TIEMPOS DE ILPA

TIEMPOS DE ILPA

Juntos transformemos Yucatán
GOBIERNO ESTATAL 2018 - 2024

SEDECULTA
SECRETARÍA DE LA CULTURA Y LAS ARTES

EL GRAN MUSEO DEL MUNDO MAYA DE MÉRIDA

Prólogo

Decía el antropólogo Arturo Warman que el maíz como planta era una invención de la gente, que la naturaleza no podía preservarla sin la participación de los hombres: "El maíz es reinventado diariamente por los campesinos. Lo inventan con su trabajo, con su conocimiento, con su respeto y veneración, con su pasión, con su vida que gira alrededor de esa planta. Lo inventan con su terca persistencia".

En Yucatán, a pesar de las condiciones medioambientales quizá poco favorables para la agricultura, supieron generar las tecnologías adecuadas para aprovechar los recursos disponibles. Nuestra milpa es un sistema agrícola y cultural que ha funcionado como eje de la vida maya peninsular. Además de ser un cultivo múltiple, la milpa ha dictado el ritmo cotidiano de muchas familias y ha contribuido a dar continuidad a prácticas y conocimientos ancestrales, y al mantenimiento de la riqueza lingüística.

Es curioso, o alarmante, que, inmersos en nuestro entorno urbano, poco sepamos sobre este sistema cultural; que tan poco sepamos de los alimentos que nos ha dado, de sus frutos. Es por ello que, desde nuestras respectivas trincheras, nos acercamos a la milpa en un intento por entender su complejidad.

No podemos ni pretendemos competir con quienes mejor saben lo que es la milpa, es decir, quienes trabajan y viven la milpa diariamente. Tampoco pretendemos ocupar el lugar de aquellas personas que han estudiado la milpa desde perspectivas biológicas, ecónomicas y sociales. Más bien, pedimos ayuda y aprendemos de esos expertos que a diario están cuidando sus milpas, quienes comen de esas milpas; de quienes se preocupan por conservar las semillas que son nuestras porque aquí se han seleccionado, aquí se han cultivado y adaptado; quienes se preocupan y ocupan de la conservación de nuestro entorno y del mejoramiento de nuestra calidad de vida; los que han dedicado su vida al conocimiento y entendendimiento de este sistema cultural. Nosotros también quisimos conocer, también quisimos entender.

Hoy, a través de la exposición temporal *Tiempos de Milpa*, queremos compartir nuestra fascinación y despertar el interés entre nuestros visitantes yucatecos, mexicanos y extranjeros, para acercarse de manera ética y responsable a la milpa maya. Nosotros queremos seguir haciéndolo.

Que sea ésta una pequeña contribución para difundir la importancia, la complejidad y las implicaciones de hacer milpa en la actualidad.

Erica Beatriz Millet Corona
Secretaria de la Cultura y las Artes
del Gobierno del Estado de Yucatán

Xeen a xiixt u xiix le xi'im
xiixel xi'im xeen a xíixtej
Tortear, Pok'ach, To Make Tortillas
Movimiento donado por: Marcela Tinu Batún
Comunidad: Santa María Aznar, Yucatán
Fogón

Tiempos de milpa

A través del tiempo y desde diversos enfoques, la milpa ha definido la conformación cultural de México. Fue el sistema de producción agrícola sobre el cual se asentaron las grandes civilizaciones del mundo prehispánico y, hasta el presente, es el principal recurso para la obtención de alimentos en muchas comunidades indígenas del país.

En la Península de Yucatán las condiciones medioambientales son poco favorables para la agricultura, sin embargo, sus habitantes supieron generar las tecnologías adecuadas para el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles y, por más de 3,500 años, la milpa ha sustentado al pueblo maya.

Con la exposición *Tiempos de Milpa* el Gran Museo del Mundo Maya de Mérida busca destacar la riqueza biocultural que la milpa maya contiene. Es una invitación para recorrer los caminos y los tiempos que el milpero transita en su día a día.

Son caminos que nos conducen a los espacios -cotidianos y sagrados- de la casa, el solar, el monte, la milpa y el cosmos. Son tiempos de maduración y preparación de alimentos; tiempos míticos del sagrado maíz; tiempos de observación del monte; tiempos rituales y de ciclos de cultivo; tiempos históricos de persistencia y de cambio; tiempos actuales de escucha y acción; tiempos de restauración del equilibrio.

Es tiempo de hacer milpa.

Maíz transgénico
Marco Palma
Talla en piedra y apliques, 2008
Museo Fernando García Ponce

Primicia

Se cuenta que el pájaro Dziú rescató del fuego a la semilla del maíz y que varios animales de la región, como el mapache, el jabalí y el pájaro Toh salvaron las de muchas otras plantas.

Los campesinos mayas sembraron de nuevo cada semilla en sus solares y en sus milpas. Muy atentos a las características de los suelos y del clima peninsular, y cuidando el crecimiento de las plantas, poco a poco fueron aprendiendo cuál era el momento y el lugar óptimo para cultivar cada especie, y cómo éstas podían convivir. Con este conocimiento se siembra estratégicamente cada semilla y se busca la cosecha de buenos frutos.

La milpa maya se convirtió así en un espacio de cultivo múltiple, donde varias plantas crecen en el mismo terreno, ayudándose e intercambiando nutrientes para lograr desarrollarse. Además del maíz, el frijol y la calabaza -la triada de la milpa-, varias especies se siembran cerca.

Los frutos de la milpa maya han convivido desde que eran semillas, crecieron juntos. Por eso, a veces se oye a algunos de ellos decir: ¡te conozco pepita desde antes que fueras calabaza!

Variedad de especies en la milpa y el solar

El maíz, en sus distintas razas y variedades, es el principal producto de la milpa; sin embargo, no es el único alimento que el milpero obtiene en ella. En la milpa se cultivan diversas plantas, asociadas o intercaladas con el maíz, o sembradas en secciones aparte, dentro del terreno de la milpa, que se conocen en maya como *pet pach* y suelen destinarse para hortalizas y tubérculos. Por otro lado, el solar, puesto bajo el cuidado de las mujeres, es otro espacio estratégico para el cultivo de hortalizas y especies frutales, medicinales, ornamentales y maderables que complementan la alimentación y economía de las familias milperas. La milpa y el solar pueden definirse como policultivos en los que conviven una amplia variedad de especies vegetales.

