



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FILOLÓGICAS

RITUALES AGROPECUARIOS EN LOS CHENES, CAMPECHE. ACONTECERES
CONTEMPORÁNEOS

TESIS

QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:
DOCTORADO EN ESTUDIOS MESOAMERICANOS

PRESENTA:

MAURICIO HERNÁNDEZ SÁNCHEZ

TUTOR

DR. MARIO HUMBERTO RUZ SOSA
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FILOLÓGICAS, UNAM

COMITÉ TUTOR

DRA. MARTHA ILIA NÁJERA CORONADO
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FILOLÓGICAS, UNAM
DRA. ELLA FANNY QUINTAL AVILÉS
INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA

CIUDAD DE MÉXICO, FEBRERO DE 2025



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas

Tesis Digitales

Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



**PROTESTA UNIVERSITARIA DE INTEGRIDAD Y
HONESTIDAD ACADÉMICA Y PROFESIONAL
(Graduación con trabajo escrito)**

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 87, fracción V, del Estatuto General, 68, primer párrafo, del Reglamento General de Estudios Universitarios y 26, fracción I, y 35 del Reglamento General de Exámenes, me comprometo en todo tiempo a honrar a la Institución y a cumplir con los principios establecidos en el Código de Ética de la Universidad Nacional Autónoma de México, especialmente con los de integridad y honestidad académica.

De acuerdo con lo anterior, manifiesto que el trabajo escrito titulado:

Rituales agropecuarios en Los Chenes, Campeche. Aconteceres contemporáneos

que presenté para obtener el grado de ----Doctorado---- es original, de mi autoría y lo realicé con el rigor metodológico exigido por mi programa de posgrado, citando las fuentes de ideas, textos, imágenes, gráficos u otro tipo de obras empleadas para su desarrollo.

En consecuencia, acepto que la falta de cumplimiento de las disposiciones reglamentarias y normativas de la Universidad, en particular las ya referidas en el Código de Ética, llevará a la nulidad de los actos de carácter académico administrativo del proceso de graduación.

Atentamente

Mauricio Hernández Sánchez
516021766

(Nombre, firma y Número de cuenta de la persona alumna)



COORDINACIÓN GENERAL DE ESTUDIOS DE POSGRADO

CARTA AVAL

**Universidad Nacional Autónoma de México
Secretaría General
Coordinación General de Estudios de Posgrado**

**Dr. Francisco Arellanes Arellanes
Programa de Maestría y Doctorado en Estudios
Mesoamericanos
Presente**

Quien suscribe, **Dr. Mario Humberto Ruz Sosa**, tutor(a) principal de **Mauricio Hernández Sánchez**, con número de cuenta **516021766**, integrante del alumnado de Doctorado en Estudios Mesoamericanos de ese programa, manifiesto bajo protesta de decir verdad haber leído, revisado y corregido el manuscrito, del trabajo escrito de graduación elaborado por dicha persona, cuyo título es: **"Rituales agropecuarios en Los Chenes, Campeche. Aconteceres contemporáneos"** y que cumple con los requisitos para optar el grado de doctorado. Asimismo, conozco el reporte que contiene el resultado emitido por la herramienta tecnológica de identificación de coincidencias y similitudes con la que se analizó ese trabajo, para la prevención de faltas de integridad académica.

De esta manera, con fundamento en lo previsto por los artículos 96, fracción III del Estatuto General de la UNAM; 21, primero y segundo párrafos, 32, 33 y 34 del Reglamento General de Exámenes y; 22, 49, primer párrafo y 52, fracción II del Reglamento General de Estudios de Posgrado, **AVALO** que el trabajo de graduación presentado se envíe al jurado para su revisión y emisión de votos, por considerar que cumple con las exigencias de rigurosidad académica previstas en la legislación universitaria.

Protesto lo necesario,

Ciudad Universitaria, Cd. Mx., a 7 de octubre de 2024
Dr. Mario Humberto Ruz Sosa
Tutor(a) principal

A Lourdes y Aquiles, mis amados padres.

¡Con amor y gratitud!

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	7
INTRODUCCIÓN.....	8
CAPÍTULO 1: CONSIDERACIONES SOBRE EL TÉRMINO RITUAL	10
1.1 Características de los rituales	10
1.2 ¿Rito, ritual o ceremonia?	20
1.3 Rituales agrícolas y agropecuarios	23
CAPÍTULO 2: LOS CHENES, CAMPECHE.....	26
2.1 Aproximaciones a su delimitación espacial	26
2.2 Las características ambientales	31
2.3 Las comunidades de estudio.....	43
2.4 El procedimiento metodológico	54
CAPÍTULO 3: LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN LOS CHENES	63
3.1 La gran diversidad de la milpa	63
3.2 La milpa chenera	71
3.2.1 La diversidad de maíces criollos.....	81
3.2.2 Las otras especies de la milpa chenera	90
3.3 De la milpa al mecanizado	93
3.3.1 La conversión agrícola en Los Chenes	94
3.3.2 La colonización agrícola de Los Chenes por los menonitas	98
3.4 El mecanizado	118
3.4.1 Los maíces mejorados.....	121
3.4.2 Las otras semillas mejoradas en el mecanizado chenero	141
3.4.3 El proceso de producción mecanizada del maíz	146
3.4.4 El uso de agroquímicos	163
CAPÍTULO 4: LA RITUALIDAD AGROPECUARIA EN LOS CHENES	173
4.1 El calendario ritual y agropecuario en Los Chenes	173
4.2 Los <i>jmeeno'ob</i>	180
4.2.1 Don Tono	183
4.2.2 Don Lupe	184
4.2.3 Don Daniel	186
4.2.4 Sus historias de vida.....	188
4.2.5 Técnicas de adivinación	196
4.2.6 Otros especialistas rituales en Los Chenes	205

4.3 Los rituales agropecuarios cheneros	210
4.3.1 Las generalidades.....	210
4.3.2 Los rituales agropecuarios <i>per se</i>	217
4.3.3 Los rituales de curación de terrenos.....	278
CAPÍTULO 5: ANÁLISIS DE LOS RITUALES CHENEROS	299
5.1 La continuidad histórica de los rituales agropecuarios mayas	299
5.2 La cosmovisión maya, razón de la pervivencia de los rituales cheneros	302
5.2.1 La tierra vivida, una extensión del cosmos	303
5.2.2 Las divisiones del espacio en los rituales	305
5.3 El cambio y la variabilidad, principios de continuidad	308
5.3.1 ¿Rituales combinados en Los Chenes?	312
5.4 El simbolismo de los números	313
5.5 Las plantas	316
5.5.1 Plantas empleadas en la elaboración de las bebidas y comidas rituales	321
5.5.2 Plantas usadas como recipientes	328
5.5.3 Plantas empleadas como embalaje, “tapa” del <i>pib</i> y leña	330
5.5.4 Plantas utilizadas en la construcción de los altares.....	332
5.5.5 Plantas “de aire”, usadas como hisopos y protección contra los <i>ik’o’ob</i> o vientos	335
5.5.6 Bejucos.....	343
5.6 Los animales y sus representaciones	345
5.6.1 Anfibios.....	345
5.6.2 Aves	352
5.6.3 Mamíferos	353
5.7 Las oraciones y las entidades sagradas	354
5.7.1 Entidades sagradas cristianas	355
5.7.2 Entidades sagradas mayas	357
5.7.3 Otras entidades sagradas	360
5.7.4 La geografía sagrada en las oraciones	362
REFLEXIONES FINALES.....	366
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	371

Lista de figuras

Figura 1: Alzado sur de la Estructura 2 de Hochob	27
Figura 2: Delimitación toponímica de Los Chenes.	31
Figura 3: Tipos de relieve del municipio de Hopelchén.	32
Figura 4: Planicies y lomeríos característicos de Los Chenes, Campeche.....	32
Figura 5: Tipos de suelo en el municipio de Hopelchén.	33
Figura 6: Suelo tipo <i>chak kankab'</i> en Katab.	33
Figura 7: Ubicación de las comunidades de estudio.	43
Figura 8: Iglesia de Bolonchén de Rejón	47
Figura 9: Inscripción “1682” en una de las paredes de la iglesia de Bolonchén.....	47
Figura 10: Escuela primaria de Huechil.	49
Figura 11: Casa de bajareque con techo de huano y lámina de zinc.	50
Figura 12: Restos de la antigua hacienda de Montebello.	52
Figura 13: Silos y carretas tiradas por caballos en el campo menonita Yalnón.	52
Figura 14: Interior de la iglesia de Ukum.	53
Figura 15: Ejemplo de los esquemas realizados a mano alzada en la libreta de campo.	58
Figura 16: Don Lupe observando el video del <i>jets' lu'um</i> ejecutado por él mismo.	62
Figura 17: Medios de transporte e instrumentos agrícolas empleados en la milpa.	70
Figura 18: Superficie total sembrada y mecanizada en Campeche de 2014 a 2019 en ha.	73
Figura 19: Troje en Ukum.	76
Figura 20: Silo de aluminio en un patio de Huechil.	76
Figura 21: Tumba de monte para la siembra de maíces criollos en un “ <i>chan</i> ” cerro.	80
Figura 22: “ <i>Chan</i> ” cerro quemado para la siembra de maíces criollos.	80
Figura 23: Distribución peninsular de los maíces hallados en Los Chenes.	82
Figura 24: Maíces san pableño en Ukum, Campeche.	86
Figura 25: <i>Bakche'</i> hecho con cuerno de venado.	86
Figura 26: Calabazas (<i>Cucurbita</i> sp.) observadas en la milpa chenera.	91
Figura 27: Variedades de sandías cultivadas en Ukum.	93
Figura 28: Familia menonita trasladándose en carroza con la selva mediana de fondo.	100

Figura 29: Imagen satelital del desmonte asociado a la comunidad menonita Salamanca, en Bacalar, Quintana Roo.	106
Figura 30: Letrero que señala el híbrido Dekalb sembrado en un predio cercano a Chavi.	126
Figura 31: Anuncio de semillas Dekalb y silos de almacenamiento de maíz.	126
Figura 32: Bodega pintada con anuncios de semillas CB.	127
Figura 33: Espectaculares promocionando semillas Pioneer.	129
Figura 34: Campo sembrado con semillas Proase.	130
Figura 35: Campo sembrado con semillas Semmex.	130
Figura 36: Campo sembrado con sorgo.	141
Figura 37: Superficie sembrada y volúmenes de producción de soya en Campeche, de 2015 a 2020.	144
Figura 38: Aplicación manual de herbicidas en un campo sembrado.	148
Figura 39: Campo de cultivo con sistema de riego en las inmediaciones del campo menonita Yalnón.	153
Figura 40: Maíz híbrido doblado.	154
Figura 41: Máquina trilladora empleada en la siembra.	157
Figura 42: Cosecha mecanizada de maíz híbrido.	157
Figura 43: Bodega para almacenamiento de granos.	159
Figura 44: Silos con capacidad para almacenar miles de toneladas de maíz.	159
Figura 45: Tráiler cargando maíz en un campo menonita para su distribución final.	162
Figura 46: Anuncios de agroquímicos sobre los árboles (izquierda) y cercas (derecha).	163
Figura 47: Botes vacíos de agroquímicos dispersos por las tierras de cultivo cheneras.	166
Figura 48: Calendario agrícola y rituales asociados en Los Chenes.	179
Figura 49: <i>Sastunes</i> de don Tono.	197
Figura 50: Combinación de cartas por cada ritual.	204
Figura 51: Anuncios publicitarios del Hermano Guadalupe, “curandero y hierbatero”.	207
Figura 52: <i>Saka’</i> con cacao.	213
Figura 53: <i>Balche’</i>	213
Figura 54: <i>K’ol</i>	214
Figura 55: Sopa	214

Figura 56: Imagen de San Antonio Abad con crucifijo, flores y ofrendas de <i>saka'</i> con cacao en el altar de un <i>waji kol</i>	222
Figura 57: Desplume de las aves en las áreas liminares del traspatio.	224
Figura 58: “Duendes” empleados por don Lupe para “llamar a los vientos”.	228
Figura 59: Don Lupe y un familiar colgando de un árbol la olla con el <i>balche'</i>	229
Figura 60: Sacrificio de las aves de traspatio.	232
Figura 61: Arreglo del altar durante el ofrecimiento de <i>saka'</i> en el <i>waji kol</i> de don Lupe.	233
Figura 62: Punciones realizadas por don Lupe.	235
Figura 63: “Ojos” hechos a los panes rituales.	236
Figura 64: Panes <i>woo</i>	237
Figura 65: Acomodo del altar durante la entrega del <i>balche'</i>	238
Figura 66: Santigua al final del <i>waji kol</i> de don Lupe.	241
Figura 67: Preparación de <i>balche'</i> durante el <i>waji kol</i> de don Tono.	242
Figura 68: Don Tono contando los granos de cacao para el <i>saka'</i>	243
Figura 69: Empleo de recipientes plásticos en sustitución de las tradicionales jícaras.	244
Figura 70: Arreglo del altar durante el ofrecimiento de <i>saka'</i> y <i>balche'</i> en el <i>waji kol</i> de don Tono.	244
Figura 71: Sacrificio de pavos en el <i>waji kol</i> de don Tono.	249
Figura 72: Bolas de masa de maíz con las que se elaboran los panes de 13 capas.	252
Figura 73: Pan de 13 capas con marca en forma de cruz.	252
Figura 74: Panes rituales con cruces y arcos rellenos de <i>sikil</i> en un <i>ch'a' cháak</i> en Tixhualactún, Yucatán.	252
Figura 75: Marchas hechas a los panes en un ritual de <i>looj</i> en Chemax, Yucatán.	252
Figura 76: Pan llamado <i>t'up</i>	253
Figura 77: Arreglo del altar durante la presentación de las comidas en los <i>waji kolo'ob</i> de don Tono.	256
Figura 78: Participación de niños durante un <i>waji kol</i> efectuado por don Tono.	259
Figura 79: Reparto de comida entre los oferentes del ritual.	262
Figura 80: Arcos vegetales en un <i>cha'a' cháak</i> del sur de Yucatán.	271
Figura 81: Arco del altar del <i>maman cháak</i> con <i>ch'uyubo'ob</i>	272
Figura 82: Acomodo del altar durante la presentación de las comidas en el <i>maman cháak</i>	274

Figura 83: Acomodo de las ofrendas de <i>saka'</i> durante el <i>jets' lu'um</i>	282
Figura 84: Trozos de <i>chaka'</i> y <i>ya'ax jalal che'</i> empleados en el <i>jets' lu'um</i>	282
Figura 85: Sacrificio de aves de traspatio durante el <i>jets' lu'um</i>	283
Figura 86: <i>Penchukes</i> , gordas o gorditas.	285
Figura 87: Santas aras.	287
Figura 88: Siembra de las “contras” en las esquinas y el centro del solar.	287
Figura 89: Lanzamiento de <i>saka'</i> hacia los puntos cardinales y el centro.	288
Figura 90: Colocación de <i>saka'</i> en las piernas del niño enfermo.	289
Figura 91: Arreglo del altar durante el ofrecimiento de las comidas en el <i>jets' lu'um</i>	290
Figura 92: <i>Mehen wa'</i>	295
Figura 93: <i>Chanchames</i> o <i>chanchamitos</i>	295
Figura 94: Cristales empleados como “contras”.	297
Figura 95: Preparación de <i>balche'</i> en Tixhualactún, Yucatán.	325
Figura 96: Foja 31a del Códice Madrid.	347
Figura 97: Foja 17b del Códice Madrid.	347
Figura 98: Otras representaciones de anuros en el Códice Madrid.	348

Lista de tablas

Tabla 1: Topónimos con el sufijo <i>-chen</i> en tres municipios de Campeche.	29
Tabla 2: Comparación de los tipos y subtipos de suelos mayas referidos en las cercanías de la zona de estudios con el sistema de clasificación FAO/UNESCO.	36
Tabla 3: Especies arbóreas dominantes en las selvas medianas subcaducifolias de la región de estudio.	39
Tabla 4: Distribución de los anuros que habitan en la Península de Yucatán por estados.	42
Tabla 5: Información ejidal de las comunidades de estudio.	45
Tabla 6: Población total y mayahablante de las comunidades estudiadas.	45
Tabla 7: Diversidad religiosa en las comunidades de estudio.	46
Tabla 8: Rituales documentados por comunidad y fecha.	57
Tabla 9: Categorías y subcategorías establecidas en las entrevistas realizadas.	60
Tabla 10: Campos menonitas de Campeche en el año 2020.	110
Tabla 11: Principales características y beneficios comerciales de los maíces híbridos cultivados en Los Chenes según sus etiquetados.	123
Tabla 12: Producción anual de maíz blanco y amarillo en Campeche y Hopelchén de 2018 a 2022.	133
Tabla 13: Principales características y beneficios comerciales de los sorgos híbridos cultivados en Los Chenes.	143
Tabla 14: Marcas comerciales, principios activos y categorías toxicológicas de los agroquímicos empleados en el cultivo del maíz en Los Chenes.	164
Tabla 15: Principios activos de los agroquímicos empleados en Los Chenes, su categoría como Plaguicidas Altamente Peligrosos (a la salud humana) y el número de países en que están prohibidos.	169
Tabla 16: Calendario agrícola ritual de Xocen, Yucatán.	176
Tabla 17: Calendario agrícola ritual de El Naranjal, Quintana Roo.	177
Tabla 18: Calendario religioso de Los Chenes.	179
Tabla 19: <i>Waji kolo'ob</i> documentados por fecha, comunidad y <i>jmeen</i>	221
Tabla 20: Uso de manteles y objetos religiosos en cada <i>waji kol</i>	222
Tabla 21: Empleo de jícaras y recipientes de plástico durante la presentación de las bebidas rituales.	245
Tabla 22: Características de las aves sacrificadas durante los <i>waji kolo'ob</i>	247

Tabla 23: Características de los panes elaborados en los <i>waji kolo'ob</i>	251
Tabla 24: Características de los costales usados en los <i>waji kolo'ob</i>	254
Tabla 25: Características de las ofrendas de <i>k'ol</i> y sopa en cada <i>waji kol</i>	256
Tabla 26: Número de panes y su ubicación en el altar en cada <i>waji kol</i>	257
Tabla 27: Género de los infantes, orden de reparto y recipientes usados durante el ofrecimiento de <i>balche'</i> y sopa en los <i>waji kolo'ob</i>	260
Tabla 28: Plantas usadas en los rituales mayas documentados.....	318
Tabla 29: Sitios arqueológicos mencionados en las oraciones de los <i>waji kolo'ob</i> ejecutados por don Tono.	364

AGRADECIMIENTOS

Llevar un barco a buen puerto es un esfuerzo colectivo. La balsa que el lector tiene en sus manos no habría completado su travesía sin los vientos y corrientes que la encausaron. Por ello, expreso mi más sincero agradecimiento a la Universidad Nacional Autónoma de México por proveerme de todo lo necesario para realizar mis estudios doctorales; en particular, a la Coordinación del Programa de Maestría y Doctorado en Estudios Mesoamericanos. Asimismo, al otrora Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología por la beca concedida para cursarlos.

A mi comité tutorial: Dr. Mario Humberto Ruz Sosa, Dra. Marta Ilia Nájera Coronado, Dra. Ella Fanny Quintal Avilés, Dra. Laura Elena Sotelo Santos y Dr. David de Ángel García, por la confianza hacia mi trabajo y persona, la esmerada dirección académica, las múltiples y enriquecedoras retroalimentaciones y los consejos otorgados.

A los pobladores de las comunidades mayas donde trabajé; hombres, mujeres, niños y niñas mayas quienes, de manera desinteresada, me compartieron parte de sus vidas. En especial, a don Tono, don Lupe y don Daniel, mis maestros, por permitirme atisbar en sus prácticas rituales. Sea esta investigación una muestra de mi total agradecimiento.

A mis familiares, por creer y emocionarse conmigo en cada vuelo emprendido. A Felipe, por el apoyo incondicional y la fuerza de su presencia. A mis compañeros del posgrado, por construirnos los unos a los otros. Y...

“Gracias a la vida, que me ha dado tanto...”

INTRODUCCIÓN

Inicié el estudio de los rituales agropecuarios mayas concibiéndolos de manera parecida a lo que Díaz Cruz denomina —con un toque de ironía hacia los autores clásicos— “pantallas predilectísimas para la imaginación antropológica” (1998: 21, 74), esto es, esperando hallar en ellos atisbos de un pensamiento precolombino conservado hasta el presente. No obstante, conforme fui avanzando en la investigación, me di cuenta de que esta idea cuasi-romántica —presente en mucha de la literatura revisada— no satisfacía lo que iba encontrando, pues, si bien es cierto que en ellos es posible identificar aspectos de antigua data, también es cierto que expresan otros de reciente inclusión que reflejan la vitalidad de la cultura misma. Bajo esta premisa, el objetivo de la presente tesis fue analizar la situación actual de los rituales asociados a las producciones agrícolas y pecuarias que se realizan en Los Chenes, Campeche, una región caracterizada por marcados cambios a nivel agrotecnológico y sociocultural. Los resultados muestran contextos muy hostiles que amenazan su pervivencia, a los que me refiero como *acontecerec temporáneos*.

El texto se estructura de la siguiente manera. En el capítulo 1 describo las principales propiedades que caracterizan a los rituales, siguiendo los planteamientos de autores clásicos, como Turner (1986), Gluckman (1958), Grimes (1990) y Durkheim (1982), y de otros más actuales, como Bell (1997), Díaz Cruz (1998), Hobson *et al.* (2017) y Legare y Watson-Jones (2015), a la vez que proporciono ejemplos de cómo estas propiedades operan en el área maya yucateca. El capítulo 2 está destinado a la caracterización de la zona de estudio, partiendo de una delimitación espacial en función de criterios arqueológicos, históricos y toponímicos. También se describen las ocho comunidades visitadas, con datos sobre su etimología, historia, superficie, población total, número de mayahablantes, religiones e información ejidal, entre otros. Asimismo, se detalla el procedimiento metodológico seguido, que incluyó técnicas propias de la etnografía y la etnobiología.

El capítulo 3 inicia con la caracterización de las milpas cheneras actuales, enfatizando su gradual disminución y las consecuencias biológicas y culturales que esto ha ocasionado. Continúa con la historia de la conversión agrotecnológica de la región, en la que la llegada de los menonitas fue decisiva. Y concluye con la descripción del monocultivo del maíz, localmente llamado “mecanizado”, en la que se da cuenta de las variedades comerciales sembradas, así como de los riesgos a la salud ambiental y humana que conlleva el uso excesivo de agroquímicos. En el capítulo

4 presento los componentes de la ritualidad agropecuaria en Los Chenes. Incluyo un acercamiento a las historias de vida de los *jmeeno'ob*, el calendario religioso y agrícola de las comunidades estudiadas y la descripción etnográfica de los rituales. Primero, la de aquellos identificados como rituales agropecuarios *perse*: entrega de *saka'*, *waji kolo'ob* y *maman cháak* o *ch'a' cháak*, y después, la de los rituales de curación de terrenos: *jets' lu'um* y *ts'ak lu'um*.

En el capítulo 5 proporciono el análisis simbólico y etnobiológico de los rituales. Respecto al primero, describo representaciones cosmogónicas; espacios domésticos como extensiones del cosmos; números, plantas y animales con significados asociados a la ancestral cosmovisión mesoamericana; movimientos y desplazamientos que restituyen el orden perdido; entidades sagradas de matriz maya y católica que habitan todos los paisajes circundantes, y oraciones que configuran una geografía sagrada, entre otros aspectos. Del segundo, se proporcionan un listado de las plantas usadas, sus nombres comunes y científicos, lugar de origen y diversos conocimientos tradicionales asociados. Destacan aquellas que son usadas en la elaboración de las comidas, bebidas y altares, y las denominadas “de aire”. Por su parte, en cuanto a la fauna, sobresale la representación de anfibios asociados a las lluvias. Asimismo, se discute sobre los mecanismos que han permitido la continuidad espacial y temporal de los ritos en un contexto como Los Chenes.

Finalmente, en el capítulo 6 proporciono una serie de reflexiones encaminadas al reconocimiento de la riqueza y resiliencia de los rituales agropecuarios cheneros, pero también de la necesidad de reconocer los complejos escenarios que los amenazan, es decir, sus *acontecere*s contemporáneos, en aras de contribuir a la defensa de este valiosísimo patrimonio biocultural de los pueblos mayas de la actualidad.

CAPÍTULO 1: CONSIDERACIONES SOBRE EL TÉRMINO RITUAL

Con la finalidad de contar con un marco referencial, a continuación, describo las características performativas, simbólicas y sociales y de orden, formalismo y repetición que exhiben las acciones rituales.

1.1 Características de los rituales

En primera instancia los rituales se presentan como un conjunto de acciones, de actos, de hechos que se ejecutan, que se hacen en tiempos y espacios determinados. Esto establece una clara diferencia con aquellas acciones, actos o hechos narrados o contados en géneros propios de la tradición oral, como los mitos,¹ en los que las acciones no se realizan como tales, sino que se cuentan. Por lo tanto, los rituales son “actuaciones” o praxis, lo que les confiere su carácter performativo, factitivo o realizativo (Turner, 1986: 21-32).

Pero los rituales no son sólo una puesta en marcha de algo, ni tampoco movimientos mecánicos carentes de sentido o vacíos, pues se ejecutan de manera deliberada y autoconsciente. Ya sea que se trate de actividades diferentes a las instrumentales o del aspecto comunicativo del comportamiento humano (Díaz Cruz, 1998: 24), van más allá de su sentido operacional, técnico o utilitario; trascienden la materialidad y apariencia de las cosas y, al hacerlo, simbolizan o comunican algo de manera implícita o connotativa. En ellos se despliega un conjunto de símbolos con sus correspondientes significados contruidos cultural, dialéctica e históricamente, que proveen de un marco o contexto en el que el ritual es susceptible de ser decodificado, ya sea por los propios participantes, o bien, por actores externos (Bonte e Izard, 1996: 672-675; Campo, 2008: 33). Aunque, en otros casos, también ocurre que los participantes desconocen el significado de los símbolos o que, incluso, nunca hayan llegado a cuestionárselo; de tal manera que “un sistema simbólico complejo muy bien puede funcionar sin que lo acompañe ningún comentario exegético” (Sperber 1988: 41-46).²

¹ Ritual y mito son conceptos emparentados, pero no necesariamente correspondientes, pues no a todo ritual corresponde un mito, aunque en algunas ocasiones el primero recrea al segundo.

² De acuerdo con Sperber: “Hay una serie de comportamientos simbólicos acerca de los cuales los indígenas tienen intuiciones bastante sistemáticas que permanecen normalmente tácitas y que es difícil explicitar. Este simbolismo funciona muy bien sin que ningún antepasado haya tenido nunca su clave (1998: 46).

Los rituales son hechos sociales en tanto que sus reglas de operación y formas de transmisión son reconocidas y compartidas por los miembros de las colectividades que los realizan y, por lo tanto, se circunscriben a los tiempos y espacios geográficos específicos en que éstas se desarrollan. Pero tal reconocimiento no es homogéneo, sino que se da en mayor o menor medida en unos y otros, o está reservado sólo a algunos. Por ejemplo, las oraciones proferidas por los *jmeeno'ob*, los especialistas mayas yucatecos, no son comprendidas por “los profanos”, de allí que sean efectivas (Quintal, 2024, *com. pers.*). En palabras de Sperber, esa mayoría que no tiene “la clave” de los simbolismos —en nuestro caso, aquellos que oyen las plegarias, pero no las comprenden— es tanto “actora” como “testimonio” de la actividad simbólica (1998: 46).

Algunos rituales son públicos, desplegados en sitios abiertos, con presencia de múltiples participantes a manera de audiencia; otros son privados, con pocos actores y ejecutados en lugares cerrados o semicerrados e, inclusive, los hay realizados por una sola persona; pero en todos los casos son enseñados y aprendidos en el marco de una sociedad (Díaz Cruz, 1998: 226). Sus significados, también comunitarios, pueden variar de actor en actor; por ello, es posible que en una población haya significados distintos ante un mismo significante, o bien, que aun con el mismo significado, la información aportada por un determinado actor sea de mayor profundidad que la proporcionada por otro, como supondría, por ejemplo, el caso de los especialistas rituales *versus* cualquier otro participante.

Una característica atribuida a los rituales es su función como cohesionadores sociales. Al respecto se ha postulado que mantienen la unidad al interior del grupo social entre sus integrantes y, para el caso específico de los religiosos, entre éstos y sus dioses (Smith, 1956: 313, 345). Su ejecución ayuda a reinstaurar, renovar, revitalizar o afirmar la unidad del colectivo al apelar a valores y creencias comunes, así como a preceptos que se deben cumplir acorde con los roles a desempeñar. Así, la colectividad solidifica sus relaciones sociales y evita su desintegración (Durkheim, 1982: 346-360).³ De ahí que también se les confiera un carácter profiláctico o, en otras palabras, de restauradores del tejido normativo (Gluckman, 1958).

³ Afirma Durkheim que “los ritos son, ante todo, los medios por los que el grupo social se reafirma periódicamente [...]. Por medio de él —del rito— el grupo reanima la conciencia de sí mismo y de su unidad; a la vez, los individuos resultan reafirmados en su naturaleza de seres sociales.

Pero, aunque refuercen la unión comunitaria, esto no es equivalente a que sus miembros sean considerados como iguales.⁴ De allí que existan rituales que dramatizan y magnifican los conflictos y tensiones colectivas. Los carnavales son uno de ellos. Por ejemplo, durante los carnavales celebrados en la Ciudad de México en los siglos XVI y XVII se invertía el orden social, al punto que los indígenas ocupaban y controlaban las trazas urbanas, espacios reservados de forma exclusiva a los españoles. Pero, lejos de suponer una reducción de brechas, la “fiesta no cuestionaba el orden social en su totalidad, tan sólo recordaba a la sociedad que el plano de la realidad cotidiana no era el único existente sino tan sólo uno de muchos”; de manera que se reforzaba la estratificación poblacional. Entendidos así, los carnavales también funcionaban como “un mecanismo de defensa de los derechos tradicionales del pueblo, un límite al dominio social de los poderosos” (Viqueira, 1987).

Se ha propuesto, inclusive, que los rituales contribuyen a solventar los problemas adaptativos asociados con la vida en grupo al permitir la identificación entre sus miembros, establecer compromisos con el colectivo y facilitar la cooperación mediante coaliciones, de manera que “las estructuras y funciones de los rituales han sido seleccionadas y transmitidas a través de un proceso de evolución cultural” (Legare y Watson-Jones, 2015). Recientes estudios han resaltado también los aspectos psicológicos a nivel individual inherentes al ritual. En este sentido, se plantea que ciertos rituales intervienen en el logro de determinados objetivos personales al propiciar una serie de mecanismos psicológicos que originan un mayor control sobre sí mismo y, por lo tanto, reducen los déficits regulatorios propios, toda vez que otros coadyuvan en la regulación de emociones negativas, tales como ansiedad y estrés, o bien, a sobrellevar traumas mediante catarsis emocionales en las que se recobra un sentido de dominio personal. A su vez, los rituales de índole grupal facilitan la interacción social de persona a persona al fomentar sensaciones de conexión entre ellas y compartir normas sociales de relevancia grupal y, a la par, pueden funcionar como formas de terapia grupal o familiar en la que los valores tradicionales son dotados de mayor importancia que los rencores, penas y temores, mismos que son liberados de manera catártica (Bell, 1997: 117; Hobson *et al.*, 2017: 4-16).

⁴ Ya en su análisis paradigmático de la inauguración de un puente en Zululandia (hoy Sudáfrica), que data de los años 50 del siglo pasado, el antropólogo inglés Max Gluckman describía las relaciones de subordinación y dominación que operaban entre zulúes e ingleses (1958: 7-21).

Dado que se trata de actividades deliberadas y no espontáneas, todo ritual es un evento organizado, reglamentado y estructurado. Su ejecución cumple con un orden establecido, con una serie de pautas, reglas o guías de acción; se apega a un plan conformado en el pasado o a uno que rememora a éste. Los participantes —o algunos de ellos, en especial, los oficiantes, como los *jmeeno'ob*— reconocen una secuencia de acciones articuladas temporal y espacialmente a la cual se ciñen, por ello saben qué se hace primero, qué se hace después y qué se hace al final. También saben quiénes son los encargados de realizar cada actividad en el momento adecuado —de modo análogo a una orquesta sinfónica en la que cada músico toca su instrumento para crear una pieza en conjunto bajo la batuta de un director—, quiénes pueden participar directa o tangencialmente y a quiénes les está negada la asistencia. Aunque, en el caso maya, los asistentes pueden desconocer las secuencias de la acción ritual y sólo ejecutar las indicaciones que les dé el *jmeen*. Por lo tanto, los rituales “incluyen y excluyen, segregan e integran, oponen y vinculan en ciertos contextos a ciertos actores humanos y no humanos” (Díaz Cruz, 1998: 226). Ahora bien, a este orden temporal y de funciones se suma otro de carácter espacial, ya que los lugares y los materiales que se emplean requieren ser arreglados de maneras específicas y puntuales.

Así como propician la unidad grupal, las actividades rituales también influyen en el orden social. Una falta o incumplimiento de una regla asociada a los roles de los participantes se traducirá en disturbios en el interior del grupo y de éste con su entorno. Por ejemplo, en los ámbitos rurales cualquier alteración en el mundo natural —como sequías, accidentes o malas cosechas— se interpretará como resultado de una perturbación de índole moral o social, aunque haya, como en el caso de los rituales aquí documentados, mecanismos para evitar tales alteraciones, como supone el uso de plaguicidas y sistemas de riego en favor de los cultivos de maíz. Por lo tanto, se hará necesaria la ejecución de rituales a fin de remediarla y con ello mantener o restituir la continuidad del orden (Gluckman, 1958: 9-10). En muchas ocasiones el ritual aclara, regula o restituye el orden social; otras veces lo invierte, modifica o transgrede; ya sea de forma intencionada o no, como en los mencionados carnavales de los siglos XVI y XVII de la Ciudad de México.

Todo ritual requiere de un grado de formalismo que está expresado en las acciones y actitudes de sus ejecutores. La formalidad está dada por el despliegue de un código rígido, limitado y restringido de comunicación y comportamiento —en contraste con uno más abierto o permisible— que marca las pautas a seguir antes, durante y después de su realización. En este sentido, la disciplina y el

autocontrol mental y físico resultan muy importantes. Por tanto, existe una clara diferencia entre cómo se desenvuelven los actores en situaciones ordinarias o habituales y cómo lo hacen en las rituales: en las primeras con mayor soltura, en las segundas con un tipo de estilización en su comportamiento, inclusive cuando se trate de la misma actividad. Esto hace que la formalización sea un mecanismo que resalta la especificidad de una acción o situación y la demarca de otras, de tal forma que entre más formalizadas sean, más tenderán a parecernos ritualizadas (Bell, 1997: 139-144). Empero, los grados de formalismo que un participante manifieste estarán en función del rol o papel que desempeñe. Así, por ejemplo, en los rituales mayas el *jmeen* es quien exhibe actitudes más serias y solemnes, pues en él recae la responsabilidad de comunicarse con los númenes, mientras que los demás participantes a menudo están relajados y en camaradería.

Entre los aspectos que muestran mayor formalidad en los rituales destaca el lenguaje, ya que, aun tratándose del mismo de la comunicación diaria, puede llegar a ser ininteligible por el uso de recursos lingüísticos como arcaísmos, onomatopeyas, aliteraciones, metáforas, metonimias y difrasismos, por citar sólo algunos ejemplos. A ellos se suman cambios en el tono y la velocidad de la voz. En otros casos, corresponden a idiomas diferentes, pero emparentados en términos lingüísticos; a otros no relacionados, considerados más efectivos que el propio; o bien, a mezclas de dos o más. De manera que los lenguajes empleados en contextos rituales pueden llegar a ser muy formalizados y especializados. Asimismo, las posturas corporales que asumen los especialistas son importantes, pues señalan aspectos específicos del ritual. Por ejemplo, cuando los *jmeeno'ob* oran frente a los altares, a veces lo hacen de pie y otras de rodillas, en algunos momentos extienden sus brazos sobre las mesas y en otros los elevan hacia el cielo, dependiendo de si están agradeciendo, implorando, bendiciendo o presentando las ofrendas a las deidades.

Ahora bien, cuando el orden o la formalidad son transgredidos o el comportamiento de los participantes no es el esperado, se corre el riesgo de que el ritual fracase y que, por lo tanto, haya una validación negativa hacia éste y, principalmente, hacia sus ejecutores. Entonces se hace preciso echar a andar una serie de acciones o medidas tendientes a restablecerlos, entre las que se incluyen otros rituales, o bien, castigos a los infractores. Así, el ejecutante principal puede sancionar a otros participantes cuando éstos sean los que han cometido la afrenta, o bien, la propia comunidad puede ser la encargada de aplicarlos cuando, por ejemplo, considera que el fracaso recae en el especialista

por no haber cumplido con los requisitos necesarios que garanticen el éxito, como podría ser la falta de abstinencia sexual.

Los rituales replican de modo constante un contenido y forma o estructura general teniendo siempre como marco de referencia un periodo anterior, es decir, que lo que se hace y la forma en cómo se hace en el presente remiten a lo que se hacía y cómo se hacía en el pasado. Esta repetición puede ser muy estricta o precisa, o bien, dar paso a la improvisación o adaptación en contextos novedosos o diferentes. Estos métodos de anclaje o rememoración al pasado —denominados por Bell (1997: 145-150) como “tradicionalización”— funcionan para establecer la legitimidad y confiabilidad, de manera que, en palabras de la misma autora, “un ritual que no evoca ninguna conexión con ninguna tradición puede ser encontrado anómalo, no auténtico o insatisfactorio”. En otras ocasiones se crean prácticas rituales nuevas o exprofeso que evocan hechos o ideales pasados ante determinadas situaciones, aun cuando éstos, o incluso la misma imagen del tiempo, sean un tipo de innovación —proceso llamado “invención de la tradición” (Hobsbawm, 2002: 7-21) o también referido como “re-creación de la tradición”.

Amén de la forma y el contenido, la repetición también se da a nivel espacial y temporal. Existen rituales que se realizan siempre en los mismos lugares, mientras que otros se ejecutan en sitios diferentes, pero siguiendo la estructura establecida. Asimismo, unos precisan de días exactos para su ejecución, otros pueden celebrarse en fechas variables o en determinados periodos de acuerdo con los calendarios locales y otros más no se ajustan a momentos específicos, sino que se desarrollan conforme la población los necesite. Estos últimos pueden ponerse en marcha casi de manera repentina ante un hecho o situación que vulnere la vida comunitaria o humana —como podría ser una sequía, inundación o erupción volcánica—, pero aun así exhiben orden, formalidad y repetición.

Estas tres últimas características del ritual —orden, formalismo y repetición—no se traducen en su inmutabilidad al paso del tiempo. Por muy ordenados, formales y repetitivos que sean, por mucho que evoquen un nexo con el pasado, siempre hay en ellos un margen para la improvisación, adecuación, inclusión, exclusión o sustitución de elementos y simbolismos adyacentes; si bien este margen se presenta más amplio en algunos y más estrecho en otros. Por tanto, el ritual no es estático, ni debe concebirse como indiferente al cambio, lo cual explica por qué es posible encontrar diferencias temporales y regionales en él, sus especialistas y participantes.

Aunadas a estas discordancias se encuentran otras de índole espacial, que se relacionan con los contextos biogeográficos específicos donde los rituales se realizan, y otras más, asociadas a factores socioculturales e históricos; de manera que un mismo ritual puede presentar variaciones en zonas diferentes, aunque éstas sean contiguas y estén habitadas por poblaciones emparentadas. También ocurre que en el interior de una misma localidad existen divergencias asociadas, por ejemplo, al estatus o condición socioeconómica de sus ejecutantes, incluidos los especialistas rituales, pues, como se verá en el apartado correspondiente a los *jmeeno'ob* mayas (capítulo 4), las variaciones en los rituales se asocian a sus historias de vida.

Ahora bien, dado que una de las características de los rituales es su función comunicativa, como apunté antes, considero importante desarrollar sucintamente qué es lo que comunican y de cuáles mecanismos se valen para lograrlo. Desde los tiempos de los antropólogos victorianos se propuso que los rituales expresan parte de las creencias de los grupos humanos; sin embargo, vale la pena hacer dos precisiones en torno al concepto de creencias: éstas ni son anteriores o previas a las acciones, ni tampoco están de manera exclusiva asociadas a “seres o fuerzas místicas” como, por ejemplo, apuntó Turner en su clásica definición de ritual (1982: 21).⁵ El primer postulado nos remite a la escuela mito-ritualista, que consideraba al mito como un conjunto de ideas que el ritual ponía en ejecución, de manera que se buscaba la correspondencia —cuasiperfecta— entre ambos al considerar que a todo mito correspondería un ritual.⁶ Pero, además de las dificultades de hallar esta correspondencia entre mito y ritual, a este planteamiento subyacen connotaciones occidentales y racionalistas ya que “el supuesto de que la creencia es primaria y la acción es una expresión secundaria de ella es propio de ciertos periodos del pensamiento occidental y de carácter etnocéntrico al estar así incorporada en una definición”, como anota Grimes (1990: 141-142).

Por su parte, el segundo postulado supedita las acciones rituales al campo mágico-religioso y, por lo tanto, anula la posibilidad —como se verá más adelante— de que éstas puedan expresarse en otros ámbitos. Por tanto, tal como señala Díaz Cruz, es más apropiada la definición que formula Villoro al considerar a las creencias como estados disposicionales, conscientes o no, propiciados

⁵ “Entiendo por ritual una conducta formal prescrita en ocasiones no dominadas por la rutina tecnológica, y relacionada con la creencia en seres o fuerzas místicas” (Turner, 1982: 21).

⁶ Idea, si bien superada, no abandonada, e, inclusive, puesta en marcha en estudios contemporáneos. Aunque es preciso indicar que para el caso mesoamericano muchos de los rituales prehispánicos sí recreaban mitos, pues se llevaban a cabo en fechas especiales.

por una serie de expectativas formuladas a manera de hipótesis que regulan las maneras de actuar ante ciertas circunstancias del entorno inmediato.⁷ Bajo esta premisa, los rituales expresan estados adquiridos que “ponen en situación” o disponen a los individuos a responder de determinadas maneras y no de otras, y son, a la vez, respuestas ante determinadas situaciones aprehendidas (Villoro, 1989: 25-42, 58-73).

Pero, además de las creencias y en concordancia con su dimensión social, en los rituales también es posible vislumbrar una compleja serie de aspectos socioculturales, tales como la estructura de la comunidad, la posición de sus miembros, las relaciones jerárquicas y de poder que se tienden entre ellos —incluidas las de subordinación y dominación— y los supuestos en los que basan su autoridad, por citar sólo algunos ejemplos. En cuanto a la jerarquía de sus participantes se pueden distinguir, por lo menos, a los especialistas, que en cada grupo reciben nombres concretos y son encargados de dirigir o ejecutar los aspectos más preponderantes del ritual (como si de un maestro de orquesta se tratara); sus ayudantes, quienes realizan actividades menores, pero indispensables para lograr los fines deseados, y otros miembros de la comunidad cuya intervención puede ser tangencial, esporádica o prohibida. Por su parte, la ejecución de rituales individuales no implica una falta de reconocimiento de la organización comunitaria y sus miembros, máxime cuando éstos se ejecutan después de haber consultado con un especialista, quien es reconocido como la persona con autoridad para prescribirlos y, en su caso, confirmar que han surtido efecto.

Ahora bien, la comunicación ritual se logra a través de la percepción sensorial producida mediante el empleo o despliegue de múltiples elementos que apuntan a producir un tipo de estado de alerta entre los concurrentes.⁸ Cada uno de los dispositivos usados presenta asociaciones simbólicas particulares, pero que se interrelacionan unas con otras. Entre los principales están: a) los relacionados con el cuerpo, como movimientos, desplazamientos, posturas, gestos y ejecución de danzas; b) las actitudes de los ejecutantes, por ejemplo, el reposo, meditación, silencio y estados de trance; c) los estímulos auditivos, entre los que se incluyen oraciones, música, cantos, relatos y lenguajes específicos o modalidades particulares de éstos (como formas lingüísticas arcaicas), sonidos onomatopéyicos y alusiones nemotécnicas; d) los estímulos visuales, en concreto: atuendos

⁷ De manera más abstracta, Villoro también define a la “creencia” como “un estado disposicional adquirido, que causa un conjunto coherente de respuestas y que está determinado por un objeto o situación objetiva aprehendidos” (1989: 71).

⁸ Propiedad “multimedia”, en palabras de Díaz Cruz (1998: 226).

y atavíos particulares, disfraces, tatuajes, máscaras y pinturas faciales y corporales, en los que el color juega un papel fundamental; e) los estímulos táctiles, como masajes, punciones y sobadas; f) los estímulos olfativos, ya sea para impregnar de aromas particulares a los espacios rituales, o bien, para condimentar y aromatizar las comidas y bebidas; entre ellos están las plantas aromáticas y sus exudados (resinas vegetales), minerales olorosos (inciensos), derivados de origen animal (ceras de abeja) y diversas sustancias inorgánicas, y g) los estímulos gustativos, entre los que se listan los sabores específicos (determinados culturalmente) e ingredientes que realzan el sabor de éstos (Díaz Cruz, 1998: 226).

En muchas ocasiones, para lograr la comunicación entre los seres humanos y los divinos, se recurre al consumo de plantas, hongos e, inclusive, animales alucinógenos, y de sustancias inorgánicas, como bebidas embriagantes, que producen estados alterados de conciencia en los que se da tal comunicación. Otras veces, ésta ocurre durante los sueños, a manera de experiencias oníricas; de ahí que no sea extraño que en algunos rituales haya espacio para el descanso del especialista o sus colaboradores.

Una de las características más empleadas para definir el término ritual es su evocación a entidades sagradas o no humanas, tales como dioses, deidades, demiurgos, guardianes, santos, vírgenes, antepasados y ancestros, que pueden habitar el mismo plano de interacción que los humanos, pero estar localizadas en lugares específicos, como montes, montañas, volcanes, cuevas y cuerpos de agua, o bien, morar en los denominados “otros mundos” o “mundos otros”, dimensiones complementarias y coexistentes en espacio y tiempo con la humana. Por estar revestidos de esta sacralidad, la antropología clásica ha situado al ritual en el ámbito de *lo sagrado* o *lo sacro*, como muestra privilegiada de las prácticas religiosas de los grupos humanos, en franca oposición con el ámbito de *lo profano*. Sin embargo, es preciso indicar que tal distinción en ocasiones resulta infructuosa y de difícil aplicación en los mundos indígenas mesoamericanos, donde no es fácil distinguir o trazar una línea que divida lo uno de lo otro. En este sentido, y como propuesta ante tal situación, López Austin prefiere usar el término *ecúmero* para referirse al tiempo-espacio mundano donde habitan las criaturas y *anecúmero* para el tiempo-espacio divino reservado a los dioses y las fuerzas (2012: 3).

Aún con estas vicisitudes de diferenciar lo sacro y lo profano, sí es posible indicar que con la ejecución de los rituales el tiempo habitual se fragmenta para dar lugar a otro u otros que no son

los de la vida diaria, pues en algunos casos remiten al pasado y al futuro y, en otros, son una mezcla de éstos con el presente. También el espacio se trastoca en cada ejecución ritual, ya que algunos aspectos sobresalientes del relieve (montañas, volcanes, formaciones rocosas, cuevas, lagunas, ríos, cascadas), de la vegetación y de ciertos agroecosistemas (como la milpa), así como lugares específicos de la localidad (entradas o salidas de los pueblos) y de la casa (patios, altares y capillas domésticas) se convierten en punto de reunión y asiento de entidades sagradas, con lo que adquieren nuevos significados en determinados momentos. De esta manera, lo geográfico o topográfico —o, más precisamente, lo geomorfológico— da paso a lo sacro. En otros casos, existen sitios revestidos de sacralidad desde tiempos remotos, ya sea porque en ellos ocurrió un evento de suma importancia o porque son, en términos estrictos, la residencia de los seres sagrados (Bell, 1997: 155-159). Se conforma así una intrincada geografía sagrada que se recrea en muchos rituales, como los aquí documentados.

Caso similar ocurre con los objetos pues, aunque sean ordinarios y de uso cotidiano, se convierten en sagrados o extraordinarios cuando son usados en contextos rituales. Más aún, en algunos sistemas religiosos ciertos elementos materiales tangibles se transforman en las deidades mismas por medio de rituales de consagración, como supone el caso de las esculturas del dios Shiva en el hinduismo o la transubstanciación en el catolicismo, en la que se da la conversión del pan y vino en el cuerpo y sangre de Jesucristo, respectivamente. Asimismo, los ejecutantes del ritual adquieren diferentes grados de sacralidad antes, durante y después de éste. Por ello, se requieren de rituales específicos que desacralicen o descontaminen lugares, objetos y personas. Ahora bien, para llegar a ser un especialista ritual la persona en cuestión debe mostrar comportamientos y aptitudes especiales que la hagan sobresalir o distinguirse de los otros miembros, pasar por una rigurosa instrucción y ganarse la aprobación comunitaria. Además, pueden constituirse como repositorios o personificaciones en sí mismos de las entidades sagradas (Bell, 1997: 155-159).

En suma, en esta investigación se considera al ritual como un conjunto de acciones ordenadas, formales y repetidas, ejecutadas de forma deliberada y autoconsciente por grupos humanos en tiempos y espacios específicos, quienes las han dotado cultural, dialéctica e históricamente de simbolismos, creencias y grados de sacralidad. En específico, los rituales practicados por los pobladores mayas yucatecos contemporáneos de Los Chenes, Campeche, están enraizados en el pensamiento religioso maya. En los capítulos siguientes presento su análisis simbólico y

etnobiológico y particularizo en la relación que guardan con la historia de cambios agrotecnológicos experimentados en la región durante las últimas cuatro décadas.

1.2 ¿Rito, ritual o ceremonia?

Además de delimitar teóricamente lo qué es un ritual, a medida que transcurría la investigación fue necesario establecer si lo que observé en Los Chenes eran ritos, rituales o ceremonias, considerando la pluralidad con que son referidos en la literatura revisada. ¿En qué radica la diferencia entre tales conceptos? Un atisbo a algunas de las definiciones propuestas puede dar luces.

Rito y ritual son términos que han sido empleados de manera amplia e indistinta en multitud de trabajos de corte antropológico sin que se repare mucho en su significado; inclusive, allende los linderos de esta disciplina, su empleo es todavía más laxo e indiscriminado. En unos son considerados sinónimos y, en otros, acciones diferenciadas. Esto no es nuevo y se observa ya desde los estudios clásicos del tema. Por ejemplo, Durkheim usa ambas voces sin distinción aparente, como se observa en *Las formas elementales de la vida religiosa*; aunque emplea la palabra “ritual” sobre todo como adjetivo calificativo, más que como sustantivo (1982: 30-32, 345-360).⁹

En esta “compleja terminología y clasificación de la ritualidad” se enmarca el artículo de divulgación de López Austin en el que ofrece una serie de definiciones atinentes a lo que refiere como “el pantanoso terreno del estudio de los ritos”, en específico, de aquellos “de la tradición mesoamericana”. En él define al rito como una “práctica fuertemente pautada que se dirige a la sobrenaturaleza. Es una ceremonia compuesta casi siempre por elementos rituales heterogéneos que están encaminados a un fin preciso, lo que da a la ceremonia unidad, coherencia y, generalmente, una secuencia ininterrumpida”. Mientras que al ritual lo delimita como un “conjunto de ritos perteneciente a una religión, a una comunidad religiosa, o destinados a un fin común” (López Austin, 1998: 14-15). Si nos apegáramos a estas definiciones, tendríamos que los *ritos* de Los Chenes son cada una de las prácticas consignadas a las entidades sobrenaturales asociadas a

⁹ Como ejemplo, el siguiente extracto: “Pero, incluso en el interior de las religiones deístas, se encuentra un gran número de *ritos* que son completamente independientes de cualquier idea de dioses o seres espirituales... [como] multitud de prohibiciones [...] Es verdad que estos *ritos* son puramente negativos; con todo no dejan de ser religiosos. Por demás, existen otros que [...] no consisten ni en plegarias, ni en ofrendas dirigidas a un ser a cuya buena voluntad está subordinado el resultado esperado; por el contrario, este resultado se obtiene por la acción automática de la operación *ritual*” (Durkheim, 1982: 30 y 31).

los cultivos y la crianza de animales, mientras que el *ritual* sería el conjunto de ellos y, por lo tanto, sería factible hablar de *un* ritual chenero.

Pero, lejos de esclarecer el panorama, la terminología propuesta por el historiador mexicano presenta elementos tautológicos dignos de considerar, como el hecho de que un rito es una ceremonia compuesta por elementos rituales, siendo que el ritual es un conjunto de ritos. Si he traído a colación esto es porque ejemplifica otro hecho que también es común en la literatura antropológica: el uso de la palabra *ceremonia* como sinónimo de rito o ritual. La maraña teórica se complejiza y parece que no es fácil salir del pantano epistemológico ritual.

En contraposición con López Austin, otros autores consideran que las ceremonias son diferentes de los ritos y los rituales. Uno de ellos es Turner, quien circunscribe al rito a formas de conducta religiosa asociadas a transiciones sociales, y a la ceremonia a conductas, también religiosas, pero vinculadas a estados sociales en las que las instituciones políticas y legales tienen mayor importancia. Por ello, el antropólogo británico sentenció que: “El ritual es transformatorio, la ceremonia confirmatoria” (1980: 105). Por su parte, para Gluckman los rituales remiten a “nociones místicas”¹⁰ y, por tanto, están circunscritos al ámbito religioso, mientras que las ceremonias lo hacen a “una red de conceptos sociales relevantes”, tales como ideología, estado, unidad nacional, paz e integración,¹¹ de ahí que su ejemplo paradigmático sean las ceremonias cívicas (1966: 22). Si ocupáramos tal definición en el presente estudio, no podríamos referirnos a ceremonia alguna, siendo que lo aquí documentado —como indiqué con antelación— está anclado al pensamiento religioso maya.

Pero hay otras propuestas en que la diferencia no es binomial, sino que radica en el hecho de que uno —el rito o el ritual— es componente del otro —la ceremonia. Al respecto, el teórico neerlandés Snoek plantea las siguientes definiciones:

- ritual: la prescripción/el libreto, sea escrito o no;

¹⁰ Siguiendo los postulados de Evans-Pritchard, el antropólogo los define como: “Patrones de pensamiento que atribuyen a los fenómenos suprasensibles cualidades que, de manera total o parcial, no se derivan de la observación o no se pueden inferir lógicamente de ella y que, de hecho, no poseen” (Evans-Pritchard, 1937: 12 *apud* Gluckman, 1966: 22).

¹¹ Ámbitos que para Lema constituyen lo sagrado secular, el que se incluyen actividades con características similares a los rituales, pero que no evocan a entidad sagrada alguna, como los desfiles militares, las conmemoraciones nacionales, los partidos de fútbol, las luchas libres y las justas olímpicas (2009: 93-97).

- rito: el bloque de construcción más pequeño de una ceremonia, como el intercambio de anillos en una boda;
- ceremonia: un grupo de ritos, como una boda religiosa;
- ceremonial: un grupo de ceremonias, por ejemplo, todo lo que acompaña a una boda, como la recepción y la cena;
- Rito: el culto total de una tradición, por ejemplo, el Culto Ortodoxo Ruso, y
- ritual: el ‘rol’ o ‘parte’ jugada en un ceremonial, como la novia o el sacerdote (Snoek, 2006: 9).

El rito —en su primera acepción, con minúscula inicial— es el componente mínimo de toda ceremonia. Si siguiéramos esta clasificación, tendríamos que lo documentado en Los Chenes son ceremonias; mientras que cada una de las acciones simbólicas que en ellas se ejecutan serían los ritos. Hablaríamos, entonces, de ceremonias de petición de lluvias, de agradecimiento por las cosechas recibidas y de curación de terrenos, cada una compuesta por varios ritos, entre ellos: el sacrificio de las aves de traspatio, la elaboración de panes de treces o nueve capas y la entrega de las ofrendas a las deidades.

Lo expuesto con antelación pone de manifiesto la pertinencia y la actualidad de hacer reflexiones en torno al uso —y a veces abuso— de conceptos tales como rito, ritual y ceremonia o, de por lo menos, expresar a qué nos referimos al emplearlos en nuestras exploraciones. Asimismo, muestra que no hay un consenso generalizado respecto a su utilización como sinónimos o como hechos diferenciados, ya que esto varía de autor en autor en función de posicionamientos que no siempre están del todo claros. De ahí que, como expresa Stålhandske, “las diferentes opciones y asociaciones relacionadas con el ritual hacen que el campo sea interesante y creativo, pero también conllevan muchos desafíos que exigen que cada estudioso tome decisiones teóricas conscientes y sensibles” (2013: 2059). Considerando lo anterior, en esta investigación se tomarán como equivalentes las palabras rito, ritual y ceremonia, dado que su uso indiferenciado no repercute en los objetivos que se persiguen, y porque, además, contribuye a una lectura más fluida del presente texto.

1.3 Rituales agrícolas y agropecuarios

A medida que la agricultura se fue desarrollando en latitudes tales como el sureste y suroeste asiático, Mesopotamia, los Andes, China, la Amazonía, el Mediterráneo y Mesoamérica, y conforme las sociedades de cazadores-recolectores neolíticas lograron la domesticación de vacas, cabras, ovejas, asnos, cerdos, pavos, llamas y alpacas, de igual manera se fueron gestando múltiples ritos asociados, que en términos bibliográficos son referidos como *agrícolas*. Sin embargo, para los fines de esta investigación, resulta más apropiado el término *agropecuarios* (que abarca todo lo relacionado con la ganadería, incluyendo la apicultura), dado que los rituales cheneros no sólo tienen por finalidad intervenir en las siembras, sino también en las actividades ganaderas y apícolas. Asimismo, bajo este concepto se incluyen los denominados rituales de curación de terrenos, esto es, aquellos destinados a restablecer el equilibrio perdido en los espacios habitados o trabajados por los humanos, como los traspacios de las viviendas, corrales ganaderos y apiarios, por las repercusiones que tiene tal inestabilidad en la producción agropecuaria. Ahora bien, hecha esta precisión de tipo semántica, demos paso a la caracterización general de los rituales agropecuarios.

Este tipo de ritos son practicados a lo largo y ancho del planeta sobre todo por sociedades indígenas y tribales que aún dependen de la recolección, agricultura y ganadería como fuentes de sustento. Para Salamone representan una de las formas más comunes de rituales religiosos, ya que en ellos se les solicita a diversas entidades sagradas el aumento en la producción de los cultivos y hatos y el alejamiento de situaciones comprometedoras, como sequías y hambrunas. Tales entidades son todas aquellas asociadas a las actividades, espacios, tiempos e instrumentos de trabajo del labrado, pastoreo y apicultura. Por tanto, la mayoría de estos ritos se basa en la noción de balance entre estos númenes y los humanos, que al romperse o perderse precisa, justamente, de su ejecución (2004: 26). Al combinar aspectos religiosos con agropecuarios, no asombran encontrar en ellos representaciones materiales de animales, plantas, elementos del relieve e instrumentos de labranza. Verbigracia: en los altares mayas se colocan cruces, crucifijos, granos de maíz y cacao y panes en forma de sapos y armadillos, entre otros elementos.

Por su parte, para Bell los rituales agropecuarios forman parte de un conjunto mayor de rituales denominados “calendáricos”, dado que se establecen en función del paso natural del sol, la luna y otros cuerpos celestes (como Venus, que ha tenido un papel preponderante en la agricultura mesoamericana desde tiempos precolombinos), mientras que los calendarios occidentales

contemporáneos no revisten tanta importancia en ellos. Bajo esta premisa, estos ceremoniales son periódicos, predecibles y cíclicos, asociados a cambios estacionales en la luz, temperatura y humedad del ambiente, los que, a su vez, determinan las fechas de siembra, crecimiento y cosecha, en las sociedades agrícolas, y de nacimiento, crecimiento, reproducción, desplazamiento y consumo de los rebaños en las pastoriles y ganaderas (1997: 102-108). De manera que revisten de variadas significaciones sociales a la noción de tiempo que cada sociedad tiene en la medida que lo marcan y ordenan al crear y renovar los ciclos de los días, meses, estaciones y años.

A la par, establecen pautas culturales para regular, influir o controlar los elementos de la naturaleza que intervienen en el logro de las cosechas, la cría de animales y la producción de miel. Para el caso maya, por poner sólo un ejemplo, la ejecución de las peticiones de lluvia busca controlar, o por lo menos interferir, en el tiempo, cantidad, calidad y hasta en los espacios donde el agua ha de caer para regar los sembrados. Asimismo, en muchas comunidades alrededor del mundo estos ritos están incorporados a los calendarios de los sistemas religiosos dominantes, por lo que muestran una correlación entre las fechas más importantes de los ciclos agrícolas, pecuarios y apícolas con determinados acontecimientos litúrgicos, como ocurre, por ejemplo, con las fiestas patronales celebradas en multitud de comunidades mesoamericanas.

Sin embargo, en el área maya, si bien los rituales asociados al crecimiento del maíz presentan periodicidad, no ocurre así con todos, como los de curación de terrenos, pues éstos se practican cuando las producciones del traspatio, hatos ganaderos y apiarios disminuyen o no se logran; cuando los animales empiezan a morir, o bien, cuando algún miembro de la familia enferma sin causa aparente; en suma, al romperse el equilibrio apuntado líneas arriba. Pasa lo mismo con los sencillos ritos asociados a la cacería; aunque en estos casos, sí suelen respetarse los periodos de gestación de las especies en cuestión, tales como venados y puercos de monte (Quintal, *com. pers.*, 2004).

Las ceremonias agropecuarias poseen un fuerte componente comunitario, por lo que intervienen en el reforzamiento de las estructuras jerárquicas; a menudo representan las únicas ocasiones en que se reúnen poblaciones enteras o sociedades tribales distantes. Los propiamente agrícolas se asocian a los primeros frutos obtenidos y su posterior maduración; por tanto, son de los más practicados por los agricultores alrededor del mundo, y, por ende, muy diversos y variados en función del tipo de cultivo que se trate (arroz, trigo, maíz, ñame). En muchas regiones estos

ceremoniales han incorporado antiguos ritos de caza. Por ejemplo, en algunas comunidades mayas todavía se realizan cacerías grupales previas al *ch'a' cháak* o petición de lluvias, llamadas batidas, con las que se obtiene carne para preparar las ofrendas y que, en ocasiones, presentan rituales propios.

De manera análoga a otros rituales religiosos, los agropecuarios pueden ser determinados mediante prácticas de adivinación. Para tal fin, en Mesoamérica desde tiempos prehispánicos se han utilizado granos de maíz y frijoles, cuerdas, piedras, velas y superficies de agua a manera de espejos, y, asimismo, mediante las experiencias adquiridas a través de transes y sueños. El arribo español introdujo otras técnicas, como la lectura de cartas. En la actualidad, los *jmeeno'ob* cheneros emplean piedras traslúcidas, conocidas como *sastuno'ob*, velas y barajas españolas para determinar el ritual a efectuar. Por su parte, logran la comunicación con las entidades sagradas de raigambre maya (denominadas de forma general como *ik'o'ob*, vientos o aires) por medio de silbidos y oraciones recitadas en la lengua originaria; sin embargo, en esta investigación también se documentó el empleo de trozos de cerámica prehispánica a manera de silbatos. En otras partes del mundo también se usan talismanes, máscaras, tótems, atuendos especiales, músicas y danzas para relacionarse con las deidades.

