

A photograph of a wooden table laden with fresh agricultural products. In the foreground, there are several ears of yellow corn, some still in their husks, and a large pile of green tomatoes. To the left, there are purple flowers and green leaves. In the background, more produce is visible, including more corn and tomatoes. The scene is set outdoors, with a wooden post visible on the left side.

NUESTRAS SEMILLAS, NUESTRAS MILPAS, NUESTROS PUEBLOS

GUARDIANES DE LAS SEMILLAS DEL SUR DE YUCATÁN

Margarita Rosales González
Gabriela Cervera Arce



**NUESTRAS SEMILLAS,
NUESTRAS MILPAS,
NUESTROS PUEBLOS**
GUARDIANES DE LAS SEMILLAS DEL SUR DE YUCATÁN

Nuestras semillas, nuestras milpas, nuestros pueblos. Guardianes de las semillas del sur de Yucatán | Margarita Rosales González, Gabriela Cervera Arce, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Misioneros A.C., 2020, 238 pp.

ISBN: 978-607-539-468-8

ISBN: 978-607-539-487-9 (versión electrónica)

1. Patrimonio biocultural 2. Agrobiodiversidad 3. Milpa Maya. 4. Ferias de semillas 5. Guardianes de las Semillas.

NUESTRAS SEMILLAS, NUESTRAS MILPAS, NUESTROS PUEBLOS. GUARDIANES DE LAS SEMILLAS DEL SUR DE YUCATÁN.

Primera edición, 2020

FOTOGRAFÍA DE PORTADA: Valentina Álvarez Borges

DISEÑO GRÁFICO Y EDITORIAL: Mariana Estrella Gutiérrez Nethe

D.R. Instituto Nacional de Antropología e Historia

Córdoba, 45; 06700 Ciudad de México

informes_publicaciones_INAH@INAH.gob.mx

D.R. Misioneros A.C.

Chacsinkin, Yucatán.

D.R. Guardianes de las semillas del sur de Yucatán: imágenes de todas las semillas de la milpa, de sus características, usos y procesos de producción en la milpa asociados aquí referidos y de los cuadros de variedades de maíz.

Las semillas de las comunidades mayas de Yucatán y los conocimientos a ellas asociados son parte de sus derechos culturales y colectivos, por lo que esta publicación tiene propósitos de divulgación y de reconocimiento y valoración de su patrimonio biocultural. Queda prohibido el uso y apropiación de estos conocimientos, con fines comerciales o de propiedad intelectual e industrial.

Queda prohibida la reproducción parcial o total, directa o indirecta del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito de los editores, en términos de la Ley Federal del Derecho de Autor y, en su caso, de los tratados internacionales aplicables, la persona que infrinja esta disposición se hará acreedora a las sanciones legales correspondientes.

La reproducción, uso y aprovechamiento por cualquier medio de las imágenes pertenecientes al patrimonio cultural de la nación mexicana, contenidas en esta obra, están limitados conforme a la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas y la Ley Federal del Derecho de Autor. Su reproducción debe ser aprobada previamente por el INAH y el titular del derecho patrimonial.

Las características gráficas y tipográficas de esta primera edición son propiedad del Instituto Nacional de Antropología e Historia y de Misioneros A.C.

D.R. DERECHOS RESERVADOS CONFORME A LA LEY

HECHO EN MÉXICO

MADE IN MEXICO

NUESTRAS SEMILLAS, NUESTRAS MILPAS, NUESTROS PUEBLOS

GUARDIANES DE LAS SEMILLAS DEL SUR DE YUCATÁN

Margarita Rosales González
Gabriela Cervera Arce



Guardianes de las Semillas del Sur de Yucatán

CHACSINKÍN

Idelfonso Yah Alcocer, Humberto Chablé Matus, Pepe Roger May Cab, Margarita Noh Poot.

TIMUL

José Arcadio Chablé, Gualberto Chablé Cox, Rubén Tzab Yah, Bernardino Moen Yah, Edilberto Moen Chablé, Gualberto Chablé Cox.

TAHDZIÚ

Victoriano Valle Cetina, Maria Rosa Hau Ucán, Mercedes González.

XOY

Bernardino Canul Xix †, Benjamín Chablé Cauil, David Kumul Canul, Alberto Palomo, Mariano Palomo Kauil, Lucio Cuxín Kauil.

X'BOX

Francisco Cab Uc, Ricardo Piña Cab.

KAMBUL

Gabriel Ucán, Diana Ucán, Alberto Canto, Mariana Ucán, Lourdes Vázquez, Zoila Cardona.

SISBIC

Pedro Poot Pat †, Pastor Uluac Pat, Jorge Javier Uluac Canul.

DZUTOH

María Feliciano Moen Yah, Remigio Bacab, Bernardo Cen Poot, Adalberto Bacab Moen, Miguel Bacab Moen, Paulina Ek May.

SABACCHÉ

Nemecio Tziu Bacab, Laureano Abán Balám, Aisela Ucán Mukul, Damaso Tamayo, Valerio Tamayo, Víctor López Mukul, Juan Bautista López, Baltazar Cen Tamayo.

KIMBILÁ

Ramón Aquileo Bacab, Macario May Cohuó, Iselly Bacab May.

TIXMÉHUAC

Jesús Poot Yah.

Este libro es resultado de un trabajo colaborativo, en conjunto con campesinos milperos autonombrados: "Guardianes de Semillas del Sur de Yucatán", tal y como se describe con detalle en la introducción. Por ello, este libro, en acuerdo recíproco, también es suyo, respondiendo a su interés por contar con un documento que registre las semillas que cuidan y protegen como patrimonio colectivo, el cual comparten con milperos de muchas otras comunidades mayas de Yucatán y de la Península en general.

Se reconocen como suyos, con derechos reservados, estos conocimientos y saberes específicos que forman parte del contenido del libro. Ellos y nosotras somos conscientes que dichos saberes son parte de conocimientos tradicionales y de la cosmovisión de las comunidades mayas a las que pertenecen. Por ello se destaca aquí que el objetivo de este documento es valorar este patrimonio colectivo, darlo a conocer a futuras generaciones y proclamarlo como herencia de sus padres y abuelos, que han cuidado y transformado las semillas, base de su sustento, desde hace más de 3,000 años. Es un instrumento para la defensa de los derechos que tienen como comunidades mayas originarias, asentadas en estos territorios desde antes de la llegada de los españoles, sobre su patrimonio biocultural.

Las leyes nacionales y los convenios internacionales son claros en este sentido. La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, el Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes, la Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los pueblos indígenas y otras leyes, establecen que las comunidades mayas tienen el derecho a decidir sobre el uso y acceso a sus recursos naturales, saberes y prácticas tradicionales, incluidas sus semillas. Especialmente en el artículo 31 de la Declaración se asienta el "derecho a mantener, controlar, proteger, desarrollar su patrimonio cultural y sus conocimientos tradicionales y las manifestaciones de sus ciencias, tecnologías y culturas, comprendidos los recursos humanos y genéticos, las semillas, las medicinas, el conocimiento de las propiedades de la fauna y flora...".

Sirva entonces como salvaguarda para evitar apropiaciones y prácticas que priven a las comunidades mayas del uso y acceso colectivo a las semillas nativas. Y sean estas comunidades quienes hagan valer las normas propias y externas que les permitan conservarlas y defenderlas.

Queda prohibido hacer uso y apropiación de estos conocimientos para un uso distinto a la divulgación, especialmente el uso comercial o industrial de los mismos, como se asienta también en la página legal.

Índice

INTRODUCCIÓN 11

I HISTORIA Y TERRITORIO DE LOS GUARDIANES 16

1. Historia y territorio de los Guardianes 19
 - Los Tiempos antiguos 19
2. Importancia histórica de la milpa como sistema agrícola tradicional 28
3. La dominación colonial española: 1547-1821 30
4. Rebelión y resistencia. El tiempo de las haciendas 33
5. El tiempo de los abuelos 1914-1970: el ejido y las grandes milpas 37
6. Nuestros pueblos y nuestros montes en palabras de los Guardianes 41
 - Sabacché 48
 - Sisbic 50
 - Dzutoh 52
 - Kimbilá 54
 - Chacsinkín 56
 - X'box 60
 - Xoy 62
 - Kambul 64
 - Timul 66
 - Tahdziú 68

II NUESTRAS MILPAS 72

1. Cuando cambió la milpa 74
2. La milpa y el ciclo agrícola en las comunidades de los Guardianes 76
3. Diversidad de las milpas de los abuelos y milperos tradicionales 86
4. Variedad de milpas y formas de sembrar 88
5. Herencia y recuperación de las semillas nativas 95
6. Selección y conservación de semillas 98

III NUESTRAS SEMILLAS: EL MAÍZ 102

1. Las variedades de maíz de los Guardianes 104
2. Maíces de ciclo largo 108
3. Maíces de ciclo intermedio 114
4. Maíces de ciclo corto 124

IV LOS CULTIVOS ASOCIADOS EN LA MILPA 136

- Los cultivos asociados y complementarios 138
1. Las leguminosas 140
 - Frijoles 142
 - Espelones 145
 - Ibes 146
 - Jícamas 149
 - Otras leguminosas 149
 2. Las cucurbitáceas 150
 - Calabazas 150
 - Sandías, pepinos y melones 152
 - Calabazos 153
 3. Los tubérculos 155
 - Camotes 156
 - Makal*, ñame o malanga 157
 - Papa voladora 157
 - Cha'ak* 157
 - Ts'iim* 158
 4. Las hortalizas 159
 - Chiles 159
 - Tomates 161
 - Achiote 161

V LAS FERIAS DE SEMILLAS. Espacios de intercambio y de celebración

de las semillas 162

1. ¿Cómo empezaron las ferias? 164

El Huracán Isidoro 164

Organización, alianzas y primeras ferias 165

2. El caminar de las ferias 168

Ferias universitarias 171

3. La integración del comité 173

4. La dinámica de las ferias 175

Espacio de intercambio de semillas: el comercio 179

Espacio de celebración o festejo: el ritual 181

VI DE MILPEROS A GUARDIANES: *KANAN I'INÁJO'OB.* Hacia la conservación y defensa de las semillas 190

1. El caminar de los Guardianes 192

2. La construcción de la identidad 195

3. Encuentros e intercambios para la defensa del maíz 200

4. El comité de las ferias como Guardianes de las Semillas 203

5. Los Guardianes se presentan como defensores de las semillas 206

6. Un instrumento para la defensa y protección de las semillas en las ferias 210

VII HACIA ADELANTE 212

EPÍLOGO 227

NOTAS 228

GLOSARIO 229

OBRAS CONSULTADAS 230

FOTOGRAFÍAS 232



Introducción

*A la memoria de don Bernardino Canul Xix
(20 de mayo 1959-29 de abril 2020)
con inmenso cariño y gratitud.*

La historia de los Guardianes de las Semillas del sur de Yucatán y de la organización civil que los acompaña desde el inicio, Misioneros A. C. (MAC), se empezó a tejer hace muchos años, cuando un grupo de soñadores acompañaron al sacerdote Juan Burgos Vallejo en su llegada a la actual Parroquia de Chacsinkín, en el año de 1994. Más allá de realizar actividades exclusivamente religiosas, este heterogéneo grupo buscaba insertarse en las comunidades mayas de la parroquia e incidir en procesos de desarrollo y bienestar para las mismas. El marco era la llamada inculturación del Evangelio: encontrar y promover los principios cristianos en la cultura local, aceptándola, respetándola y buscando fortalecer la identidad maya de los lugareños.

Otro principio importante para el trabajo a desarrollar fue la llamada agricultura orgánica, el cuidado y respeto por la Madre Tierra y por el monte, buscando coincidir con el pensamiento maya. Se hablaba de acompañar, de formar, de trabajar con personas de la comunidad. Las metas y los ideales eran muchos, la experiencia en estos caminos, poca; se aprendió sobre la marcha, haciendo de todo un poco. Se experimentó sembrando maíz en solares del pueblo de mane-

◀ Ofrenda en la Asamblea de la Red Mayense de Guardianes de Semillas, San Benito Tumbalá, Chiapas, febrero 2020.



▲ Equipo de Misioneros, A.C. Desde el inicio estuvo formado por profesionistas y miembros de la comunidad de Chacsinkín, con diferentes vocaciones. En la foto Margarita Noh Poot, Antonia López y López, Genner Llanez Ortiz, Humberto Chablé Matus, Juan Carlos Mijangos Noh, Esteban de Vicente Chab y Juan Manuel Burgos Vallejo.



▲ Ofrenda con hojas del monte y del solar en el centro comunitario de Chaksinkin, 2019.

ra intensiva y con técnicas agroecológicas, con buenos resultados; experiencia difícil de replicar en parcelas del ejido. Se invitó a especialistas en este trabajo a impartir talleres, haciendo uso del solar de la parroquia para sembrar hortalizas con insumos orgánicos y criar chivos y gallinas con mujeres de la localidad. Se envió a formar a jóvenes campesinos a la Escuela Agroecológica de Maní, uno de los cuales, Bernardino Ku Yah, laboró diez años con los grupos de agricultores que asesoraba MAC.

Las tareas propias de la parroquia, como acompañar a las distintas comunidades en las celebraciones de Semana Santa, se intercalaban con diagnósticos participativos, con la clasificación de medicinas donadas o con el aprendizaje de la medicina herbolaria. La falta de experiencia en el trabajo de promoción del desarrollo se suplió con el compromiso y el trabajo constante en las comunidades.

Se gestionaron recursos de diferentes fuentes: las embajadas holandesa y canadiense, la parroquia hermana de Santa Catalina de Siena en Pensilvania y el

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) que recién iniciaba en la Península. Este último llevó, en 1995, a la constitución del grupo en asociación civil para poder recibir recursos que sustentaran su trabajo de asesoría y acompañamiento a las organizaciones productivas que entonces se formaron: agroforestales, apícolas y de mujeres trabajando en sus solares. Se tomó el nombre de Misioneros, ya que el grupo había pertenecido en sus inicios a los Misioneros Solidarios por el Reino. Aunque se conservó la vinculación con la parroquia de Chacsinkin y su párroco hasta 2002, no se aceptó una relación orgánica con la arquidiócesis y se mantuvo un carácter laico con inspiración cristiana.

Desde los primeros años, conocer la cultura local, rescatar las historias y tradiciones de los abuelos,¹ explorar la teología maya, a cuyo movimiento se incorporaron desde entonces varios de los integrantes de MAC, y fortalecer la identidad maya y los derechos indígenas han sido otros de sus pilares. Una orientación central de la Asociación ha sido el incorporar, formar y trabajar con personas de la comunidad, que han sido colaboradores cercanos, asesores y promotores bilingües. Estas personas han acompañado y trabajado con los grupos locales y las comunidades en un aprendizaje continuo, integrando un solo equipo. En 2003, nueve de estos promotores formaron la cooperativa *K'et Xiimbal*: "El que acompaña", con la que se buscaba su autonomía y sustentabilidad. Sin embargo, varios de sus integrantes no continuaron con este trabajo, uno de ellos falleció y los tres que permanecen: Humberto Chablé Matus, Idelfonso Yah Alcocer y Roger May Cab, son también Guardianes de las Semillas y se incorporaron a MAC.

Las alianzas con otras organizaciones civiles hermanas y la realización de proyectos conjuntos ha sido otra característica de MAC. Dos de estos proyectos destacan por su alcance peninsular y por su contenido de educación para el desarrollo. En estos se formaron varios de los promotores e integrantes de MAC. El primero es el Proyecto Peninsular de Desarrollo Participativo (PPDP) 1996-1999 realizado con Educación, Cultura y Ecología, A.C. (Educe), Investigación y Educación Popular Autogestiva, A.C. (Iepac) y Fundación para el Desarrollo de Yucatán, A.C. (Fundey), en el que participó también el INAH Yucatán. Este proyecto abarcó a 14 comunidades en las que se realizaron diagnósticos participativos a

la vez que se formaban promotores en nueve talleres peninsulares. El segundo fue el Diplomado en Gestión para el desarrollo local impartido también con las anteriores organizaciones en tres sedes: Hopolchén, Campeche; Sihó, municipio de Halachó, y Poniente de Bacalar. Varios de los egresados de dichos diplomados son actualmente líderes reconocidos en la Península.

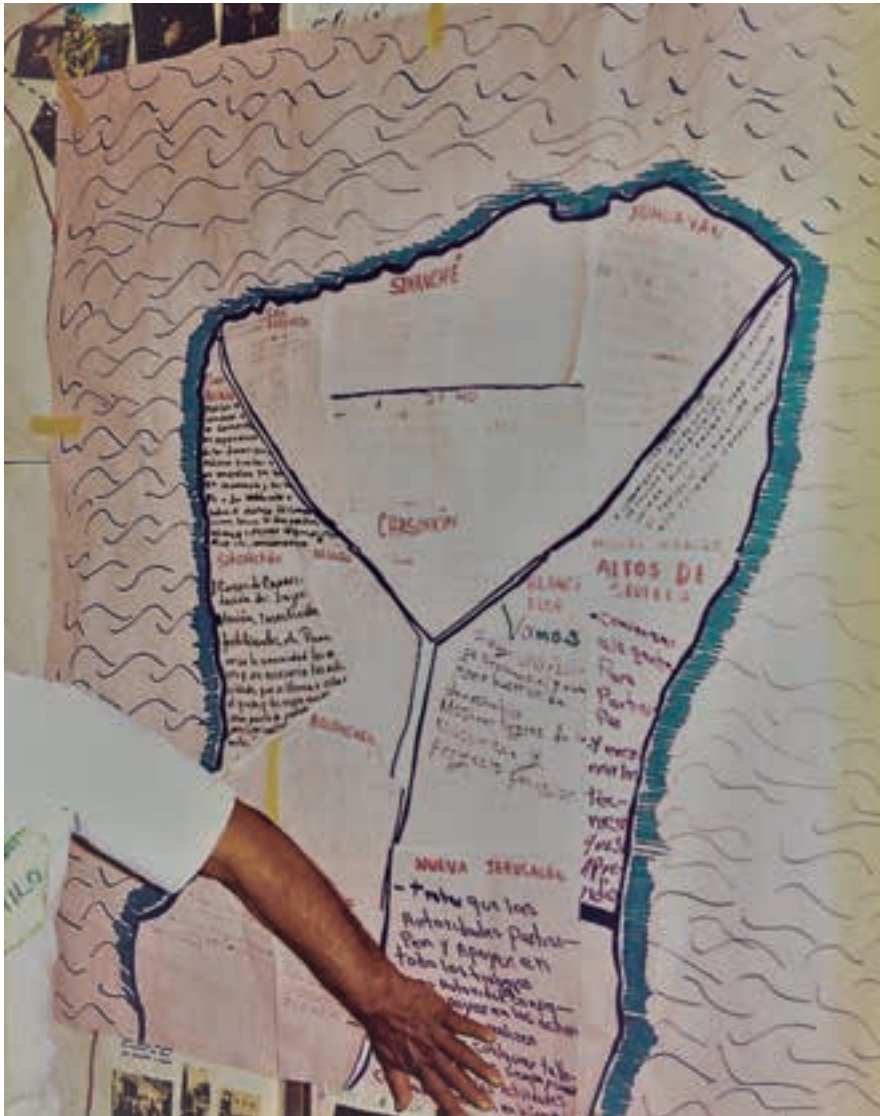
Entre estas alianzas habrá que mencionar la que se ha mantenido con el PNUD, a través de su programa de manejo de riesgos de desastre; así como la vinculación con el INAH Yucatán, con la asesoría en tareas de diagnóstico y planeación y con la investigación y análisis de procesos de intervención, y de la historia y la cultura local.²

Uno de los principales cometidos de esos primeros años, además de los diagnósticos participativos realizados en el PPDP, fue la planeación indicativa que se realizó entre 1999 y 2001, que ha permitido contar con un marco de referencia para la acción en todos estos años. Las nueve líneas estratégicas definidas y sus respectivos programas de trabajo resultaron mucho más amplios que los recursos humanos y financieros con que se ha contado, pero han servido para guiar los distintos proyectos con que se han abordado algunos de sus objetivos.³

En este caminar que tiene muchas historias, algunas ya contadas o exploradas y otras muchas que quedan aún por escribir, está la del huracán "Isidoro", cuyo impacto sobre la producción agrícola en la Península impulsó las ferias de semillas que se promueven desde el año 2003. Esta acción se inscribe en el marco de conservación de la biodiversidad y el fortalecimiento de la milpa, una de las líneas estratégicas centrales de MAC. Entre los productores que rescataron sus semillas o que las recuperaron posteriormente, destacaron aquellos que participaron en las ferias de manera constante, permitiendo así la reproducción de sus semillas año con año.

- ▶ Equipo de MAC: Juan Carlos Mijangos, Victor Chan, Eulalio Chan, Idelfonso Yah, Irma Sánchez, Humberto Chablé y Margarita Noh en el taller de Bacalar del PPDP, marzo de 1997.
- ▶ Irma Sánchez e Idelfonso Yah muestran el resultado del diagnóstico participativo realizado en Chacsinkín, 1996.





▲ Mapa con objetivos de trabajo en las diversas comunidades participantes en el PDP, Maní, 1998.

En este interés compartido, los Guardianes se fueron identificando entre sí como quienes conservan semillas, aumentan las variedades, las exponen y las venden con orgullo en las ferias. Su historia se presenta en los capítulos cinco y seis de este libro. Aquí solo queremos introducir quiénes son los Guardianes: un colectivo de entre 30 y 40 milperos con sus familias, procedentes de 10 comunidades del sur de Yucatán, al que cada vez se integran otras familias y otras comunidades.

En el año 2014 se inició la investigación colaborativa, con los Guardianes y con MAC, en torno al proceso de conservación de semillas. La investigación que Margarita Rosales realizaba desde el INAH sobre las organizaciones mayas locales y su vinculación con instituciones externas, se extendió a la observación del proceso de formación, desarrollo y caminar de los Guardianes, y al registro y sistematización de sus semillas y prácticas en la milpa en colaboración con Gabriela Cervera de MAC. Se registraron todas las semillas de la milpa sembradas por nueve de los Guardianes, así como su respectiva procedencia, a la vez que se realizaban recorridos en sus comunidades para conocer de su historia y su territorio con el fin de constatar la antigüedad de sus semillas y saberes.

Este libro es uno de los resultados de estos años de trabajo conjunto en talleres, en reuniones, en las milpas, en las ferias, en los solares y en las casas de muchos de estos Guardianes. Suyas son las semillas, cuyas las milpas y los saberes que fueron compartiendo o explicando mientras tomábamos notas y múltiples fotografías, aprendíamos y regresábamos a aprender y entender de nuevo. Saberes de los cuales aquí solamente se da cuenta de una parte. Es por esto que este libro también es suyo, como se acordó desde un inicio. Así, se busca corresponder a su interés por contar con un documento en el que se encuentre el registro de las semillas que cuidan y protegen como patrimonio colectivo. No obstante, siempre se reconocerá con respeto que esta o aquella semilla es de un primo o de un amigo que amablemente la compartió con todos. La principal demanda, sin embargo, es el reconocimiento de sus semillas como patrimonio colectivo del pueblo maya, el cual comparten con los milperos de muchas otras comunidades de Yucatán y de la Península en general.

El esfuerzo colectivo que ha llevado a concluirlo ha sido compartido por todos quienes han participado en MAC y por los Guardianes. Especialmente hemos de nombrar a Humberto Chablé Matus, Idelfonso Yah Alcocer, Roger May Cab, integrantes de MAC, promotores agroecológicos y de derechos indígenas y Guardianes, cuyas explicaciones, pláticas y fotografías están contenidas en el libro. Además de su amistad y aliento constante, hemos de agradecer el valioso apoyo en la revisión de textos, en el registro fotográfico de los *múlo'ob*, de los vestigios antiguos y del trabajo en las parcelas. Por su parte, don Bernardino Canul Xix, Guardián de Xoy y maestro nuestro, está presente en muchas de las caracterizaciones de las semillas y de las prácticas de mejoramiento y recuperación de las mismas.

Reconocimiento especial merece Margarita Asunción Noh Poot, presidenta de MAC y Guardiania de semillas y saberes, por su tenacidad y empeño en la conservación, defensa y protección de la milpa y del sagrado maíz; al igual que por honrarlo y celebrarlo en rituales de ofrecimiento y agradecimiento, no solo en las fiestas/ferias de semillas sino cuantas veces nos reunimos para reflexionar o aprender.

Los jóvenes y empeñosos ingenieros agroecólogos egresados de la Universidad Intercultural de Quintana Roo (Uinqro): Carla Daniela Avilés Pérez y Jesús Roberto Yah Poot, brindan asesoría técnica y acompañan el proceso de los Guardianes en sus prácticas de mejoramiento de semillas y en sus parcelas. Todos ellos han dado un nuevo impulso y ánimo al trabajo en el equipo de MAC, haciendo realidad viejos sueños de sembrar la milpa con insumos agroecológicos más allá de los solares y la siembra de hortalizas. Ellos son ejemplo del trabajo intercultural y del diálogo de saberes que esperamos mantengan por mucho tiempo.

A Irma Sánchez, promotora que acompañó grupos de mujeres que sembraban en sus solares como parte de MAC y *K'eT Xiimbal*, le agradecemos su valiosa colaboración sobre varios de los cultivos que se siembran con el maíz y sus usos en la cocina.

El antropólogo Diego Ballesteros Rosales tomó fotografías expuestas en este libro y colaboró con la revisión de estilo del mismo.

Nuestro reconocimiento al Centro Comunitario *Noj Naj* de Chacsinkín, la sede de MAC y punto de encuentro de los Guardianes de las Semillas del Sur de Yucatán, y a sus colaboradoras Carla Balam, Fidelia Piña, Berny Canché y Liz Mukul.

Agradecemos también al INAH por haber facilitado el realizar esta investigación todos estos años, así como la solidaridad de las compañeras de la sección de Antropología Social. A los arqueólogos Carlos Peraza López, Thelma Sierra Sosa, Fernando Robles Castellanos, Teresa Ceballos Gallareta y Lourdes Toscano, que compartieron sus conocimientos y fotografías sobre la historia prehispánica del territorio de los Guardianes. Al lingüista Fidencio Briceño Chel la revisión de la escritura en maya de las variedades locales. A la maestra Rocío Becerra Montané, abogada, por su asesoría en el tema de derechos colectivos.

Mariana Estrella fue la responsable del diseño de este libro y le agradecemos su paciencia y colaboración. Una mención y agradecimiento especial a nuestras familias por su solidaridad, sus fotografías y sus comentarios desinteresados que enriquecieron el trabajo.

El objetivo de este libro es dar cuenta del caminar de los Guardianes en la conservación de sus semillas, exponer y caracterizar en sus términos las distintas variedades de maíz y de cultivos asociados. Se da cuenta de cómo este patrimonio biocultural proviene de una larga historia de sus pueblos y de las comunidades asentadas en esta región, con aproximadamente tres mil años haciendo milpa. Es un libro de los Guardianes y para los Guardianes, sus familias, sus comunidades y todas las personas solidarias involucradas en este trabajo de conservación de la biodiversidad. En especial, este libro es para las nuevas generaciones, en cuyas manos queda la preservación de las milpas, para el futuro de todos.

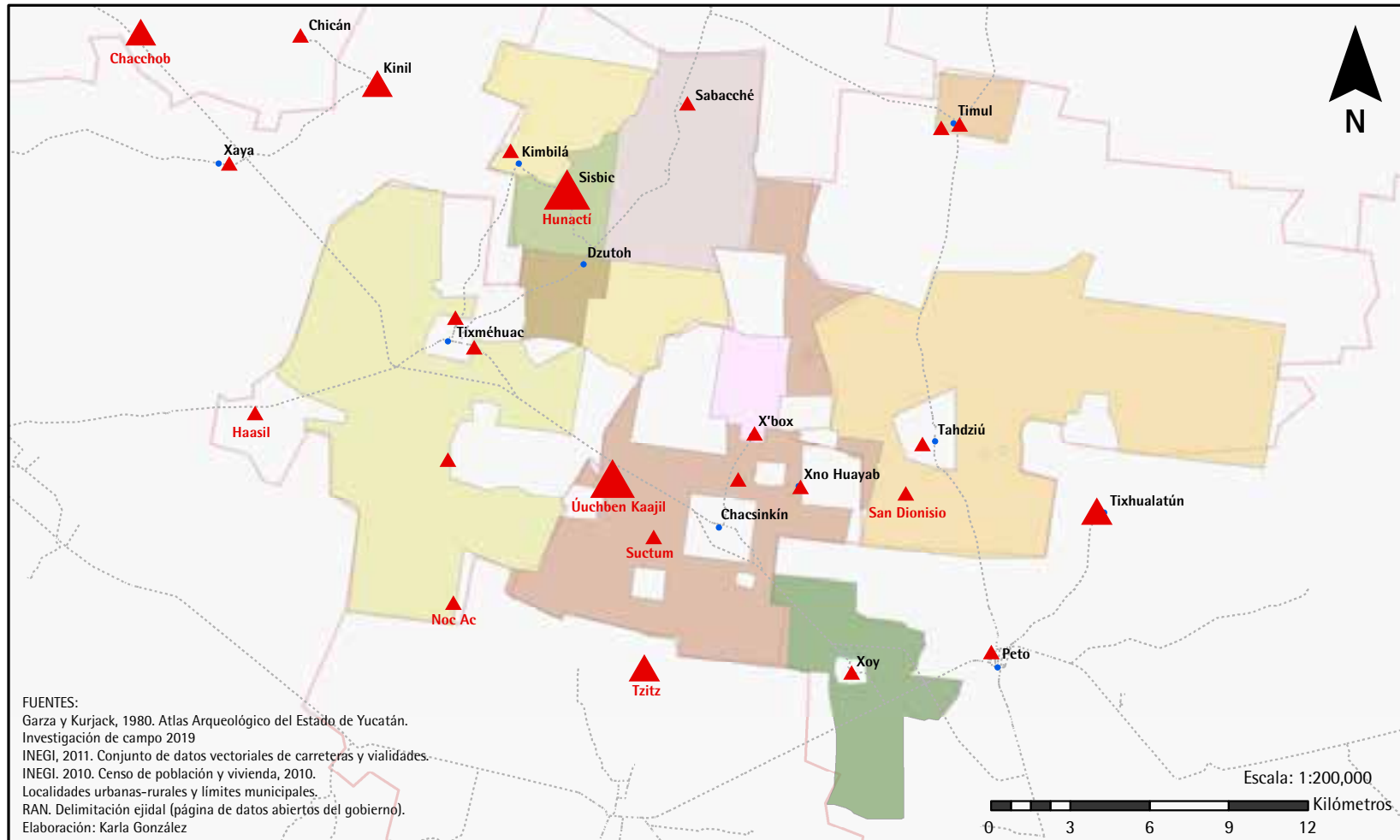




|

HISTORIA Y TERRITORIO DE LOS GUARDIANES

Sitios donde vivieron los antiguos mayas, en los ejidos de los Guardianes, antes de la llegada de los españoles.



Simbología

- Límite municipal
- Localidad
- Red carretera estatal

Ejidotes de los Guardianes de las Semillas

- | | |
|---|--|
| Chacsinkin | Timul |
| Dzutoh | Sisbic |
| Kimbilá | Tahdziú |
| Sabacché | Tixméhuac |

- Xoy
- X'box

Sitios prehispánicos según su tamaño

- ▲ I
- ▲ II
- ▲ III

1. Historia y territorio de los Guardianes

Los tiempos antiguos

Hace más de 3000 años, en estas tierras de Yucatán y de la Península, los antiguos mayas crearon una gran civilización con numerosas ciudades y pueblos donde se sembraba maíz y se hacía milpa. Entre las civilizaciones del México antiguo, la que se desarrolló en el norte de la Península de Yucatán fue la más vigorosa y la que se mantuvo durante más tiempo desde 1000 años antes de Cristo hasta la conquista española en 1547.

Las primeras poblaciones mayas que se conocen en el norte de la Península son muy antiguas, de 1000 años a 350 años antes de Cristo. Eran sociedades con grandes poblaciones con palacios, pirámides, templos, calzadas o *sacbeob* y juegos de pelota. Tales poblaciones eran centros urbanos en los que vivían gobernantes, funcionarios, artesanos, comerciantes y campesinos.

Estas ciudades estaban vinculadas a poblaciones medianas, como la que existió en los montes de Chacsinkín, *U úuchben' Kaajil Chacsinkín* y también a otras de menor tamaño, como las que se encontraron cerca de Tahdziú y Timul, que tienen una antigüedad de 2,500 años o más.¹ La mayor parte de los pobladores hacían milpas y aprovechaban la variedad de recursos de los diferentes ecosistemas que habitaron, donde ya existían las tradicionales casas ovaladas con techos de huano semejantes a las actuales.

Posteriormente surgieron nuevas ciudades como *Thó* e Izamal. Fue el inicio del período Clásico, la época de mayor desarrollo intelectual y material que duró 800 años (250 d. C. a 1050 d. C.). En ella se consolidaron grandes ciudades que ejercían su influencia sobre enormes territorios habitados como Uxmal y Chichén Itzá. Ciudades estado que mantenían un vigoroso comercio con lugares muy alejados del centro de México y la costa de Centroamérica.

<< Pag. 16: Capilla abierta de Hunactí, en Sisbic, siglo XVI.



▲ Poxilá, municipio de Umán, 850 a 350 a.C. Una de las poblaciones más antiguas que se conocen de los mayas en el norte de Yucatán (Benavides Rosales, 2015: 102).



▲ Piezas de jade de Chacsinkín elaborados entre 700 y 450 a.C., en otras regiones (Andrews, 1986).



▲ Pirámide en *Ú Úchben Kájl Chacsinkín*. Población con grandes construcciones que fue habitada desde 800 a. C. hasta el Clásico Tardío, 800 d. C.

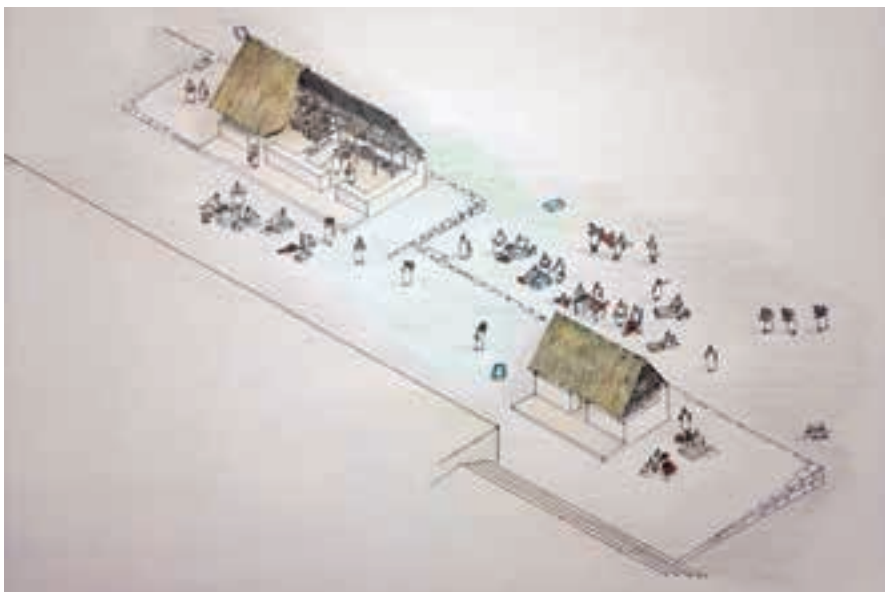
Los mayas antiguos tenían muchos conocimientos sobre los astros, el tiempo, las plantas, los suelos, las semillas, la agricultura, la medicina herbolaria.

Los artesanos destacaron en la elaboración de cerámica policroma, esculturas, observatorios, códices policromos, joyas de obsidiana, jade y conchas. Fue cuando se desarrolló ampliamente la escritura, las matemáticas, las cuentas calendáricas, la astronomía.

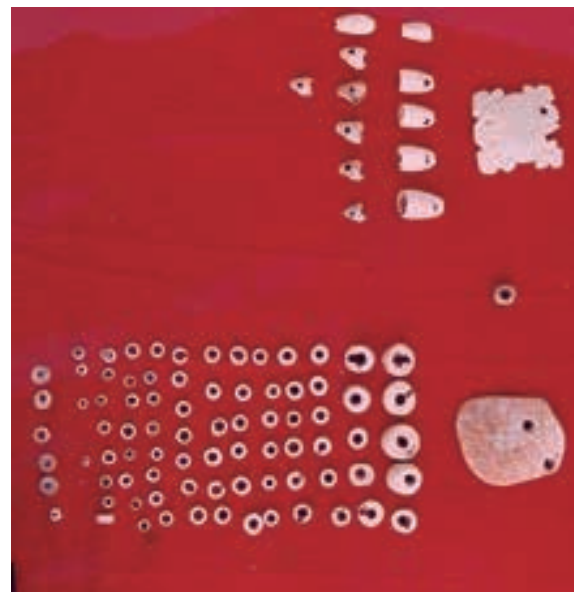
➤ Vaso de cerámica llamada pizarra, 600-900 d. C., ² Xnohuayab, Chacsinkín.



▼ Reproducción de la cocina real de la ciudad de Kabah (dibujo reconstructivo del arq. Arturo Valle Uicab. Cortesía de la arq. Lourdes Toscano).



▲ Cerámica policroma de Becán, Campeche, 250 a 600 d. C. (INAH, 2015: 87).



◀ Ofrenda de collares encontrada en los entierros de la zona habitacional del Clásico maya, 850 d. C., carretera Chacsinkín-Xbox (Sierra Sosa y Peña Castillo, 2015).



▲ Palacio de Sayil, donde vivía la familia gobernante durante el Clásico Tardío Terminal, 700 y 1000 d. C. (Arqlga. Lourdes Toscano, Sedeculta-INAH)



Hunactí, ubicada junto al poblado de Sisbic, fue la ciudad más importante y poderosa durante el Clásico en el actual territorio de los Guardianes. Contaba con más de 15 pirámides y con palacios en torno a varias plazas, así como con un *sacbé* que corre 550 metros hacia el nor-este. Hunactí tuvo una larga ocupación, posiblemente desde el año 300 a.C. hasta 1580.³

◀ Pirámide de Hunactí, en Sisbic.

"En esos múulo'ob dicen los señores que han visto un animal grande...un venado de gran tamaño dicen ellos, solo en viernes santo alrededor de las 12 del día... jun túul ik'i kéej, un espíritu en forma de venado... y es peligroso... quien lo haya visto no puede compartir su experiencia de manera inmediata, sino esperar hasta que transcurra un año, pues de lo contrario moriría."

Don Aureliano Alcocer y Margarita Ku May, Chacsinkín, 2018

A mediados del siglo XI este orden cambió drásticamente y la civilización maya se transformó. Las fuertes sequías durante los siglos X y XI afectaron la producción agrícola y los conflictos por el dominio del territorio aumentaron. Se abandonaron las grandes ciudades, la población disminuyó y volvió a las selvas y costas, a vivir en pequeñas comunidades que aprovechaban los recursos locales y los conocimientos ancestrales de la biodiversidad.

En el norte de la Península la vida urbana resurgió un siglo después en Maya-pán, bajo la dinastía Cocom. Aquí se abandonó la institución de los gobernantes divinos que centralizaban el poder y se instituyó un gobierno confederado con representantes y líderes provenientes de diversas provincias y linajes (Cocom, Xiu, Canul, Cupul y Che), que vivían en la ciudad.

▼ Mapa de la provincia de Maní, donde se observa la subprovincia de Hunactí (Roys, 1957:62).



▲ Mayapán, ciudad que fue la capital de Yucatán desde el Postclásico hasta su caída hacia 1461.

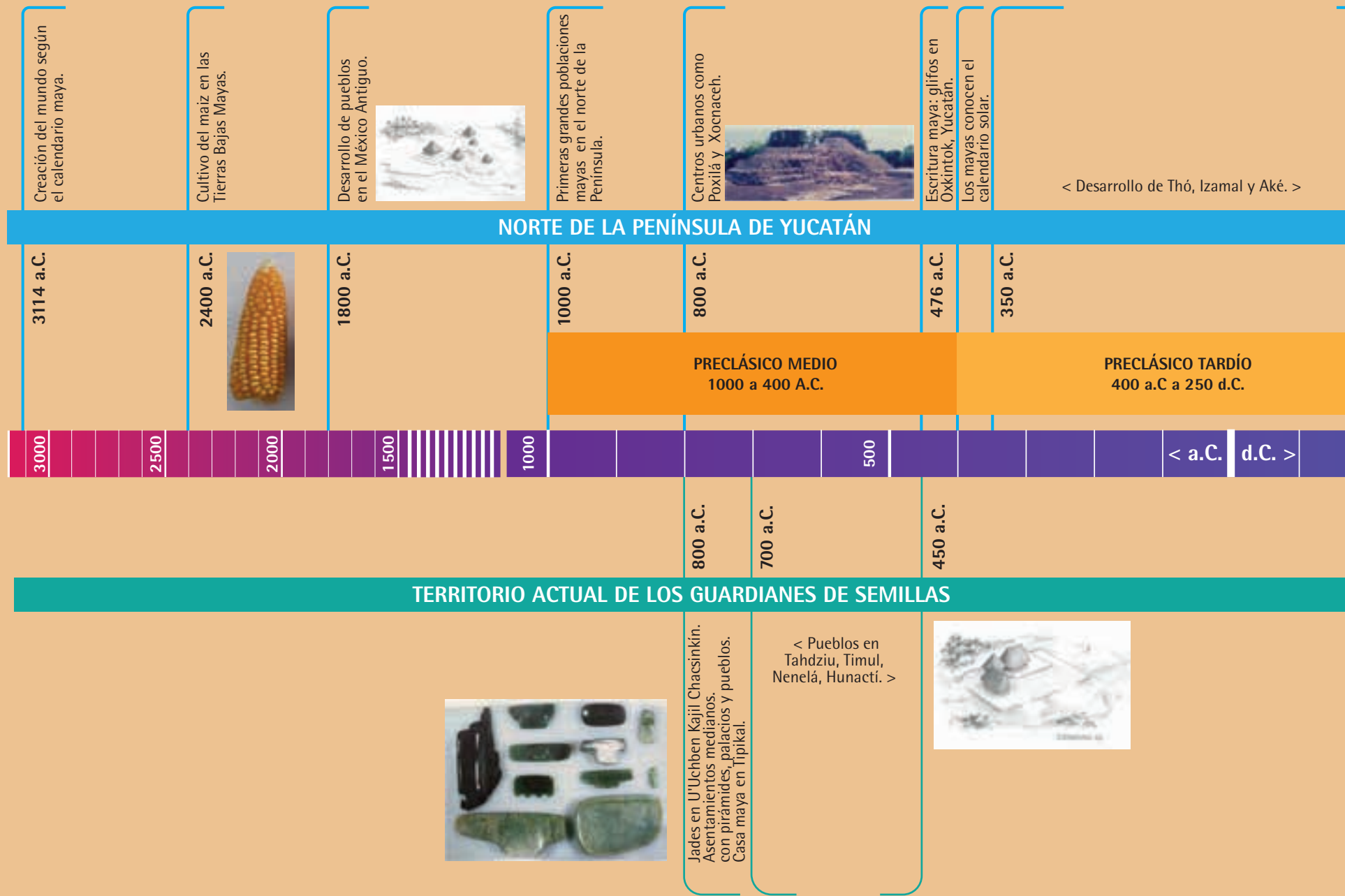
El territorio y la población se dividieron en provincias o *kuchkalo'ob* gobernadas por un *Jalach wiinik* y *batabo'ob* y funcionarios como el *Jo'ol Póop* o administrador de consejos comunales. Las provincias eran semiautónomas y autosuficientes con relaciones interregionales más horizontales. A la llegada de los españoles existía una gran población asentada en estas provincias.

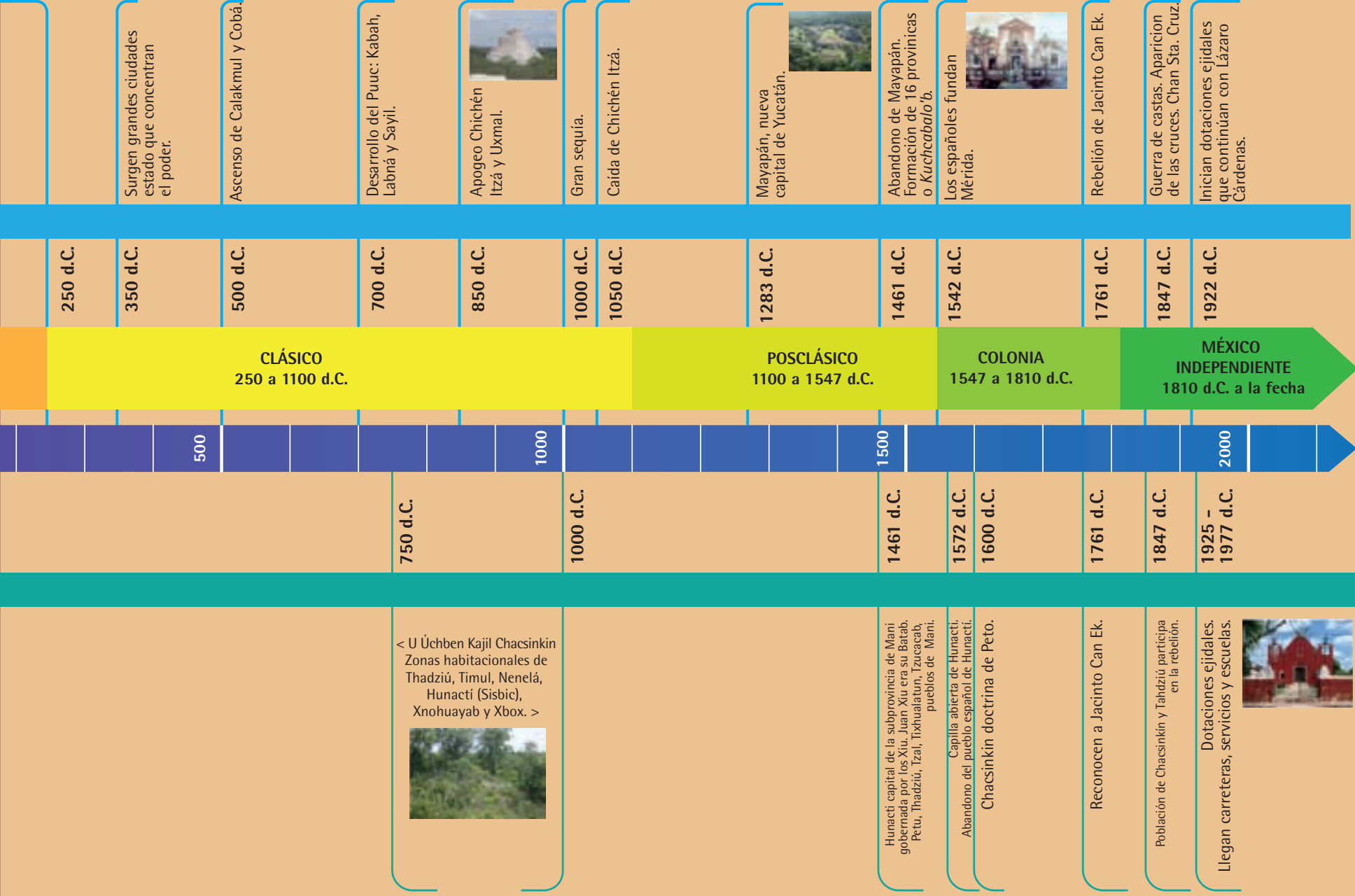
El territorio actual de los Guardianes se ubicaba en el Kuchkabal de Maní, donde gobernaban los Xiu. Esta provincia era una de las más grandes, con más de 30,000 habitantes y múltiples pueblos distribuidos en tres sub provincias, todas bajo el *Jalach wiinik Tutul Xiu* de Maní.⁴

La antigua ciudad de Hunactí, con aproximadamente 1600 habitantes, era la capital de una de estas sub provincias. Como se observa en el mapa, ésta se localizaba en el actual pueblo de Sisbic y comprendía los actuales municipios

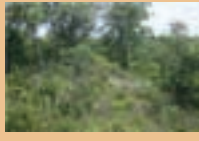


Los mayas antiguos en el territorio actual de los Guardianes.