Productos de la milpa y el solar
Reyes Joaquín Maldonado Gamboa y Mauro Pech
Vaciado en yeso y pintura acrílica
2019

Diversidad de semillas

Las semillas son el principio de la riqueza biocultural que define a la milpa. Detrás de cada una hay un proceso milenario de selección y adaptación de las plantas a las condiciones ambientales de la Península de Yucatán. Cuando el milpero siembra su maíz, lo acompaña con su *xaak* (mezcla) que puede incluir semillas de calabaza, frijol, ibes, espelón y lentejas; éstas germinarán y crecerán juntas, asociadas con el maíz, en una misma poceta de tierra. Otros espacios de la milpa y el solar se destinan para sembrar las semillas de ibes, calabazos, jícamas, melones, sandías, tomates, chiles, etc., hasta conformar un abanico de cultivos que incluye más de 30 especies vegetales y cerca de 90 variedades.

Maíces

La domesticación del maíz inició en Mesoamérica -en la cuenca del río Lerma y Santiago del centro occidente de México- hace 9,000 años, a partir de una especie de pasto silvestre: el *teocintle*. Su gran capacidad para adaptarse a climas y suelos, y el manejo campesino, propiciaron distintas razas y múltiples variedades locales con características específicas según la región ecológica y las necesidades culturales.

En las milpas y los solares de Yucatán se cultivan 3 razas nativas con, al menos, 43 variantes y ciclos de maduración de corto, mediano y largo plazo, que van de 60 a 120 días. En maya se conocen como *nal t'eel* (4 variedades precoces), *xnuuk nal* (12 variedades intermedias y tardías) y *ts'i'it bakal* (16 variedades intermedias y tardías). Hay variantes producto de las cruzas llamadas *xmejen nal* (11 variedades precoces e intermedias).

Intercambio y conservación de semillas

Las ferias de semillas se organizan desde 2002 por iniciativa de grupos de milperos, conscientes de los riesgos que enfrentan ante la progresiva desaparición de las variedades de semillas nativas de la región, ocasionada tanto por factores ambientales como por la entrada de los cultivos transgénicos. Son hombres y mujeres que se comprometen con acciones para la conservación, producción e intercambio de las semillas que sustentan la diversidad biocultural de la milpa maya peninsular; los custodios de un legado milenario que los "abuelos" han heredado al presente.

Cartel "Fiesta de las semillas"
Acrílico y semillas criollas diversas, 2019
Misioneros A.C. y Guardianes de Semillas del Sur de Yucatán

Xtuucho'ob
Variedad de calabazo desecado *(Lagenaria siceraria)* con semillas en su interior que se usan como sonajas

Beber y comer de la milpa

Así como las semillas tienen tiempos de siembra idóneos y cada variedad un tiempo de maduración particular, los frutos de las cosechas tienen sus tiempos de preparación.

Los productos de la milpa y el solar: leguminosas, tubérculos, hortalizas, frutas, miel y algunos animales, se combinan y aprovechan ingeniosamente para hacer sabrosas bebidas y comidas cuya base es siempre el maíz. Éste se transforma: se desgrana, se nixtamaliza, se muele y queda listo para convertirse en tortilla, atole, pozole y otras formas de alimento cotidiano o ceremonial para las familias.

La elaboración cotidiana de la comida la realizan las mujeres, aunque los hombres intervienen en algunas tareas, como desgranar o hacer el *pib* (horno bajo tierra). Los tiempos de preparación generan también espacios de convivencia familiar, de intercambio de historias y saberes entre nietos y abuelos.

Aunque la dieta actual no se basa exclusivamente en productos de la milpa y el solar, éstos son el sustento en tiempos difíciles y pueden garantizar la soberanía alimentaria de una familia.

Descendencia
Óscar Góngora
Fotografía digital
2019

La molienda

La molienda forma parte de los procesos desarrollados en Mesoamérica para el aprovechamiento alimenticio del maíz. En el *Popol Vuh* la diosa madre, *Xmucané,* es quien muele los granos de maíz, blanco y amarillo, para nutrir la carne los primeros seres humanos; de este modo, la molienda adquirió una connotación vital, asociada a la labor femenina.

A través del tiempo, los artefactos con los que se muele han cambiado. Los metates se originaron en la época prehispánica y continuaron siendo indispensables en el ajuar doméstico del periodo colonial y el siglo XIX. En las últimas décadas, los molinos manuales y los molinos eléctricos paulatinamente suplieron a las ancestrales piedras de moler; sin embargo, sigue siendo una actividad indispensable en la vida cotidiana de las comunidades mayas.

Molenderas de maíz
Pedro Guerra Jordán
ca. 1890
Fototeca "Pedro Guerra" de la UADY

Movimientos humanos en peligro de extinción

El Instituto Nacional de Asuntos del Movimiento de México investiga los movimientos del cuerpo de las actividades cotidianas de comunidades indígenas de México que se están perdiendo por los efectos socioeconómicos y culturales del modelo neoliberal. Por ejemplo, los movimientos para desgranar, moler a mano, desleír la masa de pozole y tortear en Yucatán. Con sus proyectos buscan contribuir a preservar un patrimonio corporal.

Moler a mano el maíz. *Juuch'*
Movimiento donado por Cecilia Tun Che y Valeriana Moo Kauil
Mahas, Yucatán
Acervo del INAMM

La torteadora
Fernando Castro Pacheco
Óleo sobre tela, 1975
Museo Fernando García Ponce

Fogón

El fogón es una herencia milenaria, el antiguo recinto del fuego domesticado, cuyos orígenes se pierden en el tiempo. Para formarlo solamente se necesitan tres piedras y leña. Puede estar permanentemente en la cocina para la preparación cotidiana de los alimentos o improvisarse en el monte y la milpa durante las ceremonias de petición de lluvias y agradecimiento por las cosechas. Desde la infancia, el fogón es un elemento estrechamente ligado a las mujeres mayas y a su función tradicional de nutrir y proporcionar alimentos a todos los miembros de la familia milpera.