Otro componente muy importante dentro de los ceremoniales agrícolas y pecuarios es el sacrificio de animales, real o simbólico, y la sangre que de ellos emana, pues permite concebir al ritual como parte de un ciclo más amplio que representa la vida misma y en el que muerte y renacimiento, continuidad y renovación, están presentes, de maneras opuestas y complementarias a la vez. En los rituales mayas los *jmeeno'ob* sacrifican aves de traspatio, ya sea estrangulándolas, degollándolas o ahogándolas con bebidas sagradas y humo, como lo han hecho desde antaño, tal como muestran múltiples soportes prehispánicos, coloniales y contemporáneos.

Ahora bien, una vez expuestas las principales características de los rituales agropecuarios, demos paso a la descripción de la zona de estudio y sus formas de producción; marcos referenciales que permiten ubicar espacial y temporalmente a los ritos tratados en la presente pesquisa y, a la vez, plantear explicaciones sobre sus particularidades, similitudes y diferencias con respecto a otros.

CAPÍTULO 2: LOS CHENES, CAMPECHE

Campeche es el hogar de 70,603 hablantes de maya yucateco, lo que representa casi el 8% de su población estatal. Pese a ello, son escasas las investigaciones en torno a la población maya campechana, en franco contraste con las yucateca y quintanarroense de las que se tienen amplios estudios de corte etnográfico. Recientes trabajos han ayudado a subsanar esta situación y ampliar el conocimiento del Campeche maya. Entre ellos, las monografías coordinadas por Ruz (2007) y la Secretaría de Cultura del Estado de Campeche (2013) en las que se abordan temáticas de índole histórica, lingüística y etnológica, cuyos enfoques multidisciplinarios permiten estructurar una visión panorámica de la población maya del estado. Sin embargo, las particularidades regionales y comunitarias siguen siendo poco conocidas. Es el caso de Los Chenes; de ahí que, en el afán de contribuir al conocimiento de sus manifestaciones rituales, la presente investigación se haya hecho en localidades mayas de esta región. Ahora bien, ¿cuáles son sus principales características? Empecemos por su delimitación espacial.

2.1 Aproximaciones a su delimitación espacial

Tratar de establecer los límites de una región siempre es un asunto complicado, máxime cuando se emplean criterios tan variados como los geológicos, biológicos, edafológicos, geográficos, políticos, socioeconómicos, culturales o lingüísticos, por citar sólo unos cuantos ejemplos. Sin embargo, no es tarea que pueda esquivarse. Lo que en la literatura es referido como “Los Chenes” o “la región de los Chenes” tiene varias acepciones: 1) hace alusión a un estilo arquitectónico prehispánico, 2) es sinónimo del municipio de Hopelchén, y 3) se refiere a parte de Campeche donde los nombres de los pueblos incluyen el término maya *ch'e'en*, que significa pozo. Por tanto, se pueden identificar por lo menos tres criterios para tratar de establecer su delimitación: el arqueológico, el histórico y el toponímico, respectivamente.

El primero se basa en la presencia de elementos arquitectónicos comunes en varias zonas arqueológicas del oriente campechano y porciones adyacentes de Yucatán que datan del periodo Clásico y Clásico Terminal (600 al 1,000 A.C.) (Williams-Beck, 1992: 439). Entre éstos se encuentran: edificios con fachadas articuladas de tres partes, monumentales mascarones zoomorfos que rodean las puertas principales, mascarones narigudos apilados en las esquinas, grandes

columnas con aristas redondeadas, estructuras a manera de templo-pirámide sobrepuestas a una construcción inferior y, en algunos casos, edificios angostos y altos con cresterías perforadas llamados “torres emblemas”. Santa Rosa Xtampak, Tabasqueño, Dzibilnocac y Hochob son ciudades prehispánicas consideradas dentro de este estilo. La Estructura 2 de Hochob (figura 1) podría ser el edificio más emblemático de esta expresión estilística (Andrews, 1996: 24).

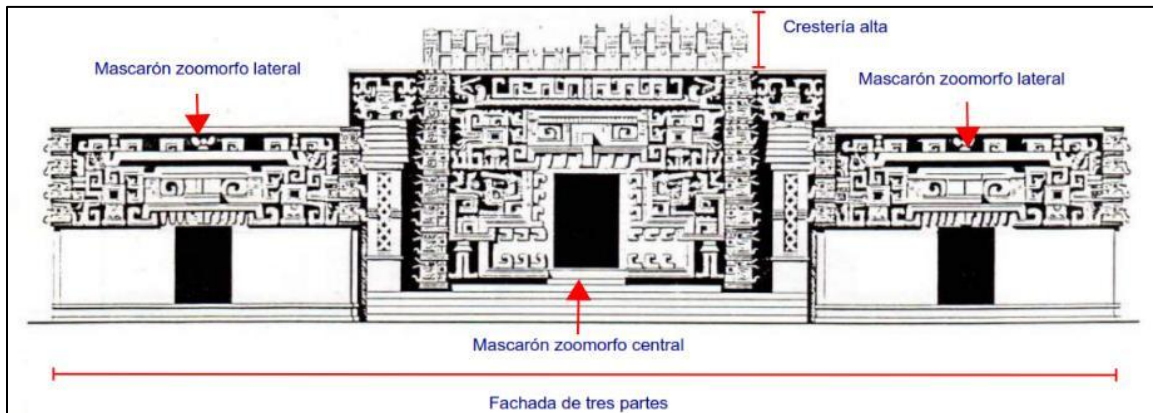


Figura 1: Alzado sur de la Estructura 2 de Hochob (modificado de Andrews, 1996: 22).

Sin embargo, algunos de estos elementos arquitectónicos, como los mascarones monumentales y los narigudos apilados, también están presentes en otras regiones, como el Puuc, al norte, y Río Bec, al sur; por ello, no es posible ubicar con precisión a los distintos grupos mayas que coexistieron en tiempo prehispánico en función de tales expresiones arquitectónicas (Zapata, 2005: 57)¹². Además, tampoco está determinada con exactitud la extensión que la provincia estilística debió abarcar en su mayor etapa de florecimiento, pues los cálculos van de los 2,500 km² (Zapata,

¹² Así, por ejemplo, Potter englobó a Río Bec y Chenes en una misma zona que denominó “Yucatán central”, arguyendo que la distinción entre ambas no es significativa (Potter, 1976). En contraste, Pollock (1970), Gendrop (1983) y Andrews han develado la existencia de atributos propios. En específico, Andrews planteó un desarrollo estilístico que avanzó del sur hacia el norte, con lo que explicó la presencia de elementos Río Bec y Chenes en el Puuc, y también identificó las características de cada uno: las fachadas geométricas de tipo mosaico son propias del Puuc; los complejos con torres y los tableros remetidos con perfiles de serpiente en hileras, cuadrículas, cruces y otros diseños geométricos lo son de Río Bec; y las estructuras de “palacio-pirámide” en las que los templos y las pirámides son funcionales y no sólo simbólicos —a diferencia del estilo anterior— son de Los Chenes, amén de las diferencias cronológicas halladas en los sitios arqueológicos (Andrews, 1994: 260; 1996: 16).

2005: 54) a los 4,500 km² (Andrews 1996: 16).¹³ Lo anterior plantea serias dificultades para emplear este criterio de demarcación espacial en esta tesis.

Por su parte, el criterio histórico es patente cuando la frase “región de los Chenes” es empleada como sinónimo de Hopelchén. Así se manifiesta tanto en la literatura académica, como en la prensa local. Esto se explica por la historia de conformación geopolítica del municipio. A saber: durante las primeras décadas del siglo XIX el actual estado de Campeche (que para entonces no existía) estaba integrado por cinco de los 17 partidos en que se dividía la península de Yucatán: Campeche, Hequelchakán, Seibaplaya, Carmen y Bolonchenticul. El último también era referido en los documentos oficiales de la época como Los Chenes. Su capital, Bolonchenticul, era la localidad más importante de la región; sin embargo, en 1842 el gobernador decidió trasladarla a Hopelchén, con lo que el partido cambió de nombre: de Bolonchenticul a Hopelchén, aunque en la cotidianidad siguió nombrándose como Los Chenes. Para 1858, Campeche se separó de Yucatán y en 1863 se ratificó como estado independiente, con Hopelchén como municipio (Ramayo, 1996: 48-60; Gobierno del Estado Libre y Soberano de Campeche, 1997: 115-129 y 193-216). De manera que el hecho de que a Hopelchén se le nombre “Los Chenes” es una herencia histórica de hace más de un siglo.

Por su parte, en términos toponímicos “la región de los Chenes” ha sido referida como la porción del centro-norte de Campeche donde los pueblos incluyen maya *ch'e'en*, pozo, cuya pluralización, *ch'e'eno'ob*, es referida en español como chenes. El vocablo *ch'e'en* hace alusión a la presencia de depósitos de agua formados en la roca caliza, característica de la Península de Yucatán, en los que la abertura al exterior es pequeña con relación al diámetro del acuífero, a diferencia de los *ts'onot* o cenotes en los que las oquedades equivalen a la dimensión del cuerpo de agua (Schmitter-Soto, 2002: 345). Por tanto, este criterio toponímico deriva, a su vez, de uno geomorfológico. La mayoría de los estudios ubica a esta región en el municipio de Hopelchén, coincidiendo así con el criterio histórico. Sin embargo, en algunos se indica que también incluye partes de Calkiní, Hecelchakán y Tenabo (Ruz, 2007: 22).

¹³ Para Andrews (1996: 16) Santa Rosa Xtampak es el límite septentrional de la región; Xcoralché, el austral; Dzibiltún, el oriental, y Macobá, el occidental. Para Rodríguez (2014: 54), Xculcacab, Colsaché, Dzehkabtún y Chumul son los asentamientos norte, sur, este y oeste más distantes, respectivamente.

La búsqueda de poblados con el sufijo *-chen* en estos municipios y en Calakmul (considerando que para la conformación de esta municipalidad se emplearon tierras de Hopelchén)¹⁴ arrojó que el mayor número de topónimos se ubica en Hopelchén, con asentamientos como el propio Hopelchén, que significa cinco pozos; Bolonchén, nueve pozos; Dzibalchén, pozo de la escritura, y San Juan Bautista Sahcabchén, pozo del *saskab*,¹⁵ entre otros. De lejos le siguen Calkiní y Hecelchakán; mientras que en los restantes no se halló ninguno (tabla 1).

La figura 2 muestra la ubicación de todas las poblaciones referidas, con Pucnachén, en Calkiní, en el extremo norte, y Chan Chen, en Hopelchén, en el extremo sur. Puede apreciarse con claridad que el polígono trazado abarca prácticamente la totalidad del municipio de los cinco pozos.

Tabla 1: Topónimos con el sufijo *-chen* en tres municipios de Campeche.

Población	Latitud	Longitud
Municipio de Calkiní		
Bacabchén	20°17'24''	90°03'27''
Pucnachén	20°21'59''	90°13'08''
San Antonio Sahcabchén	20°18'30''	90°08'11''
Municipio de Hecelchakán		
Dzotché	20°12'24''	89°58'23''
Municipio de Hopelchén		
Hopelchén	19°44'41''	89°50'42''
Becanchén	19°39'04''	89°52'14''
Bolonchén de Rejón	20°00'15''	89°44'51''
Chan-Chen	19°12'31''	89°15'45''
Chencoh	19°25'24''	89°48'26''
Dzibalchén	19°27'33''	89°43'53''
Cancabchén	19°18'22''	89°38'04''
Komchén	19°35'37''	89°51'04''
Pakchén	19°31'45''	89°47'38''
San Juan Bautista Sahcabchén	19°52'26''	89°55'39''

¹⁴ Para finales de la década de los años noventa del siglo pasado la municipalidad se vio reducida al ceder prácticamente toda su porción sur para la creación de Calakmul. A partir del 1° de enero de 1997 la nueva municipalidad quedó integrada por 66 comunidades de la Sección Municipal de Xpujil y 114 de la Sección Municipal de Constitución (en Champotón).

¹⁵ *Saskab*: Roca calcárea deleznable, de color claro; se usa para preparar mezclas para construcción; tierra blanca (Barrera Vásquez, 1980: 719).

Los criterios histórico y toponímico siguen coincidiendo y resultan más factibles de emplear en esta tesis, dado que las comunidades en las que se trabajó pertenecen a Hopelchén. Sin embargo, aún en el mismo municipio se presentan diferencias. Porter-Bolland, Sánchez y Ellis mencionan que la región de Los Chenes se conforma de una parte llamada La Milpa, ubicada al norte, y otra conocida como La Montaña, al sur. La Milpa es el centro económico y poblacional de la región, con topografía menos accidentada y actividades agropecuarias como fuente económica principal. Allí se ubica la cabecera municipal. A su vez, La Montaña forma parte de la Reserva de la Biosfera de Calakmul. Su densidad poblacional es menor que la anterior, con aproximadamente 5,000 habitantes distribuidos en 200,000 ha. Se integra por ocho comunidades con dotaciones ejidales y ampliaciones forestales que, aún en el presente, se encuentran en relativo aislamiento (Porter-Bolland, Sánchez y Ellis, 2008: 67).

Esta delimitación espacial es más apropiada para los fines de la presente investigación, puesto que la mayoría de las comunidades estudiadas —Hopelchén, Bolonchén de Rejón, Chunyaxnik, Katab, Montebello y los campos menonitas de Yalnón— están cercanas a la cabecera municipal, en La Milpa, y sólo una —Ukum— se halla en La Montaña. Considerando esto, en el presente trabajo se entenderá por “Los Chenes” a la porción norcentral del municipio de Hopelchén, cuyas comunidades de hallan próximas a la cabecera municipal y a Bolonchén de Rejón —la segunda en orden de importancia— pero que, además, comparten una historia de conversión agrícola en la que la milpa, sus cultivos y técnicas de labranza tradicionales han sido desplazados de forma progresiva desde mediados del siglo pasado por la agricultura mecanizada, tal como se detalla en el siguiente capítulo. Se apunta, por tanto, a una microrregión.

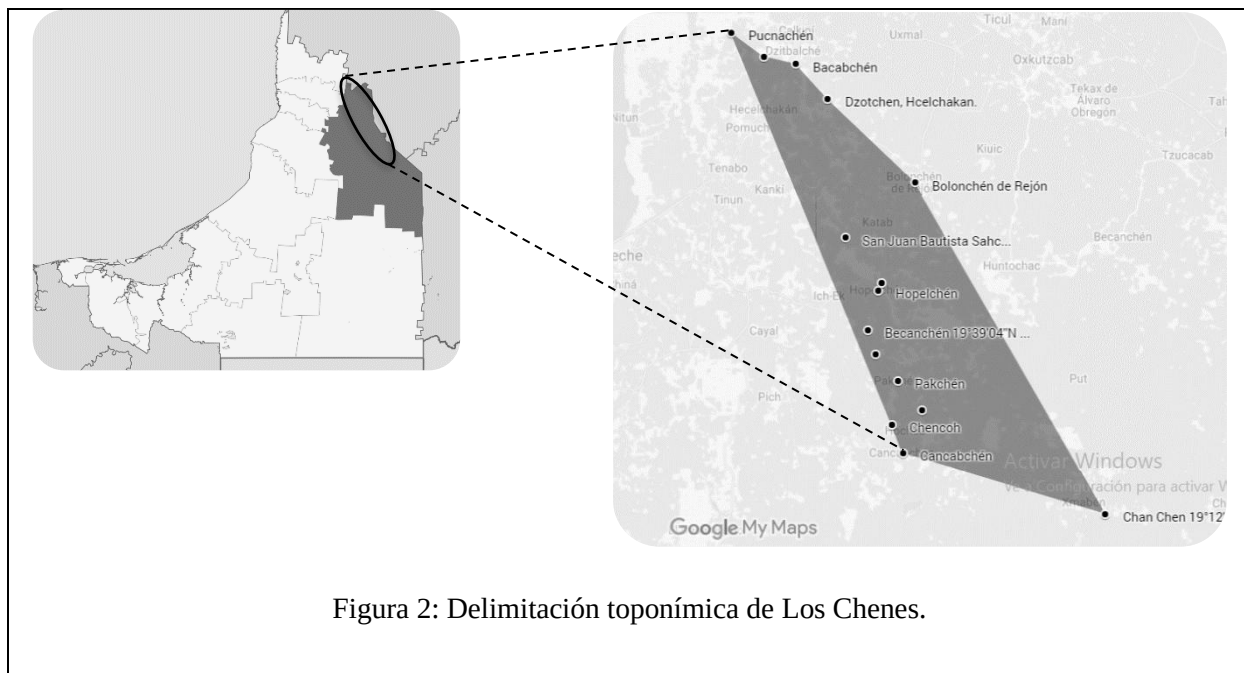


Figura 2: Delimitación toponímica de Los Chenes.

2.2 Las características ambientales

La zona de estudio está comprendida dentro la región fisiográfica Península de Yucatán, subprovincia Carso y Lomeríos de Campeche (figura 3). Se caracteriza por un relieve plano con una franja longitudinal de ondulaciones que van de los 80 a los 100 metros de altura, a las que los pobladores se refieren como *chan* cerros o *chan* cerritos (figura 4). También hay ligeras depresiones que en tiempo de lluvias se llenan de agua y dan lugar a las “aguadas”, acuíferos temporales de gran importancia biológica por sus tasas de actividad orgánica y contenidos de calcio, bicarbonato y bióxido de carbono disueltos (Gaona-Vizcayno, Gordillo-de Anda y Villasuso-Pino, 1980: 33-34). Otros rasgos del relieve son los *ch'e'eno'ob* o pozos, mientras que los cenotes son escasos.

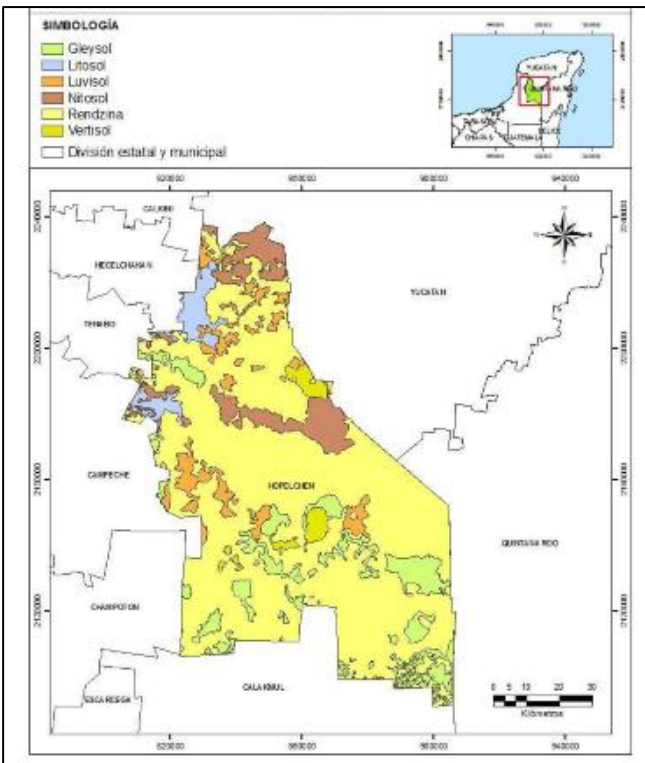


Figura 5: Tipos de suelo en el municipio de Hopelchén.
(Fuente: SemarnatCam, 2007:15).



Figura 6: Suelo tipo *chak kankab'* en Katab.

A diferencia de estas clasificaciones técnico-científicas y dicotómicas que enfatizan las características físicas, químicas y biológicas, el uso agrícola potencial y el mantenimiento de la fertilidad, las clasificaciones mayas de los suelos se basan en conocimientos tradicionales profundos que incluyen, además, su ubicación en el relieve, calidad agrícola, particularidades locales específicas y otras de índole cultural, como la presencia de restos arqueológicos. Prueba de ello es el listado de 80 términos en lengua maya compilados por Barrera-Bassols (2003: 289-292) en el que aparecen características asociadas al color, textura, estructura, consistencia, capacidad de retención de humedad, erosión, profundidad, fertilidad, pedregosidad, posición respecto al relieve, relaciones suelo-relieve-vegetación y aspectos antropogénicos. *Lu'um* es la palabra que designa “tierra en general” y, estrechamente asociada a ella, se encuentra la entrada *kab*, “mundo, pueblo o región”, que aparece en los nombres de los suelos mayas (Duch, 2005: 76).

En el presente estudio, los entrevistados de Chunyaxnic y Katab refirieron cinco diferentes suelos en sus comunidades: *ak'alche'*, *ya'ax xom*, *kankab*, *chak kankab* y *tzek'el*. Los primeros son suelos

negros, profundos e inundables por ubicarse en partes bajas. Contrario a lo que podría pensarse, sí se emplean en actividades agrícolas, considerando que son abundantes en la región, tal como se aprecia en el siguiente testimonio recabado en Katab: “Es donde está casi todo el tiempo el agua, encharcada. [...] Dura a veces 15 días, tres semanas. Y el agua está por parte. Es donde se siembra el maíz doble. Así en ese tiempo de temporal. Y se siembra cuando ya se secó todo, se le vuelve a sembrar. Pero dicen que la humedad está allá abajo, por eso no seca”. Los *ya 'ax xom* son suelos bajos, localizados en las depresiones cerradas y zonas pantanosas; negros con tonos oliváceos o verdosos, de drenaje deficiente y consistencia gomosa cuando están húmedos; por ello son poco empleados en la agricultura. En palabras de un joven productor: “Mi papá dice que es *ya 'ax xom*, que son tierras negras, pero sin inundaciones. O sea que llueve, le ves el agua, pero al día siguiente ya no le ves nada. El *ya 'ax xom* es normal, como la tierra roja, nomás que es tierra negra”.¹⁶

Por su parte, los *kankab* y *chak kankab* se sitúan en las partes bajas y planas; son rojos y amarillentos, muy arcillosos y firmes, pegajosos cuando están mojados y capaces de mantener gran cantidad de humedad. “Son tierras así, sin cerro. *Kankab* se le llama a una llanura”, se apuntó en Chunyaxnik (figura 6). Mientras que los *tzek'el* son suelos pedregosos, someros, ubicados en laderas y pendientes abiertas y pronunciadas, con colores y contenidos orgánicos variables. “Son piedras, son lajas, ahí nacieron. [...] Se le mueve la tierra, pero no es tan profunda, a veces son 10 cm, a veces son 6 cm.”.

Los cinco tipos de suelos aparecen referidos en las nomenclaturas tradicionales hechas a nivel peninsular,¹⁷ como la de Barrera-Basols (2003: 292-294), en la que se reconocen doce *taxa*¹⁸, pero si se consideran los subtipos que cada uno puede llegar a tener, el número se incrementa a una treintena, lo cual denota la compleja clasificación maya de los suelos. También se mencionan en los estudios hechos en áreas o comunidades cercanas a Los Chenes, entre ellos: Dunning (1992)

¹⁶ Aunque no me fue referido, es muy probable que a estas tierras negras se le denomine *ek lu'um*, dado que así se le nombra en comunidades cercanas (véase la tabla 2, en el capítulo 2).

¹⁷ En todos los casos en que usé una palabra o frase en maya referida en las fuentes consultadas, respeté la escritura original.

¹⁸ *Tzekel*, suelos con piedras planas; *kancab*, suelos rojizos y amarillo; *ya 'axhom*, suelos verdosos; *ak'alche'*, suelos inundables; *chaltun*, suelos pedregosos; *haltun ek' lu'um*, suelos negros ubicados en las cavidades de la roca caliza; *box lu'um*, suelos negros o grises; *pus lu'um*, suelos limosos; *k'akab*, suelos fértiles y rugosos; *x'tokol lu'um*, suelos de los traspacios o huertos familiares; *kum lu'um*, suelos de la sabana; y *vegas*, suelos aluviales (Barrera-Basols, 2003: 292-294).

quien exploró las tierras del Puuc, al norte;¹⁹ Cortina (1995), que hizo lo propio en Becanchén, Tekax, al oriente;²⁰ y Dürnberger, Alayón-Gamboa y Reinhard (2014), quienes trabajaron en Pachuitz, Hopelchén,²¹ al sur, la comunidad más cercana a nuestra área de estudio, en la referida zona de La Montaña.

La tabla 2 muestra la comparación entre las nomenclaturas mayas reportadas en estos estudios y la de la FAO/UNESCO. Sin embargo, tratar de establecer las correspondencias entre unas y otras no es tarea fácil y presenta serias vicisitudes, pues un mismo tipo de suelo maya puede ser identificado con distintos tipos de suelos FAO/UNESCO por los autores. O bien, un mismo nombre maya puede ser dado a distintos tipos de suelo o diferentes tipos de suelos pueden recibir el mismo nombre en las propias comunidades, lo cual complejiza el asunto. Para el caso de los *kankab*, Estrada-Medina *et al.* los identifican como un grupo de suelos rojos y planos que incluyen a los luvisoles crómicos (suelos con mayor contenido de arcilla en el subsuelo que en el suelo superficial), cambisoles eútricos (suelos con horizontes muy diferenciados por cambios en la estructura, color, contenido de arcilla o contenido de carbonato) y leptosoles mólicos, tomando como referencia la Base Referencial Mundial del Recursos Suelo (World Reference Base for Soil Resources - WRB) (Estrada-Medina *et al.*, 2013: 4-9), pero para Dürnberger, Alayón-Gamboa y Reinhard son nitosoles eútricos, es decir, suelos rojizos, enriquecidos con arcilla y muy profundos, basados en la clasificación edafológica FAO (Dürnberger, Alayón-Gamboa y Reinhard, 2014: 124); aunque es preciso indicar que la tipología empleada por estos últimos autores es más antigua que la usada por los primeros.

¹⁹ El autor encontró siete tipos de suelos: *ekluum*, negros o cafés oscuros, con alto contenido de materia orgánica; *pusluum*, secos y oscuros con buen drenaje; *yaxhom*, similares al *ekluum*, pero con tono oliváceos; *kancab*, rojos y amarillentos; *chaclumm*, poco profundos; *kaccab*, rojos y cafés oscuros, en pendientes abiertas; *tzekel*, pedregosos (Dunning, 1992).

²⁰ En este estudio se identificaron ocho tipos y tres subtipos en total. De acuerdo con su ubicación en el relieve, los tipos son: *ak'alche'*, *chak kancab* y *k'akab*, en las partes bajas; *ya'axhom* y *kum lu'um*, en las depresiones cerradas y zonas pantanosas; *tzekel* y *k'akab*, en los cerros; y *pus lu'um*, en las pendientes y laderas; mientras que los subtipos son: *chak lu'um tzekel*, *ek' lu'um kancab* y *ek' lu'um tzekel* (Cortina, 1995).

²¹ En la comunidad se detectaron los suelos: *ak'alche'*, *bekab lu'um*, *box lu'um*, *ka'kab*, *kancab*, *kat lu'um*, *tas lu'um*, *tzekel*, *tzekel-ka'kab*, *u pucsikil wits* y *ya'axhom* (Dürnberger, Alayón-Gamboa y Reinhard, 2014).

Tabla 2: Comparación de los tipos y subtipos de suelos mayas referidos en las cercanías de la zona de estudios con el sistema de clasificación FAO/UNESCO.

Suelos		Dunning (1992)	Dürnberger (2014)	Cortina (1995)
Tipo	Subtipo			
<i>Tzekel</i>		Litosol	Litosol (Leptosol lítico)	Litosol
	<i>Ek' lu'um tzekel</i>	-----	-----	Rendzina
	<i>Chak lu'um tzekel</i>	-----	-----	Rendzina
<i>Box lu'um</i>		-----	Rendzina (Leptosol rendzínico)	-----
<i>Puslu'um</i>		Rendiza	-----	Cambisol cálcico
<i>Kancab</i>		Nitosol éútrico	Nitosol eútrico	-----
	<i>Chak kancab</i>	-----	-----	Cambisol crómico
	<i>Ek' lu'um kancab</i>	-----	-----	Nitosol eútrico o Rendzina negra
	<i>Chac lu'um</i>	Rendzina	-----	-----
<i>Ka'kab o kaccab</i>		Rendzina	Rendzina (Leptosol rendzínico)	No identificado
<i>Kum lu'um</i>		-----	-----	No identificado
<i>Yaxhom</i>		Vertisol crómico	Vertisol crómico	No identificado
<i>Ak'alche'</i>		-----	Gleysol vértigo	No identificado
<i>Bekab lu'um</i>		-----	Fluvisol	-----
<i>Ek lu'um</i>		Feozem vértico	-----	-----
<i>Kat lu'um</i>		-----	No identificado	-----
<i>Tas lu'um</i>		-----	No identificado	-----
<i>Tzekel-ka'kab</i>		-----	No identificado	-----
<i>U Pucsikal wits</i>		-----	No identificado	-----

Caso similar ocurre con los *tzekeles*, que para Estrada-Medina *et al.* (2013: 4-9) son leptosoles nudilíticos (suelos muy someros sobre roca continua), mientras que para Dunning (1992: 244), Cortina (1995) y Dürnberger, Alayón-Gamboa y Reinhard (2014) son litosoles (suelos cuya profundidad no excede los 10 centímetros, limitados por la presencia de roca,) de acuerdo con tipificaciones FAO más antiguas. De este tipo se suelo también se apuntaron diferencias muy particulares entre las comunidades estudiadas, por ejemplo: su color negro, presencia de rocas tipo laja y altos contenidos de materia orgánica en La Montaña y su contenido de rocas tipo promontorio en el Puuc. Otro ejemplo son el *puslu'um*, que fue determinado como una rendzina en el Puuc y como un cambisol en Bechanchén. En cuanto a los climas de la región predominan los Aw1(i')gw' y Aw1(i')g, que son cálidos subhúmedos intermedios, con una temperatura media anual que oscila entre los 26.3 y los 28.8° C. Éstos presentan un régimen pluvial alto y medio en verano que desciende hacia la época invernal, superando los 1000 mm de precipitación total anual promedio (Orellana, Islebe y Espada, 2003: 38-41). Los vientos alisios, provenientes del oriente, entran con fuerza a la Península de Yucatán por su porción sureste y la recorren para salir por el norte y noroeste entre los meses de mayo a octubre, por lo que son la principal fuente de lluvia estival, cuya intensidad origina las “aguadas” descritas con antelación.

La vegetación original de la zona correspondió a selva mediana subcaducifolia, caracterizada por árboles que van de los 10 a los 20 m de altura, de los cuales entre el 50 y 75% pierden sus hojas durante la época seca (Flores y Espejel, 1994: 40-42, 73-75). La tabla 3 muestra las principales especies arbóreas que dominan este tipo de asociación vegetal, sus nombres comunes y usos registrados. No obstante, debido a la intensa presión antropogénica a la que han estado sometidas desde hace décadas, actualmente predominan comunidades de vegetación secundaria en diferentes estados de desarrollo, llamadas acahuals. En ellas es posible encontrar árboles propios de las selvas primarias que fueron conservados (tolerados, en términos etnobotánicos) al tumbar la vegetación original y otros que con el paso del tiempo han colonizado estos espacios regenerando la cobertura vegetal (Zamora-Crescencio *et al.*, 2016).

De manera análoga a los suelos, los mayas peninsulares han desarrollado clasificaciones propias de la vegetación. La selva mediana subcaducifolia corresponde a los *u kool k'aax* o *kool che'*, “montes” o “árboles que tumban las hojas”, respectivamente (de *kool*, despojar; *k'aax*, monte, y *che'*, árbol) (Flores y Ucan 15-17). A la vegetación secundaria la caracterizan de acuerdo con las

especies presentes, la altura de los árboles, la edad e historia del disturbio y su interacción con la fauna local (González-Cruz *et al.*, 2014: 63). *Hubche'* o *hu' che* es el término más usado a nivel peninsular para designar los montes en recuperación, sin embargo, cada una de las etapas regenerativas —o lo que en Ecología de Poblaciones se conoce como “sere” o “etapas serales”— varía de región en región.

Tabla 3: Especies arbóreas dominantes en las selvas medianas subcaducifolias de la región de estudio.

Nombre científico	Nombre común ¹		Usos ²
	Español	Maya	
<i>Acacia pennatula</i> (Schltdl. & Cham.) Benth.		<i>Ch'i' may, k'ank' i ilische'</i>	Melífera, construcción, combustible (leña), forraje (los frutos son forraje para venados)
<i>Caesalpinia gaumeri</i> Greenm.		<i>Kitim che', kitam che'</i>	Construcción, combustible, medicinal
<i>Caesalpinia platyloba</i> S.Watson	Viga	<i>Chacte, chakte' kok, chakte' o k'ante', chacte'-chacte</i>	Maderable (construcción de marcos de puertas y ventanas), cercas
<i>Lysiloma latisiliquum</i> (L.) Benth.		<i>Tsalam</i>	Construcción, maderable, combustible, forraje, medicinal, melífera, curtiembre
<i>Enterolobium cyclocarpum</i> (Jacq.) Griseb.	Conacaste, guanacaste, orejón	<i>Piich</i>	Comestible, forraje, medicinal, combustible, ornamental
<i>Mimosa bahamensis</i> Benth.		<i>Sak káatsim blanco; sak káatsim</i>	Combustible, maderable, melífera, medicinal
<i>Spondias mombin</i> L.	Ciruela amarilla, jobo espinoso, jobo roñoso	<i>k' aan abal, k' iinil, k'inil abal, k' iinil, xk' iinil, jobo, k'aan abal, abalil k'aax</i>	Comestible, medicinal
<i>Metopium brownei</i> (Jacq.) Urb.		<i>Cheechem, boox cheechem</i>	Sin uso aparente; es tóxico
<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng.		<i>Chimi, chimu', chum, chu'un, ch'oy, chu'um, chak ch'ooy, chimul</i>	Cercas, elaboración de utensilios (cubetas), ornamental, medicinal, melífera
<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	Guácima, guácimo	<i>Kabal pixoy, poxoy</i>	Medicinal, curtiembre, combustible
<i>Trema micrantha</i> (L.) Blume		<i>Pixoy k'aax, sak pixoy</i>	Medicinal, forraje para pájaros, construcción, combustible, melífera
<i>Annona reticulata</i> L.	Anona colorada	<i>Oop, pox, ts'ulimuy ts'uli poox</i>	Comestible, medicinal, melífera
<i>Gyrocarpus americanus</i> Jacq.	Volador, palohediondo	<i>Chak-kiis, ki'is, ki'is che', ki'iste', xki'is</i>	Medicinal
<i>Piscidia piscipula</i> (L.) Sarg.		<i>Ja'abin</i>	Medicinal, mágico-religioso, saborizante/aromatizante, maderable

<i>Pithecellobium dulce</i> (Roxb.) Benth.		<i>Piliil, akchukum, ts'inche', ts'its'inche', ts'iuche', ts'uyche'</i>	Comestible
<i>Havardia albicans</i> (Kunth) Britton & Rose.		<i>Chukum</i>	Medicinal, maderable, curtiente, melífera, cercas
<i>Sapindus saponaria</i> L.	Jaboncillo	<i>Sibul, siijum</i>	Detergente
<i>Gliricidia sepium</i> (Jacq.) Walp.	Cocolito, madrecaao,	<i>K'uchunuk, sak, sak ye'eb, sas, ya'ab ja'abin, kuytunuk, sakyab, sayab, xak'ya'ab</i>	Ornamental, forraje, cercas, medicinal
<i>Acacia cornigera</i> (L.) Willd.		<i>Subin</i>	Combustible, medicinal, comestible
<i>Cedrela mexicana</i> M.Roem.	Cedro, cedar, cedro colorado	<i>K'uche', k'ul che', k'uj che', k'un che'</i>	Medicinal, mágico-religioso, construcción, maderable
<i>Bursera simaruba</i> (L.) Sarg.	Palo mulato	<i>Chakaj</i>	Mágico-religioso
<i>Simarouba amara</i> Aubl..		<i>Pa'sak che', pa'sak', pa'saak', xpa'sak'il, xpa'saak</i>	Medicinal, comestible, ornamental
<i>Vitex gaumeri</i> Greenm.		<i>Ya'ax nik</i>	Medicinal, maderable; melífera, (forraje para chachalacas, kitam, ha'leb venado, monos), ornamental
<i>Bucida buceras</i> L.	Almendra de río	<i>Puk'te', pucte', pukte'</i>	Melífera, maderable (para durmientes de ferrocarril)
<i>Gymnopodium floribundum</i> Rolfe		<i>Ts'iits'ilche', sak ts'iits'il che'</i>	Melífera, combustible
<i>Ceiba pentandra</i> (L.) Gaertn.	Ceiba, pochote	<i>Ya'ax che'</i>	Ornamental, de uso mítico-religioso

¹ Basado en Arellano *et al.* (2003) y en Herbario CICY (2017)

² Esta clasificación se basa en la ficha etnobotánica del Banco de Datos Etnobotánicos de la Península de Yucatán, de la Universidad Autónoma de Yucatán. Fuente: Flores y Espejel, 1994.

Respecto a la fauna, de las 489 especies de aves registradas para el estado de Campeche, las selvas medianas subcaducifolias albergan casi 200, lo que coloca a este ecosistema en el segundo lugar en avifauna, sólo por debajo de los manglares (Escalona *et al.*, 2010: 353). Entre las de mayor importancia para el estado están el pavo ocelado (*Meleagris ocellata*), hocofaisán (*Crax rubra*), cojolita (*Penelope purpurascens*) y la perdiz yucateca (*Colinus nigrogularis*) por sus aportes nutrimentales a la dietas y economía comunitaria, puesto que son consumidas y comercializadas. Las aves canoras y de ornato, como el *chichimbakal* (*Carduelis psaltria*), cardenal (*C. cardinalis*), mariposo (*Passerina ciris*) y varias especies de loros y tucanes, también son vendidas (García, 2005).

En cuanto a los mamíferos, en Hopelchén se tiene registro del oso hormiguero (*Tamandua mexicana*), tigrillo (*Leopardus wiedii*), yagouarondi (*Herpailurus yagouarondi*) y puerco espín tropical (*Coendou mexicanus*) (Cimé y Hernández, 2011). En Calakmul las aguadas han sido fuente importante de conocimiento mastozoológico por su función como abastecedores del vital líquido para los mamíferos de talla mediana y grande, entre ellos: ardillas (*Sciurus yucatanensis* y *S. deppei*), armadillos (*Dasypus novemcinctus*), mapaches (*Procyon lotor*), viejos de monte (*Eira barbara*), coatíes (*Nasua narica*), zorros (*Urocyon cinereoargenteus*), pecaríes (*Pecari tajacu*), puercos de monte (*Tayassu pecari* y), monos (*Ateles geoffroyi* y *Alouatta pigra*), venados (*Mazama* spp. y *Odocoileus virginianus*), jaguares (*Panthera onca*), pumas (*Puma concolor*), ocelotes (*Leopardus pardalis*) y tapires (*Tapirus bairdii*) (Martínez-Kú, Escalona-Segura y Vargas-Contreras, 2008). Esta biodiversidad atrae con frecuencia a los cazadores mayas, quienes monitorean las orillas de las aguadas buscando señales de las futuras presas, como las huellas que dejan en el lodo. Asimismo, se tiene el registro de 55 especies de murciélagos y de 18 roedores que habitan en la municipalidad (Guzmán-Soriano, Retana y Cú-Vizcarra, 2013: 108).

Por su parte, los reptiles y anfibios han sido estudiados, en su mayoría, en las reservas de la biósfera de Los Petenes y de Calakmul, al oeste y sur de Los Chenes, respectivamente. En Los Petenes se registraron 39 especies de reptiles y 13 de anfibios, 27 de las cuales se encuentran en alguna categoría de riesgo (Padilla y Perera-Trejo, 2009). En Calakmul se reportaron 86 especies de reptiles y 23 anfibios, 38% de las cuales están incluidas en alguna de las categorías listadas en la NOM-059-ECOL-2001 (Barão-Nóbrega *et al.*, 2003). Las ranas y sapos (orden Anura) resultan de particular interés para los fines de la presente investigación por las representaciones que se hace de

ellos en los rituales cheneros. La tabla 4 muestra que en la Península de Yucatán habitan 22 anuros; sólo dos de los cuales no han sido documentados en Campeche (González-Sánchez *et al.*, 2017). Destacan la rana cabeza de pala (*Triprrion petasatus*), la rana leopardo, *Lithobates brownorum*, el sapo boca angosta elegante (*Gastrophyrne elegans*) y el sapo excavador mexicano (*Rhinophrynus dorsalis*) por estar sujetas a protección especial, de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana 059. La rana leopardo, además, es endémica de la Península, mientras que el sapo excavador es, de hecho, el que es representado en los rituales mediante su característica vocalización “woooo, woooo”, de la que recibe su nombre maya.

Tabla 4: Distribución de los anuros que habitan en la Península de Yucatán por estados.

Familia	Nombre científico	Península de Yucatán		
		Campeche	Yucatán	Quintana Roo
Bufonidae (Sapos)	<i>Incilius valliceps</i>	•	•	•
	<i>Rhinella horribilis</i>	•	•	•
Craugastoridae	<i>Craugastor loki</i>	•		•
	<i>Craugastor yucatanensis</i>		•	•
Eleutherodactylidae	<i>Eleutherodactylus planirostris</i> ²		•	•
Hylidae (Ranas arborícolas)	<i>Dendropsophus ebraccatus</i>	•		•
	<i>Dendropsophus microcephalus</i>	•	•	•
	<i>Scinax staufferi</i>	•	•	•
	<i>Smilisca baudinii</i>	•	•	•
	<i>Tlalocohyla loquax</i>	•	•	•
	<i>Tlalocohyla picta</i>	•	•	•
	<i>Trachycephalus typhonius</i>	•	•	•
	<i>Triprrion petasatus</i> ³	•	•	•
Leptodactylidae (Ranas de dedos delgados)	<i>Engystomops pustulosus</i>	•		•
	<i>Leptodactylus fragilis</i>	•	•	•
	<i>Leptodactylus melanonotus</i>	•	•	•
Microhylidae (Ranas excavadoras)	<i>Gastrophyrne elegans</i> ³	•		•
	<i>Hypopachus variolosus</i>	•	•	•
Phyllomedusidae	<i>Agalychnis callidryas</i>	•	•	•
Ranidae (Ranas verdaderas)	<i>Lithobates brownorum</i> ^{1,3}	•	•	•
	<i>Lithobates vaillanti</i>	•		?
Rhinophrynidae (Ranas excavadoras)	<i>Rhinophrynus dorsalis</i> ³	•	•	•

¹ Endémica a la Península de Yucatán.

² Introducida.

³ Sujeta a protección especial en la NOM 059.

Fuente: Lee (1996), Cedeño *et al.* (2006), Cedeño *et al.* (2010) y González-Sánchez *et al.*, 2017. La actualidad de los nombres científicos fue corroborada en: <http://amphibiaweb.org/index.html>

2.3 Las comunidades de estudio

Durante el trabajo de campo, efectuado entre los años 2017 y 2019, se visitaron las comunidades de Hopelchén, Bolonchén de Rejón, Chunyaxnik, Katab, Huechil y Ukum, en el municipio de Hopelchén. También se incluyeron Montebello y los campos menonitas de Yalnón, en Hecelchakán, por ubicarse justo en los límites de ambos municipios, por la historia compartida de conversión agrícola y por la influencia que los grupos menonitas tienen en toda la región (figura 7).

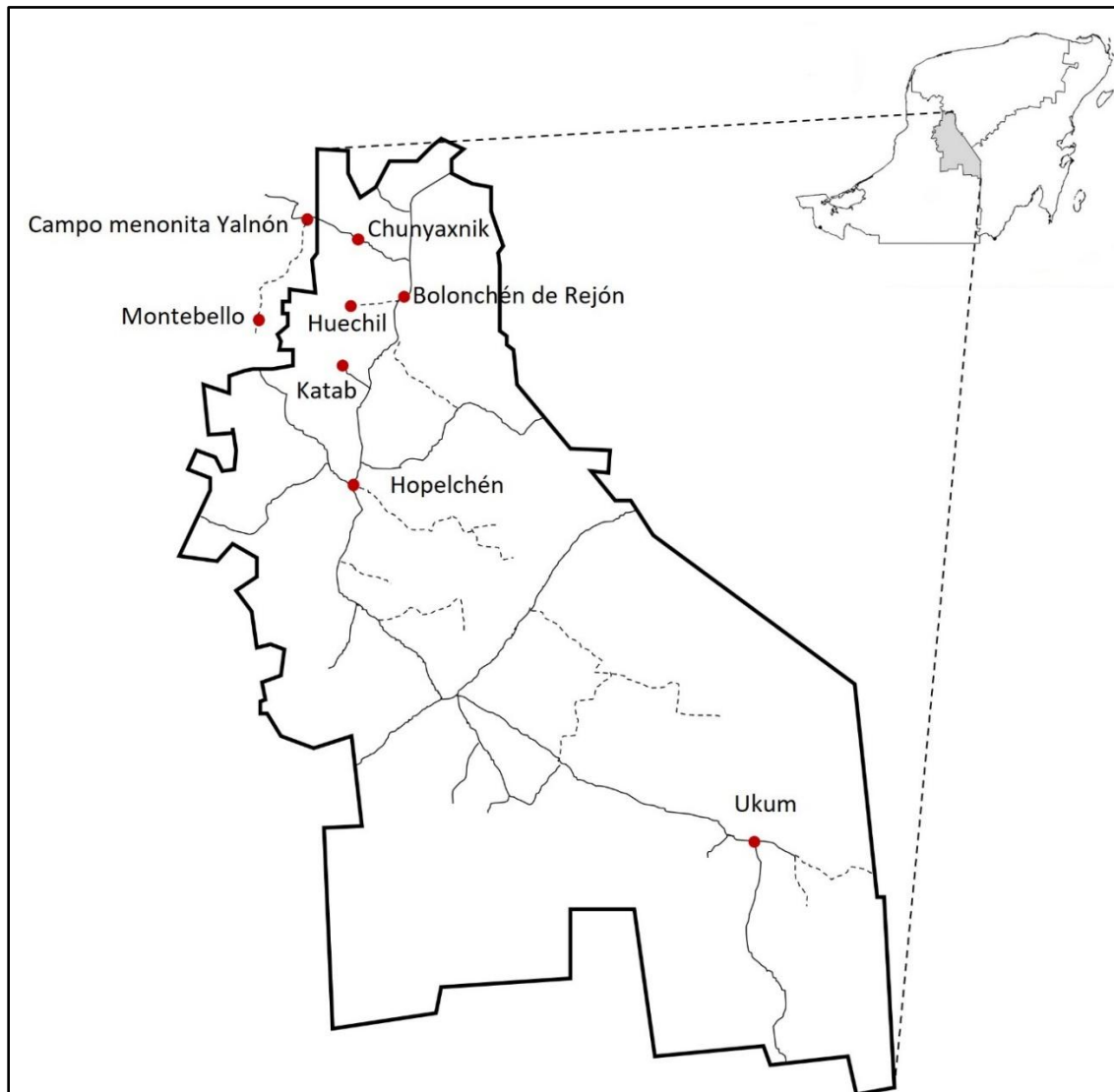


Figura 7: Ubicación de las comunidades de estudio.

Hopelchén es la cabecera municipal y, por tanto, el centro económico de la región. Su nombre deriva de los términos mayas *ho*, cinco; *pel*, sufijo empleado para contar cosas u objetos, y *ch'e'en*, pozo; “lugar de los cinco pozos”. Es el ejido más grande, con 95,600.2 ha, de las cuales 91,621.9 ha (95.8%) son de uso común y 3,978.2 ha (4.2%) de superficie parcelada, sin áreas de reserva para crecimiento. Está constituido por 306 ejidatarios, cinco avecindados y 36 posesionarios (tabla 5). También es el más poblado, con 8,048 habitantes, de los que el 19.4% habla o entiende maya; de ahí que ocupe el último lugar en este rubro de todas las comunidades estudiadas (INEGI, 2020) (tablas 6). Respecto a religiones, el 64.2% del total profesa el catolicismo y el 22% credos protestantes y cristiano evangélicos; un 13.2% refirió no practicar ninguna (tabla 7).

Por su parte, la pequeña comunidad de Katab es una congregación de Hopelchén,²² con 455 pobladores, 81% de los cuales son hablantes de maya yucateco; el mayor porcentaje de todas las comunidades (tabla 6). Cuenta don Natalio, uno de los habitantes de mayor edad, de 79 años, que: “Antes estábamos en Xbilincoc. Mi difunto mi abuelo, su suegro de mi papá, vino para ser cocinero. Aquí hay mucho zapote para sacar el chicle. Es montaña de antes. Eso tiene como 100 años. Y aquí se quedó. Se fueron todos los chicleros. Y él se quedó a trabajar aquí”. Un par de entrevistados con más de 50 años de radicar en el poblado, el nombre proviene de los vocablos mayas *k'a*, hiel, cosa amarga, amargo, y *tab* o *ta'ab*, sal (Barrera Vásquez, 1980: 359 y 749), por lo que lo tradujeron como “sal amarga”. El ejido lo conforman 4,480.3 ha, de las que casi el 95% (4,247.9 ha) están destinadas al uso común, mientras que las restantes se dividen entre la superficie parcelada (138.72 ha) y la reserva de crecimiento (93.7 ha). Su estructura organizativa la constituyen 67 ejidatarios, seis avecindados y 17 posesionarios. En cuanto a religión, predomina la católica, con el 96.3%, seguida de los credos protestantes y evangélicos cristianos (tabla 7). Tanto Hopelchén como Katab tienen por santo patrono a San Antonio de Padua, cuya fiesta es celebrada el 13 de junio de cada año, aunque también festejan con veneración a los Tres Reyes Magos, el 6 de enero.

²² De acuerdo con la Ley Orgánica de Municipios de Campeche las poblaciones se clasifican en cuatro categorías: a) ciudades, con no menos de 5,000 habitantes; b) villas, con no menos de 3,000 habitantes; c) pueblos, con no menos de 1,000 habitantes; y congregaciones, con menos de 1,000 habitantes (2005: 10).

Tabla 5: Información ejidal de las comunidades de estudio.

Comunidad	Superficies (ha)				Titulares de derechos agrarios		
	Total	Uso común	Parcelas	Reserva de crecimiento	Ejidatarios	Avecindados	Posesionarios
Hopelchén	95,600.21	91,621.96	3,978.25	0	306	5	36
Katab	4,480.35	4,247.92	138.73	93.71	67	6	17
Bolonchén de Rejón	22,581.92	22,581.92	0	0	451	0	4
Huechil	978.68	866.15	84.65	26.95	20	6	9
Chunyaxnik	2,523.73	2,425.85	1.53	92.96	50	2	3
Montebello	935.10	935.10	0	0	75	0	0
Campo menonita Yalnón	2,099.99	1,932.29	167.71	0	38	0	0
Ukum	27,829.85	27,821.96	7.9	0	239	0	2

Fuente: PHINA, 2024

Tabla 6: Población total y mayahablante de las comunidades estudiadas.

Comunidad	Población total	Población mayahablante (<3 años)	% de población mayahablante
Hopelchén	8048	1561	19.4
Katab	455	368	80.9
Bolonchén de Rejón	4234	1891	44.7
Huechil	139	97	69.8
Chunyaxnik	357	94	26.3
Montebello	305	223	73.1
Campo menonita Yalnón	1359	0	0
Ukum	2244	1386	61.8

Fuente: INEGI, 2020

Tabla 7: Diversidad religiosa en las comunidades de estudio.

Comunidad	Población total	Católica	%	Protestante / cristiano evangélica	%	Otras	%	Sin religión	%
Hopelchén	8048	5165	64.2	1767	22.0	1	0.01	1060	13.2
Katab	455	438	96.3	16	3.5	0	0.00	1	0.2
Bolonchén de Rejón	4234	3369	79.6	598	14.1	1	0.02	261	6.2
Huechil	139	119	85.6	17	12.2	0	0.00	3	2.2
Chunyaxnic	357	292	81.8	48	13.4	0	0.00	17	4.8
Montebello	305	269	88.2	29	9.5	0	0.00	7	2.3
Campo Menonita Yalnón	1359	0	0.0	1259	92.6	0	0.00	99	7.3
Ukum	2244	1232	54.9	842	37.5	2	0.09	168	7.5

Fuente: INEGI, 2020

Bolonchén de Rejón es la segunda localidad más grande de Los Chenes. Su nombre antiguo era *Bolonch'entikul*, formado por las palabras mayas *bolon*, nueve; *ch'e'en*, pozo o cisterna, y *ti'kul*, un posible cactus llamado *cucul* o *k'ulub* (Barrera Vásquez, 1980: 63). Por tanto, su significado se plantea como “nueve pozos del *k'ulub*”. De hecho, en el centro del pueblo hay nueve brocales que recrean esta etimología. La segunda parte del nombre hace alusión a don Crescencio Rejón Alcalá, afamado periodista, abogado y político mexicano, reconocido como el padre del amparo, oriundo de la comunidad.

Se encuentra a una distancia cuasi equidistante entre Mérida y Campeche, a 137 y 127 km, respectivamente, muy cerca de la línea divisoria estatal, de ahí que varios entrevistados afirmaran sentirse “más yucatecos que campechanos”, puesto que el gobierno de aquel estado les ha prestado más auxilio que el propio, como sucedió, según contaron, tras el paso del Huracán Isidoro, en septiembre de 2002. Por los servicios con los que cuenta, en esta villa se congregan los habitantes de poblados más pequeños para comprar abarrotes, llevar a cabo reuniones religiosas o cobrar los apoyos gubernamentales de los que gozan.

El ejido está integrado por 22,581.9 ha, dedicadas por completo al uso común. Jurídicamente está conformado por 451 ejidatarios y cuatro posesionarios, el mayor número de propietarios de todas las comunidades (tabla 5). La población está integrada por 4,234 habitantes, de los que el 45% es hablante de maya yucateco (INEGI, 2020; tabla 6); aunque, como ocurre en numerosas comunidades indígenas del país, algunos jóvenes prefieren no hablarlo “por vergüenza”, según compartieron varios entrevistados. En los alrededores del pueblo predominan grandes extensiones

de tierras mecanizadas, donde prima la siembra de maíces mejorados; mientras que a nivel del traspatio se realiza el cultivo de frutales y la crianza de aves de traspatio y cerdos.

Los recorridos en campo permitieron observar a algunas mujeres adultas portando hipil y “justán”, pero no a las niñas ni a las adolescentes. Como en otras poblaciones peninsulares, las viviendas del centro son de concreto en su mayoría, mientras que las de las periferias combinan el huano con el bajareque y, en menor medida, el concreto. En el centro de la localidad se ubica el palacio de gobierno; las oficinas de la comisaría municipal se hallan hacia la salida norte; mientras que las escuelas primaria, secundaria y preparatoria se distribuyen en varios puntos de la comunidad.

En cuanto a profesiones de fe, la mayoría de la población es católica (79.6%), seguido de los credos protestantes y cristianos evangélicos (14.1%), entre los que destacan los Testigos de Jehová, y de una minoría que no se adscribe a ninguna religión (6.2%) (tabla 7). La fiesta patronal del pueblo es en honor al Cristo de las Esquipulas, a finales de abril. La gran iglesia central —pintada de amarillo— contiene en una de sus paredes laterales la inscripción “1682” (figuras 8 y 9), lo cual da idea de la antigüedad del poblado.



Figura 8: Iglesia de Bolonchén de Rejón



Figura 9: Inscripción “1682” en una de las paredes de la iglesia de Bolonchén.

A Bolonchén de Rejón pertenecen las congregaciones de Xcanahaltún Huechil Unidos y Chunyaxnik. La primera se localiza al sur de la villa, pasando el entronque hacia las grutas de Xtacumbil Xunaan. En cuanto a su nombre oficial existen algunas discrepancias, pues en el centro de la comunidad hay letreros donde se le refiere como San Bernardo Huechil y otro donde se le

nombra como Xcanahaltún Huechil Unidos. Esto se explica porque antaño eran dos localidades diferentes que, dada su escasa población, decidieron unirse. Así lo narró un poblador de avanzada edad: “bajaron de Xcanahaltún, que es un cenote. Porque es puro cerro. Aquí hay más planada. Pero ya no hay gente viviendo allá. Todos los que están aquí, puro Xcanahaltún, puro ejidatario de Xcanahaltún, pero está aquí en Huechil”. Sus pobladores la llaman sólo como Huechil. De acuerdo con un residente, éste “viene de *huech*. El armadillo es *huech*”, puesto que “en donde sales, hay *huech*. Pero cuando llegó el Huracán se volaron todos”. Sin embargo, en el Censo de Población y Vivienda del año 2020 del INEGI siguen figurando ambos sitios: el primero con tan sólo 12 habitantes, y el segundo con 139. Se trata, pues, de la población menos numerosa. De las 139 personas, el 70% es hablante de lengua indígena (tabla 6).

Este ejido está integrado por 978.6 ha, de las que 866.1 ha (88.5%) están destinadas a uso común (en las que los pobladores realizan actividades de extracción de leña, plantas medicinales y cacería tradicional), 84.6 ha a parcelas (8.8%) y 26.9 ha (2.7%) a reserva de crecimiento. Los derechos de propiedad recaen en 20 ejidatarios, 6 avecindados y nueve posesionarios, el menor número de todas las comunidades (tabla 5). En las parcelas predomina el cultivo mecanizado de maíz, pero, a diferencia de las comunidades anteriores, se observan mayores superficies de milpa de temporal, en las que se cultivan por lo menos dos variedades locales de maíz de ciclo corto: el *xmejénal* y *sak tux*.²³

En el centro de la comunidad se observan los restos del casco de una antigua hacienda, una casa de salud, una cancha de basquetbol y un tanque elevado, debajo del cual están los mencionados letreros de los apoyos gubernamentales con los que cuenta, entre ellos: construcción de techo firme, piso firme y dormitorios y rehabilitación del sistema de agua potable (tanque elevado). En cuanto a servicios educativos, en Huechil hay un jardín de niños y una escuela primaria, con una cocina anexa (figura 10). Respecto a las viviendas, las más comunes son las de concreto con techos de láminas a dos aguas; aunque también hay de factura maya, en las que se observa una sustitución del huano por láminas de zinc. Algunas cuentan con servicio de televisión de paga Sky. Los patios están delimitados con albarradas sin pintar. En cuanto a religiones, la mayoría de los habitantes se

²³ En el capítulo siguiente se describen los tipos de maíces locales.

adscriben como católicos (85.6%) y, en menor proporción (12.2%), a los credos protestantes y cristiano evangélicos, entre los que se incluyen a los bautistas (tabla 7).



Figura 10: Escuela primaria de Huechil.
(Cortesía de Miguel Cetina).

Por su parte, Chunyaxnic se localiza a 25 km al norte de Huechil. El nombre de la localidad se compone de los vocablos mayas *chun*, prefijo usado en topónimos derivados de nombres de plantas, y *yaxnik* o *ya'ax nik*, un árbol identificado como *Vitex gaumeri* Greenm²⁴ que, como se apuntó en la tabla 3, forma parte de las selvas medianas subcaducifolias de la región (Barrera Vásquez, 1980: 15; Arellano 2003: 603). El ejido está integrado por 2,523.7 ha, de las cuales 2,425.8 son de uso común, 92.9 ha de reserva de crecimiento y 1.5 ha de superficie parcelada. Su estructura agraria la conforman 50 ejidatarios, dos avecindados y dos posesionarios (tabla 5). En los alrededores del pueblo existen milpas de “roza y de cañadas” y amplias hectáreas de terrenos mecanizados. Cuenta con 357 habitantes, de los cuales sólo el 26.3% (94) son hablantes de maya yucateco (tabla 6).

En esta comunidad se observan más casas de factura maya (figura 11) que en las otras. Asimismo, mayor presencia de mujeres vistiendo hipiles y justanes; unas, inclusive, con cadenas, aretes y pulseras, bien de oro, bien de imitación. Los huertos familiares también se muestran más diversos, con especies como limón real (*Citrus* sp.), capulín (*Muntingia calabura* L.), coco (*Cocos nucifera* L.), cedro (*Cedrela odorata* L.), mango (*Mangifera indica* L.), ciruela (*Spondias purpurea* L.),

²⁴ Árbol de hasta 30 m de alto, que forma parte del estrato superior de selvas medianas subperennifolias y subcaducifolias. Sin aparente uso dada la fragilidad de su madera (Pennington y Sarukhán, 2005: 466).

tamarindo (*Tamarindus indica* L.), aguacate (*Persea americana* Mill), tinto (*Haematoxylum* aff. *calakmulense*) y tabaco (*Nicotiana* sp.). En estos patios se crían aves de corral y puercos, aunque a los últimos también se les puede ver deambular libres por las calles.

En Chunyaxnik hay un preescolar, una primaria, una casa de salud, un parque central y, hacia el lado oeste, una cancha techada de basquetbol. Cerca del centro hay una ermita, de paredes de piedra y techo de lámina a dos aguas, que en su interior contiene un crucifijo central e imágenes del Divino Niño Jesús y la Virgen de Guadalupe a los costados. Allí se reúne la población católica, calculada en 292 personas, el 81.8% del total, en especial durante la celebración del Niño de Atocha, patrono del pueblo, cada 21 de marzo. A pocas calles se ubica el “Centro de restauración familiar Shekina”, perteneciente a los credos cristiano evangélicos, practicados por el 13.4% de los pobladores, cuyo color amarillo recuerda a la gran iglesia de Bolonchén y a muchos templos coloniales de Yucatán (tabla 7). Es interesante resaltar que una agrupación religiosa con nombre similar —Centro Cristiano de restauración familiar Shekinah en México—, que se presume es la misma, solicitó constituirse como asociación religiosa ante la Dirección General de Asuntos Religiosos de la Secretaría de Gobernación apenas el 3 abril de 2023, según consta en el Diario Oficial de la Federación de dicha fecha (DOF, 3 de abril de 2023), lo cual da cuenta del avance de los credos protestantes en Campeche, en general, y en las comunidades mayas, en particular, inclusive desde antes de su formalización jurídica.



Figura 11: Casa de bajareque con techo de huano y lámina de zinc. Nótese la presencia de tabaco (*Nicotiana* sp.) al frente (cortesía de Miguel Cetina).

A 25 km al oeste de Bolonchén y 53 km al sureste de la cabecera de Hecelchakán, muy cerca de los campos menonitas, se ubica Montebello, otrora una próspera hacienda de vocación milpera (Ramayo, 1996: 110), cuyos restos aún son visibles en el centro del pueblo (figura 12). Actualmente, es el más pequeño de los ejidos visitados, con 935.1 ha, todas destinadas al uso común, cuya tenencia recae en 75 ejidatarios (tabla 5). De esta comunidad destaca el hecho que para 2006 se reportó la ausencia de agricultura de roza, tumba y quema, en contraste con 700 ha de superficie mecanizada (Pat, 2010: 57). La población está integrada por 305 personas, de las cuales el 73% es mayahablante (tabla 6). En cuanto a religiones, la mayoría es católica (88.2%). La iglesia descansa sobre los vestigios de la antigua hacienda; en el exterior exhibe elementos constructivos similares a las casas menonitas de los campos cercanos (como la forma rectangular alargada y el techo de lámina a dos aguas, tal como se detalla en capítulo siguiente), mientras que en su interior resguarda imágenes de la Virgen de Guadalupe, la patrona del pueblo. La población restante se divide entre quienes profesan credos protestantes y cristiano evangélicos (9.5%) y quienes afirman no practicar religión alguna (2.3%) (tabla 7).