< U Úchben Kajil Chacsinkin
Zonas habitacionales de
Thadziú, Timul, Nenehá,
Hunacti (Sisbic),
Xnohuayab y Xbox. >



Hunacti capital de la subprovincia de Mani gobernada por los Xiu. Juan Xiu era su Batab. Petu, Thadziú, Tzal, Tixhualatun, Tzucetab, pueblos de Mani.

Capilla abierta de Hunacti.
Abandono del pueblo español de Hunacti.
Chacsinkin doctrina de Peto.

Reconocen a Jacinto Can Ek.

Población de Chacsinkin y Tahdziú participa en la rebelión.

Dotaciones ejidales.
Llegan carreteras, servicios y escuelas.



2. Importancia histórica de la milpa como sistema agrícola tradicional

La milpa es una creación de los antiguos pobladores de México que permitió el desarrollo de las primeras aldeas y fue la base de la civilización maya asentada en el norte de la Península de Yucatán. La milpa era el centro del amplio sistema productivo compuesto también por la cacería, la cría de meliponas o abejas nativas, los productos del solar y la recolección en la selva.

En la milpa, junto con el maíz, se siembra frijol, calabaza, chiles y otros cultivos que son muy antiguos. En Oaxaca se han encontrado restos de calabaza de hace 10,000 años y chiles domesticados de hace 6,000. En Tabasco existe evidencia de la siembra de frijol desde hace 4,000 años. En cuanto al maíz domesticado, éste ha sido encontrado en La Venta con una antigüedad de más de

▼ Pueblo maya en la costa, pintura del Templo de los Guerreros, Chichén Itzá (Andrews, A, 1998).



6,000 años; también se ha encontrado maíz en Chiapas y en el norte de Belice de hace 4,500 años. Finalmente, en Yucatán la evidencia son las grandes ciudades de hace más de 3,000 años, pero es posible que la milpa existiera desde antes.

La fortaleza de este sistema agrícola en las planicies yucatecas, donde el suelo fértil es escaso y no hay ríos, radicaba en el manejo de las plantas, en la riqueza del monte, en la diversidad de plantas cultivadas con diferentes características

"...siembran en muchas partes, por si una faltare supla la otra...", cuenta Fray Diego de Landa. ⁷

"Esta tierra parece haber sido toda poblada, porque en toda ella no hay un palmo de tierra que no haya sido labrada y poblada de grandes y medianos edificios de piedra." ⁸

"...las tierras son comunes y no había mojón sino era de una provincia a otra, y por esta causa había pocas veces hambre porque se sembraba en muchas partes, y si el tiempo no acudía en una parte no dejaba de acudir en otra; después que hay españoles en la tierra van perdiendo la costumbre con las demás buenas costumbres que solían tener..." ⁹

"La tierra es fértil, dáse en ella todo lo que siembran muy fácil porque con ir al monte y rozar y cortar algunos árboles grandes y pegarles fuego hacen fácilmente sus sementeras." ¹⁰

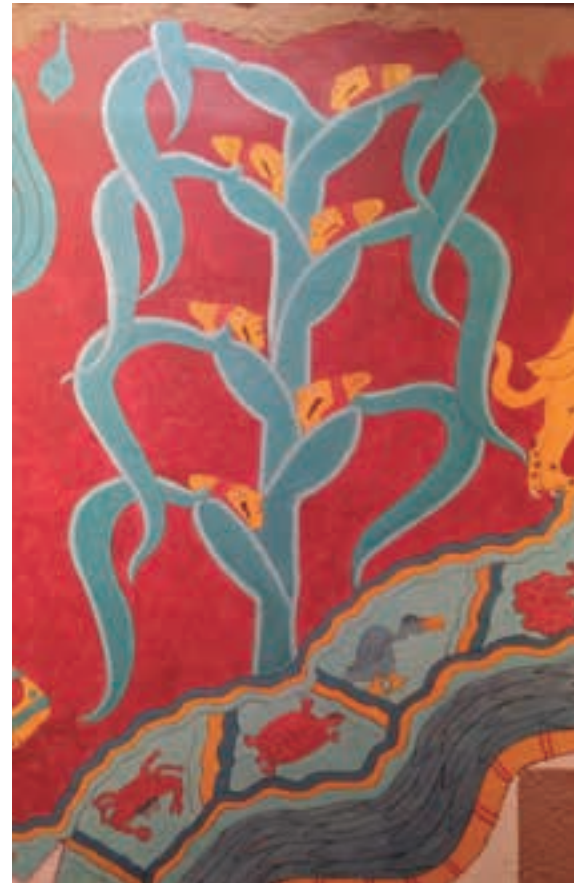
y en variados espacios para lograr la cosecha. Con ello se enfrentaban las lluvias dispares o escasas, las plagas y enfermedades, como se sigue haciendo hoy en día. A la llegada de los españoles a Yucatán, las milpas abundaban y alimentaban a una gran población, como dieron cuenta monjes y encomenderos.

La milpa de los mayas antiguos se ha transformado a través de los años incorporando, innovando, adaptando herramientas, prácticas, cultivos y semillas, pero persiste en sus rasgos y principios esenciales.

Ceremonia para pedir lluvia que celebró Juan Tun en 1598:

" ... para que lloviese en su milpa ... mandó moler cien cacaoas ... e hizo hacer cuatro jícaras de cacao pozol y colgarlos según antigua costumbre ... descolgó una de las dichas jícaras de cacao pozol y la llevó y que la recibió el dicho Francisco Pech, y dijo 'yo lo recibo en nombre de Dios, ten esfuerzo y consuélate que lloverá en tu milpa', y que después de haber bebido ... de la dicha jícara de cacao alguna parte mandó a este confesante que bebiese de ella y bebió dos tragos de ella y que luego pasó la rueda y bebieron toda aquella dicha jícara. Y acabada fue por otra... y así hicieron como con la primera hasta que se acabaron las dichas cuatro jícaras... Francisco Pech les ofreció tortillas, cacao, pozol diciendo estas palabras: 'Señores este sacrificio que ofrecemos y me postro a tus pies y me pongo debajo de tus manos, envíanos aguas y todo lo que nos es necesario' y que demás de esto decía entre dientes otras palabras."

Baltasar de Herrera, vicario de Peto, 1598.¹¹



◀ Reproducción de mural de Cacaxtla en el museo del sitio.

Según narra el *Popol Vuh*, el maíz es un alimento sagrado del cual los dioses formaron al hombre. Para sembrarlo era necesario pedir permiso y cuidar el monte. Los distintos colores del maíz se asocian a los cuatro rumbos del universo y la planta del maíz, al igual que la ceiba, hace las veces del eje del cosmos. Desde entonces se realizaba la petición de la lluvia a *Cháac*, al igual que innumerables rituales para pedir y agradecer una buena cosecha. También ofrecían *saka'* y elaboraban panes grandes de maíz que cocían en *piib*. Y se acudía a los sacerdotes para que dijeran si llovería y cuando habrían de sembrar.

3. La dominación colonial española: 1547-1821

La conquista de Yucatán no fue fácil para los españoles. El que no hubiera un gobierno centralizado sino dividido en provincias con diferentes gobernantes la hizo más difícil y penosa, mientras parecían someter a unos, otros se rebelaban, especialmente los Cocom de Sotuta.

El pueblo maya, junto con sus costumbres y saberes ancestrales, fueron tratados como inferiores. Así mismo, a los españoles no les resultaba conveniente que los mayas vivieran en poblaciones dispersas.

"...la gente que ahora esta junta en un pueblo solía estar dividida en seis y en ocho (comunidades), y como estaban derramados en toda la tierra y la tenían toda ocupada, no caía aguacero que no cayera sobre sementeras (milpas)." ¹²

Muchos de los pueblos y *mejen kajo'ob* fueron trasladados y congregados en pueblos más grandes para facilitar su control, la evangelización y el cobro de tributo o productos que debían entregar como impuesto. Estos cambios hicieron vulnerables a las comunidades, facilitaron la propagación de enfermedades, hambrunas y plagas que llevaron a la disminución drástica de la población.

La presencia de frailes y sacerdotes que hacían edificar capillas, iglesias y conventos, la sustitución de las antiguas deidades por santos patronos, marcaron también esos primeros años de la Colonia.

En algunas poblaciones mayas se construyeron capillas abiertas y casas para los curas enfrente de grandes plazas, al lado de las pirámides como la de Hunactí.



▲ Vestigio de casa española del siglo XVI, en Hunactí, Sisbic, Tixméhuac.

▼ Convento de Tahdziú.



Entre 1557 y 1572 esta población fue gobernada por Juan Xiu, Hernando Xiu y Pablo Cen. Considerando los restos de muros encontrados en este lugar, sabemos que aquí hubo un asentamiento español importante, que probablemente fue trasladado a Tixméhuac.

En Peto los españoles se asentaron en 1549; dedicaron la iglesia a la Virgen de la Asunción y construyeron un convento. En 1600 Chacsinkín aparece en un mapa como un sitio que pertenecía al curato de Peto para que le llevaran la doctrina. A Tahdziú también lo visitaban los curas de Peto y desde entonces San Bernardo es su santo patrono. Su iglesia se terminó en 1690. Ahí también se construyó un convento muy grande. Por su parte, la iglesia de San Miguel del pueblo de Tixméhuac era visita del pueblo de Tekax, cuyo convento es del año de 1576.

La milpa continuó proveyendo la alimentación familiar junto con los pavos locales y las gallinas que trajeron los españoles, la caza y la recolección de miel. Las comunidades mayas fueron también la base del sustento de los españoles. Todos los pueblos estaban encomendados a algún español o a la Corona de España y cada jefe de familia debía entregar como tributo determinadas cargas de maíz, frijol, mantas de algodón, gallinas, cera o miel.

El hilado del algodón y la elaboración de las mantas en el telar de cintura estuvieron a cargo de las mujeres y era una tarea muy pesada. En 1716 Chacsinkín tenía una población de 281 habitantes y tributaba 53 mantas de algodón.

El maíz cultivado en las milpas de los pueblos del sur de Yucatán también era vendido y llevado a Mérida. Después de 1750, la región de la Sierra era la más importante para el abastecimiento de la ciudad y la llamaban el "granero del país". Entre los 14 pueblos del sur que vendían maíz a Mérida se encontraban Chacsinkín, Tahdziú, Peto y Tixméhuac.¹³

A pesar de las cargas económicas y la religión impuesta, la población maya contó con espacios de autonomía que le permitieron mantener su organización interna y muchas de sus prácticas y conocimientos sobre el monte



◀ Mujer maya tejiendo. Figurilla de barro de Jaina, Campeche (INAH, 2015:114).



◀ Vasija de los primeros años de la Colonia, Chacsinkín.

y la milpa, donde los rituales agrícolas se siguieron realizando. Ciertamente transformaron su cultura y la adaptaron a las nuevas circunstancias haciendo suyas costumbres y festejos traídos por los españoles como los gremios, las novenas, las cofradías, las corridas de toros o las fiestas de los santos patronos.

▼ Procesión con los Santos Patronos de Chacsinkín, San Pedro y San Pablo, en torno al ruedo de la corrida de toros, el día de su fiesta, 29 de junio de 2000.



4. Rebelión y resistencia. El tiempo de las haciendas.

A lo largo de la Colonia los pueblos mayas se rebelaron, incluso desde los primeros años de la Conquista. Pero estas sublevaciones no fueron de todos los pueblos sino de algunas provincias donde se aliaban. Entre estas rebeliones destaca la encabezada por Jacinto Uc de los Santos, mejor conocido como Jacinto Can Ek, en Cisteil, en el año de 1761.

Jacinto se autoproclamó rey de los mayas. Había una profecía de que llegaría del oriente un hombre-dios para liberar al pueblo. Muchos pueblos y principales lo reconocieron como tal porque "los indios estaban aburridos de servir a los españoles". Entre los que llegaron a Cisteil a conocer al rey y rendirle homenaje hubo gente de Tahdziú, Tiholop, Ichmul, Tinúm, Tadzibilchén, Tixméhuac, Chacsinkín, Huntulchac y Nenehá.¹⁴ También de Peto y de lugares más alejados.

Domingo Chablé, de Chacsinkín, fue el primer cacique de un pueblo importante en acudir a Cisteil. También llegaron ocho indios de Tixméhuac. A la cabeza de estos estaba el escribano Tomás Balám. La mayoría tenía cargos religiosos.¹⁵



< Iglesia de Tixméhuac.



<< v Estatua y cartel con texto de Jacinto Can Ek, Cisteil.

La Corona española había respetado y protegido el territorio de los pueblos mayas y los montes que cada pueblo había reconocido. No por ello los españoles dejaron de establecer sitios para la cría de ganado que poco a poco se transformaron en haciendas maicero-ganaderas. Los hacendados se expandieron sobre las tierras de los pueblos.

La independencia de España significó para la población maya el final de la protección de sus montes comunales y la continuación del despojo de sus tierras. En el sur se expandieron los cañaverales de haciendas y ranchos hasta Peto, así como los trapiches y destilerías y los pueblos vieron amenazadas sus tierras comunales, sus milpas y su forma de vida.

Los diezmos y las contribuciones excesivas que tenía que pagar la población maya y la pérdida de los montes comunes fueron algunas de las causas de la Guerra de Castas que se inició en Tepich en 1847, encabezada por cuatro líderes mayas. Los rebeldes dominaron el oriente y el sur de Yucatán, y llegaron muy cerca de Mérida y Campeche; pero se retiraron ante la proximidad de las lluvias. Después de tres años de lucha, cuando los rebeldes estaban agotados, encontraron una cruz en un árbol que les enviaba mensajes y los animaba en la guerra contra los blancos. La llevaron a Chan Santa Cruz, hoy Felipe Carrillo Puerto, donde establecieron su santuario. Aquí los *Cruzo'ob*, o seguidores de la cruz, mantuvieron su gobierno religioso y militar por más de cincuenta años.

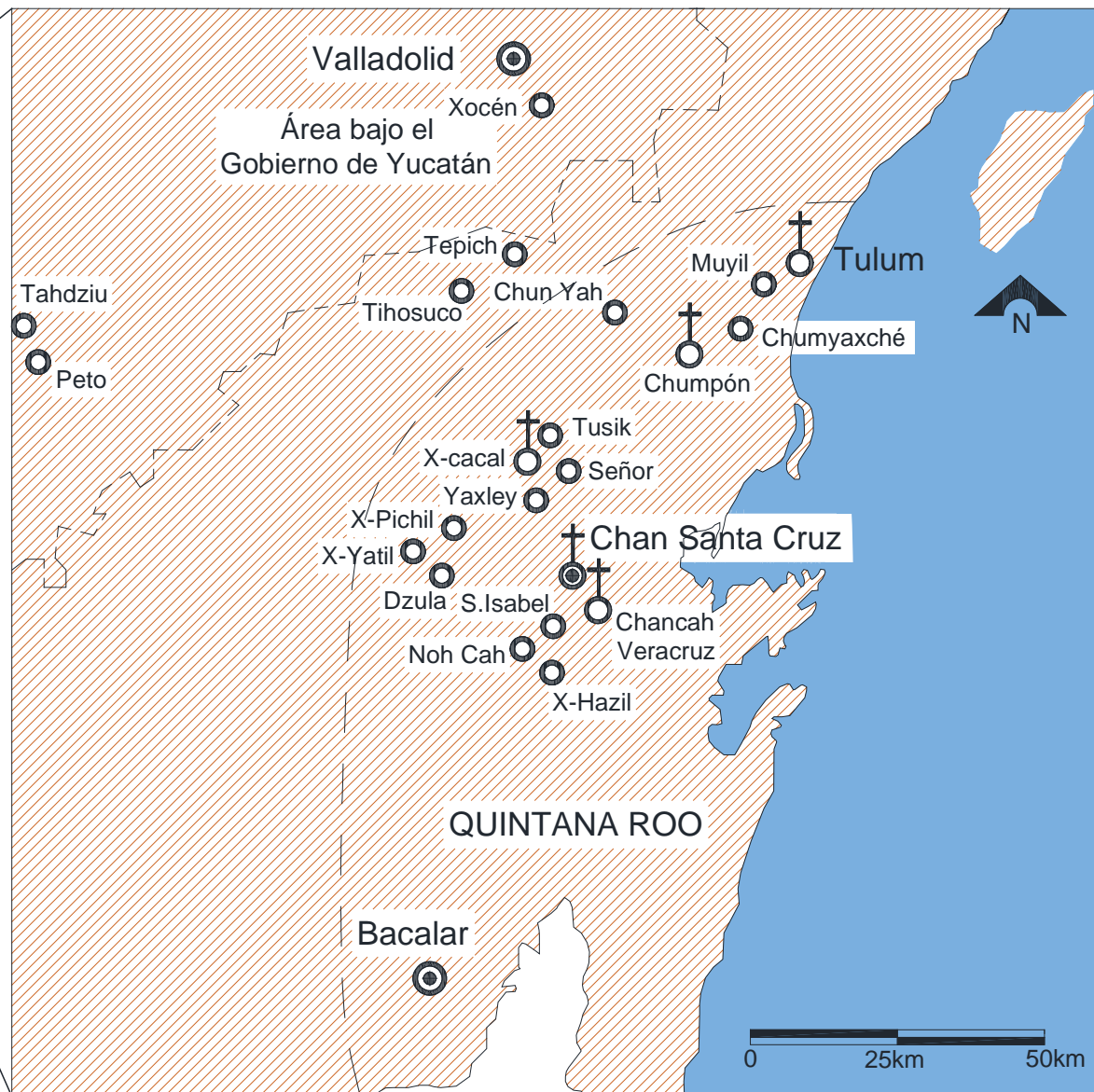
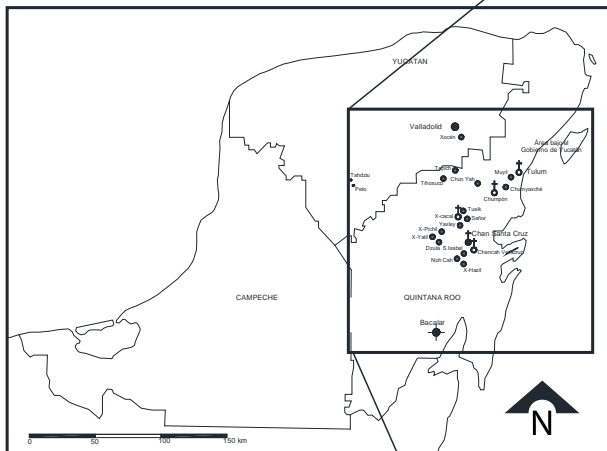
El sur de Yucatán era una región de frontera que se encontraba en constante amenaza de los grupos rebeldes de Chan Santa Cruz. En esos años, tanto la población como la producción de maíz disminuyeron notablemente, sobre todo en Peto y el territorio bajo su mando, que pasó de 51 mil habitantes en 1845 a menos de 7 mil hacia 1883. Muchas poblaciones fueron abandonadas. Además de los que murieron o se incorporaron a los rebeldes, muchos huyeron al norte o se internaron en la sierra.

Se sabe que Chacsinkín, Tahdziú, Tzucacab y Peto, entre otros pueblos, participaron en la rebelión y formaron parte de las tropas levantadas en armas



▲ Hacienda cañera de Catmís.

Áreas bajo el dominio de los mayas rebeldes de Chan Santa Cruz



▲ Ejército de la Santa Cruz (Museo de la Guerra de Castas, Tihosuco).

▲ Elaboró: M. en Arq. Victor Ley Paredes, con base en https://es.wikipedia.org/wiki/Guerra_de_Castas

"Los hombres que del Oriente de Yucatán vivían en montes muy altos y en tiempo de la guerra, cuando lograban salir y llegaban a un pueblo, mataban a mucha gente...quién sabe cómo le hacían, pero caminaban muy rápido. Cuando se sabía que venían, tenías que desatar rápido tu hamaca y en un triste saquillo la metías... por eso los antiguos pusieron dos hombres por el camino de Tsiís y de Tzucacab...Cuando oían que alguien venía reventaban unas bombas y rápidamente se levantaba la gente para ir a esconderse en los montes porque tenían miedo. Nosotros hicimos cinco semanas allá en Chanxuayab, allá nos fuimos a esconder, porque estábamos chicos, recuerdo que teníamos cinco años."

Don Francisco Sánchez †, Chacsinkín, 1994

▼ Hacienda de Aranjuez en Peto.



"Eran tiempos de la esclavitud cuando salían a cortar la caña a Catmís ...o a rentar monte alto, pagaban 10 cargas de maíz por 100 mecates."

Abuelos de Xoy y Chacsinkín

bajo el mando de capitanes indígenas.¹⁶ También se sabe que estas mismas poblaciones sufrieron ataques de los mayas rebeldes en varias ocasiones, como cuando el general Cresencio Poot tomó Tixméhuac durante tres días y cuando incendió Tahdziú y Tixhualatún en 1872.¹⁷ En la memoria popular se recuerda a este personaje de estatura gigantesca, al igual que la continua vigilancia en la que tenían que permanecer y colocar trincheras y bombas para avisar de los ataques con el fin de que la gente se escondiese en el monte y resguardara sus víveres.

A la vez también temían a los federales, ya que debían hacer su servicio militar en la Guardia Nacional y podían ser llevados a Chan Santa Cruz por el General Bravo. Entonces preferían irse a trabajar a las haciendas y ranchos, lo que aumentó el número de peones acasillados. Otros estaban endeudados con comerciantes o con pequeños propietarios y ganaderos, porque cuando se necesitaba dinero para una boda o para pagar impuestos había que pedir prestado.

Había algunas haciendas y ranchos con ganado y maíz, como Texán, propiedad de unos *ts'ulitos*. En las afueras de Peto estaba la hacienda de Aranjuez, en cuyas tierras estaba el rancho de Xoy, donde vivían algunos de los jornaleros de la hacienda.

En los pueblos, los campesinos libres hacían milpa en los llamados terrenos nacionales que los rodeaban y que eran sus antiguos montes comunales o ejidos. Esos montes los habían conservado y logrado defender para que no fueran denunciados como tierras baldías o fueran divididos y repartidos; por ejemplo en Peto hubo una sublevación en 1894 que impidió que el ejido de Peto fuera repartido.¹⁸

Hacia 1911, ya en tiempos de la Revolución en el centro de México, en Peto tuvo lugar un levantamiento armado encabezado por Elías Rivero contra los dueños de Catmís. Platero y campesino, Elías Rivero es recordado en Chacsinkín como el que organizaba a la gente alzada. Se dice que su modo de escapar cuando lo perseguían los federales era a través de un túnel que tenía en su casa de Peto, que lo conectaba con otros pueblos. Encabezó la liga de resistencia en Peto y, tras la muerte de Carrillo Puerto en 1924, atacó Peto con un contingente de socialistas provenientes de Tahdziú, de Chacsinkín y alrededores.

5. El tiempo de los abuelos 1914-1970: el ejido y las grandes milpas

A raíz de la revolución de 1910, el primer acontecimiento que cambiaría la vida en el campo yucateco fue la liberación de peones acasillados. Con el regreso a sus pueblos de origen aumentó la demanda de tierras en las comunidades milperas. Dichas demandas fueron canalizadas por el Partido Socialista de Yucatán y derivó en la dotación de ejidos a 35 pueblos del sur entre los años de 1919 y 1929.

En el caso de Peto, Tahdziú y Chacsinkín, la demanda de tierras no era tanta, ya que "la gente se encontraba disfrutando de estas tierras desde hacía mucho tiempo... a su antojo",¹⁹ y no sentía la necesidad de realizar el deslinde de las tierras ejidales recién dotadas. Se trataba de los antiguos montes comunales

Dotaciones ejidales en las poblaciones de los Guardianes

POBLACIÓN	MUNICIPIO	RESOLUCIÓN PRESIDENCIAL	HECTÁREAS DOTADAS	NÚMERO DE BENEFICIARIOS	HAS/BENEFICIARIO
Chacsinkín	Chacsinkín	1925	5,568	232	24
Xoy	Peto	1925	1,200	50	24
Tahdziú	Tahdziú	1929	6,600	275	24
X'box	Chacsinkín	1943	872	30	29
Kimbilá	Tixméhuac	1943	1,320	36	36
Sisbic	Tixméhuac	1966	1,120	40	28
Sabacché	Tixméhuac	1967	3,750	60	62
Dzutoh	Tixméhuac	1977	841	23	36
Timul	Tahdziú	1983	2,270	29	78
San Sebastián Yaxché, con su anexo Kambul	Peto	1994	2,222	86	28

Fuente: Registro Agrario Nacional (RAN).

donde se reconocían ranchos de familias mayas de los pueblos. Con el tiempo, los ejidos se convirtieron en el territorio de los pueblos, cuyos linderos se cuidaban y defendían celosamente, y al cual tenían acceso todos los nacidos en los mismos. En el caso del municipio de Tixméhuac, sus pobladores se fueron trasladando a mejores montes y fueron formando pequeñas comunidades

como Sabacché, Sisbic, Dzutoh y Kimbilá. Sembraban en los terrenos nacionales que rodeaban su pueblo y "sabían cuál era su límite...hasta dónde llega su trabajo", pues había acuerdos con las comunidades vecinas. No obstante, en ocasiones había problemas por los montes, aun cuando estuviera hecha la mensura, de manera que también solicitaron tierras.

"Entonces en Sabacché hicieron la solicitud del ejido, tardó de 4 a 5 años para lograrlo, se hizo la mensura y se acabaron los pleitos y ya quedó tranquilo el trabajo. Primero salió el ejido de Nenelá y luego el nuestro y después Dzutoh y también Sisbic."

Don Gregorio Caamal, Sabacché, 2011

Con tierra y mano de obra disponible, las familias campesinas se dedicaron a hacer milpa y a criar aves y puercos. También mantenían la tradición de criar meliponas. Se recuerdan buenas cosechas, pero también épocas de escasez y de hambre. En 1938 una gran plaga que afectó gravemente las milpas. Algunos refieren que las langostas se quedaron tres años, por lo que tenían que recolectar distintos frutos del monte para comer. Otros se fueron a trabajar a los campamentos chicleros de Quintana Roo. También se recuerda el paso de huracanes como Gilda (1953) y Janet (1955), que arrasaron con la cosecha cuando la población apenas se había recuperado.

▼ Entrega de tierras ejidales en Peto con el mapa de dotación (Tomado de <http://gilbertoavilez.blogspot.com>, 2013 07)

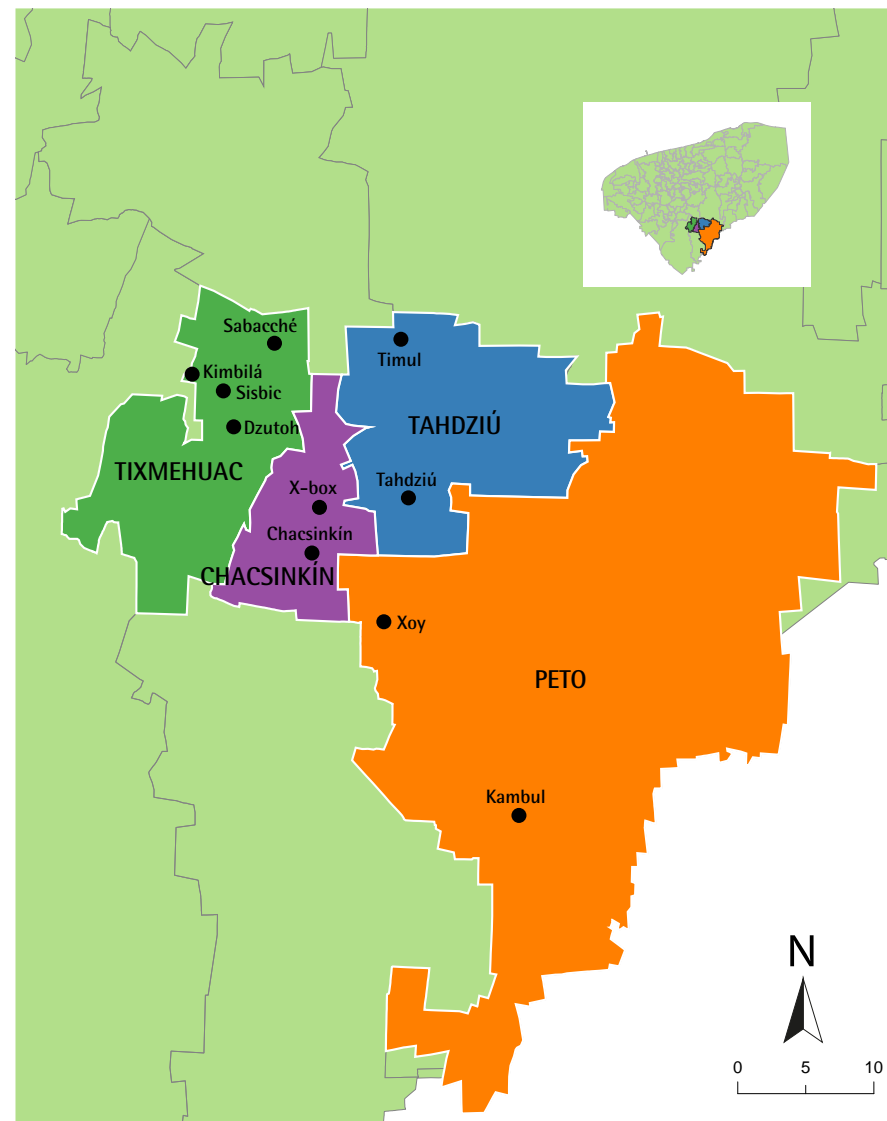
▼ Troje con maíz en milpa, 1982.



"Hubo una gran escasez y se comían frutos de ramón, cocoyol, el corazón del árbol de K'úum Che' que se sancochaba, se molía y se ponía en tortillas... ..Tenían que buscar camote para preparar las tortillas y se vendió todo el ganado.

Las personas pudieron sobrevivir porque habían almacenado maíz en sus trojes por dos o tres años. Hacían guardarrayas en sus milpas para evitar el paso de la langosta, se luchó mucho para tratar de acabarla."

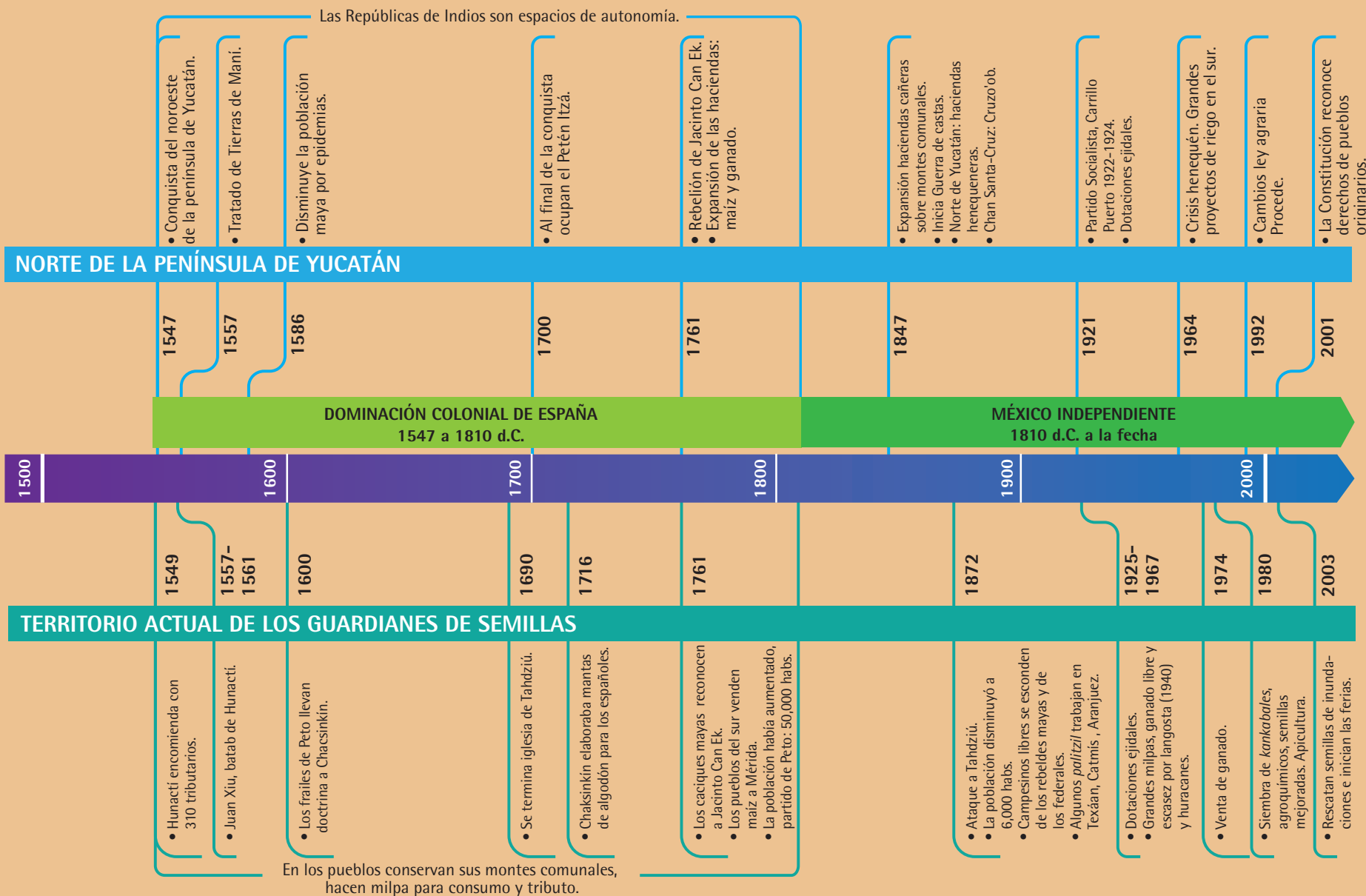
Milperos antiguos, Chacsinkín, 2000



▲ Municipios y localidades de los Guardianes de las Semillas. Elaboró Benjamín Magaña Rodríguez.

◀ Jmeen de Tahdziú y abuelo de Chacsinkín.

Los últimos 500 años



6. Nuestros pueblos y nuestros montes en palabras de los Guardianes

En estas tierras, en estos montes, donde vivieron los abuelos y los abuelos de los abuelos, vivimos nosotros, los que seguimos sembrando maíz como ellos nos enseñaron, los que cuidamos las semillas que nos dejaron, semillas tan antiguas como las piedras labradas que aparecen en los cerros antiguos o en las albarradas de algunos pueblos.

Estos son nuestros pueblos: Sabacché, Sisbic, Kimbilá, Dzutoh, Chacsinkín, X'box, Xoy, Kambul, Tahdziú, Timul. Hace tiempo que aquí vivimos, hace tiempo que los conocemos y compartimos las fiestas de sus santos patronos.

El ciclo de fiestas comienza en primavera con la fiesta de la Virgen de los Dolores de Xoy, en la Pascua. La segunda es la de San Bernardino en Tahdziú,

a mediados de mayo; la tercera la de Chacsinkín, de San Pedro y San Pablo a fines de junio, la cuarta es la de Dzi, comisaría de Tzucacab, para festejar a Santa Ana y San Joaquín, a fines de julio. Sigue la fiesta de Tixméhuac de San Miguel Arcángel a fines de septiembre y así hasta terminar el año, el 31 de diciembre, con la de la Virgen de la Estrella en Peto, para comenzar de nuevo.

En todas hay gremios y hay quienes participan en las comunidades vecinas. En los gremios de la fiesta de Chacsinkín hay interesados de Tahdziú y de Xoy, también de X'box y de José María Morelos, Quintana Roo, poblado que se formó con migrantes de estos pueblos. A su vez, los de Chacsinkín son socios del gremio de X'box o de Xoy. Los de Sisbic son socios de un gremio de San Miguel, de Tixméhuac, junto con los de pueblos vecinos como los de Sabacché.

Las relaciones entre nuestros pueblos también se han dado por las fiestas como el carnaval y la organización de las celebraciones religiosas. Nos conocemos por

➤ Gremio de la Fiesta de San Francisco en Chacsinkín, en la capilla del rumbo de Xbol.



la bachata, por la devoción a la Cruz de Popox y la costumbre de las siete cruces de Tixméhuac.

En nuestras comunidades, la Santa Cruz es muy venerada, Antiguamente era más grande su fiesta y venían de otras comunidades a bailar la cabeza de cochino. En Sisbic, antes de que hubiera santo patrón, la Santa Cruz era la festejada, como se hace en Sabacché.



▲ Las siete cruces de Tixméhuac y sus siete hermanitas.

También celebramos a la Santa Cruz de Popox que, siendo de Hocabá, viaja por muchos pueblos del sur. Antiguamente llegaba a Sisbic, a Kimbilá, a X'box, a Chacsinkín; había novena, voladores, atole nuevo, ramada y bailes. Ahora todavía se le recibe en Tixméhuac y en Tahdziú. Se cuenta que es la hermana de la cruz que caminaba en Chacsinkín, cuando hubo la guerra.²⁰

Los de X'box y Kimbilá tenemos parientes en Chacsinkín, los de Timul en Dzu-toh, como dos de los guardianes que son hermanos. Las visitas entre pueblos

no son solamente para la fiesta o para ver a los parientes, sino para jugar béisbol: báaxal bola. En Sabacché los equipos son buenos y recorren varios de nuestros pueblos cuando es la temporada de partidos, ahí también vemos caras conocidas.

Las ferias de semillas han recorrido nuestros pueblos, en todos ellos se han celebrado conforme las hemos pedido y han marcado también este territorio, al igual que nuestras semillas, que intercambiamos y llevamos para sembrar en nuestras milpas. El E'eju de Xoy se siembra en Sisbic y en Sabacché. La Cubana de Chacsinkín se encuentra en Sabacché y así podemos recuperar nuestras se-

▼ Cruz en camino de la milpa, rumbo al poniente, ejido de Chacsinkín.





millas porque sabemos a dónde se han ido y como se han repartido por todos nuestros pueblos.

Este es nuestro territorio, el espacio donde vivimos, que hemos transformado con el paso de los años, donde los diferentes montes nos son conocidos, al igual que los rumbos, los caminos y las familias que siembran en cada uno; las sartenejas, los pozos antiguos, los árboles viejos, las cruces que por ahí se encuentran. Distinguimos los diferentes suelos y sus características, los sonidos de los animales, los silbidos, los avisos; lo aprendimos desde pequeños, cuando acompañábamos a nuestros padres.

Es el lugar donde trabajamos yo y toda mi familia y las demás personas.

Este es nuestro territorio, donde hacemos nuestras milpas cuando nos levantamos y caminamos por el monte con la luz de la estrella mayor o Xnuk Ek', antes del amanecer. Donde amarramos nuestras casas y construimos nuestras iglesias y las historias que se cuentan nos son familiares; donde los viernes santos pueden escucharse ruidos en los múules y cuyos caminos recorremos para ir a las fiestas, al béisbol o a las ferias. Camino a Tzucacab se pasa por el rancho de Dzi, donde hay un múul grande desde donde se ve la torre de la iglesia de Peto. Ahí se guardan los aluxes, pero también cuidan las milpas; desde que no es tu milpa los aluxes te asustan. Ahí donde los dejaron, ahí están guardados; si hay una sandía, hace ruidos para que te asustas. Tira piedras o maderas.

Los cerros grandes los hicieron los p'uuses, labraban las piedras...Tiempo de p'uus. A los p'uus les dijeron, "va a haber diluvio", y en vez que hacen su barco de madera, lo hicieron de piedra y se fueron al fondo del agua. Hacen las cosas al revés, por eso hicieron de piedra, y todavía se encuentran sartenejas grandes con un hueco en medio: chemo'ob.

< Camino a la milpa en Sabacché.

Como decían los abuelos: El monte es peligroso y al mismo tiempo nos ofrece su riqueza, sus plantas y hay que cuidarlo, conservarlo. Está vivo, es sagrado. El monte tiene dueño, no es de nosotros, lo prestamos... los montes no se cierran. Es el territorio de los Yum k'áaxo'ob, los señores del monte, ahí viven los iik'o'ob, los vientos. Donde se escucha a Juan del Monte, que tumba rápido el monte de noche. Al monte entramos para tomar lo necesario para vivir y hacer nuestras milpas, pidiendo permiso, dando algo a cambio, por eso hay que sacar la bebida, el sakab.

Los montes antiguos de nuestros pueblos nos fueron reconocidos como ejidos hace tiempo y cuando pasó Procede [Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares] abrimos la mensura y se volvieron a marcar y a reconocer los límites de los ejidos: las mojoneras, las señales y piedras que hemos puesto, como nuestros padres lo hacían en tiempos muy antiguos. Entonces decidimos que la tierra quedaba de uso común para que ahí pudieran sembrar nuestros hijos, como hasta la fecha en la mayoría de nuestros ejidos.



▲ Piedra antigua utilizada como metate, Sisbic.

Defensa del ejido monte como territorio al que tienen acceso todos los hijos del pueblo

El paso de Procede ratificó los límites de los ejidos y entregó certificados de usufructo agrario a los ejidatarios. No trajo grandes cambios en la región, en todos los ejidos la asamblea mantuvo el uso común de los montes para que pudieran seguir sembrando los comuneros, ya que sino "¿dónde trabajarían hijos y nietos?". Se ratificó la ley antigua: "Desde que nació aquí tiene derecho a trabajar en el monte".

Si bien el ejido no fue parcelado, actualmente se respetan las porciones de *kankabal* que se trabajan de forma continua y se consideran de usufructo individual. A estas se les nombra *In kankab, in lu'um*. (mi *kankabal*, mi terreno). También se continúa respetando "el derecho de mi milpa: *u táan in kool*", es decir, no se tumba ni siembra en los cuatro lados de la milpa de otra persona.

En algunos ejidos se aceptó que hubiera parcelas individuales, además de una porción mayor de uso común. De este modo, los comuneros siguieron teniendo acceso al uso común, pero también a las parcelas de sus padres y abuelos. Sin embargo, con el paso de los años, el significado de los montes del ejido como patrimonio de la comunidad ha ido cambiando. Los principios individualistas que están en la nueva ley agraria poco a poco se han interiorizado entre más ejidatarios, quienes conciben la parcelación como medio de obtener recursos al vender o rentar la tierra.

La amenaza de perder el ejido como territorio de la comunidad es constante considerando los intereses de personas ajenas al pueblo por apropiarse de la tierra y de sus recursos naturales. Es por esto que la unión y la defensa de los montes de los ejidos resulta determinante, sobre todo para las futuras generaciones.

La economía familiar en las comunidades

En los pueblos de los Guardianes, la milpa es el centro de la economía de la mayoría de las familias, aun cuando su importancia dentro del conjunto de actividades económicas varíe de una familia a otra y de un pueblo a otro. La milpa se practica de diferentes formas y en distintos espacios, como se explica en el siguiente capítulo.

El solar es una extensión de la casa y también de la milpa; un paso más en el continuo pueblo-milpa-monte, con árboles frutales tradicionales como la

anona, la ciruela, el ciricote, los limones y las naranjas, sin faltar los árboles de ramón. Plantas medicinales, de ornato, plátanos, achiote, algunos tubérculos, lenteja, jamaica; plántulas de chiles para ser trasplantadas a parcelas protegidas con cercadas, construcciones de madera sostenida por cuatro horcones, o *ka'ancheo'ob*, para sembrar cilantro, hierbabuena y otras especies para condimentar la comida, son ejemplos de la variada flora que se puede encontrar en solares con más de un mecate de extensión (20 metros cuadrados). En ellos se crían aves, gallinas, pavos, patos, y puercos, ya sea que estén libres, en pequeños gallineros o en cercos de alambre para proteger los sembrados.

▼ Solar en Chacsinkin con *ka'anche'*.



La recolección de leña y plantas medicinales, el corte de madera y palma de guano en el monte, además de la cacería, están presentes en el camino a la milpa o en noches especiales para las batidas. En el monte se ponen los apiarios de la abeja italiana; no todos los milperos y Guardianes cuentan con esos apiarios, pero en todas las comunidades la apicultura está presente y es uno de los principales medios para complementar la agricultura.

El urdido de hamacas y la elaboración y bordado de hipiles son actividades que además de proveer de estos objetos para el uso familiar se destinan también a la venta. Están presentes en todas las comunidades aunque varía la importancia de una y otra. La carpintería, la herrería y la costura, son oficios presentes en los pueblos de mayores dimensiones; pero en todos hay albañiles que trabajan en sus pueblos o salen, sobre todo los jóvenes, algunos meses del año a los centros urbanos, cuando la actividad en la milpa o en los apiarios es menos intensa. El viajar diariamente a empresas agrícolas que proporcionan transporte de personal es una modalidad de trabajo reciente en comunidades como Sabacché, Kimbilá y Kambul.