El nixtamal

La nixtamalización es un proceso alimenticio originado en Mesoamérica, por medio del cual se modifica la composición química del maíz, mejorando significativamente su valor nutricional, lo que resulta clave para su óptimo aprovechamiento. El procedimiento es sencillo y se realiza de manera cotidiana en el ámbito doméstico de las comunidades mayas; consiste en la cocción de los granos de maíz en agua con cal. Después de cocidos, los granos se dejan reposar varias horas para después ser colados y lavados, eliminándose las cáscaras y residuos de cal. Así, el maíz, ya nixtamalizado, se encuentra listo para ser molido y transformado en la masa que sirve para elaborar tortillas, tamales, atoles y múltiples alimentos y bebidas.

Xeen a xíixt u xiix le xi'imo', xiixel xi'im xeen a xíixtej

Trabalenguas maya
Ve a limpiar el residuo del maíz

Bakche'
Cuerno de venado para sacar mazorcas

Mé x ico
Diseño de Cristina Paoli

Soy tuyo aunque no quieras

Me convertí en elote para estar cerca de ti.
¡Cuánto disfruto estar así!
Primero me quitas la cáscara,
me acaricias el vientre y me desgranas.
Después de hacerme nixtamal,
me lavas, me escurres,
me mueles,
me mojas, me amasas, me extiendes.
Aunque palmees mi cara o diluyas mi cuerpo,
estaré en tus entrañas aunque no quieras.

Isaac Carrillo Can
2010

Nalchajen
utia'al in
wantal
naats' tech.
¡U jeta'an
ki'il in wanil
bejla'e'!

Yáax táanil ka ts'iliken,
ka jáaxtik in nak' y'eetel ka woxo'on ti ken.
Ku ts'o'okol o chakik in ku'umile'

ka p'o'iken,
ka ja'ats'iken,
ka juch' i k e n,

ka ch'uliken, ka ya'ach'tiken,

ka xit'iken.

Kex ka a pak'acht in wich wa ka puk' in wíinkilale ,
ta jobnel

kinwantal kex ma' a k'áati'.

Esta ilustración de Diego Rivera se inserta en el canon estético nacionalista posrevolucionario; representa a una maternidad maya, o mestiza yucateca, esperando en un molino de nixtamal; en el aparador destacan unos carteles con la frase “Viva Felipe Carrillo”, en alusión al gobernador socialista de Yucatán.

Libro con ilustraciones de Diego Rivera
Stuart Chase. *Mexico. A Study of Two Americas*
New York, The Macmillan Company. 1931
Biblioteca de Ciencias Sociales y Humanidades. UADY

La santa gracia

Los mayas relacionaron simbólicamente las labores agrícolas con la acción creadora de los dioses y concibieron el universo como un espacio cuadrado, a semejanza de la milpa.

Según se narra en el *Popol Vuh*, el hombre fue creado con masa de maíz blanco y maíz amarillo. De este modo, el sagrado maíz ocupó un lugar central en la cosmogonía maya y se constituyó como la esencia vital de la humanidad; el sustento de hombres y de dioses quienes, por medio de la sangre ritual ofrecida en sacrificio, se nutrían de la misma *santa gracia.*

La sacralidad del maíz fue tal que llegó a ser deificado y representado como joven y hermoso dios, símbolo de la sociedad y la civilización. La iconografía plasmada en los códices y la cerámica, así como en las fuentes literarias coloniales, son testimonios que permiten apreciar una parte de la visión cosmogónica de los mayas de otros tiempos, que se enriquece y actualiza en los mitos, las creencias y las prácticas de los mayas contemporáneos.

Una visión de la cosmogonía maya se refleja en las páginas de este libro, obra del destacado mayista Alfredo Barrera Vázquez y del reconocido pintor Fernando Castro Pacheco. Los grabados que ilustran las estrofas del poema destacan por su trazo vigoroso y su colorido, con evocaciones a las deidades mayas, al monte, al sagrado maíz y a la milpa.

Cruz. Poema en cinco puntos cardinales
Mérida, Yucatán, Estudios Bassó, 1976
Sedeculta/Centro de Apoyo a la Investigación Histórica y Literaria de Yucatán

El dios descendente es identificado como el dios del maíz y se asocia con la muerte y el sacrificio. Este tipo de representaciones era frecuente en la iconografía maya de la Península de Yucatán.

Incensario *Chen Mul*
Patricia Martín Morales
Taller Los Ceibos, Muna, Yucatán
Arcilla cocida y pigmentos naturales, 2019

El dios del maíz con el cuerpo decorado de rojo, símbolo de la sangre vital, recibe una ofrenda de tamales y un calabazo con agua. Mira a una mujer arrodillada que se prepara para recibir los dones. En la parte superior, también con el cuerpo de rojo, flota la diosa consorte. Se presenta también una yuya en movimiento construyendo su nido, elemento indicador de sequía o lluvia.

Fragmento del mural de San Bartolo, Guatemala
Preclásico tardío

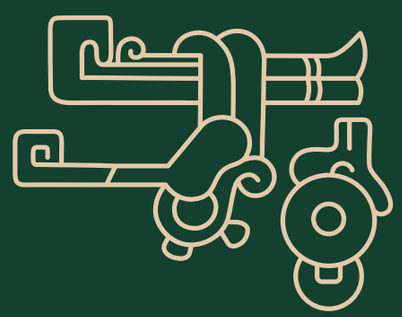
La creación del hombre, narrada en el *Popol Vuh*, es el tema del conjunto mural de la escalera principal del Palacio de Gobierno de Yucatán. En el centro de la composición, el Hombre de Maíz emerge de una mazorca, ante la mirada del Corazón de la Tierra y el Corazón del Cielo. Los bocetos preparatorios dan cuenta del proceso investigación del artista.