A menos de 12 km al norte de Montebello se halla el campo menonita Yalnón, el primero de su tipo en la región, fundado hace más de 40 años. En la actualidad es el enclave menonita más poblado de todos, con 1,359 habitantes, ninguno de los cuales habla lengua indígena (INEGI, 2020; tabla 6), pues se comunican en alemán bajo y, en menor medida, en español. Sin embargo, los menonitas entrevistados en esta investigación afirmaron “entender y hablar algo” de la lengua originaria, sobre todo cuando entablan negocios con los productores de los poblados cercanos. Todos visten los clásicos atuendos menonitas y, la gran mayoría (92.6%), profesa la religión del mismo nombre, englobada dentro de los credos protestantes. Llama la atención que, pese a su fuerte arraigo religioso, el 7.3% restante de la población figure sin adscripción religiosa (tabla 7). El ejido está integrado por 2,099.9 ha, de las que el 92% (1,932.2 ha) conforma la superficie de uso común y el 8% restante (167.7 ha) las parcelas. Los derechos agrarios recaen en 38 ejidatarios (tabla 5). En estas áreas no se practica, ni de asomo, la milpa tradicional; por el contrario, están cubiertas de superficies mecanizadas de monocultivo de maíz. En este campo menonita no se usa luz eléctrica, aunque sí se cuenta con paneles solares. Tampoco se emplean derivados del petróleo, como las llantas de hule, de ahí que sea común el desplazamiento en carretas tiradas por caballos con ruedas sin recubrimientos que hacen estragos en los caminos. Además de un núcleo poblacional, Yalnón funciona como centro receptor de los granos producidos en la región. De allí que existen enormes

contenedores o silos para almacenar miles de toneladas de maíz, a más de toda una red de recolección, compraventa y distribución del cereal (figura 13).



Figura 12: Restos de la antigua hacienda de Montebello.



Figura 13: Silos y carretas tiradas por caballos en el campo menonita Yalnón.

Finalmente, Ukum fue la comunidad más lejana que se visitó, a más de 80 km al sur de la cabecera de Hopelchén. Su nombre es de posible origen onomatopéyico y corresponde al mismo que recibe la paloma silvestre llamada paloma triste (*Patagioenas nigrirostris*), que habita las selvas húmedas del derredor. El ejido forma parte de la región conocida como La Montaña, junto con Xmejía, Xmabén, Nuevo Chan Yaaxche, Yaxche, Chunek, Chanchen y Xkanhá. Es el más grande y el más habitado de éstos; por tanto, funge como centro microrregional donde los habitantes de otros poblados acuden para abastecerse de diferentes bienes y servicios (Porter-Bolland, Sánchez y Ellis, 2008: 74). El 99.9% de sus 27,829.8 ha está destinado al uso común (el porcentaje más alto entre las comunidades estudiadas); mientras que sólo 7.8 ha representan la superficie parcelada (tabla 5). De sus 2,244 residentes, el 61% es hablante de lengua indígena (tabla 6). Los derechos agrarios recaen en 239 ejidatarios y dos poseionarios.

Dada su cercanía con la Reserva de la Biosfera de Calakmul, los paisajes naturales de la localidad están conformados por selvas medianas subperennifolias y subcaducifolias y, en menor medida, por selvas bajas inundables y selvas bajas subcaducifolias. Esto hace que el índice pluvial sea mayor que el del resto de las localidades, con 1,200 mm de lluvia al año. En marcado contraste con el norte chenero, en Ukum hay una mayor práctica de la agricultura tradicional con dos tipos de

milpa: la de roza, tumba y quema, llamada “de tumba”, y la de roza y quema, nombrada “de cañada”. Por ello, fue posible observar variedades locales de maíz amarillo, blanco, rojo y naranja, así como herramientas tradicionales empleadas en su desgrane y construcciones vernáculas donde los granos son almacenados.

A diferencia de las otras comunidades, la religión católica no representa una mayoría absoluta, pues sólo el 54.9% de sus pobladores se adscribe a ella, lo cual representa el porcentaje de católicos más bajo de todas (exceptuando a Yalnón). En la fachada de la iglesia, de color rojo oscuro y delineados blancos, se hayan las esculturas del Divino Niño Jesús —cuyo característico atuendo rosa luce ya casi blanco— y de la Santísima Trinidad, junto con una campana en lo alto; todos dentro de sencillas hornacinas o nichos huecos. En su interior hay un crucifijo y las esculturas de la Virgen de Guadalupe y de San Bernardino de Siena, quien es el santo patrono, celebrado cada 20 de mayo (figura 14). Por su parte, el 37.5% restante de los pobladores profesa alguno de los credos protestantes o cristiano evangélicos (tabla 7).



Figura 14: Interior de la iglesia de Ukum.

2.4 El procedimiento metodológico

Para llevar a cabo esta investigación visité las poblaciones antes descritas durante los principales momentos del ciclo agrícola de los años 2017 y 2018,²⁵ esto es, durante la siembra, crecimiento, cosecha y almacenamiento, y durante las festividades religiosas que han sido asociadas a éste, como San Isidro Labrador (15 de mayo), Corpus Christi, Todos Santos y Fieles Difuntos (1 y 2 de noviembre) y Virgen de Guadalupe (12 de diciembre), con la finalidad de establecer las relaciones entre ambos sistemas calendáricos. En particular, en Bolonchén de Rejón permanecí tres meses (de mayo a agosto de 2018) y desde ahí me desplacé a las poblaciones vecinas.

En el campo empleé las técnicas clásicas del método o tradición etnográfica (Creswell, 1998: 68-69). De manera que sostuve entrevistas con varios actores en diversos escenarios cheneros, partiendo de la premisa de que tanto unos como otros son similares y únicos; similares porque en ellos se pueden hallar procesos sociales de tipo general, y únicos porque pueden reflejar de mejor modo algún aspecto de la vida social (Taylor y Bogdan, 1987: 22-23). Los escenarios que visité incluyeron casas, traspacios, milpas, parcelas mecanizadas, corrales ganaderos, iglesias, parques, montículos arqueológicos y fragmentos de vegetación secundaria.

Entre los actores entrevistados destacan los especialistas rituales, quienes proporcionaron valiosa y detallada información. Trabajé con dos *jmeeno'ob* y un *bol* o aprendiz. Los ubiqué mediante la técnica “bola de nieve” (Goodman, 1961:148), cuya etapa inicial, o primera oleada de entrevistas abiertas, la realicé con autoridades civiles y escolares de Bolonchén de Rejón; por su parte, la llamada etapa de saturación, es decir, el momento en el que ya no obtuve información nueva, se alcanzó pronto, pues la referencia a los especialistas fue recurrente, ya que son pocos en la región y, además, gozan de amplio prestigio. Los tres son señores que superan los 60 años de edad; mayahablantes nacidos en la zona, milperos y productores de maíz mecanizado, católicos, con cinco años de estudios, en promedio.

Las primeras entrevistas con ellos fueron abiertas, a manera de charlas informales, tanto en sus casas como en sus consultorios y patios, sin un guion estricto, pero teniendo en mente los temas de interés. Conforme fui avanzando en la pesquisa y ganando mayor confianza, proseguí con

²⁵ La mayoría de estas salidas se realizaron gracias a la ayuda del Programa de Apoyo a los Estudiantes de Posgrado (PAEP) de la UNAM.

entrevistas semiestructuradas, estructuradas y en profundidad. Los temas versaron sobre los rituales que practican (nombre, significado, objetivo, fechas de realización, actividades principales, participantes, modo de organización, bebidas, comidas, ofrendas, plantas usadas, oraciones, entidades sagradas) y sobre sus historias de vida (historia familiar, origen del oficio, el don, tiempo de trabajo, descendencia y transmisión del oficio, métodos adivinación, otros especialistas rituales). Esto último con la finalidad de lograr una comprensión más cabal de los ritos que ejecutan, tal como recomendaron Love y Peraza en su clásico artículo *Wahil kol. A yucatec maya agricultural ceremony*, hace ya cuatro décadas (1984: 287).

También entrevisté a los oferentes de los rituales. La mayoría (27) fueron hombres de entre 30 y 55 años, mayahablantes, católicos. Los mayores con estudios de primaria, mientras que los más jóvenes cursaron la secundaria e, inclusive, la preparatoria; sólo uno afirmó ser egresado de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, con sede en Saltillo, Coahuila (institución abocada a la formación de profesionales dedicados al campo mexicano). Todos son propietarios de parcelas mecanizadas de maíz; sólo algunos (5) también tienen pequeñas milpas que no superan la hectárea de extensión. Asimismo, conversé con dos señoras oferentes de más de 50 años, y con otra de 27 años; todas mayahablantes, católicas, con primaria concluida. Si bien ellas no cultivan con sus propias manos las tierras mecanizadas, sí lo hacen sus esposos, hijos o demás parientes varones, de ahí que las razones principales de participar en los rituales sean agradecer las cosechas familiares y continuar con “la tradición” heredada de sus antepasados. Con todos los oferentes —principalmente con los señores— conversé sobre los aspectos agroproductivos de las milpas y mecanizados, tales como su ubicación, extensión, fechas y actividades agrícolas, maquinaria e insumos empleados (incluyendo los agroquímicos), cambios en los métodos de producción, costos, problemas y expectativas. También platiqué sobre algunas generalidades de las comunidades, como el significado de sus nombres, historias, actividades productivas y religiones, y sobre los rituales en general.

Conforme transcurría la investigación, comprendí que los grupos menonitas tienen gran importancia económica y productiva en Los Chenes. Por lo que acudí al campo Yalnón a observar la dinámica de trabajo asociada a la producción mecanizada; en específico, las actividades de compraventa, almacenamiento y distribución del maíz. También registré varios aspectos de la vida de sus habitantes, tales como atuendos, viviendas, medios de transporte, tiendas de abarrotes,

presencia de luz eléctrica y algunas actividades realizadas por los infantes. Allí sostuve una extensa entrevista con uno de los fundadores, un menonita sexagenario, originario de Durango. Sus testimonios me permitieron reconstruir la historia del arribo, establecimiento y diversificación de los campos menonitas en Los Chenes, que presento en el capítulo siguiente. En otra ocasión, charlé con otros tres productores menonitas, de entre 40 y 45 años, hijos de otros fundadores, nacidos en Durango, pero llegados a Campeche cuando niños. Ellos eran parte del equipo encargado del acopio y distribución de los granos. Como todos los menonitas, estos tres participantes son propietarios de amplias extensiones de tierras mecanizadas y profesantes de la religión del mismo nombre.

Otros entrevistados fueron los familiares, ayudantes y personas convidadas a los rituales, así como algunos asistentes a las celebraciones mencionadas al principio. En total más de 50 interlocutores a lo largo de la investigación. Todas las conversaciones fueron grabadas con consentimiento, a excepción de las que sostuve con los dos últimos productores menonitas mencionados, quienes prefirieron conversar sin la grabadora de voz de por medio. En mi libreta de campo registré notas y datos puntuales de las entrevistas.

Por medio de los *jmeeno'ob* accedí a la observación de los rituales, siempre con la autorización de los oferentes. En total documenté 10 rituales: un *jets' lu'um*, siete *waji kolo'ob*, un *ts'ak lu'um* y un *ch'a cháak* o *maman cháak*, que dan cuenta de la ritualidad agropecuaria de la región de estudio (tabla 8). Durante ellos asumí el rol que Gold denomina “observador como participante”, es decir, pregunté, anoté, fotografié y videograbé todo lo que me fue permitido (Gold, 1958 *apud* Taylor y Bogdan, 1987: 59). No intervine en la ejecución de las actividades rituales, porque éstas requieren, por un lado, habilidades específicas para realizarse, y, por otro, confianza por parte de los oferentes en que quien las ejecuta sabe hacerlo de manera apropiada, para que se cumplan los objetivos del ritual. Y, además, porque, como se expuso en el capítulo 1, las actividades rituales están embebidas de un principio de pureza que, consideré, podría trastocarse si tomaba parte en ellas. Tal idea me fue reforzada por los propios pobladores quienes, de alguna forma, guiaban mi actuar en la documentación de los rituales. Por ejemplo, en alguna ocasión se me obsequió un trago de cerveza, con la acotación de que sólo podía ingerirlo: “Ahorita que termine el señor [*jmeen*] su trabajo”.

Tabla 8: Rituales documentados por comunidad y fecha.

Ritual	Comunidad	Fecha
<i>Jets' lu'um</i>	Bolonchén	5 de enero de 2017
<i>Waji kol 1</i>	Katab	4 de febrero 2017
<i>Waji kol 2</i>	Huechil	14 y 15 de marzo de 2017
<i>Waji kol 3</i>	Katab	18 de marzo de 2017
<i>Waji kol 4</i>	Montebello	16 de mayo de 2018
<i>Waji kol 5</i>	Bolonchén	30 de mayo de 2018
<i>Waji kol 6</i>	Bolonchén	2 de junio de 2018
<i>Waji kol 7</i>	Bolonchén	30 de junio de 2018
<i>Ts'ak lu'um</i>	Bolonchén	17 de mayo de 2018
<i>Ch'a' cháak o maman cháak</i>	Bolonchén	19 y 20 de junio de 2018

De manera que fotografié y videograbé extensivamente cada ritual al que fui convidado, así como las milpas, parcelas y montes visitados; las actividades agrícolas presenciadas; los rasgos característicos de las comunidades estudiadas y, en general, todo lo que consideré de importancia para esta investigación. Tan sólo la documentación gráfica de los rituales se aproxima a las 2,500 imágenes. No supedité el empleo de las fotografías y videograbaciones a lo ilustrativo, sino que recurrí a ellas una y otra vez cada que detecté algún vacío en el registro etnográfico, de manera que fungieron como valiosas fuentes de información y observación diferida (Pujadas, Comas y Roca, 2010: 173) que me permitieron subsanar esos “detalles que de otro modo quedarían olvidados o inadvertidos” (Taylor y Bogdan, 1996: 147).

Además de las entrevistas, registré las oraciones pronunciadas por los *jmeeno'ob* y el *bol* en cada uno de los ritos que ejecutaron. En mi libreta de campo, a más de las notas, elaboré esquemas a mano alzada de los espacios en que se realizaron los rituales y de los elementos allí presentes, tales como casas, cocinas, albarradas, patios, vegetación natural y secundaria, cuerpos de agua y montículos prehispánicos. De igual manera hice bocetos de los altares, en los que señalé su orientación cardinal (este) y la disposición de ofrendas en cada uno (figura 15). También anoté la dirección de los recorridos o desplazamientos hechos por los especialistas y los oferentes. La comparación de estos esquemas me permitió determinar características comunes y disímiles entre los rituales.

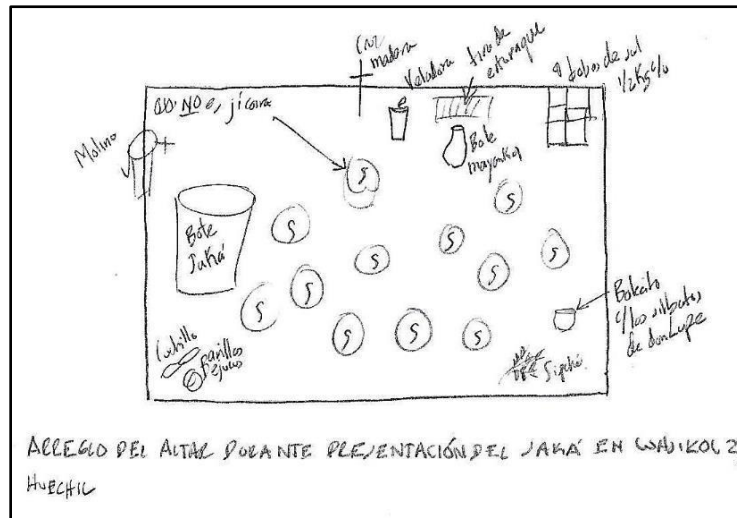


Figura 15: Ejemplo de los esquemas realizados a mano alzada en la libreta de campo.

Asimismo, de cada ritual recabé información etnobiológica; en particular, las plantas usadas y los animales representados. Las primeras las clasifiqué de acuerdo con su uso (preparación de alimentos, elaboración de altares, recipientes, leñas, embalajes, hisopos, coberturas de los hornos de tierra y protecciones contra entidades anímicas). Para su identificación o aproximación taxonómica usé bibliografía especializada; por ejemplo, Pennington y Sarukhán (2005), en la que se proporcionan descripciones sobre los árboles tropicales del país. Cuando sólo me fue referido el nombre común en maya de alguna planta, recurrí a Arellano *et al.* (2003) y a la base de datos “Flora Digital de la Península de Yucatán”, del Centro de Investigación Científica de Yucatán (www.cicy.mx), para ubicar su correspondiente científico. De esta manera elaboré el listado de la flora empleada en los rituales cheneros, que presento en el capítulo 5.

En cuanto a los animales personificados, en específico, los anuros, elaboré un álbum fotográfico de todas las especies de ranas y sapos que habitan en la Península de Yucatán, de acuerdo con los estudios herpetofaunísticos de Lee (1996), Cedeño *et al.* (2006), Cedeño *et al.* (2010) y González-Sánchez *et al.* (2017) (tabla 4), que mostré a diversos pobladores. Las imágenes las tomé de NaturaLista (<https://www.naturalista.mx>), que forma parte del Sistema Nacional de Información de Biodiversidad, albergado en la página web de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), con lo que aseguré que todas correspondieran a ejemplares registrados en el territorio peninsular. A los entrevistados, también les reproduje los cantos o

vocalizaciones de los anfibios, que obtuve de la Fonoteca Zoológica del Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid (www.mncn.csic.es). El uso de estímulos visuales y sonoros de este tipo funciona “como una estrategia adicional para ayudar a las personas a recordar tipos específicos de información” (Muniz *et al.*, 2014: 87). Su empleo me permitió obtener datos biológicos, ecológicos y simbólicos de las especies mostradas. Asimismo, durante los recorridos en campo pude observar algunas especies *in situ*, particularmente en el *waji kol* 7, hecho a la vera de una aguada.

Por su parte, la sistematización de la información incluyó la transcripción de todas las entrevistas y su posterior análisis de contenido (Mayan, 2001: 24-25). A cada entrevista le asigné un código. También establecí categorías y subcategorías de acuerdo con los temas tratados (tabla 9). Por cada una de éstas elaboré matrices en las que concentré los testimonios respectivos y los datos generales de las entrevistas (código, entrevistado, comunidad, ritual, fecha). Así logré identificar tanto patrones comunes como datos disímiles. Después, comparé las matrices para determinar las relaciones que se tejen entre las categorías y subcategorías. Triangulé esta información con mis observaciones y anotaciones de campo, fotografías y videos, y con datos estadísticos y cualitativos procedentes de la literatura revisada. De esta manera estructuré las descripciones etnográficas, interpretaciones y análisis que presento en los siguientes capítulos, en los cuales he colocado numerosos extractos de las transcripciones, que dan cuenta de “los motivos y creencias que están detrás de las acciones de la gente” (Taylor y Bogdan, 1987: 16).

En palabras de Pizarro, estos testimonios escritos fungen “como respaldos empíricos de las interpretaciones realizadas por el antropólogo y, por lo tanto, de su proceso de transformación y aprendizaje con sus interlocutores” (2014: 467). Además, son una manera de procurar que los participantes tengan mayor representatividad en la investigación y una forma de agradecimiento hacia ellos. He puesto especial cuidado en que estos fragmentos sean lo más fidedignos posible al discurso grabado; sin embargo, he suprimido aquellos recursos del lenguaje oral, como muletillas y repeticiones sin sentido que, si bien “forman parte de la personalidad del interlocutor y dan espontaneidad al relato, por escrito pueden dificultar la comprensión del texto” (Pujadas, Comas y Roca, 2010: 107).

Tabla 9: Categorías y subcategorías establecidas en las entrevistas realizadas.

Categoría	Subcategorías	
Comunidades	• Datos generales • Etimología • Historia • Actividades productivas • Casas mayas • Vestimenta maya • Lengua maya • Religiones	• Fiesta patronal y celebraciones religiosas • Vestigios arqueológicos o coloniales • Menonitas • Historia • Actividades • Interacción con los pobladores mayas
Especialistas rituales	• Datos personales • Tiempo de trabajo • Edad de inicio • Origen del oficio • El don • Descendencia y transmisión del oficio • Experiencias • Mujeres <i>xmeeno'ob</i> • Antiguos <i>jmeeno'ob</i> • Ayudantes • Carácter	• Prestigio • Días de trabajo • Técnicas de adivinación • Lectura de cartas • <i>Sastún</i> • Consumo de alcohol • Fortaleza mental y protecciones • Servicios o trabajos realizados • Costos • Organización • Contactos con otros <i>jmeeno'ob</i> • Contactos externos
Milpas y mecanizados	• Antigüedad • Historia • Siembra • Lugares • Fechas • Superficies • Técnicas • Semillas locales • Semillas mejoradas • Otros cultivos • Lluvias • Cosecha • Rendimientos	• Almacenamiento • Trojes • Silos • Destino • Venta • Herramientas • Maquinaria • Medidas de área y peso • Agroquímicos • Costos • Plagas y daño • Rituales • Disminución y abandono
Rituales	• Generalidades • Nombre • Objetivo • Temporalidad • Efectividad y pureza • Organización • Altares • Arco • Ofrendas • Bebidas • Comidas • Panes	• Participación de mujeres • Participación de niños • Cambios y abandono • Costos • Simbolismos • Plantas • Animales • Representaciones de sapos • Oraciones • Entidades católicas • Entidades mayas

Ahora bien, respecto a la escritura de las palabras mayas pronunciadas por los participantes, me apoyé en diccionarios bilingües, como el *Maya Cordemex* (Barrera Vásquez, 1980) y el *Maya Popular* (Academia de la Lengua Maya de Yucatán, 2003), y en las sugerencias hechas por los integrantes del comité tutorial. Sin embargo, cuando empleé alguna palabra o frase referida en alguna fuente bibliográfica, respeté la escritura original.

Atención especial merecen las oraciones registradas (todas enunciadas por los especialistas rituales participantes en la investigación), dada la complejidad que las caracteriza, como el hecho de que están enunciadas en maya yucateco (idioma que no domino), a una velocidad muy superior a la de una conversación habitual y empleando un lenguaje ritual especializado. Por tanto, su tratamiento detallado —transcripción, traducción y análisis— desborda los alcances de esta investigación; sin embargo, presento un análisis general como prueba de su importancia. Tales plegarias constituyen valiosos materiales para futuras pesquisas.

Por su parte, los materiales audiovisuales generados en esta investigación constituyeron la materia prima para dos videos documentales que realicé en colaboración con el maestro en Ecología Humana Miguel Ángel Cetina Muñoz, fotógrafo profesional y documentalista. Uno sobre el *jets' lu'um* y otro sobre los *waji kolo'ob*. El guion corrió por cuenta propia; la selección y secuencia de las escenas por ambos, y la dirección, fotografía y postproducción o edición (montaje, sonorización y subtitulado) por el Mtro. Cetina, a quien debo, además, algunas de las imágenes que acompañan el presente texto. Ambos filmes los proyecté a los *jmeeno'ob* para obtener sus apreciaciones y comentarios, en aras de mejorarlos (figura 16), y también para obtener información puntual a manera de entrevistas estructuradas. Cuando estuvieron listos, obsequié una copia a cada especialista. De igual modo, fueron presentados como versiones preliminares en el XI Congreso Mexicano de Etnobiología y en el II Encuentro de Estudiosos de las Culturas Indígenas; ambos eventos celebrados en Morelia, Michoacán, en mayo de 2018.



Figura 16: Don Lupe observando el video del *jets'*
lu'um ejecutado por él mismo.

CAPÍTULO 3: LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN LOS CHENES

Un recorrido por Los Chenes permite observar con claridad una variedad de mosaicos vegetales que incluyen ecosistemas naturales en diversos estadios ecológicos sucesionales, como las selvas medianas subperennifolias y los acahuals, así como otros tantos de franca creación humana entre los que prospera el maíz. En la región el cereal se cultiva de dos formas: manualmente, en la milpa, y mediante implementos técnicos en extensas parcelas referidas por la población como “el mecanizado”. Las primeras son las menos abundantes, pues el mecanizado las ha ido desplazando y relegando poco a poco a espacios donde las grandes máquinas agrícolas no pueden entrar por sus dimensiones, como los lomeríos de poca altura que salpican la planicie chenera, o bien, a terrenos planos de poca extensión cercanos a las casas de los productores. Junto con el maíz también comparten el espacio los frijoles, las calabazas, los chiles y algunos tubérculos.

Por su parte, el mecanizado se cuenta por miles de hectáreas repartidas a lo largo y ancho de la zona, en la que es común observar al maíz en monocultivo, tractores, silos, letreros con el nombre de las variedades sembradas y de los agroquímicos empleados, así como uno que otro sistema de riego a gran escala. El grado de industrialización que ha alcanzado el cultivo del maíz es una de las características que distinguen a Los Chenes de otras regiones peninsulares, sin embargo, la milpa y los rituales asociados a la siembra siguen siendo elementos importantes en la vida de sus habitantes. A continuación, describo con mayor amplitud cada uno de estos sistemas agroproductivos.

3.1 La gran diversidad de la milpa

La milpa es uno de los agroecosistemas más importantes y estudiados en México. Su presencia en Mesoamérica data de por lo menos 9,000 años, como indican los recientes hallazgos de almidón de maíz, calabaza y frijol —la bien conocida triada mesoamericana— encontrados en piedras de moler procedentes de los valles del Balsas, en Jalisco (Piperno *et al.*, 2019); razón por la cual la región es considerada el centro de origen del policultivo (Zizumbo-Villarreal y Colunga-GarcíaMarín, 2010). En las tierras bajas del área maya, en específico en el norte de Belice y el Petén guatemalteco, se tienen registros fósiles de polen de maíz y evidencia arqueobotánica de

deforestaciones y quemas constantes que sugieren la existencia del agroecosistema en la región desde hace más de 3,400 años antes de la era cristiana (Cheetham, 2010).

En la región Puuc, al noroccidente de la Península de Yucatán, se ha documentado la existencia de granos de almidón y fitolitos de maíz, chiles, calabazas, frijoles y de los tubérculos sagú o *chak k'aak* (*Maranta arundinacea*), yuca (*Manihot esculenta*) y *Zamia* sp. (posiblemente *Z. loddigesii*, palmita o *chac hua*),²⁶ en artefactos culinarios como jarras, cuencos, platos, piedras de moler, morteros, metates y lajas de obsidiana que dan cuenta de una amplia diversidad de prácticas culinarias en torno a la milpa y sus productos vegetales y animales (preferencias alimenticias, técnicas de preparación, diversidad de alimentos y asociaciones simbólicas de éstos) desde, por lo menos, doce siglos antes del presente (Simms, 2014).

Numerosos estudios han resaltado la importancia de la milpa como reservorio de gran cantidad de plantas, no sólo de las variedades criollas²⁷ de maíces, frijoles, calabazas, chiles y tomates, sino también de tubérculos y de otras tantas a los que los investigadores poca atención han prestado. Por ejemplo, a inicios de los años 90 del siglo pasado, en las milpas de Xocén, al oriente yucateco, se cultivaban 32 especies vegetales que incluían, además de las ya citadas, a la lenteja (*Cajanus cajan*), *lek* (*Lagenaria siceraria*), *tess* (*Celosia argentea*), huano (*Sabal* sp.), ñame (*Xanthosoma yucatanense*), jícama (*Pachyrhizus erosus*), sandía (*Citrullus lanatus*), melón (*Cucumis melo*), pepino (*Cucumis sativus*), cebolla (*Allium cepa*), ajonjolí (*Sesamum indicum*), plátanos (*Musa x paradisiaca*), chaya (*Cnidosculus chayamansa*) y papaya (*Carica papaya*) (Terán y Rasmussen, 2009: 253-258). Aspecto de suma relevancia en esta agrobiodiversidad son las denominadas categorías *folk* o tradicional, por el nivel de detalle con que se nombran a las variedades reconocidas localmente y que, en la mayoría de los casos, aluden a taxones intraespecíficos, es decir, a razas o subespecies botánicas. Así tenemos que la diversidad botánica de las milpas de Xocen se incrementa a 95 variedades locales pues, de los maíces se reconocen 10 tipos, de las calabazas 13, de los frijoles 21 y de los tubérculos 18.

Pero además de las especies cultivadas, la milpa alberga otra gran cantidad de plantas asociadas que crecen de manera libre o espontánea, o bien, que son fomentadas, toleradas o protegidas por

²⁶ Cícada endémica a México que prospera en selvas altas perennifolias, selvas bajas, sitios de vegetación secundaria y acahuales. Se ha reportado su uso actual para tratar la leishmaniasis (Arellano *et al.*, 2003: 609).

²⁷ En términos etnobotánicos, criollo y nativo se emplean como sinónimos.

los propios campesinos. De entre ellas, sobresalen las arvenses, injustamente llamadas “malas hierbas”, de las cuales se han reconocido 74 especies en el territorio yucateco con diversos usos que van de los medicinales a los rituales, pasando por los comestibles, melíferos, forrajeros, maderables, constructivos y ornamentales (Zapata *et al.*, 2008).

Los cultivos de la milpa y sus alimentos derivados resultan de suma importancia para las comunidades mayas por sus aportes nutricionales, sobre todo cuando éstas presentan altos índices de desnutrición. Tan sólo el cereal provee altos contenidos de proteína, lisina, triptófano, fibra cruda, cenizas, aceites, almidones y minerales como fósforo, potasio, magnesio, sodio, calcio y, en menor proporción, hierro, cobre, manganeso y zinc (Cázares-Sánchez *et al.*, 2015: 26-27). Las calabazas proporcionan grasa, proteína, potasio, magnesio, hierro y zinc (Arias *et al.*, 2004: 41; González, 2002). Inclusive, productos tales como las hojas de chaya (*Cnidioscolus aconitifolius* subsp. *aconitifolius*), jondura (*Spondias mombin*) y ramón (*Brosimum alicastrum*) aportan suficientes cantidades de calcio, hierro, vitamina C, caroteno, tiamina y riboflavina para cubrir los requerimientos diarios necesarios de estos nutrientes (Cravioto *et al.*, 1952). Las dietas animales también se ven favorecidas con los productos de la milpa; baste citar el caso de la última especie citada, el ramón, cuyas hojas sirven de alimento a animales tales como los caballos y ganados para ejemplificar lo anterior (Flores, 1993).

Un breve vistazo a los nombres que las plantas de la milpa reciben permite reconocer aspectos lingüísticos de relevancia ligados al agroecosistema. Por ejemplo, continuando con el mencionado estudio de Xocen, los pobladores reconocen tres tipos de calabazas cultivadas, a saber: 1) *k'uum* o *sikil*, 2) *k'a* o *xtoop* y 3) *ts'ol*, cuyos correspondientes botánicos son *Cucurbita moschata*, *C. argyrosperma* y *C. pepo*. A las primeras las clasifican en grandes, que llaman *xnuk k'uum*, y en chicas, nombradas *xmejen k'uum*. A su vez, a las grandes las separan en ocho tipos: 1) calabaza grande de cáscara gruesa o *xtobox xnuk k'uum*; 2) calabaza camote grande o *is xnuk k'uum*; 3) calabaza grande cáscara granulada o *xkalim xnuk k'uum*; 4) calabaza de franjas verdes como la chaya o *chai k'uum* o *kay pats*; 5) calabaza grande blanca o *sak xnuk k'uum*; 6) calabaza grande en forma de calabazo o *chuj xnuk k'uum*; 7) calabaza grande en forma de plato o *ara xnuk k'uum* y 8) calabaza grande en forma de cacao o *xkakau xnuk k'uum*.

En esta clasificación se reconoce la fórmula lingüística que, de acuerdo con Álvarez, se observa en el nombre de maya de las plantas: “±Género ±Color +Nombre ±Clasificador”, donde “±” indica

que los elementos de género, color y clasificador puede o no aparecer y “+” que el nombre de la planta es obligatorio. Los clasificadores usados en esta fórmula aluden a la forma de vida de la planta, esto es: *te’* o *che’* para árboles, *ak’* para bejucos; *can* para rastreras; *xiu* para hierbas y *zuuc*, para pastos. Si bien no figuran clasificadores que indiquen la comestibilidad o las formas de preparación en los nombres de las plantas, sí existe todo un repertorio de palabras que aluden a estas y otras características, como: *cel*, triturar; *huch’*, moler; *tzee*, quebrar; *chac* y *loc*, hervir; *tzah*, freír; *poc chuc*, asar a las brasas; *kel*, *kel-bel* o *kel-yah*, tostar, *pox*, escamar, *k-en yoke’n*, estar sazonado, listo para comer; *k’asan*, fruta que, aunque no esté madura, puede comerse; *mucbil*, cocido bajo la tierra; *buts’*, humear, entre muchas otras (Álvarez, 1980: 53; 1984: 151-158).

Otros ejemplos de esta compleja taxonomía *folk* son los siguientes géneros etnobotánicos mayas y sus correspondientes científicos: *nal* para *Zea*, es decir, los maíces; *bu’ul* para *Phaseolus*, los frijoles; *chay* para *Cnidoscolus*, las chayas; *ik* para *Capsicum*; los chiles; *is* para *Ipomea*, los camotes; *kakaw* para *Theobroma*, los cacaos; *put* para *Carica*, las papayas, y *poox* para *Annona*, las anonas y guanábanas (Barrera Marín, Barrera Vásquez y López, 1976: 490-491). Se trata, pues, de un entramado lingüístico, nomenclatural, “cultivado” en torno a la milpa maya yucateca.

Pero los aspectos lingüísticos no se limitan a las clasificaciones tradicionales. A medida que el agroecosistema se fue desarrollando en los valles del Balsas y extendiéndose por toda Mesoamericana, también lo hizo todo un repertorio de palabras asociadas a los relieves, paisajes y tipos de vegetación que iba conquistando. El vocabulario milpero también incluyó las diversas fases del cultivo, sus actividades y las condiciones ambientales idóneas para la siembra; las plantas, animales y entidades sagradas asociadas; los tipos de semillas y criterios de selección; los instrumentos de labranza empleados; entre muchos otros aspectos. Para el caso del idioma maya yucateco, se han apuntado más de 1,300 términos relacionados con cuestiones agrícolas (Arellano, Ramón y Uuh, 1992). Tan sólo en la zona maicera de Yucatán se contabilizan 126 palabras relativas a la morfología del cereal, su cultivo, ceremonias asociadas, fases de crecimiento y preparación de alimentos y bebidas (Arias, 2004).

Además de la diversidad vegetal de la milpa maya peninsular se encuentra la diversidad animal asociada a ella. Las milpas de la Reserva de la Biosfera de Calakmul, en Campeche, son visitadas por hasta 80 especies de aves, número que, si bien es menor al compararlo con el de la selva circundante calculado en 133, no es menos importante (Salgado, 2010: 565). En cuanto a

mamíferos de pequeña talla, resaltan seis especies de roedores hallados en los agroecosistemas tradicionales del centro-norte yucateco, no tanto por las pérdidas económicas que puedan ocasionar a la producción —como podría pensarse— sino por el hecho de que entre ellas se encuentran dos especies endémicas a la Península de Yucatán: el ratón yucateco (*Peromyscus yucatanicus*) y el ratón espinoso de abazones (*Heteromys gaumeri*). Las otras cuatro especies son: la rata arborícola (*Ototylomys phyllotis*), el *ch'o*, ratón común o ratón doméstico (*Mus musculus*), el ratón cosechero delgado (*Reithrodontomys gracilis*) y la rata café (*Sigmodon hispidus*) (Cimé-Pool, Hernández-Betancourt y Chablé-Santos, 2007: 57).

Por sus implicaciones en la alimentación, la economía y la ritualidad de las comunidades mayas, también resaltan los mamíferos y las aves que encuentran refugio y alimento en las milpas. De ahí que la cacería asociada al agroecosistema sea una de las actividades de subsistencia más importantes para la población maya, practicada desde tiempos prehispánicos. Esta modalidad de caza es llamada *xíimbal ts'oon*, o cacería por paseo, debido a que el campesino la lleva a cabo cuando acude a proteger su milpa del ataque los “animales dañinos”, por lo que, son justamente éstos, los que constituyen sus principales presas. Por tanto, se trata de un tipo de caza oportunista que es realizada a lo largo del año; la mayoría de las veces de manera individual.

Las capturas se relacionan con las diferentes fases de la milpa. Así, durante la selección y quema de los terrenos pueden obtenerse venados (*Odocoileus virginianus* spp. *yucatanensis* y *Mazama* sp.); en las siembras y el crecimiento de las primeras plántulas, mapaches (*Procyon lotor*), tuzas (*Orthogeomys hispidus*) y venados, y durante la cosecha, pizotes (*Nasua narica*), tepezcuintles (*Cuniculus paca*), sereques (*Dasyprocta punctata*), ardillas (*Sciurus* sp.), “jabalíes” (*Pecari tajacu*) y aves, como loros (*Aratinga nana*), *ch'eeles* (*Cyanocorax yucatanicus*) y *piches* (*Quiscalus mexicanus*). Para los mamíferos de mayor tamaño se ocupan las escopetas y, en comunidades como Kankab, municipio de Tekax, en Yucatán, también se usan silbatos que imitan el sonido de los cervatillos; con la prohibición de cazar hembras preñadas. Por su parte, para los mamíferos de menor talla y las aves se usan tirahules o resorteras. Para las aves, también se ocupan trampas, como la llamada “jarcón” o *nuup'* (Quintal *et al.*, 2023: 452-458).

Otra modalidad de caza asociada al cultivo del cereal se encuentra en comunidades de Quintana Roo, donde los pobladores cultivan un tipo de milpa exprofeso para propiciar que mamíferos, como los venados, pecaríes de collar y tepezcuintles, y aves, como pavos de monte y faisanes, acudan a

alimentarse, y así tener oportunidad de cazarlos. Es decir, estos agroecosistemas funcionan como auténticas trampas de caza, de ahí que Santos-Fita *et al.* las hayan denominado precisamente “milpas comedero-trampa” (2013).

De la mano de la diversidad biológica y ecológica de la milpa se encuentra todo un cúmulo de conocimientos y prácticas agrícolas en constante construcción desde hace más de 10,000 años. Las técnicas tradicionales de selección, cultivo, riego, cosecha y almacenamiento de la producción toman en consideración aspectos tales como el tipo y la fenología de las semillas, las clases de suelos, los accidentes del relieve, las fases lunares, las precipitaciones fluviales y otros tantos de índole cultural. Además de estos saberes etnobotánicos, los milperos poseen información sobre los comportamientos y hábitos alimenticios de los animales que acechan sus cultivos. Esto les permite predecir los ataques y llevar a cabo estrategias para contrarrestarlos, como la mencionada cacería *xíimbal ts’oon*.

Pero no todos los animales son considerados perjudiciales. Por ejemplo, además de las aves que atacan a las mazorcas y de las cuales los campesinos tienen que estar pendientes para ahuyentarlas (loros, *ch’eeles* y *piches*, entre las principales), hay otras que contribuyen a su crecimiento, según se comenta en varias comunidades yucatecas. Por ejemplo, en Pixoy se considera que el gavilán pinto, *ek’ piip ch’uy*, y el halcón, *koos*, benefician a la milpa, ya que controlan a los roedores (Ucán *et al.*, 1982: 260); mientras que en Xocen se afirma que el “*sats’bakel nal*, que es chiquitito y negro [...] come las espigas verdes del maíz y permanece en las milpas brincando hacia arriba, sobre cada plantita. Dicen que porque estira las plantitas”, y que “el *xkol* o calandria [...] se presenta en las milpas desde la siembra y dicen que vela por el crecimiento del maíz, cantándole a las plantitas para que estén alegres” (Terán y Rasmussen, 2009: 270).

Otros conocimientos campesinos tienen que ver con la peligrosidad que implica “andar bajo el monte” y exponerse a situaciones tales como la mordedura de algún ofidio venenoso. En este caso, el milpero ha de desplegar medidas precautorias, como el golpear algunas plantas con el machete, a fin de que el sonido producido aleje a los animales, o bien, poner en marcha medidas de autoatención inmediata que le permitan sobrevivir. En este último caso, el conocimiento de las plantas medicinales silvestres es de vital importancia (Quintal *com. pers.*, 2024).

Si bien la agricultura de roza, tumba y quema es común a todo el territorio peninsular, presenta particularidades que obedecen a las condiciones ambientales, socioeconómicas, culturales e

históricas de las zonas donde se practica. No sorprende, en consecuencia, que existan instrumentos, utensilios y herramientas específicos para cada fase del cultivo con grados tales de especialización que permiten cultivar en los lugares menos esperados. Palas, machetes, coas, azadones, hachas, hoces, barretas, palos sembradores y garabatos, así como adaptaciones locales a diversas máquinas industriales que atestiguan la imaginación, el ingenio y la pericia de los campesinos, conforman parte de la tecnología agrícola tradicional desarrollada en torno al cultivo del maíz. Ya desde tiempos prehispánicos se tiene el registro de variados instrumentos manuales, entre los que la coa y el bastón sembrador eran los más comunes. Tan solo de la primera, se contabilizan tres tipos: a) *uictli* de hoja en forma de medio corazón, la más generalizada; usada para labrar el suelo y para la siembra, el desyerbe y la limpieza de canales; b) *uictli* de pie, similar a una pala larga, y c) *uictli axoquen*, una palita corta de dos piezas que eran amarradas con una cuerda, cuero o bejuco, cuyo mango remataba con la figura de la cabeza de animal, como monos, perros y aves (Rojas, 1996: 82).

Engrosan esta lista diversos objetos para el transporte y almacenamiento de las semillas, entre las que se cuentan mecapales, sacos, canastas, cestos, ollas y estructuras complejas a manera de graneros, como los cuexcomates del centro del país, o las trojes, del sur de México; mientras que para el pesaje de los granos se cuentan variadas balanzas de metal y cajas de madera para contener diversos pesos. En cuanto a la preparación del maíz y cultivos asociados, destacan, sin duda, los piscadores y desgranadores, bien de hueso, bien de astas de venado, bien de bacales u olotes de las propias mazorcas; los metates y sus correspondientes manos, cuyos diferentes tipos se relacionan con las regiones de procedencia, técnicas líticas de su elaboración, el nivel socioeconómico de sus propietarios, las formas de molienda y las especies destinadas a procesarse en ellos (maíz, calabaza, cacao, etcétera), entre otros aspectos (Searcy, 1976); sin olvidar los molcajetes. Sin embargo, pese a que este patrimonio bien podría superar los 800 artefactos en todo el país, tal como sugieren las pocas colecciones del instrumental agrícola tradicional mexicano (entre ellas las piezas resguardadas en el Museo Nacional de Antropología, en Museo Nacional de Agricultura de la Universidad Autónoma de Chapingo y, para el caso específico de la región sur y sureste, la Colección Mariaca de Instrumentos Agrícolas Tradicionales [López, 2017: 34-37]), existen pocas investigaciones al respecto.

Pero, además de las herramientas agrícolas, las vestimentas propias de los milperos también forman parte del patrimonio cultural asociado al policultivo: las clásicas alpargatas que ya poco se usan, según refirió un antiguo talabartero vallisoletano (Quintal, 2024, *com. pers.*); los sombreros y gorras para protegerse del sol; los calabazos para acarrear el agua; las fundas de machetes; los rifles y sus correas. Por su parte, las bicicletas y motocicletas son el medio de transporte más usado para llegar a las milpas lejanas (figura 17); pero, en otro tiempo, cuando no existían, era necesario construir un pasel o casa pequeña cercana a la milpa donde pernoctar en tiempo de intensa actividad agrícola, como el deshierbe, siembra y cosecha (Boccaro y Fradelizi, 1993: 47), trabajos antes practicados en su totalidad de forma manual y hoy realizados por grandes máquinas, como ocurre en Los Chenes.



Figura 17: Medios de transporte e instrumentos agrícolas empleados en la milpa.

De manera paralela a los milenarios procesos de domesticación y diversificación de especies, en torno a la milpa maya se gestó una manera particular de concebir la vida, el universo y sus componentes, corpóreos o incorpóreos, materiales o inmateriales. El maíz no sólo es considerado el alimento humano por excelencia, es la misma materia prima con que los humanos fueron hechos, culmen de creaciones anteriores insatisfactorias a los dioses que necesitan ser continuamente ofrendados para perpetuar su existencia. Maíces, frijoles y calabazas fueron otorgados por éstos, o bien, descubiertos con la intervención de los animales en el interior de las cuevas, oscuras entradas

al inframundo mesoamericano; no en vano en algunas comunidades aún se destina una porción de la milpa para el alimento de pájaros y mamíferos que gustan del preciado cereal.

En el crecimiento del maíz no sólo intervienen los humanos; una serie de entidades sagradas aseguran su buen desarrollo al otorgarles permisos para realizar las actividades agrícolas, cuidar al cereal de amenazas tales como sequías, inundaciones y plagas, enviar puntuales precipitaciones fluviales, o bien, proteger a los milperos, sus parcelas y sus instrumentos de trabajo. Se trata de entidades que gobiernan los espacios otrora forestales ya domesticados, en los que el trabajo humano por sí sólo no rinde los frutos esperados sin su intermediación. Por tanto, se requiere ofrendarlas, complacerlas, agradecerlas; mantener ese pacto eterno de continuas oblaciones establecido desde el tiempo mismo de la creación humana. No sorprende, pues, que para cada una de las fases del cultivo del maíz exista uno o varios rituales asociados.

Las líneas anteriores describen la complejidad de la milpa en cuanto a sus aspectos biológicos, ecológicos, agrícolas y culturales. Se trata de un policultivo con diversas maneras de manejarse, estructurarse y concebirse, variantes en tiempo y espacio. Actividades múltiples que sustentan la alimentación, las creencias, las prácticas y los conocimientos de miles de comunidades a lo largo del territorio maya y allende éste. Tal complejidad fue reconocida a nivel internacional por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura a finales del año 2022 al nombrar a la milpa maya yucateca como uno de los “Sistemas de Patrimonio Agrícola de Importancia Mundial”²⁸ (FAO, 2022), el segundo concedido a un agroecosistema mexicano, después de las chinampas.

3.2 La milpa chenera

Ahora bien, una vez señaladas las características generales de la milpa, ¿cuáles son las particularidades de aquellas que se realizan en Los Chenes, considerando el hecho de que esta zona

²⁸ Los Sistemas de Patrimonio Agrícola de Importancia Mundial (SIPAM, por sus siglas en inglés) son: “agroecosistemas habitados por comunidades que viven en una relación intrincada con su territorio. Estos sitios en evolución son sistemas resilientes caracterizados por una notable agrobiodiversidad, conocimientos tradicionales, culturas y paisajes invaluable, gestionados de manera sostenible por agricultores, pastores, pescadores y habitantes de los bosques de manera que contribuyan a sus medios de vida y seguridad alimentaria. A través del Programa SIPAM, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura ha designado más de 60 sitios en todo el mundo (FAO, 2022).

ha sido poco explorada en comparación con otras, como el oriente yucateco? Demos paso a su caracterización.

Empezaré por apuntar que la milpa chenera atraviesa un proceso de desplazamiento paulatino en favor de las tierras mecanizadas. Lo que en la región acontece puede considerarse un botón de muestra de la situación que prima a nivel estatal desde hace varios años. Del 2014 al 2019 la superficie mecanizada de Campeche pasó del 66% al 80%, respectivamente, con la consecuente disminución de las áreas cultivadas de forma manual, entre ellas, la milpa (SIAP, 2020a), tal como puede apreciarse en la figura 18. La mayor parte de los sembradíos mecanizados correspondió a maíz en grano, que para el 2019 alcanzaron el 52% de la superficie total cultivada (SIAP, 2020b).²⁹

Diversos estudios confirman tal disminución. Una caracterización peninsular de productores agrícolas hecha en 2005 mostró que de 388 entrevistados sólo el 24.52% había empleado técnicas tradicionales durante el ciclo agrícola anterior, mientras que el 75.48% restante había usado maquinaria (Uzcanga, Cano y Ramírez, 2015: 1301). Para el área de Los Chenes y regiones adyacentes (municipios de Hecelchakán, Hopelchén, Calkiní y Champotón) el análisis de una muestra de 300 productores, hecho en 2004, mostró que solo el 34% continuaba con sus modos tradicionales de labranza, dado que el restante 66% ya empleaba técnicas propias de la agricultura mecanizada (Tucuch-Cauich *et al.*, 2007). En esta investigación se refirieron y observaron milpas y maíces nativos en las comunidades de Hopelchén, Katab, Bolonchén de Rejón, Chunyaxnik y Ukum.

²⁹ En orden de importancia le siguen: la soya con 43,363 ha, la palma africana o de aceite con 29,334.40 ha, el sorgo con 27,086 ha, la calabaza o chihua con 22,350 ha, la caña de azúcar con 16,740 ha, el arroz palay con 9,598 ha y otros 35 cultivos que no superan las 2,600 ha cada uno.

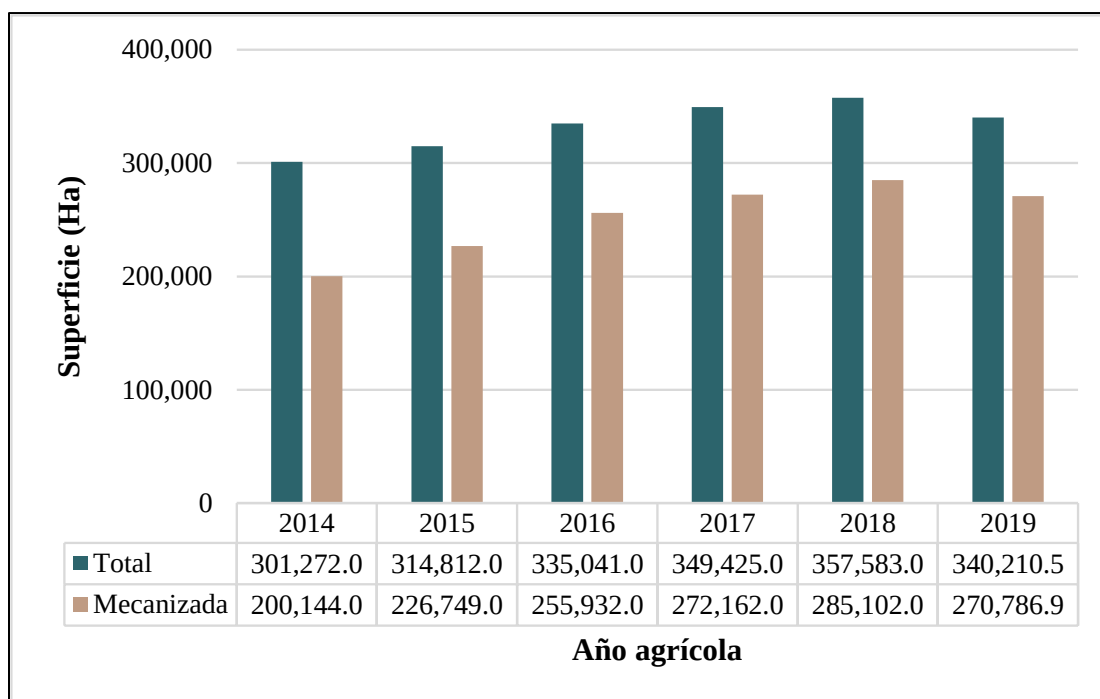


Figura 18: Superficie total sembrada y mecanizada en Campeche de 2014 a 2019 en ha.
Fuente: Cuadros tabulares anuales 2014-2019 del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).

A nivel parcelario y en la conversación coloquial de los milperos, la reducción se expresa en comentarios como los recabados en las comunidades de Katab y Chunyaxnik, respectivamente: “De mecanizado na’ más tengo 5 [ha]. Y una del criollo” y “Yo siembro con mi papá. Veinte mecates”. Si bien ambos testimonios son breves, evidencian, en primera instancia, la reducida área destinada a la milpa que, en la mayoría de los casos, no supera la hectárea por milpero; en segunda, la práctica de sembrar con otros miembros del grupo familiar, y, en tercera, el empleo de medidas de clara raigambre mesoamericana, como los “mecates”, de origen nahua —*mecatl*, en náhuatl— que corresponde a un cuadrado de 20 m por lado, es decir, 400 m², que siguen siendo muy usados en varias partes de México, entre ellas, la Península de Yucatán (Rojas, 2011:41), y otras unidades de volumen, como sacos, saquillos y almudes.

Ahora bien, a reserva de no contar con datos geoestadísticos a nivel comunitario de las áreas que ocupan las milpas y los mecanizados, no parece existir alguna relación entre el porcentaje de mayahablantes y la predilección por la agricultura tradicional y sus semillas nativas. A saber: las

milpas y los maíces criollos fueron referidos y observados tanto en Katab, que ocupa el primer lugar en mayahablantes, como en Hopelchén, que ocupa el último; no así en Montebello, que se ubica en el segundo sitio, con el 73.1% de mayahablantes (véase la tabla 6, en el capítulo 2). Es más, la ausencia total de milpas en esta última comunidad fue reportada desde hace casi una década y media (Pat, 2010: 57). Es decir, que las comunidades estudiadas con mayor número de mayahablantes no necesariamente siembran milpa ni conservan sus variedades locales de maíces, tal como podría esperarse. En palabras más crudas y preocupantes, las milpas han desaparecido aún en aquellas comunidades con una fuerte presencia de mayahablantes. ¿Cómo se explica tal ausencia en unas partes y la pervivencia en otras?

Las causas principales que han sido apuntadas en la literatura respecto al decremento de la milpa y las variedades locales de maíz son las sequías prolongadas, plagas y huracanes. Sin embargo, estos motivos, que bien podríamos considerar de índole climática y ecológica, no fueron referidos por los productores cheneros que participaron en la presente pesquisa. Para ellos los maíces criollos y, por ende, la milpa tradicional, dejaron de cultivarse: “por [el] rendimiento. El rendimiento no te iguala como el maíz mejorado. El mejorado si tiene una buena temporada, [si] cae la lluvia a tiempo, te rinde hasta seis toneladas por hectárea; de cinco a seis toneladas. Pues el criollo nomás te da tonelada y media, dos toneladas [a] lo mucho que te da, no te da más”.

Para Baltazar, productor de Ukum, los 20 mecates del maíz *nal tel morado* que siembra con su padre le producen: “como 80 viajes, 80 canastas de éstas. Como 15-16 kilos en cada canasta”, es decir, que los 8,000 m² le reditúan en 1.2 toneladas, aproximadamente. Estudios realizados hace más de 70 años, muestran que la cosecha obtenida de los maíces criollos por unidad de superficie no ha variado tanto, pues ya desde 1945 se apuntó que los rendimientos medios de maíz en la región de Los Chenes eran de 1 ton/ha y de 100 kg/ha para el frijol (Peña, 1945: 562-563). El joven milpero también indicó que la cosecha se mide en saquillos y almudes, otras medidas tradicionales que, como los mecates, se emplean para la milpa: “hablando de almudes, —dijo— un saquiio [*sic* por saquillo] a veces trae 8 almudes. Un saquiio, 8 almudes. O hasta 45 kilos”. Si bien la medida, de origen árabe e introducida al país durante el periodo colonial para contabilizar granos y, en menor proporción, líquidos, ha cambiado su valor a lo largo del tiempo y el espacio (Vera, 2007: 79, 177), en la zona “cada almud tiene 4 kilos de maíz”, tal como precisó otro agricultor.

Junto con la pérdida de las variedades locales de maíz y, en general, de la milpa, se están disipando técnicas tradicionales de selección de semilla, siembra, riego, cosecha, almacenamiento, instrumentos y, como se verá adelante, los rituales asociados. Respecto a las primeras, el milpero de Ukum dijo que en esta comunidad aún se escogen los granos de las mejores mazorcas para almacenarse y, después, emplearse en un nuevo ciclo agrícola, de manera que las semillas se van conservando por años, por lo general a nivel familiar. En el norte, por su parte, esta y otras técnicas ya son poco practicadas, pues allí predomina el cultivo mecanizado de maíz que requiere, por fuerza, de granos comerciales nuevos en cada ciclo, pues los cultivados son inviables en términos de descendencia fértil.

Otro ejemplo de pérdidas asociadas a la milpa son las trojes. Estas construcciones tradicionales se realizan con palos de madera y se ubican cercanas a las milpas, o bien, en el interior de los patios de cada vivienda, para almacenar los productos de la cosecha, principalmente maíz y calabazas (figura 19). Pero cada vez son más escasas, no sólo en Los Chenes, sino en otras zonas peninsulares como el sur de Yucatán. En el norte chenero fueron sustituidas por silos de aluminio con capacidad de cuatro toneladas como parte de diversos programas gubernamentales (figura 20). “Lleva cuatro toneladas así”, “Almacenamiento para consumo nada más, es poco, son chicos”, “Tienen como cuatro años”, expresaron varios milperos de Katab durante una conversación sostenida en un traspatio de la localidad. Y continuaron: “ahorita nadie le pone su maíz ahí” porque “no sirven, los hicieron huecos. Le entra agua” a lo que uno de ellos objetó: “no entra agua. Lo que pasa [es que] suda el maíz. Dice un ingeniero que vino [que] necesitas tener una casa y lo metes adentro así. Para que lo pueda utilizar”. Sea por una u otra razón, en la actualidad la mayoría de estos silos no se emplea; permanecen como testigos mudos de un proceso de modernización que va de avanzada en avanzada desde hace más de 50 años. En Katab, la cosecha para autoconsumo se almacena dentro de costales en espacios destinados como bodega, mientras que más al sur aún se sigue guardando en las trojes.



Figura 19: Troje en Ukum.



Figura 20: Silo de aluminio en un patio de Huechil.

Es importante recalcar que construcciones de este tipo han brindado pocos beneficios a las familias mayas por estar diseñadas para entornos ecológicos diferentes a los propios³⁰ y, de igual manera, han contribuido a la gradual desaparición de las estructuras tradicionales a grado tal que, como los propios maíces, son más difíciles de observar con el paso de los años. El abandono de la milpa y de sus estructuras asociadas representa la pérdida de valiosísimo conocimiento tradicional respecto a las técnicas de manufactura, los materiales empleados, las prácticas tradicionales de acomodo y preservación de los frutos y de herramientas tales como el *bakche*³¹ (hecho con astas de venado) empleado para desprender las hojas o brácteas de las mazorcas, por citar sólo algunos aspectos.

Sin embargo, así como existen razones que explican el decremento de la milpa, hay otras que permiten entender su continuidad. Alfonso, joven productor de Chunyaxnik, quien siembra en mayor cantidad maíz mejorado, da cuenta de esto en el siguiente relato al referirse a la milpa de su padre de la siguiente manera: “Creo que son tres [tipos de maíces] los que siembra nomás. Pero él [siembra] un poquito así de milpa tiene, nomás le gusta verlo, le gusta tener un poquito de maíz

³⁰ Un caso similar son las denominadas “casas Fonden” que en Tixcuytún y El Corral, comunidades de los municipios de Tzucacab y Oxkutzkab, respectivamente, son ocupadas sólo en tiempo de “frío”, de noviembre a febrero, mientras que el resto del año prefieren habitar en las casas de factura maya, por ser más frescas y grandes (Hernández Sánchez, 2010).

³¹ *Bak*: hueso; *bakche*: trozo puntiagudo de madera de *katsim*, *ha'bin* o *chakte* o de cuerno de venado, que sirve para desprender y despojar a la mazorca de sus envolturas o brácteas durante la cosecha (Barrera Vásquez, 1980: 26).

[...] para su pozole. Pero a veces también cuando viene la seca, la canícula que se le llama, para lo que es agosto, a veces se muere. O un vientecito de una tormenta lo aplasta todo”.

En este fragmento de entrevista, amén del sentido utilitario dado al maíz, destaca la función recreativa que las milpas tienen entre sus propietarios. “Nomás le gusta verlo” es una frase que revela que no se trata de espacios exclusivos para la producción agrícola, sino también de espacios de recreación personal, tal como ha sido estudiado en mayor profundidad en otros agroecosistemas tradicionales mayas, como los huertos familiares (Howard, 2006). Otros testimonios confirman el aprecio que los milperos tienen por las variedades criollas de maíz sembradas en sus milpas: “Me gusta, aunque no me da mucho. Pero... ¿¡Sabes cómo está el pozole de ese maicito!? ¡Qué riquísimo! [Lo] vamos a probar mañana en el *saka*”, “Es mejor el sabor. El color de la tortilla”, “La [semilla] morada es morada hasta la masa [y] la tortiia [sic].”

Puede notarse, entonces, que los maíces cultivados en las milpas se reservan para el autoconsumo, “para consumo. De aquí agarro para mi consumo [y el] de mi papá”, como expresó un agricultor. En contraposición están los mejorados, que se destinan a la venta comercial a gran escala. De hecho, los menonitas, quienes son los principales compradores de maíz en la región, “no te compran de este maíz. Nada más el híbrido. Este tipo de maíz no te lo compran”, aclaró otro productor. Por su parte, las familias mayas más tradicionales los emplean en la elaboración de las bebidas y comidas que se preparan en los rituales agrícolas: “esto es maíz crollo [sic]. No es híbrido. Este es para el *saka*”, comentó uno más.

Las preferencias comunitarias por determinados tipos de maíces locales también han sido reportadas en otras partes del país. Por ejemplo, en el estudio conducido por Lazos en Oaxaca y Sinaloa los campesinos entrevistados listaron una serie de ventajas y desventajas de los maíces que cultivan que relacionaron con las características de la masa y las tortillas obtenidas con ellos. Así se tuvo que en Oaxaca la variedad denominada “blanca” se prefiere por permitir hacer una “Tortilla blanca, suave, [que] se vende mejor; el “negrito” porque “No se reseca, [es] muy suave, es la mejor tortilla, tortilla más grasosa” y el morado por ser “Más dulce”, dar “Muy sabrosa la tortilla” y ser medicinal. En Sinaloa se registró que el maíz “pinto amarillo” “Es el mejor para la tortilla, más

fuerte, llena más, más macizo” seguidos de las variedades llamadas “maizón o blanco para coricochis”³² y “ocho carreras” (Lazos (2008: 18-19; 26-27).

Pero, además de sus propiedades organolépticas, los maíces criollos son estimados por el tiempo que pueden permanecer almacenados, bien en sacos en las bodegas de las casas, bien en las trojes. Así lo comentó un productor: “para mí este dura. El híbrido no te dura. Puede durar hasta para la otra cosecha. Un año. [El san pableño y el *saktux*] duran lo mismo. El híbrido nada te dura. Dura como 6-7 meses. Se pica. La mitad de lo que dura éste”.

Razones similares a las anteriores fueron referidas en una investigación conducida durante 2001 y 2022 en Yaxcabá. Allí, los agricultores de maíz blanco argumentaron gustos culinarios y estéticos, en particular, la calidad de las tortillas; los de maíz amarillo citaron la resistencia de éste a las plagas y la sequía; los de maíz morado dijeron que “Las tortillas hechas con maíz *x-ék’ jub* son agradables y suaves y se mantienen así, incluso cuando se enfrían, a diferencia de las tortillas blancas y amarillas que se endurecen enseguida”. Sin embargo, respecto a este último, hubo quien señaló que el color oscuro no le fue agradable al punto quitarle el apetito; asimismo algunas de las esposas de los campesinos indicaron que al molerlo mancha las aspas del molino comunitario y, por tanto, la masa de quienes llegan después a moler maíz blanco o amarillo, generando inconvenientes entre ellas mismas (Tuxill, 2010: 479-480). Por su parte, en Santa Rosa Xtampak, considerada la capital de Los Chenes en tiempos prehispánicos, los milperos aludieron que las principales ventajas de la siembra de los maíces criollos son las producciones de hasta 1,200 kg/ha sin necesidad de aplicar agroquímicos; el tiempo de almacenado, que les permite consumirlos a lo largo del año, y el sabor respecto a los híbridos, los cuales “guardan el sabor de los químicos” (Morales, 2004: 136).