Durante los últimos veinte años, además de los recursos que han recibido de diversos programas gubernamentales como el Programa de Apoyo al Campo (Procampo) y el Programa de Inclusión Social (Prospera), se han formado grupos productivos, principalmente de mujeres, auspiciados o promovidos por programas de gobierno o por asociaciones civiles que brindan capacitación y apoyan la comercialización de los productos.

Las relaciones entre estas poblaciones también se construyeron debido a que, tanto Tixméhuac como Chacsinkín y Xoy pertenecen a la parroquia de Chacsinkín, misma que se formó en 1994 con el padre Juan Burgos. Desde entonces, integrantes de MAC llegaban a estos pueblos cuando aún no había carreteras pavimentadas, acompañando la organización de grupos de trabajo de mujeres y apicultores que continúan relacionándose en talleres y encuentros. De igual forma en estas comunidades se inició y continúa el Programa de Manejo de Riesgos formando comités locales.

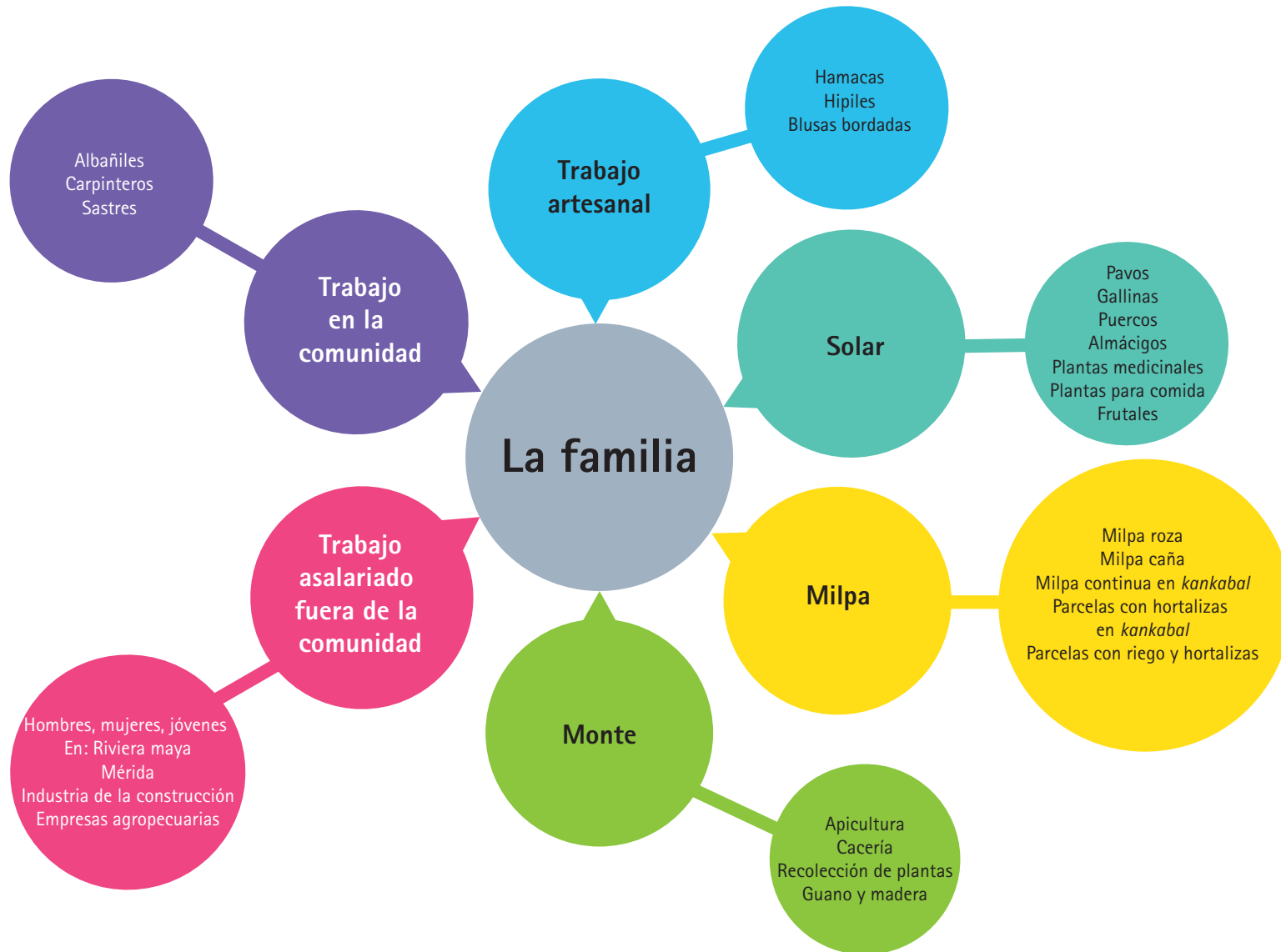


▲ Apiario en los montes de Sabacché.

▼ Don Roger May urde hamacas y su esposa Mireya Sánchez borda hipiles en Chacsinkín.



Economía familiar en las comunidades de los Guardianes de las Semillas



SABACCHÉ

Sabacché es un árbol que se utiliza para construir los techos de las casas porque es muy resistente y abunda en estos montes.

POBLACIÓN	636 habitantes ²¹
EJIDO	3,750 has de uso común 58 ejidatarios, 104 poseesionarios ²²



< ▲ Árbol de *sabacché* en los montes del ejido y sosteniendo el techo.

Las tierras de Sabacché eran terrenos nacionales que quedaron deshabitados con la Guerra de Castas. Posteriormente se estableció ahí una ranchería y poco a poco llegaron a habitarla familias procedentes de otras partes. Los pobladores más antiguos recuerdan que sus abuelos llegaron a Sabacché después de la esclavitud; se habían escapado de una hacienda cercana, rumbo a Timul, donde eran esclavos. "Vieron aquí para estar libres". En el centro del pueblo vivían los Abán, los Mukul, los Canul, los Cauich, los Yah, los Uluac, y los Chuc. Algunas familias se iban y otras llegaban.

"Todas estas familias solicitaron permiso para trabajar la tierra, ya que en ese tiempo no se vendía la tierra, solamente se solicitaba el pozo y te daban la tierra."

Don Arsenio Abán, Sabacché, 2011

< Mapas elaborados por los Guardianes de las Semillas, Chaksinkín, julio 2019.²³

Cuando llegó Procede los ejidatarios no aceptaron que la tierra fuera dividida, como proponía el visitador agrario. A la vez, mostraron su solidaridad con los comuneros, hijos y nietos, a quienes reconocieron como poseionarios y les otorgaron certificado de uso común.

En Sabacché ya no se tumba monte, sino que se conserva. Cuenta con 1,000 ha de 30 años de antigüedad y otras 1,000 con más de 50 años que no se tumban. Estas últimas se consideran reserva forestal por acuerdo interno. Los pobladores de Sabacché se sienten muy orgullosos de su monte alto o *nukuch k'áax*. Hay una unidad de riego que es de propiedad ejidal. Doce socios siembran hortalizas en parcelas que la asamblea les dio en usufructo por 30 años como un acuerdo interno. En el pueblo existe un pequeño centro de acopio y destaca un grupo de apicultores cuya miel tiene certificación orgánica.

En Sabacché se practican varias religiones que conviven respetuosamente. Ahí existen cuatro templos: dos pentecostales, uno de Testigos de Jehová, uno de La Luz del Mundo, y la pequeña iglesia católica del centro. En ésta se celebra la fiesta de la Santa Cruz, la patrona del pueblo, con la participación de dos gremios, el baile de la cabeza de cochino y la procesión alrededor de la plaza. También se juega béisbol y tienen su propio equipo, "Cachorros", del cual se sienten orgullosos, pues ha sido campeón en la liga donde compite con otros pueblos de Tixméhuac y alrededores.



▲ Capilla de Sabacché.

- Desmenuzando *piibi waaj* (tortilla o pan horneado), en celebración familiar.
- ◀ Camino en el monte del ejido de Sabacché.

"La Santa Cruz de Popox visita Sisbic cada año y se le reza en una casa durante ocho días. Recorre un camino que empieza desde Hocabá, en marzo llega a Tixméhuac. Visita Tahdziú, pasa por el pueblo de Chabil y el día 8 de agosto se baila la bachata en Sisbic y bajan la Cruz el día 9. De este pueblo sigue su camino a Chicán y el circuito termina en Teabo. La devoción la organiza un grupo encabezado por el interesado, al que llaman "hermano mayor", quien se hace cargo de planear el almuerzo de chilmole y el rezo durante ocho días. Al final, el siguiente interesado pide la Cruz y hace una promesa. Queda comprometido con un rezo en su casa donde se ofrece t'oox."

Don Pastor Uluac, 2016



▲ Hermanita de la Santa Cruz de Popox. Lourdes Rejón, INAH.

Antiguamente había una capilla hecha de bajareque al interior de la cual se guardaban tres cruces a las que se les hacía fiesta y se lanzaban voladores en su honor. Actualmente el santo patrono es San Judas Tadeo, quien cuenta con dos gremios a su disposición y se le festeja con una misa el 28 de octubre. También se lleva a cabo un viacrucis el Viernes Santo, el cual se hace desde la capilla antigua que está junto al *múul*, hasta la nueva capilla del pueblo.

En Sisbic también hay un gremio dedicado a San Miguel, que reúne entre 150 y 200 interesados, agricultores de Xcupil, Dzutoh, Sabacché y Sisbic. Se llama Lolkab. Cada año, quienes reciben el gremio, han de derretir la cera de las velas usadas que les entregan y volver a hacer la vela o *meen kib*, para que desde el día 20 de septiembre esté lista para la celebración de San Miguel. La fiesta inicia el 19 de septiembre con la alborada, cuando bajan a Tixméhuac los jaraneros, y termina el día 25 con la vaquería. Se entrega la mesa con la comida y se da lectura a los nombres de los interesados a quienes invitan ofreciéndoles tres cigarros; ellos seguirán la costumbre el siguiente año.



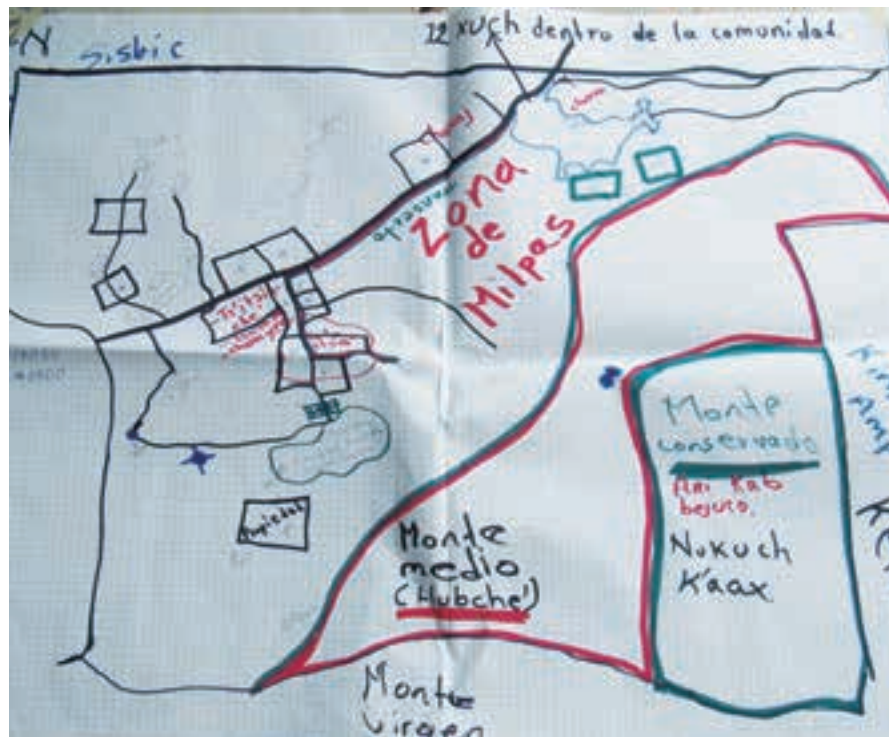
▲ San Miguel Arcangel, Santo Patrono de Tixméhuac.

DZUTOH

Dzutoh significa pedernal dentro.

Los que vivían aquí antiguamente encontraron una piedra grande y al romperla había un pedernal o tok'.

POBLACIÓN	132 habitantes
EJIDO	721 has de uso común 26 ejidatarios



Dzutoh era un rancho desde la época de la guerra de Castas. En 1910 había 13 personas viviendo en esta localidad: 10 mujeres y 3 hombres. Poco a poco llegaron otros pobladores de las cercanías. Uno de ellos llegó hace 45 años de una ranchería del rumbo de Sisbic llamada Xolonchén y cuenta que, entonces, había unas cinco familias en Dzutoh. Entre ellos se encontraban don José Ek y don Policarpo López, quien tenía una imagen de San Antonio en su casa, a la que celebraban todos. Posteriormente llegaron otros habitantes de San Felipe, donde los niños no tenían escuela, por lo que pidieron que se les recibiera en Dzutoh. Otras familias llegaron de Timul. Actualmente una de ellas cuenta con una unidad de riego con paneles solares. Ahí siembran hortalizas.

▼ Ofrenda de sakab, 2017 (Guardianes de las Semillas et al., 2017).



Desacuerdos internos llevaron a la parcelación del ejido entre 24 ejidatarios, tocándole 31 has a cada uno. Esta fue una decisión que avaló la Procuraduría Agraria. Sin embargo, aún no se encuentra registrada en el RAN.

La iglesia del pueblo se construyó hace 30 años. Actualmente se venera a la Virgen de Guadalupe como patrona del pueblo, cuya imagen llegó hace más de 20 años, en tiempos del padre Juan Burgos. Su fiesta se celebra el 12 de diciembre con gremio y con novena. En Dzutuh se realizan también ceremonias agrícolas cada año. Una de ellas es la ofrenda del *sakab* durante las diferentes etapas de la milpa. También se acostumbra hacer *ch'a' cháak*.

"Hoy empezamos a sacar el sakab, cuando se termine de quemar el terreno lo volvemos a sacar...Se le ruega a Dios, a la virgen María, al Dios de la lluvia, a los dioses que nos cuidan...Les hablamos para que les llegue el vapor de la ofrenda... Vas a poner cinco jícaras, cada esquina del terreno y la que va en el centro, así pones el altar...Ya estás empezando a pedir permiso... a Juan del Monte... al Dios del viento...Yo saco sakab desde que murió mi papá y quedé encargado. Como veía que lo hacía así lo hago... le empieza a rezar a la Santa Cruz, la Cruz es el dueño del monte. Cuando calculas que ya lo recibieron los señores sagrados... haces la cruz y lo bajas. Eso lo hacemos para lograr un poco de cosecha. No solo lo pido para mí, pido para todos una santa vida."

Don Valentín, Dzutuh, 2017.²⁴

- Doña Mary explica cómo se prepara el *sakab* con trece mazorcas de maíz que se desgranar, se cuecen y se muelen. (Guardianes de las Semillas et al., 2017).



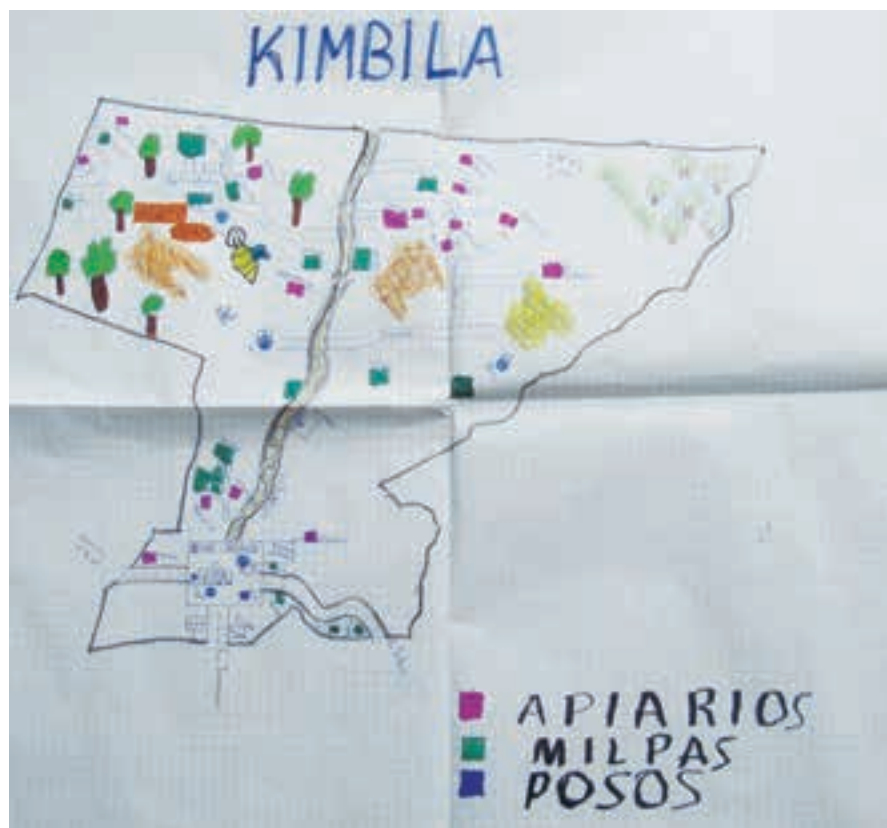
▲ Estandartes del gremio de la Virgende Guadalupe en la Feria de Semillas.



KIMBILÁ

Agua junto al árbol *k'inim*. También puede significar "lugar donde se entibia el agua".

POBLACIÓN	617 habitantes
EJIDO	2,946 has de uso común 98 ejidatarios o comuneros



La población de Kimbilá en el año 1900 era de 17 personas y en 1910 el censo registró 18. Posteriormente a la liberación de peones acasillados llegaron familias de otras rancherías y haciendas. En 1939, cuando una de las familias más antiguas, los May, llegaron a Kimbilá, otras familias ya se encontraban asentadas alrededor del pozo antiguo, en el centro del pueblo. Se dice que este pozo lo hicieron los *p'uuses*: *ch'e'en pu'us*.

▼ Pozo antiguo.



El cuidado de las abejas meliponas es una tradición de esta familia, heredada de sus padres y abuelos; aún las conservan y las cuidan. En Kimbilá también hay un grupo de quince apicultores que se dedican a producir miel orgánica de la abeja italiana; cuentan con un centro de acopio del que se sienten orgullosos.



▲ Centro de acopio.

▼ Miel de la Sociedad Cooperativa.



En 1935 se pidió la dotación ejidal. Había entonces 137 familias y 36 capacitados en las cercanías para recibir tierras. En 1943 se concedió la dotación de 1,320 has y en 1960 hubo una ampliación de 1,440 has para otros 24 ejidatarios. Con el paso de Procede, en 1998, la asamblea acordó la incorporación de los comuneros de entonces.

Aproximadamente la mitad de la superficie del ejido, 1400 has, es monte alto. Solo la tercera parte de los ejidatarios hacen milpa y la mayoría sale a trabajar a la Riviera Maya u otros centros urbanos. Hay grupos de mujeres que siembran hortalizas de forma agroecológica, crían cerdos y aves; producen y comercializan huevos y elaboran artesanías.

La cruz de Popox llegaba también a Kimbilá, solo se quedaba una noche en su camino a Kinil. Luego llegaron nuevas religiones, hace más de 30 años: presbiterianos, pentecostales, sabadistas y testigos de Jehová; cada una tiene su templo. Había una capilla de bajareque donde estaba San Isidro Labrador, patrono del pueblo desde hace 25 años, a quien festejan con un gremio el 15 de mayo.

▼ Proyecto de desarrollo empresarial Carpintería impulsado por Fundación Legorreta Hernández A.C.



CHACSINKÍN

Su nombre viene de una flor roja, *chaksi'ik*, que anteriormente se encontraba en el centro del pueblo.

POBLACIÓN	2,555 habitantes
EJIDO	7,136 has de uso común 454 ejidatarios



< Flores de *chaksi'ik*.

La antigüedad de Chacsinkín es de más de 400 años, pues se sabe que en 1600 este poblado recibía la doctrina católica por parte del convento de Peto.

Anteriormente los antiguos mayas vivían en los alrededores del pueblo, en Xnohuayab y Sutuk, y posiblemente en *U yúuchben kaajil Chacsinkíns*.

Al término de la Colonia (1806), Chacsinkín era un pueblo con 819 habitantes que pertenecían a la jurisdicción de Peto. Antes de la Guerra de Castas, en 1846, ya eran 993.²⁵ En esta guerra Chacsinkín participó con una tropa de 256 integrantes bajo el mando del capitán Leonardo Ku.²⁶ Muchos de los solares del pueblo quedaron abandonados; la población que no huyó vivía en continua zozobra por las incursiones de los rebeldes. Hubo mucho movimiento de población, por las guerras, por la plaga de langosta en 1883 y por la inmigración de familias provenientes de otros lugares, como lo sugieren los 62 apellidos que aparecen en el registro civil entre 1900 y 1909.



▲ Ascendiendo al *múul* de Xnohuayab.

*"...en viernes santo canta el gallo y se oyen campanitas.
.... Se escucha que tiran piedras en la casa de noche...
hicieron loj, ofrecieron sakab y ya no se oyen ruidos."*

Cuenta don Benito en cuyo solar de Xnohuayab se encuentra uno de estos grandes *múulo'ob*



▲ Iglesia de Chacsinkín.

En este lapso Chacsinkín pasó de ser una junta municipal de Peto en 1863 a municipio de mayor rango que Tzucacab en 1863, cuando ambos pertenecían a Peto, a municipio en 1900 y en 1910 a ser parte del municipio de Tzucacab, para luego convertirse en municipio libre en 1918, cuando su población ascendió a 971 pobladores.

En 1923, 223 personas solicitaron el ejido. El presidente del comité agrario era don Demetrio Yah, del partido socialista. En 1925 se les dotó con 5,568 has, hasta 1970 se les concedió una ampliación de 3,530 has y en 1993 una nueva



▲ Las cruces de la salida de Peto con la Cruz que camina.

ampliación de 188 has. Cuando se hizo el deslinde del ejido con Procede se les reconocieron 7,136 hectáreas.

Chacsinkín es conocido por la "Santa Cruz que camina", la cual se conserva en una capilla familiar ubicada en la salida a Peto. Ahí también se conservan otras dos cruces antiguas, de mayor tamaño. La fiesta de esta cruz solía ser de gran importancia para el pueblo, junto con la de la cruz de la salida a Tixméhuac. Esta última contaba con un grupo de nueve organizadores o "interesados". Esta fiesta era grande, con charanga y vaquería, varias ramadas y cabezas de cochino y se realizaba en una pequeña placita. Tras el paso del huracán Hilda y la sequía en 1956, la fiesta se dejó de celebrar.

Otra característica distintiva de la vida ceremonial de Chacsinkín es su organización para la celebración de los *ch'a' cháak*, con los que se pide por la lluvia en el mes de agosto. Se llevan a cabo nueve de estas ceremonias; una en cada uno de los cabos del pueblo y la última en el centro. Los *ch'a' cháak* los organizan los interesados que hacen milpa en esos 8 rumbos de cultivo que corresponden



◀ La Cruz de la salida de Tixméhuac de la familia Mukul.

▼ El difunto don Julian Ku Ku celebrando *ch'a' cháak* en el rumbo de X'box.





▲ Capilla de la Sagrada Familia del rumbo de Peto con la ofrenda de *saka'* el día el *Ch'a'cháak*.

▼ Gremio de San Francisco, rumbo de Xbol.



a las cuatro direcciones cardinales e inter cardinales. Cada uno de estos rumbos cuenta con una capilla a la cual le corresponde un santo patrono.

En varias de estas capillas se conmemora a su respectivo santo con una fiesta. La fiesta de San Miguel en la capilla localizada a la salida a Chacán, la de San Francisco a la salida de Xbol y la de San Martín de Porres en el rumbo de X'box, se distinguen por sus festejos y por contar con un gremio numeroso para organizarla.

La fiesta patronal es el 29 de junio en honor a San Pedro y San Pablo. En la organización de la fiesta participan el Ayuntamiento, la Parroquia, los nueve gremios y los palqueros que levantan el ruedo. Su festejo inicia el 21 de junio, con la "bajada" de los santos. Cada día entra un gremio diferente: Muchachos, Legionarios de María, Señoritas, Señoras, Jóvenes, y cuatro de Labradores. El día 24 es el día de la vaquería y el 25 inician las corridas de toros. El día 29 el gremio acompaña la procesión de los Santos por las calles del centro en torno a la plaza y al ruedo y termina el día 30 con la salida del último gremio.

▼ Fiesta de San Pedro y San Pablo. Los santos patronos recorren el centro del pueblo.



Al inicio del siglo pasado, X'box era una ranchería con 55 personas a la que llegó gente de Tahdziú. Cuando se dio la dotación ejidal de Chacsinkín los de X'box estuvieron entre los solicitantes, pues no eran suficientes para demandar un ejido propio. Se les asignó el rumbo de San Pedro; posteriormente pidieron tierras y en 1943 ya tuvieron su propio ejido. Actualmente existe una unidad de riego de 25 hectáreas para 25 socios, aunque no todos cuentan con el sistema de riego correspondiente. Se reconocen cuatro rumbos en este ejido: el de Tinúm al norte, el de Chacsinkín al sur, Santa María al oriente y Texán al poniente. Sin embargo, solamente se hace un *ch'a' cháak*: al poniente, por el cementerio.

Antiguamente se celebraba a la Santa Cruz de Popox. Desde hace unos 20 años reconocen a San Martín de Porres como su santo patrono y cada año lo festejan con una misa y con un gremio al que están integrados socios de Chacsinkín, y se encarga de hacer su fiesta. El día 3 de noviembre se lleva música y voladores a la procesión, y después de la misa se entrega la fiesta a los siguientes interesados.

▼ Gremio de San Martín de Porres.



▲ Capilla de San Martín de Porres.

▼ San Martín de Porres es llevado en procesión el día de su fiesta.



XOY

Xoy significa que no pasaron, los soldados se fueron por el camino viejo y no pasaron por el pueblo, está escondido. Significa tomar el atajo: u xoy bej.

POBLACIÓN	714 habitantes
EJIDO	59 has de superficie parcelada 2,781 has de uso común 170 ejidatarios



El sentido que le dan al nombre de este poblado se comprende porque ha sido un pueblo de frontera; se localizaba cerca de la carretera por donde pasaban los soldados a combatir a los rebeldes de Chan Santa Cruz y a donde llegó el tren en 1900.



▲ Múul de Xoy.



▲ Ranita encontrada en el múul.

Xoy fue habitado por los antiguos mayas. Así lo demuestran los *múulo'ob* que todavía se observan, de donde se tomaron piedras labradas para construir la noria antigua y las bardas que rodean algunos solares.

Xoy fue un rancho que perteneció a la hacienda de Aranjuez; ahí vivían algunos de los jornaleros de esta hacienda. Posteriormente llegaron otras familias a vivir ahí, cuando los peones de las haciendas vecinas fueron liberados. Sus habitantes

hoy recuerdan que los abuelos iban a rentar monte alto a Catmis y hacia 1925 lograron tener su ejido. Tras la llegada de más familias provenientes de pueblos cercanos, hubo la necesidad de pedir una ampliación en 1944, y otra más en 1967. En 1987 se creó la unidad de riego con 40 personas, a quienes se les dio permiso de aprovechar 40 has. Una hectárea a cada ejidatario, quienes tienen el usufructo de la unidad por 25 años para la siembra de hortalizas y cítricos.

El centro del pueblo se encuentra marcado por un viejo laurel, de 55 años de edad, que plantó un maestro frente a la noria. Ahí estaba también la iglesia, antes de que la movieran.



▲ El centro de Xoy con el viejo laurel.

La santa patrona de Xoy es la Virgen de Dolores, cuya fiesta se celebra el domingo siguiente a la Pascua. En ella participan cuatro gremios: el de Labradores, el de Jóvenes, el de Señoritas y el de Señoras. Además, llega de visita gente de pueblos aledaños, como Chacsinkín, Peto, Tahdziú y Tixméhuac.



◀ La iglesia de Xoy.

En Xoy se hacen canastos de bejuco que se venden en las ferias. También se trabajan las jícaras y los calabazos de diferentes formas y tamaños. Algunos milperos mayores tejen sus *xuux* para cosechar y para guardar la ropa. El pueblo se distingue también por sus milpas y sus semillas diversificadas; especialmente se le reconoce el Nal xoy.

▼ Canasta de bejuco de Xoy.



KAMBUL

Antiguamente, en los montes de este poblado y en las rancherías vecinas había mucho faisán, *oko faisán*, que en maya se dice *kambul*.

POBLACIÓN	221 habitantes
EJIDO	747 has de uso común, es anexo de Yaxché 33 ejidatarios de Kambul

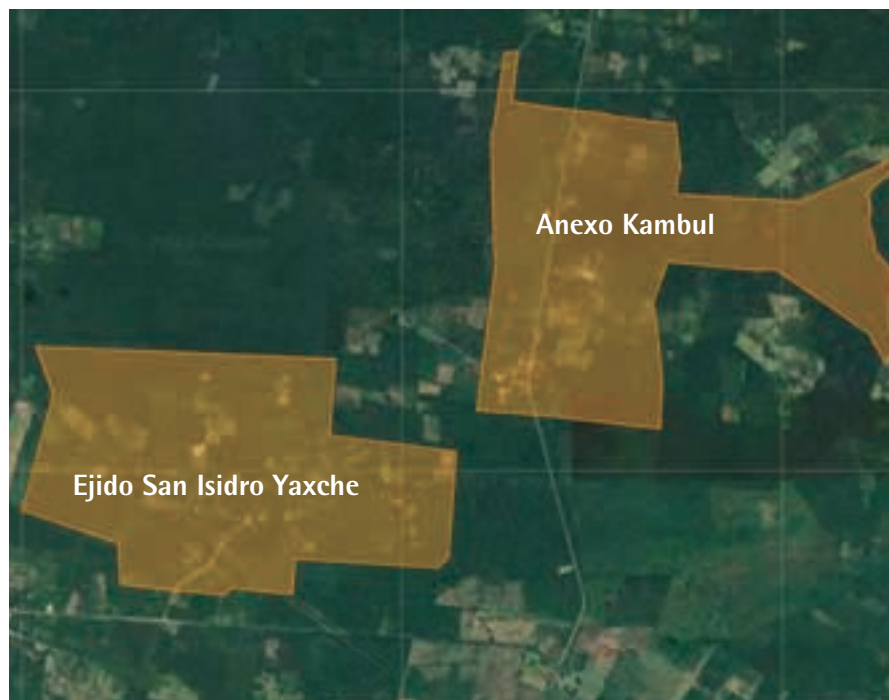


< *Oko faisán.*

Kambul es una localidad antigua cuya población ha variado mucho a lo largo de su historia. Algunos habitantes que llegaron a este pueblo en la década de 1960 recuerdan que una abuela de más de 100 años contaba cómo se escondían en el monte en tiempos de guerra, cuando se escuchaban las carabinas de los alzados, en un paraje conocido como Santa Teresa. Este relato coincide con los de las poblaciones del entonces Partido de Peto, zona de frontera que durante la guerra contenía el avance de los de Chan Santa Cruz.

Algunas de las familias antiguas de Kambul fueron los Chan y los Cab, las cuales ya no se encuentran entre los habitantes de este poblado. En cambio, familias como los Briceño, los Vázquez, los Ucam y los Aké llegaron hace tiempo y permanecen ahí. La mayoría de los actuales habitantes proviene de rancherías cer-

▼ Elaboración de biofertilizantes en uno de los amplios solares de Kambul.



canas, así como de Peto. Antes de la dotación de tierras ejidales que solicitaron en conjunto con cuatro pequeños poblados cercanos, la gente de Kambul acostumbraba hacer milpa en terrenos nacionales colindantes. En el año de 1994 se les concedieron 2,222 has para 96 beneficiarios en dos polígonos: uno de 1,380 has para 63 campesinos de los cuatro poblados y el otro de 747 has para los 33 campesinos de Kambul. El asiento oficial del ejido quedó en Yaxché.

La patrona de Kambul es la Virgen de Lourdes. Anteriormente se guardaba en casa de una familia, hasta que se construyó la iglesia, hace 45 años. El 11 de febrero se acostumbraba hacer rogativas en su honor. Desde hace tres años algunos vecinos están impulsando que se celebre su fiesta como se lleva a cabo en otras comunidades. La Virgen de la Estrella de Peto, además de ser la patrona de esta ciudad, se considera su defensora ante los ataques de los rebeldes. Es muy venerada en estas localidades cercanas las que visita en su peregrinar.

La celebración más importante y tradicional, tanto en la comunidad como en las rancherías cercanas, es el *waaji kool*. Varias de estas ceremonias se realizan cada año para agradecer la cosecha. Ellas dependen de diferentes familias, las cuales las llevan a cabo según les corresponda, ya que una vez empezada esta tradición debe ofrecerse cada dos años.

El *ch'a' cháak*, en cambio, no es una ceremonia que se celebre en Kambul; solo algunas familias hacen rogativas en sus casas para pedir lluvia. Para esto buscan al *Jmeen* de Peto.

Los habitantes de Kambul están orgullosos de sus equipos de béisbol. Tienen dos y ambos quedaron en los primeros lugares de la liga del sur de Peto.



▲ La virgen de la Estrella de Peto, en su visita a Kambul.



▲ Virgen de Lourdes, patrona del pueblo.



▲ *Waaji kool* en San Sebastián de la familia Canto (Guardianes de las Semillas *et al.*, 2017, Video "Ritual del *Waaji kool*").

TIMUL

Su nombre puede ser traducido como "ahí en el cerro (múul)", o "donde están los múules", por ser una de estas construcciones antiguas un rasgo sobresaliente de este pueblo. Se tiene conocimiento de la existencia de otros múules al interior de diversos ranchos aledaños.

POBLACIÓN	543 habitantes
EJIDO	2,261 has 53 ejidatarios



◀ Subida al cerro en el centro del pueblo.

▼ Pozo-cenote en el centro del pueblo.



La antigüedad de Timul es de aproximadamente 85 años,²⁷ su fundación se llevó a cabo por parte de familias provenientes de Ticul y de Muna. Asimismo, entre la población actual se comenta que anteriormente Timul era un rancho ganadero que fue abandonado y repoblado hacia el año 1983.



Se cuenta que en una época de mala cosecha, buscando monte, encontraron un cenote y se quedaron a vivir ahí. El pozo-cenote se localiza en el centro del poblado, al pie del *múul* que da su nombre. La cuesta del cerro no es muy inclinada, por lo que al subirlo su altura no se percibe fácilmente. Sin embargo, desde arriba logra apreciarse el gran tamaño de esta construcción. Según recuerdan los moradores de este pueblo, en tiempos pasados ahí se llevaba a cabo la ceremonia del *ch'a'cháak*.

La presencia del *múul* ha sido motivo de algunas anécdotas sobre una casa ubicada muy cerca de esta construcción. Según se cuenta, ésta tiende a permanecer inhabitada, pues quienes llegan a rentarla duran poco, ya que los *aluxes* que habitan en el monte no dejan pasar la oportunidad de jugarles algunas bromas.

La gente de Timul señala con orgullo la tranquilidad y la unidad que se vive en su pueblo. La capacidad de tomar acuerdos es algo que a los ojos de sus moradores

▼ Casa en el *múul*.



los caracteriza: "siempre se llega a un acuerdo". Aún cuando la mayoría de los pobladores es practicante de la religión presbiteriana, esto no impide que existan matrimonios con quienes profesen una religión distinta. Existen ciertas prácticas que hacen posibles este tipo de uniones sin que la armonía se vea amenazada. Por ejemplo, la de casarse en otro pueblo como muestra de respeto. Así mismo, cuando alguno de los pobladores católicos quiere realizar alguna celebración religiosa se reúnen familiarmente en alguna casa.



▲ Templo presbiteriano.

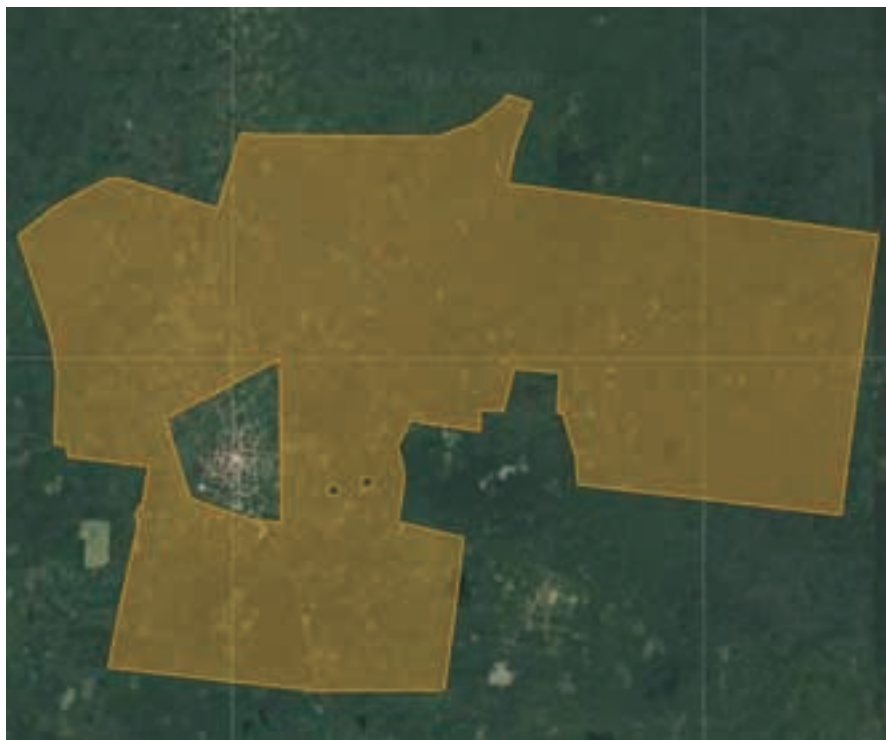
A la par de la gran estima que tienen por la unidad de su gente, así como del respeto a sus templos y a su religión, los pobladores de Timul se ven a sí mismos como dotados de un sentido de competitividad bastante positivo. Más allá de ver la competitividad como mera "envidia", la perciben como un impulso por mantenerse siempre activos, trabajando; como aquello que les permite conseguir lo que se proponen: "Es lo que te ayuda a crecer [...] Porque si ves que uno está sembrando, pues yo voy a sembrar también para tener".

Timul también se caracteriza por la producción de chile habanero a la que se dedican gran parte de los productores locales.

TAHDZIÚ

Hay un cenote ahí atrás de la iglesia, que ya está cerrado. Cuando los antepasados lo destaparon salieron los pájaros... negritos con ojos rojos. Es el tziuh chich, que dicen. Un pájaro que abunda en las milpas.

POBLACIÓN	3,742 habitantes
EJIDO	10,862 has de uso común 547 ejidatarios o comuneros



Otra versión nos cuenta que su nombre proviene de una deidad con forma de mujer llamada *Hunpicdziu* que significa 8 mil *dzius*,²⁸ ya que Tahdziú existía mucho antes que llegaran los españoles. Era una sub provincia de Maní, junto con Tixhualatún y Tzal, que entregaba mantas, pavos y miel al *Jalach wiinik* Tutul Xiu de Maní.



▲ Iglesia colonial.

Ya en tiempos de la Colonia se construyó la iglesia que data de 1698 y un convento. Desde entonces el Santo Patrono es San Bernardino. En 1910 se hizo una colecta para reconstruir la iglesia derruida.

A fines de la Colonia, Tahdziú era un pueblo de frontera con 2,645 habitantes (1806). Antes de la guerra de Castas, hacia 1846, contaba con 2,785 habitantes, la mayoría mayas que se integraron a la rebelión con un contingente numeroso de 971 alzados bajo el mando de don Juan Crisóstomo Chablé.²⁹ Sin embargo, otros se quedaron o se dispersaron por el monte y sufrieron las incursiones de

"Antiguamente era una ciudad muy grande como Mérida, hay restos de albarradas en el monte, todo alrededor hasta 2 km y pozos artesanales al norte. Dicen los abuelitos que en el convento vivían los curas antes de la guerra."

Don Victoriano Valle, 2018

los rebeldes de Chan Santa Cruz. Uno de los ataques más significativos fue en 1872, cuando incendiaron 25 casas, y otro más en 1879.³⁰ Como sucedía en otras localidades, había bomberos que avisaban y la gente se escondía en el monte.³¹



▲ Don Victoriano Valle en las ruinas del convento de Tahdziú.



▲ San Bernardino de Siena, patrono de Tahdziú.

Hacia 1910 la comunidad empezó a repoblarse. La iglesia y el centro habían quedado destruidos y la mayor parte de la población vivía alrededor de la placita de San Bernardino. Ahí levantaron una capilla y llevaron las imágenes del Santo Patrono y de otros santos de su devoción que estuvieron bajo el resguardo de 18 patronos de la comunidad.³² Actualmente cada familia del sector en turno se ocupa de la capilla y de llevarle su comida a los santos tres veces al día durante una semana. Esta responsabilidad es rotativa. Además, en febrero, abril, junio y octubre se le ofrece *waaji kool*.

La iglesia antigua del centro se reconstruyó y es donde dicen misa los padres que vienen de Peto. Sin embargo, las imágenes de San Bernardino se conservan en la capilla y solo son llevadas al templo el día de su fiesta, el 20 de mayo. Este festejo empieza el 15 de mayo y termina el 22 del mismo mes, celebrándose cada día a cargo de un gremio distinto. A la Virgen de la Concepción también se le festeja durante varios días con gremios, jaranas y ofrendas de comida.

En 1915 Tahdziú se erigió como municipio. Después de la liberación de los peones, solicitaron el ejido en el que se les dotó con 6,600 has en 1929. Si bien la dotación se hizo hasta 1937, posteriormente tuvieron una ampliación de 3,648 has que se tomaron de los montes comunales que habían logrado conservar. Por otra parte, existe un acuerdo sobre conservar el monte que se encuentra en una parte del ejido que colinda con Tixhualatún; no se tumba, sino que sólo se per-

mite colocar apiarios. Se trata de cerca de 3,000 has de monte alto con árboles de más de 80 años.

Hay cinco rumbos en el ejido donde se hace milpa: San Miguel, Timul, Peto, Xoy y Chacsinkín, pero se celebra un solo *ch'a' cháak*. Cada año el comité que lo organiza acuerda en dónde lo harán.



▲ En la capilla también se encuentra las imágenes de Jesucristo, la Virgen de la Soledad, la Virgen de la Natividad, María Magdalena, la Virgen de Guadalupe y la Virgen de la Concepción. Destacan también las "Tres Cruces" revestidas con hipiles blancos.

➤ Campana junto a la capilla de la placita que sustituyó a dos campanas chicas que se habían llevado. La gente juntó dinero para comprarla. Dicen que es de oro porque es fuerte su sonido.



Este es el territorio de los Guardianes, con sus fiestas, sus tradiciones, sus semillas, sus milpas y ahora sus ferias. Las fiestas patronales de los pueblos más grandes de los Guardianes son la de San Bernardino, el 20 de mayo en Tahdziú,

la de San Pedro en Chacsinkín, el 29 de junio y la de San Miguel el 29 de septiembre en Tixméhuac. Las tres se realizan entre el inicio y el fin de la temporada de lluvias y por eso se dice que antes siempre llovía en las fiestas de estos santos.

"Según contaban los más antiguos, cuando llegaba el tiempo de las fiestas de estos pueblos, se juntaban los 3 Santos: San Miguel, San Bernardino y San Pedro para decir en qué forma iban a celebrar sus fiestas. Tomaban acuerdo de como iba a ser su fiesta, si iba a llover o no o dónde llovería más. Entonces, San Bernardino dice: yo voy a hacer esto (pero) dice San Pedro, no, así no lo vas a hacer y como a San Bernardino no le gustaba mucho su fiesta, unas veces llueve y otras veces no... (ellos controlan

el agua)... San Pedro dice: no puedes hacer esto Dino (San Bernardino), por qué haces así, deja que hagan tu fiesta... yo voy a hacer esto... (Y así) tomaban acuerdo... Algunas personas han escuchado que (los Santos) hablen, por eso así lo cuentan... Dicen que cuando llueve en la fiesta de San Bernardino, en la de San Pedro va a llover más porque es el jefe de los apóstoles... (pero aunque) a veces llueve, da tiempo para hacer la corrida y el baile..."

Marcelo Matus, Chacsinkín, 2019

▼ Panorámica del monte o selva desde la pirámide de Hunactí, Sisbic.







NUESTRAS MILPAS

1. Cuando cambió la milpa

En los últimos cuarenta años, la principal transformación de la milpa maya en Yucatán, ha sido la incorporación de agroquímicos, semillas híbridas y mejoradas y el uso continuo de planadas de tierra roja por más de 30 años.

En la década de 1970 los montes altos de uso común se acababan. Algunos sembraban mucha milpa cerca del pueblo, había más gente, más comuneros, se tumbaban montes de seis o siete años. La milpa daba menos y era mucho el trabajo para quitar la maleza. Fue cuando el gobierno intervino y quiso modernizar el campo.

En Chacsinkin y en Xoy, hacia finales de los setentas, se empezó a sembrar de manera continua en pequeñas planadas de entre 10 y 15 mecates de tierra roja o *kankabales*, utilizando crédito para fertilizantes y herbicidas químicos.

Desde entonces, estos *kankabales* se siembran cada año en surcos, con semillas de ciclo intermedio, pues son las que rinden más en estas tierras. En un principio eran semillas mejoradas que habían sido proporcionadas por los agrónomos. Sin embargo, estas se sustituyeron por el *Nal xoy* amarillo, misma que se mejoró en el pueblo de Xoy. Los Guardianes recuerdan que esta forma de sembrar se extendió a comunidades cercanas, donde esta semilla fue muy bien aceptada. Tal es el caso de Sisbic y de Sabacché.



▲ Milpa en kankabal sembrada en hileras, rumbo de X'box, ejido de Chacsinkin.

▼ Milpa con plantas de maíz dobladas en un kankabal de Sisbic.



Este tipo de siembra intensiva fue adoptada y adaptada localmente, pues ofrecía mayor rendimiento por menos trabajo, además de no requerir la tumba de grandes superficies de monte para sembrar. Desde entonces hay una fuerte demanda de kankabales; una vez que se ha empezado a hacer milpa en alguno de ellos "no se sueltan". Sin embargo, lo anterior no ha impedido que se sigan realizando milpas tradicionales o *ch'akbe'en kool*.