Estudio para un mural
Fernando Castro Pacheco
Óleo sobre tela, 1970
Fundación Casa Estudio Fernando Castro Pacheco

La creación del hombre

He aquí, pues, el principio de cuando se dispuso hacer al hombre, y cuando se buscó qué debía entrar en la carne del hombre. Dijeron los progenitores, los creadores y formadores, que se llaman *Tepeu* y *Gucumatz:* "ha llegado el tiempo del amanecer, de que se termine la obra y aparezcan los que nos han de sustentar y nutrir, los hijos esclarecidos, los vasallos civilizados; que aparezca el hombre, la humanidad sobre la superficie de la tierra".
A continuación, entraron en pláticas acerca de la creación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron sus brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados.

El Popol Vuh



Intercambio

Para el campesino maya, el monte es un espacio sagrado que integra plantas, árboles, animales, fuerzas y seres que lo habitan. Cuando entra en él, lo hace con cautela porque no le pertenece. Para abrirse camino, cultivarlo y extraer recursos cuando es necesario, establece un intercambio continuo con los *yumtsilo'ob* o "señores" que lo custodian. Para poder hacer milpa, lo pide prestado.

Al elegir, preparar y cultivar el terreno, hace ofrendas y ceremonias de petición y agradecimiento a los dioses, ya que todo lo que existe en la naturaleza les pertenece. Estas prácticas ceremoniales parten de creencias que tienen un origen ancestral y aún se llevan a cabo en muchas comunidades.

El monte, con sus plantas y animales silvestres, tiene su propio ritmo. El milpero entabla una negociación con él para equilibrar las tareas humanas y los ciclos de cultivo. El respeto al monte, los conocimientos milenarios sobre el manejo de las plantas que se han transmitido entre generaciones y la observación contemporánea del entorno cambiante se conjugan en la búsqueda de una milpa productiva.

Yuumtsilo'ob
Señores del monte

Yuum báalamo'ob
Señores de la selva, del bosque y de los árboles; protegen los montes

Aluxo'ob
Cuidadores de las milpas; las protegen de robos o animales

Yuum cháak
Señor del agua y de la lluvia

Kanan ba'alche'ob
Señores cuidadores de los animales del monte

Aj muyalo'ob
Señores de las nubes

Yuumtsil kíilbal cháako'ob
Señores del trueno

Yuum k'áax
Señor del monte

Yuumtsil iik'alo'ob
Señores del viento

Aj jóoyabo'ob
Señores regadores de la lluvia

Los aluxes son seres traviesos que habitan el monte. Les gusta asustar al caminante con ruidos y esconder las pertenencias del campesino que descansa. Situados en las cuatro esquinas y al centro de la milpa, la protegen e impiden el paso a extraños tirando piedras o castigando con enfermedad o desgracia a quien tome de la cosecha sin permiso.

Alux. Jkalankool
(cuidador de milpa)
Reyes Joaquín Maldonado Gamboa
Barro, piedra, concreto, tierra y pigmentos minerales, 2019

El *jmeen* es quien intercede entre el milpero y las divinidades para que se logren las milpas. En él se depositan conocimientos ancestrales sobre el monte y los seres que lo habitan; se encarga de celebrar los rituales de pedir permiso para hacer la milpa, implorar la llegada de las lluvias y agradecer por los frutos obtenidos de la tierra.

Traje tradicional de *jmeen*
Algodón industrial cosido a máquina
Carrillo Puerto, Quintana Roo
Museo de Arte Popular de Yucatán

Proceso de la milpa maya

El sistema tradicional de la milpa maya, conocido como “roza, tumba y quema”, incluye las siguientes actividades

Selección y preparación del terreno

U XÍIMBALTA’AL K’ÁAX
o “pasear el monte”
Se busca y selecciona el terreno para hacer milpa.

***JOLCH´AK* o brecheo**
Se abre un camino alrededor del terreno seleccionado con una coa o machete.

WE’P’IS K’ÁAX
o medición del terreno
Se mide con una soga de 20 m. el número de mecates que tendrá la milpa. Cada mecate tiene una superficie de 400 m^2, y sus ángulos se marcan con mojoneras de piedras amontonadas.

***KOOL* o desmonte**
Dependiendo de la antigüedad del monte, se cortan matorrales, bejucos, hierbas, arbustos; se tumban árboles del terreno seleccionado y se desgajan los restos. El corte de árboles se hace a la altura de la cintura, lo cual favorece la regeneración de la vegetación. No se cortan los que son útiles como recurso alimenticio, forraje o material de construcción.

***SUUP’CHE’* o cercado**
En algunos casos, se cercan las milpas con una valla de troncos y ramas para protegerla del ganado y otros animales.

MÍIS PAACH KOOL
o guardarraya
Se despeja una franja de tierra en los bordes del terreno desmontado para evitar que se propague el fuego a los terrenos aledaños durante la quema.

***TÓOK* o quema**
De manera controlada, se prende fuego a la vegetación seca del terreno de la milpa antes del inicio de las lluvias, entre marzo y mayo.

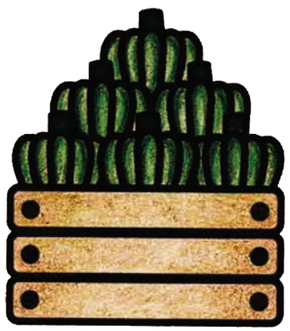
Siembra, cuidado y cosecha de los cultivos

***PAAK'AL* o siembra**
Como la milpa es un policultivo, además del maíz, se siembran otras semillas de cultivos asociados, intercalados o agrupados en *pet patch* (espacio dentro de la milpa donde se cultivan tubérculos u hortlizas), en diversos tiempos, entre abril y septiembre.

CH'A'ACHÁAK
o petición de lluvias
Es una ceremonia propiciatoria dirigida por un *jmeen* en la que se avisa a los dioses, a los santos cristianos y a los seres sobrenaturales que ya se ha sembrado y ahora se requiere de su intervención para que llueva y se logren las cosechas.