En esta pervivencia de la milpa chenera cobran particular relevancia los esfuerzos hechos por asociaciones civiles orientadas a la conservación de las variedades locales. Es el caso de las Ferias de Semillas Nativas, coordinadas por la organización indígena *Ka’ Kuxtal Much’ Meyaj*, El Renacer de la Organización, en Hopelchén, de 2010 a 2015. En ellas, productores de por lo menos 13 comunidades del municipio exhibieron e intercambiaron sus semillas, lo cual permitió tener una visión panorámica de la diversidad intraespecífica del cereal en la región compuesta por 14

³² Galletas de maíz, también llamadas coricos.

variedades y lograr la paulatina recuperación de por lo menos siete maíces criollos que antes del 2011 ya no se cultivaban en la región (Tzec, 2015: 77-82).

Ahora bien, ¿cuáles son los suelos en las que subsiste la milpa en Los Chenes? Ya desde la primera mitad del siglo pasado se apuntaba que las tierras preferidas por los campesinos cheneros eran las: “De las faldas de las pequeñas lomas y cordilleras, porque son delgadas, suaves y conservan mejor la humedad, en tanto que las tierras planas, de más cuerpo y endurecidas, son ávidas de agua y si las lluvias no son abundantes, lo que es frecuente, se pierden las cosechas, y si aquéllas abundan, también se pierden porque el terreno se empantana” (Peña, 1945: 562-563 *apud* Morales, 2004: 132).

Esta descripción publicada en 1945 en uno de los Boletines de la antigua Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, parece referir a dos tipos de suelos presentes en la región: los *kankabales* y los *akalchés*, respectivamente.³³ Los *kankabales* son las tierras más fértiles y profundas que existen en la Península de Yucatán, con gran representatividad en Los Chenes, lo que le valió a la región el mote de “el granero de Campeche” durante todo el siglo XIX y mitad del XX (Vadillo, 2008: 48). Todavía hasta inicios de los años 80, la mayoría de las milpas se establecían en estos suelos caracterizados por sus tonalidades rojas (muy rojizas en Los Chenes), buen drenaje, óptima retención de agua y baja pedregosidad. “Son tierras así sin cerro. *Chak kankab*; *kankab* se le llama a una llanura; *chak* es rojo, [por tanto], tierra roja o llanura roja”, precisó un milpero maya. Sin embargo, en la actualidad estos suelos están destinados casi en su totalidad al mecanizado por las facilidades que presentan para la introducción de la maquinaria agrícola. Sólo en algunas comunidades del sur, como Ukum, donde el mecanizado fue abandonado a los pocos años de su introducción, los *kankabales* aún albergan a la milpa tradicional.

Por ello, la milpa está relegada a los lomeríos de poca altura que salpican la planicie chenera, donde la maquinaria agrícola no accede por sus dimensiones y por condiciones particulares del terreno, como la pedregosidad, que impiden o dificultan su correcto funcionamiento (figuras 21 y 22). En estas partes abundan los suelos denominados *tsekeles*, poco profundos, de colores variados y con alta presencia de rocas. En palabras de un joven productor chenero: “son piedras, son lajas, ahí nacieron. [A] esos también se le mueve la tierra, pero no es tan profunda, a veces son 10 cm, a

³³ Las correspondencias técnico-científicas de estos tipos de suelo están señaladas en el capítulo anterior.

veces son 6 cm. *Tsekeles* les llaman”. La milpa también se realiza en terrenos donde se combinan el *kankab* y el *ya’ax xon*, un tipo de suelo que otro productor describió parecido “a la tierra roja, nomás que es tierra negra, pero sin inundaciones. O sea que llueve, le ves el agua, pero al día siguiente ya no le ves nada”.



Figura 21: Tumba de monte para la siembra de maíces criollos en un “chan” cerro.



Figura 22: “Chan” cerro quemado para la siembra de maíces criollos.

Y cuando las condiciones lo permiten, también se siembra en los *akalchés* que, como los *kankabales*, son profundos, pero, a diferencia de aquéllos, son oscuros y limitados para la siembra por la saturación de agua que los caracteriza, tal como los describió un productor de Hopelchén:

El *akalche*’ dura a veces 15 días, tres semanas, y el agua está por partes. Es donde se siembra el maíz doble así en ese tiempo de temporal y se siembra cuando ya se secó todo, se le vuelve a sembrar. Pero dicen que la humedad está allá abajo, por eso no seca. Aquí por Hopelchén, en Xmejía, Xmabén, Ukum, Chunchintok, Xkanha’, son de la montaña, micro montaña, mejor dicho; todo ese tramo es puro *akalche*’. Y a veces en este tiempo no se puede sembrar maíz porque está muy húmedo. Tiene que esperar que a nosotros nos esté dando el sol y ellos sí pueda sembrar. Pero a veces ellos también están sembrando en ese tiempo cuando el temporal lo permite. Porque también tienen unas partes de la tierra roja, son por partes.

Las últimas líneas del fragmento anterior nos permiten visualizar la heterogeneidad de suelos presentes en Los Chenes y, por tanto, concebir a la región como un conjunto de mosaicos edáficos que explica, en gran medida, por qué la milpa ha podido subsistir en las comunidades del sur, mientras que en las del norte atraviesa un serio declive. Esta heterogeneidad también permite

comprender la razón de que en algunas comunidades se prefiere un determinado tipo de suelo y no otro. Por ejemplo, en la referida región de La Montaña, en específico en la comunidad de Pachuitz, en el sur de Hopelchén, donde sus pobladores dependen de la agricultura tradicional de temporal que realizan una vez al año, los *kankabales* son escasos, por lo tanto, los *ya'axones* y *akalchés* son los suelos más adecuados para cultivar (Dürnberger, Alayón-Gamboa y Reinhard, 2014: 125-130). Un poco más al sureste, en Oxkutzkab, los *ya'axones* son referidos como “el mejor suelo, el más fértil, ideal para todo tipo de cultivos”, inclusive por encima de los *kankabales* que, si bien son fructíferos, requieren de fertilizantes químicos para obtener producciones mayores (Barrera-Bassols, 2003: 295).

3.2.1 La diversidad de maíces criollos

De acuerdo con los milperos entrevistados, en los escasos terrenos destinados a las milpas se siembra “puro país”, como comúnmente les llaman a las variedades locales de maíz. Sin embargo, de manera semejante a la milpa, éstas son cada vez más escasas. Así lo refirieron: “Este [es] puro maíz... o sea, ¿cómo te diré? Es el mejorado. Más desarrollado. El maíz criollo casi nadie lo siembra ahora, ya no se siembra. Ya casi no hay” y “El híbrido es del mecanizado. Esa es la mejorada que estamos sembrando. No tenemos criollo. Acá en el ejido, ya casi [no hay]... El criollo no da como la mejorada... Ya dejamos de sembrar...”.

Respecto a la diversidad de maíces criollos, desde mediados del siglo pasado están reportadas tres razas en la Península de Yucatán: Tuxpeño, Dzit bacal y Nal Tel (Wellhausen, Roberts y Hernández X., 1951), clasificadas en función de la duración de su ciclo de crecimiento en precoces, intermedios o tardíos, aunque estudios más recientes indican dos registros de una cuarta raza: la olotillo (Lazos y Chauvet: 375-376). Durante el trabajo de campo fueron referidas las variedades precoces *nal tel*, *nal tel* morado, *xmejen nal* amarillo y *xmejen nal* morado, así como las tardías san pableño, *sak tux* y Santa Rosa; no así la raza *Dzit Bacal*, de ciclo intermedio, pese a estar bien representada (24.4%) en las colecciones botánicas de maíces levantadas en los últimos 50 años (Arias *et al.*, 2007: 72). A continuación, se describen los maíces hallados. Su distribución, allende Los Chenes, se muestra en la figura 23.

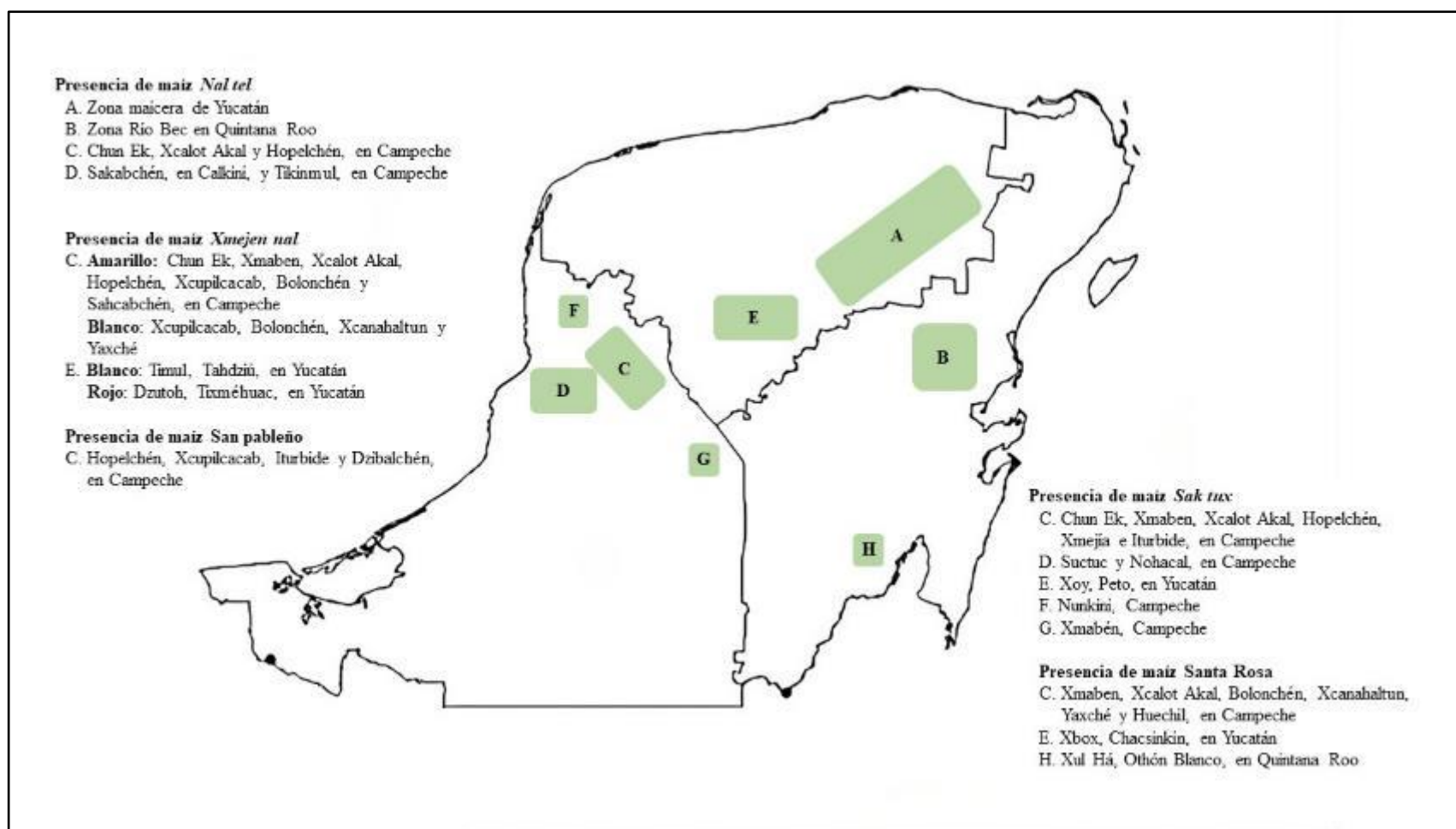


Figura 23: Distribución peninsular de los maíces hallados en Los Chenes.

Nal tel

Las variedades *nal tel* y *nal tel* morado referidas por los campesinos cheneros pertenecen a la raza *Nal Tel*, una de las más antiguas en México con distribución geográfica asociada a la zona maya. De acuerdo con Wellhausen, Roberts y Hernández X. (1951: 62) su nombre maya significa “el maíz del gallo” (de *nal*, mazorca, y *tel*, gallo), lo cual podría tratarse de una metáfora, siendo que estas aves se anticipan a anunciar un nuevo día, mientras que estos maíces lo hacen al producir mazorcas en corto tiempo. La raza se caracteriza por un ciclo de crecimiento corto menor a 75 días y por sus mazorcas cónicas y pequeñas que no superan los 10 cm de longitud (Cázares-Sánchez *et al.*, 2015: 17). Estudios detallados han apuntado que, de hecho, no se trata de una sola raza *per se*, sino de un *continuum* que incluye las razas *Nal tel*, *Dzit bacal*, Conejo y Zapalote Chico; las dos últimas procedentes de Chiapas y Oaxaca (Pérez, Montiel y Herrera, 2009: 64.66). Según un productor de Chunyaxnik: “Se siembra cada año”.

Estudios previos han apuntado la escasa diversidad y poca frecuencia de la raza en las milpas de toda la Península (ver figura 23). En 1991 sólo era cultivada en los solares de algunos ancianos de la zona maicera de Yucatán (Arias y Hernández, 1991, citado en Arias *et al.*, 2007: 71);³⁴ 10 años después otra investigación reconfirmó su escasez peninsular (Dzib, 2001, *apud* Arias *et al.*, 2007: 71). En 2008, en el marco de una exploración regional, ningún *Nal tel* fue reportado en Los Chenes; tan sólo se hallaron testimonios orales de los productores de mayor edad, quienes refirieron haberlos conocido o sembrado antaño. En ese mismo estudio, pobladores de la zona de Río Bec, en el oriente de Quintana Roo, expresaron haber perdido la raza a causa de las prolongadas sequías y huracanes que asolaron la región años atrás (Mijangos, 2010: 23). Argumentos bastante similares proporcionaron los milperos de Yaxcabá durante una pesquisa hecha en 2004, pero, además, apuntaron que otra de las causas de la merma de la raza fueron las plagas (Arias, 2004: 53).

Al respecto, Arias (2004: 54-55) y Arias *et al.* (2007: 72) señalaron desde hace más de una década la necesidad de establecer programas de colecta y recuperación de la raza dado que son “la única fuente de germoplasma precoz a nivel regional”. Por su parte, González-Valdivia *et al.* (2007: 13) resaltaron que estos maíces podrían emplearse en la producción de variedades mejoradas de ciclo corto capaces de soportar sequías o escasez de lluvias en escenarios de cambio climático. Ya en

³⁴ Es pertinente recordar la función del traspato o huerto familiar como lugar de experimentación de variedades, no sólo de maíz sino, en general, de cualquier cultivo que pretenda introducirse a la milpa.

2010, Mijangos señaló que esta raza, junto con la *Dzit bacal*, podría estar enfrentando problemas genéticos que en un futuro cercano devinieran en la fragmentación de sus poblaciones y en el denominado fenómeno llamado “cuello de botella”, cuyos principales efectos son la pérdida de la variabilidad genética, el aumento de la consanguinidad, la consecuente reducción de la capacidad adaptativa y el aumento del riesgo de extinción (Mijangos, 2010).³⁵ Esta podría ser la razón por la cual en la presente exploración no fueron hallados ni referidos maíces de la raza *Dzit bacal* en Los Chenes.

Si bien, como se apuntó anteriormente, para el año 2008 no fueron encontrados maíces *Nal tel* en Los Chenes, estudios posteriores confirmaron su existencia en la zona. En el 2015 ya se contaba con sembradíos de ellos en las comunidades de Chun Ek y Xcalot Akal, como parte de los esfuerzos de las Ferias de Semillas Nativas referidas páginas atrás, apuntándose que hasta ese entonces “era una semilla nativa considerada como extinta de la región”, aunque su cultivo apenas alcanzaba el 1% de la superficie total sembrada con maíces criollos (Tzec, 2015: 78), mientras que para 2017 se anunciaba la existencia de las variedades *sak nal tel* o gallito blanco, en Hopelchén, y *kan nal tel* o gallito amarillo, en los ejidos de Suctuc, Sakabchén y Tikinmul (González-Valdivia *et al.* 2017: 13-15). Lo anterior cual da cuenta de la importancia de la zona como reservorio de variedades locales cada vez más difíciles de encontrar.

Xmejen nal

Por su parte, el maíz criollo *xmejen nal* es un híbrido de las razas *Nal Tel* y *Xnuuk nal* (o Tuxpeño), de ahí que pueda ser considerado una subraza de *Nal Tel*, como se presenta en los estudios realizados por Arias *et al.* (2007: 72), o bien, como una raza separada, tal como la han considerado González-Valdivia *et al.* (2017: 8), Cázares-Sánchez *et al.* (2015: 17) y Dzib-Aguilar *et al.* (2016: 52). Dado que se trata de una cruce entre una raza precoz (la *Nal tel*) y una tardía (la *Xnuuk nal*) y a que su ciclo de crecimiento no supera los tres meses, se incluye en el grupo de los maíces precoces. De acuerdo con un milpero de Bolonchén “Tarda dos meses” en crecer.

³⁵ En el mismo estudio, el investigador apuntó una homogenización de caracteres morfológicos en las plantas de la raza, a saber: la longitud de las hojas, el número de entrenudos debajo de la mazorca y de entrenudos totales, el número de ramificaciones primarias de la espiga, el número y el espesor del grano (Mijangos, 2010: 32).

Los entrevistados refirieron contar con las variedades amarilla y morada. La amarilla también está reportada para Chun Ek, Xmabén, Xcalot Akal, Hopelchén, Xcupilcacab, Bolonchén y Sahcabchén. En Xcupilcacab, Bolonchén, Xcanahaltun y Yaxché se halló *xmejen nal* blanco. En conjunto las dos variedades representan el 21% del área total destinada a los maíces criollos en estas comunidades cheneras, poco más de 15 ha (Tzec, 2015: 79). En Timul, en el municipio de Tahdziú, también se halló maíz *xmejen nal* blanco y, en Dzutoh, municipio de Tixméhuac, se reportó una variedad Yucatán roja; ambas comunidades al sur de Yucatán (ver figura 23). Sin embargo, todas están muy poco representadas en las colectas botánicas peninsulares, lo cual “puede ser indicativo de procesos de desaparición del germoplasma” (González-Valdivia *et al.*, 2017:17).

San pableño

Otro de los maíces locales mencionados fue el san pableño, de la raza *Xnuuk nal* (o Tuxpeño), de ciclo tardío de hasta 90 días o tres meses y medio. Se caracteriza por su buena productividad y la longitud de sus mazorcas que pueden superar los 17 cm, las más largas de todos los maíces peninsulares (Cázares-Sánchez *et al.*, 2015: 17). Lamentablemente, y como en el caso de las variedades anteriores, “son poca la gente que cosecha este tipo de maíz” pues “dice que le resulta más el híbrido”, expresaron algunos productores de comunidades del norte de Los Chenes. En Katab un joven productor recordó que: “mi papá sí siembra un poquito del criollo; creo que es el san pableño que tiene”.

Más al sur, en la comunidad de Ukum, de tradición milpera, fueron referidas cuatro variedades de acuerdo con el color de sus granos: rojo, blanco, morado y amarillo (figura 24). Allí mismo se registraron datos sobre las maneras tradicionales de obtención y almacenamiento de las semillas. Respecto a las primeras, los mejores granos de una cosecha se conservan para sembrarse en la próxima. Esta práctica les ha permitido a los pobladores mantener las variedades por más de 30 años. Respecto a las segundas, fue posible observar trojes y piscadores de astas de venado, *bakche'* (figura 25). En palabras de un productor entrevistado: “Mi cuñado tiene los cuatro colores. El troje [sic] lo tiene por niveles. La tiene por niveles. Si llegas y le dices: “Oyes, ¿sabes qué? Quiero comprar la semilla para sembrar”. ¿De qué clase? —te dice. ¿Cómo es? —Blanco. Él lo sabe. En cambio, nosotros lo tenemos revuelto. Éste todo es san pableño. Es de la cosecha anterior. La masa es morada. Puede durar hasta para la otra cosecha. Un año. ¡El híbrido nada te dura!”.



Figura 24: Maíces san pableño en Ukum, Campeche.



Figura 25: *Bakche'* hecho con cuerno de venado.

Maíces san pableños también han sido encontrados en Hopelchén, Xcupilcacab, Iturbide y Dzibalchén sembrados en aproximadamente 13 ha, que equivalen a cerca del 17% del total del área cultivada con maíces locales (Tzec, 2015: 79). Al norte de Los Chenes, en Hecelchakán se apuntaron variedades amarillas, blancas y rojas (ver figura 23), de donde destacan la longitud de sus mazorcas, superiores a los 20 cm. De ahí que González-Valdivia *et al.* postulen que el maíz san pableño blanco puede competir con los híbridos comerciales por su alta productividad, con los que, además, es posible que comparta ancestros comunes, dado que la raza ha sido muy usada en programas de fitomejoramiento (González-Valdivia *et al.*, 2017).

Sak tux

El maíz *sak tux* es una variedad que también pertenece a la raza *Xnuuk nal* o Tuxpeño, con un ciclo de crecimiento largo o tardío (González-Valdivia *et al.*, 2017: 22). De acuerdo con Perea, crece en terrenos pedregosos donde produce olotes o *bakales* delgados y mazorcas largas con gran cantidad de granos, sin necesidad de aplicar fertilizaciones; asimismo, puede resistir almacenado hasta dos años sin agroquímicos (Perea, 2014: 34). En Chunyaxnik un campesino apuntó que: “Este maíz lo traen [del] cerro; en espeque [*sic* por: con espeque] se siembra esto, en la milpa. Tres meses tarda”.

En cuanto a su nombre, Arias indica que en el sistema de nomenclatura botánica maya la palabra *sak* refiere a “imitador” (2004: 46). El *Diccionario Maya Cordemex*, aparte de “blanco o cosa blanca”, proporciona dos significados más para esta entrada, a saber: 1) en composición denota

cosa artificial o cosa hecha por la mano o industria humana, como un *sak be*, camino artificial de hechura humana, o *sak na'*, madre artificial o no auténtica, madrastra, y 2) en composición de algunas dicciones disminuye la significación o denota cierta imperfección (Barrera Vásquez, 1980: 709). A esta segunda acepción, el *Diccionario Maya Popular* agrega: “o sea, merma la calidad de lo que se expresa” (Academia de la Lengua Maya de Yucatán, 2003: 187). Por su parte, *tux* podría corresponder a “semilla de algodón” o “pepita o de algodón” (Barrera Vásquez, 1980: 828). La diferencia entre un *sak tux* y un *xnuuk nal* o tuxpeño podría deberse a las características que exhiben unos y otros, entre ellas, el tamaño de la mazorca, número de granos o días para completar el ciclo. Al respecto debe recordarse que son justamente los maíces de la raza *Xnuuk nal* o Tuxpeño los que presentan mayor diversidad genética, formas y colores (González-Valdivia *et al.*, 2017: 19).

No obstante las ventajas que el *sak tux* presenta frente a otros maíces, no figura en las ya mencionadas colectas etnobotánicas hechas a nivel regional; tan sólo en estudios puntuales comunitarios. Por ejemplo, fue reportado en Xoy, Peto, al sur de Yucatán, sembrado en conjunto con el *nal tel* rojo en terrenos menores a una hectárea (0.88 y 0.048 ha, respectivamente) (Ku, 2019: 47). En Campeche se tienen reportes de su siembra para Nunkiní, Xmabén, Suctuc y Nohacal (ver figura 23). En Nunkiní solo el 30% de los agricultores entrevistados en la investigación conducida por Perea afirmó conocer la variedad, pero tan sólo el 10% —los de mayor edad— la cultivaba; en tanto que ninguno de los productores más jóvenes lo hacía. En la misma investigación, en la comunidad de Xmabén el 90% de los milperos confirmó saber de la variedad y el 70% dijo sembrarla (Perea, 2014: 48-54). Sin embargo, entre los más jóvenes el maíz más conocido y sembrado no fue el *sak tux*, sino el híbrido. Ambos casos, desafortunadamente, ejemplifican los procesos de pérdida de conocimiento tradicional en torno a los maíces locales por parte de los grupos de menor edad (González-Valdivia *et al.*, 2017: 6).

Para Los Chenes, Tzec reportó maíces *sak tuk* en las localidades de Chun Ek, Xmabén, Xcalot Akal, Hopelchén, Xmejía e Iturbide, siendo el segundo tipo de maíz criollo más cultivado en la región, con cerca del 22% del área total (Tzec, 2015: 79). En la presente indagación fueron observadas las variedades amarillo y blanco. En comunidades cercanas, como en Hecelchakán, han sido referidas variedades “jaspeadas” similares a la raza Tabloncillo (González-Valdivia *et al.*, 2017: 22).

Santa Rosa

Otra variedad cultivada en las milpas cheneras es la Santa Rosa, que llama la atención porque no se trata de un maíz local como tal, sino de una variedad mejorada de la raza *Xnuuk Nal*, de ciclo largo, ¡en pleno proceso de acriollamiento! Esto quiere decir que antes fue modificada *ex situ*, pero que en la actualidad exhibe características similares a las de los maíces locales. Al respecto, cabe indicar que el acriollamiento se logra cuando las variedades mejoradas son manejadas en conjunto y de forma similar a las locales por largas temporadas o varias generaciones, tiempo durante el cual se promueve su hibridación —intencional o accidental— y la adaptación a condiciones agroecológicas particulares que devienen en el establecimiento de características deseadas por los productores, tales como las relacionadas a la tolerancia a condiciones climáticas adversas y las plagas (Bellon *et al.*, 2006: 114).

En este sentido, el Santa Rosa es altamente resistente a la enfermedad conocida como achaparramiento del maíz (una de las más frecuentes en los maíces criollos, que puede generar pérdidas hasta del 100% de la producción)³⁶, característica que lo hace asemejarse a los maíces híbridos comerciales denominados 593 y 395, que no presentan incidencia alguna de esta plaga. Se asume, pues, que el Santa Rosa posee genes que le confieren tolerancia a la enfermedad (Monforte, 2019: 29, 38) y, asimismo, presenta adaptaciones a las variadas condiciones ambientales peninsulares.

Ahora bien, pese a ser una variedad acriollada, los campesinos cheneros la refieren como un maíz tan criollo como los arriba descritos. Esto igual se observa en otras regiones del país, donde los maíces acriollados pueden ser considerados locales, o bien, mejorados. Por ejemplo, en Loxicha, comunidad enclavada en la sierra sur de Oaxaca, algunos pobladores indican que los maíces conocidos como “chaparro” y “chaparrón” son híbridos originados a partir de semillas procedentes de programas gubernamentales estatales, mientras que otros los consideran criollos porque presentan características similares a los maíces autóctonos de aquella región zapoteca (Aragón, 2011: 6).

³⁶ Causada por la bacteria *Spiroplasma kunkelii* y transmitida por el insecto *Dalbulus maidis*. Provoca numerosas alteraciones a niveles morfológico, fisiológico y nutricional. Entre los síntomas más frecuente se encuentran el enanismo de las plantas y deformaciones en las mazorcas (Loladze, *et al.*, 2016: 10).

Si bien los procesos de acriollamiento han sido poco estudiados en la Península de Yucatán, existen datos relevantes sobre los procesos de flujo genético provenientes de aquellas comunidades que han sido investigadas con regularidad. En Yaxcabá, por ejemplo, de las 22 variedades de maíces sembradas durante los años 1999 y 2000, el 63.6% eran criollos, el 31.8% mejorados y el 4.6% acriollados (Gómez *et al.*, 2001). Años más tarde se reconfirmó la presencia de los acriollados en la misma localidad, puntualizándose que eran derivados del mejoramiento institucional con varios ciclos agrícolas de presencia en las milpas tradicionales (Arias *et al.*, 2004: 40).

La variedad Santa Rosa fue encontrada en 1999 en Xul Há, municipio de Othon Blanco, Quintana Roo, con una antigüedad de 15 años de cultivo (Dzib-Aguilar, 2016: 55). Dos décadas después fue observada en Xoy, creciendo junto con otras ocho variedades locales y tres mejoradas, además de cuatro tipos diferentes de calabazas y 10 de frijoles, siete de los cuales eran de los que localmente se llaman ibes (Ku, 2019: 15). En el mismo año también fue registrada en Xbox, en Chacsinkín, al sur de Yucatán (Monforte, 2019: 22). En Los Chenes se registraron dos poblaciones en el año 2010 en Bolonchén, municipio de Hopelchén, con 12 y 40 años de manejo tradicional en las milpas. El estudio conducido en la misma zona por Tzec mostró que el Santa Rosa era el maíz criollo más sembrado en cerca de 18.68 ha distribuidas en las comunidades de Xmabén, Xcalot Akal, Bolonchén, Xcanahaltun, Yaxché y Huechil (Tzec, 2015: 79) (ver figura 23).

Cabe recalcar que las variedades de maíz mejorado sólo representan el 5.75% de las colectas hechas en los últimos 50 años (Arias *et al.*, 2007: 72), lo cual da idea del bajo porcentaje de maíces que puede estar siendo sometido a prácticas de acriollamiento por parte de la población maya, entre ellos, el Santa Rosa, en Los Chenes. Se remarca, una vez más, la importancia que la región tiene como reservorio de variedades locales en grave riesgo de extinción.

Otros maíces criollos sembrados en Los Chenes

Otras variedades que no fueron ni observadas ni referidas por los participantes de esta investigación, pero que han sido reportadas en estudios previos (entre los que sobresalen las Ferias de Semillas Nativas), son *chak chob*, *pix Cristo*, *ejú*, *naal xoy*, *xtuup nal* y *cheen ba xaak* (Tzec, 2015: 77-80). Las cuatro primeras son variedades de la raza *Xnuk nal*. *Chak chob* era el maíz que “el *pib* requería tradicionalmente [...] para la masa”, de granos rojos intensos, llamado en otras

regiones *chac chu'ub*, maíz rojo o sangre de *Chac*. *Pix Cristo* se caracteriza por sus granos jaspeados, a veces dentados, con líneas y manchas rojizas sobre un fondo claro. *Ejú*, *Eh Hu* o maíz morado, presenta un ciclo muy largo que va de los tres meses y medio a los cuatro (González-Valdivia *et al.*, 2017: 19-25). Y *naal xoy* es un híbrido entre la raza *Nal Tel* de colores amarillo y blanco y la variedad mejorada PR-7822 de la raza *Xnu 'uk Naal* que fue desarrollado por milperos de la comunidad de Xoy, en Peto, Yucatán (de donde procede su nombre) con la finalidad de obtener mayor productividad, mejorar su almacenamiento en las trojes, facilitar el desgranado y conservar su sabor (Chi, 2002: 39). Por su parte, de los maíces llamados *xtuup nal* y *cheen ba xaak*, nada se sabe, a excepción de su presencia en las referidas Ferias.

En esta diversidad maicera llaman la atención los nombres que reciben algunos maíces locales por hacer alusión a entidades sagradas, prueba de la sacralidad con que son revestidos los granos. Son los casos de los maíces *Chak chob*, *Pix Cristo* y Santa Rosa que refieren, respectivamente, al ancestral dios maya de la lluvia, al salvador cristiano y a una santa.

Sin embargo, pese a que estas variedades engrosan la cantidad de maíces criollos de la región, ha de recordarse que su cultivo está restringido a pocas comunidades y a unas cuantas hectáreas, evidencia del serio proceso de decremento que atraviesan la milpa chenera, sus granos, técnicas y conocimientos asociados.

3.2.2 Las otras especies de la milpa chenera

Además de los maíces criollos, en las milpas cheneras se siembran diversas cucurbitáceas como las calabazas o *sikil* (*Cucurbita* spp.) (figura 26), chihuas o *xto' sikil* (*C. argyrosperma*), sandías (*Citrullus lanatus*), melones (*Cucumis melo*) y pepinos (*Cucumis sativus*), así como frijoles (*Phaseolus vulgaris*), ibes (*P. lunatus*), jitomates (*Solanum lycopersicum*), chiles (*Capsicum* spp.), plátanos macho y manzano (*Musa x paradisiaca*), cilantros (*Coriandrum sativum*) y rábanos (*Raphanus sativus*), según refirieron varios productores de la siguiente manera:

Nosotros acá nunca nos quedamos sin plantas en tiempo de lluvias. No es mucho, a veces sembramos sandía, melón, calabaza, pepino. Cuando hay tiempo de seca, cilantro, rábano...

Sembramos en la milpa y también sembramos en el mecanizado. Sembramos el frijol de vara, la sandía. Ahorita ya estamos sembrando frijol.

El espeque es otra clase de maíz. [...] El espeque es para [el maíz] país. Especial para espeque. Ahí vas a sembrar el frijol, el ibes [*sic*], tomate, chiles. Es eso especial.



Figura 26: Calabazas (*Cucurbita* sp.) observadas en la milpa chenera.

Como es de esperarse, los espacios dedicados a estos otros cultivos son menores que los destinados al maíz, ya sea porque se siembren en conjunto o separados, o bien, cuando el cereal ya ha producido sus frutos. Por ejemplo, en Ukum se observó un sembradío de plátanos —cultivo que no es tan común en localidades del norte chenero e, inclusive, en zonas más secas de la Península, por sus requerimientos de agua— que fue descrito por su propietario de esta forma: “Allá, por ejemplo, nosotros en la milpa tenemos sembrado unas 60 matas de plátano. Es una parcelita, como de... cuatro mecates. Pero sólo de plátano. Solamente plátano. La milpa pues es más grande. Tenemos plátanos manzanos y el plátano macho. Sólo de esos dos tengo. Pero más que nada se usa la hoja, por ejemplo, para los pibes”.

Otras investigaciones amplían la agrobiodiversidad de las milpas cheneras. Por ejemplo, en Hopelchén se han reportado seis variedades de calabazas: chihua (*C. argyrosperma*) (destinada para la venta; Quintal, 2022, comunicación personal), pepita chica, *xnuuk k'uum*, *xmejen k'uum* (*C. moschata*), morada y *tzolita* (*C. pepo*); cuatro de frijoles: *xcolibu'ul*, *tsamá*, *xchik xbuul* (*P. vulgaris*) e *ibes* (*P. lunatus*); cuatro tubérculos: camote (*Ipomoea batatas*), macal de guía y de mata (*Xanthosoma* spp.), yuca (*Manihot esculenta*) y *cha'ak* (*Maranta arundinacea*), además de ajonjolí (*Sesamum indicum*), tomate rosa *pak* (*S. lycopersicum*) y sandía (*C. lanatus*) (Tzec, 2015: 81).

Si bien esta diversidad es baja si se compara con otras regiones peninsulares (recuérdese, por ejemplo, el caso de las milpas de Xocen con 32 especies y casi 100 variedades locales), no dejan de ser importantes las especies listadas. Por ejemplo, en las milpas cheneras están presentes las tres especies del género *Cucurbita* y dos de las tres especies de frijoles reportados para la Península (González *et al.*, 2002: 72-73). Además, se hallan las cuatro especies de tubérculos que integran el *conuco*, el sistema agrícola sudamericano que, junto con el complejo maíz-frijol-calabaza y la agricultura de traspatio, permitió la expansión y el establecimiento de la cultura maya prehispánica en la Península de Yucatán (Salazar *et al.*, 2016: 133). Por si fuera poco, se presentan las mismas plantas (maíz, calabaza, frijol y *cha'ak*) que hace más de 1,000 años ya eran empleadas en la preparación de alimentos, tal como lo indican los recientes hallazgos de restos arqueobotánicos localizados en bolas de arcilla cocida provenientes de un complejo residencial de élite de la región Puuc, lo cual pone de manifiesto su empleo milenario (Simms *et al.*, 2013: 1153).

El caso del tomate rosa *pak* o riñón (*S. lycopersicum*) es muy interesante por tratarse de un ecotipo nativo de la Península de Yucatán, es decir, de una subpoblación diferenciada en términos genéticos del resto de los tomates y adaptada —o, más bien, en constante proceso de adaptación— a las condiciones particulares de Campeche (Matos *et al.*, 2018: 65). Para desventura, y de manera análoga a los maíces criollos, es poco cultivado en la actualidad.

Otras variedades locales han recibido menos atención por parte de los estudiosos pese a su valía en términos biológicos y de preferencia de consumo por la población maya. Es el caso de las sandías conocidas por la población local como “indias, país o macehual”, de las cuales se han reportado las siguientes para Yucatán: *káastran* o *xkastran*, *ts'ítsibaj u paach*, *k'en sáandya*, *chay pach*, *ya'ax pach*, *sak sáandya* y *wéewel* (Terán, Rasmussen y May, 1998: 118-119). En Ukum se observó una variedad referida como “sandía lábana” (figura 27) que contrasta con otras advertidas en la misma comunidad y en Bolonchén por su forma ovoide, corteza color verde claro sin estrías o vetas, interior rojo pálido, sabor menos dulce y semillas más grandes. “También hacemos algo de sandía, pero no es riego, todo es temporal”, —dijo al respecto un milpero.



Figura 27: Variedades de sandías cultivadas en Ukum.

De acuerdo con Uzcanga *et al.* los materiales genéticos comerciales predilectos por los productores en Campeche son Summer Flavor y Sangría, con el 60% y 30% de preferencia, respectivamente, mientras que restante 10% se distribuye entre Charleston Gray, Montreal, Super Seedless y Macarena (2015: 1339). Por las características físicas que presenta la sandía “lámana” es posible que se trate de una variedad criolla, acriollada o en proceso de acriollamiento procedente de la Charleston Gray; sin embargo, son necesarias investigaciones de mayor profundidad respecto a la diversidad intraespecífica no sólo de las sandías sino, en general, de los otros productos de la milpa referidos, que precisen tanto su exacta determinación botánica como las prácticas de manejo a la que están siendo sometidos.

3.3 De la milpa al mecanizado

Tal como apunté páginas atrás, la milpa chenera enfrenta un serio decremento. Pero ¿cómo es que es la región, distinguida del resto peninsular por la feracidad de sus tierras, pasó de ser eminentemente milpera a mecanizada? Un breve recorrido por su historia agrícola, en particular por el intenso proceso de conversión tecnológica que atravesó desde principios de la década de los 70's, nos ayuda a entender por qué en la actualidad el mecanizado predomina sobre la milpa tradicional. Baso esta reconstrucción en el acucioso estudio realizado por Shüren, quien analiza lo que denomina “la racionalidad o irracionalidad” de la economía rural en el contexto de la política estatal en Los Chenes (Shüren, 2002: 290-370).

3.3.1 La conversión agrícola en Los Chenes

Para finales de los años 40 del siglo pasado, la zona que hoy podemos considerar como Los Chenes estaba dividida en dos partes, en términos de su producción agrícola: el norte, municipio de Bolonchén, donde imperaba la milpa, y el sur, municipio de Hopelchén (áreas de Iturbide y Dzibalchén), donde lo hacía el chicle. Sin embargo, los productores locales a menudo comercializaban tanto maíz como el látex; el primero lo distribuían a otras zonas de Campeche y Yucatán; el segundo era acopiado en los puertos de Campeche y El Carmen y trasladado a Nueva York o Nueva Orleans, en Estados Unidos (Ponce, 1990: 7-8). A causa del auge chiclero durante la década siguiente hubo una alta demanda de productos agrícolas, incluido el maíz, que provocó una fuerte presión hacia las áreas forestales. Así, con menos tierra disponible y periodos de barbecho más cortos, la calidad del suelo se redujo de forma considerable. Además de ello se presentaron irregularidades en el patrón de las lluvias, sequías, inundaciones y plagas, que devinieron en una crisis ecológica de consecuencias desastrosas para la milpa, al punto que en varias ocasiones el gobierno estatal tuvo que distribuir maíz entre la población. Los milperos optaron por tener más de un terreno cultivado con la finalidad de asegurar algo de producción, o bien, por emplearse como recolectores del chicle en las vecinas tierras. Pese a esto, Hopelchén siguió gozando de prestigio como zona productora de maíz hasta los años sesenta.

Los altos precios que el Gobierno en turno garantizó (que aumentaron en más del 80% para 1953) y la caída de la producción chiclera propiciaron que el cereal se expandiera hacia áreas densamente arboladas, ocasionando que varias veces milperos y madereros compitieran por las mejores tierras para sembrar y aserrar, respectivamente. Durante este periodo el principal comprador del maíz fue el Gobierno, sin embargo, la distribución continuó en manos de los grandes comercializadores agrícolas que ya existían en la región.

Pero esta bonanza agrícola se vio interrumpida a principios de los años 70 a raíz de una nueva crisis ecológica, el aumento del costo de la vida en la región y la caída de los precios del maíz. El cultivo extensivo se volvió poco rentable, por lo que los productores evitaron hacer grandes inversiones; la producción se centró en la autosuficiencia. Lo anterior se tradujo, no sólo en menos hectáreas de cultivo de milpa sino, en general, en una minimización de la importancia de la agricultura en la región. No obstante, nuevas opciones de ingresos fueron surgiendo, entre ellas, el trabajo asalariado producto de los programas de expansión de la infraestructura gubernamental, la industria maderera,

la agricultura mecanizada y la apicultura. Muchos pobladores abandonaron sus milpas por completo, otros conservaron pequeñas parcelas y unos más se desplazaron de fijo a las ciudades.

Si bien en Los Chenes los intentos iniciales por tecnificar la agricultura se pueden rastrear desde los años cincuenta (cuando Hopelchén recibió las primeras tierras susceptibles de ser mecanizadas), fue durante la década de los setenta que los programas de modernización del campo se convirtieron en un objetivo primordial del gobierno de Campeche con la mecanización de miles de hectáreas, la instalación de sistemas de riego, la excavación de pozos, la introducción de nuevas variedades de maíz y el empleo a gran escala de agroquímicos. Se procuró, a toda costa, no sólo reemplazar la milpa, sino también propiciar un cambio de mentalidad respecto a ella en la población maya hablante por considerarse ineficaz en términos productivos. A nivel gubernamental se montó todo un engranaje que permitió tal conversión con la creación de secretarías y programas que regulaban cada fase del ciclo agroproductivo, tales las de asuntos agrícolas, distribución de tierras, riego, créditos y control de la producción. Así, aumentó el flujo de capital en la región con un consecuente repunte económico cuyos principales beneficiarios fueron las empresas privadas encargadas de la venta de maquinaria e insumos agrícolas y del desmonte con equipo pesado, y los terratenientes más acaudalados de la región, y no los productores y ejidatarios como podría llegar a pensarse.

Las tierras que se destinaron a la mecanización fueron principalmente ejidales (forestales, en su mayoría) pero, dado que no todos los ejidos disponían de áreas contiguas de gran extensión, en algunos de ellos el mecanizado se subdividió en partes distantes entre sí. Al principio los ejidatarios mostraron resistencia al cambio tecnológico propuesto por el uso de sus terrenos ejidales, las pesadas labores de limpieza para hacerlos arables (que incluían la eliminación manual y con machete de hierbas, raíces y piedras, además de las quemas, el derribamiento de árboles grandes con ayuda de tractores, inclusive, el empleo de dinamita), la introducción de técnicas desconocidas, el temor a un trato más directo con las autoridades gubernamentales, la falta de personal técnico y la carencia de estudios sobre la viabilidad de las nuevas tecnologías y sus consecuencias. En Bolonchén, por ejemplo, se negaron a desmontar un área donde se colocaría una parcela experimental.

Para contrarrestar esta desconfianza, el Gobierno optó por pagar cada etapa de cultivo que el campesino realizara, previa supervisión de las autoridades bancarias. Se pagó por el desmonte, la siembra, la cosecha; de manera que los productores quedaron convertidos en una suerte de

empleados asalariados. El Banco Nacional de Crédito Ejidal, BANJIDAL (luego BANRURAL) proporcionó los créditos iniciales. Para recibirlos, los milperos tuvieron que organizarse en “grupos de producción” que, a diferencia de lo que ocurría en la milpa, incluían a miembros externos a la familia. Se trastocó así la manera tradicional de organización agrícola basada en la consanguineidad y en los lazos familiares establecidos de forma ritual, como el compadrazgo. El banco también proveyó todos los medios de producción necesarios, incluidos los tractores, que al principio se alquilaban y, posteriormente, fueron comprados por los ejidos a través de préstamos crediticios.

Otra estrategia para afianzar el cambio tecnológico se realizó a través de la aseguradora paraestatal ANAGSA (Aseguradora Nacional de Agricultura y Ganadería, S.A.) que se negaba a pagar por las malas cosechas cuando los productores no cumplían con las fechas oficiales establecidas para la siembra. El hecho de contar con un calendario oficial para el cultivo representó una ruptura en la forma habitual de sembrar, que por centurias había considerado las condiciones climáticas para hacerlo. Al haber fechas establecidas con antelación, rígidas e inmóviles, los rituales asociados debieron supeditarse a ellas alterando, por ende, la temporalidad con que se realizaban.

Las presiones gubernamentales surtieron efecto pues los resultados obtenidos de las primeras cosechas fueron óptimos. Así, cada vez más y más milperos se fueron sumando a la conversión tecnológica de sus cultivos. Sin embargo, la modernización del agro campechano representó un verdadero desastre ecológico al talar miles de hectáreas de selvas e implementar paquetes tecnológicos que no correspondían a las características del entorno, como también ocurrió en otras zonas tropicales del país.³⁷ En Los Chenes se llevaron a cabo desmontes masivos, como los que ocurrieron en Chunchintok y Xmabén, sin considerar que muchas de las tierras de esas comunidades no eran aptas para la agricultura por ser *akalches*, es decir, suelos inundables de hasta dos metros de profundidad, o bien, por ser muy pedregosas. De esta manera varias áreas, otrora forestales, acabaron convertidas en zonas de asentamiento humano, pastizales o verdaderas sabanas empobrecidas, apenas utilizables para fines agrícolas.

Al cabo de unos años sobrevino el aumento de plantas perjudiciales a las siembras por lo que se hizo necesario emplear más agroquímicos; como consecuencia, los costos de producción se incrementaron. También empezaron a aflorar las desventajas de las semillas mejoradas, entre ellas,

³⁷ Los Planes Chontalpa y Balancán-Tenosique operados en Tabasco durante la misma década son, lastimosamente, ejemplos de desastres ecológicos a gran escala en zonas tropicales.

que eran más susceptibles a la evaporación en tiempos de sequía y a la acumulación de agua en tiempos de lluvia por estar sembradas en terrenos planos. Por su parte, los experimentos de diversificación de cultivos que se echaron a andar fracasaron por la baja demanda pues se implementaron sin contar con estudios de mercado previos. Las malas cosechas generalizadas ocasionaron pérdidas económicas al punto que los productores quedaron endeudados con los bancos y sin posibilidades de obtener nuevos créditos.

Para inicios de los años 80 se redujo drásticamente el capital gubernamental destinado a los proyectos de desarrollo agrícola, se congelaron los préstamos y los seguros, se redujo el personal técnico y hubo una caída real de los precios del maíz. La inflación, las tasas de interés activas y los precios de los medios de producción aumentaron, mientras que los ingresos de los productores disminuyeron. Muchos recurrieron, una vez más, a la milpa tradicional para asegurar la producción destinada al autoconsumo familiar. Entonces el Estado cambió la estrategia y otorgó créditos bancarios para el establecimiento de milpas siempre y cuando se emplearan variedades mejoradas de maíz, sin embargo, los productores optaron por las locales dada las malas experiencias anteriores. Cuando llegó la cosecha, los bancos exigieron el pago de los créditos y los intereses correspondientes, pero al no haber excedentes (dado que las semillas locales producen menos que las mejoradas) los productores se negaron a vender su maíz y cubrir la deuda. Esto representó el fin del subsidio de la milpa. Por ello, algunos ejidos del sur, como Ukum, desistieron por completo de la mecanización y regresaron a la ancestral milpa. Hoy en día, en esta comunidad es donde se puede ubicar el mayor número de semillas tradicionales aún cosechadas.

Sin embargo, pese a lo que podría pensarse, el mecanizado no sólo persistió en Los Chenes, sino que se incrementó en algunos ejidos del norte, como Katab, en donde el área cultivable se duplicó sin la ayuda gubernamental. En esto influyeron decisivamente los productores menonitas que por entonces se establecieron en la región, a tal grado que el desarrollo agrícola y económico en las últimas tres décadas no se entiende sin su presencia. En las líneas que siguen describo la historia de la conversión agrícola de Los Chenes desde su llegada en los años ochenta.

3.3.2 La colonización agrícola de Los Chenes por los menonitas

Los menonitas son un grupo étnico y religioso originado de la escisión del anabaptismo entre 1525 y 1535 en la región histórica de Prusia, hoy Países Bajos. Su nombre alude al de su fundador, Menno Simons, un sacerdote católico desertor. Su larga historia de emigraciones a lo largo y ancho del orbe, propiciadas sobre todo por presiones de tipo religioso, social, cultural, militar y educativo, es una de sus características principales. De su región de origen, el noroeste europeo, partieron a Rusia, al actual territorio de Ucrania, y de ahí decidieron cruzar el Atlántico e instalarse en Canadá y Estados Unidos dada su negativa a participar en la Primera Guerra Mundial. De estas zonas septentrionales pronto migraron a México y a varios puntos de América Latina (Alarcón, 2014: 14-17). En la actualidad tienen presencia en 82 países. En términos ideológicos explican esta diáspora porque se consideran a sí mismos como “extranjeros, ciudadanos de otro reino cuya consumación esperan y anhelan” (Islas *et al.*, 2014: 72), por ello, son ajenos a identidades regionales, nacionalismos y xenofobias de los lugares en que habitan.

Su doctrina se basa en la existencia de un solo Dios que es, a su vez, trinitario; las enseñanzas de la Biblia como autoridad máxima; el bautismo de los adultos que conscientemente han decidido apegarse a los principios de la religión; la separación entre la Iglesia y el Estado; el rechazo de cualquier tipo de actividad militar; el apartamiento de los asuntos políticos y la negación a realizar juramento alguno. También promueven la solidaridad y la caridad entre sus miembros, la castidad, la monogamia, la paz y una vida humilde y piadosa alejada de lujos materiales. Su base teológica son los escritos de su fundador. Otros rasgos que los identifican a nivel mundial —quizá como ningún otro grupo religioso— son su estilo de vida, que incluye una organización social, política, educativa y económica propia, vestimenta e idioma que tratan de ser lo más apegado posible al tiempo de su fundación, es decir, al siglo XVI, así como su cualidad de productores y comercializadores agrícolas y pecuarios (Cruz, 2015: 62-63).

Los primeros grupos menonitas que arribaron a México lo hicieron provenientes de Canadá, en 1922, como resultado de las negociaciones con el presidente Álvaro Obregón, cuyo gobierno les vendió cerca de 100,000 ha de terrenos semidesérticos en Chihuahua a precios verdaderamente bajos para fundar sus colonias e iniciar sus labores agrícolas en el marco de los programas de colonización de las zonas por entonces consideradas ociosas y despobladas. Además, les garantizó la libre profesión de su religión, educación y organización sociopolítica y económica, la

exoneración del servicio militar y el derecho de no prestar juramento alguno, mismas condiciones que a la fecha mantienen, a excepción de aquella que los liberaba de pagar impuestos, lo cual empezaron a hacer en los años 70.

Después de la exitosa colonización de estas tierras donde al cabo de 40 años lograron producir maíz, frijol, avena, trigo, leche y algunos productos derivados (como el afamado “queso menonita” de distribución nacional), varios grupos familiares se trasladaron a Durango y Zacatecas y, luego, a Yucatán y Campeche (Allouette, 2014: 173-177). A Quintana Roo llegaron a inicio del nuevo milenio provenientes de las comunidades beliceñas de Shipyard y Little Belize. En el año 2005 compraron 5,000 ha de tierras ejidales en el oeste de Bacalar, Quintana Roo, por un monto de \$6,000,000, esto es, \$300,000 por cada una. Una vez establecidos allí, otras familias de Campeche, Chihuahua, Zacatecas, Tamaulipas y Canadá arribaron al lugar para engrosar la población (Contreras, 2018: 78-81). De esta manera, el grupo menonita logró tener presencia en las tres entidades peninsulares. Ahora bien, ¿cuáles son las características de los grupos menonitas que interactúan con los pobladores mayas de Los Chenes?

Visitar los campos menonitas campechanos es adentrarse a un verdadero contraste paisajístico y cultural. Hombres, mujeres y niños —rubios y de ojos azules— visten como granjeros: ellos con overoles negros, camisas manga larga a cuadros, botas y sombreros; ellas con vestidos de fondos claros y estampados florales que les llegan a los tobillos, cabellos recogidos, o bien, con sombreros sujetos con tiras. Los niños parecen calcas en miniatura de sus padres. Se desplazan por los estrechos caminos del municipio de Hopelchén a bordo de carretas de madera y fierro que son tiradas por caballos (figura 28); las más modestas no cuentan con recubrimientos de hule en las llantas, por lo que las ruedas de metal golpean de forma directa al pavimento haciendo estragos sobre él. Viven en casas de colores sobrios que exhiben una combinación de madera y ladrillos en sus paredes y láminas de metal en los techos a dos aguas. Allí se comunican en *plattdeutsch*, una variante del alemán conocido como alemán bajo o plano, en alusión a su lugar de origen.

Lo anterior pareciera recrear una escena campirana de la Europa oriental del siglo XVI, si no fuera por los enormes silos de metal para almacenar miles de toneladas de maíz diseminados por los campos menonitas; los tráileres y camionetas repletos de granos que en temporada de cosecha serpentean las carreteras las 24 horas del día, y un entorno ecológico en el que predomina el verdor y el porte de los árboles de la selva mediana, aun cuando a medida que avanza el verano ésta vaya

perdiendo su colorido y exhibiendo su caducifolia y seca belleza. Contrastan los paisajes en tiempo y espacio: ni es Europa oriental con sus climas templados, sino Los Chenes con sus temperaturas superiores a los 35° C durante la primavera, ni es el siglo XVI cuando el petróleo y sus derivados no existían para aligerar las tareas de la vida diaria, sino el siglo XXI cuando las acciones de compraventa que los menonitas realizan día con día están en función de los precios que los granos alcancen en las bolsas de valores internacionales monitoreados vía internet. Así son los campos menonitas campechanos.



Figura 28: Familia menonita trasladándose en carroza con la selva mediana de fondo.

Las primeras familias llegaron al estado a inicios de los años 80's provenientes de Durango. Su intención fue adquirir terrenos para la cosecha propia y para la de sus hijos, por entonces unos infantes. A diferencia de lo vivido siglos atrás por sus antecesores, sus razones para migrar fueron puramente expansionistas, sin presiones gubernamentales de ningún tipo. Entre ellos llegó Don Isaac Klasen, de 67 años, uno de los fundadores de Yalnón, el primer campo menonita establecido en las colindancias de Hecelchakán y Hopelchén. Con añoranza recuerda aquellos tiempos: “Allá ya estaba muy lleno y muy caro el terreno y aquí vinieron a ofrecer y estaba barato. Nosotros no conocimos [sic por conocíamos]. Y la religión, la comunidad de Durango, compró esto. Por eso venimos acá. Como tenía yo bastantes hijos y como necesitábamos terreno”.

Los pobladores mayas también recuerdan la llegada de “los menonas”, como los denominan, de la siguiente manera: “El gobierno les vendió todos sus terrenos. O sea, es de los campechanos, pero ya ves que el Gobierno es más abusado que nosotros. Él los vendió a los menonas. Porque en cualquier momento si les quieres quitar: “mira, pues aquí están mis papeles, sellados por la Secretaría de...”. Ahí no puedes, tienen sus documentos, cómo lo vas a quitar, no se puede”.

Movilizados a través del tren cargaron con todo lo que pudieron para establecerse, incluidas maderas y láminas para construir sus casas, como cuenta Don Isaac al continuar narrando su experiencia: “Yo había mandao mis cosas con el tren. En el tren yo me había comprado madera pa’cer una casita, no tan muy chico. Nosotros rentábamos un jaro (*sic* por carro) [de tren] y ahí metimos todo. Cuando ya veníamos, pues agarré un camión allá en Hecelchakán, lo cargaron, y vinieron acá a bajar, y llegamos, así como en esta hora (5:30 pm)”.

Una vez asentados, los menonitas aprendieron a labrar las nuevas tierras —tan distantes geográfica y ambientalmente de aquellas de donde habían partido— mediante la observación y la interacción directa con los pobladores mayas. En palabras de don Isaac: “Solo lo aprende uno, lo ve uno, lo ve uno. ¿Quién sabe por qué no me rendió mucho [el primer año]? Pero yo tenía mucha suerte y el segundo año ya tenía sembrado como 4 ha. Así nomás, criollo. ¡Pero cansaba un chingo!”.

Al principio, los mayas mostraron incredulidad ante el hecho de que los recién llegados pudiesen sembrar maíz. Uno de ellos relata la manera en cómo los mayas los percibían por aquel entonces: “Voy a comprar mi semilla. Era criolla cuando empezamos porque en esa época, así, no había especial. Yo primero arreglé media hectárea; una hectárea cuando mucho. Entonces, dicen en Nohalal: Yo te vendo. —Bueno, dame un saco. Pero ellos nomás lo tenían en mazorca, no desgranado. [Y me dijeron:] No se siembra así la mazorca; se quita el grano. Nos tenían como muy...”.

Pero, además de la desconfianza, el relato anterior también revela los primeros contrastes a los que se enfrentaron ambos grupos: los mayas estaban acostumbrados tanto a intercambiar (sin mediación económica de por medio) como a comprar y vender granos criollos en mazorca, mientras que los menonitas adquirirían semillas mejoradas y en sacos.

Con el tiempo “los menonas” fueron ganando no sólo la confianza y el respeto de la población maya sino una genuina admiración hacia ellos por su honradez y su ardua manera de trabajar la

tierra y producir. En palabras de un productor de Katab: “Todos tienen su mecanizado. Ellos tienen más que nosotros, porque hay menonitas que hasta tienen 40 ha. Son buenas gentes, de que es gente buena, no son malos, se llevan mucho con cualquiera de nosotros. Hay veces [que] falla una maquinaria y nosotros no sabemos. [Entonces] los vamos a hablar y ellos enseguida vienen y lo reparan. ¡Son chingones! Son muy inteligentes”. Sin embargo, opiniones como ésta no son generalizadas. En los últimos años varios grupos de campesinos mayas han denunciado las graves afectaciones ambientales que la desmesurada —y, al parecer, insaciable— expansión menonita ha ocasionado en los ecosistemas locales, así como las repercusiones en sus producciones agrícolas y pecuarias. De ahí que el apelativo “menonas” no sólo sea una simple abreviatura, apócope o derivación del nombre.

Si bien los menonitas enfrentaron un panorama desconocido y hostil durante los primeros años posteriores a su arribo, no pasó tanto tiempo para que pusieran en marcha todo el andamiaje de relaciones y experiencias que los caracteriza a nivel mundial. Don Isaac prosigue su relato y en él asoman algunas de las características que llevaron a los menonitas establecerse como productores agrícolas exitosos en pocos años:

Entonces como yo tenía suerte, yo en Durango tenía mucho crédito, yo trabajaba con Bancomer y luego compraba tractores viejos, los arreglaba y así lo vendía y tenía movimiento. Y ya aquí en Campeche ya estaba haciendo silos. Y llegaron el banco de Campeche [que] quería dar crédito a los menonitas. Y como yo vendía en la entrada, primero llegaron y vieron que estoy haciendo silos, estoy trabajando. A ellos les gustó el trabajo que estoy haciendo. Dicen: “[nos] mandaron de allá arriba”. Y me preguntaron por mi nombre; lo checaron que yo tenía 10 años o más trabajando un crédito y nunca he quedado mal. Y dicen “para empezar te vas a dar un crédito, pero hoy”. En aquella época, hace 34 – 35 años, era muy diferente. Mira: “te vamos a dar pa’ que compres 12 vacas lecheras, 1 toro, 12 marranos y para que hagas el corral y la comida pa’ levantar los marranos”. Me van a prestar en aquella época era un millón de pesos, nomás pa’ que tengan idea. Dicen: “vienes a Campeche mañana, y mañana te estamos dando el dinero. Así fácil”. Y eso hicieron. Y me lo hicieron con interés fijo, no variable. Y en esa época era muy bajo el interés.

Créditos bancarios a los que los mayas no podían aspirar individualmente pues, a diferencia de los menonitas, no contaban con avales que respondieran con ellos en caso de fallas en los pagos; amplia experiencia en el cultivo de la tierra y en la comercialización, operación, reparación y compraventa de máquinas agrícolas; elaboración manual de equipos necesarios para la agricultura; disponibilidad de terrenos a muy bajos precios; así como férreas convicciones ideológicas que promueven el trabajo colaborativo, solidario y cooperativo que tejen redes de comercio y flujo de

capital más allá del territorio nacional, son algunas de las razones que explican tal éxito. También lo explica la nula oposición que encontraron por parte de la población maya:

Ellos se escondieron y cuándo salieron estaban con una escopeta en la mano. Con mucho miedo. [A] nosotros nos dijeron que no tuviéramos miedo porque no hacen nada, están acostumbrados a tener la escopeta en la mano, pero nosotros pos no les vamos a'cer nada, ¿verdad? ¡Muchos corrieron al monte! Cuando ya nos conocieron, ya... El maya es diferente. Allá en Durango si tú haces alguna cosas [*sic*], no yo, pero otra persona sí, cuando lo tratas mal, ¡te mata! Pues bueno, ya te mataron y se acabó. Pero la maya no. Aquí la maya era ¿cómo te quiero decir? Muy, muy amable, o sea, no se mataban, no peliaban tanto, y todo estaba bien.

A medida que la confianza permeó, y dada las condiciones particulares que los menonitas tenían para lograr cosechas exitosas —superiores, por mucho, a la de los pobladores mayas, aun sembrando las mismas variedades locales de maíz—, pronto comenzaron a llenar el vacío dejado por el Gobierno y otorgar créditos para continuar con lo que, considero, es la segunda etapa de la conversión agrícola en Los Chenes. De manera que dotaron a algunos pobladores mayas del capital necesario para la compra de maquinaria, instalación de equipos para el almacenamiento de la producción, sistemas de riego (en las comunidades donde éstos eran factibles) y herbicidas, plaguicidas y fungicidas que se requerían a gran escala; insumos todos de los cuales ¡ellos mismos eran los proveedores principales! Empezaron, pues, a recircular su dinero de la misma manera a como lo han venido haciendo en varias partes del mundo desde hace decenios.

Por ello, el considerar que los menonitas crearon condiciones que permitieron a los mayas desarrollarse productiva y económicamente a la par de ellos sería incurrir en un error. La disparidad entre unos y otros ha sido muy marcada. Con la inyección de capital que hicieron en Los Chenes agudizaron las inequidades existentes entre la población maya al contrapuntar a aquellos productores que eran susceptibles de un préstamo con los que no lo eran por no contar con las garantías que les exigían. En otras palabras, la confianza y la admiración que algunos mayas sienten por ellos no es recíproca, como se aprecia en el siguiente testimonio dado por uno de los habitantes del campo Yalnón: “Ellos [los mayas] no cumplen. ¿Cómo te quiero decir? Vamos a poner una cosa. [Un ejemplo]. Yo fui allá y voy a comprar un marranito para matar. ¡Ah, ok! ¿Cuánto vale? Pues en esa época, 100 pesos. ¡Ah, ok! Lo agarramos; nos dio mucho trabajo para agarrarlo, pero ya lo agarramos. Lo vamos a subirlo. — ¡Ah, no! ¡Te vale 200! Ellos lo horcan despacito [*sic* por: ellos te ahorcan despacito]”.

Respecto a las restricciones que “los menonas” establecieron desde un principio para el otorgamiento de los créditos, un joven productor maya comentó que en la actualidad: “Los menonas no dan crédito a un mexicano. ¡No te dan crédito! Tiene que ir avalado por un menonita. Y tienes que tratar bien con el menonita porque no va a ir él, porque es el aval, él va a sacarlo, pero yo pago. El menón dice: Cuando tú cosechas, le llevas el dinero al menón [al otro, al que dio el crédito]. Pero tiene que ser muy tu amigo, porque si no, dice: No, no. No me endeudo yo”.