Las variedades nativas de maíz han disminuido en estas milpas y lo mismo ha sucedido con la siembra de cultivos asociados. Esto se debe al uso de herbicidas y al menor tiempo dedicado a la milpa por la necesidad de ir a trabajar fuera. Aun así, la siembra de asociados no se ha perdido, ya que en algunas porciones de estos kankabales se sigue sembrando frijol, ibes, calabaza y camotes.

> Milpa en Nenelá con *Nal xoy* amarillo.

>> Milpa en *kankabal* con frijol, calabaza, jamaica, X'box, 2019.

▼ Cañada con *ibes* y otros asociados.



2. La milpa y el ciclo agrícola en las comunidades de los Guardianes

La milpa actual: transformaciones y adaptaciones

FORMAS DE CULTIVO DEL MAIZ	ALGUNAS CARACTERÍSTICAS
<p>Milpa Roza: <i>Ch'akbe'en kool</i> Milpa de primer año después de tumar. Siembra tradicional dando vueltas en cuadrados y terminando en el centro: <i>Xk'o ben pak'al</i>.</p>	<p>Se "cuadra", se marcan las cuatro mojoneras, se tumba y se quema. Estas milpas pueden sembrarse en dos espacios distintos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) En las zonas más alejadas del poblado, en montes que tienen entre 15 y 20 años sin ser trabajados. Se usan semillas de ciclo largo, de cuatro meses: <i>Xnuk nal</i> antiguo, además de <i>ibes</i>, calabazas, frijol y tubérculos. Pocos hacen estas milpas. Se hace sólo una aplicación de herbicida y puede no hacerse uso de fertilizante o un uso mínimo. Son pocos quienes hacen estas milpas.b) Cerca del poblado, alrededor o al lado del <i>kankabal</i>, en los altillos, con suelos de <i>ts'ek'el</i> o <i>púus lu'um</i>. Se tumban montes que tienen entre cinco y diez años sin ser trabajados. Se hace uso de herbicida y fertilizante en cantidades mínimas.
<p>Milpa caña: <i>Sak'a' kool</i> <i>Xk'o ben pak'al</i>, milpa de segundo o tercer año.</p>	<p>En <i>ts'ek'el</i>, <i>púus lu'um</i> o <i>kankab</i>. Se chapea y se quema. Se hace uso de insumos químicos, aunque en menor cantidad que la indicada, dado el alto costo que implica.</p>
<p>Parcelas en planadas o <i>kankabales</i>: <i>Xla' lu'um</i> Tierra vieja sembrada en surco hace veinte o treinta años. También se le llama <i>Saka'</i>: cañada.</p>	<p>Siembra de mayor densidad, llevada a cabo año con año. Se hace uso de insumos químicos y de semillas mejoradas de ciclo intermedio, lo que en un momento llevó al monocultivo de maíz. No obstante, se ha aprendido a aplicar el herbicida de tal modo que no se dañen los cultivos asociados, manteniendo así el policultivo. Se chapea, se quema y, antes de sembrar, se aplica el herbicida. Junto con el maíz se siembra frijol, <i>ibes</i>, <i>xpelon</i> y diversos tubérculos, y después solamente se chapea un poco. En algunos casos, la calabaza de pepita gruesa se siembra antes. En otros casos, el herbicida se aplica aún después de haber sembrado el maíz, pero de manera cuidadosa, procurando hacerlo en una hora en la que no haya viento. El fertilizante se aplica cuando éste se reparte o en caso de que pueda comprarse. Preferentemente se utiliza <i>Nal xoy</i>, o algún otro tipo de maíz de ciclo intermedio, como el <i>Xmejen nal</i> u otro mejorado adaptado, como la cubana.</p>

Fuente: entrevistas a los Guardianes de las Semillas Humberto Chablé, Ildefonso Yah y Roger May. Chacsinkin, 2015-2018.



▲ Parcela con calabaza *Xtoop'*.

▼ Árbol que identifica una milpa en Chacsinkín sembrada de forma tradicional.



En el cuadro de la página anterior se describen tres maneras de hacer la milpa, donde conviven prácticas nuevas y prácticas antiguas. Aquí podemos ver la vitalidad de la milpa, así como la capacidad que han tenido los milperos y Guardianes para transformarla, adaptarla y combinarla.

Existen variaciones en la manera como cada milpero y guardián trabaja los distintos espacios del monte. La milpa, *xkool*, es todo el sistema de trabajo que llevan a cabo en diferentes espacios del ejido y de diferente forma. Cada espacio es un conjunto de mecatas delimitado por mojoneras al que denominan en ocasiones "parcela".

Aunque el uso de herbicidas y fertilizantes es generalizado, la intensidad con la que se apliquen depende del productor: "Cada persona tiene diferentes conocimientos y creencias". Los aplica según varían las lluvias y lo que busque cosechar. De este modo, la cantidad del producto y el número de veces que se aplique están relacionados con el tamaño de las milpas y con la disponibilidad de recursos monetarios.

Tanto los milperos tradicionales como los Guardianes de las Semillas siembran su milpa de acuerdo con las normas tradicionales de su ejido; las hacen en el mismo rumbo, donde les han reconocido su derecho para seguir tumbando frente a esa tierra. En los años recientes hacen milpa en diversos rumbos, porque no llueve parejo en las tierras de los ejidos. Por esta razón toman esa decisión, para que el temporal llegue en alguno de sus sembradíos.

Distinguen las milpas por su edad, si son recién tumbadas o son cañadas en *kankabal* o tierras viejas, *xla' lu'um*. Otra manera de distinguir las milpas es refiriendo el rumbo, si está al norte o al sur, o bien alguna señal, tal vez algún árbol que se encuentra por ahí, como un roble, o también "donde pasan los *aluxes*".



▲ Milpa en Chaksinkín al fondo del ejido.

▼ Siembra tradicional.



"Más al fondo, ahí estamos nada más yo y mi hermano. A nosotros nos gusta ir más al fondo, pues por ejemplo para tirar algo, como jabalíes, venados. Por eso yo, cuando voy así cada tres días llevo a mis perritos, para hacer también que corran a los tejones, porque siempre hay bastante. Te digo, pues, es muy bonito, es muy bonito."

Don Fernando Nah, Chacsinkín, 2018

Don Fernando distingue dos tipos de suelo en donde siembra:

"Uno, que se llama ka'kaa' lu'um, por donde están los espinos, por donde están todo tipo de espinos; esos son muy fértiles, son muy buenos. Aunque no tengan fertilizante, esos sí está muy bueno para trabajar, una o dos temporadas. ...[En cambio] en las tierras rojas o chac lu'um desde la primera vez necesitan trabajar así con químicos como de los fertilizantes... Ahorita ya casi nadie le gusta ir al fondo del ejido. El fondo del ejido ahorita ya está creciendo."

A los milperos que aún realizan la milpa de modo antiguo les gusta tumbar en los montes altos ubicados en el fondo del ejido, a 8 km del pueblo, como a don Fernando Nah. Esta labor la realizan entre septiembre y noviembre. Es una práctica que pocos realizan por la sedentarización de las milpas.

En el proceso de sembrar se establecen cuatro mojoneras que delimitan un mecate, para después ir de una esquina a otra, dando vueltas en sentido contrario al movimiento del sol hasta llegar al centro. Al cosechar se sigue el mismo procedimiento, en el mismo sentido.

El mito de la lluvia desapareja

Hay una historia que se cuenta, que hay un señor que insulta mucho porque a veces ve que está nublado, que está lloviendo. Pues insulta mucho a los cháakes, porque a su milpa no llega el agua. Pues un día de esos, le hablaron, le llevaron, le dijeron: "Ven acá". "Tá bien." Se fue. Es como un camino muy conocido. Se fue... Llegando, pues caminó muy pocos metros que dijo y llegó en un lugar por donde están caballos, están... Le preguntaron:

- ¿Quieres regar tu milpa?

- Sí

- Entonces, si quieres regar tu milpa, coge tu caballo. Toma este calabazo, llénalo y vete por donde está tu milpa. Pa'que veas qué tipo de trabajo lo que hacemos.

- Tá bien.

Tiene el gusto así de regar su milpa. Veía que no ha llegado el agua. Y el caballo voló, el caballo voló. Y reconoció su milpa y se puso su calabazo así de boca [abajo] para que se riegue su milpa. Pero como el caballo está volando, el agua, pues, se fue en otra parte. Entonces, devolvió el caballo.

- ¿Regaste tu milpa? [preguntan los cháakes]

- Sí, sí. Lo regué.

- Tá bien. Vete, pa'que ves que el trabajo no es fácil. Eso tú lo hiciste, por eso el día cuando podemos, nosotros lo vamos a hacer. Porque según, ustedes son varios para nosotros. Porque nosotros somos como tres o cuatro -algo así, los que riegan-. Nosotros somos pocos y ustedes son varios. Por eso a todos les va a tocar. Pero todo tiene su tiempo. Si lo regaste, está bien. Vete.

- Tá bien.

- Por acá te vas...

- Ah, bien.

Es un sueño... De volada, así, llegó en su milpa y vio que empolvado está. "¡Si lo regué! ¿En dónde se fue?!" Llegó en su casa, le preguntaron: "¿Por dónde estás?" Así, bien enojado, le contestó: "Vine a regar mi milpa, pero..." Y empezó a insultar otra vez...

- Vine a regar mi milpa, pero no llegó el agua.

- ¿Cómo que te fuiste a regar?

- Porque vino unos señores que me dijo que yo regue mi milpa, subí en un caballo, vi mi milpa y le eché agua y luego bajé y, pues, no llegó el agua.

- ¿Eh? ¿De veras? ¿Eres loco? ¿Qué te pasa?

- ¡No! ¡De veras es lo que hice!

- Si es lo que hiciste no deberías de contarlo.

- Sí, es lo que hice.

Ya, metiendo el sol, el señor se murió. Entonces eso decían traía miles de cosas para pensarlo... para el tipo de trabajo. Por eso, los antiguos decían: "Cuando ves que hay sol, no es bueno insultarlo, no es bueno pedirlo, no es bueno, porque todos sabían su trabajo. Todos tenían que hacerlo, lo que nosotros teníamos que hacerlo es presentarle una ofrenda para, de perdida para refrescar la tierra. Porque aunque hay mucho calor, aunque pega mucho el sol, si quieres ayudar la Tierra Madre, es con una ofrenda que le refresca la tierra. Es lo que hay que hacer..."

Contado por Fernando Nah y recopilado por Diego Ballesteros Rosales, agosto, 2018. En su libro sobre Chankom, Redfield y Villa Rojas (1964) refieren un relato similar y mencionan que es conocido por todos los milperos.

El acto de medir, cuadrar la milpa y colocar las mojoneras evoca lo que hicieron los primeros padres.

"Los cuatro lados, los cuatro ángulos, midiendo, poniendo cuatro estacas, distribuyendo en partes iguales la cuerda, alargándola, en el cielo en la tierra, los cuatro lados, los cuatro ángulos."

Popol Vuh'

"Así la milpa queda protegida, porque desde que brechas y pones tu mojonera, ya sentenciaste, ya están ahí los cuidadores de la milpa, los kanan xu'uk'es, (los que cuidan las esquinas) en las cuatro mojoneras,...porque dicen los antiguos abuelos que en cada esquina de la milpa hay un ángel con su trompeta, son los cuatro ángeles de Dios."

Don Aureliano Alcocer, Chacsinkín, 2001

▼ Antes de tumbar y quemar, se cuadra la milpa.



▼ Ofrenda de saka' después de la siembra.





Durante la cosecha se acostumbra separar las mazorcas chicas o dañadas. Las mazorcas para obtener las semillas para sembrar se seleccionan por lo común en la troje. Solo cuando se presentan siniestros suelen seleccionar después de la cosecha y conservarlas en lugares de mayor seguridad que las trojes o kumchés tradicionales.²

El almacén e intercambio de semillas son prácticas a las que se han dedicado los agricultores y sus familias durante miles de años. Les ha permitido cultivar distintas variedades locales, que han adaptado a las diferentes condiciones y cambios ambientales, tales como la escasez de agua, los vientos fuertes y los nutrientes limitados de algunos suelos.

▼ Don Mariano Palomo, Guardián de Xoy, utiliza el canasto o *xúux* para cosechar.

- ▲ Dobra de la planta de maíz.
- Maíz seleccionado en grupos de diez mazorcas, separado en bolsas y almacenado en solar de X'box.





▲ Desgranadora tradicional formada con *bakales*.

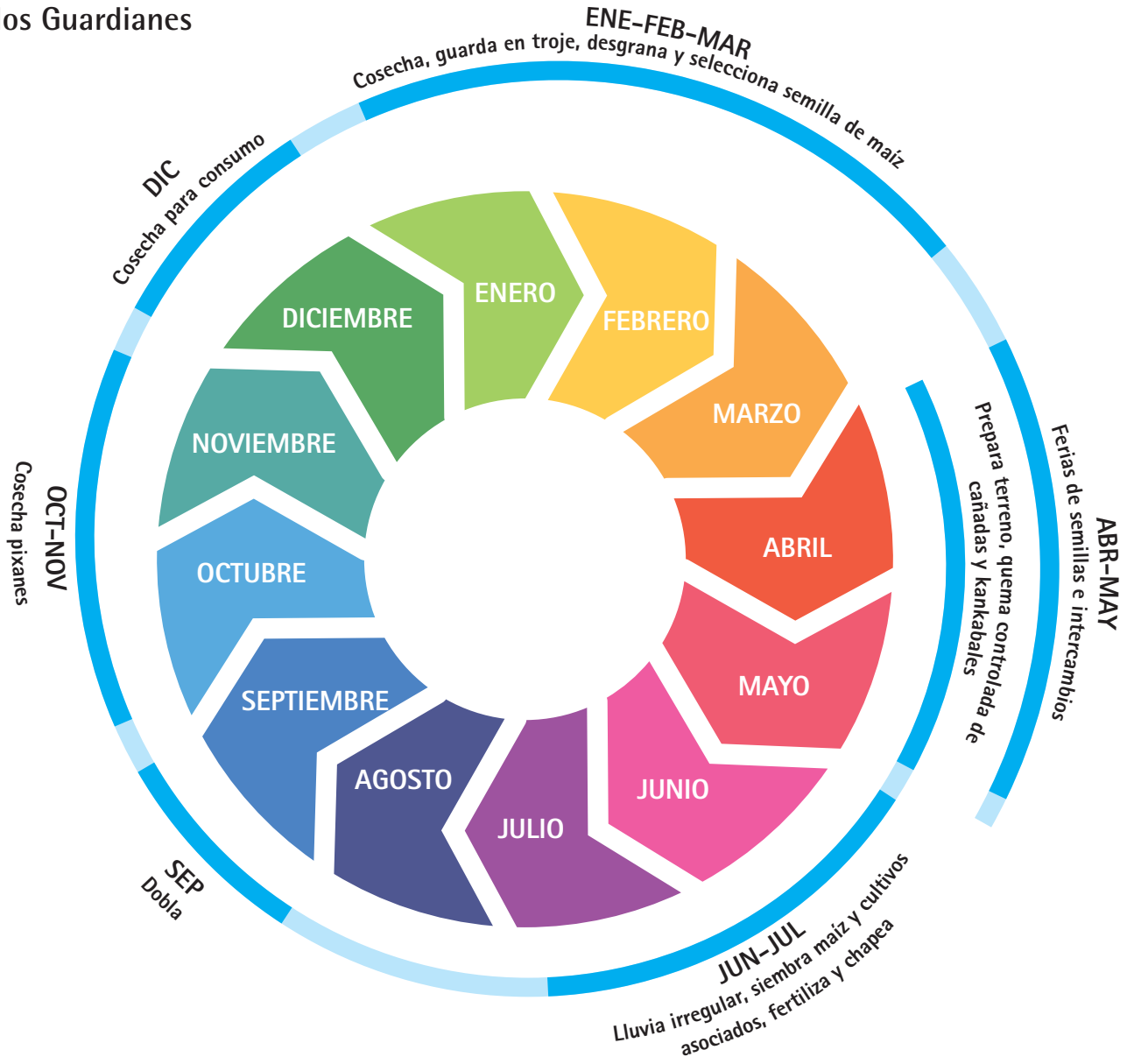


▲ Desgranando a mano.

"Mi abuelo decía que no dejamos caer las semillas, que no las pisamos. Hasta la última semilla vamos a agarrar de la tierra para sembrarla."

Idelfonso Yah

Ciclo agrícola de los Guardianes



La cosmovisión y los rituales son parte de las prácticas agrícolas, aunque no todos le den la misma importancia, ni realicen los que antiguamente se llevaban a cabo a lo largo del ciclo agrícola. Los rituales agrícolas se realizan gracias al acompañamiento de familiares y vecinos.

"Así está dicho: sacamos saka' por lo menos dos veces, pero sabemos que se hace hasta en nueve ocasiones; en cada paso del trabajo hay que presentar saka': antes y después de la tumba, en la quema, en la siembra, en el chapeo. Entre julio y agosto hacemos el ch'a' cháak [ceremonia para pedir la lluvia] ya sea por rumbos o todos los del pueblo que tienen la costumbre. Luego, cuando cuelga la mazorca, en septiembre, hacemos tsoj jéek [ordenar las mazorcas]: ofrecemos pollo asado y también saka'. Los primeros frutos que se bajan de la milpa se ofrendan en un altar en la casa, bankunaj, se coloca atole nuevo, elotes tiernos y se reza un rosario. Son primicias que se hacen entre septiembre y octubre. Hacemos waaji kool con la familia y amigos para dar gracias por la cosecha en marzo y abril."

Milperos tradicionales de Chaksinkin

"Sembramos, doblamos y cosechamos en la luna nueva y visitamos la milpa, solo así podemos cuidar las milpas cuando llegan los animales. Los animales nos oyen y se van. Pero es mejor que no estemos sólo atacando y matando. Algunos seguimos la enseñanza antigua: dejamos su pedazo a los animales para que coman, igual para que coman los pájaros."

Idelfonso Yah Alcocer

▼ Altar con la ofrenda de panes y comida para los *cháakes* en la ceremonia de petición de lluvia. Capilla de San Francisco, rumbo de X'bol, Chaksinkin, 2019.





- ▲ *Jmeen* marcando con una cruz uno de los panes de nueve capas que serán ofrecidos en el altar durante la ceremonia del *cha' a' cháak*. Capilla de San Ignacio, rumbo de Tixméhuac, Chaksinkín, 2018.
- ▲▲ Preparando el *piib* u horno bajo tierra. Los *pimes* son colocados sobre una cama de rocas ardiendo, cubierta de hojas de palma.
- Preparando la sopa: las menudencias del pavo se distribuyen en baldes de *kool* (caldo de pollo con maíz molido y especias), para después revolverlos con los panes de maíz y ofrecerlos.



3. Diversidad de las milpas de los abuelos y milperos tradicionales

Los Guardianes han mantenido y recuperado la tradición de los abuelos y de sus semillas en su decisión de sembrarlas, experimentar, probar, no dejar que se pierdan.

Antiguamente los abuelos sembraban:

2 a 3 milpas	3 frijoles
3 a 5 maíces	2 a 3 calabazas
1 a 2 ibes	2 a 3 tubérculos

▼ Solar de don Rufino.



Cuidan de sembrar un maíz de ciclo largo, como el *Xnuk nal* blanco que aún predomina; uno rendidor o resistente, como un *Ts'it bakal* o un *E' ejú*; y uno de ciclo mediano para sembrar por surcos en las planadas. Algunos, los menos, un gallito o *Nal t'eel* de dos meses para tener maíz pronto.

Don Rufino, milpero de 65 años de edad y habitante de Chacsinkín, siembra su milpa tradicional de 3 has, parte *ch'akbe'en kool* y parte cañada o *sak'a' kool*, pero toda *xk'oben pak'al* con *Sak xnuknal*. Además siembra otras dos en *kankabales* y por surco: 40 mecates de *Ts'it bakal* y 16 de un maíz de dos meses y medio, maíz mejorado adaptado hace muchos años.

▼ Cazuela con semillas de la milpa.



Milpas y semillas de milpero tradicional de Chacsinkín

TIPO DE MILPA Y EXTENSIÓN	VARIETADES DE MAIZ	OTROS CULTIVOS ASOCIADOS
3 ha de cañada <i>sak'ab kool</i> , siembra tradicional: <i>xk'o ben pak'al</i> .	<i>Sak xnuk nal</i> .	<i>Ib</i> blanco, <i>pech ib</i> , calabaza (<i>xnuk k'uum</i> , <i>xtoop'</i>), camote blanco.
40 mecates de <i>kankabal</i> : <i>xla' lu'um</i> , siembra en surcos.	<i>Ts'it bakal</i> .	<i>Ib</i> blanco mulición, <i>xnuk k'uum</i> , <i>xtoop'</i> . Alrededor: mango, ciruela, nance, plátano.
16 mecates de <i>xla' lu'um</i> , siembra en surco.	Híbrido adaptado de dos meses y medio.	<i>Ib</i> rojo, <i>tzimin ib</i> , <i>xnuk k'uum</i> , <i>xtoop'</i> , sandía.

Fuente: Entrevista de Roger May Cab a Rufino Ku, Chacsinkín, septiembre 2016.

Como se observa en el cuadro de arriba, en cada una de sus milpas don Rufino asocia *ibes* blancos de dos tipos y calabaza de pepita menuda. Para comer tiene camote y yuca y, en sus milpas de uso continuo, siembra frutales alrededor del maíz para protegerse del sol y descansar cada vez que va a las labores. Su solar es uno de los más grandes del pueblo y está cubierto de grandes árboles y de frutales, tanto cítricos como zapotes y ramones. Se siente fresco y sombreado, pero también permite sembrar algunas hortalizas (tomate y chile habanero), tener tres gallineros alambrados, criar conejos y también cochinos para el gremio de San Miguel, el patrono de la capilla del rumbo al que pertenece, que este año le toca entregar.

Este patrón de siembra es el común. Se observa en la base de las milpas de los Guardianes. A él se le agregan distintos tipos de variedades en espacios diferenciados de sus milpas. Por eso cuidan el ciclo y el color de las variedades que cultivan. Por ejemplo, la forma de sembrar de Idelfonso Yah (en el cuadro de la derecha) es la tradicional. Sin embargo ha aumentado variedades como el maíz

Milpas y semillas de Guardián de Chacsinkín

TIPO DE MILPA Y EXTENSIÓN	VARIETADES DE MAIZ	OTROS CULTIVOS ASOCIADOS
1 ha del ejido. Siembra tradicional en cañada de 6 años.	<i>Xnuk nal-ts' iitbakal</i> .	<i>Ib</i> blanco, <i>xtóop'</i> , <i>xkoli bu'ul</i> , <i>xnuk k'uum</i> , yuca, camote, <i>makal</i> .
1 ha en la propiedad colectiva. Siembra tradicional en cañada de 1 año.	<i>Xnuk nal-Ts'it bakal</i> .	<i>Ib</i> blanco <i>Xkoli bu'ul</i> , <i>xnuk k'uum xtóop'</i>
4 mecates de <i>kankab</i> , cañada de 10 años, siembra tradicional.	Mejorado adaptado parecido al <i>Nal xoy</i> de dos meses y medio.	<i>Ib</i> rojo, <i>xkoli bu'ul</i> , <i>xnuk k'uum xtóop'</i>
5 mecates en propiedad Xnohuayab, cañada de 10 años, siembra tradicional.	<i>Nal t'eel</i> blanco.	<i>Xpelon</i> .
5 mecates en propiedad Xnohuayab, cañada de 10 años, siembra tradicional.	<i>E' ejú</i> .	<i>Xpelon</i> , <i>mejen ib</i> , <i>xtóop'</i> .
8 mecates de riego en propiedad Xnohuayab con socios <i>Mayao'ob</i> .		Rábano, colinabo cilantro, acelgas cebollina, <i>mejen bu'ul</i> , lechuga, achiote, chile 4 variedades, frutales.

Fuente: Entrevista a Idelfonso Yah Alcocer, Chacsinkín, febrero 2017.

morado y los maíces precoces como el *Nal t'eel* blanco que está aprendiendo a seleccionar con el método MVE (Masal, Visual y Estratificado). Además, hace más de 15 años que introdujo hortalizas con riego y manejo agroecológico como la composta, en una propiedad que adquirieron los socios de la sociedad *Mayao'ob*. En total él siembra más de 30 variedades de cultivos asociados.

4. Variedad de milpas y formas de sembrar

Cada Guardián hace su milpa de acuerdo a su costumbre. Pueden ser siembras tradicionales después de tumar y quemar en altillos, o pueden ser en parcelas de kankab que han cultivado durante muchos años, 20 o 30, y que generalmente siembran por surco.

La diferencia entre los Guardianes y los milperos tradicionales es el mayor número de milpas y parcelas o espacios sembrados, y la mayor variedad de semillas, tanto de maíz como de cultivos asociados. Los Guardianes más antiguos, líderes en sus comunidades, siembran entre 3 y 10 diferentes milpas y parcelas, y algunos llegan a 10. En sus distintas parcelas distribuyen entre 4 y 13 variedades de maíz que pueden variar de un ciclo a otro; de 2 a 9 frijoles, 2 a 12 ibes, 2 a 12 calabazas y calabazos (cucurbitáceas), y de 2 a 6 tubérculos. En conjunto siembran 23 variedades de maíz y más de 70 asociados, como se observa en el cuadro de la siguiente página.

▼ Marcando una parcela de Xoy para seleccionar mazorcas para semilla.



La diversidad de los Guardianes es mayor que la de los milperos tradicionales:

- para conservar las variedades antiguas y no perder ninguna,
- para tener suficiente para un consumo familiar variado y no tener que migrar,
- para experimentar con ellas y mejorarlas,
- para vender semilla en las ferias.

"Si se pierde una, queda otra, o vuelvo a sembrar otra cosa y no es pérdida total."

"Cuando pierdo maíz, siembro lenteja."

"En Timul dicen que estoy loco de sembrar tantas variedades en lugar de chile. A mí es lo que me gusta, por eso quiero venderlas a buen precio porque no siembro chile."

Guardianes de las Semillas, 2017

▼ Xnuk nal sembrado con calabaza.



Variedades en las milpas de nueve Guardianes de las Semillas de seis comunidades

COMUNIDAD	MAÍCES	FRIJOLES	IBES	CALABAZAS Y CALABAZOS	TUBÉRCULOS	HORTALIZAS	OTROS	TOTAL	No. MILPAS Y MECATES
X'BOX-1	9	5	2	8	5	5	Plátano 2, tomate	37	10 y 98
X'BOX-2	8	9	4	12	1	7	Jamaica, ajonjolí	42	5 y 36
TIMUL	11	5	12	8	6	3	Ajonjolí	46	4 y 83
XOY-1	13	2	2	2	2	3	Achiote	25	5 y 79
XOY-2	7	3	5	4	3	7	Achiote, plátano 2, papaya	33	5 y 83
DZUTOH	10	2	4	5	3	5	Sandía, melón, papaya y plátano	28	3 y 175
CHACSINKÍN	8	4	5	2	3	11	Frutales 5, achiote	38	6 y 72
TAHDZIÚ	6	3	2	7	4	3	Plátano 2	23	3 y 75

Fuente: Entrevistas a Guardianes de las Semillas, 2015-2018

La diversidad de cultivos es también muy importante para la soberanía y la seguridad alimentaria de las comunidades, reduce el riesgo ante huracanes y sequías y de pérdida total de la producción.

Este interés por tener un mayor número de variedades ha crecido al correr de los años. Hay una competencia por completar o aumentar las semillas sembradas y presentarlas en las ferias. La diversidad de las milpas de los Guardianes —y con ello, de sus comunidades— ha aumentado con el caminar de las ferias. Nuevas comunidades se incorporan para celebrar la feria y ahí adquieren semillas que ya no se encontraban o que eran escasas en sus localidades.

"¿Por qué nos gusta trabajar con variedades distintas, de ciclos y colores distintos? Lo que queremos es que haya maíz en el troje. Por eso no solo se trata de sembrar cualquier semilla, por eso el híbrido no sirve. Porque el híbrido a fuerza tengo que vender, no lo puedo guardar, no lo puedo conservar. Hasta ahora tengo entre 15-17 variedades probando y no hay claridad todavía de cuál conviene más: que rinda más, que se reproduzca mejor en las parcelas de cada productor. La idea de los Guardianes es tener más variedades, trabajar muchas más variedades."

Bernardino Canul Xix†, Xoy, 2017



▲ Cañada de maíz intercalado con plátano.

▼ Don Ricardo siembra la semilla que trajo de Chiapas, y experimenta con control biológico.



Al interior de cada milpa o parcela los arreglos pueden ser muchos, de acuerdo al gusto e interés del Guardian. Siembran diversos maíces en diferente fecha cuando son del mismo ciclo, para que no se crucen. También es grande la variedad entre las prácticas agrícolas que acostumbran y en la secuencia de sus cultivos. Combinan las prácticas tradicionales con aquellas aprendidas durante los últimos 15 años.

Por ejemplo, Ricardo, Guardián de X'box, se distingue por tener diez milpas o parcelas en los montes de su ejido, la mayor parte cañadas sembradas por surco, y una de ellas en la unidad de riego ejidal. En esta última siembra chile en invierno y maíz en verano, con una alta densidad de siembra gracias al suelo fertilizado para el chile. En un viaje que hizo a Chiapas, Ricardo trajo el clavo chiapaneco, una variedad que se adaptó a las condiciones locales acortando su ciclo, y que le gusta mucho por su tamaño y rendimiento. No descuida, empero, la siembra de sus variedades precoces, como el *Nal t'ee'* de tres colores diferentes. El siguiente cuadro muestra la forma como distribuye las 37 variedades que siembra, que incluyen 9 distintos maíces, 5 frijoles y 5 tubérculos en sus distintas parcelas que ocupan 4 has.

▼ Parcela del grupo *Mayao'ob* con hortalizas.



Distribución de cultivos en 10 parcelas de Guardián de X'box

TIPO DE MILPA	En surco, siembra de temporal en la unidad de riego.	Rústico <i>chak' ben kool</i> .	En surco, <i>xla' lu'um</i> de 20 años.	En surco, <i>kankabal</i> de 15 años.	En surco, <i>kankabal</i> de 40 años.	En surco, <i>kankabal</i> de 15 años.	Pocetas, <i>xla' lu'um</i> .	Cañada, surco y poceta.	En surco, <i>kankabal</i> de 20 años.	Pocetas, <i>chak' ben kool</i> de un año.
EXTENSIÓN	1 ha	1 ha	10 mecates	10 mecates	10 mecates	5 mecates	1 mecate	3 mecates	8 mecates	2 mecates
VARIEDAD DE CULTIVOS	Chipaneco, <i>Nal t'eel</i> amarillo, <i>ib</i> rojo, <i>Mejen bu'ul</i> , camote blanco, chile 3 tipos (antes del maíz).	<i>Ts' iit bakal</i> , <i>E'aju'</i> , <i>ib</i> blanco, <i>Xnuk k'uum</i> , <i>Xkoli bu'ul</i> , <i>leek</i> , <i>Xtuch'</i> , <i>Chúuj</i> .	<i>Nal t'eel</i> blanco, <i>Nal t'eel</i> Rojo.	<i>Xmejen nal</i> blanco, <i>Xmejen nal</i> rojo.	Pepita gruesa: <i>Xtóop'</i>	<i>Xnuk Xpelon</i> .	Jícama.	Pepino, jamaica, <i>Xmejen k'uum</i> .	<i>Xmejen nal</i> amarillo.	Sandía indio verde.

Fuente: Entrevista a Ricardo Piña, X'box, 2017.

En el siguiente cuadro se ilustra la experiencia de uno de los Guardianes que cuenta con una gran variedad de maíces (11 en un mismo ciclo) y, sobre todo, de *ibes* (12), los cuales distribuye entre tres parcelas de *kankab*. Estas parcelas tienen muchos años; son cañadas en las que siembra una parte en surco y otra de manera tradicional.

Distribución de cultivos e ibes de un Guardian de Timul, Tahdziú

TIPO DE MILPA	Tradicional y parte <i>kankabal</i> en surco*.	En surco y tradicional, <i>kankabal</i> viejo.	Cañada.	Solar.
EXTENSIÓN	2 ha	1 ha y 5 mecates	3 mecates	1 mecate
VARIEDAD DE CULTIVOS	<i>Xmejen nal</i> amarillo, <i>Xmejen nal</i> rojo, <i>Nal xoy</i> blanco, <i>Nal xoy</i> amarillo, <i>Chak chob</i> , <i>Nal t'eel</i> amarillo, <i>Nal t'eel</i> rojo, palomero, <i>ib</i> pecho de tórtola café, rojo y negro; <i>ib</i> rojo, blanco, morado y negro; <i>ib</i> rojo panabá, <i>ib Matzamkitam</i> .	<i>E'aju'</i> , <i>Xmejen nal box jolo'och</i> blanco, Maíz palomero, <i>ib</i> bacalar, <i>ib</i> rojo, <i>ib Xmulición</i> , <i>ib Xpuksi'ik'al tsuutsuy</i> , lenteja, ajonjolí, <i>Xkoli bu'ul</i> , <i>Tsamá</i> , <i>Xnuk K'uum</i> , <i>Xtóop</i> , <i>ak'il makal</i> , <i>Xmo'ol tzimin</i> .	<i>Nal xoy</i> amarillo, <i>ib</i> rojo panabá, papa voladora, sandía país, sandía verde, melón país, <i>Xtóop</i> , <i>chúuj</i> .	<i>Xmo'ol tziimin</i> .

Fuente: Entrevista a Rubén Dzab, Timul, 2016-2017.



▲ En cada una de las milpas se establece una asociación diferente de cultivos. Asociación de cultivos en milpa de Xoy, 2014-2015.

Nuevas prácticas de manejo agroecológico

Conscientes de las consecuencias del uso de los agroquímicos para la salud, para la biodiversidad, para el agua y las abejas, los Guardianes buscan disminuir su uso y experimentar con insumos orgánicos. Estas prácticas agroecológicas, como la elaboración de composta o el intercalar cultivos y setos para evitar plagas, ya las practicaban en algunas parcelas hortícolas con riego. A partir de 2016, el manejo agroecológico se ha extendido a milpas de los Guardianes, primero en cinco comunidades y actualmente en diez. Se elaboran biofertilizantes y se ha experimentado con el control biológico del gusano cogollero.

Xoy destaca también por su variedad de semillas, de ahí provienen seis de los Guardianes que aportan semillas de buena calidad para intercambiar y distribuir. Uno de estos Guardianes se distingue por experimentar y realizar algunas cruces por su cuenta, buscando que sus variedades estén "como deben ser, como deben estar. Cuidamos su tamaño y su color, y que estén sanas". Algunas de las variedades mejoradas que más cuida son el *Nal xoy* y el Santa Rosa. Don Bernardino Canul Xix era muy cuidadoso en separar y no dejar que se crucen los de igual ciclo y diferente color. Dividía su milpa en lotes más pequeños para cada variedad. Los asociados, frijoles e *ibes*, solo los sembraba donde había variedades de ciclo largo o algunas de ciclo medio como el *Nal xoy* o el *Box jolo'och*, las cuales tienen más gruesa la caña. Cada año experimentaba con alguna otra variedad, como hizo en el año 2017 con el *Pix Cristo* y el Clavo chiapaneco que trajo Ricardo.

Los Guardianes señalan que ellos no son maiceros, pues han preservando la variedad tradicional en sus milpas. Aun cuando hagan surcos y usen herbicidas, cuidan de aplicarlos en el debido momento y con mucho cuidado para permitir la siembra de asociados.



▲ Experimentan con control biológico del gusano cogollero.



▲ Preparando las trampas para capturar las polillas del gusano cogollero con melaza y piña.



▲ Aplicación del biofertilizante foliar, tipo supermagro. Se aplica antes de la floración.

En 2015 se participó en un diagnóstico de plaguicidas, realizado en 7 municipios de Yucatán y Campeche, el cual reveló el uso de herbicidas y plaguicidas de alta peligrosidad en varias comunidades de la microrregión, así como las prácticas erróneas que hacen más grave su uso.³ Al difundirse estos resultados se previene sobre las consecuencias del uso de agroquímicos.

Prácticas erróneas de manejo de insumos químicos



Fuente: Gómez, 2017.



▲ Parcela experimental con uso de insumos agroecológicos en Chacsinkín, 2017.

5. Herencia y recuperación de las semillas nativas

Los milperos mayas han mantenido sus semillas por generaciones, heredándolas de padres y abuelos, adquiriéndolas por compra, intercambio, préstamo o regalo en su comunidad y, en menor proporción, en comunidades cercanas o algunas otras más alejadas en ocasión de sequías y ciclones.⁴ Este intercambio constante de semillas, tanto al interior de una misma comunidad como entre comunidades distintas, les ha permitido conservar sus materiales en ciclos desfavorables. Ello como una estrategia más de los pueblos mayas para recuperarse ante situaciones adversas.

Semillas como el *Xnuk nal* blanco, el *Ts' iit bakal*, el *ib* rojo y blanco, el frijol de milpa, las calabazas y los tubérculos, pertenecen, por lo general, a la familia. Los Guardianes las han conservado y utilizado a través del tiempo, como se observa

"Son semillas de la familia, desde que tenía 10 años las conozco."

"Las perdió mi papá con el huracán pero yo las compré en la feria."

"Son semillas antiguas, de más de cincuenta años."

Guardianes de las Semillas, 2017

➤ Semillas de maíz de Humberto Chablé preparadas para la feria.

en el siguiente cuadro. También obtienen su semilla en su propia comunidad, a través del intercambio o de la compra con algún pariente o amigo. Para cuatro de ellos, su comunidad ha sido una fuente importante de obtención de semillas; conocen la calidad de las semillas de otros agricultores, observan y comparan, como en el caso de los chiles. El intercambio aumenta la diversidad de semillas en las comunidades y la compra-venta genera ingresos adicionales.

Las ferias son ahora otra alternativa para obtener semillas; han sido particularmente importantes para cuatro Guardianes, quienes aprovechan estos eventos para conocer y conseguir nuevas semillas o para recuperar las que sus padres, abuelos o ellos mismos perdieron. Este es el caso de ibes de diferentes colores y maíces precoces como el *Nal t'ee!*, adquiridos en éstas o con otros Guardianes. En las ferias se conoce la procedencia de las variedades, sus características y cualidades. Los milperos son estrictos con respecto a esto último e identifican cuándo son "comerciales". Asimismo, los Guardianes intercambian semillas cuando asisten a talleres o cuando realizan viajes a otras regiones o estados.



Procedencia de las semillas de diez Guardianes de las Semillas del sur de Yucatán

COMUNIDAD	SEMILLAS ANTIGUAS HEREDADAS DE PADRES Y ABUELOS: MÁS DE 50 AÑOS	SEMILLAS OBTENIDAS EN LA LOCALIDAD POR INTERCAMBIO O COMPRA	SEMILLAS OBTENIDAS EN LOCALIDADES CERCANAS POR INTERCAMBIO O COMPRA	SEMILLAS ADQUIRIDAS EN LAS FERIAS O CON GUARDIANES	SEMILLAS ADQUIRIDAS EN VIAJES O QUE PROVIENEN DE INSTITUCIONES
X'BOX-1	<p>19 variedades</p> <p><i>Ts' iit bakal, E'aju', Nal t'eel</i> amarillo, <i>Xmejen nal</i> blanco y rojo; <i>Ib</i> rojo y blanco, <i>Xkoli bu'ul, Xmejen bu'ul, Xpelon, Leek, Chúuj, Xtuch</i>, sandía india verde, jícama, <i>Xtoop', Xmejen K'uum, Xnuk K'uum</i>, camote.</p>		<p>6 variedades</p> <p>Pepino, chile habanero <i>Xkat</i> y verde, jamaica, <i>Xmejen nal</i> amarillo de Chacsinkin (donde ya no hay).</p>	<p>2 variedades</p> <p><i>Nal T'eel</i> blanco y rojo de Xoy.</p>	<p>1 variedad</p> <p>Clavo chiapaneco.</p>
X'BOX-2	<p>14 variedades</p> <p><i>E'aju', Nal t'eel</i> amarillo, <i>Xnuk nal</i> blanco, <i>Xpelon</i>, 3 tipos de calabazas y <i>leek, Chúuj, Xtuch, Mejen leek</i>, güiro, tomate país, lenteja.</p>	<p>15 variedades</p> <p><i>Mejen bu'ul, Tsamá, Xkoli bu'ul, Ib</i> blanco, mulición, bayo, rojo y pinto; chile dulce, verde, <i>Xkat</i>; jícama, pepino blanco, melón, sandía país.</p>	<p>2 variedades</p> <p><i>Nal xoy</i> amarillo, Palomero de Timul.</p>	<p>2 variedades</p> <p><i>Nal xoy</i> blanco, <i>Xmejen nal</i> rojo.</p>	
CHACSINKÍN	<p>9 variedades</p> <p><i>Xnuk nal</i> blanco, <i>Ib</i> blanco, <i>Xkoli bu'ul</i>, pepita gruesa y menuda, <i>Xtoop'</i>, yuca, camote, <i>Makal</i>.</p>	<p>10 variedades</p> <p><i>Nal xoy</i> amarillo y blanco, <i>E'aju, Nal t'eel</i> blanco, <i>Xmejen Ib</i> y rojo, <i>Xpelon</i>, axiote, Chile <i>xkat</i>, habanero, cebollita de Ixil.</p>	<p>5 variedades</p> <p>Cilantro, rábano, lechuga, colinabo (mercado de Mérida).</p>	<p>1 variedad</p> <p><i>Pix</i> Cristo.</p>	
XOY-1	<p>2 variedades</p> <p><i>Ib</i> blanco, <i>Xkoli bu'ul</i>.</p>	<p>14 variedades</p> <p><i>Nal xoy</i> amarillo y blanco, <i>E'ejú, Box holoch, Nal t'eel</i> blanco y amarillo, <i>Ib</i> rojo, yuca y camote morado, <i>Xnuk k'uum, Xmejen k'uum</i>, pepino, melón, sandía país.</p>	<p>4 variedades</p> <p><i>Ts' iit bakal</i> de Chacsinkin, <i>Pix</i> Cristo, <i>E'ejú</i> ciclo corto, lenteja, chile verde.</p>	<p>1 variedad</p> <p><i>Nal t'eel</i> rojo de la feria de Timul.</p>	<p>2 variedades</p> <p>Santa Rosa, Muna, (Inifap), Crupy de Muna.</p>
XOY-2	<p>7 variedades</p> <p><i>Nal t'eel</i> amarillo, <i>Ib</i> blanco, <i>Xpelon</i>, yuca, <i>Makal, Xmo'ol tziimin</i>, pepino, axiote sin espinos.</p>	<p>3 variedades</p> <p><i>Nal xoy</i> amarillo, plátano manzano y bárbaro.</p>	<p>4 variedades</p> <p><i>Xnuk nal, sacbé</i>, chile habanero, zanahoria.</p>	<p>7 variedades</p> <p><i>Chak chob, E'aju', Ib</i> negro, rojo, pinto, lenteja, cacahuete.</p>	<p>6 variedades</p> <p>Lechuga orejona, apio, cebollina, rábano, cilantro de Huatusco.</p>

COMUNIDAD	SEMILLAS ANTIGUAS HEREDADAS DE PADRES Y ABUELOS: MÁS DE 50 AÑOS	SEMILLAS OBTENIDAS EN LA LOCALIDAD POR INTERCAMBIO O COMPRA	SEMILLAS OBTENIDAS EN LOCALIDADES CERCANAS POR INTERCAMBIO O COMPRA	SEMILLAS ADQUIRIDAS EN LAS FERIAS O CON GUARDIANES	SEMILLAS ADQUIRIDAS EN VIAJES O QUE PROVIENEN DE INSTITUCIONES
TIMUL	14 variedades <i>Ib</i> blanco, negro, rojo, <i>Ib</i> rojo panabá, <i>Ib</i> , <i>Xpuksi'ik'al tsuutsuy</i> , lenteja, <i>Xkoli bu'ul</i> , sandía país amarilla y verde, melón país, <i>Xmo'ol tziimin</i> , <i>Makal</i> , tomate país, <i>Chúuj</i> .	6 variedades <i>Xmejen nal</i> amarillo y rojo, <i>E'aju'</i> , <i>Ib</i> mulición (lo intercambió con su hijo), chile habanero e <i>Xkatik</i> .	10 variedades <i>Nal xoy</i> blanco, <i>Xnuk Nal Chakchob</i> , <i>Xmejen nal</i> blanco, <i>Nal xoy</i> amarillo, <i>Ib</i> panabá, <i>Ib</i> pecho de tórtola café, rojo y negro, <i>Ib</i> morado, <i>Ib Matzam kitam</i> .	9 variedades <i>Nal t'eel</i> amarillo y rojo, Palomero, San Pableño, ajonjolí, <i>Chak sak ib</i> (de Xoy), <i>Ib</i> bacalar, Papa voladora, frijol chino.	
TAHDZIU	17 variedades <i>Xnuk nal</i> blanco, <i>E'aju'</i> , <i>Xkoli bu'ul</i> , camote blanco y morado, yuca, <i>Ib</i> rojo, calabaza, jicama, calabazo, tomate rosa <i>p'aak</i> , sandía amarilla, plátano manzano y bárbaro, melón país, pepino, <i>Xmo'ol tziimin</i> .	3 variedades <i>Nal t'eel</i> amarillo, <i>Xmejen sikil</i> y <i>abal p'aak</i> .	2 variedades <i>Nal xoy</i> amarillo y blanco.	4 variedades <i>Xto'op</i> , <i>Chun yah</i> . <i>Sac ib</i> , <i>Mejen Xpelon</i> .	
SABACCHÉ	<i>Ts' iit bakal</i> , <i>Xmejen nal</i> blanco.	2 variedades <i>Xnuk nal</i> , <i>Xmejen nal</i> .	1 variedad <i>Nal t'eel</i> amarillo	3 variedades Cubana, <i>E'aju'</i> , <i>Xmejen nal</i> .	
SISBIC	10 variedades <i>Xnuk nal</i> blanco, <i>Xkoli bu'ul</i> , <i>Xpelon</i> , <i>Ib</i> blanco, <i>Xnuk k'uum</i> , camote morado y blanco, yuca, pepino país, sandía verde.	1 variedad <i>Makal</i> .	1 variedad <i>Nal xoy</i> amarillo (Rufino la trajo de Xoy).	2 variedades <i>E'aju'</i> , <i>Nal t'eel</i> .	
DZUTOH	5 variedades <i>Xnuk nal</i> blanco, <i>Chac ib</i> , <i>Mejen xpelon</i> , <i>Xkoli bu'ul</i> , <i>Xpuksi'ik'al tsuutsuy</i> .	1 variedad <i>Pix</i> Cristo.	3 variedades <i>Xnuk nal</i> amarillo, <i>E'aju'</i> , <i>Nal xoy</i> amarillo (Rufino lo llevó a Dzutoh).	8 variedades <i>Nal xoy</i> blanco, <i>Nal t'eel</i> blanco y rojo, <i>Xmejen nal</i> rojo, blanco y amarillo, Cubana, <i>Chak chob</i> .	