***PÁAK KOOL* o desyerbe**
Se elimina la vegetación arvense, que compite con el maíz durante su fase de crecimiento.

***WAATS'* o dobla**
Se doblan las cañas de maíz para proteger los elotes de los ataques de animales y prevenir que se pudran por la lluvia.



JO'OLCHE' YEETEL PÍIBIL NAL WÁAJ o U JAANLIL-KOOL
Es una ceremonia de agradecimiento por la maduración del maíz. De manera individual, el milpero ofrece elotes horneados bajo tierra, *pibinalo'ob*, a todas las deidades y entes sobrenaturales que intervinieron.

***JOOCH* o cosecha**
Se recolectan los frutos maduros de la milpa. Inicia en junio y puede extenderse hasta mayo, debido a la diversidad de semillas que se siembran y a sus respectivos ciclos de maduración. Esto también ayuda a que haya alimentos disponibles durante todo el año.

La milpa de los mayas. Silvia Terán y Christian Rasmussen.
UNAM-CEPHCIS/UNO. 2009

Con botas y gorra

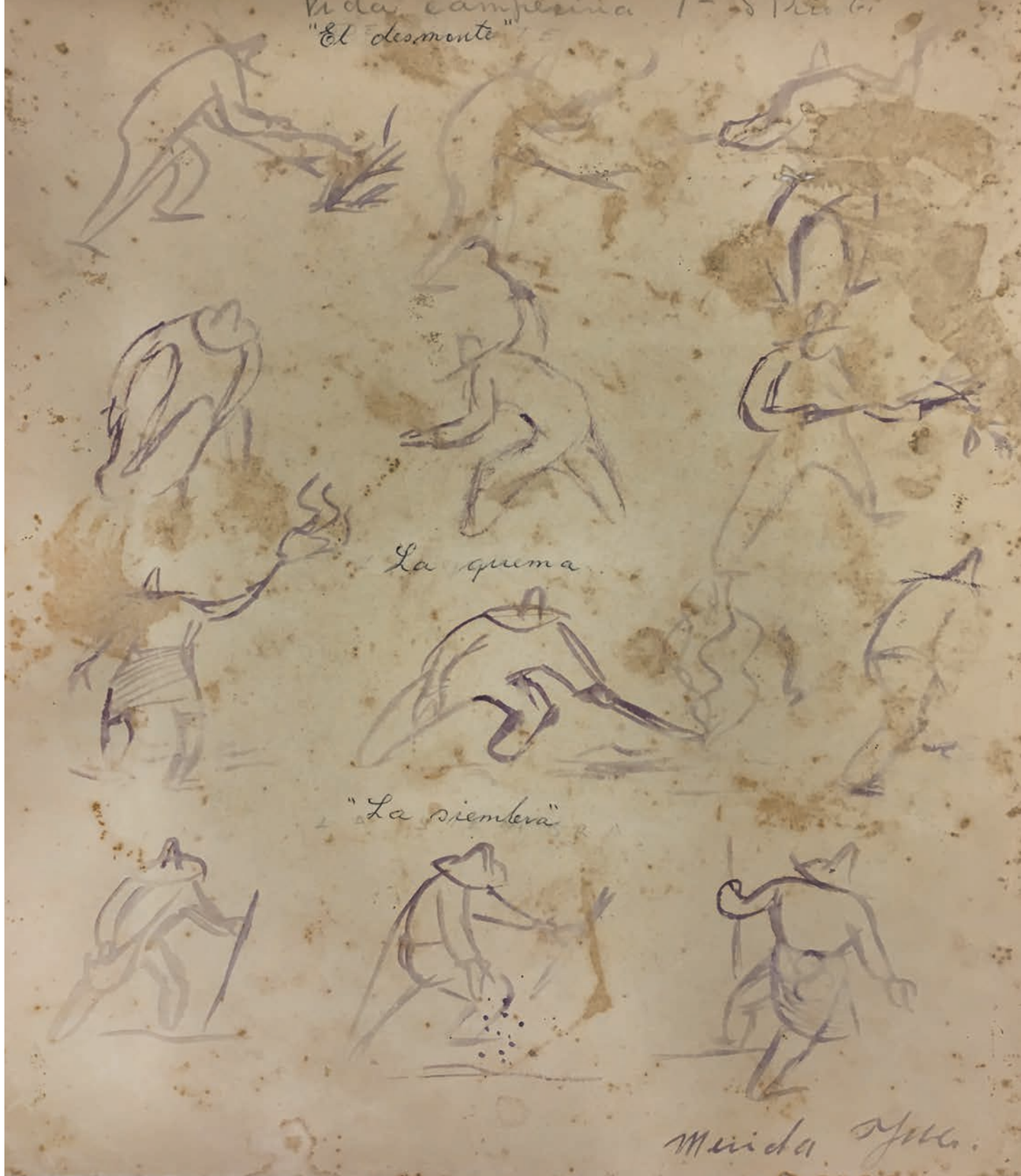
El vestido tradicional del campesino maya, durante la época colonial y el siglo XIX, se confeccionaba con materiales naturales como la manta de algodón, el cuero de res o de venado y las fibras de henequén. Hoy no existe un traje especial para hacer milpa pero, en lo esencial, las tareas del milpero y los instrumentos que usa continúan siendo los mismos de sus padres y abuelos. Aunque han introducido el plástico y se han adaptado a los materiales que se tienen a la mano, el machete, la coa y el *xuul* (bastón plantador), entre otros, persisten como herramientas básicas para hacer milpa.

Miis ch'ilib
Escoba de ramas para barrer la guardaraya

Chúuj
Calabazo para llevar agua

El artista Fernando Castro Pacheco realizó los bocetos para la coreografía del ballet "Vida Campesina", de Gustavo Río, inspirada en el trabajo de los milperos.