Aquellos productores mayas que no reunían —y no reúnen— las condiciones necesarias para la concesión de un préstamo han quedado sujetos a las condiciones que los mismos menonitas les han impuesto; esto es, han tenido que venderles o, en el mejor de los casos, rentarles, sus ancestrales terrenos de cultivo para que ellos los siembren con sus grandes máquinas. Por lo tanto, no sorprende que con el tiempo los menonitas se hayan hecho de más y más terrenos de cultivo que hoy se cuentan en miles de hectáreas, otrora pertenecientes a los mayas y sus ejidos, y en el sorprendente incremento de sus campos de cultivo y núcleos poblacionales que, de siete, en 1990, pasaron a más de 80, en 2020, como se detalla líneas adelante.

Afianzados como productores y acreedores, y en su afán por lograr más y más cosechas —característica intrínseca del grupo étnico-religioso en todas partes del mundo donde habitan aludiendo un mandato o voluntad divina—, durante la década de los noventa empezaron a cultivar semillas mejoradas aprovechando su amplia experiencia en el norte del país con este tipo de granos. Las obtuvieron tanto de programas gubernamentales como de sus redes de contacto con los menonitas de otras latitudes, como lo narró un productor menonita: “Vinieron los ingenieros de México. No sé de dónde vinieron. Nos ofrecen maíz mejorado. A nosotros nos trajieron [*sic*] porque vieron que sí hubo cosecha y a nosotros nos lo dieron. De los mayas, nadie. Era un maíz que en lugar que daba media tonelada, daba tres toneladas en esa época. Era Pioneer. Y ya dejamos el criollo por completo. Y después cuando le dieron a los otros [menonitas], ya lo vendimos a los mayas también”.

Dado que estas semillas requerían condiciones específicas para lograr los volúmenes esperados, los menonitas iniciaron la transformación del paisaje chenero a gran escala como no se había visto ni con los planes de modernización del agro campechano que operaron años atrás. Recuérdese que desde sus orígenes el grupo religioso se ha caracterizado por transformar de modo radical los territorios donde habitan; por ejemplo, en la histórica Prusia, en 1600, desecaron pantanos y

construyeron canales para poder cultivar con éxito, convirtiendo a la región en el granero de Europa. En tiempos contemporáneos, y ya en nuestro país, modificaron las semidesérticas tierras chihuahuenses, al punto de convertirlas en una de las regiones más productivas del estado nortero (Allouette, 2014: 174, 181).

En lo que compete a Los Chenes, existe una correlación directa entre el incremento de los índices de deforestación y su presencia en la región. Ellis *et al.* (2017: 480) han demostrado cómo desde su llegada han aumentado de manera significativa las áreas destinadas a la agricultura mecanizada en Hopelchén, principalmente de maíz, sorgo y, en tiempos más recientes, soya; que se traducen en la pérdida de más de 46,000 ha de vegetación primaria en el periodo comprendido entre 1986 y 2015 y en el desplazamiento de la milpa tradicional a espacios cada vez más reducidos. Esta merma ha ocurrido sobre todo en terrenos privados pertenecientes a los menonitas, a razón de dos veces la tasa de deforestación que se observa en otras tierras privadas, ejidales o nacionales. Al respecto, conviene agregar que los menonitas son dueños del 31% de las tierras privadas que existen en Hopelchén, es decir, de más de 43,400 ha que, en su mayoría, han comprado a los pobladores mayas.

La figura 29 ejemplifica con claridad la devastación ambiental asociada al establecimiento de los campos menonitas. En la imagen de satélite, de 2023, se aprecia que el desmonte que rodea a la comunidad Nueva Salamanca, en Bacalar, Quintana Roo, abarca una superficie mucho mayor ¡que la de la propia cabecera municipal! Ha de recordarse que dicha localidad se asentó hace apenas 20 años con emigrados de Belice.

conocimientos, granos y créditos, dejando a los productores mayas supeditados a ellos por las pocas posibilidades de elegir a otros proveedores. Don Isaac Klassen expresó la expansión agrícola y comercial de su grupo filial de esta manera: “Así empezamos, poco a poco, poco a poco. ¡Ahorita hasta de todo hay!”.

En las agropecuarias menonitas se observan sacos de diversas marcas, tamaños y precios conteniendo las variedades mejoradas de maíz, sorgo y soya. En los anaqueles también hay herbicidas, fungicidas e insecticidas de múltiples presentaciones comerciales exhibiendo sus etiquetas de colores que, si bien indican su grado de toxicidad, son poco apreciadas por la población en general. A un lado se encuentran los fertilizantes y abonos; algunos en presentaciones líquidas, otros en polvo o granos. También hay diversas herramientas agrícolas como picos, palas y carretillas, y un sinnúmero de instrumentos, aditamentos y equipos indispensables para la agricultura como cordeles, mangueras, aspersores, bidones con gasolina, etcétera. En la gran tienda del campo Yalnón, amén de esto, no falta el característico queso menonita y la versión propia del conocido queso amarillo Deysi yucateco³⁸ que, aunque bien podría ser la versión original del lácteo, dista del sabor de aquel que es comercializado en las capitales peninsulares.

Más allá de sus tiendas, los menonitas mercadean con las grandes máquinas agrícolas que hacen posible la mecanización, tales como tractores, sembradoras, trilladoras y desbrozadoras, ya sea vendiéndolas por medio de los créditos que conceden, o bien, rentándolas por días de trabajo o de acuerdo con la extensión de los terrenos. Cuando se trata de venta, echan a andar la serie de conexiones familiares y comerciales que tienen con los grupos asentados en el norte del país y más allá de las fronteras nacionales. Así narró un habitante chenero su experiencia al adquirir una sembradora:

[Las máquinas] lo traen de Chihuahua, pero vienen de Estados Unidos. Lo pasan a la frontera, ya usados [por] los estadounidenses. De hecho, las series, puro de Estados Unidos tiene. El mío [así] lo tiene. Apenas hace dos años que lo compré. Apenas llegó de Estados Unidos lo trajieron [*sic*] a Chihuahua. Y de Chihuahua lo compra uno de Yalnón o lo compra también uno de un campo menonita que llama Nuevo Progreso. El señor compra; es un empresario. Compra esa máquina. Lo

³⁸ El queso Deysi o Daysi pertenece al grupo de los quesos chihuahuenses (desarrollados originalmente por los emigrados menonitas) que comparten características de los quesos tipo Chesire (Excelsior) y Chéster (Chihuahua), tales como el color amarillo anaranjado del primero y la firmeza del segundo; con particulares propias como los hoyos —producto de la fermentación— y la grasa. Goza de popularidad entre la población peninsular, tanto de ciudades como de algunos pueblos donde se comercializa, para la elaboración de botanas y algunos productos de repostería casera (Alcocer, 2010).

traen con flete pagado con tráiler. Lo estaciona acá y tú vas y le dices: "¿Sabes qué? Quiero comprar una máquina". —Ah, tengo una, tengo otra... ¿qué quieres?

Los “menonas” además prestan servicios de capacitación a quien no sepa operar las máquinas, sobre todo a aquellos pobladores mayas que las adquieren o las manejan por primera vez. El mantenimiento y la reparación también corren por su cuenta la mayoría de las veces; de manera que no sólo ponen en juego —en el exitoso juego económico que la producción mecaniza de maíz representa— sus conocimientos y experiencia, sino también todas las refacciones necesarias para su correcto funcionamiento, que van desde tuercas y tornillos hasta llantas de gran tamaño que se cotizan en miles de pesos y que sólo podrán ser otorgadas a quien goce del crédito o dinero necesario. La narración de un productor maya da cuenta de esto:

Y como ya conocen el tipo de gente, cuando tú le compres, por decir, yo a veces voy y le digo: ¿Sabes qué? No tengo dinero. Quiero comprar una llanta de un tractor o de una trilladora de esas. Esas llantas están en 17 mil pesos. Y yo voy y le digo:

— No tengo dinero.

— Te lo doy. A ver cómo vas a empezar con el crédito.

— Empezando a cosechar yo voy y pago. Y ya.

A veces yo les digo: ¿sabes qué? Tengo una garantía prendaria para darte y me das la llanta. Y así hemos trabajado.

De igual manera, intervienen en el asesoramiento de los cultivos, sobre todo cuando se experimentan nuevas variedades de semillas mejoradas. Y, por si fuera poco, son los principales encargados de la captación de la cosecha producida a nivel regional y de su distribución más allá de los lindes peninsulares.

Actualmente, también se yerguen como exitosos productores apícolas y, en algunos casos ganaderos: “Ahorita los menonas trabajan de a madre! ¡Trabajan abeja, trabajan borregos, trabajan pavos, gallinas! ¡Si algunos vienen hasta a vender huevos acá! Así pasan a vender acá”, comentó un poblador maya. Otro más, proporcionó mayores datos respecto a esta diversificación de actividades:

Los menonas antes cuando entraron acá, es puro mecanizado [lo] que saben trabajar. Pero ahorita ya trabajan abejas, ya trabajan ganado, ya trabajan borregos. De todo. Yo enseñé de esta ruta [a uno] que estaba sacando buena lana. Porque antes nomás mecanizado, chihua, maíz. ¡Eso trabajan los menonas! Pero ahorita cuando vieron que el miel [sic] da... Ahorita hay menonas que tienen como 50, 60 porrón de abejas. ¡Ya saben trabajar! A veces traen dos, tres tambores, cada menona. Para octubre suben las cajas. Suben sus cajas sobre las matas. Buscan. Lo buscan los abejas. Las cajas es donde pescan las abejas. Ellos mismos se meten [las abejas]. Los que los pescan, [los que] se meten,

los llevan. Se bajan, se llevan. Es la trampa de las abejas, que dicen. Es acá lo sirve para atrapar a las abejas. No sé cómo lo buscan también. Es la trampa de las abejas, esas que están subidos así [*sic*] es que se meten. Ahí lo llegan, ahí lo van a castrar.

El relato anterior describe cómo los menonitas propician condiciones para que las abejas de los apiarios o colmenas cercanas funden nuevas colonias, de ahí que: “Para octubre suben las cajas. Suben sus cajas sobre las matas” y, una vez dentro, “los pescan”, “se bajan” y “los llevan”.

Contrasta este modo de vida, de sumo empresarial y acaparador, con los principios de pobreza y humildad que caracterizan al grupo étnico-religioso a nivel mundial. Interesante paradoja en la que, por un lado, manejan millonarias sumas de dinero, producto del gran negocio agrícola que por años han consolidado en Los Chenes, y, por otro, exhiben sencillez al vivir sin luz, transportarse en carretas tiradas por caballos, vestir modestamente. Tal riqueza y sus correspondientes afanes expansionistas pueden explicarse como un mandato o voluntad divina. Al respecto están las palabras de un líder menonita del campo Chavi quien en 2022 declaró a la agencia de noticias Reuter que “Si Dios te lo concede, entonces creces” y “Si el gobierno nos cierra, Dios nos abrirá”, con respecto a la propuesta de emplear técnicas orgánicas en sus cultivos (Reuters, 2022).

La serie de transformaciones agrícolas, económicas, productivas y paisajísticas que los menonitas han hecho en la región de Los Chenes desde hace casi cuatro décadas también se expresa en el sorprendente aumento de sus núcleos poblacionales; sorprendente no sólo en términos numéricos, sino, además, por la rapidez con que los han establecido. Para 1990 la población menonita era de 485 personas, diseminadas en siete campos (INEGI, 1991). Para el año 2000, ascendió a 1,940 y en el 2005 ya se contabilizaban 17 campos (INEGI, 2005). Según los datos del último Censo de Población y Vivienda, en el 2020 existían más de 80 localidades menonitas asentadas en los municipios de Candelaria, El Carmen, Tenabo, Hecelchakán y Hopelchén, que albergaban una población total de 9,438 personas (tabla 10). Tan sólo en la última municipalidad se contabilizan 60 campos, entre los cuales se listan Nuevo Progreso, Las Palmas, Las Flores, Nueva Trinidad, Nuevo Durango y El Temporal, con 6,654 personas. Mientras que en Hecelchakán existen otros cuatro grandes campos —incluido el histórico Yalnón— con 1,660 menonitas más (INEGI, 2021).

Tabla 10: Campos menonitas de Campeche en el año 2020.

Municipio	Localidad	Población total
Candelaria	Las Maravillas 1	126
	Las Maravillas 2	163
	Las Maravillas 3	102
	Las Maravillas 4	48
	Las Maravillas 5	10
Carmen	Río Verde 1	6
	Río Verde 2	76
	Río Verde 3	88
	Río Verde 4	12
	Río Verde 5	7
	Río Verde 8	12
	Río Verde 9	32
	Río Verde 10	19
	Río Verde 12	7
Hecelchakán	Yalnón	1359
	Chaví Número Uno	93
	Chaví Número Dos	128
	Campo Menonita Yalnón Número Nueve	80
Hopelchén	Nuevo Progreso Campo Uno	167
	Nuevo Progreso Campo Dos	153
	Nuevo Progreso Campo Tres	121
	Nuevo Progreso Campo Cuatro	228
	Nuevo Progreso Campo Cinco	143
	Nuevo Progreso Campo Seis	167
	Nuevo Progreso Campo Siete	262
	Nuevo Progreso Campo Ocho	153
	Nuevo Progreso Campo Nueve	166
	Nuevo Progreso Campo Diez	121
	Nuevo Progreso Campo Once	132
	Nuevo Progreso Campo Doce	128
	Las Palmas	1
	Nuevo Chan Yaxché	6
	Las Flores Uno	90
	Las Flores Dos	55
	Las Flores Tres	32
	Las Flores Cuatro	57
	Las Flores Cinco	78
	Las Flores Seis	26
	Las Flores Siete	48
	Las Palmas Uno	58
	Las Palmas Dos	25
	Las Palmas Tres	46
	Palmas Cuatro	115
	Las Palmas Cinco	18

	Las Palmas Seis	6
	Las Palmas Siete	32
	Las Palmas 8	34
	El Temporal Campo 1	148
	El Temporal Campo 2	138
	El Temporal Campo 3	176
	El Temporal Cuatro	124
	El Temporal Campo 5	227
	Temporal Seis	123
	El Temporal Siete	130
	El Temporal Ocho	62
	Santa Rosa	229
	Santa Fe Uno	162
	Santa Fe Dos	117
	La Nueva Trinidad Campo 1	124
	La Nueva Trinidad Campo 2	123
	La Nueva Trinidad Campo 3	162
	Nueva Trinidad Cuatro	72
	Nueva Trinidad Cinco	95
	La Nueva Trinidad Campo 6	5
	Nuevo Durango Campo 1	162
	Nuevo Durango Campo 2	145
	Nuevo Durango Campo 3	243
	Nuevo Durango Campo 4	230
	Nuevo Durango Campo 5	183
	Nuevo Durango Campo 6	182
	Nuevo Durango Siete	107
	Nuevo Durango Ocho	71
	Nuevo Durango Nueve	63
	Campo 1A	5
	Campo Menonita Número Catorce	76
	Campo Menonita Número Quince	188
	Campo Menonita Número Dieciséis	42
	Campo Menonita Número Diecisiete	72
Tenabo	Chaví Número Tres	152
	Chaví Número Cuatro	89
	Chaví Número Cinco	110
	Chaví Número Seis	65
Población total menonita		9438

Fuente: INEGI, 2021

En estos campos se pueden apreciar los dos tipos clásicos de vida menonita que persisten a nivel mundial. Por un lado, están los llamados “tradicionales” o “conservadores”, quienes han optado por vivir lo más apegado a como se vivía en la Europa de la que surgieron; son los propietarios de las carretas sin llantas y de casas sin luz eléctrica. Sin embargo, no son del todo ajenos a la modernidad, tal como relató uno de ellos radicado en el campo Yalnón:

La comunidad aquí todavía es de los más antiguos. [En] la misma religión tenemos a un acuerdo que no queremos molestar tanto al gobierno. Y lego [*sic* por luego], otra cosa, la gente quieren tenerlo más bajo, más incentivo. Tenemos planta. Na’ más a ratos la planta, tenemos luz, saco agua. Yo no tenía, pero ahorita ya tengo [celdas] solares. Tengo refrigerador, pero con ese. Ese hace ocho días que lo puse. Entonces ahorita nomás la luz con petróleo, el refrigerador con gas butano. Y así, poco a poco, poco a poco.

Por otro lado, están los “liberales”, quienes además de emplear derivados del petróleo (incluyendo el hule en las llantas de sus carrozas) y luz eléctrica, pueden llegar a hacer uso de las tecnologías actuales como los celulares, computadoras e internet, sobre todo para tratar asuntos relacionados con el comercio. No extraña, por tanto, observar a algunos varones haciendo fila en el banco de Hopelchén, o bien, hablando por teléfono. Aquellos a los que de vez en cuando se les puede observar tomando *Coca Cola* en las afueras de las oficinas o de las tiendas de los campos menonitas bien podrían pertenecer a este grupo, aunque no se descarta que el consumo del refresco embotellado no distinga entre liberales y tradicionales, fenómeno que ya ha sido reportado entre los miembros de comunidades de los valles de Durango (Redacción Tierra Adentro y Merlín, 2021).

En tiempos recientes los grupos menonitas campechanos han sido señalados de talar miles de hectáreas de selva para la instalación de sus campos de cultivo en los que, se afirma, siguen cultivando soya transgénica. Respecto a la deforestación propiciada por el grupo étnico-religioso, ha de recordarse que, lamentablemente, es un fenómeno histórico y continuo desde su arribo a tierras peninsulares que se ha recrudecido en los últimos años (ver la figura 29). Varias organizaciones a nivel regional, nacional e internacional han alzado la voz para señalar esta problemática. Destacan el Colectivo de Comunidades Mayas de los Chenes, el colectivo *Ka’ Kuxtal Much’ Meyaj*, *Muuch Kambal* y la Red Mayense de Guardianes y Guardianas de Semillas que, de manera sistemática, han señalado la carencia de semillas nativas, deforestación, mortandad de abejas, contaminación de acuíferos, problemas a la salud humana y pérdida de la seguridad alimentaria, por lo que han interpuesto denuncias para contrarrestar esta ofensiva globalizadora

(Canul y Muñoz, 2022). En 2020, Leydy Aracely Pech Martín, vocera del Colectivo de Comunidades Mayas de los Chenes, fue galardonada con el Premio Goldman, el galardón más prestigioso a nivel mundial en materia ambiental, por su lucha de más de 25 años en pro de la defensa del territorio maya; en específico, por contribuir a la suspensión del cultivo de soya transgénica y, así, proteger a las abejas y la apicultura local (CEMDA, 2020). Sin embargo, pese a lo ganado, queda muchísimo por hacer, como estas mismas organizaciones reconocen.

En cuanto a la soya no puede soslayarse su importancia para el estado y la región de Los Chenes. En 2013 Campeche era el tercer productor nacional y Hopelchén figuraba como el segundo productor estatal aportando el 43.82% de la producción total (Echanove, 2016: 53, 55). La soya transgénica empezó a sembrarse de manera experimental en Campeche desde 2001 y a mediados de 2012 la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) concedió a la transnacional Monsanto el permiso para hacerlo de manera comercial en 253,500 ha de la Península de Yucatán, Chiapas y la huasteca (Negrín, 2008: 8-9). Desde entonces un entramado de demandas, juicios de amparo y recursos de revisión ha sido promovido por las comunidades indígenas mayas en conjunto con diversas Organizaciones No Gubernamentales, nacionales e internacionales, reclamando su derecho a ser consideradas ante decisiones de tal envergadura y con la firme intención de echar abajo tal resolución, pues el cultivo representa serias amenazas a la apicultura local y la salud humana.³⁹

La situación ha llevado a serias confrontaciones entre los pobladores mayas y los menonitas, quienes son los principales productores de la leguminosa transgénica, que trabajan en estrecha relación con Monsanto. Durante las consultas efectuadas en comunidades mayas en 2016⁴⁰ menonitas del ejido Iturbide (Hopelchén) se presentaron de manera sorpresiva sin haber sido

³⁹ Un puntual seguimiento de estos litigios puede consultarse en Guzmán (2016).

⁴⁰ Diversas voces han señalado las inconsistencias de la consulta. La Misión de Observación de la Consulta al Pueblo Maya sobre la siembra de soya genéticamente modificada determinó que la información proporcionada por las autoridades durante las sesiones de la fase “Informativa” realizadas en Vicente Guerrero Iturbide, Chencoh y Dzibalchén, y de las fases “Deliberativa” y “Consultiva” hechas en la primera comunidad, fue “incompleta, parcial, tendenciosa y claramente a favor de la siembra de soya genéticamente modificada, [por lo que] estamos ante una consulta en la que las autoridades encargadas no están informando a las comunidades, sino básicamente cubriendo un trámite, de ‘utilidad’, sólo para las autoridades mismas y las empresas del ramo” (Fundar, 2016). Varias voces académicas coinciden con estos planteamientos. Para una investigadora, la CIBIOGEM, la institución encargada de organizar y llevar a cabo la consulta, “lejos de seguir los ‘estándares internacionales’ en la materia, favoreció sobre todo a los sojeros menonitas y a los de algunas comunidades, entre las que destaca una parte de la población de Iturbide”.

convocados, alegando su derecho a participar en tales ejercicios de toma de decisiones. Iban acompañados de no pocos habitantes mayas, presuntamente financiados por el gobernador de uno de los campos menonitas más grandes de la región, entre ellos “dos personas con antecedentes de liderar protestas y tomas de edificios gubernamentales para exigir fertilizantes, semillas, etc.” (Mena y Tzec-Caamal, 2016). Con actitud arrogante encerraron a las autoridades estatales y federales, exigiéndoles la continuidad de la siembra de la soya genéticamente modificada y amenazándolos con retenerlos mayor tiempo si no aceptaban, pues: “Hay gente que ya sembró y estamos protegiendo a las personas que ya sembraron”, por lo que de continuar la prohibición se verían muy impactados económicamente, señaló uno de los “soyeros” (Carrera, 2016; Maya Politikon, 2016). Esta tensa situación logró resolverse por intermediación del delegado de la CDI en Campeche, quien les prometió que serían atendidos por funcionarios en la capital del Estado (Quintal, *com. pers.*, 2024). Como puede verse, no sólo se contrapuntearon los menonitas con los pobladores locales, sino también los propios habitantes mayas entre ellos mismos: unos que luchaban por la derogación del permiso concedido a la transnacional y otros que defendían tal permiso.

Sin embargo, pese a que a inicios de 2015 la Suprema Corte de Justicia de la Nación revocó el permiso otorgado a Monsanto y que a mediados de 2020 el Ejecutivo en turno ratificó esta decisión,⁴¹ la desaparición del cultivo transgénico en las tierras cheneras se vislumbra lejana. A inicios de 2021, comunidades mayas de Hopelchén y las organizaciones Greenpeace México, Centro Mexicano de Derecho Ambiental A.C. e Indignación, dieron a conocer que la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) reconocieron la presencia de material genético modificado, no sólo de soya, ¡sino también de maíz!, en muestras provenientes de Hopelchén: “Para las muestras de soya se obtuvo un resultado positivo para el evento MON4032 que confiere tolerancia al herbicida glifosato”, indicó la SEMARNAT, mientras que SENASICA, por su parte, apuntó que: “En lo que va del año 2020, se han realizado verificaciones al cultivo de soya en el Estado de Campeche (municipio de Hopelchén), de las cuales 4 muestras de tejido vegetal

⁴¹ En estas luchas resalta el trabajo realizado por el Colectivo Ma’OGM (*ma’* significa “no” en maya yucateco), un grupo interdisciplinario de agrónomos, biólogos, agroecólogos, abogados y líderes comunitarios. Para mayores datos de las actividades emprendidas consúltese Torres-Mazuera (2018).

conforme a los resultados de laboratorio fueron positivas a la presencia de material genéticamente modificado” (Greenpeace México, 2021a).

Lo anterior ha mantenido latente los enfrentamientos entre pobladores mayas y menonitas.⁴² Hace poco, un grupo de 30 familias del campo Las Flores, en Hopelchén, anunció que dejarán el estado para irse a ¡Angola! como respuesta a las amenazas que —afirman— han recibido por la siembra de soya transgénica⁴³ (Caamal, 2021a). Cabe mencionar que la comunidad menonita del país sudafricano ha dado asilo a refugiados congoleños desde 2017 (Braun, 2017) y que en 2018 lanzó una invitación a sus correligionarios chihuahuenses para mudarse con ellos dada la carencia de tierra de éstos (Quezada, 2018).

Como parte de la atención a estos conflictos, en agosto de 2021 el gobierno federal comunicó haber establecido un “acuerdo histórico” con las comunidades menonitas campechanas quienes:

se comprometen a detener todas las actividades que impliquen la deforestación de zonas de la selva maya y establecer sistemas de producción más amigables con la naturaleza. [Además que] se instala una mesa de trabajo permanente para la transición productiva, la regularización de trámites, la certidumbre en la tenencia de la tierra y la revisión de denuncias administrativas y penales. [Asimismo, se] iniciarán procesos de ordenamiento ecológico del territorio y se avanzará en la mitigación y reparación de daños ambientales (SEMARNAT, 2021).

Si bien prometedor, el acuerdo no asegura el término de los conflictos entre mayas y menonitas, pues en el fondo del asunto está la mortandad de miles de abejas a consecuencia del uso desmedido de plaguicidas que ha acarreado drásticas reducciones en la producción de miel, su venta y la exportación a países europeos, en específico a Alemania, que en 2016 detectó alcaloides pirrolizidínicos —mutagénicos, carcinogénicos y hepatotóxicos para el ser humano y potencialmente mortales para las abejas— en mieles mexicanas, por lo que el producto fue clasificado como “riesgo serio” y retirado del mercado (European Commission, 2016 *apud* Alvarado-Avila, 2022: 796). Según comentó Pedro Ehuán Coyoc, presidente de la asociación de apicultores “Miel y Cera de Champotón”, “esa miel aún la podemos comercializar, pero ya no irá a Alemania o a Arabia Saudita, quienes tienen el mejor precio del producto” (Magaña, 2023).

⁴² Quintal ha participado en ejercicios de concientización a los menonitas sobre la deforestación y apicultura. Sin embargo, —señala— han resultado infructuosos, porque éstos señalan, ante todo, los intereses monetarios que persiguen (2024, *com. pers.*).

⁴³ Lo cual se agudizó a raíz de una supuesta confusión en la que se vio involucrada una “narcoavioneta” que aterrizó en los terrenos menonitas del campo Las Palmas, en mayo de 2021 (Caamal, 2021b).

Sin embargo, como se verá adelante, en el apartado dedicado al mecanizado, los menonitas no son los únicos que emplean agroquímicos catalogados como mortales para las abejas; los productores mayas también hacen lo propio. Vale la pena, pues, cuestionarnos desde ahora hasta qué punto las responsabilidades en torno a los daños ambientales y la producción melífera son atribuibles a los miembros del grupo étnico-religioso y a aquellos pobladores mayas que han convertido sus milpas en campos mecanizados, sobre todo, cuando algunos de estos últimos han expresado deseos por continuar cultivando de esta forma y sumar la producción de soya. Pero, aunque estas responsabilidades puedan presumirse compartidas, es preciso subrayar que de ninguna manera son equiparables: por principio de cuentas porque fueron los menonitas quienes apoyados por el gobierno mexicano transformaron la manera de producir en la región e insertaron a los pobladores locales a la economía de mercado manejada por ellos mediante altísimas presiones sociales, y, en últimas instancias, porque las miles de hectáreas mecanizadas que poseen precisan de inconmensurables cantidades de agua, extraída del subsuelo por medio de pozos de absorción, y de agroquímicos, rociados desde avionetas, lo que no ocurre en las tierras mecanizadas en posesión de los mayas.

Ahora bien, la influencia de los menonitas en la región va más allá de lo agropecuario y de sus conflictos actuales. Hay otros influjos —más sutiles, ciertamente— que se pueden observar en ciertas comunidades de Los Chenes. Por ejemplo, en Monte Bello, Hopelchén, sorprende ver un templo católico con apariencia similar a las casas menonitas. Sus paredes en tonos claros, sus exteriores que asemejan ladrillos y el techo de lámina a dos aguas hacen recordarlas. Pero la sorpresa es mayor cuando se conoce que la iglesia ¡fue construida por los menonitas a petición expresa de los habitantes del pueblo!, con su correspondiente pago, como puede deducirse. En esta misma localidad se pueden observar algunas casas de aspecto similar. Lo anterior da cuenta de la influencia que el grupo étnico-religioso puede estar teniendo en las reelaboraciones estéticas y arquitectónicas en torno a los recintos religiosos y la vivienda maya contemporánea.

Otro ejemplo de estos vínculos es la relación que algunos menonitas tienen con los especialistas locales en lo que respecta a la atención de sus procesos de salud/enfermedad, tal como lo hizo ver un *jmeen* de la región: “Por mi trabajo sí veo menonitas. [Allá] donde está mi consultorio mucha gente menonita llega. Ahorita estoy curando a una señora, ya tiene, ya está sanando de cáncer, [es]

una menonita. Ahorita estoy viendo a un menonita de Nuevo Progreso [con] cáncer de pulmón. De Campo Temporal [otra] que tenía cáncer de mama. Ahí también curé en Yalnón”.

Así relata el hijo de uno de los especialistas la cercanía entre los menonitas y su padre: “Mi papá curó a un menonita de cáncer, de allá de Nuevo Progreso... Ya estaba en fase terminal del pulmón. Entonces vino el menonita. A ellos, así como [a] nosotros, no los santiguan. Ellos [sólo] medicinas, porque es medicina. Pero dicen: “Primeramente Dios”. Sea el dios que tú quieras, tú creas, pero es Dios. ¡Encomiéndate a Dios!”. Más relacionado con el ámbito ritual está el hecho de que los pobladores mayas compren los pavos que sacrifican en sus ceremonias agropecuarias ni más ni menos que a los “menonas”, como de forma enfática lo comentó un ama de casa de Katab, asombrada por el precio de las aves: “compramos últimamente en el campo menonita. ‘Taban a 700 pesos, ¡800 pesos un pavo!’”.

Como puede notarse, la influencia del grupo menonita ha sido determinante para Los Chenes. Fueron ellos los que a partir de los 90’s le dieron un segundo impulso agrícola a la región, más fuerte y exitoso que el propiciado décadas atrás por los gobiernos estatal y federal y que devino en la inserción total de los productores locales a una economía capitalista sujeta a las exigencias del mercado global. A lo largo de casi 40 años han creado condiciones tales sobre el cultivo del maíz que los agricultores mayas se han visto casi obligados a darles en renta sus tierras, cuando no a vendérselas; comprarles todo lo necesario para arar, desde una tuerca hasta las grandes máquinas sembradoras; solicitarles créditos y venderles la cosecha obtenida.

Han creado un cuello de botella sobre el modo de cultivo que ellos mismos afianzaron en detrimento de los productores locales quienes han quedado supeditados a sus decisiones. Un cuello de botella cada vez más constreñido y agravado por los conflictos ya descritos que ha dejado a miles de pobladores mayas al margen del desarrollo agrícola y económico logrado en la región al no tener las condiciones —sobre todo económicas— para insertarse a él, con el irremediable desplazamiento de la milpa y de sus ancestrales rituales asociados.

En palabras más coloquiales, los menonitas mueven la batuta de la producción mecanizada en Los Chenes. Pero ¿cuáles son los pormenores de este sistema de cultivo tan vasto y exitoso en la región? ¡Veámoslo!

3.4 El mecanizado

A lo largo y ancho de Los Chenes se observan amplísimas extensiones de terrenos destinadas por completo al cultivo del maíz. Se trata de variedades mejoradas genéticamente, sembradas con la ayuda de grandes máquinas agrícolas, que requieren —además del vital líquido—, enormes cantidades de agroquímicos para prosperar de forma óptima y lograr rendimientos mucho mayores que los obtenidos con las variedades criollas. La producción —calculada en miles de toneladas— se destina sobre todo a grandes empresas regionales; sólo una porción menor se reserva para el consumo y la venta local. A continuación, se describen con mayor detalle las particularidades de la producción agrícola mecanizada en Los Chenes, que hacen evidente el marcado contraste de la región con otras en las que la pervivencia de la milpa las hace considerarlas “más tradicionales”.

Don Lupe, de Bolonchén, recuerda que: “Ese mecanizado entró cuando llegó el gobernador *Ch’el* Barrera acá y cuando nos dijo que va a ‘cer el pozo y allá se levantó el pueblo”. El milpero sexagenario se refiere a Rafael Rodríguez Barrera, jefe del Ejecutivo Estatal en cuyo mandato, de 1973 a 1979, se mecanizaron las tierras y se instalaron los primeros sistemas de riego a gran escala en la región. Con añoranza, compara la situación pasada y la actual: “En el pasado, cuando [no] hay mecanizado, ahora puros flojos. Porque no chapean, no hay que sembrar con ¿macana? Antes no. Cosechas con tu *xuxak*,⁴⁴ así cargao. Hoy tas tomando tu chela, ta’ la máquina trilladora [risas]. Y cuando [ininteligible] a sembrar sacan su cartoncito allá y te vas. Ahí se siembra la máquina. Listo. Saboreando tu chela. Pero si pierdes, todo se pierde. Pues sí, porque ¿cuánto cuesta el suelo, cuánto cuesta la trilladora, la sembradora? Y si vas [a] rociar, también”.

Casi 50 años después, el mecanizado domina el paisaje agrícola chenero, y de manera más marcada en aquellas partes donde abundan los *kankabales*, como en el norte, pues estas tierras rojas, planas y muy fértiles —otrora asiento de las milpas, como se apuntó antes— permiten la correcta operación de las grandes máquinas agrícolas. Otros tipos de suelos son menos preferidos. Entre ellos está el *ya’ax xon* que, se recordará, es negro e inundable por temporadas; es decir, susceptible de emplearse —bien para milpa, bien para mecanizado— sólo durante determinadas épocas del año. Por su parte, hay otros que definitivamente no se mecanizan, como los *akalchés*, pues: “Es

⁴⁴ *Xuxak*: cesto grande; cuévano o cesto grande de bejucos; canasta tejida con bejucos, que se emplea en la cosecha (Barrera Vásquez, 1980: 956).

donde está casi todo el tiempo el agua encharcada. Dura a veces 15 días, tres semanas y el agua está por partes. Y a veces en este tiempo no se puede sembrar maíz porque está muy húmedo”.

Hasta 2019, las tierras mecanizadas en Campeche cubrían 270,787 ha, que se traducen en el 79.6% del total de las cultivadas en el Estado. En Los Chenes, la mayoría de éstas son de carácter ejidal, tal como lo comentó un productor: “Todas esto lo que vez es puro mecanizado. [Son] de todos, de todos. Ta’ dividido así como lo ves. Ahí les vamos a dar su terreno, saben cuántos metros tiene; todo, las colindancias, lo saben cada quien”. Una menor proporción está en manos de particulares, sobre todo, menonitas.

Los agricultores entrevistados refirieron tener entre cinco y 10 ha de cultivo mecanizado cada uno. “Yo nada más como... siete”, dijo uno de ellos, precisando después que en realidad se trataba de 10. Los que más tienen son aquellos que se organizan en grupos pequeños, por lo general, entre familiares. Sin embargo, no es común que un solo productor maya sea el único propietario de vastas extensiones, como muestra el siguiente testimonio: “[tampoco tienen] que digamos bastantito. Como ellos [que] trabajan 30... 30 [ha], pero entre tres siempre. Les tocaría a 10, siempre. Y allá donde Gilberto, estaban manejando 20 ha, parece. La mayor, que trabaja mayor, mayor, es la que tiene su tienda acá en el cerro, es el que tiene mayor, trabaja como unas 70-80 ha. ¡Es la que tiene más! ¡Sí! ¡Pero es mucha la inversión! Huum...”.

La inversión referida incluye pagos por “preparar el terreno, sembrarlo, rociarlo”, de manera “que quede bien limpio”; además de las compras de “semillas, fertilizantes, hierbicidas [sic]”. De ahí que expresiones como “¡No, hombre, te digo que sale caro!”, sean comunes entre los agricultores mayas. Por ello, pese a que posean tierras óptimas para mecanizar, la mayoría de las veces se ven imposibilitados a hacerlo pues, amén de lo anotado, se requiere la renta de costosos equipos, insumos y pagos de mano de obra. De ahí que no pocos las renten ni más ni menos que a los menonitas, quienes sí tienen el poder adquisitivo para mecanizar. Un productor de Ukum compartió su sentir al respecto: “En Katab, bastantes ahí tienen mecanizado hectáreas. Ahí tienen como 26, 20. Pero ahorita están dando la renta a los menonas. Hay muchos que les están dando la renta. Pues [porque] supuestamente no ganas nada. Los menonas, esos sí ves que le ganan más. ¡Cuánto maíz sacan ellos! Este año ya. Tráilers de maíz salen de por acá. Tráilers de maíz salen de esta ruta. Puro híbrido”.

También las dan en renta a congéneres mayas de otros pueblos, como ocurre, por ejemplo, en Santa Rosa Xtampak, cuyos ejidatarios alquilan sus terrenos a sus vecinos de Rancho Santa Rosa, Yaxché Akal y Nohalal, en Yucatán, así como a propietarios privados, debido a que este “nuevo centro de población ejidal” nunca logró constituirse como una comunidad ya que sus “habitantes” se radican en Bolonchén y migran constantemente a la Riviera Maya en busca de empleos temporales (Morales, 2004: 136). Pero la práctica de alquilar los terrenos no es nueva. Ya a mediados de 1950, los pobladores mayas rentaban sus parcelas a empresarios tamaulipecos para el cultivo del algodón; sin embargo, dada las afectaciones que las plagas y las fumigaciones tuvieron sobre la producción local de miel, esta práctica concluyó (Morales, 2004: 132; Shüren, 2002: 6).

En franco contraste con los mayas, los productores maiceros menonitas sí poseen extensas áreas mecanizadas de las que pueden ser los propietarios únicos, tal como comentó un entrevistado: “Tienen su mecanizado. Todos tienen su mecanizado. Ellos tienen más que nosotros, porque hay menonitas que hasta tienen 40 ha”, expresó un entrevistado maya. De hecho, el establecimiento del mecanizado conllevó una fuerte transformación de la tenencia de la tierra en toda la región. Torres-Mazuera *et al.* (2020: 111-160) han documentado las diversas estrategias que ejidatarios, posesionarios y avecindados del municipio de Hopelchén han desplegado en los últimos 30 años para acceder a las tierras de carácter ejidal y terrenos nacionales y, de esta manera, transferir ciertos derechos a otros actores, que incluyen a sus familiares y a los menonitas. Entre ellas se encuentran la división ejidal, enajenación de parcelas certificadas, cesión de derechos agrarios, medierías⁴⁵ y arrendamiento sobre parcelas no certificadas o “parcelas económicas” (como se les llama en la zona). Las tres primeras son de carácter permanente y las restantes son temporales. La mayoría, si bien reconocidas a nivel ejidal y legitimadas socialmente, no están legalizadas ante instituciones oficiales, como el Registro Agrario Nacional.

En este contexto cobran importancia los denominados “comuneros”, figura sin reconocimiento legal, pero con amplia aceptación social en los ejidos de todo el país, puesto que tienen acceso a 2 ha de tierras de uso común ejidal, que pueden heredar a sus hijos como pobladores, además de recibir el Programa de Apoyos Directos al Campo (Procampo). Muchos de ellos son hijos de ejidatarios, lo cual ha justificado, por un lado, su proliferación, y, por otro, el que ocupen más tierra

⁴⁵ Contrato que celebra un ejidatario o comunero titular de una parcela, con un tercero con el objeto de que este último la explote en beneficio de ambos y se beneficien de manera convenida con los productos obtenidos (Procuraduría Agraria, 2009: 107).

de la establecida. Así, en ejidos como Dzibalchén su número superan al de ejidatarios (200 vs 170, respectivamente).

En Hopelchén los ejidatarios pueden enajenar y rentar sus parcelas a otro ejidatario; enajenar, rentar o ceder sus derechos a un vecino-comunero, y rentar o celebrar contratos de mediería con los menonitas. Por su parte, los vecinos-comuneros sólo pueden rentar sus tierras a los menonitas. Mientras que las tierras ejidales de uso común pueden usufructuarse gratis a grupos de ejidatarios y vecinos, y de manera temporal y onerosa a los menonitas. Estos últimos también se hicieron de tierras cuando el Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares, Procede (1993-2006), determinó que ciertas áreas no eran ejidales, sino terrenos nacionales, por los que las convirtió a propiedad privada para después ponerlas a la venta; oportunidad que los miembros del grupo étnico-religioso no desaprovecharon. “De ahí que, desde la perspectiva y experiencia de muchos ejidatarios nativos de Hopelchén, la expansión territorial de los menonitas fue facilitada por el programa Procede”, afirman los autores citados.

Esta historia se repite por toda la región. La tabla 5 (capítulo 2) muestra que la mayor parte de la superficie ejidal de las comunidades de estudio está destinada al uso común y a las parcelas. En estas vastas hectáreas operan los mismos tratos agrarios enunciados arriba; de manera que están ocupadas, en su gran mayoría, por agricultura mecanizada de la que los menonitas llevan la batuta, ya sea mediante compra, renta, mediería o usufructo oneroso de las ancestrales tierras mayas. En este panorama, Bolonchén se yergue como caso emblemático de la presión humana ejercida hacia el suelo. Allí, los ejidatarios han dado oportunidad a sus hijos y nietos de cultivar en el ejido al punto que, como en Dzibalchén, el número de comuneros los supera y, prácticamente, ya no quedan terrenos sin sembrar (Quintal, 2024, *com. pers.*). Además, no cuenta con reservas de crecimiento, lo que también acontece en Hopelchén, Montebello, Yalnón y Ukum.

3.4.1 Los maíces mejorados

En esas extensísimas tierras mecanizadas se siembran variedades comerciales genéticamente mejoradas de las transnacionales Monsanto, Dupont y Syngenta y, en mucha menor medida, de las nacionales Mater Semillas, Proase y Semmex. En los recorridos por los campos mecanizados un entrevistado del norte chenero comentó al respecto: “[Este] es un Dekal [*sic*], de Monsanto, 390. Es una semilla híbrida de Monsanto, es blanco. 395 también es blanco. Viene en variedades

amarillas como el 7088. Otra variedad que trae es el 7500, es amarilla igual. Pero también se siembra una semilla híbrida de Pioneer P4082W, es blanco”. Otro más expresó lo propio indicando “Yo sembré Pioneer, una semilla que se llama 32, una semilla que fue líder en el campo hace 5-6 años”. Por el contrario, en el sur el cultivo de maíz mecanizado no es tan abundante: “La mejorada también, más o menos sí se siembra. Es un tipo de maíz amariio [sic por amarillo]. Grandes. Son semillas grandes. Y sí crecen también. A diferencia de éste [los criollos], estos son delgaditos”.

A lo largo de la presente investigación se registraron 26 híbridos de maíces blancos y amarillos, con ciclos de crecimiento intermedio que varían entre 120 y 165 días para la cosecha (tabla 11). “Sí. De hecho, son híbridos porque el tiempo es corto en que se siembra y se cosecha; es corto el tiempo” —precisó un productor chenero.

El número de variedades híbridas encontradas en el mecanizado es 2.6 veces superior al de las halladas en las milpas (calculadas en 10) lo cual reafirma, una vez más, la predilección por las primeras, en detrimento de las segundas.

Tabla 11: Principales características y beneficios comerciales de los maíces híbridos cultivados en Los Chenes según sus etiquetados.

Empresa	Nombre comercial	Color de grano	Beneficios o fortalezas comerciales	Días para cosecha	Altura (cm)
BAYER-MONSANTO	Dekalb 357	Blanco	• Alta tolerancia a enfermedades • Gran potencial de rendimiento • Excelente peso de grano • Excelente germinación y vigor • Híbrido de doble propósito: grano y forraje	155-165	270-290
	Dekalb 370	Blanco	• Alto potencial del rendimiento • Tolerante a enfermedades • Excelente resistencia al acame¹	120-140	294
	Dekalb 390	Blanco	• Tolerancia a las principales enfermedades de la región • Altísimo potencial productivo • Excelente calidad de tallo y raíz • Buena sanidad foliar y calidad de granos	150-155	240-270
	Dekalb 393	Blanco	• Híbrido de gran rusticidad para producción de grano • Excelente adaptación a las regiones maiceras del trópico bajo • Muy tolerante al acame	150-155	230-250
	Dekalb 395	Blanco	• Gran adaptación a las regiones maiceras del trópico • Alto potencial de rendimiento • Secado de grano rápido después de madurez fisiológica • Uniformidad de planta y mazorca	140-150	230-270
	Dekalb 410	Blanco	• Híbrido con muy buen desempeño en el trópico • Gran potencial de rendimiento en grano y producción de forraje • Muy buen desarrollo de planta • Buena tolerancia a sequía	140-150	230-270
	Dekalb 7088	Amarillo anaranjado	• Excelente potencial de rendimiento • Excelente calidad de grano	135	232

	Dekalb 7500	Amarillo	• Híbrido de excelente respuesta a suelos fértiles y a fertilizaciones balanceadas • Planta de porte medio, con muy alta tolerancia al acame • Muy buena sanidad de grano	120-125	210-230
DUPONT	Pioneer P3961W	Blanco	• Buena calidad de tallos y raíces • Buena calidad de granos	145-155	290
	Pioneer P3966W	Blanco	• Tolerancia a la sequía • Buena calidad de grano • Estabilidad	145-155	290
	Pioneer P4082W	Blanco	• Estabilidad de rendimiento • Buenos tallos y raíces para tolerar acames • Buena calidad de granos	146-155	280
	Impacto	Amarillo	• Excelente sanidad • Producción de granos de tamaño uniforme, semi-cristalino, con un alto peso específico	145	230-240
SYNGENTA	Lucino	Blanco	• Muy resistente y tolerante a la humedad • Excelente vigor a la emergencia • Uniformidad de plantas que sorprenden por su alto rendimiento	145	240-245
	MS 404	Blanco	• Buena cobertura de mazorca • Buena sanidad de mazorca • Muy resistente a acames	125	235
MATER SEMILLAS	MS 405	Blanco	-----	----	----
PROASE	PAS 540	Blanco	• Tolerante a enfermedades foliares • Buena calidad de grano • Resistente al acame • Alto rendimiento de grano • Tolerante a sequía y altas temperaturas	130	240
SEMME X	Mx 440	-----	-----	----	----

DUPONT (Dow Semillas)	DAS 2380	Blanco	• Híbrido de gran rusticidad • Gran tolerancia al pregerminado de grano • Gran calidad de grano	-----	-----
	DAS 2382	Blanco	• Híbrido muy estable • Gran calidad de grano • Excelente llenado de mazorca	-----	230-240
	DAS 2384	Blanco	• Híbrido muy estable • Excelente calidad de grano	-----	210-230
	DAS 2B688	Amarillo	• Altos valores de pureza y germinación • Mazorcas más grandes y más hileras por mazorca • Muy tolerante al stress hídrico y a las dosis comerciales de herbicidas	135-160	190 -210
	DAS 3383	Amarillo - anaranjado	• Gran calidad y color de grano • Excelente cobertura de mazorca • Híbrido de doble propósito: grano y forraje	-----	230-235
	DAS 2B604	Amarillo	• Excelente potencial de rendimiento • Grano de buen color • Planta resistente al acame	122-150	199-289
BAYER-MONSANTO (CB)	HS 23	Blanco	• Mazorca grande • Excelente calidad de grano • Sanidad de grano • Excelente cobertura de mazorca	-----	240-250
	HS 27	Blanco	• Tolerante al acame por el viento • Excelente sanidad de planta y mazorca	-----	228
	HS 55	Blanco	• Rústico • Rendimiento aceptable en suelos con topografía irregular y pobres prácticas de manejo. • Alto potencial de rendimiento	-----	-----

¹ Volcamiento o caída que sufren las plantas, que puede darse desde las raíces, o bien, desde el tallo (IPNI, 2018).

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de campo y de la información disponible en las fichas técnicas y etiquetas de cada semilla híbrida.

Las semillas de la marca Monsanto son las más abundantes, en especial los híbridos llamados Dekalb, de los que se cuentan al menos seis blancos, nombrados Dekalb 357, 370, 390, 393, 395 y 410, y dos amarillos denominados 7088 y 7500 (figuras 30 y 31). Estos híbridos también son sembrados en otras seis regiones de México, según información oficial de la transnacional (Dekalb, 2021).⁴⁶ A ellos hay que sumar los de la marca Cristiani Burkard, conocidos localmente como CB o Buena Cosecha —según se lee en los anuncios publicitarios diseminados por toda la zona—, de los que se reportan los híbridos blancos HS-23, HS-27 y HS-55 (figura 32) pues, como explica un joven productor chenero: “Hay una empresa que se llama CB, creo que era de Guatemala. Cristian Burkat [sic] se llama el señor que fabricó esa semilla, pero que ahora lo compró Monsanto. Se llama CB ahora, ya no es Cristian Burkat, sino ya es CB, para no olvidar la etiqueta que traía”.



Figura 30: Letrero que señala el híbrido Dekalb sembrado en un predio cercano a Chavi.



Figura 31: Anuncio de semillas Dekalb y silos de almacenamiento de maíz.

⁴⁶ A saber: Media Altura – Ciénega (estados de Jalisco, Michoacán, Aguascalientes), Pacífico (Sinaloa), Media Altura – Bajío (Guanajuato, San Luis Potosí, Michoacán, Querétaro), Media Altura Occidente (Jalisco centro – sur, valles y sur de Nayarit), Valles Altos (Hidalgo, Morelos, Tlaxcala, Puebla, Guerrero, Estado de México) y Noreste (Tamaulipas, norte de San Luis Potosí, norte de Veracruz). La zona Sureste, además de Campeche, incluye a Veracruz, Chiapas, Yucatán y Quintana Roo (Dekalb, 2021).



Figura 32: Bodega pintada con anuncios de semillas CB.

Al respecto, cabe indicar que la semilla CB HS-55 fue distribuida entre productores del municipio quintanarroense de José María Morelos a finales del año 2013, tal como anunció —y denunció— la organización EcoTianguis Alternativo y de Trueke de Cancún (EcoTianguis Cancún, 2013) y que algunos medios locales de comunicación retomaron en sus encabezados (La Coperacha, 2013). La organización indica que en las etiquetas de los sacos entregados se lee lo siguiente: “La SAGARPA certifica que la semilla amparada por esta etiqueta, fue producida bajo la supervisión del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas en campos e instalaciones que satisficieron [sic] las condiciones necesarias para asegurar la calidad genética, física, fisiológica y sanitaria de las semillas en la fecha de su certificación (08/04/2013)”.

Sin embargo, la acción se repitió por lo menos en 2018, como consta en un reporte de una comisión ejecutada en el marco del Programa de Autoconsumo Ciclo P-V 2018, disponible en la página oficial del Gobierno del Estado, en el que se asienta que las semillas fueron entregadas en las comunidades de Valle Hermoso y La Pantera del municipio de Othon P. Blanco (Gobierno del Estado de Quintana Roo, 2021). Las anteriores son muestras fehacientes de cómo el cultivo de maíces híbridos es propiciado e incentivado por los gobiernos locales, pese a los riesgos potenciales que acarrea.

Ahora bien, la adquisición a la que el productor antes citado se refiere es sólo un ejemplo de la rápida expansión monopólica de Monsanto a nivel mundial sobre el comercio de granos. La historia de apropiaciones de la transnacional se extiende muchos años atrás. A finales de la década de los noventa del siglo pasado pagó millones de dólares por la holandesa Advanta Seeds, las brasileñas

Agrocere y Monsoy y las estadounidenses Cargill, Calgene (desarrolladora del primer tomate transgénico de la historia), Asgrow, Agracetus, Holden y por la propia Dekalb Genetics. Más recientemente, compró a la alemana De Ruiters Seeds, especializada en la producción de semillas de hortalizas; a la estadounidense Delta and Pine Land Company, desarrolladora de híbridos de algodón, y a la brasilera Agroeste Sementes, productora de granos de maíz (Portafolio, 2008).

Sin embargo, a principios de junio de 2018 Monsanto fue adquirida en su totalidad por otra transnacional, Bayer, por unos 63,000 millones de dólares en lo que se ha considerado “la operación más costosa de la historia alemana” (Forbes, 2018). En ese mismo mes la multinacional anunció que: “Bayer seguirá siendo el nombre de la empresa. Monsanto, como nombre de empresa, no se mantendrá”. Lo hizo para distanciarse del desprestigio internacional de la marca, acusada por daños a la salud, al ambiente y a los cultivos nativos con correspondientes demandas multimillonarias alrededor del mundo. En el comunicado también se lee que “los productos adquiridos conservarán sus marcas y pasarán a formar parte de la cartera de Bayer” (Bayer, 2018). Por tanto, Bayer es en la actualidad la empresa con mayor presencia de semillas híbridas en Los Chenes. De aquí en adelante, en el presente texto se referirá a la transnacional como Bayer-Monsanto con la finalidad de recordarle al lector el origen tanto de las semillas como de los numerosos insumos que se emplean en su cultivo.

Por su parte, la estadounidense Dupont es propietaria de las marcas Pioneer y Dow Semillas. De la primera se siembran los híbridos blancos P3961W, P3966W y P4082W (figura 33); mientras que, de la segunda, los híbridos blancos DAS 2380, DAS 2382, DAS 2384 y los amarillos DAS 2B688, DAS 3383 y DAS 2B604. De manera similar a Monsanto, a lo largo de los años Dupont fue adquiriendo más y más firmas comerciales que la llevaron a pasar de la fabricación de productos químicos (entre los más conocidos se listan el Nylon, la Lycra y el Teflón) a los agroquímicos y, en fechas más recientes, a la generación de semillas híbridas, en particular con las compras de Pioneer, en 1999, y de Dow Chemical Company, en 2007, cuya división Dow AgroSciences era la encargada de tal tarea. Hoy por hoy, Corteva Agroscience es la empresa de la transnacional que desde 2018 combina “las herencias de las tres compañías, Dow, DuPont y Pioneer” para “enriquecer la vida de quienes producen y de quienes consumen, asegurando el progreso para las generaciones futuras” (Corteva, 2021), como de forma retórica se lee en su página web; objetivo que, sin embargo, dista años luz de apegarse a la realidad maya chenera, como se verá adelante.



Figura 33: Espectaculares promocionando semillas Pioneer.

A la multinacional suiza Syngenta pertenecen las semillas híbridas amarillas, llamadas Impacto, y las blancas, denominadas Lucino. Sin embargo, contrario a lo que ocurre con las otras, éstas son cultivadas principalmente por los menonitas, como lo precisó un productor maya: “[Los menonitas trabajan] con Monsanto y también con Dupont. Y también veo que varios ahorita están comprando las semillas de Syngenta, porque trae un Impacto amarillo. Es un maíz amarillo. ‘Plos Impacto’, así se le llama. Pero dicen que cuatean, que puro casi la mayoría del elote puro en dos se da”.

Por su parte, la presencia de híbridos de origen mexicano es menor. De la poblana Mater Semillas son los granos blancos denominados MS 404 y MS 405; de la chiapaneca Proase, los blancos PAS 540 (figura 34), y de la jalisciense Semmex, los Mx 440 (figura 35). Sin embargo, es pertinente indicar que la mayoría de las veces estas y otras empresas desarrollan los híbridos en colaboración con instituciones gubernamentales, como el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales y Agropecuarias (INIFAP), o académicas, como el Colegio de Postgraduados (COLPOS) y la Universidad Autónoma Chapingo (UACH), o bien, sólo son las encargadas de su introducción y distribución en determinadas regiones del país puesto que las responsables de su desarrollo son las referidas entidades (Virgen-Vargas *et al.*, 2016; Márquez-Sánchez, 2009).



Figura 34: Campo sembrado con semillas Proase.



Figura 35: Campo sembrado con semillas Semmex.

De hecho, para el caso específico del INIFAP: “toda persona física o moral puede solicitar por escrito progenitores para producir semilla certificada, toda vez que cumpla con las normas de certificación del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas”, según se asienta en las Normas para la Certificación de Semillas, estipuladas desde 1975, por la entonces Secretaría de Agricultura y Ganadería. A cambio, las empresas receptoras se comprometen a seguir las normas técnicas para la producción de los granos certificados, incluyendo su esquema de multiplicación original, básico, registrado y certificado (SAG, 1975 citado en Virgen-Vargas *et al.*, 2016).

Como puede apreciarse en la tabla 11, las principales ventajas comerciales que estas semillas híbridas ofrecen en comparación con las criollas son la alta tolerancia a las enfermedades y a las condiciones del trópico, gran potencial de rendimiento y buena calidad de los granos.

Entre las enfermedades a las que son resistentes se encuentra el acame (IPNI, 2018), por lo que, en palabras más coloquiales, los híbridos suelen estar unidos con mayor fuerza al suelo que los maíces criollos. Otra más es el denominado *kankubul* que un productor describió de la siguiente manera:

Cuando no está tratada la semilla con fertilizante [la] acaba. Lo que es el criollo, ya no da nada. Lo quema. Es el *kankubul*. Es lluvia caliente, lluvia ácida. Cuando veas que el cielo está rojo, después de la lluvia, ya entró la noche, ves que el cielo está rojo, con las nubes sencillas y empieza a llover, unas gotitas, lloviznitos. Así está pasando; casi no te moja la lluvia, pero está cayendo toda la noche a veces. Y ya para a las 3 – 4 de la mañana. Pero a los 15 días después, ves [en el] cultivo que abajito empieza a amarillar y las hojas se van quedando amarillas. Cuando no tiene fertilizante el maíz rápido se daña, pero cuando tiene fertilizante bueno y si la tierra está buena, entonces cuando cae la lluvia buena, ves que empieza a tirar lo que sale amarillo, empieza a verdecer otra vez. Ese maíz

[criollo] es lo que no aguantó. [La tierra] estaba fertilizada, bien, bien. Porque aquí terminó un surco a 85 cm; cruzó el surco de Pioneer. Y cuando lo fui a ver: ¡pero mira, deseable ese elote, verde estaba!

De acuerdo con información publicada en la prensa local campechana, durante el 2017, el *kankubul* había afectado “alrededor de 150 ha de cultivos de maíz, representando un 10 por ciento del total sembrado” tan sólo en la comunidad de Katab, según lo informó su comisario municipal (El Sur de Campeche, 6 de diciembre de 2017). Esta “lluvia caliente” afecta varias porciones de la Península desde tiempo atrás. A inicios de los años 90’s, Lazos la reportó como una de las principales causas de pérdidas de cultivos en el sur yucateco. La descripción que hace la autora es muy semejante a la proporcionada en el testimonio anterior: “Los campesinos describen una lluvia caliente, el *k’an ku’bul*, como la causante de la pérdida de los cultivos. Esta lluvia presenta sus primeras señales cuando el cielo toma colores anaranjados y quema las plantas cuando cae en las mañanas o tardes muy calientes” (Lazos, 1995: 575).

Por su parte, el rendimiento que las variedades mejoradas llegan a alcanzar es otra de las razones de su predilección, pues generan volúmenes de producción hasta seis veces mayores que las variedades locales. Esto explica el decremento y la escasez de las últimas, como puede notarse en relatos como los siguientes:

El maíz criollo casi nadie lo siembra ahora, ya no se siembra. Porque, o sea, por rendimiento. El rendimiento no te iguala como el maíz mejorado. El mejorado si tiene una buena temporada, [si] cae la lluvia a tiempo, te rinde hasta seis toneladas por hectárea, de cinco a seis toneladas. Para nosotros [la hectárea] nos rinde seis toneladas. Pues el criollo nomás te da tonelada y media; dos toneladas lo mucho que te da, no te da más.

El híbrido, un Dekal [*sic*], de Pioneer, a veces de 1 ha o dos ha te produce cuatro toneladas por ha. Si son dos ha, son ocho toneladas. Este año que pasó la lluvia pegó fuerte y hay que rindió seis toneladas, cinco toneladas.

Pues, la semilla mejorada sí rinde. Cuando [no] hay una buena temporada de lluvia, que no sea mucho, mucho, lo más que te puede dar [son] cuatro toneladas, pero cuando hay una buena temporada te da seis toneladas por ha. Este año nos fuimos bien, sí nos dio, sí nos dio a seis toneladas...

Este año estuvo dando como a seis, siete [toneladas].

En cuanto a la calidad de los granos, ha de precisarse que responde a las exigencias de la economía de mercado más que a las preferencias organolépticas de la población maya, la cual —como se apuntó con antelación— aprecia el color y sabor de sus maíces criollos, así como características

funcionales, como el tiempo que duran almacenados, y aspectos de índole religioso, ritual y recreativo. El mercado al cual responde es el nacional, pues, como se verá más adelante, sólo una parte de las miles de toneladas de maíz producidas en Los Chenes se queda en la Península, mientras que otra porción se destina a poblaciones del sureste y centro del país.

De la mano del potencial productivo de las semillas híbridas se encuentran los aportes que su venta genera a la economía familiar. Si bien los granos criollos son pagados a precios más altos que los híbridos, no siempre tienen demanda comercial; por lo que se destinan, en su mayoría, al autoconsumo o la venta local. Por su parte, los híbridos al tener mayores rendimientos por cosecha, cultivarse en mayores superficies y contar con un mercado asegurado, devienen en ganancias mucho más significativas, aunque el precio unitario por kilogramo sea menor. En palabras de los productores mayas entrevistados:

Nosotros ahí mejoramos el rendimiento que tienen las milpas y también mejoramos la calidad de vida. El maíz criollo da 600-700 kilos [por hectárea]. Hasta que te lo compren a \$8.00. No te da el rendimiento que te da 6 – 7 toneladas de un híbrido [que] te lo compran a \$3.50 – \$4.00 y se está distribuyendo más rápido el híbrido. El año pasado estuvo a \$2.80, pero llegó a \$3.00 después, a \$3.20, \$3.40

De una hectárea a veces sacas 5 toneladas del mecanizado, del híbrido. Cinco toneladas a tres varos sí es [*sic* por “son”] unos buenos billetes ahí.

La tabla 11 muestra una cierta predilección por el cultivo de granos amarillos, pues de los 26 híbridos hallados sólo seis son blancos; poco más del 23% del total. Esto contrasta con los datos oficiales de la producción total de maíz de los último cinco años, tanto del estado como del municipio de Hopelchén, que muestran cosechas de maíz blanco muy superiores a las del amarillo (tabla 12). Por tanto, aunque se estén sembrado más híbridos de color amarillo, esto no se traduce en mayores volúmenes de producción de este grano, pues el blanco, si bien menos representado, se cultiva en áreas bastantes más extensas, en una proporción de 8:1 en promedio.

Tabla 12: Producción anual de maíz blanco y amarillo en Campeche y Hopelchén de 2018 a 2022.

Año	Producción estatal (Tn)			Producción municipal Hopelchén (Tn)		
	Maíz blanco	Maíz amarillo	Total	Maíz blanco	Maíz amarillo	Total
2018	418,138.28	53,394.11	471,532.39	145,626.23	31,034.52	176,660.75
2019	405,328.31	44,954.16	450,282.47	147,401.45	28,408.38	175,809.83
2020	456,089.33	61,698.30	517,787.63	166,358.85	34,358.00	200,716.85
2021	344,891.61	55,903.70	400,795.31	96,294.00	29,313.00	125,607.00
2022	336,900.39	44,152.67	381,053.06	606,87.45	18,801.17	79,488.62

Fuente: SIAP, 2020b

En la comunidad de Chunyaxnik, en Bolonchén de Rejón, un productor proporcionó detalles que ayudan a entender por qué el maíz amarillo no es el predilecto para sembrarse en grandes extensiones:

Es el amarillo el máximo rendidor, te da 7 toneladas, pero se corre el riesgo de que no lo compren. Pero el problema que nosotros tenemos [con] el maíz amarillo es que a veces no tiene mercado, que [sólo] a veces se compra. [Puede que] el año que no trabajes amarillo [alguien te diga:] “vine a comprar maíz amarillo”. Y te dan a veces 40 – 50 centavos arriba del precio del blanco. [Pero puede también que] un año antes habías sembrado 100 toneladas del amarillo y no buscaste [sic por encontraste] mercado. Si estaba el precio del blanco a \$3.00 a \$2.70 [tuviste que dar] el amarillo. Tienes que vender para poder darle salida. Por eso a veces es problemático el amarillo, tanto amarillo.