Fuente: Entrevistas a diez Guardianes de las Semillas. 2016-2018.

6. Selección y conservación de semillas

Durante los últimos cuatro años, integrantes y Guardianes de MAC se propusieron la reproducción de un mayor número de variedades. Éstas se han entregado a productores y a nuevos Guardianes provenientes de diversas comunidades del sur, según su interés y su compromiso para sembrarlas. En 2015 se establecieron sesenta parcelas para reproducir y conservar 11 variedades de maíz en 9 comunidades. Se sembraron:

- 84 mecatas de *E'aju'*
- 109 mecatas de *Nal xoy* amarillo
- 38 mecatas de *Bekech bakal* blanco
- 26 mecatas de *Xmejen nal* blanco
- 24 mecatas de *Chak chob*
- 18 mecatas de Cubana
- 17 mecatas de *Nal xoy* blanco
- 8 mecatas de *Xmejen nal* rojo
- 8 mecatas de *Xmejen nal* amarillo
- 4 mecatas de *Nal t'eel* rojo y
- 4 mecatas de *Nal t'eel* amarillo.

Esta acción cobra mayor importancia ante la pérdida de cosechas y semillas a causa de la sequía que se vive en algunas comunidades. Además, es un ejemplo de conservación in situ, la cual conviene que sea llevada a cabo en toda una región con diferentes micro climas y no en una sola comunidad.

Es importante resaltar también el intercambio de saberes que se ha establecido entre la agronomía y la práctica milpera en las parcelas de Xoy. Aquí cuatro Guardianes se involucraron en un proceso de mejoramiento participativo y selección de semillas, con técnicas de selección Masal, Visual y Estratificada (MVE), en colaboración con el Dr. Luis Dzib,⁵ entre 2011 y 2014. A partir de 2015, esta práctica se extendió cuando don Bernardino y dos Guardianes integrantes de MAC, Humberto e Idelfonso, mostraron a los demás compañeros cómo hacer la selección MVE en Sisbic y posteriormente se continuó en parcelas de 10 comunidades.



◀ Cosecha tradicional de maíz en Sabacché.

"Es un reto de cada ciclo extender este trabajo de selección MVE, de recuperar la selección de las mazorcas en la parcela como lo hacían los abuelos, aunque sin hacer lotes y marcar las plantas como nosotros. Mejorar la calidad de las semillas, recuperar sus cualidades o las que vayamos requiriendo. Evitar que se pierda la semilla cuando no llueve en una parte, en una de las comunidades, lloverá en otra. Reproducir y sembrar en todas diferentes variedades. Y que sea un Guardián, un productor capacitado quien pueda mostrarlo."

Don Bernardino Canul Xix†, Xoy

Selección de semillas nativas con el método Masal, Visual y Estratificado.



▲ 1) Se cortan maderas para marcar 40 parcelas de 100 plantas cada una.



▲ 4) Se escogen las cinco mejores mazorcas de cada diez previamente seleccionadas.



▲ 2) Se seleccionan las diez mejores plantas y mazorcas en cada parcelan y se marcan.



▲ 3) Se cosechan las diez mejores mazorcas en las plantas que habían sido marcadas.

Así es como cuenta su trabajo don Bernardino Canul

"Hay algunos que desde hace un tiempo trabajamos la milpa con mejoramiento participativo y son diferentes los trabajos a los de la milpa antigua. Empezamos a lograr avances...Nosotros queríamos recuperar varias características del Nal xoy que se estaban perdiendo: color cristalino, hileras (número y disposición), resistencia (a sequía y plagas), rendimiento y la altura de la planta, había que bajar un poco la altura".

Don Bernardino reconoce que ha sido un arduo proceso: *"En cuatro años se logró algo, eso no es fácil, es mucho trabajo porque llevó cuatro selecciones y se trabajó en un ciclo de ir y venir de la semilla entre Xoy y Muna. En Xoy se comentaba con Luis lo que queríamos mejorar, luego él la lleva a Muna, a una parcela de riego de auxilio, (donde) sólo se riega si es necesario para que no se acostumbre el maíz; pero así se garantiza que no se pierda el maíz seleccionado. Luego se regresa a Xoy a seguir reproduciéndose y seleccionándose en las parcelas de temporal".*

El trabajo que han hecho los Guardianes en Xoy seleccionando las semillas de cuatro variedades les ha dejado lecciones importantes que se basan en la observación, el seguimiento, la comunicación y la confianza en el trabajo y en la semilla. Les interesa conocer en qué suelos siembran los familiares y vecinos las distintas variedades y observar sus ciclos de cultivo...solo así podemos saber cuál es la variedad más escasa y dónde lo estamos logrando mejor.

"Y ahora queremos saber bien a bien dónde se van nuestras semillas en nuestras comunidades y en nuestra región, es bueno registrar y saber en qué pueblo se están trabajando. Por ejemplo, yo perdí mi semilla de Nal xoy que trabajé mucho tiempo, lo perdí, pero se lo vendí a uno de aquí, y él lo llevó a Timul. Por eso con mucha confianza lo compré y así no perdí el trabajo que ya había invertido. Sí podemos hacerlo así en nuestra región, somos todos vecinos y nos conocemos. Sé que es mi semilla".



▲ Don Bernardino Canul cosecha el maíz *Nal xoy* que está seleccionando. Xoy, 2016.



▲ Ofrenda de jícaras con *saka'* después de la cosecha, milpa de Chaksinkín, 2019.





NUESTRAS SEMILLAS: EL MAÍZ

"Que el mantenimiento principal es el maíz, del cual hacen diversos manjares y bebidas, y aun bebido como lo beben, les sirve de comida y bebida...que lo muelen en piedras y que de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que dura algunos meses con solo acedarse y que de aquello toman una pella y desliénla en un vaso de la cáscara de una fruta que cría un árbol con el cual les proveyó Dios de vasos; y que se beben aquella substancia y se comen lo demás y que es sabroso y de gran mantenimiento..."

Este escrito de Diego de Landa, de hace 450 años, es muy familiar para los milperos de hoy en día, la historia que cuenta es aún más antigua cuando se trata del maíz o Santa Gracia. En las Relaciones que escribieron los españoles en aquellos tiempos, queda constancia de los nombres de algunas variedades de maíces de los antiguos mayas que se distinguían por su ciclo:

- un maíz temprano, pequeño y amarillo de 40 días llamado *Peeu nal*,
- el *Kan kan nal*, amarillo como dice su nombre en maya y que sazona en 90 días,
- el *Mejen chak chob* de 90 días,
- el *Zac nal*, maíz de grano grande y blanco que se hace en seis meses, lo cual podría referirse al tiempo total hasta la cosecha ya seco o ser otra variante.¹

Estas variedades seguramente son algunos de los antepasados de los maíces actuales de diferente ciclo que se encuentran actualmente en Yucatán. Por ello, los agricultores milperos suelen identificar los maíces muy antiguos y tempraneros como los *Nal t'eel* o gallitos de varios colores, o el *Tziitbakal* de tres meses. El *Zac nal* recuerda al *Sac tux*, que ya se encuentra poco y a los *Xnuk nales* blancos, que son muy apreciados.

1. Las variedades de maíz de los Guardianes

En la península de Yucatán se reconocen tres razas de maíz: Tuxpeña, conocida localmente como *Xnuk nal* de ciclo largo (4 meses), que es la predominante y con mayor variabilidad interna; *Tz'iiit bakal* de tres meses y medio, de olote delgado y flexible, con menor presencia; y *Nal t'eel* o gallito, maíz precoz de siete semanas, más escaso en los campos de los productores.² Los materiales conocidos como *Xmejen nal*, de tres a dos meses y medio, son los puentes que mantienen el continuo de variabilidad entre precoces y tardíos y cierta identidad genética diferente a las otras tres.³

▼ Variedades de maíz de Chacsinkin de diferente ciclo de maduración y de los cuatro colores que corresponden a los cuatro direcciones cardinales. .



En este libro se clasifican como los Guardianes lo indicaron. Se trata de variedades campesinas, adaptadas al lugar, que no tienen las características de una de las tres razas que se reconocen para Yucatán, sino que con frecuencia son cruza entre dos de ellas.⁴ Para los productores las características que definen sus variedades son ante todo el ciclo agrícola, el color, la resistencia del grano; así las clasifican. También consideran el grosor, la facilidad para desgranarlo y la resistencia a la sequía.

El hecho de que el ciclo de maduración de estos maíces varíe progresivamente desde los 45 días hasta los 120 es lo que permite que puedan cosechar maíz desde agosto hasta noviembre y cuidarse del cambio climático y lo errático de las lluvias, algo propio de la Península. Los ciclos de las diferentes variedades de maíz se suceden unos a otros para poder disponer de este grano el mayor tiempo posible.

El origen de las semillas que se cultivan en las milpas de los Guardianes indica que si bien provienen de sus abuelos o de otros parientes cercanos y milperos de la comunidad, también es de gran importancia el intercambio y conocimiento de las semillas en las Ferias anuales e itinerantes en la región.

Las variedades de maíz han aumentado en las comunidades de los Guardianes al incorporarlas en sus milpas. Esto por el interés de venderlas en las ferias y por el hecho de que se ha promovido la conservación *in situ* al repartir semillas de algunas más escasas y apreciadas, a nuevos productores que se integran como guardianes.

Al inicio de las ferias, en 2003, se registraron 14 variedades en la feria de Chacsinkín, que llegaron de pueblos de la misma microrregión y de las comunidades del poniente de Bacalar, donde sí había semilla. En 2011 se registraron 11 variedades en la feria de X'box, en 2013 se registraron 14 variedades y en el taller de preparación de las ferias de enero de 2015 los Guardianes contaban con 18 variedades disponibles para su consumo, intercambio o comercialización en la región.



▲ *Xnuk nal* blanco almacenado en una troje en el solar, Kambul.

El *Xnuk nal* y el *Ts' iit bakal* son las semillas más resistentes.

"Los ancianitos siempre los conservan de antes de la sequía. Las mazorcas pueden conservarse durante uno o dos años en troje. Son los elotes más buenos que existen hasta hoy... y siempre están bien tapaditos los elotes por las hojas, mientras que los otros no."

Fernando Nah, Chacsinkín, 2018

El cuadro de la página siguiente concentra las 23 variedades registradas en nueve comunidades entre 2016 y 2018. Con números y puntos rojos se señalan aquellas registradas en enero de 2015. Las variedades se colocaron de acuerdo a su ciclo de cultivo; se inicia con las de ciclo largo y se termina con las precoces o gallitos. Confirman su aprecio por las variedades de mediano ciclo, entre las que se identifican en *Nal xoy* amarillo y los maíces acriollados por un largo tiempo, como la Cubana, que se siembra cada vez mas.

Es importante señalar el aumento de la presencia de variedades en las comunidades y milpas de los Guardianes. Especialmente se observa en aquellas que se han incorporado al circuito de ferias como Dzutoh y Sabacché. Kimbilá no participó en las ferias hasta que en 2018 se celebró en esta comunidad. Por ello cuenta con las semillas que están presentes en las comunidades de la microregión, y algunas de reciente adquisición. Destaca el aumento y la presencia del maíz morado o *E'eju'* en todas las comunidades y las variedades precoces, *Nal t'eel*, blanco y rojo, que se encuentran ya en cinco comunidades.

En pueblos como el de Chacsinkin se ha duplicado el número de variedades criollas, lo mismo que en Tahdziú, Sisbic y Sabacché. Por ello, si en 2015, Xoy, Timul y X'box destacaban por su diversidad de semillas de maíz, ahora también en Dzutoh se observa el resultado de varios años de trabajo, probando y reproduciendo más variedades, ensayando también más siembras en un solo ciclo. Aún cuando hay comunidades con menor diversidad, como Kimbilá y Sabacché, el intercambio y el conocimiento de los maíces que cultivan en otras comunidades de la región garantiza que haya disponibilidad de semillas.

Cada uno de los guardianes siembra entre cuatro y trece variedades locales de maíz que pueden ser distintas de un ciclo a otro y que abarcan las tres razas reconocidas, sus diferentes colores y variedades. Las mayores extensiones sembradas corresponden al *Xnuk nal* blanco que se cultiva de forma tradicional en atillos, es resistente a la sequía y del que obtienen más grano, y al *Nal xoy* amarillo, apropiado para sembrarse en planadas por surcos. El grano amarillo pesa más que el blanco; pero se compensa en el desgranado porque hay mas grano en las mazorcas

de maíz blanco, a decir de Ildfonso Yah y Roger May. Es el maíz de consumo. Las variedades más apreciadas son las más escasas y por eso han aumentado los Guardianes que siembran el *E'eju'*, el *Chak chob* y gallitos o *Nal t'eel*.

En las página siguientes se presenta cada una de las variedades que cuidan los Guardianes, agrupadas de acuerdo a su ciclo de cultivo. Se describen sus características observadas como tamaño, número de hileras, dureza del grano y las cualidades.

Al final del capítulo, veinticinco Guardianes muestran las principales variedades que cuidan y reproducen o bien la que seleccionan.

▼ Mazorcas de Dzutoh: Palomero, *Nal T'eel* rojo, blanco y amarillo, *Tziitbakal* ó *Bekechbakal*, *E'eju'*, *Nal xoy* amarillo, Clavo chiapaneco, *Xmejen nal chak chob*, *Xmejen nal* blanco.



Variedades de maíz presentes en diferentes comunidades entre 2015 y 2018

VARIETADES	Ciclo (meses)	Xoy	Timul	X'box	Dzutoh	Chacsinkín	Sabacché	Sisbic	Tahdziú	Kimbilá	Total
Total Variedades		11/18	12/17	8/16	5/16	5/12	4/8	5/7	4/7	6	
<i>Xnuk nal blanco</i>	3.5 - 4	•	•	••	••	••	••	••	•	•	5/9
<i>Xnuk nal amarillo</i>	3.5 - 4	••	••		•	•		•	••	•	3/7
<i>Xnuk nal chak chob</i>	4	••	••		•	•	•				2/5
<i>E'ju'</i>	3.5 - 4	••	••	••	••	•	••	••	••	•	7/9
<i>Chun yah rojo</i>	3.5 - 4	•	••	•					•		2/3
<i>Ts' iit bakal</i>	3 - 3.5	••	•	••	•	••	•	•	•	•	3/9
Clavo chiapaneco	2.5 - 3	•		•	•						3
<i>Nal xoy amarillo</i>	2.5 - 3	••	••	••	••	••	••	••	••	•	8/9
<i>Nal xoy blanco</i>	2.5	•	••	•	••	•	••	•			3/7
Santa Rosa	2.5	••		•							1/2
Cubana	2.5	•	•	••		••					2/5
San Pabléño	3		•								1
<i>Xmejen nal box jolo'och</i>	3	••	••			•					2/3
<i>Xmejen nal amarillo</i>	2.5		••	••	•		•				2/4
<i>Xmejen nal blanco</i>	2.5	•	•	•	•						4
<i>Xmejen nal rojo</i>	2.5	•	••	••	•					•	2/5
<i>Xmejen nal Xkoj Yuk</i>	2.5	•						•			1/1
Palomero	2.5		••		•						1/2
<i>Pix Cristo</i>	2.5	•			•						2
<i>Nal t'eel blanco</i>	7 semanas - 2	••		•	•	••		•			2/5
<i>Nal t'eel amarillo</i>	2	••	••	••	••				••		5/5
<i>Nal t'eel rojo</i>	2	••	••	•	•	•					2/5
<i>Kutahtzub</i>	1.5			•							1

• Variedades registradas en enero de 2015. Fuente: Taller micro regional de preparación de feria de semillas, enero 2015.

• Variedades registradas entre 2016 y 2018. Fuente: Entrevistas y registros de semillas en diversos talleres, 2016-2018.

2. Maíces de ciclo largo

XNUK NAL

La palabra *Xnuk* significa viejo en maya. Con ella se da nombre a esta variedad de ciclo largo o tardío. Se siembra en los tz'ek'el que son altillos o lugares pedregosos. No es apropiado sembrarlo en mecanizados, pues no le convienen las planadas. Varía en el grosor de su olote y en el tamaño de sus mazorcas, que son grandes y fuertes. Tiene entre ocho y doce hileras de granos duros y cristalinos (*xtok ixim*), y hay cuatro

colores: blanco, amarillo, rojo y morado o negro. Presentan con mayor frecuencia enfermedades, como *chak le'*, que deja sus hojas manchadas. Las variedades rojas y amarillas aguantan la lluvia ácida, no así las blancas. Rinde entre 40 y 50 kg por mecate, entre ,1000 y 1,250 kg por ha. Con buena lluvia puede producir hasta 60 kg por mecate, 1,500 kg por ha, a esto se le considera cosecha completa.



XNUK NAL AMARILLO

3.5-4 meses

Mazorcas de tamaño variado, en su mayoría grandes, cilíndricas, con un alto rango de longitud que va de 13 a 20 cm; con olote delgado, 12 a 14 hileras de granos amarillos duros y cristalinos. Es propio de suelos pedregosos, lo acostumbran sembrar de manera tradicional en *ts'ek'e'l* entreverados de atillos y planadas, con buen rendimiento; es muy susceptible a plagas y animales. Resiste la sequía. De menor presencia en las milpas que el blanco, en varias comunidades ya no se sembraba y lo han recuperado. Lo conservan en gran medida para semilla.



XNUK NAL BLANCO

3.5-4 meses

Mazorcas medianas, cilíndricas, entre 12 y 22 cm de largo, con olote delgado, entre 8 y 12 hileras de granos blancos duros y cristalinos. Propio de suelos pedregosos, crece despacio en estos suelos; pero así conviene para que sus plantas no sean muy altas como pasaría si se siembra en suelos de *kankab*. Tiene cuatro meses para alcanzar su altura. Es más grande y productivo, pero susceptible a plagas y animales. Resiste hasta mes y medio de sequía y hasta dos años en troje gracias a las varias capas de hojas (*joloch*) que la recubren. En general lo prefieren por su facilidad para desgranar y porque rinde más que el amarillo. Propio para sembrarlos con frijoles e ibes que pueden enredarse en sus cañas.



XNUK NAL CHAKCHOB

4 meses

Mazorcas cilíndricas fuertes, medianas, entre 12 y 20 cm de largo, con 14 hileras de granos cristalinos color rojo oscuro. Resisten a las plagas y, cuando están almacenadas, no las destruyen los gorgojos. Es difícil de desgranar por su dureza y por su grano puntiagudo. En su preparación ponen mucha cal para el nixtamal.



E'EJU'

3.5 - 4 meses

Mazorcas cilíndricas grandes y resistentes, de entre 8 y 20 cm de largo, cuyo olate varía en tamaño. Su caña es gruesa y resistente. De 10 a 12 hileras de grano pequeño, duro y cristalino (*xtok ix'i'im*), de color oscuro, generalmente morado. Algunas mazorcas pueden ser más claras, otras son casi negras. Es resistente y aguanta el *k'anku'ubul* (amarillamiento del cielo) que trae la lluvia ácida. Si bien su ciclo es largo, hay mazorcas de ciclo mediano que vienen de *Xmejen nales* de José María Morelos y están listas a los 75 días para sancochar. Se puede sembrar año con año en *kankabales* y con buen rendimiento da entre 60 y 80 kg por mecate cuando se logra una buena cosecha. Sus tortillas son suaves y de color rosado, sus tostadas oscuras muy apreciadas y su atole es muy sabroso. Reconocen que tiene más alimento y no se da a los animales. Poco común en la región, pero presente en todas las milpas de los Guardianes y cada vez se identifica en más parcelas.



CHUN YA ROJO

3.5 – 4 meses

Mazorcas de 7 a 15 cm, delgadas, de olote delgado con 10 a 12 hileras y de grano harinoso (*xmat ix'im*) color ocre y rojizo. Puede acortar su ciclo y confundirse con algunos *Xmejen nales*. Apreciado, pero se siembra con menos frecuencia.



TS'ÍIT BAKAL

3 a 3.5 meses – 90 a 105 días

También conocido como *Bekech bakal*, es una semilla antigua de mazorcas largas y delgadas con olote flexible de 8 a 12 hileras de grano blanco, duro y cristalino, aunque se han identificado mazorcas con granos amarillos en Timul. Comúnmente se siembra de manera tradicional, pero se adapta a la siembra por surco en los *kankabales*. Muy apreciado porque puede conservarse hasta un año almacenado. Se desgrana rápido y lo comen la familia y los animales. Algunos Guardianes reportan que han sembrado *Ts'it bakal* amarillo.





▲ Comida ritual con *Xnuk nal*.



▲ *Xnuk nal* blanco.

▼ *lis waaj de E'ej*'.

▼ *Chak chob* desgranado.





▲ Mazorcas de *E'aju'*.

▼ *Joloch* con mazorcas de *Ts'iit bakal*.

➤ Mazorcas de *Xnuk nal* amarillo.



3. Maíces de ciclo intermedio

XMEJEN NAL

Mientras se espera el *Xnuk nal* blanco y amarillo, llegará el *Xmejen nal*, maíz de ciclo mediano. Es común observar plantas cuateras. Son mazorcas más cortas, de entre 10 a 18 hileras, con granos cristalinos, pero más harinosos (*Xmat ix'im* o de harinita quebradiza) que los *Xnuk nales*. Pueden ser de color blanco, amarillo y rojo, y aunque es atípico, se cultiva *Xmejen nal* de color morado. Su olote es grueso y firme; se conserva hasta un año almacenado en el troje. Sembrados en planadas o kankabales y en surcos, una buena cosecha de *Xmejen nal* puede ser de 60 a 70 kg por mecate.

Los maíces nativos de dos meses y medio, cuya presencia era semejante a la de los tardíos hasta mediados del siglo pasado, son los que han disminuido considerablemente, sustituidos a partir de la década de los ochenta por materiales mejorados de semillas nativas. En Xoy se recuerda que hasta hace 20 o 30 años había *Xmejen nales* bonitos con dos o tres mazorcas que ya no se encuentran igual. Los Guardianes siembran en sus milpas tanto estos maíces acriollados durante varios ciclos, algunos desde hace más de 20 años en la región, como los *Xmejen nales* nativos que están buscando reproducir y conservar.



XMEJEN NAL BLANCO Y XMEJEN NAL BOX JOLO'OCH

2.5 - 3 meses

Mazorcas delgadas de 10 a 14 cm, con 10 a 14 hileras de grano cristalino de color blanco. Por su grano cristalino y fuerte resiste el almacenamiento sin que se pique. Se desgrana rápido. Distinguen el blanco del *Xmejen nal box jolo'och* por el color de su cáscara. El *holoch* oscuro morado-negro le da su nombre; la caña y

el olote también son morados y sus granos blancos cristalinos se aprecian por su resistencia en la milpa durante la maduración. Se desgrana rápidamente aunque resulta difícil desprender el olote del *joloch*.



XMEJEN NAL AMARILLO

2.5 meses

Mazorcas alargadas de 10 a 14 cm de largo, con 14 a 16 hileras de grano delgado y menudo color amarillo, cristalino, ligeramente harinoso. Las mazorcas suelen ser más gordas que las blancas y son cuateras. Se desgrana rápido y pueden almacenarse más tiempo porque no se pica pronto.



XMEJEN NAL ROJO

2.5 meses

Mazorcas gruesas y no tan puntiagudas como los gallitos. De 8 a 10 cm de largo, con 8 a 14 hileras de grano rojo. Es poco frecuente su cultivo y suele haber discusión sobre su ciclo de cultivo porque puede acortarse y cosecharse con los *Nal t'eel*.



XMEJEN NAL XKOJ YUK

2.5 meses

Mazorca robusta y cónica de 10, 12 y hasta 15 cm de largo, con punta curva y larga y con 18 hileras de grano harinoso, de color amarillo pinto. No es frecuente su cultivo pese a que rinde y se conserva almacenado casi todo el año. En Xoy, algunos lo reconocen como semilla antigua y también se recuerda haber adquirido la semilla a productores de Bacalar. Se desgrana fácilmente, es de los primeros que se consume y se usa para tortillas.



PIX CRISTO

2.5 meses

Mazorcas cilíndricas de 8 a 10 cm de largo, con 12 a 16 hileras de grano duro y cristalino de color amarillo y rojizo jaspeado, con figuras color ocre en forma de cruz que asemeja "la rodilla de Cristo". Lo describen como un *Xmejen nal* gordito. Han identificado *Pix* Cristo de color blanco con las mismas figuras color ocre. Es una variedad escasa, su semilla es antigua y la conservan algunas familias, pero está en proceso de recuperación. Logran una masa suave para tortillas, tamales y atole; es de los primeros granos que se consumen.



CLAVO CHIAPANECO

2.5 – 3 meses

Mazorcas cilíndricas grandes, largas y delgadas de 18 a 20 cm de largo, con 8, 12, 14 y hasta 20 hileras de granos harinosos y cristalinos, cuyos colores van de amarillo a ocre oscuro, dorado, rojo y anaranjado. Desde el año 2013 un Guardián de X'box lo intercambió con productores del ejido Candelaria en San Cristóbal de las Casas. Resiste la sequía, los gorgojos y las plagas, y sobrevive al gusano trozador con manejo agroecológico de plagas. Durante cuatro ciclos agrícolas ha acertado su ciclo a 2.5 meses con buen rendimiento. Tiene buen sabor para tortillas y para pozole. Se observa un cambio en el color vario-pinto de sus granos a mazorcas de color rojo oscuro. Con casi seis años de adaptación en el ejido de X'box, su cultivo se ha extendido a otros pueblos.



CHAK CHOB ANARANJADO

75 días

Mazorcas cilíndricas de 14 a 16 cm, con 14 a 16 hileras de grano cristalino color naranja que puede variar de tonalidad más clara a más oscura. Es un grano rendidor y resiste a la sequía y a los gorgojos, aunque puede picarse en almacén si no se toman precauciones. Es de fácil desgranado y se usa para tortillas. En el ciclo 2018 fue la primera vez que se cosechó en el pueblo de Dzutoh.



NAL XOY AMARILLO

3 meses

Semilla mejorada en Xoy en 1983. Rufino Chi Canul fue el productor de Xoy que aprendió técnicas de mejoramiento y obtuvo el *Nal xoy* a partir de cruzar el *Nal t'eel* amarillo con el Tuxpeño PR 7822 de grano blanco, seleccionando los granos amarillos, pues apreciaban su planta vigorosa y el rendimiento de su grano. Buscaban un mayor rendimiento al sembrarlo en planadas y en surco, que se pudiera guardar en la troje y se lograra la asociación con frijol y con ibes.

Son mazorcas grandes hasta de 20 cm, de 12 a 16 hileras de granos amarillos arenosos o harinosos; es más resistente que el *Nal xoy* blanco almacenado en troje. También resiste la sequía y a los vientos fuertes, pese a que las plantas

se tiran para arriba más de tres metros. Al igual que las demás variedades, especialmente las acriolladas, la yerba excesiva disminuye la producción, pero en general tiene buen rendimiento. De 70 a 90 kg por mecate, 1,750 kg por ha, se considera una cosecha completa de *Nal xoy*, que se obtiene en un buen año, suficientes lluvias y en planadas profundas. Resiste a control de plagas con manejo químico y agroecológico. Es fácil de desgranar y tiene buen sabor para tortillas y para pozole. Con más de 35 años en la comunidad de Xoy, se ha extendido su cultivo a otras comunidades de la región donde también conservan la semilla y trabajan para recuperar sus ventajas, bajar su altura, obtener cada vez mejor rendimiento y uniformar su color.



NAL XOY BLANCO

2.5 meses

Se obtuvo también en Xoy, entre 1998 y 2000, seleccionando los granos blancos del *Nal xoy* amarillo. Mazorcas robustas de hasta 20 cm, con 14 y hasta 18 hileras de granos harinosos. Crece muy rápido y puede adaptarse a sistemas mecanizados cultivándolo todo el año. Buen rendimiento de hasta 70 kg por mecate. Compite con variedades híbridas para venta de maíz elotero. Este *Nal xoy* no es apto para sembrar en terrenos pedregosos.



SAN PABLEÑO

2.5 meses

Mazorca robusta de 18 cm, con 10 a 12 hileras de grano grande y cristalino color ocre y anaranjado. Es una variedad acriollada que se cultiva en el pueblo de Timul; se parece un poco al *Nal xoy* por el grosor de su olote. Hace seis años la adquirieron en una feria de semillas de Hopelchén en Campeche, ya que al igual que la Santa Rosa son variedades mejoradas a partir de semillas locales, muy aceptadas y apreciadas entre la población de los Chenes.



CUBANA

2.5 meses

Mazorcas robustas de 15, 20 y hasta 25 cm de largo, con varias capas de cáscara fuerte que cubre toda la mazorca. De 12 a 18 hileras de grano harinoso. De olote grueso de color blanco o rojo. Se siembra en planadas, es una planta de poca altura. Lo cultivan desde hace más de 35 años en la región y es muy apreciado por resistente a la sequía y productivo. Los granos pesan; es de alto rendimiento, hasta 100 kg por hectárea se pueden obtener con buena lluvia y manejo, y sembrada en surcos. Resiste en almacén sin picarse, aunque menos que un *Xnuk nal*.



PALOMERO

2.5 meses - 7 semanas

Mazorcas cilíndricas muy delgadas de 10 a 18 cm de largo, de olote también muy delgado, con 12 a 16 hileras de grano cristalino menudo, cuadrado, de color amarillo. Muy parecido al conocido como Reventador en Michoacán y en Jalisco, lugares donde su ciclo es más largo. Es poco frecuente su cultivo, porque es de grano muy pequeño y se ha sugerido que se pueden usar algunos *Nal t'eeles* amarillos como maíz palomero. Escaso y apreciado en el mercado regional y nacional, se encuentra solamente en dos comunidades, donde se adapta y mejora semilla proveniente de San Lorenzo, Tahdziú.



SANTA ROSA

2.5 meses

Mazorcas robustas de 13 a 22 cm, con 16 a 20 hileras de granos grandes, hariosos y de color blanco. Aunque escasas, también hay algunas parcelas con variedad Santa Rosa de color rosa nacarado. Es una semilla mejorada que está bien adaptada y resiste al fresco. Fue producida en los centros experimentales del INIFAP a partir de semillas criollas de la región. Se puede establecer en sistemas

mecanizados y compite con el maíz elotero. Tiene más de 10 años de adaptación en el pueblo de Xoy, aunque en Quintana Roo está registrada desde 1992. Aunque no es su totalidad, un 70 % del grano puede resistir un año almacenado. Apreciado en el mercado regional por su tamaño y productividad. También se reporta como muy aceptada en los Chenes, Campeche.





▲ Clavo chiapaneco desgranado.
▼ Mazorcas de Santa Rosa blanco.



▲ Mazorca de Palomero.



▲ Mazorcas de *Xmejen nal* blanco.
▼ Desgranando mazorcas de *Nal xoy* amarillo.



4. Maíces de ciclo corto

NAL T'EEL

Maíces precoces o de ciclo corto, también conocidas como gallito; algunas variedades ofrecen su grano en siete semanas. Son variedades escasas, siempre se han sembrado en pequeñas extensiones de la milpa (2 a 6 mecates) o en el solar. Se siembra en cualquier tipo de suelo. Dado que se pueden cosechar en dos meses, evitan los ciclones que, en cambio, con su llegada afectan al *Xnuk nal*. Los gallitos y los *Xmejen nales*, empero, resisten menos la sequía, pueden perder su cosecha hasta con 15 días de sequía. Logran hasta dos mazorcas por

planta. Una buena cosecha de Nal t'eel amarillo son 40 kg por mcate, 1,000 kg por ha. Por su rendimiento y resistencia almacenados en troje, se han usado para mejorar otras variedades y, aunque son más pequeñas, pueden rendir de manera semejante al *Nal xoy*. Mazorcas punteagudas, de granos pequeños y cristalinos y bakal delgado. Algunos de los guardianes se especializan en cuidar estos gallitos que heredaron de sus abuelos y venden bien en las ferias. Se trata de maíces que necesitan mejores condiciones de fertilidad que las que requiere el *Xnuk nal*.



NAL T'EEL BLANCO

7 semanas a 2 meses ó 46 a 60 días

Mazorcas de 8 a 13 cm de largo, con 12 a 14 hileras de grano blanco y cristalino. Cosechan hasta dos o tres mazorcas por planta. Es más precoz que la amarillo.



NAL T'EEL AMARILLO

2 meses

Mazorcas de 6 a 12 cm de largo, con 10 a 18 hileras de grano cristalino de color amarillo. Tiene mayor presencia que el blanco y en algunas parcelas con riego intentan tener hasta tres cosechas. El amarillo es muy rendidor, aunque son mazorcas más pequeñas, se pueden cosechar hasta dos o tres mazorcas por planta y obtener más de 40 kg por mecate con buena lluvia. De todos los *Nal t'eel* o gallitos, este es el de mayor rendimiento.



NAL T'EEL ROJO

2 meses

Llamado también gallito rojo. Sus mazorcas son de 8 a 12 cm de largo, con 12 hileras de grano rojo oscuro, duro y cristalino, y 10 hojas de cobertura. Se aprecia porque cosechan entre una y cuatro mazorcas por planta, y porque se desgrana más rápido. Por su grano cristalino es resistente a plagas y enfermedades, incluso a los tejones.



KUTAAHTZUB

1.5 meses

Mazorcas de 5 a 7 cm de largo, con 12 hileras de grano harinoso de color amarillo. Es una variedad muy precoz, con 44 días de floración. Se puede producir tres ciclos consecutivos y se obtienen de una a dos mazorcas por planta. Requiere agua y no es tan apreciado porque lo ataca la plaga y lo destruyen los animales silvestres. Es de bajo rendimiento y escasa semilla. Deben consumirlo pronto, porque es difícil almacenarlo. Proveniente de José Ma. Morelos, Quintana Roo, en 2018 fue su ciclo de adaptación en parcelas de X'box.



QUINTANA ROO 39

54 días

Mazorcas ligeramente cónicas, de 7 a 9 cm de largo, con 14 hileras de grano menudo y mayormente harinoso. Es una selección de un maíz proveniente de Presumida, Quintana Roo, la cual han realizado desde hace 15 años en el pueblo de Xoy con la ayuda del Dr. Luis Dzib. En palabras de Guardianes de Xoy, aunque no es un *Nal t'eel*, sí se pueden obtener palomitas. Es un proceso en marcha del que aún no se obtienen características estables.



▲ Mazorcas de *Nal t'eel* blanco.



▲ Mazorcas de *Nal t'eel* amarillo.

▼ Mazorcas de *Nal t'eel* rojo.





Bernadino Canul †
Xoy

E'ju'
Nal xoy
Santa Rosa
Nal t'eel amarillo



Lucio Cauil
Xoy

Ts'iit bakal
Nal xoy amarillo
Clavo Chiapaneco
Santa Rosa blanco y
rosa
Nal t'eel amarillo y rojo



Humberto Chablé
Chacsinkín

Xnuk nal blanco y
amarillo
E'eju'
Chak chob



Ricardo Piña
X'box

E'eju'
Xnuk nal amarillo
Clavo chiapaneco
Nal xoy amarillo
Chak chob
Nal t'eel blanco
*Kutaahz*ub



Benjamín Chablé
Xoy

Tzi'itbakal
Xkoyuc
Nal t'eel rojo y blanco



Rubén Tzab
Timul

E'ju'
Chun yah rojo
Xmejen nal amarillo
Nal t' eel rojo
Xmejen nal box jolo'och
Nal xoy amarillo
Xnuk nal chak chob
Nal xoy blanco
San Pableño
Xnuk nal amarillo



Idelfonso Yah
Chacsinkín

Tz'itbakal
E'ejul'



María Feliciano Moen
Dzutoh

Tz'itbakal ó Bekechbakal
E'ejul'
Nal xoy amarillo
Clavo chiapaneco
Xmejen nal blanco
Xmejen nal chak chob
Palomero
Nal t'eel rojo
blanco y amarillo



En el sentido de las manecillas del reloj:

Mariano Palomo, de Xoy: *Xnuk nal amarillo, E'aju', Xnuk nal, Chak chob.*

Victoriano Valle, de Tahdziú: *E'aju' y Xnuk nal amarillo.*

Aisela Ucán, de Sabacché: Cubana.

Don Pedro Poot, de Sisbic: *E'aju'.*

Ramón Bacab, de Kimbilá: *Sak may*, maíz acriollado en la localidad.



▲ **Francisco Cab, de X'box:** Cubana anaranjada, Xmejen *nal* amarillo, *Chun yah* rojo, Gallito morado, Gallito rojo, Xmejen *nal* crema, Xmejen *nal* rojo y Xmejen *nal* blanco.



▲ **David Mukul Cumul, de Xoy:** *E'ejú*, *Nal xoy*, *Pix Cristo*.



▲ **Don Gabriel Ucan, de Kambul:** *Xnuk nal* blanco.



▲ **Laureano Abán, de Sabacché:** Cubana.



▲ **Nemesio Tziú, de Sabacché:** *Xnuk nal* blanco.



▲ **Don Juan Bautista López, de Sabacché:** Cubana.



En el sentido de las manecillas del reloj:

Don Pastor Uluac, de Sisbic, en su milpa de *E'ejú*.

Jose Arcadio Chablé, de Timul, cosechando *Xnuk nal* blanco.

Remigio Bacab, de Dzutoh, que mejora *Xnuk nal* amarillo

Doña Paulina Ek, de Dzutoh, que conserva el *Piix* Cristo.

Don Ricardo Piña y doña Serafina Poot.



▲ **Gualberto Chablé, de Timul** (sentado), seleccionando Cubana blanca. A su derecha **Arcadio Chablé, de Timul**.



▲ **Don Francisco Cab y su esposa doña Aby Mukul, de X'box**, preparando *lekes*, maraquitas y rosa *pak*, tomate criollo.



▲ **Ildefonso Yah, de Chacsukín, y don Bernardo Cen, de Dzutoh**, observan la altura de una planta de *Nal xoy* amarillo.





IV

LOS CULTIVOS ASOCIADOS EN LA MILPA



▲ Doña Aby Mukul recogiendo flor de calabaza en X'box.

Los cultivos asociados y complementarios

Estos cultivos estaban presentes en la milpa antigua, tal como la encontraron los españoles hace más de 500 años: 16 especies nativas y 36 variedades registradas en los diccionarios antiguos que pudieron ser más. En esa milpa, como hasta hoy, había diversos tipos de calabazos como el *chúuj*, el *leek*, frijoles de varios colores, seguramente *ibes* y tubérculos como el *makal*, la yuca, la jícama, camotes morados, amarillos y blancos, además de varios tipos de chiles.¹

Se llaman cultivos asociados a todos aquellos que se siembran junto con el maíz, aunque no solo se cultivan en las milpa sino también en terrenos colindantes, especialmente cucurbitáceas como las calabacitas y varias leguminosas. Se conserva y se adapta el tradicional *paach pak'al*, o *pet paach*, espacio dentro de la milpa seleccionado por su suelo y destinado a la siembra de chile, tomate, melón, pepino o sandía. La vitalidad de esta estrategia es la base de la diversidad de la producción milpera y para fortalecerla incluyen nuevas parcelas y solares, incluso unidades de riego con el fin de producir una gama amplia de cultivos. Junto a éstos, tradicionalmente asociados al maíz, siembran hortalizas y tubérculos criollos o del país, que se consideran complementarios y no asociados, pues al momento de sembrarlos no se colocan en el mismo puño de semillas que el resto.

Esta diversidad en las milpas de los Guardianes existe a contracorriente de lo sucedido en las de uso continuo, sembradas en los *kankabales*, donde han tendido a disminuir por varias razones: por el uso de herbicidas, porque implican más trabajo y porque prefieren alimentos industrializados, perdiendo el aprecio que se tenía a gran parte de estos cultivos tradicionales. No obstante, los milperos antiguos siembran en sus milpas camotes o *ibes* de colores que son productos escasos o difíciles de encontrar. Al igual que ellos, hay guardianes que se esmeran en recuperar, conservar y reproducir todos estos cultivos y para ello los intercambian, compran o venden en las ferias.



▲ *Xa'ak*, mezcla de las semillas que se siembran al mismo tiempo con el maíz: calabazas de pepita gruesa y menuda, *ibes* y frijol de milpa. Para cuidarlos, ponen atención en los cultivos que son de guía arriba y los que son de guía abajo.

Cultivos asociados y complementarios en las milpas de los Guardianes de las Semillas del sur de Yucatán (2015–2019)

Leguminosas 38 Cucurbitáceas 17 Tubérculos 10 Hortalizas 12

Frijoles 8	Calabazas 4	Camotes 3	Chiles 5
Espelón 4	Sandías 4	<i>Makal</i> 3	Tomates 4
<i>Ibes</i> 19	Melón 1	Ñame 1	Rábanos 1
Lenteja 4	Pepino 2	Yuca 1	Cilantro 1
Cacahuatate 1	Calabazos 6	Sagú 1	Cebollas de Ikil 1
Jicamas 2		Papa voladora 1	

Los números indican las variedades locales que se registraron.

Fuente: Margarita Rosales, Gabriela Cervera, Guardianes de las Semillas. Investigación de campo, 2015–2019.

Lo que distingue las variedades de asociados, en primer lugar, es su uso y su destino: los que son alimento, de los que son recipientes, juguetes o adornos. En segundo lugar, los distingue su ciclo corto o largo, nunca van a sembrarse juntos. En tercer lugar se distinguen los asociados según el lugar donde se siembran: la milpa, el *pet pach* y el solar, sea en pequeñas parcelas o en el *ka'anche*.

1. Las leguminosas

Las diferentes leguminosas sembradas en la milpa son una fuente primordial de proteína vegetal en la dieta cotidiana y varía su consumo de acuerdo a la disponibilidad y época del año en la que se producen. En una misma milpa suelen sembrarse tanto *Xpelon* y frijoles como *ibes*, cuidando no sembrar del mismo ciclo. Una combinación común de asociados con maíz es *Mulición ib* (redondo de ciclo largo), con frijol, calabaza de pepita gruesa, lenteja y jicama. Con más frecuencia, la mayoría de los agricultores prefiere sembrar más frijol que *ibes*, pero esta tradición está cambiando ante la demanda del *ib* blanco en el mercado.

El *Xmejen bu'ul*, el *Tsamá* y el *Xmejen ib* no se siembran junto con el maíz, sino que se siembra en tiempo diferente; cuidan las semillas que son de abajo, como las pepitas, y cuidan sembrar en diferente tiempo las semillas de arriba, que son las guías del *ib* y del frijol. Una estrategia para la siembra de asociados toma en cuenta la variedad, el ciclo y la distancia entre las plantas. Con ello los Guardianes garantizan conservar las características de cada variedad; también aplican su conocimiento acerca del temporal y la necesidad de agua de cada una. Por ejemplo, siembran cinco mecates de *ib mulición*, de ciclo largo, con cualquier frijol, separando con un espacio de 10 metros los siguientes cinco mecates para sembrar ahí el *pechel* rojo, de ciclo corto, con algún otro frijol. Dejan libres de semilla otros diez metros y siembran otras variedades de *ib*.



> Milpa con frijol.

Leguminosas (*Leguminosae*) (39)

Frijol, *bu'ul* (*Phaseolus vulgaris*)

Xkoli bu'ul
Xmejen bu'ul
Tsamá
Jaaba'
 Frijol chino
 Frijol rojo
Mucuna americano y amarillo

Ib, iib bu'ul (*Phaseolus lunatus*)

Ib blanco, rojo, negro, pinto, morado y bayo
Ib rojo panabá
Ib bacalar
Ib xmúulisión blanco y rojo
Chak sak ib
Xpech ib blanco
Ib pecho de tórtola rojo, negro y café
Matsam kitam
Xpuksi'ik'al tsuutsuy
Xmejen ib
Chak mejen ib

Espelón, *Xpelon* (*Vigna unguiculata*)

Xnuk xpelon
Xmejen xpelon
Xmejen xpelon blanco
Xpelon verde

Lenteja, *Xráantejas* (*Canajus cajan*)

K'an koop (amarilla)
Sak (blanca)
Kit boox (pinta)
 Lenteja negra

Cacahuate (*Arachis hypogaea*)

Jicama, *Chi'ikam* (*Pachyrrhizus erosus*)

Xnuk chi'ikam
Mejen chi'ikam



▲ Semillas de leguminosas: cacahuate, lentejas, frijol y espelón.



▲ Preparación del pipián de frijol en Chacsinkin.



▲ Preparando espelón.

Frijoles (*Phaseolus vulgaris*)

En las milpas de los guardianes se siembran dos o tres frijoles tradicionales y otros introducidos como el **Mucuna**, que es un cultivo de cobertera; apreciado, porque además de nitrogenar el suelo, puede ser alimento del ganado.

Se siembran frijoles de diferente ciclo y en diferente momento para tener más opciones de cosecha y, al igual que sucede con el maíz, puedan paliar el temporal. También lo cultivan para disfrutar sus sabores en diferentes guisos. El **Xcoli-**

bu'ul o frijol de la milpa, lo cultivan en todas las comunidades y milpas de los Guardianes. Es un frijol muy antiguo, sus parientes se encontraron hace 5,000 años en una cueva de Puebla. Normalmente se siembra en junio en el *xa'ak'* con el maíz y se cosecha en diciembre, así produce más; "cuando se siembra más tarde también está listo para diciembre, es su tiempo, pero puede extender la guía y no producir suficiente". (Idelfonso Yah, Chacsinkín, 2018).

El **Xmejen bu'ul** es una variante de ciclo corto de dos meses y medio. Todas las variedades pequeñas, o *Xmejen*, tienen este ciclo de dos meses y medio. Tanto



▲ **Mucuna (frijoles grises)**. Apreciado porque sirve de alimento para ganado, especialmente cerdos.



▲ Vainas largas de **Ja'aba** sembradas en solar. Frijol nativo cuyos frutos grandes se usaban para hacer collares y salir a bailar en el carnaval.