La vida campesina
Acuarela sobre papel, 1938
Escuela Superior de Artes de Yucatán/Dirección de Investigación



Jornada de trabajo en una milpa
Fotografías en blanco y negro sobre papel de algodón
ca. 1940, Colección Mena Brito
Sedeculta / Centro de Apoyo a la Investigación
Histórica y Literaria de Yucatán

La quema

Desde la perspectiva económica y biológica, la quema es crucial para la milpa en Yucatán. Permite clarear los terrenos, dejar entrar el sol y limpiarlos de insectos y maleza. Además, al tumbar y quemar, se incorpora la fertilidad que está en la vegetación al suelo. La ceniza de las plantas contiene cal, magnesio, fierro y otros minerales que constituyen abono. El calor de la quema dilata la laja porosa, haciendo que esta sude y junte la humedad necesaria para que la poca tierra la absorba y la semilla pueda germinar.

Fragmentos de roza, tumba y quema
Mauro Pech
Instalación con tierra, piedra, ceniza, carbón, madera, huesos, caracoles, vidrio y vástagos de henequén, 2019

La quema
Pim Schalkwijk
Fotografía digital
2019

La siembra
Miguel Cetina Muñoz
Fotografía digital
2011

Ch'a'a cháak

La ceremonia anual de petición de lluvias busca asegurar que caiga el agua necesaria para los cultivos. De raíz prehispánica, dura varios días y hace colectiva la angustia por el resultado de las cosechas y la alivia comunalmente. Es presidida por un *jmeen*, quien frente al altar invoca a los dioses de la lluvia y llama a los vientos para que participen de las ofrendas presentadas e intervengan para lograr las cosechas. Tradicionalmente solo participan hombres.

En el altar, cuyos arcos simulan la bóveda celeste, se colocan bebidas y alimentos sagrados: el *balché* (vino de corteza del árbol fermentado en agua virgen y miel); el *saka'* (de maíz cocido sin cal); los "panes" (hechos con capas de masa de maíz y pepita de calabaza molida); y las sopas, entre otros. Junto a las patas de la mesa, los niños imitan el sonido de los sapos, asociados con el agua en la cultura maya.

Ceremonia de agradecimiento por las cosechas

El proceso de la celebración es un momento para convivir y compartir. Durante los preparativos, las tareas se distribuyen y todos participan, conversan y socializan. Por su parte el *jmeen*, hace los rezos y pide las bendiciones y la protección para el terreno, la familia, la comunidad. Al final, ya que los dioses han recibido la esencia de las ofrendas, la comida se reparte entre los asistentes, quienes disfrutan la abundancia colectivamente.

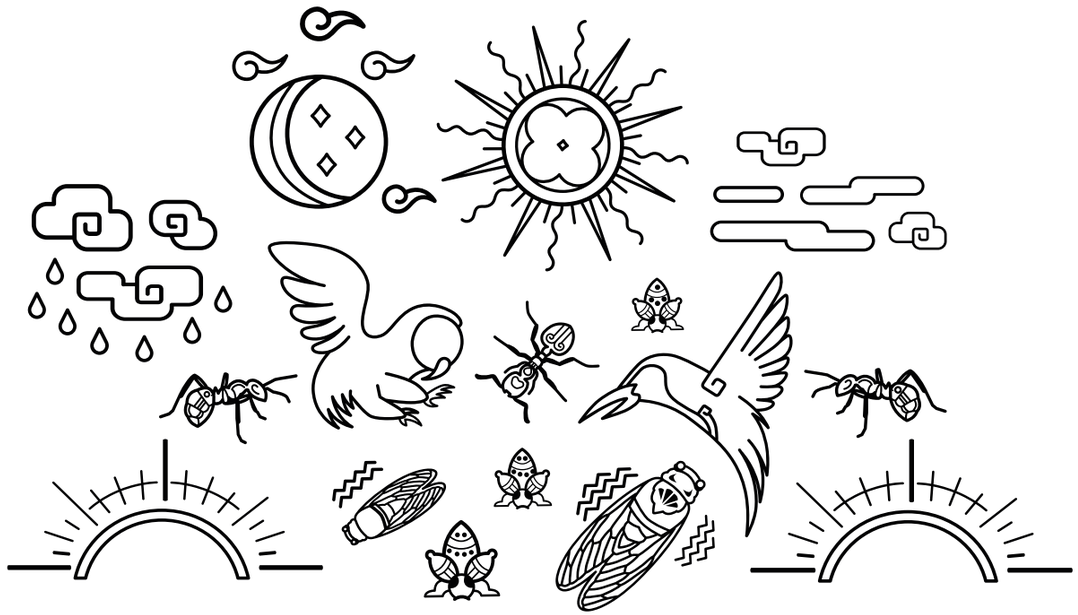
* Las ceremonias agrícolas de la región maya peninsular convergen en su sentido cosmógonico, no obstante, existen diferencias y particularidades en sus formas de celebración que pueden variar de comunidad en comunidad.

El descanso del monte

Cuando se deja de cultivar un terreno, reposa y el monte se recupera. Conforme se va restituyendo la vegetación, la fauna y las plantas melíferas -la biodiversidad-, contribuye a la limpieza de la atmósfera. Esta regeneración es la que años después dará fertilidad a las milpas que se cultiven en ese mismo terreno, cuya productividad depende, además de las lluvias, de los minerales y energía que se acumulan en el suelo y la vegetación durante el descanso.

El monte se convierte también en espacio que provee recursos a las familias campesinas, a donde acuden para realizar actividades como la caza, la apicultura y la recolección de leña y especies vegetales para la construcción y usos medicinales.

Reverdecer
Mauricio Collí Tun
Xilografía a placa perdida, 2019



Observar el entorno

El *xokk'iin* es un método que registra el comportamiento de la naturaleza y lo interpreta para arrojar una predicción del tiempo anual. Observa la floración de las plantas, el sonido de los árboles, el comportamiento de insectos, el canto de las aves, la forma de las nubes y la dirección de los vientos, entre otros. Mientras más elementos se registren, más preciso será el pronóstico. Aunque la observación del mes de enero es clave, continúa el resto del año. Elementos como los nidos de las *yuyas* en primavera o el sonido del árbol del *ja'abin* son indicadores de lluvias o sequía, y permiten al milpero ingeniárselas para ajustar sus actividades, por ejemplo, cuándo hará la quema o el tipo de semilla que sembrará.