Se tiene entonces que el maíz blanco se cultiva en mayores extensiones porque su cosecha es más demandada y, por ende, más fácil de colocar en el mercado al término de cada ciclo agrícola. Por su parte, aunque el amarillo genera cierta incertidumbre al momento de venderse, alcanza buenos rendimientos que permiten obtener ganancias significativas, tal como lo expresó otro agricultor: “nosotros sembramos a veces una hectárea, por decir un consumo humano [de] 6 toneladas y da bien el amarillo”.

Las fluctuaciones en el precio local del maíz están en función de la oferta y la demanda existente; de manera que la abundancia o escasez de un determinado híbrido influirá en el precio que el comprador ofrezca al productor y en la decisión de éste de aceptarlo o no. Así lo explicó un productor.

Es como nosotros Aquí hay 10 productores. Este año vamos a sembrar puro blanco. Y se nos pagó el precio a \$2.00. [El año que viene] yo no voy a sembrar blanco, voy a sembrar amarillo porque [este

año] estuvo a \$3.00. Y cuando vieron que es abundante el amarillo [los compradores dijeron:] “bueno, el amarillo a \$2.50”. Y el blanco que no sembraste a \$3.00. Así se va manejando lo que es para nosotros acá.

Y ahondó:

Comprobé que vienen aquí los *coyotes* de Bolonchén [y dicen:]

— ¿Cuánto venden el amarillo?

— Bueno, no sé cuánto lo agarran.

— ¿[En] cuánto estás agarrando el blanco?

— \$4.00, como ahorita.

— Véndeme una tonelada de amarillo, te doy \$4.20 – 4.50 el kilo.

Ahí ta'. 15 bolas de maíz una tonelada. Y ya ellos lo van a vender donde están los puestos de pozole.

Pero el precio final no sólo lo determina el comprador. Cuando los grandes productores mayas venden a los coyotes o intermediarios, lo negocian de manera similares a cómo se muestra en el siguiente relato:

Muchos te dicen: “¿Sabes qué? Véndeme una tonelada de maíz”. Por decir, acá nos estaban comprando a tres pesos el maíz, el kilo. Y viene el señor que compra bastante maíz y dice:

— \$2.80, \$2.70, \$2.90

A nosotros como productores 10 centavos es mucho. [Pero] vino uno de Mérida y me dice:

— Yo quiero, no mucho; 20 toneladas. ¿A cuánto me lo das?

Esa vez estaba a 3.40. Le digo:

— Si es 20 toneladas de un [*sic*] sólo, sólo, hasta 3.60 te lo doy.

—No, dice, si es menos, porque yo te lo estoy comprando.

Así no se vende para nosotros. Así no se compra y vende. Para lo que es maíz, no, no. Yo como productor, le digo:

— Si yo te voy a vender 20 toneladas, la ventaja que tú tienes [es] que de un solo puesto, de una sola bodega, vas a cargar 20 toneladas. No tienes que ir con tal fulano o tal casa, [a decir:] ¿sabes qué? Véndeme 10 bolsas, 20 bolsas, para que yo complete mis 20 toneladas. No llevo.

Por otro lado, el sabor de los maíces amarillos es otro factor determinante para su cultivo. Tal característica es muy valorada por la población local, inclusive por encima de las ganancias que pudiera generar, tal como lo narró un agricultor:

El año pasao [*sic*] yo sembré una hectárea de amarillo. Ya [a lo] último, ya para enero-febrero, ya cuando estaban acarreando el maíz, me dice un señor:

— ¿No tienes amarillo?

— Sí tengo.

— Yo maíz amarillo compro.

— ¿En cuánto?

Esa vez estaba a \$3.20 acá. Y me dice:

— \$3.70 te lo agarro.

— ¡No! [Porque] cuando hay, no lo compras, y cuando no tengo, vienes a pedir.

No lo vendí porque es consumo. Porque sí nos gusta mucho el amarillo. Es para alimento. Y dejamos una tonelada por el ganado.

Y, además, porque “Dicen que tiene más nutrientes el amarillo. ¡Ah! Y el sabor. Hasta para el pozole. ¿Qué maíz quieres? Amarillo”, concluyó. Ha de recordarse, como se señaló páginas atrás, que el gusto por un determinado color de maíz no es algo generalizado, ni entre la población maya, ni entre la población del país, en general. En Tabasco, por ejemplo, se prefieren las tortillas de maíz blanco, mientras que en regiones del centro del país se consumen las de grano amarillo; en otras partes, este último tipo de maíz sólo se destina al consumo animal.

Pero no todo es miel sobre hojuelas de maíz híbrido; máxime cuando la producción de miel escasea cada vez más. A continuación, listo algunas de las desventajas apuntadas respecto a estos granos. Las semillas comerciales son adquiridas principalmente en las tiendas agrícolas ubicadas en los campos menonitas o sobre las carreteras y entronques principales, pero siempre cercanas a éstos. Como podrá imaginarse, la mayoría de ellas son operadas por miembros del grupo étnico-religioso, sobre todo las más grandes. Pero antes que un determinado híbrido figure a la venta en los anaqueles de estos establecimientos, la empresa fabricante debe asegurarse que será bien recibido por sus futuros compradores. Para ello, los someten a pruebas experimentales en los campos de cultivo de productores seleccionados con antelación, hasta donde son llevados otros productores para que puedan observar la apariencia de los nuevos cultivares, a manera de parcelas demostrativas. Así lo narró uno de ellos: “A veces viene la empresa que está manejando uno nuevo. [A] nosotros nos invitan a pruebas de campo, parcelas demostrativas. Vamos a ver. ¿Quién nos invitó? Monsanto. Vamos a ver los materiales que trajo Monsanto. Seis materiales para lo que es Campeche. Porque no podemos sembrar nosotros lo que está probado en Michoacán o [que] está probado en otros lados, [por]que nosotros no conocemos cómo es que se da acá”.

De esta manera, los agricultores se aseguran de que los granos promocionados crecerán de forma óptima en sus tierras ya que: “También traen unas variedades que no aguantan a las lluvias por el tamaño de las mazorcas; porque a veces en la mazorca está el *joloch* [sic por: a veces la mazorca está en el *joloch*]. Está en la punta cerrada. Pero, a veces, hay elotes que crecen según el tipo de variedad del híbrido y al momento que salga la mazorca sale del *joloch* y tiene la puntita, un bacalito”.

Algunos productores se han arriesgado a sembrar variedades de las que “oyeron” se obtienen mayores rendimientos. A guisa de ejemplo se encuentra la experiencia de un joven agricultor quien, animado por el número de toneladas que un híbrido de la marca mexicana Aspros producía (14 en riego y siete en temporal), sembró dos ha, a sabiendas que tales volúmenes se lograban en ¡Sonora! y que el sito más cercano donde se había probado era Oaxaca. El resultado fue desastroso como demuestra su testimonio:

Dio mazorcas de buen tamaño, pero no aguantó la lluvia ácida, el *kankubul*. Ese maíz fue lo que no aguantó. Pero al momento que empezó a dar, como tenemos varios mecanizados, no vamos a verlo cada dos – tres días. Sabemos nosotros que ya está dando. Y cuando ya calculamos, un cálculo que hizo mi papá, vamos a hacer el *talnal*⁴⁷ que se le llama. Y dice: “vamos a verlo, vamos a bajar el elote”. Fuimos a verlo. Desde que llegó, la matita, cuando vi que ya estaba colgando, así quedó. El elote deforme, na’ más era puro bacal. No granó. Y hay que pudrió el bacal. No. Si en una hectárea yo saqué como, cuando mucho, sacaré como 8 bolsas de maíz. No tenía nada. Y cuando lo empezamos a trillar con la máquina, polvo se volvía. No aguantaba el golpe de la máquina desgranadora. Estaba picado todo. Siempre hasta [hoy a] ese chavo se lo recordamos: “No vuelvas a traer una semilla que no esté checao [*sic*] acá, en lo que es la Península. Porque allá depende la tierra: si es fría...”

Como puede notarse en el relato anterior, las variedades mejoradas poseen especificidad geográfica que en algunas ocasiones puede ser amplia, como los híbridos Dekalb que se siembran en varias regiones del país, o bien, restringida, como en el caso anterior que sólo deben sembrarse en condiciones ambientales similares. Por tanto, es común que las empresas productoras zonifiquen al país en función del tipo de maíces que se pueden cultivar y, por ende, comercializar en cada una. Estas zonificaciones resultan bastante análogas entre ellas; por ejemplo, recuérdese que Dekalb, de Monsanto, ha establecido las zonas Bajío, Noreste, Ciénega, Pacífico, Occidente y Sureste, mientras que Aspros ha hecho lo propio con el Bajío, Norte, Centro, Pacífico, Occidente, Sur, Sureste y Subtrópico (Aspros, 2021).

Las semillas producidas por las principales trasnacionales —Bayer-Monsanto, Dupont, Syngenta— se venden en bultos o sacos de 60,000 granos cada uno, con un peso aproximadamente de 20 kg. Sin embargo, contrario a lo que podría imaginarse, no es el peso lo que cuenta en sí, sino el número de semillas que contienen pues “Es [de] 60,000 plantas. Son 60,000 plantas para una

⁴⁷ De acuerdo con el *Diccionario Maya Cordemex* la palabra *tal* significa “darse o hacerse el maíz o trigo [u] otros granos en tanto tiempo, presto o tarde”. Como ejemplo del uso de esta entrada aparece la frase “*Xan u tal sak nal*”, que traduce como “mucho tarda en darse el maíz blanco y grueso”. Por lo tanto, *talnal* es el momento en que el maíz ya está listo para empezar a ser cosechado (Barrera Vásquez, 1980: 765).

hectárea. Es lo que lleva una hectárea para ellos (se refiere a las empresas productoras de los híbridos). Ese que viene [de] 60,000 plantas [...] es lo que te vende la empresa. [Hay otras que] te tiran las bolsas de 20 kilos que te dan para hectárea y media, que traen 90 mil semillas. Porque ellos lo trabajan así por 20 kilos, pero una empresa como Syngenta, como Monsanto, como Dupont, 60 mil es 60 mil. No hay ni una más ni una menos”.

Si bien los precios varían de acuerdo con la marca, los productores maiceros coincidieron en que sus costos son elevados: “ta’ a \$1,200 la bolsa”, dijo uno, mientras que otro expresó: “son caras. De \$1,800 o \$2,000 que cuestan”. Otro más ahondó que: “Sí son caras. La semilla cuesta bastante, hacia \$2,000 la bolsa de la semilla para una hectárea. Es para una hectárea. Si tienes 10 ha, tienes que comprar 10 bolsas de semilla... No pues sale [caro]... en esta época te sale caro ahorita lo que son los costos”. Las otras casas productoras de híbridos, como la referida CB, ofrecen semillas económicamente más accesibles dado que: “Como hay mucha competencia ahorita por semilla ellos traen 20 kilos. Sí da, [no] como el otro del Pioneer, pero sí dan cuatro toneladas, cuatro y media. Pero ellos vienen más económicos: \$1,300 – \$1,200. Ellos te tiran las bolsas de 20 kilos que te dan para hectárea y media, que traen 90 mil semillas. Porque ellos lo trabajan así por 20 kilos”.

Pero, aunque más baratas, no se puede olvidar que varias de estas empresas ya pertenecen a las grandes multinacionales. De manera que, si el productor maicero decide comprar las semillas Dekalb, a un costo más elevado, o bien, si se decanta por las semillas CB por sus precios más accesibles, de todos modos, su inversión estará fortaleciendo la red monopólica que Bayer-Monsanto ha tendido a lo largo del orbe. Pasará lo mismo con aquellos que decidan comprar Dow Semillas (DAS) en lugar de Pioneer, en cuyo caso su inversión irá a parar a las arcas de Dupont.

Los altos costos que genera la compra de las semillas mejoradas impiden que los productores con menos poder adquisitivo puedan acceder a ellas y, por lo tanto, a la agricultura mecanizada. Por esta razón, algunos dan en renta sus tierras, como se apuntó antes, mientras que otros optan por la siembra de las variedades locales, como ocurre en las comunidades del sur. Si bien esto es benéfico en términos de la agrobiodiversidad de la milpa chenera, no siempre es asumido como un aspecto positivo por los propios pobladores; algunos, inclusive, se lamentan de no poder cultivar maíz mejorado. Un milpero ukumeño compartió su sentir al respecto indicando que “el año pasado

mucha gente con el precio, pues, sembró ésta [la semilla criolla]. Pero mayormente resignados por esta situación”.

A la par de los profundos cambios agrotecnológicos originados por la introducción del mecanizado, también se gestó una transformación en la percepción local de la milpa tradicional. Ya desde los años setenta aquellos pobladores que no accedieron a la agricultura tecnificada, en términos generales, “los más pobres y/o miembros más antiguos de los ejidos [...], eran vistos como agricultores de ayer, atrasados e ignorantes” (Schüren, 2002: 363). En la actualidad, la tecnificación de las tierras es un criterio común para referirse a la movilidad social que los pobladores puedan experimentar, de manera que los propietarios de tierras mecanizadas son vistos como personas que tienen o han alcanzado un estatus socioeconómico superior a aquellos que aún tienen a la milpa como su principal actividad de subsistencia.

Pero el alto costo de las semillas mejoradas y el impedimento para adquirirlas no es la única desventaja que este tipo de granos presenta. Otra más grave en términos biológicos y ecológicos que también impacta de forma directa a la economía de los agricultores cheneros es la inviabilidad de ser empleadas en siembras futuras, pues están modificadas genéticamente de tal manera que sólo pueden sembrarse una vez para lograr los rendimientos prometidos, obligándolos a comprar nuevas en cada ciclo agrícola. Además, a diferencia de los maíces criollos, no soportan largos periodos de almacenamiento, por lo que deben ser consumidas poco después de la cosecha. De ahí que el autoconsumo no sea la principal actividad a la que se destinan, sino su venta a grandes compañías que se encargan de transformarlas, como se verá páginas adelante. Los siguientes testimonios reflejan lo anterior:

Cada año hay que comprar nueva semilla. La semilla mejorada degenera rápidamente. Sí se puede sacar la semilla. Un año lo puedes sembrar y no te va a dar lo mismo que te dio en la primera siembra, degenera, es lo malo...

...ya se vuelve como que más... Ya se pierde la propiedad que tiene. Ya no lo puedes usar. Se echa a perder con el tiempo, por la humedad, porque hay mucha humedad aquí.

Tal inviabilidad es 100% intencional. Las grandes empresas transnacionales han invertido desde hace décadas millones de dólares para conseguir que sus granos alcancen producciones ínfimas si son resembrados o, en caso más extremos, que su porcentaje de germinación en segundas siembras sea cercano a cero. Lo hacen a través de una minuciosa manipulación de genes, realizando o

suprimiendo la expresión de los caracteres que codifican, o bien, movilizándolo e insertando genes pertenecientes a especies distintas o hasta de reinos taxonómicos diferentes, incluyendo los virus.

Así se hizo con la creación de la primera planta transgénica en 1984, un tabaco al que le fue transferido un gen de resistencia a un antibiótico mediante un plásmido (molécula de ADN extracromosómico) de la bacteria *Agrobacterium*; con el tomate Flavr Svr, la primera planta transgénica en ser comercializada para consumo humano en los Estados Unidos, en 1994, que contenía un gen que evitaba la producción de enzimas causantes de la maduración (Herrera-Estrella Martínez, 2007: 170, 178); con el “súper salmón”, al cual le fueron insertados genes de otros peces de agua fría (entre ellos otros salmones, lenguados y abadejos) con la finalidad de resistir las bajas temperaturas del crudo invierno canadiense (Gracia, 2007: 667- 668), mismos genes que después fueron transferidos a los tomates para prolongar su tiempo de anaquel; con los peces GloFish, a los que se les ha fijado el gen que codifica la bioluminiscencia de ciertas medusas, por lo que en la actualidad son ampliamente comercializados como mascotas que “brillan bajo [luces] LED blancas”, a la vez que su “color deslumbra bajo [luces] LED azules” (GloFish, 2023), y con otras tantas especies que incluyen maíz, arroz, soya, algodón y papas. Procesos de intercambio y recombinación de material genético que en la naturaleza, ni de asomo, existen, y que desafían las leyes clásicas de la herencia mendeliana y la evolución biológica en sí misma.

Para el caso del maíz, las principales modificaciones genéticas se han hecho con genes de la bacteria *Bacillus thuringiensis* (Bt), que produce una proteína tóxica para insectos del orden Lepidoptera (mariposas y polillas) que atacan al cultivo, entre ellos, el barrenador del tallo o taladro (*Ostrinia nubilalis*), el gusano barrenador del suroeste (*Diatraea grandiosella*), el gusano cortador negro (*Agrotis ipsilon*) y el gusano cogollero (*Spodoptera* sp) (Silva, 2005: 16). Por su parte, la resistencia al glifosato se obtuvo mediante la transferencia del gen CP4 EPSPS, derivado de la bacteria *Agrobacterium tumefaciens*. Mientras que para mejorar las propiedades nutrimentales del cereal se empleó un gen bacteriano de *Escherichia coli*, que logró incrementar las cantidades de metionina, un aminoácido esencial presente en los granos, y, por ende, sus rendimientos (Planta *et al.*, 2017).

Una de las más recientes “creaciones” de Bayer-Monsanto es el maíz MON 87429 resistente a por lo menos cinco herbicidas, entre los que se incluye el glifosato, mismo que la empresa creó a mediados de los años setenta (FSANZ, 2020). Cuestión paradójica, propia de la agricultura

mecanizada que ha hecho de la necesidad de alimentarse un exitosísimo negocio, es la creación de plaguicidas que, en teoría, permiten el crecimiento “óptimo” de los cultivos y logran mayores volúmenes de producción, pero que a la larga afectan al cultivo en cuestión, por lo que se vuelve “necesario” modificarlo genéticamente para hacerlo resistente a los plaguicidas y después venderlo a un mercado cuyos consumidores están cuasi asegurados dada su dependencia a este tipo de agricultura.

Pero en el caso del maíz MON 87429 el glifosato no sólo tiene la función de actuar como pesticida y eliminar las hierbas que pudiesen competir con el maíz e interferir en su desarrollo, sino también la de inducir la esterilidad en las plantas masculinas, garantizando con ello la imposibilidad de autopolinizarse; en suma, de producir una generación infecunda. No sorprende que en la publicación que da cuenta detallada de los procesos de manipulación genética seguidos para obtener tal resultado se lea lo siguiente: “This work was funded by Monsanto Company, and the funder (Monsanto) [...] provided financial support [...] and] also played a role in the design, data analysis, preparation of the manuscript and the decision to publish” (Yang *et al.*, 2018: 1-2).

Una vez que las transnacionales consiguen que las plantas expresen las características de interés (tamaño, color, porte, resistencia a enfermedades, sequías, inundaciones, salinidad) patentan las modificaciones. De manera que se yerguen como las propietarias no sólo de la modificación genética en sí misma, sino de la totalidad de la semilla que la presenta e, inclusive, de la planta, pues lo que venden al productor —su destinatario final— no es el cambio genético logrado, sino el grano como tal. De ahí que resembrarlas pueda constituirse en un delito al ser propiedad exclusiva de las transnacionales. En otras palabras, reutilizarlas equivale a no pagar los derechos de propiedad y asumir las consecuencias legales de tal hecho. Las decenas de demandas que Monsanto entabló en contra de productores locales en varias partes del orbe por haber resembrado las semillas modificadas de su propiedad están documentadas a detalle.⁴⁸

La modificación genética de los principales cultivos del mundo es sólo una rueda dentada más del perfecto engranaje que la agricultura mecanizada representa. Las semillas mejoradas que se siembran en Los Chenes forman parte de un proceso de producción capitalista y comercial que ha hecho de la agricultura un negocio en extremo rentable que, lejos de suplir el hambre, las carencias

⁴⁸ Hasta finales de 2012 Monsanto había presentado 142 litigios por infracción de patentes que involucraban a 410 agricultores tan solo en Estados Unidos (Center for Food Safety y Save Our Seeds, 2013: 6).

de alimento y de “enriquecer la vida de quienes producen y de quienes consumen” —como afirma el slogan de Corteva— se constituye en su radical monetización y capitalización, sujeta a los vaivenes de los mercados internacionales, desproveyéndola de todo valor que no sea susceptible de ser comercializado, sea éste cultural, agrícola, estético, religioso, histórico o de cualquier otra índole.

3.4.2 Las otras semillas mejoradas en el mecanizado chenero

Sorgo

Además de los plántulos de maíz, el mecanizado también incluye al sorgo, que en 2019 alcanzó las 27,086 ha sembradas (SIAP, 2020a). El cereal ha sido bien acogido en Campeche, pues representa una alternativa de rotación de cultivos para las áreas en las que se siembra el maíz de temporal (figura 36). Además, crece sin problema en los *akalchés*, los suelos oscuros, profundos e inundables en los que el maíz prospera limitadamente debido a la saturación de humedad, con producciones que van de las 3 a las 5 toneladas por hectárea (Medina, Soto y Hernández, 2019: 366). De manera que su cultivo también permite aprovechar las tierras durante más tiempo a lo largo del año, sobre todo en agosto o septiembre cuando, debido a la carencia o exceso de las lluvias de junio y julio, aquellos terrenos donde se siembra maíz o soya no son ocupados (Medina *et al.*, 2021: 667).



Figura 36: Campo sembrado con sorgo.

En esta investigación se registraron tres variedades mejoradas de sorgo: la Dekalb DK-67 y la Dekalb DKS-32, de coloraciones bronceas y ámbar, propiedad de la marca Bayer-Monsanto, y la DAS 4430, color rojo bronceado, perteneciente a Dow Semillas de Dupont (Tabla 13). Para el estado de Campeche también se tiene documentada la siembra de las semillas SYN5515, 85P20 y AMBAR, producidas por Syngenta, Pioneer-Dupont y Asgrow-Bayer-Monsanto, respectivamente. De nueva cuenta, las transnacionales que dominan el mercado de granos de maíz mejorado lo hacen también con el de sorgo.

Y otra vez de nueva cuenta, no son los pobladores mayas los principales productores de sorgo en Los Chenes,⁴⁹ sino los menonitas. Para 2020, la Asociación de Productores de Maíz y de Soya del Municipio de Hopelchén calculó cosechar cerca de 100 mil toneladas de sorgo principalmente en las comunidades de Iturbide, Dzibalchén y los campos menonitas de Nuevo Progreso, Las Flores, Nuevo Durango y La Trinidad (*Tribuna Campeche*, 17 de enero de 2020); mientras que para 2021 la proyección ascendió a 164 mil toneladas, más de la mitad de la producción total del estado, que en su mayoría serían producidas en los mismos campos menonitas (Vázquez, 2021).

⁴⁹ Algunos pobladores mayas creyeron que el consumo del sorgo y la soya era similar al del maíz, que se “lo podrían comer así nada más, como el maíz”, lo cual generó tristeza en unos y descontento en otros (Quintal, *com. pers.*, 2024). Sin embargo, como se ha venido apuntado, las producciones de ambos granos no han cesado en todo el territorio peninsular.

Tabla 13: Principales características y beneficios comerciales de los sorgos híbridos cultivados en Los Chenes.

Empresa	Nombre comercial	Color de grano	Beneficios o fortalezas comerciales	Días para cosecha	Altura (cm)
BAYER-MONSANTO	Dekalb DK-67	Bronce / Ámbar	• Se puede adaptar a las diferentes zonas por su flexibilidad. • Excelente excersión. • Grano de gran calidad. • Cosecha más limpia. • Muy buenos rendimientos.	130-140	135-145
	Dekalb DKS-32	Bronce	• Gran combinación entre tallos fuertes, vigor de planta y precocidad. • Híbrido de rápido secado de grano gracias a su pantoja semiabierta.	110-120	110-120
DUPONT (Dow Semillas)	DAS 4430	Rojo bronceado	• Destacada tolerancia al acame y a enfermedades. • Sanidad de follaje. • Estabilidad de rendimiento.	Grano intermedio precoz	145-155

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de campo y de la información disponible en las fichas técnicas y etiquetas de cada semilla híbrida.

Soya

Durante los recorridos en campo no fueron observados campos sembrados con soya; sin embargo, como se apuntó líneas atrás, este cultivo resulta de capital importancia para la región y el estado pues en Los Chenes se produce casi la mitad de la soya campechana (Echanove, 2016: 53, 55). La figura 37 muestra que la superficie estatal sembrada con soya se incrementó en un 51.3% del 2015 al 2020, mientras que la producción total lo hizo en un 66.66% en el mismo periodo (SIAP, 2020b).

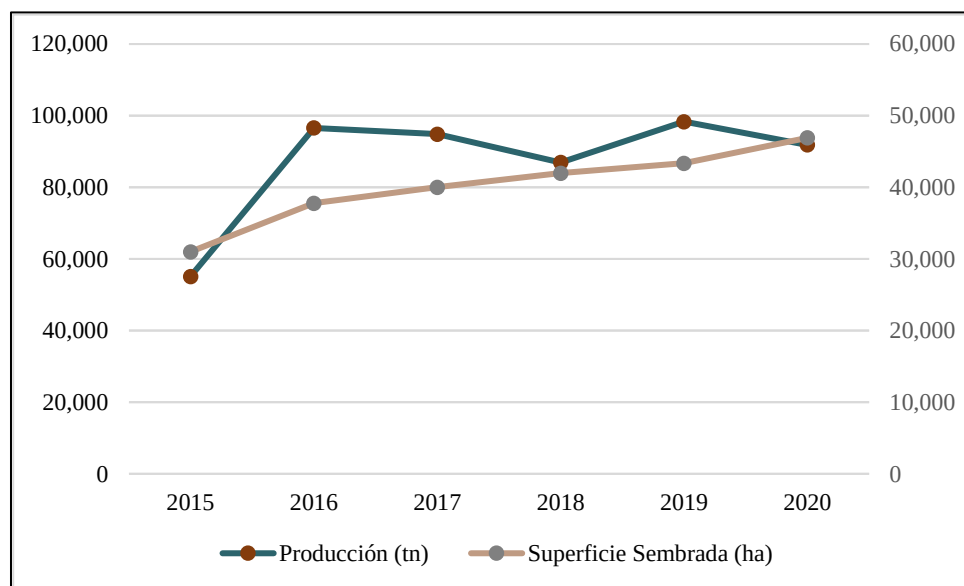


Figura 37: Superficie sembrada y volúmenes de producción de soya en Campeche, de 2015 a 2020.

En Campeche se cultivan dos tipos de soya: la convencional o Huasteca, desarrollada por el INIFAP, en Tamaulipas, cultivada desde inicio de los años 80, y la genéticamente manipulada o transgénica, introducida en el 2001. Desde entonces a la fecha, se ha registrado una marcada prevalencia de esta última *versus* la convencional por su mayor productividad; baste decir que para el 2005 ya representaba el 80% de las tierras sembradas con la leguminosa en el estado (Echanove, 2016: 59). De manera similar a como ocurre con los maíces mejorados, diversas instancias y programas gubernamentales han incentivado su cultivo. Por ejemplo, en 2019 la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), del Gobierno Federal, liberó las variedades de soya Huasteca 100, H200, H300, H400, Tamesí, H600, Luzianía, Vernal y Mariana, creadas por el

INIFAP, dado que los cultivos experimentales hechos en suelos campechanos habían arrojado resultados óptimos de hasta 3 toneladas por hectárea sembrada (SADER, 2019; Hernández-Pérez *et al.*, 2020: 549). En cuanto a la transgénica, ya han sido señalados en páginas anteriores los serios enfrentamientos que los productores mayas y menonitas han tenido —y siguen teniendo— respecto a su cultivo, por el uso excesivo de plaguicidas que ha llevado a la muerte a miles de abejas y a la afectación de la apicultura local, además del riesgo biológico-ecológico que su liberación implica.

Paradójicamente, y pese a los conflictos referidos, algunos de los productores mayas entrevistados manifestaron su interés por iniciar la siembra de soya, sobre todo de la que refirieron como “transgénica”, por los rendimientos que produce y, sobre todo, por los buenos precios que alcanza que, en ocasiones, duplican a los del cereal. Además de estas razones, Echanove (2016: 63-66) ha aducido las siguientes para explicar la exitosa expansión de la soya en Campeche: menor cantidad de agua para su cultivo, mayor resistencia a la sequía, mercado de venta asegurado, venta directa a grandes compañías sin necesidad de intermediarios o acopiadores locales y la eficaz distribución de la semilla modificada genéticamente por parte de su creador, Bayer-Monsanto.

El hecho de que varios entrevistados quieran sumarse a la producción de soya e, inclusive, dejar atrás el propio cultivo de maíz, da cuenta de la penetración ideológica de la agricultura comercial en Los Chenes. Como ocurrió en su momento con los maíces mejorados, estos productores mayas ven en la siembra de la leguminosa una oportunidad para mejorar sus condiciones actuales, aun a sabiendas de los riesgos ambientales y los problemas sociales que conlleva. Uno de los varios señores con los que platiqué a lo largo de la investigación expresó las siguientes palabras que dejan claro el principal motivo para la siembra de la leguminosa, el económico: “La soya porque es rendimiento, es dinero. [...] Es que hay gente que no la quiere. Porque como ellos dicen [que es] transgénico. Pero si la verdad es que todo lo que comemos es transgénico. Pero que es una realidad el hecho de que está produciendo más. Nunca nos vamos a conformar con un poquito. La soya estaba a \$7.50. Pero llegó a \$8.00. Pero de \$8.00 bajó a \$6.50 ahorita.

Si él y otros productores mayas no se han atrevido a sembrarla de manera independiente es porque “acá tenemos el problema de hectáreas. [Porque] no son de 10, 20 ha [los terrenos] de una sola persona. A veces el máximo que tiene es 6, 5 ha por persona. Es un predio. Entonces ese es el problema que tenemos acá”. Con ello indicó que el área de cultivo de la soya debe ser mayor que el destinado al maíz mejorado. Y continuó: “Por eso tienes que sembrar, por decir, 20 ha. Para que

te viene un tráiler de soya. Porque ellos [los compradores] entran con tráilers o torton. Pero la mayor parte es tráiler, porque solo también así. ¿Cómo se llama? Sacan al flete con tráiler”. No obstante, han empezado a aliarse con los menonitas con miras a afianzar en un futuro próximo el cultivo por cuenta propia: “Pero ahora este año nos animamos porque hay un predio que teníamos por acá. Un menonita va a poder sembrar soya. Trabajamos, tomamos al 50%. Yo lo puedo ayudar a rastrear; yo lo puedo ayudar a barbecharlo. Y si lo puedo ayudar a triar [*sic* por trillar], porque también tengo mi máquina. [Ya] Son como 70 hectáreas. Sí conviene. Sí rinde”.

Desde esta óptica, el conflicto socioambiental se complejiza, pues no hablamos ya de una dicotomía mayas/menonitas, reduccionista como toda dicotomía, en la que los primeros defienden a capa y espada la eliminación del cultivo y los segundos la promueven sin importarles que arrasen con las selvas medianas que aún quedan en la región. Hablamos de un grupo de productores mayas, los llamados “soyeros”, cuyas relaciones de poder —económicas y laborales— les permitieron iniciar el cultivo y que, a la vez, los hizo entrar en conflicto con aquellos otros mayas —tan mayas como ellos mismos— que están en contra. También hablamos de la diversidad de circunstancias que los productores mayas experimentan y de sus deseos y anhelos por lograr lo que consideran será una mejor vida. Con este panorama en mente, la eliminación del cultivo de la soya transgénica en Los Chenes se antoja distante o, por lo menos, difusa en el futuro cercano.

Puede notarse que tanto el cultivo del sorgo y la soya, como del maíz, cumplen el mismo esquema de la agricultura comercial que requiere grandes cantidades de agua, tierras, agroquímicos, mano de obra y dinero para producir rendimientos muy superiores a los que se logran con las semillas no modificadas. Enraizado de esta manera en Los Chenes, y siendo promovido por instancias gubernamentales y transnacionales, este modelo apunta a seguir colonizando nuevos espacios peninsulares.

3.4.3 El proceso de producción mecanizada del maíz

La siembra

Una vez que los productores han adquirido las semillas de maíz por compra directa, o bien, si les han sido otorgadas por medio de créditos, instituciones gubernamentales o por las propias casas fabricantes para que las prueben, inicia la fase de preparación de los terrenos, entre los meses de

marzo y abril: “Primero como empezamos a preparar el terreno. [Con las] rasas [*sic* por rastras], para que quede limpio, para que quede bien limpio el terreno para sembrar. Pues ya vamos a empezar en abril, abril, vamos a empezar a preparar el terreno. Después sembramos, lo rociamos, que quede bien limpio, [y] a esperar la bendición de arriba”.

El rastreo se realiza con los tractores disponibles en las comunidades y los aperos correspondientes (rastras). Se hacen por lo menos dos “pasos de rastreo”, uno en forma perpendicular al otro, con la finalidad de ablandar, soltar y allanar la tierra lo más que se pueda. Dado que las máquinas agrícolas pertenecen a los menonitas o a los pobladores mayas más acaudalados, la mayoría de los productores paga por realizar esta actividad que, a la vez que inaugura el ciclo agrícola, también lo hace con la serie de gastos que éste conlleva. Así lo expresaron varios productores entrevistados:

El rastreo, el rastreo tienes que pagar dos pasos de rastreo. Te sale a \$450 cada paso de rastreo; son 900 pesos...

El rastreo. Y las semillas, fertilizantes, hierbidas [*sic*]. ¡No, hombre! ¡Te digo que sale caro!

No... Nosotros no tenemos [máquinas]. Puro renta [*sic*]. Ocupamos el de ellos, aunque haya que pagar. Porque trabajar una hectárea ahorita te cuesta como... trabajarlo, trabajarlo, sembrar, rastrear [*sic*] y todo eso... Te cuesta de a 1,000 pesos por hectárea.

Por el costo, también, de la preparación del terreno, porque cada año, así como mecanizado, cada año lo tienes que volver a preparar, rastreándolo, para volver a sembrar. No así nomás y que quede, no. Hay que pasarle la maquinaria, la rastra, que se quede bien limpio el terreno. Y eso cada año lo tienes que trabajarlo para que lo puedas sembrar. Pero sí rinde, te digo que sí rinde. Lo bajo que te pueda dar ese maíz mejorado son tres toneladas o cuatro.

De acuerdo con el poder adquisitivo de cada productor y las extensiones de sus campos de cultivo, será el número de máquinas que rente y el número de días que las requiera. Un productor chenero calculó de la siguiente manera el tiempo que le llevaría a sus vecinos rastrear sus 70 ha de tierras: “Como tienen su hectariaje [*sic*]... Están haciendo sus máquinas ellos... Tienen dos máquinas pesadas, así como el tractor. Dos, tres tractores que tienen allá. Con eso se pueden hasta hacer al diario [*sic*]... Puedes ir, si trabajan las máquinas 8 o 7 ha diarias, todo el día. Y si entra la noche, si trabajas día y noche, trabajas 20 ha. Y si entran los tres tractores... [En] cuatro o cinco días ya está peinado todo el lote...”.

Entre la primera rastra y la siembra puede transcurrir más de un mes; tiempo suficiente para que algunas hierbas —indeseadas en el cultivo— prosperen muy rápido, dada la remoción de los suelos

y la cantidad de nutrientes disponibles. Para evitar esto, se emplean herbicidas que impiden su crecimiento. En ocasiones, puede ser necesaria la aplicación de dos dosis (figura 38).



Figura 38: Aplicación manual de herbicidas en un campo sembrado.

De forma homóloga a la experimentación de nuevas variedades de semillas mejoradas, una práctica común entre los productores cheneros es el empleo de herbicidas novedosos, cada vez más específicos para determinadas especies. Como ejemplo de lo anterior, está el siguiente relato de uno de ellos quien terminó sustituyendo el herbicida que hasta entonces empleaba por uno nuevo, luego de que un menonita le presentara otro durante “un evento demostrativo de Monsanto” en el campo Santa Rosa recalcando que éste, a diferencia de otros, actúa antes que las hierbas broten:

Como le digo vamos en los eventos. A veces los ingenieros están dando pláticas de cómo tratar las semillas, cómo tratar la tierra. Simplemente en que vemos cómo trabaja. Nosotros fuimos a unas pláticas en un campo. Yo cuando fui allá conocí uno [nuevo], es un sellador de tierra. Era mi milpa así un *akalché*, es un *yaxhom*, yo siembro el maíz y ya el zacate está verde abajito. Y [un menonita] me dice así, me dice:

— ¿Sabes qué? ¿Cuál es el líquido que tú usas para fumigar la milpa?

— ¡Ah, bueno! Un glifosato. Ah, sí, sí, sí. ¡Ah! Es uno que se llama Faena Transorb. Faenas también, que lo maneja Monsanto. El glifosato lo maneja Syngenta. Entonces, me dice:

— ¿Sabes qué? ¿Cuál usas?

— ¡Ah, éste!

— ¿Y para controlar el zacate antes de que salga?

— Pues hasta ahorita no hemos logrado controlarlo. Quería yo saber por qué [en] este cultivo está así muerto el zacate. No tiene zacate. Y esta parte sí.

— ¡Ah, bueno! Ahorita les voy a explicar por qué está ese zacate así.

Y yo en mi mente vino que era un selectivo. Selectivo se le dice [cuando] mata al zacate, rocees donde lo rocees. Entonces, yo pensé que era eso. Me dice:

— No. A éste [cultivo] le metimos un sellador.

— ¿Un sellador? ¿Y cómo es?

— Así trabaja. Ponle, séllale. [Primero,] rastrea la tierra.

El productor continúa narrando cómo experimentó las ventajas del nuevo plaguicida agrícola:

La mayoría de las gentes [*sic*] en los pueblos no queremos sembrar la tierra cuando está muy limpia, al momento que pasa la rastra y ya al día siguiente quieren sembrar, no. Vamos a esperar 4 – 5 días para que esa hierba salga y se pueda matar. Entonces, así nosotros, en esa mente está de que no podemos sembrar. Pero cuando nosotros ya conocimos eso [se refiere al nuevo herbicida], nosotros le hemos puesto pruebas, por decir, en la milpa de nosotros, al lado de la gente que siembra igual con nosotros. Ven que estamos sembrando y dicen: “también yo voy a sembrar”. Pero [vemos que] están limpios igual las milpas. Nosotros al momento [les preguntamos]: “¿qué rocean ustedes? ¿qué le están echando? Si no tiene nada la milpa.”. Y nosotros entonces nosotros sabemos que es un sellador. Aunque esté la tierra así roja, roja, sin zacate, sin hierba, [lleva] sellador. Nosotros le metemos sellando toda la tierra. Nos quitamos y esa hierba la vamos a volver a ver, el bejuco, que enmaraña, cuando ya está así [crecido] el elote, [que es cuando] crecen algunos, unos que otros salen.

El novedoso herbicida se trata del Harness Xtra, producido por Bayer-Monsanto:

Nosotros vimos que sí está bueno ese sellador, uno que se llama Jarnex Extra [*sic*], es un sellador, porque nosotros vimos de que ese sellador no dejó que salga el zacate. Porque nosotros [teníamos] un terreno que [se llenaba] muy muy feo de zacate. Hemos utilizado nosotros lo que te digo, el selectivo, para poder controlar el zacate y no es lo mismo porque a veces del mismo zacate que nosotros controlamos con el selectivo, a veces [queda] medio muerto, medio vivo, entonces ahí brotan los gusanos del falso medidor, que se le llama.

Las aparentes ventajas de Harness Extra para el control del zacate representan al mismo tiempo una verdadera amenaza a la salud de los productores, como se verá más adelante en las líneas dedicadas a los agroquímicos empleados en el cultivo del maíz mejorado en Los Chenes.

Una vez rastreados y fumigados, los terrenos se empiezan a sembrar a principios de mayo y durante todo en junio e, inclusive julio:

[En] mayo, junio. El 20 de junio ya vamos a sembrar. Si hay buena lluvia, vamos a sembrar. Es el tiempo, es el tiempo de la siembra.

Ya vamos a empezar a sembrar. Yo creo que este 25 de este junio, apenas pase este temporal le vamos a meter semilla a la tierra porque la fecha de siembra es del 25 de junio hasta el 30 de julio, es lo recomendable para nosotros en esta zona.

Se siembra en julio. Se está sembrando en julio.

Contrario a lo que pasa en la mayor parte de las zonas milperas por antonomasia de la Península de Yucatán, como el oriente yucateco, donde señorean los maíces criollos, en Los Chenes el mejorado se siembra una vez que han caído las primeras lluvias. Recuérdese que la introducción de variedades mejoradas en la región implicó el establecimiento de fechas oficiales de siembra que los agricultores debían cumplir a cabalidad para cobrar los seguros en caso de malas cosechas. Si las lluvias han empezado pronto y prevalecido durante unas semanas, la siembra puede postergarse inclusive hasta agosto: “Si vemos de que [sic] la lluvia no quiere dejarnos, nosotros nunca decimos: “Ah, que se vaya”. Si está lloviendo, ¡mejor! Vamos a darle chance de que dos lluvias, que llueva en la tarde, mayormente como ahorita [que] está lloviendo de día, pero mayormente puro de tarde. Entonces, todo el día, desde [las] 7 de la mañana a la 1 o 2 de la tarde regresas tú con una hectárea de trabajo ya listo, sembrado”. Pero cabe aclarar que también en algunas comunidades del oriente no siembran hasta que caiga “una buena lluvia”. Todavía en los años 90’s los milperos más experimentados, aquellos que “conocen el tiempo” practicaban el *tikin muuk*,⁵⁰ siembra adelantada, enterrar la semilla en seco, práctica casi desaparecida por el riesgo que representaba, pues era necesario predecir cuándo llovería (Quintal, 2022: *com. pers.*).

En Los Chenes la siembra se realiza con máquinas sembradoras de gran volumen, como aquella “sembradora 7000, de precisión, que va abriendo 4 surcos”, que un productor mostró orgulloso en Hopelchén. De manera similar a los tractores y las rastras, son pocas y pertenecen a unos cuantos: “un señor me dio a crédito esta máquina hace como unos cinco años, cuando nosotros compramos el tractor”, comentó un productor maya. Y continuó:

Me dice:

— Yo tengo una máquina que se llama 7000

— Sí lo conozco. Quiero sembrar con esa. ¿[En] cuánto me lo das?

— \$85,000.

Ahorita está valiendo \$130,000, de medio uso. La nueva está como en \$450,000. Lo compré en 85 porque también es mi amigo el señor. Y con tan sólo verlo cómo trabaja lo que es la semilla, porque muchos no saben cómo es. Pues yo lo que es este trabajo de estas máquinas lo aprendí con sólo ver una sola vez a una persona haciéndolo. Una vez estaba sembrando un señor y yo le dije: tu sembradora no está sembrando.

A diferencia de la milpa tradicional, la siembra del mecanizado no se realiza de manera simultánea en varias parcelas, sino que depende de la disponibilidad de la maquinaria, puesto que éstas se

⁵⁰ *Tikin muk*: sembrar en seco (Barrera Vázquez, 1980: 793).

alquilan a productores de varias comunidades. “Pero —acotó un productor— también lo podemos sembrar a mano el mecanizado. Si estamos a 6-7 de julio y no nos espera la lluvia, sembramos 2-3 semillas a mano”.

Antaño, las semillas se vendían dependiendo su tamaño en chicas, medianas y grandes; por ello, aunque todos los sacos contenían el mismo número de granos, existían diferencias en su peso y precio:

Hace tiempo así era. Es 1, 2, 3, de la mazorca pa’ bajo. En la mazorca, en un elote de los híbridos, en la puntita viene una medida, un poquito más bajito viene otra medida de semilla. Por decir, “bola chica” se le llama a la puntita del maicito. La puntita era una medida. Poquito más abajito, otra medida. En la mitad de la mazorca, “plano grande”, otra medida. “Plano medio”, otra medida. Entonces, ahí se van basando ellos. Tú ves en la etiqueta “BT”, [es decir,] bola chica, tamaño. O tamaño 3, por decir.

Ese que viene 60,000 plantas son 8 kilos 600 granos, es lo que te vende la empresa. Y si es bola grande son las puntas del elote del tronco que va pegado al *joloch*, ese que te viene 60,000 plantas, pero a veces con 25 kilos de maíz.

Por lo tanto, era necesario alquilar las sembradoras apropiadas para cada tamaño de semilla, pues “El problema que nosotros tenemos [sic por teníamos] es la sembradora, para sembrarlo, para graduarlo, los platos. Porque en ese tiempo eran los platos. Entonces, si nosotros metemos, por decir, una bola chica en un hueco de un plano grande, de un plato [grande], se va a 100,000 plantas por hectárea”

Desde la mirada de un productor esta situación se fue resolviendo conforme las fabricantes de las máquinas y las semillas:

Nos obligan, por decir, a mejorar. Porque en ese tiempo nosotros teníamos la sembradora internacional, de las sembradoras antiguas, [que] siembra lo que le pongas: si es chica, cámbiale el plato a chica; si es medio, le vas cambiando el plato. Nos obligaron a nosotros a mejorar. ¿Por qué? Porque ellos [los fabricantes de las semillas], como nosotros decimos, creo que están en convenio con las empresas que venden maquinaria. ¿Por qué? Porque ahora ya no viene “bola chica”, ya no viene plano grande, ya no viene “bola grande”. Abres la bolsa y en un kilo de semilla viene grande, viene chico, viene plano, viene de todo.

¿Por qué lo hacen ellos?, se interpeló el entrevistado, para responderse a la brevedad que:

Porque hay empresas que tienen sembradoras que mejoraron, que siembran maíz, son sembradoras de precisión que se le llama, de cucharita. Esas al momento de girar agarran una semilla y la otra [también] agarra. A veces se escapa y agarra dos, cuando está un poquito desgastado. Pero esas, como van girando, van tirando una semilla en el hueco y van cayendo en los tubitos de la sembradora

y va sembrando, sea grande, sea chico, lo va agarrando. Pero ellos [se refiere a las máquinas] lo que le pongas. Yo digo que ellos [los fabricantes de semillas] hacen convenios con las empresas: vamos a mandar la semilla así para que ellos compren las sembradoras que ustedes fabrican.

No obstante que el interlocutor lo percibe como una mejoría, en realidad se trata de una más de las presiones que las transnacionales ejercen sobre los productores cheneros en contubernio —más que en convenio— con los fabricantes de maquinarias agrícolas, obligándolos no sólo a adquirir nuevas máquinas, herramientas y utensilios, sino también los conocimientos necesarios para operarlas en función de las últimas innovaciones que hagan a sus semillas mejoradas. Otra rueda dentada más del exitoso negocio del cultivo comercial de maíz mejorado.

El crecimiento y la maduración

“El híbrido germina en 4-5 días. Todas [las semillas] germinan. O sea, la germinación viene en un 95-97%”, comentó un experimentado productor. Este alto porcentaje se suma a las ventajas que las semillas mejoradas tienen respecto a las criollas. El agricultor continuó: “En la germinación de la semilla es lo mismo. Germina el [grano] grande como el pequeño. Da igual la mazorca. Da todo. A más tardar [en] 5 días ya debe estar el surco, ya debe verse si la semilla sirve o no sirve. Pero de que sirva [o] no sirva, esa pregunta casi nunca la haces a lo que es Dupont, siempre germina”.

Su misma experiencia lo llevó a relatar algunos de los equívocos que los productores comenten y que comprometen la germinación de los híbridos:

Nosotros a veces tenemos culpa de que no germine. Por decir, [cuando] la tierra está *guayaven*, que se le llama, [es decir] que la tierra está entre seca y húmeda. Y en los 5 días que piensas que va a salir [y] a veces no llueve y se está secando más la tierra, se queda *sakab* que le dicen en maya. Se queda [con] unas bolotas así la semilla, pero no germina, no revienta pa’ germinar, porque no alcanza la humedad, pero mayormente no germina. Y tienen tratamiento igual de semillas para la hormiga picadora que come el maíz.

Tal como muestra la tabla 11, los 26 híbridos reportados en esta investigación tardan entre 120 y 165 días para ser cosechados. Durante este tiempo las buenas lluvias son indispensables para el desarrollo del cereal, salvo en aquellas comunidades que cuentan con sistemas de riego (figura 39), con lo cual han aminorado la dependencia pluvial del cultivo; por el contrario, un exceso de agua puede traer consecuencias perjudiciales: “Es lo mismo que el espeque, el mecanizado, es lo mismo. Porque la misma lluvia, si no cae la lluvia, aunque sea mecanizado siempre se pierde. Cuando hay

buena temporada de lluvia, ¡no, hombre, todos están alegres! Si se lo logra la cosecha hay vida, hay todo. Cuando no hay, también, ¡no, hombre! Se escasea todo. El temporal de la lluvia cada año no es igual. Te llueve mucho y te perjudica mucho también”.



Figura 39: Campo de cultivo con sistema de riego en las inmediaciones del campo menonita Yalnón.

Las fechas en que se desarrollan la espiga y mazorca son cruciales para una buena producción, de ahí que los productores las conozcan muy bien: “Del tiempo de la siembra hasta lo que es la espiga son 60-65 días. [A los] 135-140 días ya lo puedes cosechar. Si sembramos [en] junio ya en diciembre ya está bien el maíz pa’ trillar. Pero a veces en el atraso por las semillas, los fertilizantes y todo, pues a veces siembras hasta julio [y] ya pa’ enero también ya está bien”.

Otra fecha de suma importancia es la dobla; el momento en que la parte superior de la planta deber ser doblada para continuar con el proceso de maduración, ser protegida de los pájaros, evitar el almacenamiento de agua e iniciar así el proceso de secado de los granos para su posterior cosecha (figura 40). Si bien este es un proceso realizado de forma manual, en ocasiones con ayuda del machete y garabato, algunas semillas híbridas muestran tales modificaciones genéticas que permiten vislumbrar una automatización de la dobla del maíz, como puede apreciarse en el siguiente testimonio:

Mayormente los híbridos que son buenos, los certificados, al momento que seque el maíz, cae, se inclina pa’ abajo, va cayendo. Y cuando vayas al cultivo ves [y dices:] “¡Ah! ¡Ya está seco mi maíz!”. Todo está pa’bajo. Entonces hay híbridos también que no caen y al momento que estén cayendo las

lluvias y lo almacena en el tronco del elote y eso [es lo] que pudre el bakal. Y por eso a veces también no es recomendable decir: “¡Ah, es híbrido! Entonces lo siembro allá”. Depende mucho de la tierra donde llueve mucho.

De manera que las modificaciones a las que están siendo sometidas las semillas del cereal incluyen diferentes niveles de organización celular, propiedades organolépticas y hasta fases de sus ciclos de cultivo.



Figura 40: Maíz híbrido doblado.

La fase de crecimiento del maíz mejorado es la que requiere mayor cantidad de agroquímicos que les permiten a las plantas desarrollar las características deseadas y, a la vez, contrarrestar los efectos que las plagas puedan tener sobre ellas; fuerte amenaza a los cultivos de este tipo, dependientes totalmente de insumos externos. “Nosotros acá puro es químico”, fue la frase que empleó un productor para resumir lo anterior.

Entre las principales insectos-plaga que atacan los sembradíos de maíz destacan los gusanos cogollero, *xnokol*, (*Spodoptera frugiperda*) y falso medidor (*Mocis latipes*). Según refieren los agricultores entrevistados, aparecen con mayor frecuencia en los campos mecanizados sembrados al final:

Ya después ya viene lo que es plaga, cogollero... ¡todo! ¡Bastantes plagas vienen! El principal es el cogollero, que rompe el cogollo del elote. Es un gusano. Y ya de ese tiempo ya no podemos dejar la siembra como lo estamos dejando en estos tiempos del 25, 26, día 1º, día 6, siembras y [en] un mes ya debe ir a una altura como de metro y medio, y ya puedes dejarlo, esperar que espigue, nomás le echas un poquito de fumigación y ya da bien el elote. Pero en ese tiempo de lo que es la siembra

de agosto ya está así el elotito 20 cm de la tierra (se refiere a la planta de maíz) ya lo ves trosao el cogollo, por el gusano.

Pues dicen que es el tiempo que viene brotando los gusanos, viene del elote y viene también de las hojas, en las orillas, uno que se llama falso medidor que se come todo lo que es hoja, al elote le queda nomás la matita así y luego los huesitos del elote estirados así, pero es cuando el elote ves dañado porque el maíz no grana.

Sin embargo, tal como los mismos agricultores lo expresaron, la entrega de semillas mejoradas por parte de instancias gubernamentales y, en general, de paquetes agrícolas que incluyen diversos agroquímicos, no corresponde con las fechas predilectas para la siembra; de ahí que se presente cierta incertidumbre entre ellos por los posibles daños que las plagas les puedan ocasionar a sus cultivos:

Nosotros hemos trabajado eso porque a veces nos ha tocado trabajar con una empresa que se llama Educampo, que trabajan con el Gobierno, y ellos a veces te traen la semilla a partir del 30 de julio, principios de agosto. Mientras nosotros tenemos que batallar con eso. Sí es cierto, nos trae el paquete todo tipo de fertilizantes y nos trae 3 o 4 litros de cipermetrina, pero ¿cómo lo aplicas cuando el elote ya está así y no tiene lluvia, que ya se atrasó? Por eso nosotros sembramos en esas fechas [mayo-junio]. Y gracias a Dios a nosotros nunca se nos ha dañado tanto, tanto.

El empleo de agroquímicos es otra de las fuentes de mayor gasto en la producción mecanizada de maíz. Baste decir que “para una hectárea cuesta como 300 pesos” y que “vienen en un bote de 3,000 pesos, o te lo dan en 2500⁵¹, [que] a veces, [alcanza] pa’ 10 ha” para darse una idea de la inversión que representa tanto para los productores más pobres como para quienes cuentan con las mayores extensiones de terrenos mecanizados.

En el mecanizado se emplean dos tipos de insecticidas, sistémicos y de contacto, cuyas aplicaciones se hacen “con bomba, con fumigadora”. En palabras de un joven productor, asiduo asistente a cursos agronómicos impartidos por instituciones gubernamentales y empresas transnacionales, los primeros se denominan de esa manera porque: “Duran 23-25 días en la mata del maíz para cubrir[la] de otros bichos. El sistémico va trabajando, trabaja por inhalación, el gusano; y trabaja también en que lo come, lo va comiendo. [Cuando lo] come, dicen que ataca el sistema nervioso del gusano y le revienta. Por eso son un poquito caritos, pero así se le llama, “sistémicos”.

⁵¹ Pronunciado “dos quinientos”; a diferencia de la cifra anterior que se pronunció como “tres mil pesos”.

Por su parte, con los de contacto “al que le tocó es el que muere”, es decir, su acción y efecto es inmediata:

Hay uno que se llama secante, es al contacto, donde pegues es el que quema. Si al elote le pega en el tronco, no daña el maíz, porque al momento [en] que tú le levantes la aspersora de tu bomba, quemas las hojas; lo que quemó es lo que cae. Puedes pasarlo en los surcos. Y lo ves quemado y se muere el zacate, pero el elote no. [Se quema] el tallo, [pero no se muere], porque no penetra. Hay veces cuando ya terminó la floración [del zacate] es más noble al líquido, se muere. No es en cualquier momento.

Sin embargo, la forma y el tiempo de actuación de estos plaguicidas no es la única diferencia señalada por los productores. A como en el caso del herbicida Harness Extra, señalado anteriormente, el empleo de insecticidas es otra fuente de riesgo para la salud de los productores, entre otras cuestiones, por el tiempo de exposición al que son expuestos al aplicarlos, tal como ellos mismos lo expresan y como se puede apreciar en las siguientes líneas:

[A este terreno] le metemos uno que se llama Palgus, es un insecticida sistémico. También hay uno que se llama Denim, igual es sistémico. Igual uno que se llama Robak, que son sistémicos. Entonces esos son sistémicos, también son buenos porque no te lastiman. Porque también se usa la cipermetrina. Ese “al contacto” se le llama. Viene igual en líquido. Na’más que sí es muy, muy fuerte. Ese es muy muy dañino para el ser humano cuando lo estés fumigando. Son muchas aplicaciones que se deben hacer si es un cipermetrín.

La cosecha

La cosecha se realiza en los últimos meses del año, pero se privilegian los primeros del siguiente para garantizar su secado total: “¡Máare! Pues este año... dio el elote, desde que cosechamos en el mes de enero. Desde diciembre [sic] ya está sazón. Desde diciembre [sic] ya puedes bajarlo. Y está sembrando en julio. Desde diciembre ya puedes bajarlo. Pero nosotros lo bajamos en enero para que se seque bien. Pues sí, para que no se eche a perder...”.

A diferencia de la milpa, donde cada mazorca es cortada a mano por el productor y depositada en sacos o canastas que permitan su traslado con ayuda de mecapales hechos de cortezas vegetales, en el mecanizado esta actividad recae en las máquinas trilladoras (figura 41). Estas mismas son las encargadas de separar los granos de las mazorcas, de manera que, tanto la cosecha como el desgranado, ocurren al momento (figura 42):

[Esta] es la trilladora. Entonces lo que hace es quitar todas las [mazorcas]. En la milpa entra así como está, así como está. Y tiene un pico ahí adelante, nada más que se lo quitaron. Yo tengo el mío ahí en mi casa. Cuatro picos y va comiendo el maíz. La mazorca que va trozando y lo va jalando encima de los picos y el pico lo va jalando dentro de la máquina. Troza la vara, la mita' de la vara. Sí, ahí troza las mazorcas, el elote, que está así grande, que troza. Acá abajo tiene unos barrenos que comen así, van tirando, van trozando encima y lo van botando acá abajo, lo van tirando acá abajo. Y esto lo va tirando acá, y él lo va comiendo, lo va metiendo dentro y allá atrás va tirando lo que es el *joloche*, lo que es el *bakal*, lo que es la suciedad. Y tiene un ventilador allá, que va tirando el [ininteligible]. La cosa es que allá donde está la [ininteligible], ahí tiene un barreno donde va cayendo maíz, va cayendo maíz. ¡Ya! Ya se convierte en maíz.

Tenemos entonces que la dobla, cosecha y desgrane, otrora manuales, en la actualidad son actividades mecánicas, cuya transformación ha acarreado la consecuente pérdida del conocimiento tradicional asociada a ellas.



Figura 41: Máquina trilladora empleada en la siembra.



Figura 42: Cosecha mecanizada de maíz híbrido.
Nótese que el grano se separa de la mazorca directamente en el campo.

Como se imagina, los menonitas son los principales vendedores y arrendatarios de las trilladoras. Para venderlas sólo conceden créditos a productores mayas de su confianza con las posibilidades económicas de pagarlas, pues ha de recordarse los elevados costos que tienen, aun cuando sean de segunda mano, traídas desde los campos de sus correligionarios estadounidenses. En los relatos que siguen se aprecia cómo la familia de uno de los *jmeeno'ob* más reconocidos en la región ha podido hacerse de máquinas agrícolas dada la confianza y el agradecimiento que los “menonas” tienen con éste:

Entonces nosotros conseguimos la trilladora por mi papá que curó a un menonita de cáncer, de allá de Nuevo Progreso... Ya estaba en fase terminal del pulmón. Creo que dos veces fuimos allá, le llevamos medicina con mi hermano. Fuimos allá a dar la vuelta por allá, a ver las máquinas. Un día [le dije:] “¿No tienes una trilladora que me vendas?” — ¡Sí tengo! Yo vendo maquinarias. Así, así, de medio uso, [cuesta] 400 mil pesos. Este no es mío, es de mi primo. La que está allá en mi casa yo la manejo.

— ¿Sabes el agradecimiento que yo tengo contigo?, le dice [el menonita] a mi papá. Te voy a dar una máquina de crédito, le dice, si tú quieres.

— No. Si es lo que te quería yo pedir. ¿Cuánto tengo que dar?

— No me des ni un peso, le dice. Cuando tú coseches, me pagas... Si no me pudiste pagar [en] un año, dos años, tres años. Ese es mi agradecimiento contigo.

El acopio, almacenamiento y venta

El acopio a gran escala de la producción maicera mecanizada en Los Chenes: “Empieza a principios, yo creo, a más tardar, principios de febrero, fines de febrero, yo creo. Porque muchos dicen que en diciembre, pero a veces por las condiciones del clima no puedes cosechar. A veces nos detienen los nortes, del frío; a veces falta de piso pa’ cosechar... Se inunda”. Las miles de toneladas de maíz obtenidas día a día se recogen y almacenan en las grandes bodegas que existen en las comunidades principales, algunas con capacidades de “4,000 – 5,000 toneladas”, según refirió un productor (figura 43). En Chunyaxnik, por ejemplo, a más de la producción propia, se recopila la de Xculok, Yaxché y Bolonchén de Rejón.

Por su parte, en los enclaves menonitas los granos se almacenan en enormes silos de metal con capacidades de hasta 2,800 y 4,000 toneladas (figura 44). “Hay uno acá cerca. Le llaman Trinidad. De ahí mayormente se lleva el maíz. De ahí se produce. De ahí se transporta”, comentó un entrevistado. Su factura —millonaria— se la atribuyen las estadounidense Butler⁵² y Sukup⁵³ y la mexicana Logra⁵⁴. Los altísimos costos de su fabricación sólo pueden ser considerados dentro de la exitosa cadena agroproductiva de maíz mejorado dirigida por los menonitas. Con un dejo de

⁵² “An extremely versatile and experienced multi-million dollar company focused on providing high-quality commercial and industrial metal building systems that continue to break the mold” (Butler, 2021).

⁵³ “The world’s largest family-owned and operated manufacturer of grain storage, grain drying and handling equipment, and steel buildings (Sukup, 2021).

⁵⁴ “grupo de operación multimodal de graneles independiente en México, Centroamérica y el Caribe [...] con una red de almacenes especializados [...] en instalaciones portuarias y en una gran cobertura terrestre en zonas estratégicas con bodegas y silos mecanizados” (Logra, 2021).

tristeza, un productor maya expresó la situación: “Hay un silo aquí con los menonas... Aquí en Santa Rosa. Es de los menonas. Ahí lo reciben esas empresas porque ahí [inaudible por ruido de martillos]. Y cuando lo vienen a buscar ellos [se refiere a las empresas], ya está listo para consumo humano. Sí, es lo que hace falta a nosotros como productores, pero para hacer un silo cuesta mucho...”.



Figura 43: Bodega para almacenamiento de granos.



Figura 44: Silos con capacidad para almacenar miles de toneladas de maíz.

En 2017, Logra inauguró un gran silo de aluminio “a la vera de la carretera Hopelchén-El Postekatab, apenas a 10 kilómetros de la cabecera municipal” con miras a instalar “otros dos silos [en meses próximos] para llegar a una capacidad total del complejo de acopio de 12 mil toneladas”, toda vez que se analizaba “la posibilidad de un silo más en otra zona del municipio, dado que la proyección que se le está dando a Hopelchén es de regresar a ser el granelero del sureste y del país” (*El Sur de Campeche*, 6 de diciembre 2017). A mediados de 2017, cuando se inició el trabajo de campo de la presente investigación, estos silos ya formaban parte de los paisajes agroproductivos cheneros, junto con los grandes espectaculares que publicitan las variedades de maíces híbridos cultivados.