▲ **Xmejen bu'ul**. Se preparan *pibes* y vaporcitos que se ponen en el altar de difuntos. Las señoras también lo prefieren para preparar frijol cocido, conocido como frijol *kabax*, con naranja y chile. Lo prefieren porque hace más espeso el caldo y es más sabroso.



el *Xmejen bu'ul* como el *Xpelon* y el *Mejen Xpelon* se siembran con estacas para que suban las guías. Por eso también se le conoce como frijol de vara. Se siembra tradicionalmente a partir del 8 de agosto y se cosecha para finados en noviembre.

El **Tsamá** "es un frijol negro antiguo que le gusta estar solo y así lo sembramos." Tradicionalmente se siembra en agosto-septiembre, aunque en los tiempos actuales por lo errático del temporal suelen sembrarlo aún en octubre. Es de maduración rápida, pero lleva mucho trabajo preparar el terreno para su siembra, acarrear los varejones y chapear. Los pocos milperos que realizan la labor y conservan este

cultivo asociado, lo hacen porque tiene buen precio en el mercado y suficiente demanda entre los consumidores locales y regionales. Al igual que el *Xmejen bu'ul*, el *Tsamá*, que es un frijol más grande, suele prepararse en el tiempo de celebración de Fieles Difuntos, época cuando también lo venden tierno.

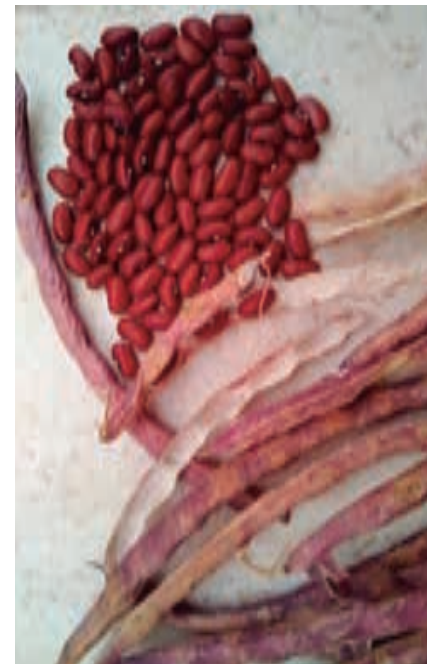
El **frijol chino** es un frijol muy pequeño, del tamaño y la forma del arroz. No es común que se cultive, aunque lo reconocen por su sabor y porque rinde suficiente para complementar el consumo. Lo cultivan en algunas milpas, pero se siembra especialmente en solares de Chacsinkín, Xoy y Dzutoh.



▲ **Xcolibu'ul.** Se acostumbra preparar como frijol colado, para panuchos o seco, porque cuando se prepara *kabax* no queda espeso su caldo.



▲ Frijol **Tsamá.** Es su costumbre prepararlo en pipián con pepita molida, tomate y un poco de achiote y ciruela.



▲ **Frijol rojo.** Una variedad de este frijol se cultiva en Timul.



▲ **Frijol chino.** Acostumbran prepararlo en potaje (pimienta, *xkatik*, cebolla y verdura) y en los guisos para el *ch'a'cháak*.

"Mi abuela lo preparaba en toksel, pero hay quien lo prepara kabax. Los antiguos lo hacen así para variar el gusto y comer no solo el negro, pero ya pocos lo siembran en Chansinkín y no a todos los niños les gusta. En X'box y Timul se siembra y se consume más."

Doña Irma Sánchez, Chacsinkín

"En el monte, casi todos los antiguos se hacían su casita en el monte... como a diez metros alrededor, está bien deshierbado. Se siembra lo que es el elote, pero no se siembran calabazas para que no se tape todo... Entonces ahí se siembra lo que es el bu'ul chino. Todas las matitas, alrededor de la casita. Y ahí, te digo, puedes sacar hasta ocho, diez kilos de bu'ul chino. Y ya con eso, si es para consumo de la casa, ya tienes para un largo tiempo para comer, porque eso siempre se le usa como un cuarto de kilo, se prepara un buen caldazo."

Fernando Nah, Chacsinkín

El frijol negro es el que más se consume en las comunidades porque es el que se vende en los comercios locales, como sucede en Chacsinkín. Por esta razón no es común que lo cultiven en las milpas como asociado, sino en alguna esquina, separado del maíz o en un terreno aparte.



▲ Frijol negro, Tsamá.

Don Fernando Nah sembraba frijol negro, pero dejó de sembrarlo cuando en una ocasión se le amargó al cocerlo. De acuerdo a la anécdota que compartió ello a que alguna persona coció sus frijoles con olote. El olote suele utilizarse para hacer el fuego con el que se cocina. Don Fernando afirma que no debe ser usado al cocer frijol negro, blanco o rojo pues se amarga la comida, no sólo la propia, sino también la de las demás personas que cuentan con el mismo producto.

Doña Irma Sánchez lo corrobora para el caso de los *ibes*: "...dicen que no se debe usar *bakales* al cocerlos, hay que cuidar mucho esto, porque si no, -al año siguiente- al sembrar el *ib* estará amargo y no se podrá comer, no sirve..."

Espelones (*Vigna unguiculata*)

El *Xnuk xpelon* es de un ciclo largo, entre 4 y 5 meses. Se siembra con el maíz y se cosecha en la época de Finados: "Siempre va a dar para Finados, es su tiempo", especialmente para preparar vaporcitos y *pibes* que se ofrecen en el altar de los difuntos. Al igual que el frijol tierno, se usa en otros guisos, como el pipián. Hay quien dice que es bueno para curar a los cochinos con viruela, usando el *Xpelon*

sancochado. También le dicen Dominga pelón porque crece en menos tiempo, en dos meses y medio, como los elotes. A diferencia de otras leguminosas, no es una guía, sino un pequeño arbusto. Se puede sembrar dos veces al año y por eso lo prefieren al de ciclo largo. Más que por su sabor, tanto al *Xpelon* pequeño como el blanco los cultivan para tener disponibilidad y diversidad de alimento.



▲ *Xnuk xpelon*.



▲ *Xmejen xpelon*.



▲ *Xpelon blanco*.



▲ *Xpelon verde*.

Ibes, iib bu'ul (Phaseolus lunatus)

Los *ibes* son una especie domesticada de frijol y los hay de varios colores. Los *ibes* crecen en guía trepadora, con flores blancas y rosadas o moradas. Al igual que el frijol y el *Xpelon*, crecen adentro de una vaina con dos, tres, cuatro y hasta seis semillas, según sea la variedad. Algunos Guardianes tienen una gran riqueza de *ibes* que se distinguen sobre todo por su color, aunque también algunos varían

en su forma: redonda, plana o más alargada. Aunque hay variedad de colores, los españoles describieron esta especie como un frijol blanco y ancho parecido a las habas.

Cuenta con dos variantes: **Xnuuk ib**, de ciclo largo y forma redonda; y **Xmejen ib**, de ciclo corto y de forma plana. Algunos Guardianes tienen cinco variedades y uno de ellos llegó a contar con 13 en el año 2015. Son semillas heredadas de



▲ *Ibes* de colores. "Cada semana cocino un *ib* diferente".

▲ Diferentes *ibes* en feria.

los abuelos, al igual que la del *ib* rojo, blanco y negro. Otras las ha adquirido en ferias desde hace cuatro o seis años, o cuando viaja a otras comunidades, como Panabá. Se cuidan para tener diferentes semillas que vender y variar en la comida. Por su parte, la semilla del **Ib Bacalar** es muy delicada y apreciada porque fue recuperada de un tronco en Timul y, a partir de entonces, se ha ido reproduciendo y cultivando en un par de comunidades más, como Dzutoh y X'box. Otra variedad con la que se cuenta es el **Chak sak ib**.

El **Ib rojo Panabá** es más grande y plano. Es el que más gusta porque espesa al sancocharlo. Este *ib* también se encuentra atabacado. Destacan los más antiguos como el **Matzam kitam** y el **X puksi'ik'al tsuutsuy** para *toksel*, *polkan* o colado; es el que más sabor tiene con carne de puerco.

El *ib* se siembra entre el maíz intercalando los diferentes tipos de semilla. Se siembran varios surcos en un mecate, pero cuidando la distancia para que no se



▲ **Matzam kitam.**



▲ **Ib pecho de tórtola negro;** lo hay también café.



▼ **X puksi'ik'al tsuutsuy rojo.**



▼ **Panabá rojo.**



▲ **X puksi'ik'al tsuutsuy café.**



▲ **Panabá atabacados.**

confundan: "saltas dos matas de maíz y siembras un tipo de *ib* y luego saltas una mata y siembras otro tipo." Se siembran, por ejemplo, los *ibes* rojos asociados con el *Nal xoy* amarillo. En cada planta se ponen tres semillas que necesitarán agua y cuidado, por eso chapean para que no crezca la hierba. Con cuidado, los *ibes* dan buena cosecha, sobre todo la antigua semilla de *ib* negro. Hay variedades de *ibes* muy delicadas, como el *ib* pecho de tórtola y el Bacalar.

Quienes siembran más de una variedad saben que tendrán suficiente tiempo y ayuda para cultivarlo. Se acostumbra cosechar cuando hay luna llena para que no se pique y, cuando terminan, se sacan las semillas de la vaina y se asolean dos o tres en medio del solar o en el techo de la casa. Procuran seleccionar sus semillas escogiendo las que no están picadas y las guardan en botellas con tapa; algunos milperos pueden añadir cal en la botella, pero eso probablemente influya en el color. Los granos picados serán alimento para cochinos. No tienen desperdicio. Los *ibes* tienen buen precio en el mercado y suelen consumirse en casa.



▲ *Chak mejen ib.*



▲ *Ib* Pecho de tórtola plano.



▲ *Ibes* asoleándose.



▲ *Ibes* en milpa.



▲ Guiso de *ibes*.



▲ *Ib* blanco *mulición*, que es redondo y pequeño, se cuece mas rápido y es mas apreciado.

Jícamas: *Chi'ikam* y *Xmejen chi'ikam* (*Pachyrrhizus erosus*)

La jicama es de la familia de las leguminosas. Su raíz ha sido consumida desde tiempos de los antiguos mayas, desde antes de la llegada de los españoles. En palabras de los cronistas: "*hay otra suerte de fruta que se cria debajo de la tierra que los indios llaman chi'ikam y los españoles jícamas que son como cebollas... y de ellas se hace muy buena conserva*".²

Hay jícamas de ciclo largo y corto que se cosechan en noviembre, en la época de los Finados. Las de ciclo largo se siembran en la milpa en mayo o junio, con el inicio del temporal, y en agosto se siembran las de ciclo corto. En ambos casos lo hacen en pocetas a un lado de la milpa.

➤ *Xe'ek'*: ensalada de jícamas y cítricos.



▲ *Xmejen Chi'ikam* (ciclo corto).



▲ *Nuk Chi'ikam* (ciclo largo).

Otras leguminosas: lentejas, *X'lentejas*, (*Canajus cajan*) y cacahuates (*Arachis hypogaea*)

Especial mención merece la lenteja, pues no es un cultivo tradicional y la que aquí se encuentra es redonda y pinta. Si bien su cultivo no es común, la siembran cuando temen perder la cosecha, o bien cuando la han perdido. Su ciclo de cultivo permite este relevo de semillas en la milpa. Es una planta que también se siembra en los solares.



▲ Lentejas negras, blancas y pintas, de don Lucio, de Xoy.



2. Las cucurbitáceas

Se cultiva una cantidad importante de las llamadas cucurbitáceas. El uso de éstas depende de una primera distinción a partir de la cual las catalogan en diferentes familias. Por ejemplo, las calabacitas, la sandía, los melones y los pepinos son comestibles, mientras que las diferentes variedades de calabazos se usan para almacenar o transportar alimentos.

Calabazas

Chiibal y *Uchiibalo'ob* es el término en maya para nombrar a una familia de cultivos, por ejemplo, al conjunto de calabazas, o a los cultivos del *Pet pach* porque comparten rasgos más específicos por su uso y por el lugar donde se cultiva.

Las calabazas de pepita gruesa, menuda y chica se siembran dentro de la milpa. Normalmente se siembran en mayo. Sin embargo, cuando éstas llegan a ser

comidas por la iguana, el pavo del monte o la chachalaca, su semilla se revuelve con el maíz para sembrarla de nuevo en julio.

Xtóop es el nombre de la calabaza con pepita gruesa. Es de periodo largo. Su semilla se tuesta y su consumo es muy apreciado y popular. La calabaza es alimento de los cochinos, de los pavos y de las gallinas. Se aprovecha la calabaza completa. Cuando está tierna y pequeña se pone dentro del frijol o dentro del puchero o en el *joroch* en lugar de carne; se le pone su flor y su fruto tierno. Estando tierna también se puede comer frita; se usa para dulce de calabaza, el cual es bueno para criar a la abeja. Cuando está cruda y grande se usa para los animales del solar.

Xnuk k'uum o Xnuk sikil: Calabaza de pepita menuda de periodo largo (4 meses). Su pepita es muy apreciada para muchos guisados y se procura guardar para todo el año. Por otro lado, también se puede vender a buen precio, pero

Cucurbitáceas (*Cucurbitaceae*) (16)

Calabazas (*Cucurbita moschata*)

Xnuk k'uum o *sikil* o pepita menuda
Xmejen k'uum o *Xmejen sikil*
Xtóop' o pepita gruesa
Ts'ool

Calabazos (*Lagenaria siceraria*)

Chúuj
Leek
Mejen leek
X'kiis (güiro)
Xluuch o jícaras
Mejen luuch
Xtuch (maraquitas)

Sandía (*Citrullus lanatus*)

Sandía verde, amarilla, roja y negra

Melón (*Cucumis melo*)

Melón "país"

Pepino, *pepiino* (*Cucumis sativus*)

Sak pepiino (pepino blanco o "país")
Ya'ax pepiino (pepino verde)



▲ Calabacita **Xtóop** y su semilla, conocida como pepita gruesa.

hay quien la prefiere para autoconsumo. Entre otras formas de consumirla, se puede tostar, moler y espolvorear en el pan de las primicias, el brazo de reina, *sikil p'aak*, los *sotobitos*, los *polkanes* y el *toksel* comida esta última con ibes, cebollita y la pepita molida revuelto todo en una olla con piedras calientes para realizar la cocción.

Xmejen sikil: Calabaza de semilla pequeña y de periodo corto. Se utiliza para el consumo doméstico. Le llaman calabaza de comida. Especial para potaje y para calabaza frita. Su pepita molida también es muy apreciada. Se utiliza para preparar *pipian* y los panes para la ceremonia del *ch'a' cháak* y del *waaji kool*.



▲ **Xmejen sikil**, pepita menuda secándose al sol.



▲ Calabazas **Xnuk ku'um**, partidas y en milpa.



▲ Calabacitas: **Xmejen ku'um** o pepita menuda.



▲ Calabacita **Ts'ol** y su semilla. Esta calabacita se come tierna sancochada o en caldo de pollo.



Sandías, pepinos y melones

La sandía país puede ser de diferentes colores. Según el color de sus semillas, las hay amarillas, rojas y negras; según el color de su fruto, las hay amarillas y rojas. En Chacsinkín, X'box, Dzutoh y Timul se siembran cada año con el fin de conservar sus semillas. La sandía comercial es la Charleston. El melón país se encuentra en X'box y en Timul. El melón chino, aunque se ha probado exitosamente su cultivo, se ha abandonado porque en estas tierras su fruto no es dulce. El pepino país es común encontrarlo tanto en las milpas como en parcelas con riego de Sabacché y de Chan Xnohuayab. El pepino tiene buena producción y buena venta en mercados regionales. Las sandías y melones nativos son para consumo o para venta local.



▲ Melón país y sus semillas.



▲ Sandía.



▲ Semilla de sandía país, amarilla y roja.



▲ Sandía amarilla.



▲ Pepinos.

Calabazos (*Lagenaria siceraria*)

Desde el inicio de la llegada de los españoles, el obispo Diego de Landa ya refería que había diferentes calabazas que no eran para comer sino se utilizaban como vasos. En efecto, en la actualidad los calabazos y las jícaras de diferente tamaño pueden llegar a formar una vajilla completa que sirve para beber, comer y almacenar productos ya sea en la casa, en la milpa o en las ceremonias agrícolas.

El calabazo o **Chúuj** se siembra con la primera lluvia para que la guía crezca antes que el maíz. El *Leek* o *Jomá*, el *X'kiis* o güiro, y el *Xtuch* o maraquitas, son todos preventivos para las plagas por su fuerte olor. Se ponen en las orillas de las milpas si no tienen *pet pach*; si mueren las guías por la sequía, retoñará con las siguientes lluvias.



▲ Altar con calabazos, leek y jícaras.

Chúuj o calabazo

Los hay de diferentes tamaños, pero son los medianos los que se prefieren ya que estos eran los que utilizaban los abuelos para llevar agua a la milpa para beber y para preparar el *pozol* que se comparte entre varias personas.

Conservan mejor el agua fresca que las botellas de plástico que usan en la actualidad. Los calabazos más pequeños, de tamaño individual, se utilizaban para la cacería o para un recorrido breve en la milpa. Para prepararlos se abren y se remojan varios días hasta quedar limpios y secos. Los *cháakes* utilizan estos calabazos para regar; cuando llueve mucho se dice que se rompió su *chúuj*.



▲ **Chúuj** o calabazo, semilla y en milpa.



Leek o Jomá

Se siembran también en la milpa y crecen como guías; las hay de diferente tamaño, grosor y ciclo. Su forma es ovalada. Los de tamaño mediano se abren y se sancochan para después quitarles su noyo y ser utilizados para guardar tortillas, huevos, maíz o frijoles. También pueden partirse a la mitad y usarse como jícaras para sacar el *kool* y la manteca cuando se prepara una comida ceremonial. El *Mejen leek* se sancocha con agua de cal para que quede más blanco, se parte a la mitad y también se usa como jícara para el *balché* y el *saka'* que se ofrece en la milpa y en diversas ceremonias.



▲ Leek y su semilla.



Xluuch o jícaras

A diferencia de los calabazos y *leekes*, las **jícaras** crecen en árboles en el solar y son más delgadas que el *leek*. Para poder usarlas, primero se sancochan con cal y se parten a la mitad. Se dice que cuando hay muchas jícaras en la planta habrá una buena cosecha de maíz de ciclo corto o temprano. Con la luna florece la jícara y en ella se bebe *pozol* o se ofrece el *saka'* en altares y en la milpa.



▲ Uso ritual de jícara.



▲ Árbol de jícara.

X'k'is o güiro

Se usa como instrumento musical, también los hay de diferentes tamaños. La variante pequeña, conocida como **Xtuch'** o maraquita, se utiliza como sonaja y juguete: se barniza y decora para vender en las ferias de semillas. Antiguamente se partían a la mitad para que sirvieran como cucharas pequeñas.



▲ Instrumentos musicales y juguetes hechos con güiros y maraquitas.



▲ Calabazos y maraquitas preparados como artesanías.

3. Los tubérculos

Estos tubérculos se cultivan en las milpas y también en los solares, son muy antiguos y han sido de gran importancia para la sobrevivencia de las familias mayas en tiempos de escasez y malas cosechas. Tres de ellos los sembraban los antiguos mayas desde antes de la llegada de los españoles y se mencionan en las Relaciones Geográficas: el *makal*, la yuca y los camotes. Los antiguos abuelos recuerdan que en tiempos de grandes sequías y plagas regresaban a los montes y a las antiguas milpas a buscar camotes que pueden almacenarse varios años bajo tierra. El *makal* y la yuca se mezclaban con maíz para aumentar la masa. Se cultivan para consumo y se venden en las ferias de semillas a visitantes y locales.

Los tubérculos se siembran en milpas de primer año: antes o después de la quema se entierra su raíz, pero no en el mismo momento que el maíz. Son muy apreciados porque se pueden cosechar varios años y por su adaptabilidad como alimento diario y ritual. Los siembran en la primera lluvia de mayo o junio en

Tubérculos (10)

Camote, *iis* (*Ipomoea batatas*)

Morado, blanco y amarillo

Makal (*Xanthosoma yucatanense*)

Xnuk makal
Mejen makal
Xmo'ol tsiimin

Ñame (*Discorea alata*)

Ak'il makal

Yuca, *Ts'íim*

(*Manihot esculenta*)

Papa voladora, *Xbóolador makal* (*Discorea bulbifera*)

Sagú, *Cha'ak* (*Maranta arundinacea*)

lugares húmedos del terreno para adelantar su germinación. Poco a poco se van cosechando por varios meses, hasta diciembre y enero.

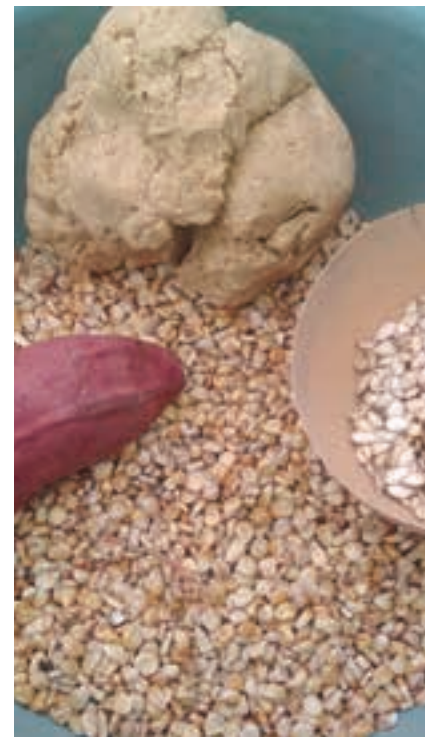
Entre los tubérculos de los cuales disponen se encuentran los camotes (morados, blancos y amarillos), *makales* como el ñame (*Ak'il maka!*) y los camotes redondos (*Xmo'ol tsiimin*) que crecen por racimos como las uvas, pero adentro de la tierra. También disponen de la yuca y de la papa. Algunos son apreciados por su uso medicinal, como es el caso del *cha'ac* o *sagú*. A excepción de la papa voladora, la cual es una guía que va por arriba, los demás se buscan debajo de la tierra para prepararlos cocidos, enterrados (*piib*), fritos o asados.



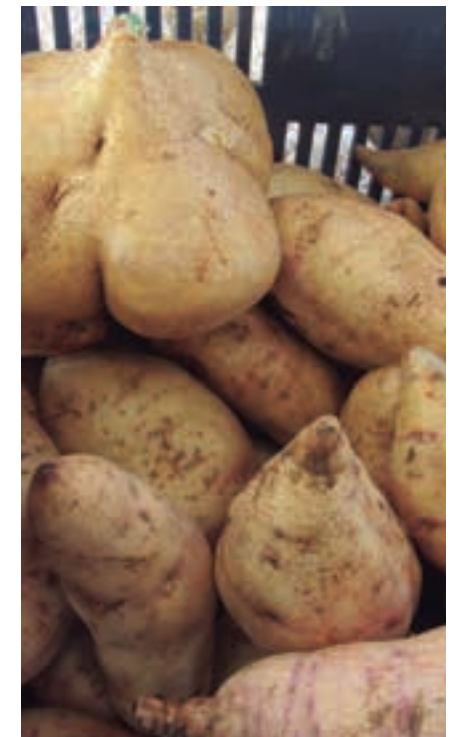
▲ **Camotes** de diferentes colores. Su consistencia y sabor también son distintos.

Camotes, *iis*, (*Ipomoea batatas*): morado, amarillo y blanco

El camote morado se consume en caldo, es especialmente para las comidas. En cuanto al blanco y amarillo, suelen consumirse como botana. Por ejemplo, se pueden cortar en rodajas, "como las Sabritas", se lavan con cal, se secan al sol, se frien y se acompañan con miel. También pueden hacerse en *piib*. El camote también puede comerse crudo. Don Fernando Nah recuerda cómo su padre les ofrecía algunos camotes crudos al terminar de trabajar la milpa, antes de volver, lo que les permitía aguantar el camino de regreso a casa. Para sembrar camotes, ñames y *makales* en la milpa es necesario cuidar el ciclo de cada uno.



▲ **Tzam sa'** con *kuxum nal* y camote morado.



▲ **Camotes amarillos** y jicama.

Makal, ñame o malanga

El **makal** era una alternativa ante la escasez del maíz desde los antiguos mayas y se menciona en los libros del *Chilam Balam* como un guardián de milpa anciano. Los hay grandes y chicos, de ciclo largo o *Xnuk makal*, que se cosecha a los dos años de ser sembrado. Por su parte, el *Mejen makal* se cosecha a los diez meses, pero puede seguir produciendo. También se le conoce como *Ak'il makal* y es un bejuco.

Los Guardianes también distinguen el *Xmo'ol Tsiimin*, de menor tamaño y periodo corto que no es bejuco; es una planta que acostumbran sembrar en los solares.

Como hasta hoy, el *makal* se acostumbraba comer en *piib* y con miel. Actualmente también se sancocha.



▲ *Makales* chicos y grandes.



▲ *Xmool Tzimin*.

Papa voladora

Es un tubérculo parecido al *makal* introducido hace mucho tiempo. En el pueblo de Timul, lo cultivan desde hace tres generaciones. Trepa en los árboles como enredadera y las guías alcanzan hasta 7 u 8 metros de largo. Como sus frutos quedan colgando, suelen llamarse papa voladora. Se come en lugar de la papa, dentro del pollo y tiene el mismo sabor. Sirve para curar la piedra, se licúa y se bebe.

Cha'ak

Raíz proveniente de Sudamérica y de las Antillas que se introdujo a Yucatán desde inicios de la Colonia. También se puede incorporar a la masa de maíz.³ En otras regiones de Yucatán también se le conoce como sagú. Aunque su cultivo es escaso, algunos Guardianes lo siembran por su uso medicinal.



▲ Papa voladora.



▲ *Cha'ak*.

Ts'ïim (yuca)

La yuca también es una planta muy antigua que puede mezclarse con el maíz para aumentar la masa. Se siembra en la milpa y en los solares donde haya tierra roja y más profunda; se cosecha a los tres años de sembrada. Acostumbran el-

borar buñuelos de yuca: bolitas de masa mezcladas con huevo que se fríen y se consumen con miel. El **Ts'ïim** se usa como ofrenda para el Niño Dios en Navidad. Toma su nombre porque se hace un buñuelo, como el *tuch*, ombligo, del Niño.



▲ La yuca, del solar a la feria.

4. Las hortalizas

Estos cultivos que se siembran en el *pet pach*, requieren de mucho cuidado contra las plagas. Las variedades criollas se encuentran amenazadas por las variedades con más demanda en el mercado, como el chile habanero y, en el caso de los tomates, el saladet o el cherry.

Estos cultivos, que tampoco se siembran revueltos con el maíz, podrían llamarse con más precisión "cultivos complementarios" y se siembran en el solar o en un lado de la milpa. Lo anterior sobre todo en el caso de hortalizas como los tomates criollos o rosa *p'aak*, las diversas variedades de chiles, la cebollita de Ixil y los del *ka'anche'*, como el cebollín y el cilantro. Cuando se siembran en o cerca de la milpa, debe de estar en un lugar húmedo o cerca de las sartenejas.

Chiles, *iik* (*Capsicum*)

Habanero y *Maax iik* se usan para el *pozol* que consumen los milperos al trabajar, también para acompañar la chaya. El *Maax iik* crece solo en el monte, aunque también puede sembrarse.

Al igual que los tomates nativos o "país", los chiles se sembraban en la milpa en el *pach pak'al* y en los solares. Ahora, algunos productores dedican parcelas con riego a la siembra de algunas variedades con más demanda en el mercado, como el habanero.

Hortalizas (8)

Chile, *iik* (*Capsicum spp.*)

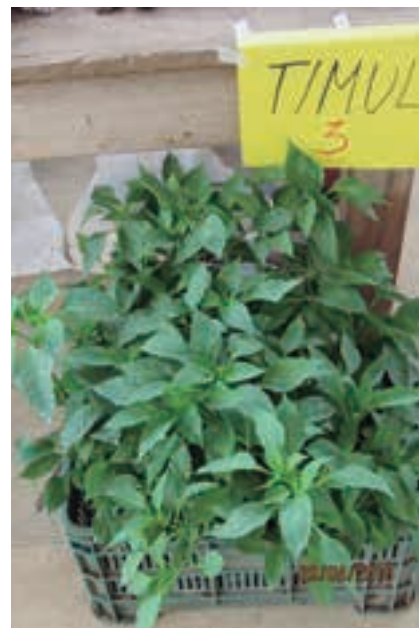
Xkaat iik
Ya'ax iik
Maax iik
 Chile dulce
 Chile habanero

Tomate, *P'aak* (*Lycopersicon esculentum*)

Rosa *p'aak* o Tomate "país"
Abal p'aak
 Tomate saladet



▲ Variedad de chiles.



▲ Chile verde.





▲ Cebollitas de Ixil.



▲ Chile *Maax*.



▲ Rábano.



▲ Cilantro.



▲ Semillas de cilantro.



▲ Chile habanero y su semilla.

Tomates

El tomate país todavía es sembrado en estas comunidades, aunque no de manera generalizada. El más común es el grande o rosa *p'aak*. Sin embargo, algunos Guardianes de X'box siembran otras variedades como el *Abal p'aak*, de menor tamaño y redondo; uno más pequeño, que es alimento del pájaro *p'aak toj*.



▲ Tomate rosa *p'aak*.



▲ Variedad de tomates.



▲ Tomate de mata ó *Abal p'aak*.

Achiote (*Bixa orellana*)

Es una planta arbustiva que prolifera en los solares de todo el sur de Yucatán. Su fruto es muy apreciado porque se consume como condimento de muchos guisos, y es conocido como recado rojo.



▲ Achiote.





V

LAS FERIAS DE SEMILLAS

Espacios de intercambio
y de celebración de las semillas

1. ¿Cómo empezaron las ferias?

El huracán Isidoro

En septiembre de 2002, el huracán Isidoro causó inundaciones y desolación en las milpas de las comunidades de los Guardianes, así como en muchas otras comunidades de la Península de Yucatán. De acuerdo con cifras oficiales se afectaron 94,530 hectáreas de maíz en Yucatán. Sin embargo, en realidad la pérdida fue mucho mayor, quedándose sin frijol, *ib*, *Xpelon*, calabaza, *Macal*, yuca, camote, pepino y tomate.

Perder la milpa significó "desesperanza, tristeza y dolor", porque no hubo el maíz para el consumo cotidiano y para la cría de gallinas, pavos y cerdos. Tampoco hubo maíz nuevo, ni *sakab* para los rituales agrícolas. Faltó el *Xpelon* para elaborar los *pibes* del *janal pixan* que estaba por celebrarse y también se perdió gran parte de la semilla para el siguiente año.

Según datos recabados por los promotores campesinos, en Chacsinkín, por ejemplo, de las 972 has sembradas se dañaron 795, es decir el 81%, en Xoy el 87% y en Kimbilá el 95%. Hubo poca cosecha de maíz y casi nada de los productos asociados.¹

En medio de la desesperanza y sin el abastecimiento gubernamental de semillas criollas los milperos del sur no se quedaron pasivos porque no fue una experiencia desconocida. Quienes tenían semilla resembraron frijol *Jamapa*, se fueron a tumbiar y recogieron las mazorcas que pudieron en los campos inundados, las secaron y obtuvieron algo de semilla.

"El huracán nos dejó en la ruina después de tanto esfuerzo.... Sólo Dios puede dar fuerzas para vivir."

Milpero de Chacsinkín, 2002²

▼ Inundaciones causadas por huracanes.



Organización, alianzas y primeras ferias

El huracán llegó después de una sequía de tres años y fue una llamada de atención para pensar qué hacer y prevenirse ante los cambios del clima, las sequías y los desastres. Como escribió el padre Raúl Lugo en 2002 el huracán no era un castigo sino una advertencia.³

En este contexto, la presencia de organizaciones civiles, con asesores y académicos, como la maestra Imelda Solís, convencidos de la importancia de conservar y recuperar las semillas nativas, hizo posible la gestión de recursos ante el PNUD. Aliados a pequeñas organizaciones locales y a productores campesinos bilingües formados como promotores, lograron organizar las primeras ferias de semillas criollas de la milpa, con un trabajo previo muy importante. En el sur de Yucatán, estos promotores mayas fueron: Humberto Chablé, Bernardino Ku, Roger May, Martha Ku, Irma Sánchez, Eulalio Chan, Víctor Chan, Idelfonso Yah, Gilberto Canché, Fernando Tapia y Alfonso Ché.



"Hay que animarse... Siempre he luchado y no es la primera vez que pasa."

Milpero de X'box, 2002⁴

"Después de la primera feria, donde se mostraron maíces de todas las zonas, nos entusiasmó ver variedades que necesitábamos y que muchos pensamos ya se habían perdido o era casi imposible encontrar."

Guardianes de las Semillas⁵

< v Feria en el Poniente de Bacalar, San Fernando (Acosta et al. ,2010) y Buena Esperanza.





Se realizaron talleres con campesinos para saber qué semillas había disponibles, el valor que se les daba y la forma de almacenarlas. Se apoyó con el transporte, y los productores que contaban con semillas nativas las vendieron a un precio subsidiado, con beneficio para vendedores y compradores. Se registraron las variedades que se llevaron a las ferias y a quiénes las vendían y las compraban, para conocer su destino.

Se establecieron vínculos entre organizaciones campesinas y civiles como MAC, Educe A.C., Hombres Sobre La Tierra A.C.; con universidades como Chapingo, UADY y el PNUD; y alianzas que aún existen en otras microrregiones de la Península. Por ejemplo, en Campeche con las comunidades de Hopelchén; en Quintana Roo, con las del poniente de Bacalar; y en el oriente de Yucatán, donde se celebraron ferias a las que acudieron productores de otras regiones llevando semillas de las milpas que no fueron tan afectadas.



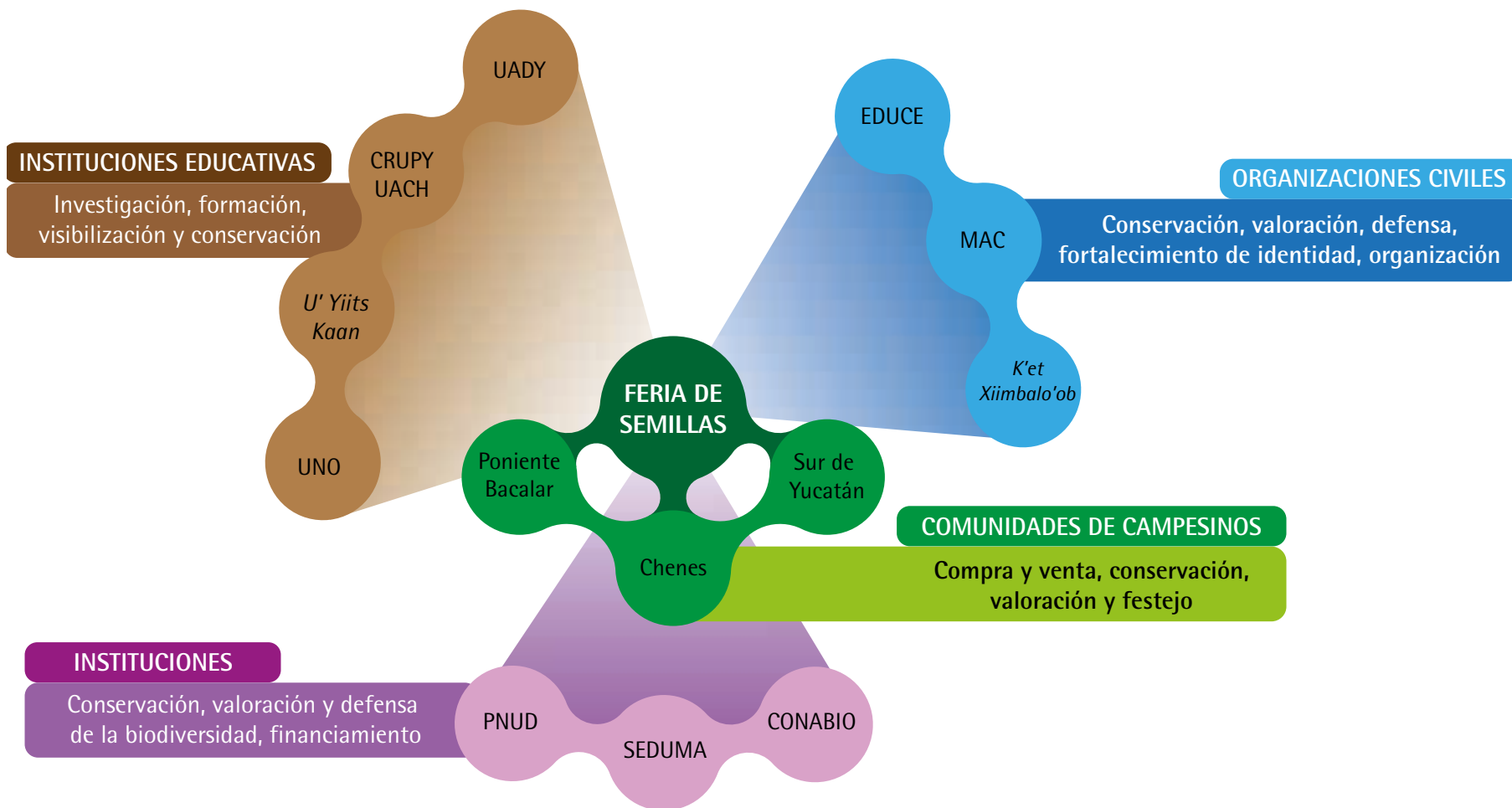
Este entusiasmo impulsó las siguientes ferias que aun sin subsidios se continuaron llevando a cabo gracias a la organización civil de cada microrregión y a las alianzas establecidas. Por eso, después del huracán Emily en 2005, los productores del sur de Yucatán pudieron llevar semillas a la zona de Kantunilkín.

En 2007 las comunidades del sur de Quintana Roo fueron fuertemente afectadas por el huracán Dean que les causó, entre otros problemas, la pérdida de sus semillas, por lo que en 2008 se encontraban en condiciones precarias para producir sus alimentos. De aquí la importancia de la feria de ese año que se celebró en la comunidad de San Fernando.⁶

El diagrama siguiente presenta los distintos actores y las redes que se han tejido durante estos años en torno a las Ferias de Semillas. Muestra la unión de esfuerzos y los distintos intereses y objetivos que se pretenden alcanzar al realizar las ferias. La investigación, la divulgación, la conservación y valoración de las semillas y del maíz nativo, el fortalecimiento de la identidad maya, la organización de productores y comunidades, la reproducción y compra-venta de semillas, confluyen en estos espacios.

▲ Los productores del sur de Yucatán llegan con su semilla a la comunidad de San Fernando, en el Poniente de Bacalar, en Quintana Roo, abril 2008 (Acosta *et al.*, 2010).

Actores que confluyen en torno a las Ferias de Semillas



2. El caminar de las ferias

En el sur de Yucatán las primeras ferias se hicieron en Chacsinkín, de 2003 a 2006, y se iniciaron con un *bankunal* de *sakab*. En aquel entonces se concentraron en el intercambio para garantizar el regreso de semillas a las comunidades donde hacían falta, pero también se realizaron pequeñas representaciones sobre la creación del Hombre con maíz, con el fin de que compartieran esta historia antigua y afianzaran los lazos de identidad entre ellos y como mayas.

"Poco a poco fuimos buscando a quienes estaban logrando sus semillas y los buscamos para que siguieran la feria. Siempre tratamos que se convirtiera en una fiesta que celebrara la vida del maíz."

Margarita Noh Poot, Chacsinkín

- > Margarita Noh Poot en la Feria de San Fernando, abril de 2008 (Acosta *et al.*, 2010).



- > Lona que señala el caminar de las ferias en las comunidades del sur de Yucatán, 2003-2015.

Las ferias empezaron a caminar a partir de 2007 y se celebraron en las comunidades que lo fueran solicitando. Al 2019 se han realizado 17 ferias en 14 comunidades de la microrregión, marcando y recorriendo el territorio de los milperos Guardianes que las organizan y participan en ellas con sus semillas.

El lugar donde se celebran las ferias o fiestas de semillas es una señal que marca y delimita el territorio de los Guardianes. Ahí está una muestra de que su trabajo como milperos continúa y crece.

Desde 2010 las ferias se han expandido a otras microrregiones en el estado y en la península, y a una gran parte de ellas han sido convocados los Guardianes del sur de Yucatán, a quienes reconocen su labor en la conservación de semillas. Nuevas alianzas los han llevado a trasladarse a los municipios de Carrillo Puerto y José Ma. Morelos, en Quintana Roo, y a Calakmul y Tenabo (Tinún), en Campeche.



- ▲ Feria de Chocholá, 2017.
- ◀ Feria en Los Ángeles, Calakmul, 2018.



En Yucatán, comunidades donde ya se siembra poca milpa como Chocholá, celebraron su primera feria en 2017 entusiasmadas por su ejemplo y gracias a que aceptaron invitación de llevar semillas y realizar la ofrenda y el rezo como siempre acostumbran.

El CRIPX (Consejo Regional Indígena y Campesino de Xpujil) organiza por tercer año consecutivo su Feria de Semillas. En 2018 se celebró en la comunidad de Los Ángeles, Calakmul. En esta feria cada participante se presenta y presenta sus semillas explicando lo más destacado de su producción, destacando el trabajo de la organización en el tema de derechos indígenas y la producción agroecológica. Previo a la feria, en un ceremonial que hacen durante varias horas, los rezadores recuperan la tradición de bendecir las semillas y proteger el territorio de la comunidad y de la región.



Su protección se extiende hasta las tierras de sus comunidades de origen (especialmente choles) y también al territorio de las comunidades que llegan para compartir sus semillas durante la feria. En el transcurso de la misma, recorren simbólicamente el espacio donde ésta se celebra, representando de este modo, el territorio indígena donde se cultivan las milpas.

En los Chenes la tradición continúa. El Comité de la Feria de Semillas de San Juan Bautista, Sahcabchén, recibe semillas o mazorcas para su canasta en cada una de las mesas de los Guardianes y otras visitas que llegan de pueblos de la Península.

La canasta será entregada al comité que recibe la Feria y sus integrantes serán quienes las cuiden durante todo el ciclo para llevar su cosecha a la Feria de Semillas en 2019.

◀ ▼ Recolección de semillas y entrega de la canasta en la Feria de San Juan Bautista, Sahcabchén, 2018.



"Me gusta que vendí un poco y me gusta andar... La entrega de semillas a personas de otras comunidades y otros estados..."

"Que se lleven más productos que no conocemos y que no tenemos..."

Guardianes de las Semillas, 2018

Ferias universitarias

Además de las ferias campesinas, desde 2012 se han realizado ferias en universidades e instituciones educativas que han sido posibles por la participación de los productores, que son los que llevan las semillas.

En la Escuela de Agroecología de la UADY, en la Universidad de Oriente, Valladolid, y en el Centro Regional Universitario Península de Yucatán (CRUPY) de la Universidad de Chapingo, en Temozón Norte, les llaman ferias de la agrobiodiversidad para distinguirlas de las fiestas campesinas de las semillas. Su objetivo es valorar la milpa y su riqueza genética, así como la formación de los estudiantes con quienes platican mientras venden sus semillas.

En estos eventos, los milperos que asisten son recibidos de manera respetuosa por los organizadores, quienes los invitan y, además de financiar su transporte y alimen-



▲ Tianguis en Valladolid, 2018.



▲ Feria de la Escuela de Agroecología de la UADY, 2019.

tación, los asisten demostrando respeto por el trabajo, las semillas y los saberes de los Guardianes. En ellas, y como reconocimiento a su tradición, los Guardianes son responsables de levantar el altar y de hacer la oración para bendecir las semillas. Hasta la fecha se han realizado más de 20 ferias en universidades.

Después de más de cinco años de celebración de estas ferias universitarias, es evidente que es un evento esperado. Se han convertido en centro de compra-venta de semillas identificado por productores de otras regiones y otros estados, y por consumidores urbanos que buscan productos locales para su alimentación o para el abastecimiento de restaurantes que promueven el comercio justo y la compra sin intermediarios. Es por ello que, en ocasiones, la venta de sus semillas y productos es similar o mayor a las ferias campesinas. Y es así porque es mayor la demanda de semillas en lugares donde no se producen, como lo es Mérida o Temozón.

▼ Feria de la Agrobiodiversidad, CRUPY, Temozón, 2016.

► Guardianes de Timul en la Feria de la Agrobiodiversidad del CRUPY, de Temozón, 2016.



3. La integración del comité

A partir de 2006, los productores que año con año participaban en las ferias formaron un comité micro regional que asumió poco a poco su organización. El comité se integra por Guardianes de las distintas comunidades que acuden a las ferias y que han solicitado realizarla en su pueblo, formando a su vez un comité local que se ha encargado de recibirla y llevarla a cabo en su comunidad. En algunas ha coincidido con los comités locales de prevención de riesgos animados por promotores campesinos del PNUD y de MAC.

En cada comunidad donde se ha celebrado la feria, el comité trabaja a la manera de las fiestas tradicionales: se comprometen a realizar la feria un año antes, al recibir la canasta en la feria que termina, engordan el cochino que se preparará ese día y ofrecen la comida. Se anuncian en la radio de Peto y promueven con carteles la proximidad de su fecha de celebración y el lugar.



< Reunión del comité local de Xoy.

▲ Invitación a la Feria de Kimbilá, 2018.

No ha sido fácil, pero han logrado cumplir con una de las condiciones más importantes que se pide para entregar la Feria: que se haga milpa en la comunidad y que exista por lo menos un grupo interesado en continuar la labor.

Cada año, al terminar el ciclo agrícola el comité micro regional se reúne para conocer los resultados de la cosecha, de las semillas disponibles para las ferias, y para acordar la organización de las mismas. Al acabar la temporada de ferias se reúnen para evaluarlas y tener acuerdos para el nuevo ciclo de cultivo.

Las ferias o fiestas de semillas son punto de partida y punto de llegada de cada ciclo agrícola. Por eso los Guardianes se reúnen a compartir su experiencia en la labor milpera. Comparten también su observación del *Xok k'iin* y reflexionan sobre la disponibilidad de semilla que habrá tanto para el consumo familiar,



como para el intercambio y la venta. Del mismo modo lo realizan Guardianes de Campeche y de Quintana Roo y al final se realiza un encuentro Peninsular de Guardianes para compartir sus reflexiones y ponerse de acuerdo en las fechas de celebración de sus fiestas de semillas. Es así como se disponen a recorrer el ciclo de Ferias de semillas que ocurre entre marzo y junio de cada año. Así mismo, durante los últimos tres años, esta reunión peninsular ha permitido que intercambien información sobre los retos que enfrenta hacer milpa en cada comunidad.