Camino bifurcado

En 1848, en plena Guerra de Castas, cuando los mayas ya aventajados estaban a punto de entrar a la ciudad de Mérida, tuvieron que emprender la retirada. Había empezado la temporada de lluvias y era inminente que regresaran a sus comunidades para sembrar sus milpas y asegurar el alimento anual de sus familias. Este episodio, una especie de tregua al enemigo para poder sembrar, refleja la importancia de la milpa como sustento del pueblo maya. Sin embargo, además de ser un cultivo, la milpa maya ha sido siempre un sistema cultural que organiza la vida de las familias.

Desde la Colonia, los campesinos mayas enfrentaron diversas condiciones, imposiciones y cambios que afectaron la milpa, y a los que se han tenido que adaptar o resistir. Hoy, aunque hacer milpa ya no represente el sustento económico para muchas familias, quienes han tenido que diversificar sus actividades para generar ingresos, y a pesar de la migración y de la reducción de tierras para cultivar, la milpa persiste.

San Juan Bautista y la Virgen de Izamal

Durante la época colonial y el siglo XIX, las plagas de langostas fueron una seria amenaza para la subsistencia de la sociedad yucateca. Las pérdidas de las cosechas milperas, ocasionadas por el ataque de los insectos, derivaban en el encarecimiento del maíz, hambruna y mortandad. Ante esas crisis, las autoridades de la época imploraban el auxilio divino por mediación de los santos y sus imágenes. A finales del siglo XVI, San Juan Bautista fue elegido patrón en contra de las plagas y, en 1769, la Virgen de Izamal fue trasladada a Mérida para realizarle novenarios y rogativas con el fin exterminar las langostas que devastaban las milpas y los montes de la provincia.

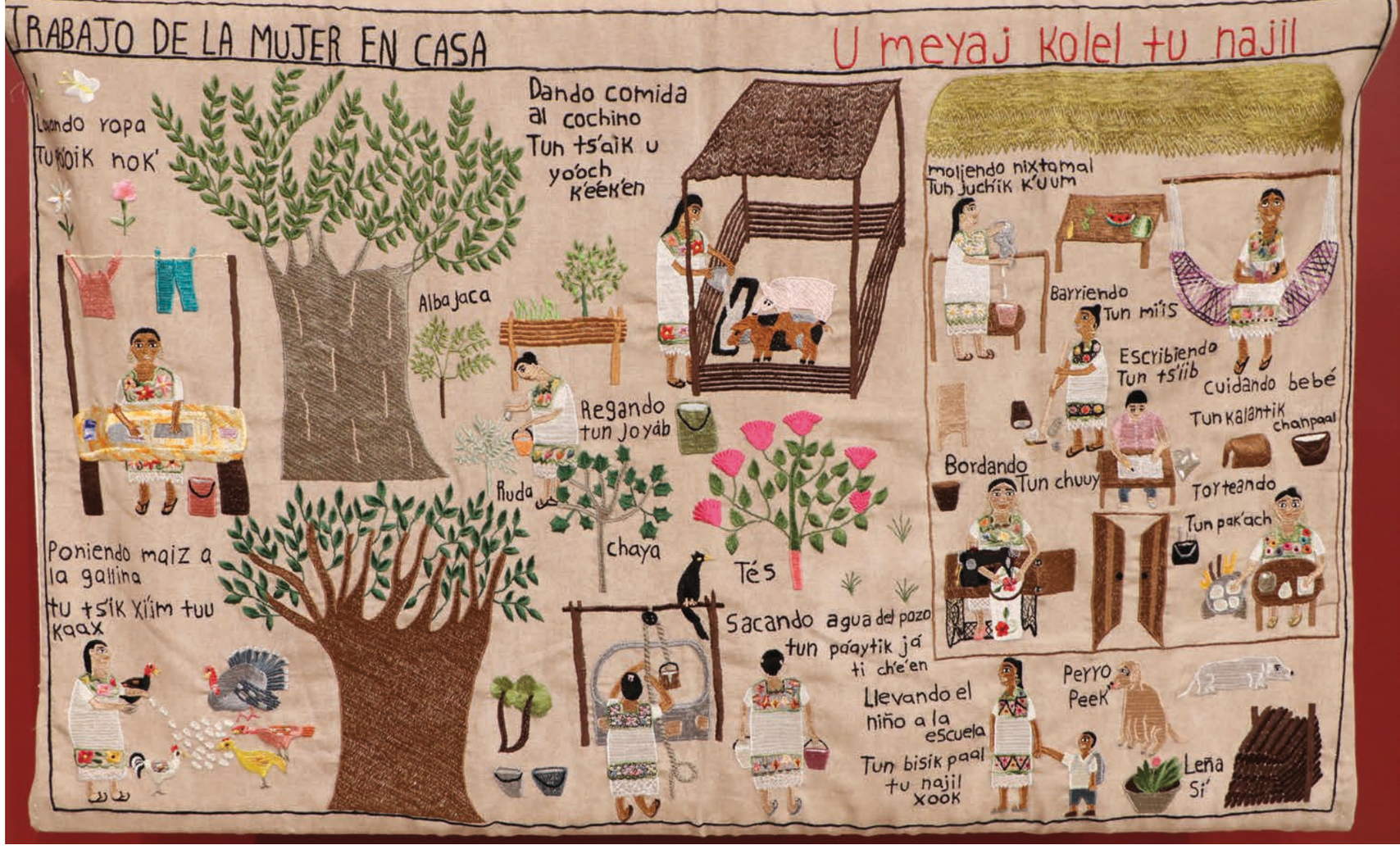
Nuestra Señora de Izamal
R. Caballero
Litografía en papel
Siglo XIX
Gran Museo del Mundo Maya de Mérida

San Juan Bautista
Escultura en madera tallada y policromada
Siglo XIX-XX
Baca, Yucatán
Familia Medina Arceo / Proyecto Acervos Familiares

Milpa, solar y familia

La milpa ha sido eje organizador de la vida familiar. Ha favorecido la reproducción del idioma, la convivencia y las enseñanzas sobre el ambiente. El solar o traspatio y la vivienda constituyen el espacio en el que convergen las familias. Ahí, las mujeres y otros miembros llevan a cabo tareas cotidianas, según las necesidades de cada familia: desde la preparación de alimentos, la cría de aves de corral y otros animales, el cultivo de hortalizas, hasta la meliponicultura. Es también espacio de interacción donde se transmiten conocimientos a las generaciones más jóvenes. De donde salen y a donde llegan los milperos, los niños que van a la escuela, los que trabajan fuera, los migrantes.