El uso de estos contenedores para el secado y almacenamiento de los granos forma parte del precio que los menonitas pagan a los productores mayas por su cosecha: Pero a veces está lloviendo. Vienen y te checan la humedad y te dicen: “¿Sabes qué? Tanto tiene de humedad. Tiene 20 [grados]

de humedad. Y el pasante es 16 – 17 para que te dé menos costo secarlo. Porque también tiene sus grados de secado el maíz. [Por ejemplo,] esto lo puedes vender a 21 – 22 grados de humedad, pero te van a secar hasta 16. Te van a cobrar como 6-7 grados de secado. Eso lo hacen [en] los silos. Por eso es mucho el descuento que hacen.

Días después que los granos de maíz son recolectados en las bodegas comunitarias completan su ciclo de secado; entonces están listos para venderse a los compradores con los que los pobladores establecen acuerdos verbales previos:

Este señor viene, viene a apalabrar con la gente, por decir, con la gente, con el comisario. Viene y dice: “Bueno, señores, tal día yo empiezo a comprar maíz en la bodega. Mi precio lo estoy manejando, por decir, a 3.50. El pago, a más tardar, [en] dos días. Si no se pudo pagar al mismo momento, al día siguiente. Porque son pagos casi [en] efectivo. Pero si yo tengo en ese momento, [si] temprano me cargan del maíz o me tiran el maíz en la bodega, en la tarde, a las 3–4 de la tarde, yo estoy viniendo y lo estoy pagando. Lo que puedo decirles es que sólo sábados o domingo casi yo no puedo trabajarlo. ¿Por qué? Me tiene que esperar [hasta] el lunes”.

En las comunidades del sur chenero la cosecha también puede ser vendida de inmediato; esto es, después que las trilladoras la extraen, sin almacenarse, directamente de los campos de cultivo, hasta donde varios compradores (llamados *coyotes*) y algunos menonitas acuden a buscarla. Aquí dos testimonios al respecto: “¡Hasta acá entra! [El comprador] se va [hasta] en las milpas. De la trilladora al torton. El año pasado que estaba medio feito, entró. Ahorita [ya] es carretera; que nos hicieron la carretera” y “A veces llega gente. O a los menonas. ¡Hasta acá llegan los menonas! Llevan por tráilers”.

Los productores mayas también venden su producción en los campos menonitas, mismos que durante la fase de cosecha extienden sus horarios de trabajo. Así ocurre, por ejemplo, en Santa Rosa, donde el maíz se recibe ¡durante las 24 horas! Esto da idea del volumen de producción que tan sólo este campo recolecta y, a la vez, reafirma la importancia de los “menonas” en el acopio, compra, venta y distribución de la producción regional del cereal.

Los contratos por escrito no suelen ser comunes en este tipo de transacciones. Un productor maya explicó el motivo:

Mi hermano [y yo] producimos 250-300 toneladas cada temporal, Entonces, [me] dicen que por qué no hago contratos. Le digo que sí quiero hacer contrato, pero a veces me vienen ofertas tentadoras. Porque a veces el [contratista] me está comprando tanto y me va a dar la remanencia [*sic* por remanente] hasta después. Y el coyote me está pagando [al momento]. Si él [se refiere al contratista]

me está pagando a \$3.50, él [se refiere al coyote] me está dando \$4.00. Y así [va] subiendo mi maíz. [Si] lo está yendo a buscar a mi milpa, a mi predio, yo tengo que pagar el flete de llevarlo a Mérida [en] el contrato. Y ya te están descontando bastante.

Otro agricultor maicero amplió la explicación anterior y a la vez proporcionó detalles del porqué, a diferencia de los *coyotes*, ellos no venden su producción al menudeo, si bien esto pudiera representarle algunas ganancias por kilogramo:

Porque ahí me puso un ejemplo mi cuñado. Me dice: ¿Sabes qué? Está bueno el contrato, pero no te conviene. Ellos [se refiere a los *coyotes*] lo venden encostados, embolsados. [Nosotros no lo vendemos así] porque a veces, pues, hay que tener buenos contactos de venta de maíz. Porque no es sólo ir. Y decir. “Ahí traje cuatro toneladas, a ver quién las quiere”. Porque ellos pregonan y pregonan; llevan tiempo. En cambio, nosotros como tenemos otras cosas que hacer: tenemos abejas, tenemos ganado. A veces no nos conviene. Por 20 centavos... ¡llévatela!

Sólo algunos grupos establecen contratos puntuales: “Nosotros tenemos un grupo de 36 personas. [Una] sociedad. Hacemos contrato nosotros. No’ más contratan cuántas toneladas vamos a meter este año y ahí se va el maíz. Lo transportamos en el silo que está allá y lo mandaron a Mérida”.

Ejemplo de estos contratos son los instituidos con empresas regionales y naciones, entre las que se listan las yucatecas Crío⁵⁵ y Sumasa⁵⁶ —perteneciente al consorcio Logra; el mismo fabricante de los enormes silos, referido líneas arriba— y la mexicana Maseca. Así lo narraron dos productores: “Lo vendemos a la empresa. Este año nosotros lo vendimos a la empresa Maseca, Sumasa, Crío. Todas esas empresas nos compran todo el maíz. Donde uno ve que te paguen un poquito mejor, ahí lo vendes” y “Puro en Mérida casi lo vendemos, porque en Mérida ahí está la Sumasa, ahí está la Maseca, ahí está Crío; son cuatro empresas que compran maíz allá”.

Crío adquiere cada año “entre 12,000 y 18,000 toneladas” de maíz [...], el 85% proviene de Campeche”, mismas que “destina para la elaboración de alimento balanceado que es utilizado para nutrir a nuestras aves de postura y pollo de engorda”, precisó Raúl Ballote, director de Compras

⁵⁵ “Grupo Crío es una empresa 100% yucateca. En la actualidad cuenta con una capacidad instalada para 14 millones de aves. Su integración está conformada por: incubadoras, fábrica de alimentos, producción de huevo de plato y de pollo; cuenta con una planta procesadora de pollo con certificación TIF, fábrica de empaques de cartón, laboratorio de diagnóstico y laboratorio de bromatología” (Crío, 2017).

⁵⁶ “Derivado de los cambios en las políticas gubernamentales para el suministro de granos a nivel nacional, [en los años 90, Grupo Logra] crea Sumasa como un instrumento de suministro de insumos para la industria molinera y de la tortilla en el Sureste mexicano” (Logra, 2021).

del consorcio, en una solicitud de información expresa para esta investigación (Ballote, 2017, *com. pers.*)

Además de la venta directa a estas grandes compañías, la producción chenera también se destina a otras regiones como Chiapas, Guatemala o el centro del país, según sea la demanda de éstas (figura 45), tal como explicó un avezado productor maya:

[El maíz] lo almacenan acá, pero se va a un empresario que se llama Jaime Bernal. Él distribuye a Guatemala para consumo humano y también animal, porque él llega en sus bodegas y empieza a cribar. Criba el tamaño del maíz. Si es grande se va todo para consumo humano. Según como esté la demanda: si está muy demandado, él viene acá [y se lleva a] como esté el maíz; tíralo en el tráiler. ¡Tíralo porque ya se va! Como esté el maíz: si está picado, si está negro. Porque hay también variedades de maíz [...]



Figura 45: Tráiler cargando maíz en un campo menonita para su distribución final.

Estas redes de distribución y comercialización regionales intervienen en las condiciones de compraventa del maíz híbrido chenero. De acuerdo con la experiencia de un productor: “En este año pasado sí fue muy bien en la venta del maíz. Porque aquí pensaba yo almacenarlo, meterlo acá. Pero el problema que tuvo, no sé si sea cierto, que lo que es Guatemala, lo que es Chiapas, hubo buena temporada de maíz”.

Sin embargo, tal como se ha venido señalando a lo largo del presente capítulo, las condiciones particulares de la producción mecanizada del maíz en Los Chenes son reflejo de escenarios macroeconómicos de mayor envergadura. Las semillas empleadas, las maquinarias y técnicas

implementadas, el uso de plaguicidas y fertilizantes y las maneras de cosechar y vender se repiten a lo largo del orbe; haciendo cada vez más homogéneo el cultivo del maíz que día con día se concentra más y más en manos de unos cuantos, dejando a miles de comunidades ante el riesgo de perder su biodiversidad, conocimientos tradicionales y autosuficiencia alimentaria gestados durante siglos.

3.4.4 El uso de agroquímicos

El mecanizado requiere, por fuerza, el empleo de grandes cantidades de plaguicidas; muchos de ellos considerados altamente peligrosos para la salud humana y ambiental, como se verá adelante. De manera similar a como ocurre con las semillas, los agroquímicos se promocionan a lo largo y ancho de Los Chenes en letreros colocados en árboles, cercas, bodegas y campos sembrados (figura 46). En los recorridos efectuados en esta pesquisa fueron identificados 23 agroquímicos de diferentes marcas comerciales que corresponden a un bactericida, tres fungicidas, 11 herbicidas y ocho insecticidas (tabla 14; figura 47).



Figura 46: Anuncios de agroquímicos sobre los árboles (izquierda) y cercas (derecha).

Tabla 14: Marcas comerciales, principios activos y categorías toxicológicas de los agroquímicos empleados en el cultivo del maíz en Los Chenes.

Tipo de agroquímico	Nombre comercial	Empresa productora	Principios activos	Categoría toxicológica para el ser humano
Bactericida	Genoxi	Lapisa Agrícola	- Sulfato de cobre pentahidratado - Sulfato de gentamicina - Clorhidrato de Oxitetraciclina	Ligeramente tóxico
Fungicida	Priori Xtra	Syngenta	- Azoxistrobin - Ciproconazol	Moderadamente tóxico
	Quilt	Syngenta	- Azoxystrobin - Propiconazol	Moderadamente tóxico
	Viathan	Bayer - Monsanto	- Epoxiconazole - Pyraclostrobin	Moderadamente tóxico
Insecticida	Ampligo	Syngenta	- Lambdacihalotrina - Clorantraniliprole	Moderadamente tóxico
	Combat	Dragón	Cipermetrina	Moderadamente tóxico
	Cruiser 5FS	Syngenta	Thiametoxam	Moderadamente tóxico
	Denim	Syngenta	Benzoato de emamectina	Ligeramente tóxico
	Foley Rey	Dragón	- Clorpirifos etil - Permetrina	Altamente tóxico
	Monitor 600	Arysta LifeScience	Metamidofós	Altamente tóxico
	Palgus	Dow AgroSciences	Spinetoram	Ligeramente tóxico
	Zelk 20Ps	Lapisa Agrícola	Acetamiprid	Moderadamente tóxico
Herbicida	Callistro Xtra	Syngenta	- Mesotrione - Atrazina	Moderadamente tóxico
	Coloso Total 360	Syngenta	Glifosato	Ligeramente tóxico
	Defensa	Dow AgroSciences	Glifosato	Ligeramente tóxico
	Diaquat	Mezfer Crown	- Paraquat - Diuron	Altamente tóxico

Eivox	Mezfer Crown	• Picloram	Moderadamente tóxico
Elumis	Syngenta	• Mesotrione • Nicosulfuron	Moderadamente tóxico
Faena Fuerte 360 con Transorb Faena Transorb	Bayer - Monsanto	• Glifosato	Ligeramente tóxico
Harness Xtra	Bayer - Monsanto	• Acetocloro • Atrazina • Furilazole	Moderadamente tóxico
Líder	Bayer - Monsanto	• Piraflufen etil	Moderadamente tóxico
Lumbre Quat 25	Mezfer Crown	• Paraquat	Altamente tóxico
Machete	Mezfer Crown	• Glifosato	Moderadamente tóxico

Fuente: elaboración propia a partir de los datos de campo y de la información disponible en las fichas técnicas y etiquetas de cada producto.

Las mexicanas Mezfer Crown, Dragón y Lapisa producen cuatro, dos y dos, respectivamente, mientras que, de manera similar a los maíces híbridos, las trasnacionales dominan el mercado chenero con Syngenta a la cabeza con ocho plaguicidas, seguido de Bayer-Monsanto con cuatro, Dow Agrosiences, de Dupont, con dos, y Arysta LifeScience, propiedad de la agroquímica india UPL Limited,⁵⁷ con uno (figura 47). De tal manera que en Los Chenes están presentes cuatro de los cinco consorcios agroquímicos más grandes del planeta; sin embargo, dado el crecimiento agrícola de la región y la constante experimentación de los productores tanto de semillas como de insumos agrícolas, es posible que los productos comerciales del único consorcio que falta —la empresa alemana BASF— sean introducidos en un futuro no muy lejano. En contraste, sólo fue registrado un insecticida de origen natural, de la productora BioStar México.



Figura 47: Botes vacíos de agroquímicos dispersos por las tierras de cultivo cheneras.

La aplicación de plaguicidas a gran escala es propia de los monocultivos como los que abundan en Los Chenes, pues es bien sabido que los agroecosistemas diversificados, como la milpa o los huertos familiares, son menos susceptibles a los ataques biológicos. El hecho de registrar sólo un bioinsectida pone de manifiesto que el manejo de las plagas en la región es por completo

⁵⁷ La historia de compraventas de empresas productoras de agroquímicos por parte de otras tantas de mayor envergadura va de la mano con la historia de la formación de los grandes monopolios de semillas híbridas. Por citar sólo un ejemplo, a inicios de 2019, UPL Limited compró a Arysta LifeScience Inc. por 4,200 millones de dólares, con lo que se posicionó como la quinta multinacional agrícola más poderosa del globo (Rojas, 2019).

agroindustrial, propio de la agricultura comercial, que privilegia el uso desmedido de productos químicos por encima de opciones menos invasivas y más acordes con los entornos ambientales propios, tales como el empleo de variedades criollas, fechas de cosecha que se corresponden con las fases lunares, diferentes tipos de secado de los productos obtenidos, aplicaciones constantes de cal y otros productos no dañinos, utilización de plantas repelentes de insectos, diversos tipos de construcciones tradicionales para el almacenamiento de los granos y frutos, entre otros, que aún se practican en otras regiones mayas, como el oriente yucateco, los Altos de Chiapas y el Altiplano Guatemalteco (Morales *et al.*, 2010).

De los 23 agroquímicos comerciales referidos, seis están catalogados como ligeramente tóxicos, 13 como moderadamente tóxicos y los cuatro restantes como altamente tóxicos para la salud humana, de acuerdo con las bandas de colores y las etiquetas que se aprecian en sus envases contenedores. Un solo producto puede representar diversos grados de toxicidad dependiendo la vía de exposición de quien lo emplee. De acuerdo con las categorías listadas en la Norma Oficial Mexicana NOM-232-SSA1-2009,⁵⁸ tres de ellos pueden ser nocivos en caso de ingestión, siete pueden ser nocivos por el contacto con la piel y cinco pueden ser nocivos si se inhalan (categoría 5); seis son nocivos en caso de ingestión, seis son nocivos por el contacto con la piel y seis son nocivos si se inhalan (categoría 4); cinco son tóxicos en caso de ingestión, tres son tóxicos por el contacto con la piel y seis son tóxicos si se inhalan (categoría 3) y uno es mortal en caso de ingestión, por el contacto con la piel y si se inhala (categorías 2 y 1).

Estos grados de toxicidad explican que en las fichas técnicas de estos productos se lean instrucciones como las siguientes:

Los aplicadores y otras personas que manipulen el producto deben usar: camisa de manga larga, pantalones largos y zapatos con calcetines. En caso de riesgo significativo de contacto se debe utilizar mascarilla para la protección de la cara. Use ropa y zapatos resistentes a productos químicos [Faena Fuerte 360 con Transorb].

No realizar aplicaciones con altas temperaturas, baja humedad, vientos fuertes, presencia de rocío o ante probabilidades de lluvias inmediatas. Para su seguridad después del tratamiento: cambiarse y lavar la ropa inmediatamente. Bañarse con abundante agua y jabón [Ampligo].

No se almacene ni transporte junto a productos alimenticios, ropa, forrajes y semillas [Demin].

⁵⁸ Relativa a los “plaguicidas, que establece los requisitos del envase, embalaje y etiquetado de productos grado técnico y para uso agrícola, forestal, pecuario, jardinería, urbano, industrial y doméstico”.

Instrumental requerido, o cuando menos sugerido, con el que la mayoría de las veces los productores mayas no cuentan por los gastos que representa su adquisición y, en consecuencia, el aumento del costo total de la producción, así como condiciones ambientales óptimas que no son las que prevalecen en Los Chenes donde, por citar sólo un ejemplo, las temperaturas en época de siembra superan las 34°C. A ello hay que sumar la baja percepción de riesgo registrada entre pobladores mayas, como la de un productor chenero que comentó: “Porque la enfermedad pues es ambiental. Viene del aire. Porque yo a diario estoy andando fumigando glifosato. En mis terrenos, en mis terrenos. Y nunca me enfermé. Al momento que viene un aire, viene el mal de ojo. Que dicen que ahí viene el glifosato, que lava la cara con agua. Es cierto, porque yo a veces estoy echando y me pringan los ojos. Rápido lavo y no pasa nada”.

Los 23 agroquímicos están constituidos por un total de 28 principios activos, 18 de los cuales, es decir, el 82.1%, están catalogados como Plaguicidas Altamente Peligrosos de acuerdo con la *List of Highly Hazardous Pesticides* elaborada por el panel internacional de expertos Pesticide Action Network (PAN, 2021). Once de estos 18, que equivalen al 61%, aparecen en la *Consolidated List of Banned Pesticides*, hecha por el mismo grupo de investigadores, que señala los países en que están prohibidos o no autorizados, con Reino Unido, Estados Unidos y Suiza al frente. Destacan el metamidofos, paraquat y acetocloro por estar proscritos en 77, 22 y 15 naciones, respectivamente (tabla 15).

En México sólo el glifosato se encuentra en proceso de eliminación de acuerdo con un reciente decreto presidencial del 31 de diciembre de 2020 en el que “Se establecen las acciones [...] para sustituir gradualmente el uso, adquisición, distribución, promoción e importación de la sustancia química denominada glifosato y de los agroquímicos utilizados en nuestro país que lo contienen como ingrediente activo, por alternativas sostenibles y culturalmente adecuadas, que permitan mantener la producción y resulten seguras para la salud humana, la diversidad biocultural del país y el ambiente” (Diario Oficial de la Federación, 31 diciembre de 2020).

Tabla 15: Principios activos de los agroquímicos empleados en Los Chenes, su categoría como Plaguicidas Altamente Peligrosos (a la salud humana) y el número de países en que están prohibidos.

Principios activos	Plaguicidas Altamente Peligrosos (PAN, 2021)	Plaguicida prohibido (PAN CL)	Número de países en que está prohibido
Acetamiprid	No	No	----
Acetocloro	Sí	Sí	15
Atrazina	No	No	----
Azoxistrobin	No	No	----
Benzoato de emamectina	Sí	No	----
Cipermetrina	Sí	Sí	2
Ciproconazol	Sí	No	----
Clorantraniliprole	Sí	No	----
Clorhidrato de oxitetraciclina	No	No	----
Clorpirifos etil	Sí	Sí	9
Diuron	Sí	Sí	3
Epoxiconazole	Sí	Sí	3
Furilazole	Sí	No	----
Glifosato	Sí	Sí	3
Lambdacihalotrina	Sí	No	----
Mesotrione	No	No	----
Metamidofós	Sí	Sí	77
Nicosulfuron	No	No	----
Paraquat	Sí	Sí	22
Permetrina	Sí	Sí	5
Picloram	No	No	----
Piraclostrobin	No	No	----
Piraflufen etil	Sí	No	----
Propiconazol	Sí	Sí	2
Spinetoram	Sí	No	----
Sulfato de cobre pentahidratado	No	No	----
Sulfato de gentamicina	No	No	----
Thiametoxam	Sí	Sí	2

Fuente: elaboración propia.

Decreto que ha desencadenado una auténtica batalla legal entre el gobierno mexicano y Bayer–Monsanto en la que los amparos y las revocaciones puede ser vistas como las municiones disparadas por ambos bandos. Por ejemplo, la trasnacional obtuvo un fallo en abril de 2021 por el cual podría seguir empleando, importando y distribuyendo el pesticida; sin embargo, éste fue anulado semanas después, en parte por la presión ejercida por diversas organizaciones de la sociedad civil (Greenpeace, 2021b; El Economista, 2021).

Pero en julio de 2022 consiguió otra resolución favorable contra la eliminación progresiva del glifosato y la siembra de maíz genéticamente modificado que “parece haber sido concedida a modo y a favor de los intereses de Bayer-Monsanto”, de acuerdo con la organización Sin Maíz no hay País (Greenpeace, 2022). De entonces a la fecha, el referido decreto fue abrogado y en su lugar se publicó el “Decreto por el que se establecen diversas acciones en materia de glifosato y maíz genéticamente modificado” a inicios del 2023 (Diario Oficial de la Federación, 13 de febrero de 2023).

Este coctel de agroquímicos representa serias amenazas a la población peninsular, máxime cuando algunos presentan propiedades sinérgicas o potenciadoras, es decir, que al estar combinados poseen mayores efectos que cuando se encuentran solos. El principio activo del pesticida Denim, el benzoato de emamectina, ha sido reportado como teratogénico, es decir, causante de anormalidades estructurales o funcionales durante el desarrollo embrionario “con dosis que son tóxicas para animales maduros”, según se lee en una de las fichas técnicas del larvicida, sin que se precise cuáles son esos animales (Yumpu, 2021). Los granos que hayan sido rociados con el insecticida Crusier F5 deben rotularse de la siguiente manera: “Esta semilla ha sido tratada con el insecticida Thiametoxam. No se use como alimento, forraje o producción de aceite”, como advierte su etiqueta (Sygenta, 2021). De hecho, las mismas bolsas de las semillas que se usan en las siembras del mecanizado presentan avisos similares. Es el caso de Cristiani Burkard, o Buena Cosecha, de Bayer – Monsanto, cuya “advertencia” indica a la letra “No usar la semilla para alimentación humana, animal o industrial. Después de vaciar esta bolsa, quémela. Tiene veneno”, seguida de una calavera con la palabra “Veneno”.

El herbicida Harness Xtra “se sospecha que provoca cáncer [y] puede provocar daños en los órganos (riñón, hígado) tras exposiciones prolongadas o repetidas”, como lo sugieren los tumores que el furilazone, uno de sus principios activos, causó en el hígado y los pulmones de las ratas en

que fue probado, aunque al inicio sus afectaciones se consideraron de “relevancia cuestionable para los humanos” (Agrarian, 2020). El principal ingrediente del herbicida Líder, el piraflufen etil, es “probablemente cancerígeno para humanos” de acuerdo con The Hazardous Substances Data Bank (HSDB, 2021). Mientras que del fungicida Viathan, compuesto por epoxiconazole y piraclostrobin, se tienen sospechas de causar cáncer y daño fetal (BASF Agricultural Solutions UK, 2021) de manera similar a como lo hace Demin, el agroquímico con el que dio inicio esta lista de los riesgos a la salud humana que representa el uso de plaguicidas.

Lo anterior explica el aumento en el número y tipo de cánceres que aquejan a la población peninsular. Uno de los hallazgos más sorprendes —y dramáticos— al respecto ha sido encontrar residuos de 16 pesticidas organoclorados en la leche materna de mujeres mayas de Maxcanú, Peto y Kanasín, en Yucatán, tal como reportó una investigación efectuada en el año 2011, lo cual se relaciona con una exposición crónica a los pesticidas usados en la ganadería y la agricultura y, a la vez, representa un altísimo riesgo de salud para ellas mismas y para sus hijos lactantes (Polanco *et al.*, 2017).

A guisa de conclusión del presente capítulo apunto que este es el contexto en el que realizan los rituales agrícolas que se describen en el próximo. Uno donde el maíz ofrendado a las deidades que intervienen en su crecimiento procede, mayormente, del mecanizado; cultivado en el marco de la agricultura capitalista, a gran escala, con pérdida de conocimientos, técnicas y variedades de semillas tradicionales; con fuertísimas presiones de índole económica, biológica, ecológica y sociocultural. Contexto regional, o microcontextos, que difieren de otras latitudes donde el grano es reverenciado, tratado con cuidados especiales que manifiestan su sacralidad, alimentado para convertirse en alimento de dioses y de humanos. En Los Chenes pareciera que su valía apunta a ser monetaria, apegada a los precios que alcance en los grandes mercados bursátiles del mundo.

Sin embargo, en estos espacios donde el maíz crece saturado de herbicidas, plaguicidas e insecticidas, la ritualidad agrícola asociada a su cultivo no está desdibujada. Experimentados *jmeeno'ob* siguen practicando los rituales que les fueron enseñados muchos años atrás por sus familiares y maestros; milperos y productores mecanizados siguen poniendo su esperanza y fe en algo más que las fertilizaciones, aspersiones, seguros bancarios y semillas mejoradas. Aún se convocan a entidades de raigambre maya asociadas a la foresta, al agua, las cuevas y los cerros para que promuevan el óptimo crecimiento del cereal; los mismo pasa con santos y santas que

amalgaman atributos precolombinos y cristianos a quienes se le pide hacer lo propio durante en el arduo proceso de la maduración del maíz. El aire aún traslada el sonido de antiguas oraciones expresadas en maya, que de vez en cuando asoman una que otra frase en latín “mayanizado” y una que otra estrofa de versos cantados. Como veremos en el siguiente capítulo, aún perviven los rituales agrícolas y agropecuarios; aún perviven quienes los ejecutan.

CAPÍTULO 4: LA RITUALIDAD AGROPECUARIA EN LOS CHENES

4.1 El calendario ritual y agropecuario en Los Chenes

En Mesoamérica el cultivo del maíz está intrínsecamente ligado a la cosmovisión de los pueblos que lo cosechan. A lo largo y ancho de su territorio, lo mismo en planicies de inundación que en altiplanos, al pie de cerros, montañas y volcanes, entre selvas, pantanales, bosques mesófilos o dunas costeras, es posible distinguir rituales para cada una de las etapas de crecimiento del cereal. Como en muchas comunidades alrededor del mundo, los rituales agropecuarios mesoamericanos están incorporados a los calendarios de los sistemas religiosos dominantes, en este caso, el católico. De modo que en torno al cereal se estructura un complejo calendario ritual agrícola y agropecuario de trasfondo mesoamericano en el que muchas festividades de la liturgia católica ocurren a la par de importantes cambios ambientales, estacionales, climáticos y astronómicos y de los ciclos de la agricultura, ganadería y, en menor medida, la apicultura. Estas celebraciones de carácter comunitario tienen por escenario varios elementos del entorno circundante, como montes, cerros, montañas, volcanes, cuevas, depresiones, pozos, lagunas, ríos, manantiales y ojos de agua, así como los espacios propiamente humanos como casas, patios, corrales, iglesias, templos, atrios y capillas, por citar sólo unos ejemplos.

Las correspondencias entre los ciclos agropecuarios y religiosos han sido ampliamente analizadas por estudiosos como Broda, Baéz-Jorge, Bartolomé, Barabas, Juárez Becerril, Gámez y Gómez Arzápalo, en comunidades del centro y suroeste del país. En palabras de la primera autora: “En la religiosidad popular indígena se manifiesta esta íntima fusión entre las fiestas católicas implantadas por la Iglesia a lo largo de cinco siglos y la vigorosa tradición de la ritualidad agrícola mesoamericana que mantiene sus raíces en las culturas prehispánicas” (Broda, 2003: 15). De acuerdo con los investigadores mencionados esto fue posible debido a intrincados procesos gestados a raíz de la Conquista española como el sincretismo, reelaboración simbólica,⁵⁹ yuxtaposición, síntesis, sustitución, reinterpretación, acumulación, adición, imbricación.

⁵⁹ Baéz-Jorge define al sincretismo como un proceso dialéctico de la religiosidad popular que “integra y transforma formas de conciencia social opuestas en principio, que concreta su función de intermediación y

Los calendarios rituales están integrados por los ritos agropecuarios y las fiestas patronales efectuadas en multitud de comunidades campesinas en las que se rinde culto a las advocaciones de Cristo y María y diversos santos. En la Península de Yucatán las fiestas patronales incluyen novenas, servicios religiosos, procesiones, festejos de varios días, vaquerías y corridas de toros. Para Gabriel el ciclo festivo católico de las comunidades mayas existe de forma paralela al agrícola y se llegan a empalmar cuando, por ejemplo, después del ritual de agradecimiento por las primeras cosechas, se hace una ofrenda o rosario en la iglesia o cuando las peticiones de lluvia se realizan en los terrenos de los templos y se coloca parte de las ofrendas sobre o frente a los altares católicos (2010c: 139).

El orden cronológico en que suceden los rituales y las fiestas patronales ha permitido establecer su relación con las fases del ciclo agrícola y tener una aproximación de conjunto de la ritualidad agrícola de poblaciones campesinas de origen indígena del centro del país, Veracruz y Guerrero. Así se tiene que las celebraciones de la Virgen de la Candelaria, el 2 de febrero; los carnavales, entre febrero y marzo, y la Semana Santa, entre marzo y abril, están vinculadas al inicio del ciclo agrícola. Por su parte, las fiestas de San Marcos, el 25 de abril; la Santa Cruz, el 3 de mayo; San Isidro Labrador, el 15 de mayo; San Juan, el 24 de junio, y la Ascensión de Cristo, entre mayo y junio, lo están con el inicio de la temporada de lluvias. Durante la celebración de la Santa Cruz se realizan peticiones de lluvias de antiquísimas raíces prehispánicas, que eran practicadas por toda Mesoamérica varias centurias antes de la imposición del catolicismo. Los calendarios agrícolas continúan con las festividades de San Salvador, el 6 de agosto; la Asunción de María, el 15 de agosto, y la Exaltación de la Cruz, el 14 de septiembre, asociadas a la maduración de la planta de maíz. Por su parte, la de San Miguel Arcángel, el 29 de septiembre, está relacionada con la

equilibrio cuando existen canales compartidos de comunicación simbólica” (1994: 30; 2000: 66, 385-388). De tal manera que “los antiguos núcleos numinosos no desaparecen; [sino que] subsisten simbólicamente reelaborados como formas de conciencia social al lado de elementos más recientes”. Por su parte, Broda lo entiende como “la reelaboración simbólica de creencias, prácticas y formas culturales, lo cual acontece por lo general en un contexto de dominio y de la imposición por la fuerza (sobre todo en un contenido multiétnico)” (2009: 9). Los mismos autores reconocen las limitaciones de este concepto y de otros similares como aculturación, interacción cultural y mestizaje. Broda alude que no expresa “la extrema complejidad de los múltiples tránsitos, mezclas, indeterminaciones y semejanzas simbólicas” que representó la dominación española, ni su “fusión de códigos, entrecruzamiento de lógicas, hondos conflictos sociales y confrontaciones ideológicas” (2001: 22), mientras que Báez-Jorge arguye que bajo ese concepto se han englobado fenómenos de sustitución, reinterpretación, acumulación, adición, yuxtaposición y síntesis, entre otros, que por sí mismos plantean vicisitudes de tipo teórico-metodológicas.

maduración de las mazorcas; mientras que la de Todos Santos y Día de Muertos, el 1° y 2° de noviembre, respectivamente, representa el cierre del ciclo (Broda, 2003).

En los grupos mayenses también se ha estudiado el ciclo de fiestas asociadas al maíz. A mediados del siglo pasado el etnólogo suizo Rafael Girard puso de relieve la marcada impronta prehispánica presente en los rituales agrícolas practicados entre los chortíes de Guatemala, que iniciaban el 8 de febrero con la recreación simbólica de la fundación del cosmos y las primeras actividades de la milpa. Le seguían la celebración del equinoccio de primavera y la Semana Santa, con las que comenzaban, por un lado, las quemas y, por otro, las rogativas de lluvias. Para finales de abril y principios de mayo se realizaba la siembra colectiva del maíz, continuaban las peticiones de agua y el sacrificio de aves de traspacio para conmemorar el término de la estación seca y el comienzo de las lluvias. A mitad de julio ocurría la recolección de los primeros elotes y la preparación de nuevas tierras para una segunda milpa. Un mes después se doblaba la primera milpa, con lo que se propiciaba la maduración de los frutos, y también se sembraba la segunda. El final del ciclo agrícola chortí lo marcaba la celebración de Todos Santos y Fieles Difuntos, el 29 de octubre y 1° de noviembre, y la fiesta de la cosecha, para dar paso a un periodo de 100 días de descanso de la tierra (1966).

Por su parte, para el área maya yucateca, Terán y Rasmussen registraron el calendario agropecuario que operaba en Xocen, al oriente de Yucatán, a inicios de los años noventa del siglo pasado (tabla 16). Estaba constituido por 14 celebraciones católicas y rituales agropecuarios mayas intercalados a lo largo del año, colectivos e individuales, que eran efectuados en iglesias, montes y casas particulares. Entre las primeras se incluyen la celebración a la Santísima Cruz Juan de la Rosa por parte de su gremio (16 al 19 de febrero), la Semana Santa, la vaquería⁶⁰ de la Santa Cruz, las fiestas patronales al Santo Cristo de la Transfiguración (29 de julio) y a la Virgen de la Asunción (15 de agosto),⁶¹ el Janal Pixan y la Octava de finados (con elementos mesoamericanos y católicos) y la Nochebuena. Entre las segundas están las Cuarenta horas, un agradecimiento por las cosechas recibidas, hecho

⁶⁰ “La vaquería es la jarana [baile] que abre la fiesta y a la cual asisten las muchachas (vaqueras) que han hecho promesa al patrón del pueblo para bailar” (Terán y Rasmussen, 1994: 284).

⁶¹ “Un año le corresponde al Santo Cristo y el siguiente a la Virgen, y así se van sucesivamente” (Gutiérrez, Ramos y Chávez, 2021).

a inicios de febrero; el *ch'a' cháak* o rogativa por las lluvias, en junio; las novenas individuales para pedir buena cosecha, entre junio y agosto; el *u hanli kol* o *loj kol*, también por las cosechas, entre agosto y octubre; el *hoche ti yuum k'aax*, para pedir permiso al tumbar árboles altos, de noviembre a enero, y el *bolom reza*, que se practicó después de 30 años a causa de la prolongada sequía de 1989 (2009: 106).

Tabla 16: Calendario agrícola ritual de Xocen, Yucatán.

Fecha	Evento	Lugar	Ejecutor
4 – 8 febrero	Cuarenta Horas*	Iglesia del centro	Sacerdote
16 – 19 febrero	<i>Bolom gracia</i> (Gremio a la Santísima Cruz Juan de la Rosa)	Iglesia del cabo	<i>Jmeeno'ob</i> y cantores
Marzo – abril	Semana Santa	Iglesia del centro	
1-3 mayo	Vaquería Santa Cruz	Casa del interesado	<i>Jmeen</i>
Mayo – junio 2 días	<i>Reza kah</i> o <i>loj kah</i> , limpieza del pueblo	Casa del comandante o comisario	<i>Jmeen</i>
Junio 4 días	<i>Ch'a' cháak</i> , ceremonia de lluvia*	Monte – ejido	4 <i>jmeeno'ob</i>
Junio – agosto	Novena individual para pedir buena cosecha*	Iglesia del centro o cabo	Maestros cantores
Julio – agosto	<i>Bolom reza</i> ⁺	Casa del comisario	<i>Jmen</i>
Agosto – diciembre	<i>U hanli kol</i> o <i>loj kol</i> *	Milpas e iglesias del centro y cabo	Maestros cantores
27 julio – 6 agosto	Fiesta del pueblo del Cristo de la Transfiguración	Iglesia del centro	Sacerdote y <i>jmeen</i>
9 – 15 agosto	Fiesta del pueblo de la Virgen de la Asunción	Iglesia – pueblo	Sacerdote y <i>jmeen</i>
Noviembre – enero	<i>Hoche ti yum k'aax</i> , pedir permiso para la tumba*	Ejido – monte	<i>Jmeen</i>
1 – 3 noviembre	<i>Pixan Janal</i> (finados)	Cada familia	Cantores
8 días después de la anterior	Octava de finados	Cada familia	Cantores
16 – 24 diciembre	Nochebuena	Iglesia del centro	Cantores, iglesia y sacerdotes
31 diciembre	<i>Baj kuntaj</i> , pedir permiso para que no haya pleitos en el pueblo	Iglesia del centro	Autoridades del registro

* Ceremonias agrícolas

+ Ceremonia agrícola resucitada después de 30 años debido a la prolongada sequía de 1989

Fuente: (Terán y Rasmussen, 1994: 106)

Otro ejemplo de calendario ritual agrícola de la zona maya es el proporcionado por Márquez de El Naranjal, Quintana Roo (tabla 17). En esta localidad, fundada por emigrantes vallisoletanos, la fiesta de la Virgen de la Candelaria marca el inicio de la siembra de maíz y la de San Andrés, el 30 de noviembre, el final. En los ocho meses intermedios se celebran otras 13 festividades que se corresponden con las principales actividades agrícolas, tales como el deshierbe, chapeo y cosecha (2006: 124).

Tabla 17: Calendario agrícola ritual de El Naranjal, Quintana Roo.

Fecha	Celebración	Actividad
2 de febrero	La Candelaria	Inicio de la siembra de maíz
19 de marzo	San José	Fin de la siembra
25 de marzo	San Marcos Evangelista	Inicio del primer deshierbe, chapeo
3 de mayo	Santa Cruz	Fiesta patronal y <i>log cag</i> (primicias)
15 de mayo	San Isidro Labrador	Primeras lluvias
13 de junio	San Antonio de Padua	Segundo deshierbe, chapeo
24 de junio	San Juan Bautista	Segundas lluvias
22 de julio	Santa María Magdalena	
19-30 de agosto		Tiempo de canícula
21 de septiembre	San Mateo Evangelista	Inicio de cosecha
29 de septiembre	San Miguel Arcángel	Época de ciclones
4 de octubre	San Franciscos de Asís	Época de ciclones
7 de octubre	Nuestra Señora del Rosario	Época de ciclones
1 de noviembre	Todos los santos	
2 de noviembre	Los fieles difuntos	
30 de noviembre	San Andrés	Fin del ciclo agrícola del maíz

Fuente: Márquez, 2006: 124

En el caso de Los Chenes, es posible establecer un calendario regional que incluye: a) las fiestas patronales de las comunidades estudiadas, b) las fiestas que se celebran de manera compartida (tabla 18), y c) los rituales asociados a la producción agropecuaria. Entre las primeras están el Santo Niño de Atocha, patrono de Chunyaxnic, celebrado el 21 de marzo; el Señor de Esquipulas, patrón de Bolonchén, festejado a finales de abril; San Bernardino de Siena, patrono de Ukum, celebrado el 20 de mayo, y San Antonio de Padua, patrón de Hopelchén y Katab, festejado el 13 de junio. Entre las segundas destacan: los Santos Reyes Magos, el 6 de enero; la Virgen de la Candelaria, el 2 de febrero; la Semana Santa y el Corpus Cristi, de fecha variable; Todos Santos y Día de Muertos, el 1° y 2 de noviembre; la Virgen

de Guadalupe, el 12 de diciembre; la Navidad, el 25 de diciembre, y Año Nuevo, el 1° de enero. En esta investigación se documentaron las novenas de los Santos Reyes Magos en Huechil; el día de San Isidro Labrador, en Xculok; el Corpus Cristi en Bolonchén, el jueves 31 de mayo de 2018; Todos Santos y Día de Difuntos en Bolonchén y Chunyaxnic y Virgen de Guadalupe en Bolonchén. Sin embargo, no fue posible obtener una correspondencia precisa con las fases del ciclo de cultivo del maíz de manera análoga como se ha establecido en Xocén y El Naranjal.

También es importante indicar que en las celebraciones de los Santos Reyes Magos, San Isidro Labrador y Corpus Cristi se observaron pocas ofrendas agrícolas provenientes de la milpa. Por ejemplo, sólo en uno de cinco altares que se dispusieron en las calles principales de Bolonchén por donde pasó la peregrinación del Corpus Cristi se colocaron aproximadamente dos kilos de maíz; en otro se acomodaron mangos, pepinos, plátanos, una papaya y una piña junto con manzanas rojas y amarillas y uvas; mientras que en los restantes las ofrendas consistieron en productos tales como frijol, arroz, leche, aceite, atún, sal, harina, papel higiénico y detergente en polvo, comprados en las tiendas de abarrotes. Por su parte, en las festividades de Todos Santos y Fieles Difuntos fue posible observar mayor empleo de productos agrícolas, como el maíz y frijol para la elaboración de tamales. Se puede deducir, entonces, que el calendario religioso en Los Chenes no está en estrecha relación con la producción agropecuaria, dado el contexto de agricultura mecanizada característico de la región, aunado a la llegada de religiones protestantes y evangélicas a la región (véase la tabla 7, en el capítulo 2) que suelen disuadir a la población maya de la ejecución de varios rituales.

Ahora bien, los rituales sí guardan correspondencia con las diversas etapas de los ciclos agropecuarios. Así se tiene que la entrega de *saka'* se realiza prácticamente durante todo el año, desde el inicio de la siembra hasta la cosecha, según sea la costumbre de cada productor; los *waji kolo'ob* se practican después de la siembra, máxime durante las etapas de crecimiento y cosecha, y el *maman cháak* semanas después de la siembra. Otros rituales que también se asocian a la producción agropecuaria, en cuanto a que tienen como objetivo la restitución de la salud humana y de la tierra, son el *jets' lu'um* y el *ts'ak lu'um*, que se ejecutan a lo largo del año en función de una demanda expresa (figura 48).

Tabla 18: Calendario religioso de Los Chenes.

Fecha	Celebración	Actividad
6 de enero	Santos Reyes Magos	Novenas celebradas en la mayoría de las comunidades
21 de marzo	Santo Niño de Atocha	Fiesta patronal de Chunyaxnic
Finales de abril	Señor de Esquipulas	Fiesta patronal de Bolonchén de Rejón
15 de mayo	San Isidro Labrador	Fiesta patronal de Xculok
20 de mayo	San Bernardino de Siena	Fiesta patronal de Ukum
Mayo	Corpus Cristi Bolonchén	Festividad celebrada en la mayoría de las comunidades
13 de junio	San Antonio de Padua	Fiesta patronal de Hopelchén y Katab
1-2 de noviembre	Día de Muertos	Festividad celebrada en todas las comunidades
12 de diciembre	Virgen de Guadalupe	Fiesta patronal de Montebello; también celebrada en todas las comunidades

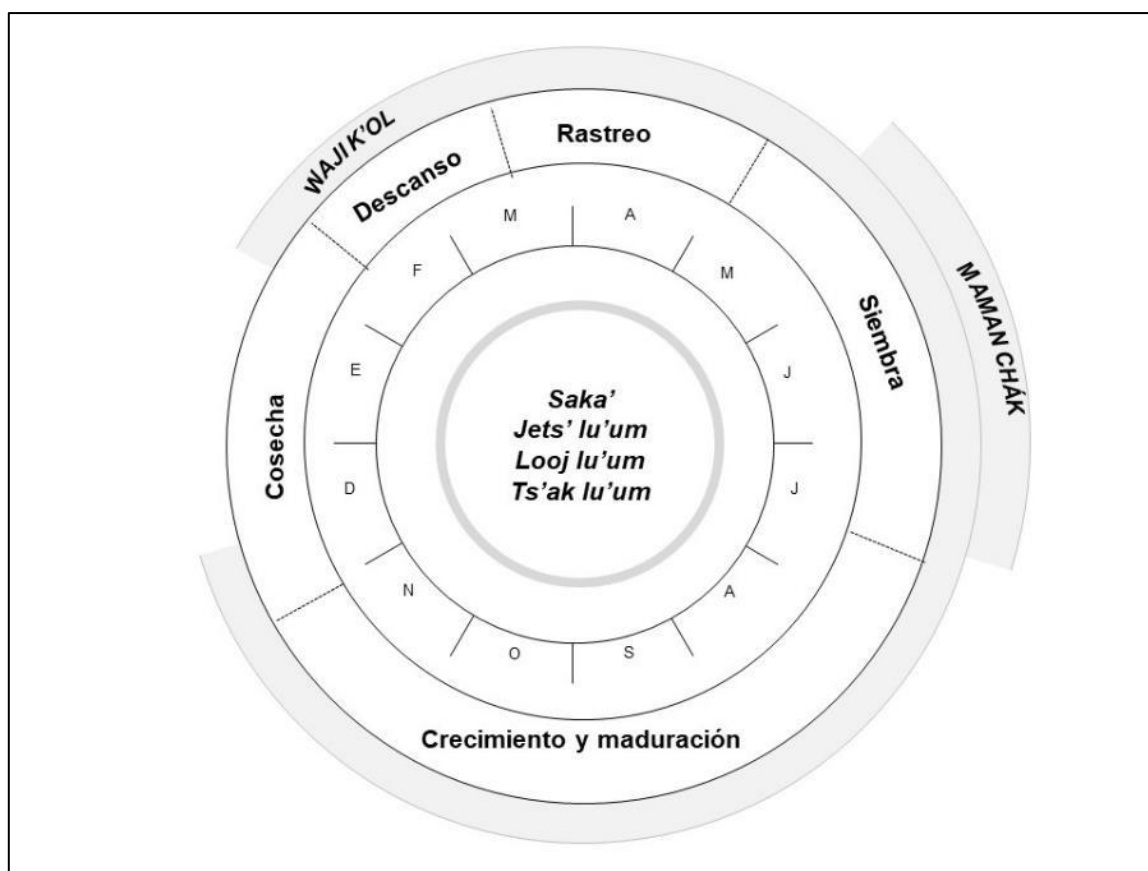


Figura 48: Calendario agrícola y rituales asociados en Los Chenes.

4.2 Los *jmeeno'ob*

Los *jmeeno'ob* son los especialistas rituales agropecuarios por excelencia del mundo maya yucateco. Son los encargados de ejecutar los ritos encaminados a restablecer el equilibrio y salud de humanos, tierra, pueblos y, en general, del cosmos entero, en especial, aquellos de índole agrícola y pecuaria. Llevan a cabo el *k'eex*, intercambio o truque, para curar a una persona que ha “cargado viento”; ya sea porque pasó por un lugar donde moran los *ik'o'ob*, como se considera que son los espacios densamente arbolados y montículos prehispánicos; por desobedecer o no cumplir alguna promesa; por estar siendo objeto de brujería; o para evitar que un niño gemelo muerto “se lleve al hermanito”. También realizan los rituales denominados *jets'*, como el *jets' lu'um*, cuando se trata de habitar un terreno nuevo o apaciguar a la tierra ya habitada y “quitarle todo el aire que tiene malo”, y el *jets' ch'e'en* para garantizar que no falte el vital líquido en los pozos. De igual manera son los responsables de dirigir los ceremoniales de la cacería, como el *loojil*⁶² *ts'oon*⁶³, practicado después de haber cazado 13 presas para “quitar los aires” que la escopeta “carga” con cada una de ellas y asegurar próximas víctimas. Asimismo, dirigen los rituales asociados al ciclo agrícola del maíz, como el *hanli kol* o *waji kol* o comida de la milpa, destinada tanto a la encomienda de los cultivos en crecimiento, como al agradecimiento por las cosechas recibidas, y el *ch'a' cháak* o *maman cháak*, la ceremonia comunitaria de petición de lluvias.

El término aparece en varias fuentes coloniales para designar al “maestro o artífice de cualquier dote u oficio, y oficial”. Así encontramos los términos *ah*⁶⁴ *men xanab*⁶⁵, zapatero o alpargatero; *ah men ts'ib*,⁶⁶ pintor o escribiente; *ah men che'*,⁶⁷ carpintero, y *ah men kib*,⁶⁸ candelero o hacedor de velas, por citar unos ejemplos (Barrera Vásquez, 1980: 520). Sólo en fuentes más recientes, de finales del siglo XIX y principios del XX, el vocablo hace alusión a curandero o yerbatero, “el que hace o entiende algo, curandero o yerbatero, diestro en casi cualquier arte y profesión”, a los que antes se nombraban *ah k'in*, tal como quedó asentado en numerosas fojas de procesos inquisitoriales y que, hasta hace 50 años aún era empleado

⁶² *Loh*: redimir, rescatar, librar, salvar a otro.

⁶³ *Ts'oon*: cerbatana, rifle, escopeta, tiro de bronce, arcabuz; caza; tirar con cerbatana o arcabuz.

⁶⁴ La partícula *ah* equivale al *nomen actoris* o marcador de género masculino.

⁶⁵ *Xanab*: zapato, alpargata, calzado cualquiera.

⁶⁶ *Ts'ib*: escritura, escribir, pintar.

⁶⁷ *Che'*: palo, madera, árbol.

⁶⁸ *Kib*: cera, candelita, vela, lumbre, copal.

en el oriente yucateco y centro quintanarroense. Boccara plantea que este cambio se asoció con una transformación en la función de estos especialistas rituales al asumir algunas funciones hechas por el sacerdote y el médico extranjero o *dzul*, mientras que éstos, a su vez, se apropiaron de las de aquél (2017: 430).

El oficio de *jmeen* no es exclusivo de los hombres. Aunque en las comunidades visitadas no fue identificada ninguna *xjmeen*⁶⁹, es decir, ninguna *hacedora* de rituales agrícolas, sí fueron proporcionadas referencias de su existencia en otros lugares. “Sí hay señoras que son curanderas, que se vuelven como una shamán,⁷⁰ también. ¡Sí hay!”, comentó don Tono. Y don Lupe ahondó respecto a ellas: “¿Por qué no? Sí se puede. ¿Por qué no? Si hay chamacas también que aprenden esa chamba. Lo único que tienen las muchachas es que no lo pueden entregar ellas, es lo único. Tiene que ser un representante, un hombre. Él lo hace. El muchacho lo presenta en la mesa. ¿Por qué? Porque son celosos. Porque una mujer no sabemos... Hay veces que está con sus... Y por eso a él no le gusta”.

De manera que una *xmeen* puede ejecutar casi todas las acciones rituales, menos la más sacra, que es la entrega de las ofrendas frente al altar; en su lugar lo hará un hombre, aunque sea ella quien, a un costado, dirija las oraciones, tal como continuó explicando don Lupe. Por su parte, el recelo de los *ik'o'ob* se asocia a la posibilidad de que la ejecutante pueda estar menstruando, hecho biológico que representaría una transgresión del principio de pureza, *suhuy*, y, por ende, una ofensa a las entidades sagradas. Esto explica por qué muchas especialistas rituales empiezan a ejecutar sus oficios una vez que han dejado de menstruar, aludiendo que en su juventud estaban dedicadas a su familia, como ha documentado ampliamente Fagetti (2015) en poblaciones nahuas del centro del país. Ahora bien, en ciertas poblaciones sí está restringido el acceso a las mujeres a los espacios donde se ejecutan los rituales. En Tixhualactún, por ejemplo, se asegura que su presencia puede impedir la fermentación del vino ceremonial *balche'* y ahuyentar a las divinidades de la milpa porque “es como un demonio para el dios Chaac”, quien podría fulminarlas con un rayo (Ruz, 1998:

⁶⁹ La partícula *x*, junto con *ix*, funciona como marcador femenino, pero también alude a una condición de respeto. Esto puede explicar el por qué en ciudades como Mérida, a los *jmeeno'ob* se les refiera como *xmen*. Aunque, en contraposición, es pertinente indicar que en algunos casos también se usa en sentido despectivo (Ruz, *com. pers.*, 2024).

⁷⁰ Pronunciado de la misma forma que la palabra “norte”.

8). Otra explicación posible a la escasa participación femenina en los rituales es que los vientos son, además de celosos (de acuerdo con don Lupe), delicados y peligrosos; mientras que la sangre de las mujeres es “débil”; de ahí que corran peligro al estar en contacto con ellos. La concepción de debilidad en las mujeres se relaciona con su vida reproductiva; en específico, con la pérdida de sangre y energía que cada periodo menstrual y embarazo conllevan (Quintal *et al.*, 2013: 84).

En algunos lugares donde los *jmeeno'ob* han ido desapareciendo, ciertas mujeres han asumido el rol de ejecutoras de los rituales agrícolas. Es el caso de Muna, Yucatán, donde el último *jmeen* emigró a Mérida hace 30 años y los de poblados cercanos son cada vez más escasos. Entonces surgió la figura de doña Marcelina Narváez, quien comenzó a realizarlos guiada por sus revelaciones oníricas en las que Dios le daba las instrucciones para hacerlos. Ella se nombró a sí misma como “religiosa”, “shamana” o “rezadora”, con lo que marcó una diferencia con los *jmeeno'ob*. Sin embargo, estas nuevas responsabilidades no estuvieron exentas de conflictos, sobre todo por la instrucción católica que por años ha recibido: fue tildada de “bruja”, lo que la llevó a pedir el consejo y autorización al sacerdote local para continuar con su oficio (Balam, Ruiz y Solís, 2009: 153-154).

En Los Chenes existe una organización civil de médicos tradicionales con sede en Hopelchén que incluye algunos *jmeeno'ob*. Se trata del Comité Local de Médicos Indígenas de Los Chenes, llamado COLMICH, fundado a iniciativas del Instituto Nacional Indigenista (INI), en 1985. Originalmente estuvo conformado por 60 integrantes; hoy sólo hay 24. Se clasifican de acuerdo con sus especialidades en: a) parteras, dedicadas a la atención del embarazo, parto y cuidados del infante; b) hierbateros, a la herbolaria; c) hueseros, a la quiropráctica; d) sobadores o talladores, a los masajes, y e) curanderos y especialistas rituales, a la salud mental (Hirose, 2008: 37-39). Llama la atención el hecho de que la denominación maya de los especialistas no figura, además de que hayan sido incluidos en la categoría de salud mental. En esta clasificación el *jmeen* forma parte de los médicos tradicionales reconocidos por la Secretaría de Salud del país; por tanto, puede pensarse como una creación institucional marcada con la ambigüedad del término “tradicional”, pero también como una forma de resistencia y adaptación que los campesinos mayas han encontrado para sobrellevar los embates de la modernidad y la globalización (Boccaro, 2017: 423).

Como apunté en el apartado concerniente al procedimiento metodológico, trabajé con dos *jmeeno'ob* y uno de sus ayudantes: don Antonio Pot, don Tono, de 63 años, radicado en Chunyaxnic; don Guadalupe May, don Lupe, de “75 para 76” años, avecindado en Bolonchén y Huechil, y don Daniel Cahuich, de 67 años, también de Bolonchén, respectivamente. Ninguno de ellos pertenece al referido Colmich. Inclusive, los lugares donde se reúnen varios especialistas rituales no son del todo bien vistos por los propios *jmeeno'ob* porque pueden ser peligrosos para ellos, de allí que no acudan. No extraña, por tanto, que así haya expresado uno de ellos su resistencia a ir: “Yo tengo chamba... porque siempre no me gusta. [...] Porque si te apendejas, también te chingan”.

4.2.1 Don Tono

Don Tono es un experimentado y muy reputado *jmeen* de Los Chenes y allende sus fronteras, de ahí que grupos de personas de localidades distantes se organicen para ir a verlo. Es un hombre serio, respetuoso y de amplísima plática. Con él sostuve las entrevistas más extensas de todo el trabajo de campo. Lleva más de 40 años ejerciendo el oficio, desde aquella primicia que realizó cuando era adolescente, la cual recordó de esta manera:

Yo cuando de por sí iba a hacer un trabajo, desde la edad de los 14 años, me pusieron a hacer un trabajo, la primicia. Entonces, al inicio [...], pues, es medio difícil llegar a ser un competente [...] ¿Cómo lo debo hacer? ¿Cómo se debe hacer? Aún, aunque lo conozco uno, aún, aunque lo vea uno cómo se hace, pero no, no, no. Así con un primer trabajo que hagas no puedes hacer [...] Así como lo quiere hacer uno, como se debe hacer. Usted empieza una cosa, pues, con menos experiencia. No'más que como es un don que ya tiene uno, usted va haciendo trabajo.

A partir de ese momento, empezó a trabajar intensamente como *jmeen*. En la actualidad lo hace casi todos los días, ya sea en el consultorio que tiene al lado de su casa (hecho de bajareque sin recubrir y techo de huano, como las clásicas viviendas mayas), o bien, en las comunidades vecinas a donde acude a efectuar los rituales agropecuarios. Tal demanda le resta tiempo para dedicarse a su mecanizado y abejas, actividades que han asumido sus hijos; no así para la recolecta de plantas medicinales, a la que siempre dedica tiempo —sobre todo por las tardes— pues es un elemento imprescindible de su actuar como *jmeen*.

Aunque don Tono se reconoce como una persona seria, sobre todo a la hora de ejecutar los rituales agropecuarios, no se asume como otros *jmeeno'ob*, sobre todo los de antaño, que tenían un carácter fuerte, tal como narró:

Cuando [...] me llaman a hacer un trabajo nunca llego, pues, a discutir [ni] a regañar a la gente. ¡No se puede! Allá hay gente lo que hace, aunque gente más grande. [...] ¡Te lo regañotea! No se debe. Hay que tener respeto entre todos para hacer un trabajo [...]. Todos contento [*sic*] haciendo un trabajo y se van conformes también ellos. Pero si llego yo como *jmeen* [y les digo]: hicieron un cosita [*sic*], ¡Ah... voy a pincharlo! ¡Nooo! Llega el momento en el que nadie se va a donde voy a trabajar. ¡Claro! Pero antes cuando trabaja mi finado ¿?, no. [La gente preguntaba] ¿Quién va a trabajar? Don N. ¡Ah! ¡Cabrón viejo! Regañar, pinchar a uno. Porque él pincha [con] [...] una aguja de pescado. No puedes hacer ni una cosa [por]que te pinche [*sic* por pincha]. Creen que es mejor lo que hace así. ¡Y no! [...] Por eso mucha gente de donde trabaja él se van. En el mío no se van, no les gusta su forma de ser.

4.2.2 Don Lupe

Por su parte, don Lupe es afable, dicharachero al hablar, presto a compartir experiencias, aunque no con la misma profundidad que don Tono. Nació en Xkanajaltún, aunque le “sacaron su nombre” en Bolonchén, “que en aquel entonces era municipio de Ticul” y, por lo tanto, “se llamaba Bolonchenticul”. Partió a Huechil, la comunidad vecina, cuando los pobladores de Xkanajaltún decidieron unirse a ésta y conformar la actual población de Xkanajaltún Huechil Unidos. El *jmeen* recordó que también algunas personas de Hopelchén se movieron a ese ejido por la abundancia de aguadas y la facilidad de hacer milpas. Eso pasó “cuando estaba estudiando, por ahí del tercer grado de primaria”. Ya de joven, cuando no había carretera, fue “carretero”, es decir, transportaba a las personas y mercancías de sus pueblos de origen a Hopelchén mediante mulas y caballos a los que él mismo “metía un ámpula [*sic*]” cuando se enfermaban después de “sacar su sangre”.

Con nostalgia recordó esa vida de juventud, dejando entrever la antigua forma de sembrar en la región hoy casi sepultada por la agricultura comercial: “De antes no hay camiones, puros carros, puras mulas. También aquí no hay agua. Tengo que ir a otros ranchos, a Bolonchén, a cargar agua, con la carreta, tres tambores. Tres tambores traigo a la carreta. Tres mulas. Desde temprano me voy. A la una ya estoy acá. Allá a esa hora también no hay mecanizado.

Eso sí, hay orgánicas. Así, los chapeos, es puro así. Puro a mano”. Hoy tiene una casa en Huechil y otra en Bolonchén, donde se fue a vivir cuando sus hijos empezaron a estudiar.

Si bien don Lupe “ya lleva rato trabajando”, porque “desde joven lo sabía”, indicó que fue hace “más de 15 años” que retomó el servicio, pues “no lo dejaban por la difunta”, su esposa, a quien “no le gustaba”, ya que era peligroso hacerlo, por lo que una vez viudo “empezó a trabajarlo” de nuevo. En efecto, llegar a ser *jmeen* no es una tarea fácil, pues requiere superar varias pruebas y hacer sacrificios, entre los que se incluyen: el rapto por las entidades sagradas y la iniciación en el monte, cueva o algún paraje solitario; el manejo óptimo de instrumentos, objetos o utensilios de poder, como los *sastunes* y las barajas; la interpretación de los sueños; un amplio conocimiento sobre la herbolaria y la medicina local; el conocimiento preciso de las oraciones, palabras y “modos” de invocar a las divinidades; disponibilidad absoluta para reestablecer la salud de las personas y el orden en los solares, ranchos y pueblos mismos; encuentro con entidades maléficas que pueden dañarlo, como los *k’aak’as iik’o’ob* (vientos malos) y el *kisin* (malingo, diablo); así como el abandono de la familia, milpas, ganados y del trabajo agropecuario, en general (Quintal *et al.* 2013).

Más allá del consentimiento de su esposa, sobre don Lupe pesaba una restricción mayor que quebrantó y, con ello, le sobrevino un duro castigo que lo alejó de ser *jmeen*: “Lo sé, pero no lo hago, por mis hijos, por mis hijas. Porque me dieron un tiempo. Fue un yerbatero el que me enseñó que si yo fuera a trabajar así, se mueren mis hijos. Porque todavía están tiernos. Hasta que se tengan 15 años el *t’up*⁷¹ ya puedes trabajar. Yo en medio ya perdí 5 hijos. Me lo dijeron, pero yo no... no... Yo quiero trabajar y trabajé”. Entonces, fue la muerte de sus hijos pequeños el hecho decisivo que lo alejó del oficio. Sin embargo, no estuvo distante del todo ya que participaba como “*bol*”⁷², es decir, como secretario o ayudante del *jmeen*, durante los rituales. Una vez que su esposa murió, “empezó a trabajarlo” de nuevo. En la actualidad, Don Lupe, “sale” tres veces por semana en promedio a realizar estos “trabajos”, con lo que puede ganar hasta \$900.00. El costo de cada uno depende del ritual que se trate y de la lejanía de la comunidad a visitar.

⁷¹ *T’up*: el hijo menor (Barrera Vásquez, 1980: 846).

⁷² (*Ah*) *Bol*: escanciador, trinchante que reparte la comida, dispensero que reparte (Barrera Vásquez, 1980: 62).

4.2.3 Don Daniel

A don Daniel lo conocí en la parte final del trabajo de campo. No se asume como *jmeen*, sino como aprendiz, como *bol*, de don Tono:

Como yo soy el *bol*, que te digo. No, soy [*jmeen*], solamente estoy practicando. Pero ya como con don Tono taba' yo trabajando. Ya ta' yendo un año ahorita que me está diciendo que cualquier trabajo que contrate: "Anda a hacerlo, yo te checo aquí, veo si te lo reciben". [...] Y entonces, empecé a trabajar con él y me dice: "¿Sabes qué, Daniel? Tú vas a hacer esto". Maestro, pero si yo no sé. "¡Claro que tú no lo sabes, pero te lo voy a decir! ¡Hazlo!". Y empecé a hacerlo. Después, cuando se dio cuenta, me dice: "¿Sabes qué, Daniel? Todo lo que te digo, lo estás haciendo". Pero, maestro, "¿Cómo no lo voy a hacer?", le digo. "Pues, ¿no me estás diciendo que yo lo haga?". Después, cuando estoy andando así, me dice: "¿Sabes qué, Daniel? Tú mira ya, vi que ya, lo mereces. [...] Pero como tú ya aprendiste todo lo que hace, ahora esto vas a hacer". Todo esto. Me enseñó todo. Me enseñó qué voy a decir. "Veo que ya lo aprendiste", me dice. "Ahora haz el trabajo". Le digo: "Maestro, yo tengo miedo". "¿Miedo de qué?" "Miedo de que me maten", le digo...