◀ Reunión micro regional en el Centro Comunitario *Noh Nah*, para conocer resultados del ciclo y organizar la siguiente Feria de Semillas, Chaksinkin, 2016.



◀ La entrega de una canasta de semillas fue y ha sido el símbolo del compromiso adquirido para celebrar la feria el siguiente ciclo agrícola, Sabacché, 2017.

4. La dinámica de las ferias

Las ferias han sido espacios para el intercambio, adquisición y conservación de las semillas de la milpa; para compartir experiencias y saberes y para festejar la vida del sagrado maíz. Como en el ciclo agrícola o en la fiesta del pueblo, los distintos componentes de la feria se entrelazan a lo largo del día.

Han sido también espacios para valorar las semillas nativas y tomar conciencia de su importancia para la sustentabilidad y la conservación de la biodiversidad. Se ha logrado mostrando y celebrando con orgullo la variedad de semillas con las que cuentan, a campesinos de las comunidades de la región, así como de otras regiones más alejadas como Hopelchén, Calakmul, Noh Bec, José María Morelos, Chocholá, Valladolid. También se ha logrado incluyendo a estudiantes, maestros universitarios, investigadores e integrantes de organizaciones civiles, y estableciendo vínculos y alianzas.



▲ Guardianes de Xoy explican su trabajo en la Feria de X'kinil 2015.



◁ > Guardianes de Semillas del sur de Yucatán venden y explican su trabajo en la Feria de Los Ángeles, Calakmul, 2018.



El componente económico de las ferias es central; los Guardianes preparan sus semillas todo el año para vender en las ferias antes de la época de la siembra. También preparan algunas artesanías, como las maraquititas, los *mejen xtuch*, canastos o bancos de madera. Es primordial el componente ritual, que comparte rasgos con el ceremonial del ciclo agrícola y con la organización de la fiesta patronal tradicional.

En las ferias se pasa del ritual al intercambio; de la compra-venta de productos de la milpa al manifiesto político; y de nuevo a la fiesta, cuando bailan la Vaquería y comparten la comida para la que los miembros del comité se han preparado durante casi un año.

Como en toda celebración, durante la mayor parte del tiempo sucede la visita a las mesas de cada pueblo, el consumo de alimentos que llevan a vender y el intercambio de opiniones y saberes sobre las semillas. En las ferias se construyen y recuperan símbolos de su identidad, pero la identidad no solo se ha construido



▲ La oración inicial en los Ángeles, Calakmul.

en torno a símbolos, también se ha fortalecido con el discurso de la defensa de las semillas.

Desde 2015, sus declaraciones públicas sintetizan la postura que tienen frente a los grandes problemas que hay en la producción de maíz y, más aún, hablan de los obstáculos concretos que enfrenten sus comunidades para conservar su territorio y la integridad de sus recursos genéticos. Los problemas son los mismos; se ahondan, se presentan en más lugares. Los Guardianes aspiran a que se comparta cada vez más en sus comunidades.

◀ Lectura de la primera declaración pública de los Guardianes en la Feria de Kinil, 2015.



BIENVENIDOS A LA XV FERIA DE LAS SEMILLAS DE LA MILPA, SABACCHÉ, TIXMEHUAC, 7 DE MAYO DE 2017

Para celebrar nuestro maíz, adquirir e intercambiar semillas nativas, sembradas y seleccionadas con respeto y cuidado, con nuestro corazón.

Tenemos semillas de maíz y de cultivos asociados de diferentes colores, tamaños y ciclos que hemos recuperado y conservado año con año desde 2003.

Muchos años hemos trabajado y hemos aprendido. Ya recuperamos la semilla y la conservamos para tener nuestro consumo, para intercambiar y para vender.

Estas semillas son patrimonio de las comunidades mayas desde hace más de 3000 años.

Las heredamos de nuestros abuelos y abuelas y las hemos sembrado de generación en generación.

Queremos protegerlas y que no se contaminen o sean desplazadas por otros maíces (con maíces transgénicos o híbridos) para continuar reproduciéndolas para nosotros y para nuestros hijos, porque son nuestro alimento y la vida de nuestras comunidades.

No queremos cualquier uso y modificación de las semillas que lleve a su privatización y reproducción comercial y que impida su uso y acceso colectivo para nuestras comunidades.

Damos gracias por estas semillas de la milpa que son un derecho de nuestros pueblos mayas.

Kanan l'inajo'ob

Guardianes de las Semillas de Comunidades Mayas del Sur de Yucatán

DECLARACIÓN DEL COMITÉ PENINSULAR DE SEMILLAS NATIVAS EN LAS FERIAS DE SEMILLAS 2018

Hermanas y hermanos:

De la memoria de nuestros abuelos heredamos sus ejemplos claros y maduros de sembrar, cosechar, respetar y agradecer por la fortuna de tener alimento, este alimento bueno y sano, que nos fortalece para seguir viviendo, para seguir trabajando, para seguir insistiendo en que las semillas son la fuente de nuestra vida y es necesario cuidarlas, protegerlas por la vida de nuestros hijos, por el alimento de nuestro pueblo, por nuestra esperanza de futuro.

Por eso no podemos ser ajenos a las amenazas que aparecen con diferentes rostros:

- En todo el mundo, las empresas agroindustriales insisten en crecer, en convertirse en monstruos para poder controlar la alimentación del mundo, para hacerse más ricos vendiendo sus semillas y sus agroquímicos.
- En nuestro país, el amparo que está deteniendo los permisos para la siembra de maíz transgénico es un dique, que sabemos que puede caer si la Suprema Corte de Justicia de la Nación así lo permite, esperamos que esos jueces no traicionen a la nación permitiendo la siembra de maíz transgénico. Debemos estar atentos a estas resoluciones y listos para defender nuestro maíz si fuera necesario. En ese sentido, hermanos y hermanas, les hacemos un llamado a organizarnos, que la oscuridad no nos encuentre dispersos y desorganizados, que las semillas no se queden huérfanas de pueblo. Que la memoria de nuestros abuelos y abuelas quede resguardada en nuestra organización.
- También en nuestras comunidades hay amenazas, las conocemos, las sentimos, las vivimos: porque sentimos que el clima ya no es como antes, aquí en las comunidades, sabemos de la existencia del cambio climático y también lo padecemos, aunque somos los que menos lo provocan.

Como Comité Peninsular de Semillas, estas amenazas no nos desalientan, al contrario, son el motivo de estar organizados, son el motivo de seguir sembrando, son el motivo de nuestra necesidad de quedarnos con nuestras semillas y de no aceptar la que nos promete grandes rendimientos, pero nada de memoria.

Por todo lo anterior, DECLARAMOS:

- Seguiremos preservando y defendiendo nuestras semillas nativas y nuestras milpas como nuestro sistema de cultivo.
- Fortaleceremos nuestra organización peninsular de comités de semillas nativas.
- Trabajaremos por que nuestros jóvenes se sigan interesando en quedarse en sus pueblos, en cuidar las semillas.
- Nos seguiremos preparando, para encontrar en nuestros recursos, forma de enfrentar el cambio climático.
- Fortaleceremos nuestros comités con la incorporación de más mujeres.
- Seguiremos celebrando las Fiestas de Semillas Nativas, como espacios de vida y resistencia.

Asimismo, EXIGIMOS:

- Respeto a nuestra forma de vida y a nuestros derechos como pueblos originarios.
- A los jueces de la SCJN que defiendan los intereses de nuestro país y con las leyes defiendan a nuestro maíz.
- A las empresas, que dejen de agredir a nuestras comunidades, imponiendo sus semillas alteradas y sus agroquímicos que dañan nuestra salud.

También, INVITAMOS:

- A las otras organizaciones en defensa del maíz en la península de Yucatán, que nos sumemos en una sola lucha.
- A los jóvenes, que se acerquen a nosotros, para poder aprender juntos, sabemos que ustedes tienen mucho que aportar.
- A los consumidores de maíz, que vean en nuestras semillas una fuente de alimentación, sumándose a esta lucha desde el consumo responsable.

Comité Peninsular de Semillas Nativas
¡Defendemos las Semillas, defendemos la vida!

Espacio de intercambio de semillas: el comercio

La primera forma de intercambio es el trueque. Previo a la libre venta de semillas y productos de la milpa se abre un tiempo de 20 minutos para que todos aquellos que así lo deseen intercambien sus semillas, sus mazorcas, sus plantas o sus artesanías. El criterio de equivalencia es la necesidad o el gusto por el producto que se busca.

La siguiente forma de intercambio está regida por el acuerdo previo de la calidad y del precio del kilo de semilla entre Guardianes de la microrregión. Bajo este acuerdo, los Guardianes llevan etiquetadas sus bolsas de 25, 200, 300 gr; medio kilo o un kilo de semilla.

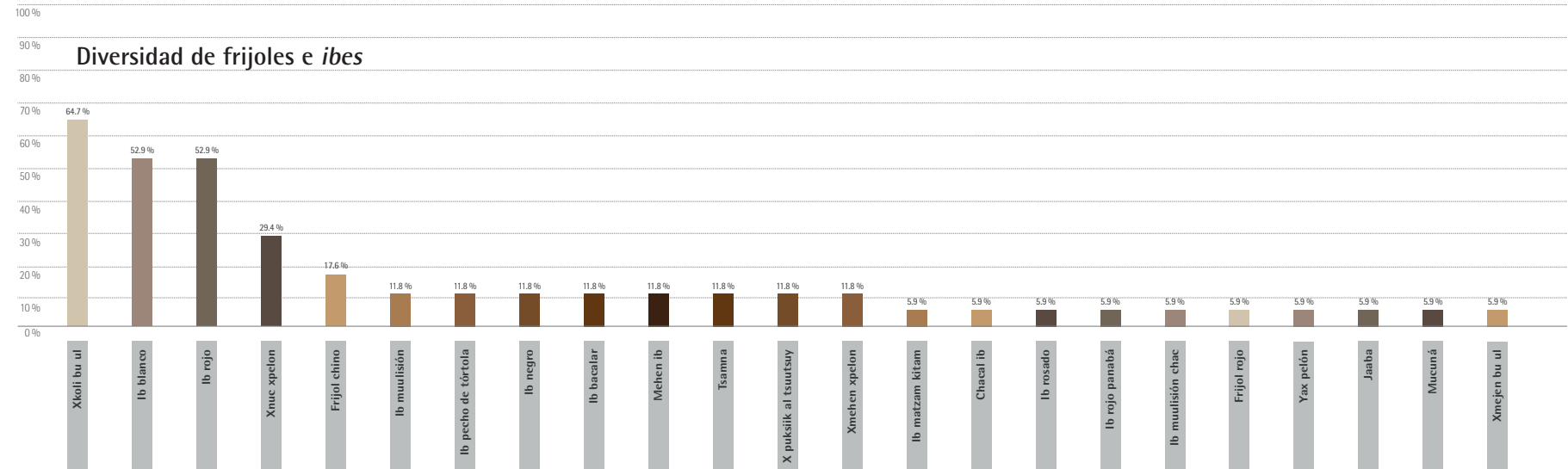
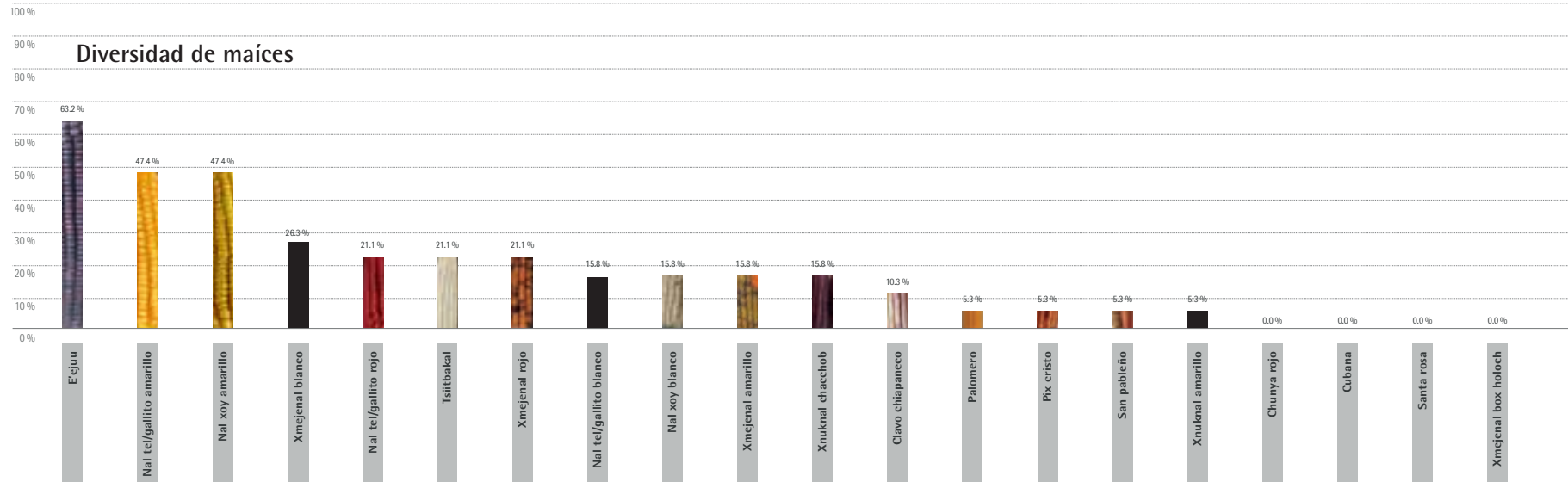
Desde 2017, los productos de las ferias se identifican con una etiqueta de los Guardianes de las Semillas. En ella apuntan su nombre y el de su comunidad. Identifican la variedad asociada a su ciclo y al color, así como el tipo de milpa en que la han cultivado. Identificar la semilla es parte de los lineamientos establecidos en su Reglamento. Instrumento jurídico acordado entre los Guardianes del Sur de Yucatán.



- ▲ María F. Moen, de Dzutoh, elabora sus etiquetas.
- ◀ Diversos maíces en la Feria de la UADY, 2018.
- ▶ Taller de análisis de disponibilidad de semillas 2018.



Diversidad de maíces y frijoles llevados a vender en la Feria de Kimbilá, 2018



Fuente: Encuesta a productores en la Feria Kimbilá, INAH, MAC, Conabio. 29 de abril, 2018. Con la colaboración de estudiantes de la UADY.

Espacio de celebración o festejo: el ritual

Una feria o fiesta de semillas no inicia si antes no han sido bendecidas las semillas por el *Jmeen*, quien también va a bendecir el *sakab* que se ofrece generosamente. Tomar *sakab* y bendecir la semilla es un ritual propio del ciclo del maíz.

La feria de semillas está llena de símbolos, la canasta es principal. La entrega de la canasta con semillas compromete a quienes la reciben a cuidarlas y a devolverlas el siguiente año, después de un ciclo de labores en la milpa.

La canasta de las semillas se ha convertido también en un símbolo de alianza con campesinos de otras comunidades y de otras regiones en la Península. No se trata de una entrega casual; se establece un vínculo entre aquellos que han

> Guardianes de cada comunidad bendicen las semillas en Kimbilá acompañados del *Jmeen* de X'Kinil.

▼ *Jmeen* de X'kinil bendice el altar, 2015.





▲ Productores de *Ka'kuxtal* de Campeche y de Repseram de Quintana Roo entregan y reciben semillas para el siguiente ciclo.



▲ Productores de Carrillo Puerto reciben semillas del Sur de Yucatán. Sabacché 2017.



▲ Inicio de la procesión en Dzutoh, 2016.



▲ Músicos en Kimbilá.



▲ Vaquería en X'kinil, Feria de Semillas 2015.

recibido semillas de los Guardianes del Sur de Yucatán en épocas de escasez y fortalece los vínculos y el compromiso de cuidarlas entre los Guardianes de las diferentes regiones que han asistido a la feria. Desde 2016 se dedica tiempo y esfuerzo a este intercambio. En la feria de Sabacché, 2017, destacó la participación de productores de otras organizaciones y regiones, como *Ka'Kuxtal* de Campeche, y Red de Productores de Servicios Ambientales Ya'ax Sot' Ot' Yook'ol Kaab" A.C. (Repseram), de Quintana Roo, en la entrega y recepción de semillas. Las semillas nativas de la milpa se reivindican como patrimonio de los pueblos mayas de la Península.

La vaquería es uno de los momentos más esperados, hacia el final de la mañana cuando ya se han entregado las semillas y leído sus comunicados.

La manera de realizar el ceremonial, la manera de hacer la fiesta, ha cambiado de comunidad en comunidad. Así fue como en Dzutuh, en el año 2016, se hizo formal la entrada al espacio de la feria con una procesión encabezada por los miembros del comité, de sus semillas y de los estandartes de la Virgen que luego acompañaron al *Jmeen* al altar. En una comunidad se sienta el precedente y en la siguiente esa práctica se consolida. Fue así como al siguiente año, en Sabacché, a la procesión se le sumó la charanga que acompañó a los Guardianes y a sus invitados hasta el altar. Prácticas todas ellas que fortalecen la identidad maya de Guardianes y asistentes.

"Me gustó como se entregó la ofrenda porque hubo representantes de cada comunidad...El trato amable a todos los visitantes. El aprecio de la gente...El gremio y la charanga. La jarana y las visitas."

Guardianes de las Semillas, Evaluación de Ferias, 2018

>> (pág. 184 a 187) Guardianes comparten sus semillas en ferias, tianguis y exposiciones agroecológicas.











▲▲ Procesión con estandartes en camino a la Feria de Tixméhuac, 2019.

▲ Altar de la feria de Chocholá, 2017.

➤ Estandarte para las Ferias de las Semillas.









VI

DE MILPEROS A GUARDIANES: *KANAN I'INÁJO'OB*

Hacia la conservación y defensa de las semillas

"Defender nuestras razas de semillas nativas y toda la gran diversidad de asociados. Defender nuestras tierras y el territorio para no destruir nuestro medio ambiente, también defender nuestros derechos peninsulares y a nivel nacional nuestra soberanía alimentaria."

Bernardino Canul Xix †, de Xoy, 2015

1. El caminar de los Guardianes

La historia de la integración y caminar de los Guardianes, así como la identidad de este colectivo, se han ido construyendo día con día, tanto en el transcurrir de los años como en los eventos que cada año comparten y se repiten. Estos espacios se forman en el ciclo anual de reuniones y talleres sobre prácticas agroecológicas, donde también se preparan y evalúan las ferias. El ciclo culmina con la Feria de las semillas y la entrega de la canasta, para comenzar de nuevo a la manera del tiempo cíclico y agrícola en las comunidades.



▲ Guardianes de Xoy, Sabacché, Sisbic y Tixméhuac a su llegada al Centro Comunitario de Chacsinkin, octubre de 2018.

El tiempo cíclico de los guardianes: convivencia, formación, organización



En el diagrama anterior vemos cómo a lo largo del ciclo anual se comparte el orgullo y el gusto por sembrar, cuidar, vender y festejar las semillas. Se aprende, se intercambia, se organizan y se toman acuerdos. También se revisa lo hecho y lo que falta por hacer, tomando en cuenta los problemas agrícolas a los que se enfrentan: las plagas y las sequías, y cómo los han enfrentado. Cuando el trabajo de la milpa no apremia, se reflexiona sobre el camino andado, sobre el derecho a sus recursos y saberes, y se programan los siguientes pasos.

El proceso de formación y de fortalecimiento de los Guardianes puede ser trazado desde el año de 1995, cuando todavía no se reconocían como tales. Este proceso ha implicado interacciones y alianzas con otras organizaciones, tanto mayas como civiles, así como con instituciones educativas y gubernamentales en Yucatán, en la Península y a nivel nacional. En estos contextos y en estas interacciones, los Guardianes se han presentado a sí mismos como mayas y milperos. Se han valorado, han sido reconocidos y han tomado conciencia de la importancia de conservar y defender las semillas nativas como parte de su patrimonio biocultural y de su territorio.

En ese tiempo histórico se dio inicio a un proceso de largo aliento en el que se ha mantenido la participación de promotores que desde 1995 han estado vinculados al trabajo de Misioneros, A.C. Su impacto ha sido amplio en la formación de promotores locales y en la tarea de relacionarse constantemente con diferentes organizaciones. Hoy en día no están todos los que iniciaron este caminar, al que se han ido sumando otros milperos y familias con nuevas experiencias que enriquecen el proceso. Sin embargo, el común denominador se ha mantenido: la milpa, la conservación y la defensa de las semillas, así como el objetivo de obtener mejores condiciones de vida.



◀ Construcción de la palapa, el lugar que hasta hoy día es donde se comparten los talleres, encuentros y ceremonias.



▲ Humberto Chablé Matus entrega constancia de formación a doña Avia de Ich Ek en el PPDP, Teabo, 1998.



▲ Idelfonso Yah Alcocer recibe su diploma de formación de promotor en el PPDP, Teabo, 1998.

2. La construcción de la identidad

En los encuentros, en talleres, reuniones y ferias de semillas, también se ha construido su identidad: en el compartir el interés, el orgullo y el gusto por sembrar la milpa y por el policultivo. Aprovechan cualquiera de estos espacios de interacción para platicar, intercambiar o vender semillas.

Comparten celebraciones que fortalecen el sentimiento de pertenencia a este colectivo. En torno a un altar se ofrece *saka'* y se agradece la cosecha o bien se hace una oración al corazón del cielo y de la tierra.

> Presentación de los resultados del diagnóstico de plaguicidas, Sisbic, 2015

vv Agradecimiento colectivo en Sabacché, 2018.

v En el taller de selección de semillas para marcar las plantas más resistentes y de altura semejante, Sabaché, 2016.



El taller de planeación llevado a cabo en el año 2015 fue central en el fortalecimiento del colectivo de los Guardianes. Ahí reflexionaron sobre las actividades realizadas hasta entonces y sobre sus alcances. También acordaron lo que querían hacer en relación a sus cuatro ejes de trabajo y colaboración: la producción agrícola y la capacitación técnica; la organización, como colectivo y en su comunidad; la identidad maya y el conocimiento y defensa de los derechos campesinos e indígenas.

Estos cuatro ejes se han equiparado a los cuatro horcones que sostienen la casa maya como se muestra en la siguiente imagen. A partir de estos horcones han definido con mayor claridad su misión e identidad:

"Mayas que cuidamos las semillas de la milpa y organizamos, desde nuestras comunidades, la producción diversificada con prácticas agroecológicas y tradicionales y la defensa del territorio y la biodiversidad."

Taller Planeación Estratégica, 2015

La identidad también se fue construyendo al presentarse ante los otros: al inicio, en las ferias locales, ante compradores y visitantes; luego, en los viajes a otras ferias a donde llevan la mayor parte de las semillas. Compartir espacios y ceremonias con campesinos de otros lugares, como Tlaxcala, Guanajuato, Oaxaca o Chiapas, también ha permitido a los Guardianes construir su identidad como colectivo.

- ▲ Feria de San Juan Bautista Sahcabchén en Hopelchén, Campeche, 2019.
- Intercambio en la Escuela de Agricultura Ecológica *U Yits Ka'an* en Maní.





Muuch' túklik bix Ka'abet Ák Meya

Muuc'kaambal, muuch'xímbal, muuch'tukul, In laakech.

Pensamos y caminamos juntos desde nuestras comunidades para proteger el territorio.



U'yich le i'najo'ob

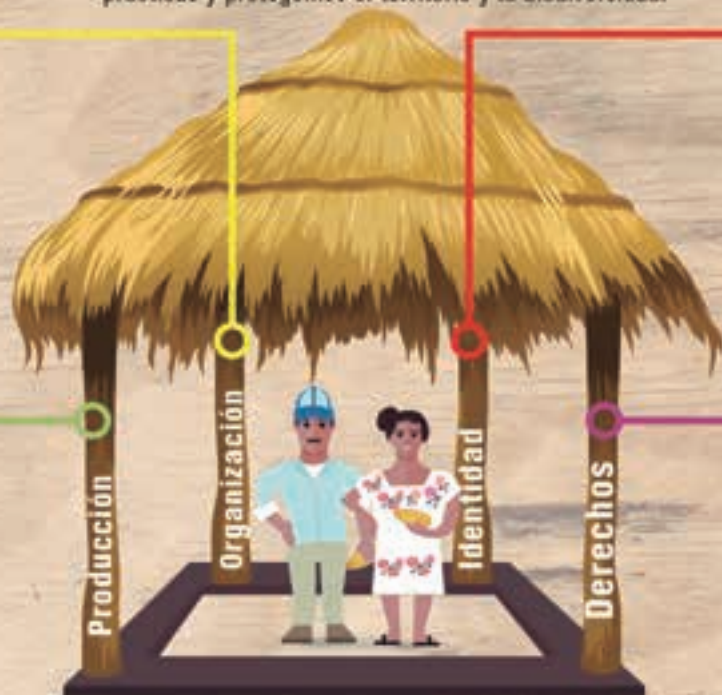
Trabajamos juntas nuestras semillas. Los guardianes queremos en nuestras comunidades una mejor producción, la diversificación de los cultivos y mejores prácticas.



Las comunidades somos dueñas y guardianas de las semillas para el futuro de todos. Lo hemos hecho por miles de años y lo seguiremos haciendo

Los cuatro horcones de nuestra organización

Los guardianes somos mayas que cuidamos las semillas de la milpa, trabajamos en nuestras comunidades la producción diversificada con buenas prácticas y protegemos el territorio y la biodiversidad.



Comunidades del Sur de Yucatán, de los municipios de Chacsinkin, Tixmehuac, Peto y Tahdziú.



To'onéj mayáon

Nos dedicamos a cuidar nuestras semillas reconociendo, respetando y practicando nuestras costumbres. Enseñamos a nuestros hijos y difundimos lo que sabemos.



Tó benilo'ob

Los guardianes conocemos y ejercemos nuestros derechos relacionados con la protección de las semillas y el territorio.



▲ Bienvenida a la 18ª Feria del Maíz, en Tlaxcala.

➤ Conocieron otras muchas variedades de maíz.

En la 18ª feria de Vicente Guerrero en Tlaxcala de marzo de 2015 se encontraron con agricultores que tienen también muchos años cuidando sus semillas y sus parcelas con prácticas agroecológicas.

Conocieron cómo preparan otros alimentos con productos de maíz y cómo realizan diferentes ceremonias.

En el intercambio con miembros de la organización de Vicente Guerrero lo que más les impactó fue su organización y la ley que lograron





- ▲ En el viaje a Tlaxcala se hicieron saludos a los cuatro puntos cardinales y el contenido del altar se explicó en maya y en español.
- ▲ ▲ Los Guardianes de la comunidad de X'box exponen sus semillas.
- Plática en la feria de Tlaxcala sobre la situación del maíz nativo ante los transgénicos.

"Aprendimos cómo hacen asambleas y hacen sus demandas. Cómo lucharon en el congreso para que Tlaxcala quede fuera de transgénicos y exigieron se respete sus semillas... Que tienen unión, parejura, organización. Que en el Congreso los respetan y hay una organización fuerte."

Guardianes de las Semillas, viaje a Tlaxcala, marzo de 2015



3. Encuentros e intercambios para la defensa del maíz

En la toma de conciencia sobre la importancia de conservar, multiplicar y valorar las semillas nativas frente a las comerciales, también ha sido relevante la participación de los Guardianes en encuentros de Teología India Mayense y en la Red Nacional de Defensa del Maíz.

"Nos presentamos como mayas con nuestras tradiciones y ritos, hicimos un altar y el bankunal. Somos mayas, compartimos, hay unión."

Guardianes de las Semillas, viaje a Tlaxcala, marzo de 2015

▼ Encuentro de Teología India Mayense en Miahuatlán, Tabasco, noviembre 2019.



En talleres y reuniones se conoció de la existencia de semillas transgénicas, de las siembras experimentales en otros estados del país y de la intención de sembrarlas comercialmente con el peligro de extinción de las semillas tradicionales.

Los viajes y encuentros permitieron descubrir que muchos de los problemas locales de la milpa eran parte de problemas nacionales y globales y estable-

cer vínculos y alianzas con movimientos nacionales de defensa del maíz y ser parte de estas redes y luchas al suscribir declaraciones y pronunciamientos. Se participó en la rueda de prensa en respaldo al decreto para declarar a Yucatán libre de transgénicos. Estos encuentros también fortalecieron su identidad indígena y campesina cuando conocieron otros rituales y formas de organización.

▼ Los Guardianes participan en la manifestación convocada por Greenpeace a favor de las prácticas ecológicas, Monumento a la Patria, Mérida, 2018.



La Declaración de Maní de septiembre de 2011 en respuesta a la ley de semillas de 2007 considera que:

"Las semillas agrícolas son el producto del conocimiento, la observación y la experimentación colectiva de nuestros pueblos."

Exige que: "Nuestros pueblos son dueños de sus semillas y estamos acostumbrados a intercambiarlas, compartirlas y comerciar con ellas de manera autónoma. Queremos que esa autonomía se conserve y sea respetada por el Estado."

"Que ninguna ley que afecte a nuestros pueblos indígenas sea aprobada sin respetar nuestro derecho a una consulta informada, reconocido en el derecho internacional de los derechos humanos."

Propone que las semillas se declaren patrimonio cultural y biológico: "...Y crear bancos locales con la mayor diversidad de semillas criollas en manos de los campesinos."

En 2013 Misioneros A.C, cuyos miembros son Guardianes y promotores de las ferias, suscribió el Pronunciamiento de la Red de defensa del maíz en contra del maíz transgénico, junto con 80 comunidades indígenas y campesinas y organizaciones indígenas y civiles del país, entre ellas la Vía Campesina.

"Reunidos en nuestra primera asamblea de 2013, nosotras, las comunidades organizaciones y personas que nos reconocemos en la Red en Defensa del Maíz desde hace once años, elevamos nuestra voz para repetir una vez más que rechazamos tajantemente la introducción, el trasiego, la comercialización, intercambio, experimentación, almacenaje y la siembra de cualquier cultivo transgénico..."

"...En ese contexto internacional saludamos las manifestaciones que desde Berlín coincidieron con muchas organizaciones mexicanas para hacer patente nuestro agravio por la posible aprobación de los permisos de siembra comercial de los transgénicos..."



4. El comité de las ferias como Guardianes de las Semillas

En 2013, en el marco de la feria de la comunidad Sisbic, los integrantes del comité micro regional, conscientes del alto riesgo de pérdida de semillas nativas, asumieron su defensa y protección como guardianes de las mismas: *Kanan l'inajo'ob*.

- ◀ Los guardianes conocen los derechos indígenas en foros nacionales y regionales.
- ▼ El colectivo de Guardianes.



"Para nosotros y nosotras campesinos y campesinas mayas, la milpa es la bendición de la vida porque estamos hechos de maíz... la milpa es nuestra familia, es la herencia que nuestros abuelos nos dejaron, y la que nosotros dejaremos a nuestros hijos y nietos, es la fuente de trabajo de todo nuestro pueblo, sin maíz y sin milpa no hay vida para nosotros. Como representantes comunitarios, nos comprometemos a ser cuidadores de nuestras semillas, nos comprometemos en cuidar que no entren semillas que no conocemos, nos comprometemos a defender nuestras semillas en cualquier ámbito ya sea local, municipal, estatal o nacional, nos comprometemos a solidarizarnos con otros grupos o comunidades para defender nuestras semilla."

Acta de conformación del Comité de Defensa de las Semillas Nativas de la microrregión sur de Yucatán. Abril, 2013



▲ Compromiso de caminar juntos sellado con manos de los Guardianes en el viaje a Tlaxcala, marzo 2015.

Nuevas alianzas se han establecido desde entonces, con instituciones estatales, nacionales y algunas internacionales, sin dejar de atender las ya existentes con organizaciones hermanas. Este caminar más intenso de los Guardianes durante los últimos años coincidió con su vínculo a proyectos nacionales, que responden a acuerdos internacionales. Uno de estos proyectos es el de la Gobernanza de la Biodiversidad (2015), de la Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad (CONABIO) y la Cooperación Alemana al Desarrollo (GIZ). Como parte del mismo, se realizó el proyecto piloto para la conservación de las semillas de la milpa del sur de Yucatán con Misioneros A. C. y los Guardianes.



▲ Cartel de estreno de los cortometrajes.

Saberes Mayas es otra experiencia resultado de una alianza fértil entre MAC, la Fundación Todo por el Cine y Guardianes de las Semillas. Los cortometrajes fueron realizados para recuperar y compartir conocimientos en torno a la milpa, sus rituales y la importancia de su labor.

Es este tipo de cooperación el que ha enseñado a MAC y a los Guardianes a trabajar en equipo con instituciones gubernamentales, con otras organizaciones sociales y con equipos multidisciplinares. Desde tiempo atrás, de esta forma de cooperación han resultado aprendizajes importantes. Ejemplo de ello ha sido la vinculación desde 2017 con la Secretaría del Medio Ambiente del gobierno de Yucatán (SEDUMA), que se interesó en su trabajo invitándolos a reuniones y foros para promover la agroecología; esta alianza se concreta en cierta medida con la promulgación del Decreto de la Milpa Maya en el verano de 2018. Los

Guardianes saben que estas alianzas pueden ser favorables para los trabajos de la milpa, pero también saben que las vinculaciones más importantes son las que hacen con colectivos y organizaciones de comunidades mayas peninsulares. Dichas alianzas se han incrementado y fortalecido, tanto para la conservación de las semillas, como para la defensa de los recursos naturales y el territorio de sus pueblos. De este modo se ha fortalecido también el comité peninsular de las ferias para reconocerse como Guardianes Peninsulares. En este comité participan la agrupación *Ka' Kuxtal*, de Hopelchén, el Consejo Regional de Pueblos Indígenas de Xpuhil (CRIPX), de Calakmul, en Campeche; Uyoiché, A. C. y grupos campesinos con los que trabaja, de Carrillo Puerto, así como la Red de Productores de Servicios Ambientales, Repseram, que agrupa a 36 comunidades de José María Morelos, Quintana Roo.

Así han vivido la construcción de su identidad, tejiendo sus relaciones en torno a la defensa del maíz y a esta toma de conciencia en su labor productiva, en este proceso de intercambio de saberes entre campesinos que se reconocen como mayas peninsulares.



▲ Guardianes Peninsulares en Chacsinkín.

< ▼ Guardianes comparten su conocimiento sobre selección de semillas nativas con los integrantes de la organización Repseram, Quintana Roo, julio, 2018.



5. Los Guardianes se presentan como defensores de las semillas

En el año 2015 los Guardianes organizaron una rueda de prensa en la ciudad de Mérida en la que dieron a conocer públicamente sus actividades y sus demandas. Presentaron sus semillas como su herencia milenaria e invitaron a las diferentes ferias de semillas que se realizarían ese año. También dieron lectura a un boletín en el que refirieron la trayectoria de las ferias de las semillas y refrendaron su compromiso para conservarlas. Asimismo, exigieron el reconocimiento de las semillas como patrimonio colectivo de las comunidades mayas. En sus propias palabras, el objetivo era "...dar a conocer lo que hacemos y nuestras demandas... que las semillas son de todas las comunidades".

Cuatro años después, en abril de 2019, la rueda de prensa fue convocada por la Red Peninsular de Guardianes de Semillas, los Guardianes del Sur de Yucatán estuvieron acompañados por Guardianes de Carrillo Puerto y a distancia por organizaciones campesinas de la región de los Chenes en Campeche y de Xpujil. La rueda de prensa inició con una reflexión sobre la búsqueda del bien común, tal y como lo hacían los abuelos y las abuelas mayas, para dar lugar a las palabras de don Humberto Chablé Matus:

*"Dicen que los mayas no existen ya, pero nosotros aquí estamos, seguimos vivos en nuestras comunidades donde sembramos y cosechamos nuestros maíces y hacemos nuestras milpas."
"Ku ya'alale' tso'k u satal le mayaobo' to'one' kuxa'anon tsianón tak kaajale' tu'ux kak pak'al yetel tu'ux kak to'kik u yich ka paka'l."*

Esta presencia pública de los Guardianes ha tenido continuidad al ser convocados a diversos foros y encuentros estatales y nacionales. En ellos han participado como oradores y como organizadores.



▲ Rueda de prensa, Mérida, 2019.



▲ Foro de Agroecología, Mérida, 2017.



"Las comunidades somos dueñas y guardianas de las semillas para el futuro de todos, lo hemos hecho por miles de años y lo seguiremos haciendo."

Boletín de prensa de 2015

"Ratificamos nuestro derecho a decidir sobre el uso y beneficios derivados de nuestra biodiversidad y de nuestras semillas y a la no comercialización de las mismas por parte de empresas o agentes externos, ya que nosotros podemos conservarlas, reproducirlas, mejorarlas e intercambiarlas y, en caso necesario, podemos pedir la colaboración de quien se comprometa a apoyarnos respetando estos derechos."

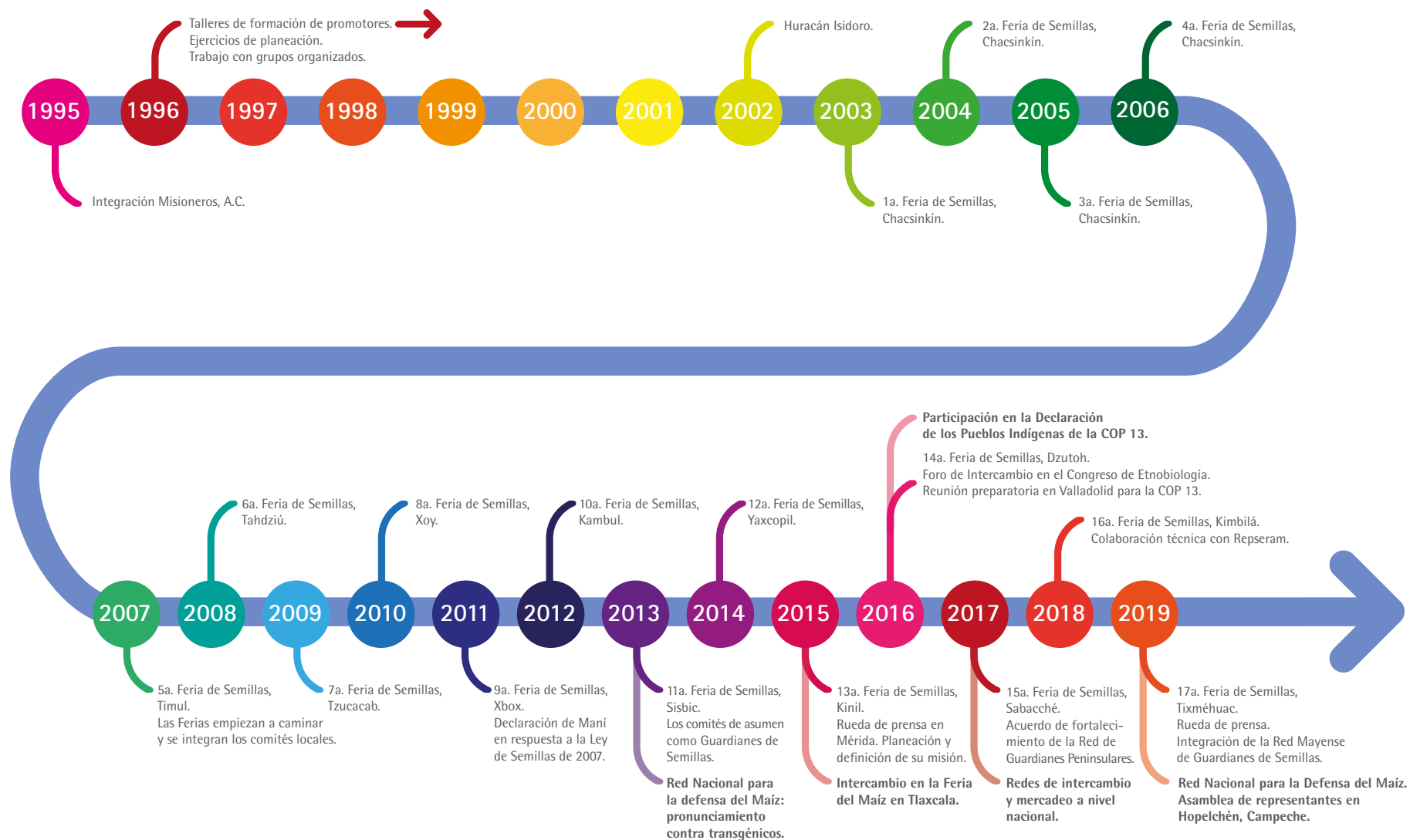
Boletín de prensa de 2015

"Se valoró el trabajo y vida de los Guardianes de las Semillas de la milpa en Yucatán y nuestras semillas. Se pudo decir nuestra palabra y hablar fuerte... Nos fortaleció."

Evaluación de la rueda de prensa, julio 2015

◀ Bernardino Canul Xix, de Xoy, y Humberto Chablé Matus en la lectura de la proclama que se derivó del boletín de prensa. Feria de Dzutuh, 2016.

El tiempo histórico de los Guardianes. Alianzas y reconocimiento a nivel estatal y nacional.



La asistencia a foros nacionales o internacionales se define de manera sencilla, se presenta la invitación y se decide en la reunión plenaria quién asistirá. Normalmente se nombra a los promotores y asesores de MAC que también son Guardianes de las Semillas y a otros Guardianes con experiencia. Con el tiempo han reflexionado sobre la necesidad e importancia de su participación en foros, así como de una mayor presencia de mujeres en reuniones o presentaciones. La participación de los Guardianes no solo ha sido en tanto colectivo, pues también sucede que algunos de sus integrantes son invitados de forma individual a distintos eventos, enriqueciendo con su experiencia la de todo el grupo.

Ha sido significativa su presencia en el Foro Internacional de Pueblos Originarios en la COP 13, Cancún, diciembre de 2016. En este foro, Margarita Noh Poot asistió en representación del Foro Regional Preparatorio de Valladolid y participó en la redacción de la Declaración de los Pueblos Indígenas.

▼ Asamblea de la Red Mayense de Guardianes de Semillas, San Benito Tuymbalá, Chiapas, febrero 2020.



▲ Foto emblemática del Día Nacional del Maíz.



El liderazgo y reconocimiento de los Guardianes se ha fortalecido ante otras organizaciones indígenas y de la sociedad civil, así como ante instituciones académicas y gubernamentales en el estado. Este proceso no se ha dado de igual manera en cada una de sus comunidades en particular. En sus pueblos han logrado mantener la milpa a pesar de que muchos han dejado la agricultura o se encuentran divididos por problemas de venta de tierras. Empero, los Guardianes enfrentan el reto de sumar a más personas: a los jóvenes, a quienes abandonaron las milpas y a quienes desconocen los riesgos de que las semillas dejen de ser comunitarias.

6. Un instrumento para la defensa y protección de las semillas en las ferias

Los Guardianes han recorrido un camino para conocer sus derechos como pueblos originarios y para proteger sus semillas. Se han enterado de que existen leyes nacionales e internacionales a las que pueden acudir cuando sea necesario, se han informado y se han capacitado para contar con herramientas jurídicas útiles. Han dado un paso muy importante: la formulación de un Reglamento para tener "*reglas claras para las ferias, para proteger las semillas de acciones de comerciantes y empresas*" que lleven a su modificación y reproducción comercial, que impida el uso y acceso colectivo a las mismas de las comunidades.

El Reglamento que regula las Ferias de Semillas que organiza el Comité Micro-regional de las y los Guardianes de las Semillas de Comunidades Mayas del Sur de Yucatán, se terminó de elaborar en diciembre de 2016. Uno de los actuales retos de los Guardianes es aplicarlo, difundirlo y lograr que sea avalado por cada comunidad.

El Reglamento está basado en los derechos económicos, sociales y culturales de los pueblos indígenas plasmados en la Constitución Política de México, en el

Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) sobre pueblos indígenas y tribales en países independientes, en la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas, entre otros.

En este documento se deja clara la importancia de las semillas nativas para contar con los alimentos necesarios y culturalmente adecuados y el riesgo de perderlas como ha ocurrido en muchas partes del mundo cuando las compañías semilleras transnacionales se apoderan de ellas y las transforman.



▲ Taller para la elaboración del Reglamento. Participan Guardianes de las Semillas, MAC y el equipo de abogados de Indignación, A.C., Chacsinkin, agosto de 2016.

"U'nuk' t'aan, la palabra que orienta, como hacían nuestros abuelos."

Roger May, junio de 2015

Principales artículos del Reglamento que regula las Ferias de Semillas que organiza el Comité Microregional de las y los Guardianes de las Semillas de Comunidades Mayas del Sur de Yucatán.

"Nosotros como pueblo maya tenemos derecho a decidir sobre el uso y acceso a nuestros recursos naturales, nuestros saberes y prácticas tradicionales, incluidas nuestras semillas"

Artículo 13. Las variedades de semillas que se vayan a intercambiar o vender en las ferias deberán ser de buena calidad esto es: deberán ser nativas, corresponder a lo que el etiquetado (artículo 10) señale, no estar picadas, estar limpias, estar sin moho, estar sanas.

El Reglamento de las Ferias de Semillas es un instrumento para proteger las semillas y saber a dónde van. Para advertir que no se deben transformar o reproducir comercialmente sin el consentimiento fundamentado previo de las comunidades mayas y las semillas no dejen de ser comunitarias.

Artículo 15. Queda estrictamente prohibido en las ferias y en las zonas que adopten este reglamento, el uso, intercambio, venta y siembra de semillas genéticamente modificadas, también conocidas como transgénicas.

Artículo 16. Queda prohibido que cualquier persona que adquiera semillas nativas en las ferias, realicen cualquier uso y modificación de las semillas que lleve a su privatización y reproducción comercial y prive a las comunidades mayas del uso y acceso colectivo de sus semillas o haga que se pierda su carácter comunitario.

Para los Guardianes el maíz es sagrado, es parte de la familia y en el reglamento plantearon: *"...es parte de nuestra cultura maya, por eso, si te llevas semillas de nuestras variedades de maíz es para cuidarlo. Y la mejor forma de cuidarlo es sembrarlo."*

Artículo 18. Todas las personas participantes en las ferias están obligadas a respetar los saberes tradicionales, las innovaciones y prácticas de nuestras comunidades mayas, asociado a la conservación, reproducción y mejoramiento de nuestras semillas nativas.

"Hay que organizarnos para defender las semillas, la tierra, el agua, el monte, los animales y los conocimientos que tenemos."