Las actividades cotidianas regidas por la milpa hoy se conjugan con otras para generar ingresos: elaboración de artesanías, pequeño comercio y trabajo asalariado.



El trabajo de la mujer en casa
U meyaj ko'olel tu najil
Dibujo: Laureano Canul Couoh.
Bordado: Jacinta Noh Pech y Anacleta Canul Noh
Proyecto "Sanamente Maya-Utzil Kuxtal", 2017
Christian Rasmussen y World Diabetes Foundation
Colección Christian Rasmussen

El trabajo de los milperos
U meyaj kolnáalo'ob
Dibujo: Laureano Canul Couoh
Bordado: Jacinta Noh Pech y Anacleta Canul Noh
Proyecto "Sanamente Maya-Utzil Kuxtal", 2017
Christian Rasmussen y World Diabetes Foundation
Colección Christian Rasmussen

De milpero a mesero
Ti' kolnáalile' máan meseroil
Dibujo: Laureano Canul Couoh
Bordado: Jacinta Noh Pech y Anacleta Canul Noh
Proyecto "Sanamente Maya-Utzil Kuxtal", 2017
Christian Rasmussen y World Diabetes Foundation
Colección Christian Rasmussen

Mural de los niños
Elaborado por niños y niñas de la comunidad de Yaxunah, Yucatán
Técnica mixta, 2010

Tiempos de milpa

Son los tiempos de maduración, de preparación de los alimentos;
son los tiempos míticos del sagrado maíz;
son los tiempos del monte: de observación, rituales y ciclos de cultivo;
son los tiempos históricos, de persistencia;
son los tiempos cotidianos actuales: tiempos de cambio.

Son tiempos de escucha y acción, de restaurar el equilibrio.

Es tiempo de hacer milpa.

¿Qué implica hacer milpa?

¿Cuáles son sus cambios, estrategias y búsquedas?

¿Qué caminos ha tomado la milpa hoy?

Ts'ook u ts'a'abal to'on le lu'uma
Nos han dado esta tierra
Ángel A. Avilés Canul
Óleo sobre barriles recuperados, 2019

GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN

LIC. MAURICIO VILA DOSAL
GOBERNADOR DEL ESTADO DE YUCATÁN

LIC. ERICA BEATRIZ MILLET CORONA
SECRETARIA DE LA CULTURA Y LAS ARTES DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE YUCATÁN

MTRA. ANA EUGENIA MÉNDEZ PETTERSON
DIRECTORA GENERAL DE MUSEOS Y PATRIMONIO

MTRO. JUAN JOSÉ ARIAS OROZCO
DIRECTOR TÉCNICO DEL GRAN MUSEO DEL MUNDO MAYA DE MÉRIDA

DISEÑO DE EXPOSICIÓN

LAURA CAROLINA HERNÁNDEZ PEÑA
JEFATURA DE EXPOSICIONES Y COLECCIONES

MARISOL DOMÍNGUEZ GONZÁLEZ
CURADURÍA

SILVIA TERÁN
ALFREDO HAU
ASESORÍA

LUIS ÁNGEL RODRÍGUEZ RUIZ
MUSEOGRAFÍA

ALEXIS REYNALDO CRUZ MENDOZA
CONSERVACIÓN

KATHY ESQUIVEL BONFIL
COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA

ÁNGEL ERMILO GUTIÉRREZ ROMERO
APOYO A CURADURÍA

ALAN EMMANUEL HERNÁNDEZ MORENO
JOSÉ CARLOS PADILLA MAGDALENO
JAQUELINE BELÉN FIERRO QUIÑONEZ
ANA PATRICIA ÁLVAREZ TEJEDA
APOYO A MUSEOGRAFÍA Y MONTAJE

JUDITH ATCIRE MARTÍNEZ SARABIA
VIANI MARTÍNEZ FIGUEROA
APOYO A CONSERVACIÓN

JUAN MANUEL VALDÉZ CASTRO
JORGE BERNARDINO GÓNGORA LIZAMA
ALAN ARTURO CASTILLO BENITEZ
MULTIMEDIA

NELLY MARGARITA ALONZO LOPE
ENRIQUE MEDINA ROSAS
MATERIAL AUDIOVISUAL

DISEÑO DE CATÁLOGO

MARISOL DOMÍNGUEZ GONZÁLEZ
REDACCIÓN

ALAN EMMANUEL HERNÁNDEZ MORENO
DISEÑO EDITORIAL

MIGUEL ÁNGEL GÓMEZ DURÁN
FOTOGRAFÍA

AGRADECIMIENTOS

CHRISTIAN RASMUSSEN
CRISTINA PAOLI
FUNDACIÓN CASA ESTUDIO FERNANDO CASTRO PACHECO
GUARDIANES DE LAS SEMILLAS DEL SUR DE YUCATÁN
INSTITUTO NACIONAL DE ASUNTOS DEL MOVIMIENTO DE MÉXICO
MIGUEL CETINA
MISIONEROS A.C.
MUSEO COMUNITARIO DE YAXUNAH
MUSEO FERNANDO GARCÍA PONCE
ÓSCAR GÓNGORA
PIM SCHALKWIJK
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE YUCATÁN

YUCATAN

Juntos transformemos
Yucatán
GOBIERNO ESTATAL 2018 · 2024

SEDECULTA
SECRETARÍA DE LA CULTURA
Y LAS ARTES

EL GRAN MUSEO DEL
MUNDO MAYA
DE MÉRIDA