VII

HACIA ADELANTE

Este capítulo trata de la opinión y las ideas que tienen los Guardianes sobre su presente y su futuro. Para ello recuperamos parte de sus testimonios compartidos en pláticas, talleres y reuniones, muchas de ellas organizadas con el fin de pensar juntos cómo seguir el camino. En tiempos de cambio climático, el trabajo de y con los agricultores milperos ha tenido mayor atención, pero también se han multiplicado sus preocupaciones. De manera que hoy en día su ocupación no solo está en el monte y la milpa, las semillas y las innovaciones agroecológicas, sino también, y cada vez más, en la organización para abordar los problemas de sus pueblos, en sus derechos como indígenas y en la defensa de su territorio.

Después de casi 20 años desde que inició el proceso de recuperación de las semillas, hoy defienden su carácter colectivo, reconocen la madurez de su organización y enfrentan la fragmentación y la condición amenazada de los territorios locales. Siguen su costumbre de organizar con mucho orgullo las ferias o fiestas de semillas. Con los años, este intercambio de semilla por trueque o por compra se ha convertido en una experiencia más compleja. Así, para llegar a la feria con mejores semillas se involucran en aprendizajes técnicos, impulsan alianzas y nuevas formas de vinculación, fortaleciendo su reflexión sobre los derechos colectivos y el valor de sus semillas.

Pese a las difíciles condiciones de vida que permean sus comunidades, donde enfrentan situaciones que dificultan su labor, como el cambio en la estructura ocupacional y el constante asedio a sus tierras, los Guardianes persisten en su trabajo en las milpas y continúan reuniéndose para lograr el mejoramiento de sus cultivos.

"...Hay desconfianza en las prácticas de innovación agroecológica porque no están convencidos en su resultado... Es difícil cuando la gente de la comunidad tiene otro tipo de trabajo y los albañiles, mozos o chef, no se interesan en temas de la milpa."

Guardianes de las Semillas, mayo 2019

Es por esto que en cada comunidad los Guardianes abordan temas del presente y del futuro, buscando posibles soluciones para enfrentar los obstáculos que encuentran en su camino.

Si bien desde hace poco más de cinco años trabajan en la selección de algunas de sus variedades de maíz, desde 2017 se han comprometido con un proceso de transición agroecológica, con la intención de practicar en el futuro agricultura de conservación.

▼ Acuerdo para la participación en la capacitación agroecológica. Cada guardian apuntó las prácticas que realizaría en su parcela, firmó y ofreció su compromiso. Centro Comunitario *Noj Naj*, Chacsinkin, enero 2018.



¿Cómo quisiera usted que fueran los Guardianes al terminar el año y al terminar este ciclo de la milpa?

"Que haya más productores que hagan milpa (hoy 8 de 30). Defendamos con la información en maya, más capacitados en lo legal."
Dzutoh

"Con el trabajo de las milpas, con los insumos agroecológico, con más productores (80 a 50 ejidatarios y 150 comuneros), Con más mujeres en el grupo y en todo Guardianes."
Sabacché

"Ver que mejora el rendimiento de las parcelas. Que haya riego para ayudar en la sequía."
X'box

"Lograr mayor motivación a los productores para el uso de agrobiológico. Vincularnos con más personas y organizaciones."
Xoy

"Mayor coordinación y organización formal de Guardianes. Coordinación con otras iniciativas de apoyo al desarrollo en la región."
Chacsinkin

"Más personas se interesan. Se logra coordinar el comité local."
Kambul

Fuente: Taller Territorio y visión de futuro de los Guardianes de Semillas del Sur de Yucatán. Centro Comunitario Noj Nah, Chacsinkin, 5 de junio, 2019.

¿Cómo imagina o ve a su comunidad y a los Guardianes en cinco años?

"Que tengamos nuestras tierras, que no las perdamos. Guardianes que cada quién sepa muy bien hacer su trabajo. Los jóvenes tengan trabajo en la milpa y en la producción."

Dzutoh

"Que no haya tanta división interna. Guardianes sea una organización con hombres y mujeres que sigan trabajando milpa."

Sabacché

"Tendremos cosechas con riego de auxilio. Estaremos organizados con nuestros representantes."

X'box

"Guardianes con representación formal para gestionar recursos y participar en otras alianzas como el posible Consejo Maya."

Chacsinkin

"Los Guardianes trabajan y se organizan más solos. Hacen sus canales de comercialización y son eficientes en su trabajo, como empresarios."

Xoy

"Más jóvenes participan en Guardianes. Los hombres y las mujeres participan más igualitarios en las salidas y las responsabilidades."

Sisbic

Fuente: Taller Territorio y visión de futuro de los Guardianes de Semillas del Sur de Yucatán. Centro Comunitario Noj Nah, Chacsinkin, 5 de junio, 2019.



< v ^ Jóvenes profesionistas en curso de capacitación a los Guardianes.

Esto ha propiciado un espacio de diálogo fértil entre el conocimiento de milperos expertos y el de jóvenes profesionistas de la región. Hijas e hijos de otros productores agrícolas y campesinos mayas de municipios y estados vecinos, egresados de la Universidad Intercultural de Quintana Roo (Uinqro) impulsan con los Guardianes nuevas prácticas, aprendiendo de las labores tradicionales del ciclo agrícola, al mismo tiempo que prueban lo que han propuesto otros expertos agroecólogos.

Ellos saben que no son productores comunes y que no son la mayoría de los agricultores en la región, pero su preocupación por los nuevos problemas a los que se enfrentan, como los efectos derivados de la sequía y de la sedentarización de sus cultivos, los lleva a experimentar con estas propuestas agroecológicas. Éstas las llevan a cabo en una parte de sus tierras y observan los resultados en comparación con el resto de las que trabajan con las prácticas acostumbradas.

Talleres de capacitación micro regional y local para el manejo agroecológico de algunas prácticas de mejoramiento agrícola en las milpas de los Guardianes.

Las siguientes imágenes muestran labores que ya forman parte de su quehacer durante el ciclo agrícola, además de permitir el intercambio de experiencias con otras organizaciones y colectivos.





6
7



8
9



1. Protegiendo con neem las semillas.
2. Elaboración de biofertilizantes.
3. Cocinando caldo sulfocálcico y neem, uno de los insumos agroecológicos
4. Aplican fertilizante foliar orgánico.
5. La identificación de plagas es una tarea cada vez más cotidiana en las parcelas de los guardianes.
6. Manejo agroecológico de plagas y enfermedades (MAPE).
7. Trampas agroecológicas para capturar insectos con piña y melaza. Esta práctica ha disminuido la presencia de gusano cogollero en algunas milpas.
8. Selección participativa de semillas nativas.
9. Evaluación de tecnologías herméticas para resguardar granos y semillas.

Este trabajo se hace en las milpas a las que llaman de mejoramiento, o bien, del maíz seleccionado. Es este un ámbito o eje que los une y del cual disfrutan: registrar antiguas y nuevas plagas, experimentar, incorporar conocimientos tradicionales olvidados o cada vez menos practicados, recuperar los principios de la milpa con nuevas prácticas. Estas labores son el indicador que distingue a los Guardianes de otros agricultores de sus comunidades.

Esta transición a la agroecología no se puede desvincular de los procesos organizativos, menos aún de la defensa de los derechos colectivos. Por ello se inscribe en los movimientos nacionales que la promueven y en la política pública que la considera. Sin embargo, es importante apuntar el alcance real y las grandes limitaciones que enfrenta; esta experiencia en parcelas de nueve comunidades enfrenta retos importantes: sostenerla, ampliarla y difundirla a otros agricultores que no cuentan con los recursos, insumos o acompañamiento técnico necesario.

Tal y como ellos lo han expresado, es necesario multiplicar la construcción de capacidades e incorporar a las nuevas generaciones. Como siempre se ha dicho, se requieren programas públicos que brinden los insumos y el acompañamiento técnico, trabajando en coordinación con los productores, a partir de sus condiciones e intereses; algo que hasta el momento no se ha logrado.

Los Guardianes, como otros agricultores en la Península, están convencidos de que la alternativa ante el cambio climático es este diálogo creativo entre ciencia y agricultura tradicional. Pero más allá del diálogo de saberes, se trata de la experimentación y la construcción conjunta del conocimiento. Ejemplo de esto es lo que sucedió en un taller de capacitación organizado en el centro comunitario *Noj Naj* en Chacsinkín.

Los comités organizadores de Fiestas o Ferias de Semillas en la Península han acordado mantener mayor contacto y cercanía, y para ello tejen la Red de Guar-

▼ Taller de capacitación a Guardianes de Semillas de la Red Mayense, Chacsinkín, agosto, 2019.

"Los días 15 y 16 de agosto de 2019, la Red Mayense de Guardianes de las Semillas criollas participaron en un taller sobre 'Captura de insectos con hábitos nocturnos y reproducción de microorganismos de montaña nativos' impartido por el Dr. Martín Jerezano Orduña, en Chacsinkín, Yucatán. Fue un taller práctico con grandes aprendizajes para los colectivos de la Red Mayense: CRIPX Calakmul, Repseram, A.C., *Ka' Kúuxtal* A.C., *U'yolche*, Guardianes de las Semillas del Sur de Yucatán, Consejo Milpero de Hachó... La red agradece los conocimientos compartidos en el taller y siguen firmes hacia una transición agroecológica." (Ing. Carla Daniela Avilés, Comunicación publicada en su página personal de Facebook, 17 de agosto, 2019).





dianes de las Semillas. Son conscientes de que las ferias de semillas son fiestas campesinas y por eso deben velar en conjunto por los derechos de los pueblos y sus tierras. Poco a poco alimentan esta alianza intercambiando experiencias, habilidades y relaciones orientadas a enfrentar el sin fin de problemas locales y peninsulares.

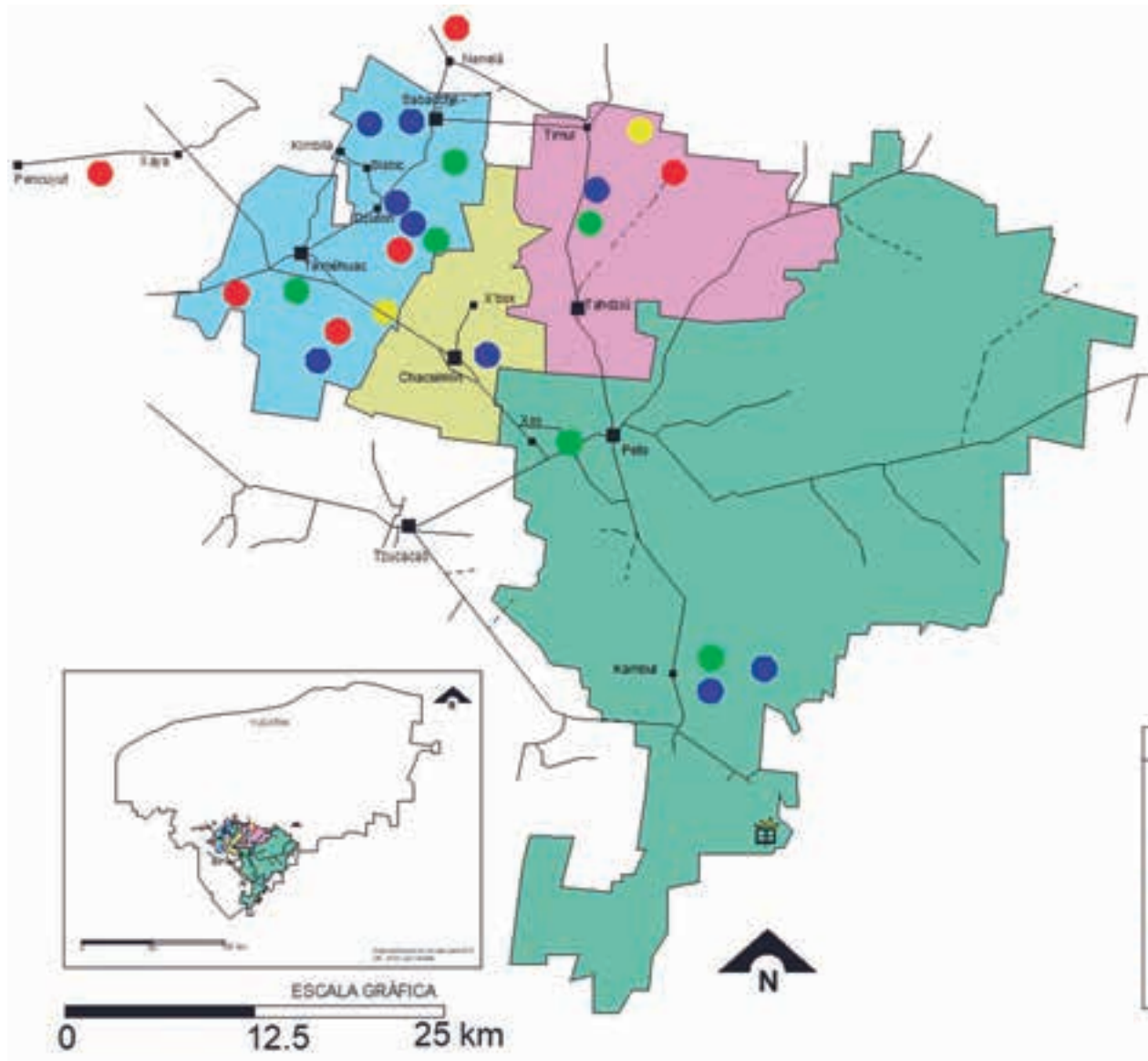
En junio de 2019 se convocó a un primer encuentro en Maní, Yucatán, en el generoso espacio de la Escuela de Agricultura Ecológica *U Yits Ka'an*. Encuentro convocado con base en alianzas antiguas y nuevas entre Guardianes de la Península de Yucatán. Asistieron productores y organizaciones de 7 regiones y/o localidades de Yucatán, Campeche y Quintana Roo, donde ya se celebran estas ferias, así como organizaciones sociales de Chiapas a quienes se invitó por primera vez a caminar juntos como Red Mayense de Guardianes de Semillas. Cada organización presentó las actividades que realizaban para la protección y defensa del territorio y su compromiso de caminar juntos.

▶ Mapa de integrantes y actividades que realizan los Guardianes de la Red Mayense en Maní, Yucatán, junio de 2019.



▶ Altar del Encuentro de la Red Mayense de Guardianes de las Semillas de la Milpa en Maní, Yucatán, junio de 2019.

Proyectos y conflictos socio ambientales en el territorio de los Guardianes



Los Guardianes conocen los riesgos de instalar infraestructura para energía eólica y foto voltaica, granjas de cría masiva de pollos y cerdos y monocultivos con uso intensivo de agroquímicos. Su modelo de negocio amenaza el territorio y la vida de los pueblos. Les afecta la tala de la selva para establecer esa infraestructura, no solo porque disminuye las extensiones de monte, sino también por las consecuencias conocidas de la tala en el clima.

Existen también otros conflictos locales que dividen a las comunidades y las han enfrentado políticamente. Algunos por la parcelación y asignación de tierras ejidales, el riesgo de la venta de tierras y la venta ilegal de madera en alianza con algunas autoridades.

Cuando los Guardianes del Sur de Yucatán reflexionan sobre su organización, toman en cuenta la importancia de liderazgo colectivo y señalan al menos tres principios que resultan indispensables para fortalecerlo: Reproducir el pensamiento de los Guardianes, respetar el conocimiento del pueblo y no traicionar la

confianza cuando se participe en cualquier tipo de trabajo. La afirmación constante de estos principios es lo que permitirá continuar con su labor. Para ellos, el reto es seguir pensando y aprendiendo juntos, pero sobre todo sumar aliados, sumar en sus comunidades. ¿Cómo lograrlo? ¿Qué pasos hay que dar?

"Anhelo que siempre haya milpa y guardianes. Avanzar en mejorar milpas. Proteger las semillas. Proteger lo nuestro.

"(...Hacemos) Intercambios de saberes y semilla. (Somos) Voceros en nuestros pueblos. (...Hagamos) asambleas para que participe la comunidad, asambleas comunitarias. Invitar a reuniones a representante de los pueblos, comisarios ejidales y a otros grupos que existen en los pueblos. Convencer, concientizar a los jóvenes para que participen... para que ellos sigan los aprendizajes de los Guardianes en tareas agroecológicas, conservar las prácticas para beneficio mutuo."

"(...Debemos) ser incluyentes en el proceso. Tiene que ser fuerte el grupo, hay que legalizar Guardianes.

...Haya o no haya apoyos seguiremos sembrando la milpa, eso es lo que hacemos y lo que siempre hemos trabajado y ahora vamos a seguir mejorando y también experimentando.

"...Continuar, prohibido decaer, no hay que desanimarse, seguir haciendo comunidad. Resistir. Expandir la red de guardianes. Invitar a más comunidades, ser más fuertes, unidos todos: MAC-GUARDIANES-COMUNIDAD. Seguir tomando decisiones entre estos tres colectivos, para eso, que haya más participación de la comunidad."

Guardianes de las Semillas, mayo, 2019



▲ Niños y jóvenes aprenden a detectar plagas e insectos.

Niños y jóvenes conocen las milpas, algunos acompañando a sus abuelas y a sus abuelos, otros colaborando con sus papás, aunque es una labor difícil. Alianzas de Guardianes del Sur de Yucatán con la escuela primaria y el ayuntamiento de Chacsinkín, abren un camino nuevo para impulsar huertos agroecológicos en el terreno escolar, enseñando lo que ellos hacen en sus milpas y solares.



▲ Tres generaciones preparan el altar para ofrecer *saka'* después de la siembra, Chacsinkin, 2019.

Ya lo lograron cientos de años, han sostenido la milpa, las semillas, los pueblos, las primicias...



Epílogo

Las últimas correcciones de este libro se realizaron comunicándonos en la distancia, por los medios a nuestro alcance, entre marzo y mayo de 2020, cuando tuvimos que quedarnos en casa. En este contexto y ante la crisis global y local que enfrentamos, no solo ambiental, sino económica y social, el camino de los Guardianes de Semillas hacia la soberanía alimentaria, basada en la conservación de sus semillas y el cultivo de la milpa, adquiere una importancia estratégica. La experiencia de recibir a sus familiares en los pueblos y en sus casas durante la pandemia del Covid 19 dejó clara la viabilidad de sus propuestas: un desarrollo local basado en el cuidado y protección del territorio, haciendo uso del trabajo familiar, de las alianzas con otros campesinos y campesinas, intercambiando experiencias de cuidado de la salud, intentando el autoabasto de semillas y difundiendo la importancia que tiene trabajar con el fin de lograr la autosuficiencia alimentaria desde sus milpas y sus solares. No sólo eso, en el mes de junio, también enfrentaron las inundaciones ocasionadas por la tormenta Cristóbal. De nueva cuenta y como hace 17 años, las semillas de maíz nativo de los Guardianes del Sur de Yucatán, ahora más robustas y cuidadas, llegaron a más pueblos de la Península. Ha sido el tiempo propicio para reflexionar también lo que implica ser cuidadosos con su producción y ser generosos con su conocimiento y sus cosechas.

Notas

INTRODUCCIÓN

1. Como resultado de las primeras entrevistas a los abuelos y abuelas de Chacsinkin, se publicaron cuatro pequeños cuadernos denominados "Las Tradiciones de Nuestra Comunidad", el Cuaderno Rojo, el Cuaderno Negro, el Cuaderno Blanco, el Cuaderno Amarillo, Misioneros A.C. y Sociedad Cooperativa *Et Xiimbal*, 2001 a,b,c,d.
2. Ver Rosales y Moya, 1999, Rosales y Rubio, 2005 y Rosales, 2012 y 2015, entre otros.
3. Misioneros, A.C., 2002.

CAPÍTULO I

1. Sierra Sosa y Xuluc Balam, 2019, registraron cerámica en este sitio desde el Preclásico Medio 800 a.C. hasta el Clásico Tardío 800 d. C. y escasos indicios de ocupación postclásica.
2. Comunicación verbal Arqueóloga Teresa Ceballos Gallareta, julio 2019.
3. Comunicación verbal Arqueólogo Carlos Peraza, mayo 2019.
4. Roys, 1957.
5. Roys, 1952.
6. Roys, 1957: 192-193, traducción nuestra.
7. Landa, 1982: 40, citado en Terán y Rasmussen 2009: 90.
8. Relación de Dzindzantún, Sánchez M, s/f: 414 citado en Terán y Rasmussen 2009: 85.
9. Sánchez, 581: 218, citado en Terán y Rasmussen, 2009: 112.
10. Farfán s/f: 327 T.II, citado en Terán y Rasmussen, 2009: 88.
11. Citado en Quezada 1997: 119, citado en Gabriel, 2004: 431.
12. De Palomar y Chí, 1579: 71, T.I. citado en Terán y Rasmussen, 2009: 111.
13. Patch, 1977.
14. Bracamontes, 2004.
15. *Idem*.
16. Reyna, 1998 citada en Avilés Tax, 2015: 47.
17. Avilés Tax, 2015.
18. *Idem*.
19. Comunicación del topógrafo que efectuó el deslinde del ejido con dificultades. Expediente de dotación del ejido de Chacsinkin 21/MI/1926.
20. Montiel, 2013: 85.
21. Los datos de población de las comunidades son del XIII Censo de Población y Vivienda 2010, INEGI.
22. Los datos sobre extensión de los ejidos y número de beneficiarios son del Padrón e Historial de Núcleos Agrarios (PHINA) del Registro Agrario Nacional (RAN).
23. Los mapas que se presentan en este apartado fueron elaborados en el taller "Pensar juntos, seguir el camino, el monte y las milpas. Los mapas campesinos", Chacsinkin, 30 y 31 de Julio, 2019. Los Guardianes de cada una de las comunidades presentes, dibujaron, sobre un croquis

- a escala de su ejido, la ubicación de sus milpas, apiarios, montes, cenotes, pozos y caminos. Los mapas de los ejidos de Kambul y Tahdziuh se tomaron del PHINA, RAN.
24. Guardianes de las Semillas *et al.*, 2017, Video Ritual del *Sakab*, Dzutoh.
 25. Avilés Tax, 2015.
 26. *Idem*: 47.
 27. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, 2015.
 28. Roys, 1957: 76.
 29. Reyna 1998, citada en Avilés Tax, 2015: 47.
 30. Avilés Tax, 2015.
 31. *Idem*.
 32. Montiel, 2013.

CAPÍTULO II

1. *Popol Vuh* citado en León-Portilla, 1986: 200.
2. Latournerie, *et al.*, 2003.
3. González, 2015.
4. Ver también Latournerie, *op. cit.*
5. Dzib *et al.*, 2016.

CAPÍTULO III

1. Álvarez, 1980, T.I: 221-224 citado en Terán y Rasmussen, 2009: 93.
2. Arias, 2004, Aguilar Castillo, 2010, Arias *et al.*, 2004, Chávez Servia *et al.*, 2004, Dzib, *et al.*, 2016.
3. Chávez Servia *et al.*, 2004: 26.
4. Comunicación verbal del Dr. Luis Arias, 2018.

CAPÍTULO IV

1. Terán y Rasmussen, 2009.
2. Garza, 1980, T I: 77 citado en Terán *et al.*, 1998: 177.
3. Terán *et al.*, 1998.

CAPÍTULO V

1. Entrevistas realizadas por los promotores mayas de la Cooperativa *K-et Xiimbal* a la población afectada por el Huracán, octubre 2002, citadas en Rosales, 2002.
2. *Idem*: 63
3. Lugo, 2002.
4. *Op. cit.*
5. Guardianes de las Semillas, 2015.
6. Acosta *et al.*, 2010.

Glosario

Altillos: Porciones ligeramente elevadas de terreno pedregoso que se encuentran entre los terrenos planos.

Bachata: Palabra utilizada hace cuarenta años para referirse a un baile con música de tocadisco.

Bakal: Hueso de elote.

Bankunal: Ofrenda.

Batabo'ob: Antiguos jefes de las aldeas.

Ch'a' ch'aak: Ceremonia agrícola para pedir lluvia.

Ch'e'en: Pozo.

Cháak: Dios de la lluvia.

Frijol colado: Guiso que se obtiene de moler los granos de frijol negro con su caldo.

Hipil: Vestido tradicional de la mujer maya yucateca.

Íis waa: Tortilla de maíz nuevo.

Jalach Wiinik: Gobernante, persona importante.

Jmeen: El que hace, sacerdote maya que realiza las ceremonias agrícolas.

K'uum ché: árbol de bonete.

Kabax: Caldoso.

Kanan l'inajo'ob: Cuidador de las semillas de maíz.

Kankabal: Terreno plano de tierra roja o *kankab*.

Laico: Independiente de las organizaciones religiosas.

Loj: Redimir, rescatar, desagraviar. Se llama así a la ceremonia maya que se realiza para rescatar un terreno, un pueblo, un corral donde está ocurriendo algún mal.

Mecates: Medida de superficie equivalente a 20 metros cuadrados utilizada por los mayas yucatecos para medir sus terrenos y milpas.

Mejen kaajo'ob: Pequeños poblados o rancherías.

Meliponas: Abejas nativas sin aguijón que cultivan los pueblos mayas, la denominan abeja sagrada o señora de la miel.

Múul: Montículo, cerro artificial, *Múulo'ob*: plural.

Noj Naj: La casa grande, la casa de todos.

P'uus: Jorobado, personaje mítico al que le atribuye poder sobrenatural y actitudes torpes.

Panuchos: Antojito yucateco. Tortilla frita rellena de frijol con huevo o pavo deshebrado encima

Pibes: Tamales horneados debajo de la tierra. Se conocen también como *mucbi*-pollo. Tradicionalmente se elaboran para la celebración de los Fieles Difuntos en Yucatán, tanto en Mérida como en comunidades mayas.

Piib: Horno hecho bajo tierra para cocer la carne o los panes de maíz.

Polkan: Antojito yucateco. Hecho con masa frita, relleno de *ibes*, semilla molida de calabaza y cebollina.

Púus lu'um: Tipo de suelo que tarda mucho en drenarse.

Sacbé: Camino blanco.

Saka' / sakab (sinónimos): Bebida ritual hecha de maíz, cuyo nixtamal se prepara sin cal.

Sarteneja / Jaltun: Oquedad en las rocas que acumula agua de lluvia.

Sikil p'aak: Mezcla de semillas de calabaza molida y jitomate asado.

Sotobitos: Pequeños tamales elaborados con maíz nuevo, envueltos en hoja de maíz.

T'oox: Repartir, distribuir. Se denomina así a la comida que se reparte en celebraciones.

Tributo: Dinero o bienes que se entregan como reconocimiento de obediencia.

Troje: Construcción de bajareque o de madera que sirve para almacenar el maíz.

Ts'ek'el: Tierra muy pedregosa.

Tumbar: Cortar los árboles del monte para hacer milpa.

U úuchben kaajil: Pueblo antiguo.

Vaporcitos: Tamales cocidos a vapor envueltos en hoja de plátano.

Waaji Kool: Comida de la milpa, ceremonia agrícola de agradecimiento por la cosecha.

Xe'ek': Ensalada de cítricos y jícama.

Xkaat iik: Chile de color amarillo verdoso, largo y delgado.

Xla' lu'um: Terreno viejo.

Xok k'iin: Cabañuelas o lectura de los días.

Xuux: Canasto.

El significado y escritura de las palabras mayas se basó, en su mayor parte, en el Diccionario Maya Popular, Bastarrachea Manzano y Canto Rosado (coord.), 2003.

Obras consultadas

- Acosta Bello, Alejandra, Margarita Noh Poot y Manuel Rabasa Guevara, *Ferias de intercambio de semillas de la milpa en la Península de Yucatán. Una experiencia de reducción de vulnerabilidad y resiliencia campesina* Mérida, PNUD, 2010.
- Aguilar Castillo, Guillermo, "Conocimiento de la Diversidad y Distribución actual del maíz nativo y sus parientes silvestres en México. Proyecto FZ-016. Informe de actividades. Región Sureste. Estados Campeche, Quintana Roo y Yucatán", México CONABIO, INIFAP, México, 2010, PDF.
- Andrews, Wyllys V., "Olmec Jades from Chacsinkin, Yucatán, and Maya Ceramics from La Venta, Tabasco", en E. Wyllys Andrews V. (ed.), *Research and Reflections in Archaeology and History: Essays in honor of Doris Stone*, Nueva Orleans, Middle American Research Institute/Tulane University, 1986, pp. 11-47.
- _____, "A Cache of Early Jades from Chacsinkin, Yucatán", en *Mexicon*, Vol. 9, No 4, 1987, pp. 78-85.
- Andrews, Anthony P., "El comercio marítimo de los mayas del Posclásico" en *Arqueología Mexicana*, núm. 33, septiembre-octubre, 1998, pp. 16-33.
- Arias, Luis, "Diversidad genética y conservación in situ de los maíces locales de Yucatán, México", Mérida, Instituto Tecnológico de Mérida (tesis de doctorado), 2004.
- Arias, Luis, J. Chávez, D. Jarvis, D. Williams, L. Latournerie, et al., "El proyecto conservación in situ de la biodiversidad de las variedades locales en la milpa de Yucatán, México", en Rosales Margarita, Imelda Solís Fernández y Alejandro Ayala Sánchez (coord.), *Memoria de trabajo y resultados del foro taller Problemática campesina, retos y perspectivas de la investigación y el servicio para el mejoramiento de la milpa en Yucatán*, Mérida, INIFAP/INAH/Educe, 2004, pp. 11-19.
- Avilés Tax, Gilberto, "Paisajes rurales de los hombres de las fronteras: Peto (1840-1940)", CIESAS (tesis de doctorado), 2015.
- Bastarrachea Manzano, Juan Ramón y Jorge Manuel Canto Rosado (coord.), *Diccionario Maya Popular. Maya-Español, Español-Maya*, Mérida, Academia de la Lengua Maya de Yucatán, A.C., 2003.
- Benavides, Antonio, *Estrategias para la protección del patrimonio cultural y natural de la Península de Yucatán, ante el avance de los desarrollos turísticos Premium*, Libro electrónico, Colección Ciencia Nueva, UNAM, 2015. <http://www.ciencianueva.unam.mx/repositorio/handle/123456789/134>
- Boege, Eckart, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*, México, INAH/Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2008.
- Boletín de prensa de los Guardianes de las Semillas, 2015.
- Bracamontes y Sosa, Pedro, *La Encarnación de la Profecía Canek en Cisteil*, México, CIESAS (Colección Peninsular), 2004.
- Chávez-Servia, José Luis, Tania Camacho-Villa y Luis Burgos May, "Patrones de variabilidad genotípica de maíz y su potencial para mejorar la producción en Yucatán", en Rosales Margarita, Imelda Solís Fernández y Alejandro Ayala Sánchez (coord.), *Memoria de trabajo y resultados del foro taller Problemática campesina, retos y perspectivas de la investigación y el servicio para el mejoramiento de la milpa en Yucatán*, Mérida, INIFAP/INAH/Educe, 2004, pp. 22-30.
- Dzib, Luis, Rafael Ortega Paczka y José Segura Correa, "Conservación in situ y mejoramiento participativo de maíces criollos en la península de Yucatán", en *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, vol. 19, No. 1 Mérida, UADY, 2016, pp. 51-59.
- Gabriel, Marianne, "'Hicieron un sacrificio al modo antiguo...! Persistencia y adaptación en ceremonias de los mayas de la Península de Yucatán", en *Los investigadores de la cultura maya*, Tomo 2, 12, Campeche, Universidad Autónoma de Campeche, 2004, pp. 418-438.
- Garza Tarazona, Silvia y Eduardo Kurjack Bacso, *Atlas Arqueológico del Estado de Yucatán*, Tomo 2, SEP/INAH, 1982.
- Gómez, Irma, "El uso de plaguicidas altamente peligrosos en la Península de Yucatán", en Fernando Bejarano González (coord. y ed.), *Los plaguicidas altamente peligrosos en México*, Texcoco, Red de Acción sobre Plaguicidas y Alternativas en México, A.C., 2017, pp. 263-278.
- Guardianes de las Semillas, "Boletín de prensa: Las comunidades somos dueñas y guardianas de las semillas para el futuro de todos. Lo hemos hecho por miles de años y lo seguiremos haciendo", 2015.
- Guardianes de las Semillas, Fundación Todo por el Cine y Misioneros A.C., *Compartiendo el Saber Maya*, Videos, 2017.
- INEGI, *XIII Censo Nacional de Población y Vivienda, 2010*, México, (INEGI), 2010.
- Instituto Nacional de Antropología e Historia, *Mayas, Revelación de un tiempo sin fin*. México, INAH, 2015.

- León-Portilla, Miguel, *Tiempo y realidad en el pensamiento maya*, México, UNAM, 1986.
- Latournerie, Luis, L. Arias, J. Tuxill, E. de la Cruz Yupit, M. Gómez y J. Ix, "Sistema de abastecimiento de semillas de maíz en Yaxcabá, Yucatán", en Rosales Margarita, Imelda Solís y Alejandro Ayala (coord.), *Memoria de trabajo y resultados del foro taller Problemática campesina, retos y perspectivas de la investigación y el servicio para el mejoramiento de la milpa en Yucatán*, Mérida, INIFAP/INAH/Educe, 2004, pp. 31-36.
- Lugo, Raúl, "Reflexiones desde las Comunidades Eclesiales de Base: El Huracán Isidoro... ¿Voluntad de Dios?" en *Revista de La Universidad Autónoma de Yucatán*, Vol 17, no 223, 2002, pp. 44-49.
- Misioneros, A.C., "Plan de desarrollo sustentable para la microrregión de Yucatán. Abarcando los municipios de Chacsinkín, Tixméhuac, Oxkutzcab y Peto, en el sur del estado de Yucatán", Documento interno de trabajo, 2002.
- Misioneros, A.C y Sociedad Cooperativa *Et-Xiimbal*, *El cuaderno rojo. Las tradiciones de nuestra comunidad. U suukbelilóob Chacsinkín*, Mérida, Impresiones y Encuadernaciones Kena, 2001 a.
- _____, *El cuaderno blanco. Consejos y otras enseñanzas. U tsoł xikinilóob k-nohoch máakilóob*, Mérida, Impresiones y Encuadernaciones Kena, 2001 b.
- _____, *El cuaderno amarillo. Otras historias de Chacsinkín. U láak' u tsikbalilóob Chacsinkín*, Mérida, Impresiones y Encuadernaciones Kena, 2001 c.
- _____, *El cuaderno negro. La historia de nuestra comunidad. U úchben Kuxtal Chacsinkín*, Mérida, Impresiones y Encuadernaciones Kena, 2001 d.
- Montiel, Karen, "Cambio y continuidad de la estructura social e institucional comunitaria a la luz de las dinámicas sociales creadas a partir de la implementación de proyectos de desarrollo. El caso del municipio de Tahdziú, Yucatán", UADY (tesis de licenciatura), 2013.
- Morales, Carmen y Catalina Rodríguez L, "La colecta de maíces mayas: estrategias para la preservación de una cultura milpera", en *Memoria del IV Congreso de Investigadores del INAH*, Delegación de Profesores de Investigación D-II-1A-1, México, 2007, pp.1095-1111.
- Quezada, Sergio, *Breve historia de Yucatán*, México, FCE/COLMEX/Fideicomiso Historia de Las Américas, 2001.
- Patch, Roberto, "El mercado urbano y la economía campesina en el siglo XVIII" en *Boletín de la Escuela de Ciencias Antropológicas de la Universidad de Yucatán*, 1977, año 5, núm. 27, pp. 52-66.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), "Plan comunitario de reducción de riesgos de Timul, municipio de Tahdziú, Yucatán" mecanuscrito, 2015, 15 pp.
- Redfield, Robert y Alfonso Villa Rojas, *Chan Kom. A Maya Village*, Chicago, The University of Chicago Press, 1964.
- Registro Agrario Nacional (RAN) Padrón e Historial de Núcleos Agrarios (PHINA): <http://www.ran.gob.mx/ran/index.php/sistemas-de-consulta/phina>
- Robles, Fernando, "Genesis de la Civilización maya yucateca" en Quezada Sergio, Fernando Robles Castellanos y Anthony P. Andrews (coord.) *La civilización maya yucateca, Historia General de Yucatán* Tomo I, Mérida, UADY, 2014, pp. 63-89.
- Rosales, Margarita, "Perder la milpa: los efectos de Isidoro en comunidades del sur del estado" en *Revista de La Universidad Autónoma de Yucatán*, Vol 17, no 223, 2002, pp. 55-65.
- _____, "Estrategias de intervención para el desarrollo, experiencias en el sur de Yucatán", en *Península*, Vol. VII, No. 1, Mérida, CEPHIS/UNAM, 2012, pp. 79-101.
- _____, "Intervención para el desarrollo en comunidades mayas: límites y posibilidades de apropiación e incidencia en la dinámica local" en Ayala Ortiz et al. (coord.), *Crisis Civilizatoria en el México rural*, México, Asociación Mexicana de Estudios Rurales, A.C., Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM, 2015, Tomo IV, pp. 107-126.
- Rosales, Margarita y Amada Rubio, "Organizaciones Mayas para el Desarrollo en el Sur de Yucatán." en *Estudios de Cultura Maya*, xxvi, México, UNAM, 2005 pp. 149-171.
- Rosales, Margarita y Gabriela Cervera, "Del rescate a la conservación y defensa de las semillas de la milpa", en Memorias del Congreso ALASRU (Asociación Latinoamericana de Sociología Rural), 2017, 25-27 de octubre, Morelia Michoacán, 2: Territorio sustentabilidad y disputa de los recursos naturales, pp. 195-215.
- Rosales, Margarita y Xavier Moya (coord.), "Diagnóstico socio productivo y ambiental hacia el desarrollo sustentable, 1996-1999", documento interno de trabajo Misioneros, A.C.
- Roys, Ralph, "Conquest sites and the subsequent destruction of Maya architecture in the interior of northern Yucatán", en *Contributions to American Anthropology and History*, 11, No. 54, Washington D.C., Carnegie Institution of Washington, 1952.
- _____, *The Political Geography of the Yucatán Maya*, (Publicación 613), Washington D.C., Carnegie Institution of Washington, 1957.
- Sierra Sosa, Thelma y Agustín Peña Castillo, "Informe del salvamento arqueológico del trazo de la carretera Tahdziú-Timul-Nenelá, Yucatán, Centro INAH Yucatán, 2015.
- Sierra Sosa, Thelma y Pedro Xuluc Balam, *Minutario 549*, 7 de noviembre de 2019, INAH, Yucatán.
- Terán, Silvia y Christian Rasmussen, *La milpa de los mayas*, Mérida, UNAM/Universidad de Oriente, 2009 (1994).
- Terán, Silvia, Christian Rasmussen y Olivio May, *Las plantas de la milpa entre los mayas*, Mérida, Fundación *Tun Ben Kin*, A.C., 1998.

Fotografías

Las imágenes de este libro forman parte del registro fotográfico realizado por las autoras.

Agradecemos a las siguientes personas que contribuyeron con fotografías:

Archivo Fotográfico MAC bajo resguardo de Margarita Noh Poot: Equipo de Misioneros A.C., p. 11. Talleres del PPDP, pp. 13 y 14. Fiesta de Chacsinkín, p. 32. Siete cruces de Tixméhuac, p. 42. San Miguel, p. 51. Selección participativa de semillas nativas, p. 99. Feria del Poniente de Bacalar, p. 165. Construcción de la palapa y entrega de constancias en el PPDP en Teabo, p. 194. Ofrenda de *sakab* y preparación de *sakab* en Dzutoh, p. 52 y p. 53, *Waa'ji kool* en San Sebastián, p. 65 y doña Mary y su nieto, p. 224 son imágenes del proyecto Saberes Mayas, MAC, Guardianes del Sur de Yucatán, Todo por el Cine, 2017. Primicia 2019, p. 226.

Fotos realizadas por David Jiménez en talleres de MAC y milpas de los Guardianes en 2015: Asociación de cultivos en Xoy, p. 92. Foto inicial capítulo IV, reunión micro regional p. 174. Feria de Vicente Guerrero en Tlaxcala, pp. 198 y 199. Taller sobre derechos indígenas, p. 203. Compromiso de caminar juntos en la feria de Tlaxcala, p. 204.

Humberto Chablé Matus: Hacienda de Catmis, p. 34. Gremio de San Francisco, p. 41 y p. 59. Metate prehispánico, p. 49. Don Julián Ku, p. 58. Solar de Kambul, p. 64. Milpa en *kankabal*, p. 74. Milpa en Nenelá y cañada con *ibes*, p. 75. Marcando una parcela en Xoy, p. 86. Preparación de trampas, p. 93. Parcela experimental, p. 94. Semillas de maíz preparadas para la feria, p. 95. Variedades de maíz de Chacsinkín, p. 104. Canasta con mazorcas de *Chak chob*, p. 114. Tianguis de Valladolid, p. 171. Taller de selección de semillas, p. 195. Jóvenes profesionistas en cursos de capacitación, p. 217.

Carla Daniela Avilés: Camino de la milpa, p. 43. Aplicación de biofertilizante, p. 93. Mazorcas de *E'aju'* y *Joloch* con mazorcas de *Tz'itbakal*, p. 113. Planta cuatera de *Nal t'eel* en milpa, p. 124. Bernardino Canul Xix, p. 128. Humberto Chablé, p. 129; Idelfonso Yah y María Feliciano Moen, p. 131. Ramón Bacab y Victoriano Valle, p. 132. Guardianes de Semillas en milpa, pp. 134 y 135. Intercambio en Maní, p. 196. Foto inicial capítulo VII. Identificación de plagas, manejo agroecológico de plagas, trampas agroecológicas y selección participativa de semillas, p. 218. Dos fotos del Taller de captura de insectos, p. 220.

Jesus Poot Yah: Milpa en *kankabal* en X'box, p. 75. Gusano cogollero, p. 92. Guardianes de Semillas de Sabacché, p. 133. Encuentro de Teología India Mayense en Tabasco, p. 200. Cocinando caldo sulfocálcico y aplicación de fertilizante foliar, p. 218.

Idelfonso Yah Alcocer: Cebollitas de Ixil, p. 160

Diego Ballesteros Rosales: Pirámide en Chacsinkín, p. 20. Abuelo de Chacsinkín y *Jmeen* de Tahdziú, p. 39. Cruz en camino de la milpa, p. 42. Capilla de Sabacché, p. 49. Cruces de la salida de Peto, p. 58. Capilla de la Sagrada Familia, p. 59. Cerro, pozo, casa en el cerro y templo en Timul, pp. 66 y 67. San Bernardo, p. 79. Imágenes de la Capilla de la Placita, p. 70. Foto inicial capítulo II. Milpa en Chacsinkín, p. 78. Ofrenda de *saka'* en la milpa, p. 80. Altar de *ch'a'a cháak* en la Capilla de San Francisco, p. 84. *Ch'a'a cháak* de la Capilla de San Ignacio, p. 85. Ofrenda de *saka'* en milpa, p. 101. Tres generaciones preparan el altar para ofrendar el *saka'*, p. 225.

Valentina Álvarez Borges: Ofrenda de primicias, fotografía de portada.

José Peruccio: Vista panorámica de Mayapán, p. 25. Estatua de Jacinto Can Ek y cartel alusivo en Cisteil, p. 33. *Múul* de Xoy y ranita, p. 62. Asamblea de la Red Mayense en Chiapas, p. 209. Niños aprendiendo a detectar plagas, p. 224.

Sara May Sánchez: Urdiendo hamacas y bordado de hipiles, p. 46.

Liliana Chan Poot: Fiesta de San Pedro y San Pablo, p. 59.

Robin Canul: Ofrenda en la Asamblea de la Red Mayense de Guardianes de semillas, p. 10. Altar con calabazas y *lek*, p. 153. Procesión con los estandartes en la feria de Tixméhuac, p. 188. Día nacional del maíz, p. 209.

Cuahtémoc Moreno: Fotografía aérea Manifestación en el Monumento a la Patria, p. 201.

Andrés Gutiérrez Cervera: Foto inicial de Feria de Semillas, capítulo V.

Pedro Gutiérrez Nava: Rueda de maíces varios ciclos y colores, p. 2. Comida ritual con *Xnuk nal*, p. 112. Guardianes platicando, p. 192.

Diana Ucán: La Virgen de la Estrella en Kambul y la Virgen de Lourdes, p. 65.

Lourdes Toscano: Palacio de Sayil, p. 22. Secretaría de la Cultura, INAH. También son suyas las

fotografías de los dibujos de las unidades habitacionales de Yaxuná p. 26 y de la cocina real de Kabah, p. 21, (dibujo reconstructivo del Arquitecto Arturo Valle Uicab).

Lourdes Rejón Patrón: Hermanita de la cruz de Popox, 22 de agosto de 2000, p. 51. Programa Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio/ Archivo fotográfico del equipo Península de Yucatán, INAH.

Thelma Sierra: Fotografías del rescate de la carretera X'box-Chacsinkín p. 21 y p. 60, Secretaría de la Cultura, INAH.

Fundación Legorreta Hernández A.C.: Grupo de carpintería organizado por la Fundación Legorreta Hernández en Kimbilá, p. 55.

Cristian Aguilar Perera: Diseño de infografía para MAC, p. 97.

Otras fotografías se señala su procedencia y fuente en la referencia respectiva.

NUESTRAS SEMILLAS, NUESTRAS MILPAS, NUESTROS PUEBLOS GUARDIANES DE LAS SEMILLAS DEL SUR DE YUCATÁN

se terminó de imprimir en diciembre de 2020 en los talleres de
Grupo Litográfico del Sureste, S.A. de C.V.
Calle 49 núm. 490-D, Col. Centro
C.P. 97000, Mérida, Yucatán, México.

La impresión de este libro fue financiada parcialmente por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (GEF, por sus siglas en inglés), a través del Proyecto 9380-Agrobiodiversidad Mexicana, así como por la Cooperación Alemana a través de la GIZ-Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GmbH) y su proyecto Integración de la Biodiversidad en la Agricultura Mexicana, el cual forma parte de la Iniciativa Internacional del Clima (IKI).



Por encargo de:



de la República Federal de Alemania

Es el fruto del trabajo que encierra una gran sabiduría. A la vez es una semilla viva, que los jóvenes y los niños la mantengan viva sembrándola y que nunca se deje de hacer la Milpa.
Roger May Cab

Historias que vienen caminando desde lejos, con el paso de nuestros abuelos y llegan al libro para compartir su herencia.

Idelfonso Yah Alcocer

Es un libro de los saberes de los guardianes y guardianas de las semillas, aprendido desde los conocimientos de las abuelas y abuelas y que heredamos a nuestras hijas y nuestros hijos.

Humberto Chablé Matus



CULTURA



INAH