Su historia de vida presenta similitudes con la de don Lupe en cuanto a que desde joven sintió el deseo de ser *jmeen*, pero fue hasta hace pocos años que empezó a entrenarse como tal bajo la tutela de don Tono a quien, con respeto, llamó su "maestro". Su primera experiencia de curación se dio a raíz de la enfermedad de una de sus hijas cuando, desesperado, imploró a Dios que le permitiera curarla y le revelara en sueños cómo hacerlo:

Tiene como 40 – 50 años ahorita. Le digo: "¡Señor, ayúdame! No dejes que se vaya mi hija. Si que me llegas a decir qué es, yo lo curo. ¡Señor, ayúdame! Te lo pido. Te lo ruego, Señor. Hazme el favor que me digas qué es lo que tiene, pa' que yo lo cure yo". Así que no lo quiero. Yo no lo quiero que ande así. Ya pasó un día, por ahí de las ocho de la noche. Vi que [ininteligible] como a las nueve, 10, 11 de la noche, tengo sueño. Veo que [ininteligible] le digo: "No, Señor. [Si] tú me permites, mañana voy a curar a mi hija. Pero quiero [que] esta noche que me digas, Señor, qué es lo que le voy a dar. Quiero que me lo digas, qué es lo que le voy a dar para que se cure mi hija. ¡Yo te lo pido, Señor!". Y así me fui pensando y que me dormí.

En el sueño fue visitado por tres *jmeeno'ob*. El primero fue uno que había conocido en su infancia, en Yaxché, con barba y vestimentas completamente blancas: "Conocí a un *jmeen* aquí en Yaxche', cuando estaba yo joven, todavía tengo como 12 años cuando lo conocí. Pero tiene su barba, aquí, blanco, blanco, blanco. Y utiliza su ropa, así, blanco. Y hasta su pantalón. Y me dijo, eso sí. Hasta hoy se lo platico a los señores. Cuando uno no lo conoce, no lo ha visto, no lo cree, le digo". Él le dijo: "Dale su medecina [*sic*] de la niña que está enferma, cúralo". El segundo era su "difunto tío, pero [que] es *jmeen* también", quien le ordenó:

“¡Cúrale!”. El tercero era uno que, como el primero, vestía con “la misma traje [sic] que tiene muy blanco todo”. Éste le enunció: “Que yo me acuerde que la promesa que tengo hecho, que yo lo haga, pa’ que yo cure a la niña”. De esa manera comprendió lo que debía hacer:

Entonces yo, antes de que se amanezca, yo me levanté, agarré la mazorca que coseché, lo desgrané, lo puse allá en la candela. Cuando yo, a las nueve de la mañana ya lo molí, ¡jala! Llegué allá. Lo puse. [Cuando] me estoy yendo le digo a mi difunta esposa: “¿Sabes qué? A las 11 baña a la niña con el agua del *saka’* con el que sancochamos. ¡Báñala! Cuando yo regrese, le traigo su medicina [sic]”. Allá lo voy a sacar también donde lo estoy llevando.

Don Daniel se refirió a una ofrenda de *saka’*, bebida ritual por excelencia, que colocó “allá”, en su milpa, de donde también llevó la medicina de vuelta para su hija:

Cuando regresé en la tarde... No ves que el *saka’* cuando lo negoceas [sic] se va haciendo así [en] la mesa, el agua escurre allá arriba, se baja el pozol. Entonces allá, del agua [de] encima vas a agarrar. Buscas así un bote como este. Lo negoceas así, mira, así lo vas a agarrar. 13 tantos, 13 copitas que vas a agarrar. Eso es lo que vas a llevar a la niña a que te tome, porque ya lo tiene bendecido por los señores [...]. La niña bebió agua. ¡Con eso es la santa medicina!

Ofrenda y medicina a la vez. “La ofrenda mínima”, en palabras de Quintal *et al.*, (2024); la que media la comunicación entre los humanos y las entidades sagradas, presente tanto en los rituales más sencillos como en los más elaborados. El *saka’* primero fue entregado a las divinidades —a “los señores”—, quienes al recibirlo y tomar su esencia presente en el olor, color y sabor lo sacralizaron —“lo tiene bendecido”— convirtiéndolo en medicina para los humanos. Ya transformado, debió ser consumido por la niña, previo baño con el agua que sirvió para su cocción. Pero no le fue proporcionada toda la bebida, sino sólo el agua que quedó en la parte superior después que se había decantado por acción de la gravedad. Tampoco le fue suministrada en cualquier cantidad, sino en 13 pequeños tragos; 13, número simbólico ampliamente usado en los rituales mesoamericanos. Hecho lo anterior, la hija de don Daniel empezó a recobrar la salud.

Respecto a la visita de los tres *jmeeno’ob* en sus sueños, don Daniel comentó que: “Ya después me digo, pasó en mi mente: ¿Quién más me vino a decir? Creo que son los Tres Reyes Magos”. Considerando esta sencilla explicación que el aprendiz se dio a sí mismo, pueden desprenderse varios simbolismos presentes en su sueño. El primero, es que quienes lo visitan son personajes importantes, ni más ni menos que los patronos del pueblo donde vive. El segundo, es la asociación de éstos con los *jmeeno’ob*, sea por su número, sea por las

actividades atribuidas a unos y otros. El tercero es que los Reyes Magos van en pos de un recién nacido y los *jmeeno'ob* de un naciente *jmeen* o especialista ritual. El cuarto es cada *jmeen* entregó un regalo diferente, a como se presume hicieron los Reyes Magos. A saber: del de Yaxche', "la medecina" que debía suministrar a "la niña que está enferma", que después supo que consistía en 13 traguitos del agua del *saka'* ya ofrendado. De su tío, la orden "¡Cúrale!" y, posiblemente, el don familiar de curar. Y del último, el tratamiento a seguir, "la promesa que tengo hecho", es decir, el compromiso de entregar *saka'* a "los señores" en la milpa.

Así, la primera experiencia de sanación del joven aprendiz de *jmeen* resultó exitosa, de ahí que poco a poco fue ganando la confianza de algunos vecinos quienes le empezaron a pedir que se encargara de entregar el *saka'* en sus milpas para las buenas cosechas, es decir, empezó a practicar los rituales agropecuarios más sencillos. En la actualidad, don Daniel efectúa rituales de curación de terreno por cuenta propia, como el *tsak* que ejecutó en Bolonchén en junio de 2018, además de asistir a don Tono en rituales más elaborados como los *waji kolo'ob* y *maman chako'ob*.

4.2.4 Sus historias de vida

Ahora bien, siguiendo la recomendación de Love y Peraza (1984) respecto a abordar las historias de vida de los especialistas rituales mayas para un mejor entendimiento de sus maneras de ejecutar los rituales, en las líneas que siguen presento un breve acercamiento a las vivencias de don Tono, don Lupe y don Daniel.

Don Tono y don Lupe se asumen como *jmenes*, la forma castellanizada de autodenominarse; don Daniel, como *bol*, ayudante y aprendiz de *jmeen*: "Soy *jmeen*, no como otros que son espiritistas y se dedican a hacer el mal", que cobran "2,000 o 5,000 pesos por matar", pero "cada quien con su chamba", sentenció el primero. Don Tono, además, se nombró "sacerdote maya", "curandero" y "shamán" y proporcionó los elementos que lo diferencian de aquellos que, pese a ser curanderos, no son *jmeeno'ob*:

Tiene una diferenciencia [*sic*] un sacerdote maya con la gente que trabaja que se dice curandero, pero que no sabe cómo hacer una ofrenda maya. ¡Claro! Es que hay curanderos que no conocen las ofrendas. Hay quienes se dicen *jmenes*, pero le preguntas qué significado tiene

una cosa y a veces no sabe qué es... ¡Nomás hablan por hablar! Escuchan que haga un trabajo por un *jmeen* y entonces vienen a hacerlo, pero si le preguntas qué significa, a veces no lo saben ni qué es.

Una diferenciación similar en cuanto a la separación de los oficios fue expresada por don Felipe, *jmeen* de Oxkutzcab, quien “como curandero, hacía toda clase de curaciones; el cirro, el ojo, el susto, el mal viento, el hechizo, y las operaciones invisibles (aunque ya casi no sobaba), toda vez que como *h-men* realizaba las ceremonias agrícolas” (Gubler, 2017: 26).

Entonces, los *jmeeno'ob* son inequívocamente los que realizan los rituales mencionados y, por tanto, los intermediarios entre los humanos y las diversas entidades sagradas de filiación maya que pueblan los diferentes espacios del territorio vivido. En palabras de Quintal *et al.* son: “Los que hablan con los vientos” (2013: 143). Se diferencian así de los otros especialistas encargados de los problemas relacionados con la salud humana, como los curanderos o hierbateros, hueseros, parteras, sobadores o talladores, aunque los propios *jmenes* también dominan varios de estos oficios en su cotidianeidad e, inclusive, recetan medicamentos alópatas sencillos, como pastillas o cremas para los dolores. Esto reafirma, una vez más, lo expresado por Boccara en cuanto a la asimilación de funciones propias de los médicos por parte de los *jmeeno'ob* (2017).

Llama la atención que don Tono se nombre a sí mismo como “shamán”, lo que no hizo don Lupe. Como se sabe, chamán es un término originario de Siberia, ampliamente usado en la literatura académica, pero poco empleado en contextos comunitarios e indígenas. ¿Cómo se explica el que un *jmeen* lo use para autonombrarse? Por un lado, puede deberse por la difusión que el término tuvo a raíz de los trabajos del antropólogo estadounidense Michael Harner —considerado el fundador del chamanismo moderno— que provocó que en Latinoamérica cada vez más y más personas se autoadscribieran de esa forma, cuando hasta antes de los años 90 del siglo pasado prevalecía el uso de la palabra “curandero” (Farahmand, 2020: 50). Y, por otro, por los amplios contactos que don Tono tiene con contextos donde este término puede ser común. A saber: ha colaborado con investigadores de la Universidad Autónoma de Yucatán; ha llevado a cabo rituales exprofeso para instancias gubernamentales en sitios arqueológicos y para ciertas instituciones educativas con la finalidad de que sus estudiantes observen la gastronomía local; también ha participado en congresos internacionales donde ha intercambiado experiencias con otros especialistas rituales. Así lo narró él: “A mí me

llegan a conocer porque pues me invitan, por el INAH, por la Secretaría de Turismo, por la Secretaría de Gobernación. Me invitan. Hasta por el propio Gobierno. Me mandan a invitar. Así voy a una ceremonia, a un encuentro con otros países, otras gentes [*sic*]. Si no, así nomás, no. ¡Que no me voy!”. Don Daniel, su ayudante, refirió una primicia en la que participaron estudiantes universitarios:

Viene a buscarme. [Y me dice:] “Vamos a hacer una primicia allá en el rancho. Porque va a venir 40 estudiantes de Escárcega”. Y vinieron a buscarme. Y me fui. Y entonces nosotros preparamos la comida con ellos. Y después se lo entregaron a ellos, a todos los que vinieron. Porque eso es exclusivamente para ellos. Terminando todo y le dijeron: “¿Sabes qué? Ahí está todo resuelto [*sic*], ya entre ellos”. Y entonces ellos se sentaron pronto a comer y todo. Se lo llevaron todo: los pibitos, el pavo y todo. Porque ellos que dicen que allá no, ninguna vez lo han visto cómo se hace.

De manera similar a don Tono, en Muna, Yucatán, una rezadora se nombró a sí misma como “shamana”; lo hizo siguiendo la recomendación que dos estudiantes del centro del país le dieron (Balam, Ruiz y Solís, 2009: 153). Entonces, puede postularse que el intercambio de conocimientos y experiencias de los *jmeeno’ob* con otros contextos culturales propicia la apropiación de ciertos términos o expresiones respecto a sus maneras de concebirse y actuar.

Como la gran mayoría de los especialistas rituales, los tres proceden de familias en las que hubo *jmeeno’ob* o practicantes de otros oficios tradicionales. Para don Tono el ser *jmeen*: “Es una herencia, ya que mi difunto abuelo fue *jmeen*, sacerdote maya. Mi difunto papá igual fue un sacerdote maya, *jmeen*, huesero, partero. Mi difunto suegro fue también un sacerdote maya, curandero. Mis difuntos tíos, hermanos de mi difunto papá, fueron también yerbateros, es una familia que son yerbateros, no brujos; curanderos, no hechiceros”.

Puede apreciarse en este relato que, desde antaño, el ser *jmeen* no se circunscribe a la realización de las ceremonias agropecuarias —si bien esta es su característica definitoria, como apunté líneas arriba—, sino que incluye otras tantas encaminadas al restablecimiento de la salud humana. Cuando don Tono enfatiza que “es una familia que son yerbateros, no brujos; curanderos, no hechiceros” está legitimando su pertenencia a una estirpe de especialistas dedicados a hacer el bien, a la vez que está señalando las connotaciones negativas que supondría la existencia de alguno dedicado al mal en la familia. También se advierte que quienes han ejercido la profesión han sido hombres, incluyendo su suegro, lo

cual puede estar apuntando a un tipo de “herencia ritual” asociada al parentesco consanguíneo por línea paterna.

Pero el hecho de pertenecer a una familia de ritualistas no asegura que el destino de uno de sus miembros sea el mismo. Es necesario “traer” el don, ese regalo divino que sólo es otorgado a quienes las deidades escogen:

El don que te trae te va a animar tu mente, tu espíritu, tu corazón porque si es un don que tienes, el Espíritu Santo se posesiona en el cuerpo. El Espíritu Santo se posesiona en uno, en mi corazón. Por eso ves que voy a hacer un trabajo bien. El dolor del paciente se quita porque se quita, porque es un don que tiene uno, es como que te esté tocando, que te toque el Espíritu Santo, el cuerpo del Señor Jesús que te toque. Porque está posesionado en mi cuerpo. Lo guía mi trabajo, por eso nunca puedo pensar mal en ni un ser humano...

En palabras de Quintal, Briceño y Cabrera (2013: 148), la virtud o el don: “Es la capacidad especial de desarrollar ciertas habilidades relacionadas con el tratamiento de enfermedades, el conocimiento de plantas y sobre todo la capacidad de ofrecer respuesta a las necesidades de grupo en situaciones de desorden social en las que tiene que reordenar lo que no está bien”.

Correspondiente con el patrón de herencia del don por línea paterna está el caso de un nieto de don Lupe, de ocho años, hijo de uno de sus hijos varones, quien ha mostrado señales que podrían indicar que lo posee. Los niños con el don se caracterizan por poseer habilidades que son consideradas superiores a las de otros niños de su edad. En el caso de Beto, como se llama, destaca su capacidad de memorización que manifestó al aprenderse el abecedario al revés cuando aún no cumplía los seis años, además de una curiosidad innata que lo lleva a interrogar constantemente a su profesora y madre sobre diversos temas que van desde los diferentes tipos de hojas hasta cuestiones astronómicas, muchas de las cuales no encuentran respuesta por parte de ambas las mujeres. Su madre, doña Bety, relató los comportamientos de su hijo: “Jesús es un ninio [sic] que... ¿cómo le puedo decir? Con habilidades más que los ninios de su edad. Yo por eso tengo miedo. Porque Jesús es un ninio que... A Jesús le dices que... cuéntale un cuento y él te lo va a decir después... Según su maestra, sus capacidades de él son más que las de un ninio de su edad”.

Pero el niño no sólo mostraba estas conductas. Su manera de jugar era otro indicativo que lo diferencia del resto:

Yo tengo un niño de ocho [años], que a él le gustan esas cosas. Y le digo a su papá: “No me gusta”. Antes, cuando empezaba, creció, se daba cuenta de lo que hacía su abuelo, así, me lo hacía constante en la casa. Sacaba su mesita y se ponía a rezar. Me hacía sus velitas de masa. Y lo veíamos y estaba rezando, a veces atrás de la casa, en la calle. Era siempre. Está cantando, así como su abuelo. Y le digo: “¡No lo hagas hijo, no me gusta!”. Dice su papá: “¿Por qué?”. “¡Ay, no!””, le digo. El día de mañana si quiere lo hace, pero, ¡ay, no, no me gusta!

Doña Bety continuó relatando más experiencias: “Es que a veces en que se enfermaba la niña cuando estaba chica, o él, íbamos con su abuelo y ve cómo trabaja su abuelo y él me lo empezó a decir. Si no, agarra hasta su hojita [para asperjar] y con los niños, así como su abuelo. Y sus tíos lo saben. Dicen: ‘En que veas que el niño’. Sí, le digo. ¿Qué le voy a hacer?, le digo. Si quiere, pero hasta que esté grande, ahorita está muy chiquitito, le digo [ríe]”.

Es decir que desde temprana edad Beto jugaba a ser *jmeen* colocando una mesa-ritual, rezando, cantando, formando hisopos con hojas y quemando velas en lugares específicos, tal como lo hace su abuelo en los rituales agropecuarios y de curación de los que él ya participaba como espectador a su corta edad.

Ahora bien, aunque se provenga de una familia donde haya *jmeeno ’ob*, nada garantiza que los hijos de éstos “traigan” el don. Por ejemplo, don Tono reconoció que de sus hijos:

Ni uno salió [con] eso. Ninguno. De todos mis primos [...] muchos ya murieron en Dzitbalché o en Camino Real, pues no hay gente que sabe eso. Que yo sepa, no. A ni uno de ellos. [Yo] solito, solito. Nomás mi hijo [...]. A veces mando a mi hijo a buscar medicina y yo sigo trabajando. [...] Le mando, le digo: “Ve, hijo, anda a buscarme tal medicina al campo”. Se va. ¿Viste tal raíz, tal...? Bueno... lo trae. Me dice: “Papá, ¿qué vas a curar con eso?”. Le empiezo a decir qué voy a curar. Entonces él ya conoce. Por eso le digo: ahora, si en tu profesión no sale adelante, no avanzas, déjalo. [...] Es ingeniero industrial, que está en Mérida. Le digo: “Si usted ve que no te va bien en tu sueldo, déjalo. Deja tu profesión. Ya conoces la medicina”...

La madre del infante expresa miedo, pues ser *jmeen* conlleva riesgo y peligro, de allí que los niños como él deban ser muy protegidos: “Cuando lo llevan allá en el rancho le digo a mi cuñada: “No dejes que vaya a bajar limones”. ¿Por qué? –me dice. ¡Ay, no! –le digo. ¡No lo vayan a llevar por los *aluxitos*! Porque ahí me muero, si [es] que me lo lleven. ¿Cuándo lo voy a volver a ver? ¡No! –le digo. Él es muy terco. Y como sé que él me lo reza, que le gusta. Le digo a mi cuñada: “No me lo vayan a llevar”. Como pues por acá creemos en eso así”.

“Eso” en lo que creen los pobladores de Los Chenes y, en general, de toda el área maya, es tanto en la existencia de entidades sagradas asociadas a la foresta, denominadas genéricamente *aluxes*, como en el rapto que ellas mismas pueden —y a veces, deben— hacer de los infantes escogidos. Durante ese tiempo, estos seres de pequeño tamaño, con apariencia de niños y constituidos “de puro viento”, los entrenarán para su futuro oficio, otorgándoles los conocimientos necesarios, a la vez que los someterán a diversas pruebas que, de no aprobarse, tendrán consecuencias en su persona, como el ser devueltos al mundo terreno con “la mente perdida, sin habla y muchas veces con calentura” (Quintal, Briceño y Cabrera, 2013: 151; Balam y Quintal, 2015: 176-180).

La afligida madre continuó su relato:

Porque dice su papá que a veces los llevan los *aluxitos*. Y a veces, dice mi suegro, agarra hasta 4-5 días, una semana, cuando los regresan. Me dice él, entonces, él, [que] en Xkulok hay un señor que lo llevaron, pero no lo aprendió. Y el señor así, quedó que habla así, diferente, diferente. Yo digo: ¡Ay, creo que está enfermito ese señor porque se ve así, diferente! Y dice: “pues dicen que lo llevaron así”, dice, “y lo regresaron y no lo [ininteligible]”. ¡Ay! Le dijo yo: “por eso tengo miedo”. Tengo miedo que me lleven a Beto al monte [ríe] y que no me lo cuiden. Tengo miedo que me lo lleven. Y lo asusté. Le dije: ¡No lo hagas! Y así se le tiene olvidado. Ya tiene días que no oigo que rece, nada. Se lo tiene olvidado.

Pero, además del mencionado rapto, los niños con “el don” deben ser cuidados de que los vientos no los “atajen” o “amarren”, es decir, de que no los dañen. Y, asimismo, de “la envidia” que puedan despertar en otros especialistas rituales, interesados en “robarles” o apoderarse de su virtud, para así incrementar su poder, en especial, de aquellos encargados de “hacer el mal”, según se describe páginas adelante, ya que, de ser así, sobrevendría la enfermedad y hasta la muerte del infante en cuestión (Quintal, *com. pers.*, 2024).

El ser depositario del don coloca a los especialistas rituales en una posición privilegiada dentro de las comunidades, pero, a la vez, los obliga a estar disponibles en todo momento para atender a la población sin importar la hora, puesto que el don es un regalo divino otorgado a los humanos por medio de ellos. Don Tono, por ejemplo, en algunas ocasiones atiende en su consultorio hasta la madrugada, como ocurrió una noche de febrero de 2017 cuando: “El último paciente se fue a las tres y media, ya casi un cuarto para las cuatro de la mañana cuando salió el último. ¡Yo estoy bien cansado ya! ¡Bien cansado! ¡Sí! Se sufre, se

sufre, pero no es un sufrimiento malo. No.”, dijo. Así procede porque asume su trabajo como un compromiso ante la comunidad: “De por sí si está enfermo uno y voy [a] decir que no atiando... ¡No, no, no! No tengo ese corazón de decirle a una persona: ‘ya no sigo trabajando, ya estuvo. Tal hora ya se acabó’. No, pos, ¿Y si está fregado y cómo? Y como saben que hago un poco de remedio pues vienen a cualquier hora, viene, ‘tan llegando’. A su vez, la propia población demanda su auxilio: “Es que... ya no pude dejar esa chamba que estoy haciendo ahorita, no se puede. Me dice un señor: ‘¡Nooo! Si dejas la chamba que estás haciendo ahorita nos morimos de enfermedad. ¿Quién nos va a curar? Usted nos está curando. Nos salvó mucha vida. Entonces, este... ¿Cómo vas a dejar el trabajo? ¿Quién nos va a atender?’”.

Don Lupe vive situaciones similares. Una madrugada de marzo de 2017 se le presentó un paciente que “hasta temblaba” por la calentura que llevaba. Resignado, el *jmeen* explicó que: “Cada rato me vienen [a ver]. Anoche a las 12 de la noche me tocaron la puerta. Y tuve que levantarme [...] Pero ni modo, ya me conocieron”.

Al ser un regalo divino y estar destinado al servicio a la comunidad, los *jmeeno'ob* no pueden, ni deben, lucrar con el don. Hacerlo sería aprovecharse de su condición de elegidos para enriquecerse y conllevaría consecuencias negativas. De ahí que sus cuotas de trabajo sean bajas en comparación con los otros especialistas rituales antes mencionados. Esta es otra característica para identificar a unos y otros. En algunas ocasiones, los *jmeeno'ob* pueden recibir alguna gratificación como agradecimiento por el buen servicio prestado, sobre todo de aquellas personas con mayor poder adquisitivo a las que hayan curado o librado de alguna enfermedad, tal como atestiguó don Tono: “Yo soy un curandero y estoy cobrando barato, cobro barato. A nadie le puedo cobrar dos mil, tres mil, cuatro mil pesos, ¡A nadie! No se puede. Una suerte, ¿cuánto se gana en una suerte? 30, 40 pesos, si con todo y medicina, 50 pesos. Pero a pesar de eso, pues salgo bien con mi semana, saco mis centavitos, tengo pa’ vivir, tengo pa’ mantenerme”.

El experimentado especialista continuó su relato dando detalles de la generosidad de sus pacientes: “Porque hay mucha gente que tiene, son gentes que... este... de empresas, doctores, licenciados. Muchos dicen: ‘Lo que me está cobrando, señor, no es el precio de mi

mal que tengo, te voy a regalar esto'. Y viene, me regala mil pesos, dos mil pesos regala de más, pero eso es un regalo. Lo que le cobro, es lo que le cobro”.

De manera similar a como en el caso de Beto, los varones de la familia que más influyeron en la práctica de don Tono y don Lupe fueron sus abuelos y padres. De ellos aprendieron la realización de los rituales, el uso de plantas medicinales y las técnicas de adivinación, por citar sólo unos cuantos conocimientos. Así lo refiere su Don Lupe: “Mi difunto papá así lo hace. Desde que estoy chamaco, de antes, como de unos 10-12 años vi que lo hagan y ahí matan las gallinas también cuando tocamos las milpas, hace *k'ol* así, así agarran las gallinas entonces, y están rezando, porque cuando tiran las gallinas están muertos, na' más agarrando así los dos, su garganta y cuando lo tiren ya está”.

También aprenden de otros *jmeeno'ob* de los que fueron sus ayudantes o aprendices, como don Daniel, quien comentó:

Pues así, mucho pensamiento. Me enseñó antiguamente un señor que viene, allá vi cómo lo hace, cómo habla. Cuando quise que yo salga que tú tienes que probar primero si no te sale tampoco vuelvas a hacerlo, pero si sales con ella sí se aprende, por eso hay veces curo, no sólo allá, hasta aquí curo.

Primero yo lo vi como lo haga, y se quedó en mi memoria, ya después empecé a trabajar. Hasta ahorita lo tengo de memoria todo. Nada [por escrito], así no'más.

Sin embargo, en el transcurso de su vida los *jmeeno'ob* también han adquirido conocimientos y experiencias por otras vías. Las revelaciones oníricas son una de las vías privilegiadas por la que los especialistas rituales obtienen conocimientos especializados sobre plantas, origen y tratamiento de las enfermedades, hechos pasados, presentes y futuros. Por ejemplo, en Katab me fue contado lo siguiente: “Dicen allá en Hecelchakán que hay una señora que, dicen, así que ella de noche estaba soñando cuando empezó y le dijeron cómo va a rezar, cómo va a trabajar. Es eso que dice la señora que 12 años tenía cuando curó a su primer paciente”. Otras maneras de adquirir saberes son por medio de la lectura de los *sastunes* o en las propias oraciones que hacen los *jmenes*. Don Tono asocia tales revelaciones al Espíritu Santo:

Como es una herencia, aparte que me lo explicaban el significado y por medio espiritual, por medio de mi trabajo, ahí me van explicando. Me enseñan cómo puedo hablar, cómo puedo buscar una medicina. Como te vuelvo a repetir, esas son cosas del Espíritu Santo, son cosas que se trabajan con el Todopoderoso, no solamente con los sacerdotes mayas, no.

Pero como es una herencia, como es un don que tiene uno [...]. En la oración ahí le va naciendo a uno cómo puedes hacer un trabajo mejor. Y cuando estamos haciendo un trabajo, mismo el Espíritu Santo nos pone en la mente cómo podemos hacer[lo] mejor y mejor lo que podamos. Y entonces, así va desarrollando su mente de uno hasta que yo llegue a descifrar casi totalmente casi todo, buscar todo. Porque no porque yo tenga [el don] que yo diga: “Soy muy abusado [de] mi mente”. ¡No, no, no!

En los relatos de don Tono se aprecia la concepción del Espíritu Santo como proveedor de dones. Pero no de todos. El *don de ser jmeen*, el que se trae de nacimiento, el que “es una herencia”, ese es competencia de las entidades sagradas mayas. Ya en un testimonio anterior el especialista expresó que el Espíritu Santo se posesiona en el cuerpo de quienes lo tienen. Por tanto, no es el encargado de concederlo. En este caso, se trata de la entrega de dones, cualidades o facultades que posibilitan al *jmeen* a realizar sus trabajos. De manera que el Paráclito es quien ilumina su mente, le enseña cómo hablar y le indica dónde hallar los remedios. Dones de sabiduría, inteligencia y ciencia entreverados que al ser otorgados en la propia actividad ritual bien recuerdan el derramamiento de Pentecostés.

Pero no sólo de la tercera persona de la Trinidad Católica procede el conocimiento desarrollado. Aquellas divinidades que existían antes de la llegada de la fe cristiana a tierras peninsulares también participan. Y cómo no hacerlo, si son a ellas a quienes se dirigen principalmente las ofrendas agropecuarias. Don Tono continuó explicando: “Yo cuando empecé el trabajo pues no sabía yo casi así todo, todo, todo. Es poco a poco [que] se fue desarrollando mi mente y así empecé avanzando como todo. Entonces ya en tu mente [...] el Espíritu Santo y los mismos dioses mayas te ponen en tu mente cómo hacer un trabajo mejor, cómo ofrendar, cómo hablar. Entonces ya te nace en tu mente, se nace en la mente”.

4.2.5 Técnicas de adivinación

Parte indispensable del actuar de los *jmeeno'ob* es la determinación del padecimiento que aqueja a las personas, casas, terrenos, pueblos, animales y cultivos. De esta manera pueden establecer tanto su causa como el tratamiento a seguir. Don Tono ocupa *sastunes* y barajas españolas como principales técnicas de adivinación; don Lupe sólo cartas, pues carece de los primeros. Y es que estas piedras traslúcidas son un regalo de las divinidades que, al igual que el don, sólo es entregado a los escogidos en tiempos y espacios determinados. En tiempo,

cuando el *jmeen* ha alcanzado cierto grado de madurez en el oficio; cuando ya está preparado para tenerlos, pues posee la “sabiduría” o los conocimientos necesarios para usarlos; cuando sabe cómo interpretar lo que verá y tiene conciencia de lo que podrá hacer con ellos. En espacio, en aquellos lugares asociados a la vegetación, como los montes altos que aún persisten cercanos a las comunidades o en los acahuals que muchas familias mantienen intencionalmente en la parte trasera de sus huertos familiares; en las milpas, cuando aran sus tierras, y en los montículos prehispánicos de la región, a donde acuden a buscarlos. Lugares todos —montes, milpas y cuyos— que son residencia de entidades sagradas mayas. Así explicó don Tono el origen de los dos *sastunes* que mantiene en un vaso con agua sobre su altar (Figura 49):

Ese te lo regalan por... este... por los dioses mayas, los reyes mayas. Si yo tengo el don, ya que sé hacer un trabajo, yo voy a hacer la oración. Entonces ellos van a regalarme el equipo de trabajo, ellos van a regalarme el equipo para que yo pueda trabajar. Yo no le puedo comprar a una persona. Que [diga]: “¡Ah! Tengo un sastún, te voy a vender si quieres. Que si lo compres”. ¡No, no, no funciona, no funciona! Tienen que... ellos que regalar. Ellos me van a enseñar. Voy en mi milpa, voy en un cuyo o en unas ruinas, así. Si ya llegó el momento que yo lo encuentre, donde yo estoy andando, voy a encontrarlo. Porque ya me lo van a dar, el equipo de mi trabajo. Eso sí es la herramienta de trabajo.



Figura 49: *Sastunes* de don Tono.

En contraposición a estos sitios, ningún entrevistado —ni *jmeeno'ob*, ni pobladores en general— refirió que las tierras mecanizadas sean escenario de hallazgos de *sastunes*; y es que, como ha sido apuntado, la agricultura mecanizada ha desprovisto a Los Chenes de técnicas de cultivo, variedades locales, construcciones vernáculas y hasta de instrumentos tradicionales de adivinación, como puede verse aquí.

Los *sastunes* también pueden ser heredados de un *jmeen* a otro, ya sea que se trate de un familiar a otro o de un maestro a su aprendiz, o bien, constituir un regalo de alguien que los encuentra por casualidad; pero nunca deberán ser comprados o adquiridos por otras vías. Don Tono lo explicó con claridad:

El primer *sastún* que tengo es de mi difunto papá. El otro que tengo no; aquí en el patio de la casa lo buscamos. Eso no se puede comprar. Lo buscó mi yerno, mi yerno lo buscó. Tamos' haciendo aquí unos... este... un festejo allá y... este... nomás tenía un palito, así, nomás barriendo, así. Y dice: “Mira esto suegro. ¿Qué es? Así está brillando”. Empezó a escarbarlo, escarbarlo, sacó la tierra. ¡Mira eso! “¿Es de usted?”, me dice. Chamaco, ¿no que andas escarbando allá? ¡Acá lo voy a tener yo, acá! Ya lo veo, le digo. Lo agarré. Desde que lo agarré que lo puse así en la dirección del sol miles y miles de kilómetro avanza [*sic*]. Le digo: “Esto es bueno”. Puedo descubrir cosas. A miles y miles de kilómetros puede avanzar.

Nótese en el relato de don Tono la referencia al punto cardinal del este, el de la salida del sol, el de la creación de la luz y la ruptura de la oscuridad, el de la vida, el de la iluminación. La luz y la iluminación necesarias para interpretar lo que ve en los *sastunes* y que, en la intimidad de su consultorio, por las noches, cuando no hay sol, obtiene por medio de una vela.

En el mismo relato, don Tono señala que el ámbito o espacio que le permite apreciar el *sastún* no se limita a lo cercano o inmediato, por el contrario, “miles y miles de kilómetros puede avanzar”. Por ello, el *jmeen* “manda bendiciones” y da cuenta de personas y familias enteras que radican en lugares lejanos. Así ocurrió con un par de señoras que observé salir de su consultorio en marzo de 2017, de quienes el *jmeen* comentó: “Son de Santa Elena. Es que estoy... Trabajo a su familia que está en Estados Unidos. Hay dos familias que estoy trabajando. [...] Les estoy informando cómo están sus parientes, cómo están sus hijos, cómo está su esposo”. Y aclaró: “Se le comunica, se le comunica de que lo voy a empezar a trabajar”. Pero si las protecciones las envía por medio del *sastún*, los tratamientos a las enfermedades los hace por mecanismos más mundanos. “Siempre digo a ellos [que] cuando llegue una medicina a su lugar, a su destino, que les avisen. Cuando vayan a despacharlo,

que me avisen. Cuando llegue, que me avise que ya lo recibió”. Asombrado pregunté al *jmeen*: “¿Y cómo manda usted la medicina hasta Estados Unidos?” Más sorprendente fue su respuesta: “Pues así por paquetería, por paquetería, sí...”.

La lectura o interpretación de los *sastunes* que don Tono realiza por las noches en su altar a la luz de una vela es otro de los métodos de adivinación más empleados por los *jmeeno'ob* peninsulares. Luz que alumbra, ilumina, aclara, tanto al espacio físico en el que se lleva a cabo la adivinación, como al entendimiento, a la mente del especialista. Luz como analogía de sabiduría. Hanks describió esta práctica con el nombre de “*tiič'k'aák'(-tik)*, iluminar (lo)”, según lo que observó de un *jmeen* de Oxkutzcab. El ritual tiene por finalidad solicitar el conocimiento sobre el mal que afecta a una persona o terreno, que el *jmeen* identifica mediante la aparición de una imagen o humo dentro del *sastún* que, a su vez, relaciona con el propio enfermo, alguna otra persona, lugar o acción determinada. De manera que su campo perceptual se transforma, permitiéndole ver situaciones que de otra manera no vería, inclusive las propias experiencias del paciente. El rito incluye dos “circuitos” de oraciones —uno que sigue las manecillas del reloj y otro que va en contra— después de los cuales “se ata el altar”, se forma un perímetro de protección alrededor del especialista, se iluminan los cristales y, entonces, se puede observar la fuente de la afección. Una vez ubicada, el *jmeen* solicita a las entidades sagradas instrucciones sobre lo que debe hacerse para “bloquear el camino” y desterrar el mal o la enfermedad. Obtenido el conocimiento, finaliza con la despedida de las divinidades (1990: 246-247 y 339-340).

Un método de adivinación similar al analizado por Hanks fue mencionado por don Daniel, sólo que, a diferencia, en este no se incluyen *sastunes*, sólo velas. Se trata del *tich*⁷³ *ka*⁷⁴ o *tix ka'*, que el ayudante tradujo como “ver o adivinar con la vela” y que, de acuerdo con don Tono, se realiza para “ver qué le hace mal” a las personas. El *bol* observó esta técnica del *jmeen* que conoció en su niñez, aquél de barba y vestimenta blancas que años después se le apareció en sueños para ayudarlo en la curación de su hija. Así narró lo que entonces presenció:

⁷³ *Tix*: hacer velas echando poco a poco la cera en los pabilos; chorrear; chorrear el líquido, deshacer la tierra sobre [la] que cae; ahondar el terreno descubriendo las raíces de las plantas (DMC: 798).

⁷⁴ *Ka'*: Es partícula de futuro (Barrera Vázquez, 1980: 276).

Eso sí, mis respetos pa' él, les digo [a los señores]. ¿Pero, por qué? Porque él, así como te digo, [hace] *tich'ka'*. Y me dice: “¿Trajistes una vela, muchacho?”. Me dice: “¿Si lo traes aquí la vela?”. Y lo prendió. “En el nombre de Dios Padre, Dios Hijo, Dios Espíritu Santo”. Empezó a rezar. Ta' prendida la vela. Prendida la vela. Nomás hacia arriba se va la candela. Ya después se dobló la candela, así sola. Volvió a pararse. Está haciendo el *tich'ka'*, te digo. Con un sola vela [*sic*]. No hay su canica, no hay. Una sola vela tiene agarrado. Eso sí es *tich'ka'*, que dicen. Una sola vela tiene agarrado. Por eso te digo. ¡Eso sí, mis respetos. Eso sí sabe bien!

La vela como origen de la luz y ésta como manifestación de la iluminación. Luz que no es estática, sino que se mueve; “candela” que en el relato anterior va hacia arriba, se dobla y se vuelve a “parar”. Son precisamente estos movimientos los que el *jmeen* habrá de leer o interpretar a fin de develar el padecimiento, su origen y cura. Si bien el *bol* no detalló sus significados, los datos aportados por Gubler (2017: 113) sobre un procedimiento similar hecho por una curandera y *xmen* de Pustunich, Yucatán, nos ofrecen pistas sobre lo que podrían significar, sin olvidar que interpretaciones de este tipo son sujetas a variaciones de un especialista a otro, de una región a otra e, inclusive, de un ritual a otro. “El juego de la vela”—explicó doña Fide a la investigadora— “enseña lo que está perjudicando”. De manera que si la vela permanece inmóvil, “no hay nada”; si se mueve hacia adelante “siete u 11 veces”, se trata de “malas influencias”; si lo hace nueve veces, el agente causal es un “aire fuerte”, y si “cae 13, es señal de maldad”.

Por su parte, las barajas españolas también se emplean para develar el origen de los males, interpretar hechos del presente y pasado y predecir el futuro, pero se usan en contextos diferentes a los *sastunes* y las velas. Los primeros “tienen una diferencia con la baraja”, aclaró don Tono. “Por eso yo cuando trabajo así, sencillo, más rápido, con mi baraja, doy baraja, porque sé manejar la baraja. Es lo mismo que yo agarre mi *sastún*. Nada más que el *sastún* es por la noche. Ya hice la oración para mandar la bendición hasta otros lados por [...] el *sastún*”. Es decir que, en contraste con la interpretación de las piedras traslúcidas, la lectura de las barajas es un método de adivinación más rápido y práctico, en cuanto que no requiere momentos y espacios específicos para realizarse. Por ello, los *jmeeno'ob* las llevan en sus bolsas o mochilas cuando salen a trabajar. En el caso de don Tono, no “anda” consigo sus *sastunes*, pues, como él mismo refirió, son un regalo divino difícil de hallar que debe ser muy bien resguardado. Pero en otras latitudes peninsulares, algunos *jmeeno'ob* sí los trasladan al

lugar de los rituales, pues les son de utilidad para saber, por ejemplo, si los panes dispuestos en el *pib* ya están cocidos.

Como don Lupe no tiene *sastunes*, identifica las enfermedades y los ceremoniales a ejecutar “sacando la suerte”, como también se le conoce a esta técnica de adivinación. Para que las cartas funcionen correctamente deben pasar por un sencillo rito de sacralización, que explicó de la siguiente manera: “Tengo visto [que] cuando compras una bajara, tú le vas a ordenar cómo vas a trabajar con ella. Tienes que marcar las barajas”. Por “marcar” el *jmeen* se refiere al simbolismo que le otorga a cada carta:

Según como vas a trabajar con las barajas, también tú le vas a dar órdenes a las barajas. Le dices si acá es una maldad; lo marcas, haces números. Enseguida, cuando ves esos números que están marcando tal maldad, ¡zas!, te va a ir diciendo. Si ves que sugiere nomás aire de terreno, si es [ininteligible] en la milpa, lo tienes marcado el terreno. Si es así, también enseguida lo marcas. [Le dices] el cinco lo necesito para esto, el cinco de copas, también; el cuatro también, mis velas.

Don Lupe continuó explicando el significado de algunas cartas:

El dos, pues son los encensios [*sic* por inciensos] que tenemos que quemar, dos sobritos [*sic* por sobrecitos], dos sobres de encensio, por eso te está marcando dos. El cuatro [son] mis velas. El cinco de oro que ves es los elotes [*sic*]. Nos está mostrando que es el elote. Si nos sale el cinco de copas nos está mostrando que es para las jícaras [...] donde vas a poner el *saka'*, en medio. Enseguida lo entiendo: esto es para esto, que están pidiendo un *saka'* porque el aire del terreno te pescó, hay que hacer eso. Pues eso te está marcando la baraja. Y tú preguntaste, pues eso te está marcando. Enseguida, sale todo esto, enseguida ves que es el *saka'*. Tú te preparas, llevas cuatro velas, una veladorita, cinco jícaras... Siempre te están dando los cinco también, como el elote y como la jícara. Enseguida lo haces, enseguida se calma. Es la antigua tradición.

El incienso está presente en todos los rituales cheneros. Es la ofrenda olorosa que con su rastro guía a las deidades al altar y que, junto con el *balche'*, actúa como medio de sacralización y sacrificio de las aves ofrendadas. Cuatro fueron las velas que don Lupe sostuvo entre sus manos mientras rezaba en maya yucateco en el *jets' lu'um* que ejecutó en Bolonchén en enero de 2017; cuatro velas que representan los puntos cardinales hacia los cuales dirigió sus plegarias. El cinco de oros simboliza los elotes. Para don Tono esta misma carta significa la ejecución de una primicia o *waji kol*; mientras que el as de oros es la parcela y el seis de oros el terreno. De manera tal que elpreciado metal denota, por un lado, los lugares de los proceden los maíces: las milpas y los mecanizados, con sus diferentes nombres

(terrenos, parcelas), y, por otro, la riqueza que emana de ellos cuando la cosecha ha alcanzado su punto máximo. Abundancia de alimentos que, en el caso de las tierras mecanizadas, se convierte en monetaria cuando el llega el momento de la venta. Además, el color del oro se asocia al de los maíces. Por su parte, las copas son el símil de las jícaras y, por ello, su aparición indica la necesidad de realizar ofrendas de la bebida sagrada *saka*’.

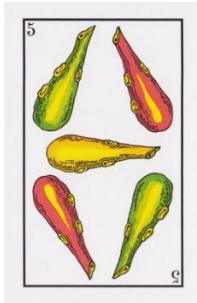
Ahora bien, la combinación de cartas es el aspecto más importante para que los *jmeeno’ob* identifiquen la enfermedad o malestar que aqueja al paciente y, en su caso, establezcan el ritual a ejecutar. Esta asociación es la que resulta al extender todas las cartas sobre una mesa o altar, tal como presencié en la “suerte” que don Tono realizó el 19 de junio de 2017, en su consultorio. En esa ocasión el *jmeen* formó un tipo de tablero de cinco filas con ocho cartas cada una. Me explicó que el paciente es representado por el caballo de oros y el caballo de bastos: “Mira, cuando salgan, cuando yo pongo las cartas como estaba ahorita, si viene un caso, vamos a decir, voy a sacar la suerte de un varón, puede ser un niño o una persona grande. Voy a nombrar esto, que va a representar el cuerpo de la que voy a sacar la suerte del enfermo. Puede ser el caballo de basto. O voy a ponerle el caballo de oro. Esta imagen, esta carta, va a representar a esa persona que voy a buscar su suerte, esto. ¡Listo!”.

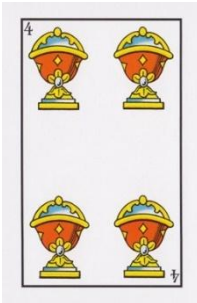
Si al lado de estas cartas se encuentran el as de copas y el cinco de bastos, entonces se requiere un *jets’ lu’um*, pues el aire “pescado” por la persona, es decir, el origen de su dolencia, se asocia a los espacios domésticos (figura 50). El as de copas es la casa, el receptáculo de la familia, y el cinco de bastos, la ofrenda: “Si sale la suerte, como está esto, así como está ahorita, esto acá, sale así, le digo: “¿Sabes qué? Es un *jets’ lu’um* de tu solar”. ¿Sabes qué? Porque esta carta anuncia, enseña, *jets’ lu’um*”. La oblación en cuestión: “Son unos *chanchames* que se hacen de pepita. Hacen una tortillita así y se le pone la pepita molida, pepita de calabaza, así molida. Se le pone encima y luego se dobla, se dobla la tortilla que está preparada y se pone al comal a cocinar. Se llaman *chancham*. Es lo que sale como esto, es un *chanchamito*, se ponen doble. Entonces le digo a una persona: “¿Sabes qué? Vas a ‘cer el *jets’ lu’um* en el solar. Es aire del solar. Porque esta es la casa, es el terreno”.

Por su parte, un *waji kol* quedará determinado por el as de oro que, como se apuntó, representa la parcela; el cuatro de copas, que alude a las jícaras de *saka*’, y el cinco de oros, la primicia como tal. Ahora que si en la combinación de cartas aparece el rey de oros, junto al dos de

bastos y el cuatro de oros, “significa un rezo a tu abuelo o un rezo a tu papá”, ya que el rey “es un espíritu difunto”; los bastos “son huesos de su pie de un muerto” y el cuatro de oros, “el rezo” como tal (figura 50). “¿Qué le vamos a poner? Ponles *saka'*. ¡Ahí ta! Cuatro jícaras de *saka'*. En una mesita, ponen los *saka'* en cada esquina de la mesa. Vamos a poner que esta es nuestra mesa en la esquina. Una jícara acá, una jícara acá, una jícara acá, una jícara acá. Cuatro esquinas de mesita”. La visión del mundo maya cuatripartita se refleja en esta breve explicación del *jmeen*.

El tipo de cartas, su acomodo e interpretación varían de un especialista a otro. Como ejemplo están los datos recabados por Gubler (2017: 116-118) de un *jmeen* de Tixcochoh, municipio de Tekantó, en Yucatán, quien: “Usa una baraja de 52 cartas, las que divide en cuatro ‘puntos’ (con referencia a los puntos cardinales) de 13 cartas cada uno. Son cuatro ‘partes’ las que tiene que estudiar: los bastos traen noticias negativas, como llanto, tristeza, dolor; las espadas son positivas e indican claridad, luz, si hay alegría; las copas tienen que ver con la salud y la enfermedad, y los oros con asuntos económicos, si el negocio va a ir bien, si va a haber dinero, etc.”. Variaciones que enriquecen y mantienen en constante cambio a los rituales.

JETS' LU'UM		
Caballo de bastos	As de copas	Cinco de bastos
		
Persona (paciente)	Casa	Ofrenda de <i>chanchames</i>

WAJI KOL		
As de oros	Cuatro de copas	Cinco de oros
		
Parcela	Ofrenda de <i>saka'</i>	Primicia

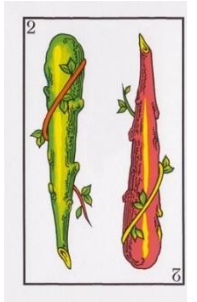
REZO PARA ABUELO O PAPÁ DIFUNTO		
Rey de oros	Dos de bastos	Cuatro de oros
		
Abuelo o papá difunto	Huesos del pie del difunto	Rezo

Figura 50: Combinación de cartas por cada ritual.

4.2.6 Otros especialistas rituales en Los Chenes

Además de *jmeeno'ob*, en Los Chenes se reconocen otros especialistas rituales que, a diferencia de aquéllos, se encargan de “hacer el mal” a diferentes niveles. Al respecto, don Tono mencionó:

Se dicen curanderos, muchos dicen que son espiritistas, que estudian ellos la magia negra o la magia blanca o la magia roja; entonces ellos ya son otras cosas, ellos no son sacerdotes mayas, ellos no tienen ese don pa' que hagan un trabajo de un curandero, de un shamán, como lo estoy haciendo. Hay tres de esa clase de ellos: hay [uno] que es brujo, el *way*; el mágico, y el hechicero, que es el *p'uyul ya'*. Ellos tienen que tener un libro y estudiar, que va a estudiar la magia. Entonces, la brujería van a estudiar. Los que estudian la magia negra, la brujería, eso ya no van con nosotros, con mi trabajo, porque yo en mi trabajo no soy brujo, no soy hechicero, no soy mágico, no soy espiritista. De lo que yo sé, se lo puedo transmitir a cualquier persona porque no tienen nada que... ¡Ah! Voy a estudiar esto o estudia esto. ¡No! Esto que yo hago no se puede estudiar.

En orden ascendente en cuanto al nivel de daño que pueden causar, en primer lugar, está el mágico, quien “puede hacer cosas que te engañan”, pero “no mata, solamente embrujan a la gente; que juega tu agua, que juega la comida. Todo te puede hacer, pero mas no te mata”. En segundo lugar, está el hechicero o *pul*⁷⁵ *yah*,⁷⁶ el que lanza o arroja dolor, quien tiene un poder mayor, de allí que “no puedes discutir [con él] porque te jode” y te “quita vida”. Antes “había mucho, ahorita ya casi no hay”. Así procedían:

Hay hechiceros antiguos, hechiceros que de veras son hechiceros con el espinó. Como son hechiceros, el espinó se va, pero ellos trabajaban, se trabaja y se va. Y llegará, regresa en la madrugada, regresa en la madrugada. Este espinó tiene una mancha de sangre acá. Ese espinó hizo el efecto que debe hacer, su encomienda, ya mandó a matar ese hombre. Si te ve durmiendo, se le clava un aire, no despierta. Esto lo hace el hechicero, lo hace el *pul ya'*, pero el *p'ul ya'*.

El espinó al que se refirió don Tono se trata de una espina, generalmente de pescado, similar a la que los *jmeeno'ob* usan en las sangrías, es decir, en las punciones que realizan en partes específicas del cuerpo para “sacar el aire” contenido en las venas y aliviar las dolencias o enfermedad de las personas. También es el instrumento con el cual castigan a los niños inquietos, cuyo comportamiento (como el estar corriendo de un lado a otro o probando las

⁷⁵ *Pul*: arrojar; arrojar y desechar y echar de sí; *pul yaah*: enhechizar o arrojar en general, dar hechizos arrojadizos, y atosigar o emponzoñar con hechizos, y el tal hechizo (Barrera Vázquez, 1980: 674).

⁷⁶ *Ya*: cosa dañina, mal, daño, dolor, doler; tener dolores, estar fatigado de dolores o de enfermedad y cosa que duele y escuece y dolor así; *yah*: dolor (Barrera Vázquez, 1980: 958, 962).

bebidas y comidas rituales antes de tiempo) pueden entorpecer el buen desarrollo de los rituales. Dichas punciones, además, actúan como medidas precautorias para evitar que se enfermen quienes hayan estado expuestos a los vientos. Las espinas, como otros de los instrumentos de los *jmeeno'ob*, gozan de cierta agencia o actuar voluntario, de allí que se les atribuya la capacidad de aparecer y desaparecer a voluntad propia. Conforme al relato, los *p'ul ya'* las emplean para alojar o introducir la enfermedad a manera de aire, mientras que la mancha de sangre es la prueba de ello.

En tercer lugar, está el brujo o *way*, el más poderoso y dañino de todos, quien “sabe la magia y se transforma en cualquier cosa, que ya eso es una cosa del mal”. Se trata, por tanto, de un nahual que “se puede transformar en un perro, cerdo, de un ganado, un chivo... Los estudiados lo hacen. Ya son brujos”. Estos especialistas son los más temidos de todos por su capacidad de cambiar a voluntad su forma y apariencia; de hecho, en Katab se refirió la presencia de uno, aunque con cierta reticencia a hablar en profundidad del tema. También en la misma localidad algunos varones afirmaron haber sido “chupados” en “sus partes” por una *way mis*, es decir, una gata que durante las madrugadas sube a sus hamacas y los ataca, pero que en realidad se trata de una mujer transformada en tal animal, una *way*.

En Yucatán se considera que “el que puede hacer el bien, puede hacer el mal”; todo depende el ritual que ejecute. En específico se concibe a los *pul yaho'ob* o *wayo'ob* como aprendices de *jmeeno'ob* que perdieron “la lucha contra sombra, *oochel*”, entendida ésta como “el lado oscuro de sí mismo”, las tentaciones que tratan de “convencerlo de utilizar los conocimientos alcanzados en la satisfacción de sus necesidades personales y no de las comunales, como prescribe el principio sacerdotal”, y que se manifiesta como una gran ave con cuernos o como una mariposa negra que aletea sobre las hamacas. La disputa ocurre “a la hora fatídica, [es decir] a las 12 de la noche, lapso liminal entre la vigilia y el sueño” (Quintal *et al.*, 2003: 289-290).

Otro tipo de especialista ritual en Los Chenes lo representa el Hermano Guadalupe, cuyos anuncios publicitarios se observan en poblaciones como Bolonchén y en las carreteras principales de la región (figura 51). A este “curandero hierbatero”, asentado en Oxkutzcab, se le puede ubicar por medio de su página Facebook⁷⁷, WhatsApp o celular. En realidad, el

⁷⁷ https://www.facebook.com/hermanoguadalupe/?locale=es_LA; consultado en octubre de 2023

“Hermano Guadalupe” es “un equipo de [nueve] curadores y sanadores de enfermedades físicas, mentales, emocionales, espirituales y psicosomáticas”, autoadscriptos como mayas, dirigidos por “el maestro de las ciencias ocultas, el Hermano Guadalupe”, quien tiene “un legado de generación en generación y más de 35 años de experiencia en el conocimiento de curaciones a través de plantas y conjuros mayas”, según se aprecia en su página web.⁷⁸ El grupo tiene presencia en las poblaciones de San José Tipceh, Motul, Maní, Hunucmá y Oxkutzcab, en Yucatán, y en Seyba Playa, Campeche. Entre los “trabajos” que realizan están: “sanación (problemas de salud), medicina natural (plantas medicinales), amor (amarres, infidelidades), tarot (lectura de cartas), malas vibras (trabajo, superación) y ceremonias (asentamientos, buenas cosechas)” (Hermano Guadalupe, 2018).



Figura 51: Anuncios publicitarios del Hermano Guadalupe, “curandero y hierbatero”.

Sin embargo, ninguno de los entrevistados en esta investigación mencionó recurrir al servicio de estos otros especialistas pues, para ellos, el único autorizado para celebrar los rituales agropecuarios es el *jmeen* tradicional. De hecho, don Tono marcó una diferencia entre su trabajo y el de aquellos que, como el Hermano Guadalupe, recurren a los anuncios:

No tengo necesidad de salir. No puedo ir a promocionarme en los pueblos. El que me conoce, me conoce, el que no, [no]... No pongo mi anuncio que diga: “¡Aaahh, doy consultas!”. Porque [al] que haya sanado se lo platica a otro: “¡Ah, no! Vas en tal lugar y allá hay un señor que cura, un hierbatero”. Así viene [la gente]. Yo a mucha gente le digo: “Nunca van a ver mi

⁷⁸ <https://www.hermanoguadalupe.com>; consultado en febrero de 2018

anuncio en los pueblos, yo [no] tengo pegado mi anuncio pa' que me vengan a ver, a consultar". ¡Nunca! Los que me conocen, vienen hasta acá. Yo no tengo necesidad de poner mi anuncio en el periódico o que yo ponga mi anuncio en los pueblos [o] un cartelón allá.

Y más categórico, el experimentado *jmeen* continuó aclarando que: "Hay que no son *jmenes* [...] Así está la cuestión de esas cosas. Ves que como yo muy joven empecé esos trabajos, pues muchas cosas aprendí o ya sé cada gente o cada persona el trabajo que hace; que se dice tal cosa. Yo ya sé qué cosa, qué representa, cómo es su trabajo". Sus testimonios ponen de manifiesto la manera habitual en la que los oficiantes tradicionales se hacen de prestigio: a través de la palabra, de las recomendaciones personales de boca en boca, en función de la efectividad del ritual. Y, a la vez, cuestionan a quienes recurren a otros medios como los anuncios y las redes sociales virtuales en esta ocasión.

El caso del Hermano Guadalupe puede ser analizado desde dos perspectivas. Por un lado, y de manera general, podría tratarse de esa extraordinaria capacidad de adaptación que han tenido históricamente los grupos mayenses y que en la actualidad les hace valerse de medios impresos y digitales para continuar, y hasta legitimar, un oficio en franco declive. De ser así, esta sería también una forma de resistencia. Sin embargo, dado que no cuenta con el aval de la población en general y a las descripciones de sus actividades que se pueden leer en su página web y Facebook, resulta más preciso ubicarlo dentro de la categoría analítica de los movimientos neochamánicos del tipo New Age que desde hace décadas operan en la Península de Yucatán estrechamente asociados al turismo. Estos movimientos buscan nuevas formas de religiosidad o espiritualidad basados en prácticas o tradiciones consideradas por sus practicantes como precoloniales, tales como calendarios indígenas, temazcales o baños de vapor, viajes shamánicos y medicina indígena, por lo que dan cuenta de creaciones identitarias y creatividad ritual (Galinier y Molinié, 2006, *apud* Farahmand, 2020: 49).

Para el caso específico del área maya, sus actividades van desde las llamadas bodas mayas ofertadas en paquetes turísticos de la Riviera Maya⁷⁹ hasta las autoadscripciones de

⁷⁹ "En una ceremonia de boda maya, los papeles no necesitan ser firmados, ya que esto es sólo un ritual de unión espiritual que presenta a la novia y al novio a los cuatro elementos: tierra, agua, fuego y aire [que] proporcionan energía, armonía y éxito en el matrimonio a la nueva pareja. [...] Deben tener lugar en la naturaleza, ya sea en un sitio arqueológico, una playa, cuevas ocultas en la Riviera Maya, o en un cenote. El chamán es alguien que dirige la ceremonia, ya que puede ver y hablar con estos elementos a través de oraciones en el idioma maya para pedir a todos los elementos que estén presentes" (Hard Rock Hotels, 2020).

connacionales y extranjeros europeos que afirman la existencia de “un maya en cada uno de nosotros en forma de energía vital y universal” o el haber recibido en sueños la guía de chamanes mayas para “oír el llamado de su alma” (Farahmand, 2020: 50, 55, 69). También incluye prácticas como el reiki, astrología, angeología, yoga, masajes, numerología, temazcales, círculos de mujeres, Cábala y tarot, entre otros. A su vez, estas actividades se enmarcan en un proceso mayor de representación folklórica, estereotipada, caricaturizada y teatralizada de *lo maya* “hasta el punto de crear una prehispanización retórica de Mayaland” que poco dista de la discriminación y, en los casos más extremos, del despojo mismo de las tierras, que se ha dado en llamar *xcaretización* (Avilez, 2018).

En esta vorágine de afanes capitalistas por exhibir y vender “la cultura maya” el papel de los tradicionales *jmeeno’ob* también se ve influenciado, máxime en aquellos poblados cercanos a las zonas turísticas. En San Juan de Dios, una pequeña comunidad del municipio de Lázaro Cárdenas, Quintana Roo, cercana a Tulum y la zona arqueológica de Cobá, los pobladores han creado una figura escénica de un *jmeen* exprofeso para los turistas con la finalidad de hacerles más atractivos y completos los paquetes ecoturísticos que ofertan en conjunto con las agencias con las que se relacionan. Sin embargo, la población local no reconoce en este *jmeen* “inventado” —como le llaman— al intermediario entre los humanos y las entidades sagradas a las que les rinden culto. Y aunque los roles tradicionales de los dos *jmeeno’ob* “exactos” que hay en la comunidad no han cambiado, este nuevo actor proyecta hacia el exterior una imagen estereotipada de los tradicionales especialistas rituales a la manera de los chamanes occidentales (Martínez, 2015: 7-10).

4.3 Los rituales agropecuarios cheneros

4.3.1 Las generalidades

En la presente investigación documenté cuatro rituales diferentes relacionados con las producciones agrícolas, ganaderas y melíferas (véase la tabla 8, en el capítulo 2). Se trata de una serie de plegarias y ofrendas dirigidas a diversas entidades sagradas católicas y de raíz maya asociadas al agua, la tierra, las lluvias, las cuevas, los cenotes, el cielo, la vegetación y demás elementos del paisaje circundante, con la finalidad de obtener su benevolencia y, con ello, buenas producciones. De acuerdo con su principal objetivo de realización, los he dividido en dos grupos: los propiamente agropecuarios y los de curación de terrenos. Los primeros tienen como propósito fundamental solicitar permiso para llevar a cabo las actividades necesarias; encomendar y proteger los cultivos, hatos y apiarios; solicitar buen temporal y agradecer lo recibido. En este grupo se incluyen la entrega de *saka'* o *sakab*, el *waji kol* y el *maman cháak* o *ch'a' cháak*. Los segundos se caracterizan por la presencia de alguna enfermedad que aqueja a los humanos, terrenos, o ambos, y que, por tanto, afecta el buen desarrollo de la producción; de ahí que sea necesario curarla. Aquí se listan al *jets' lu'um* y al *ts'ak lu'um*.

Estos rituales pueden ser clasificados de diferentes maneras de acuerdo con varios autores. Por ejemplo, Gabriel (2006: 1152-1157) tipifica las ceremonias del oriente yucateco de acuerdo con las “fases de libación” que se presentan en ellas. A las entregas de *saka'* las denomina “ceremonias de tipo *holche*”, caracterizadas por una sola fase y el empleo de un altar de madera o de varas de maíz denominado *holche'*, y al *han(a)li kóol* y *ch'a' cháak*, como “ceremonias del tipo *k'áanche*”, que presentan tres fases y una mesa-altar más elaborada, llamada *k'áanche'*. Un tercer grupo de ceremonias lo constituyen las del “tipo *loh*”, que reproducen la estructura del “ideograma cósmico” y en las que sólo hay una fase de libación. Su objetivo es la protección de las casas (*loh na'*), los ranchos (*loh korral*) y el pueblo (*loh kah-tal*).

Cen (2017:103), siguiendo la propuesta de Briceño (2009: 3) agrupa los rituales que se practican en Nunkiní en tres tipos: de petición de permiso, de agradecimiento y de curación. Los primeros tienen por función apropiarse de un espacio para hacerlo habitable a los humanos. A este grupo pertenecen incluye el *jets' lu'um* y al *ts'ak lu'um*. Sin embargo, la

autora reconoce que el *looj* también tiene el objetivo de sanar espacios, objetos y animales, de manera similar a como ocurre en Los Chenes. En el segundo grupo se incluyen el *t'akunaj* o primicia, el *janli kool*, el *janli solar*, el *janli parcela* y el *janli sitio*, es decir, la comida de milpa, solar, parcela y potrero, respectivamente; ceremonias en las que se entregan los primeros frutos a los *aluxo'ob*. En las denominadas “comidas” se ofrecen aves guisadas, panes de maíz y *saka'*. En el último grupo, la autora menciona al *k'eex*, cambio o trueque; un ritual de aflicción y curación que incluye la ofrenda de *saka'* y el sacrificio de algún ave, que “carga con el mal viento”. Como se verá más adelante, el *jets' lu'um* documentado en Los Chenes tiene una fase que corresponde a un *k'eex*.

Aunque cada uno de estos rituales tiene sus especificidades, se pueden identificar características comunes. Los más sencillos —como la entrega de *saka'*— corren a cargo de los propios milperos, quienes en la intimidad de sus solares, milpas, corrales y apiarios colocan jícaras con bebidas sagradas en pequeños altares que construyen para la ocasión. Los más elaborados son ejecutados por el *jmeen* y sus ayudantes, ya sea en esos mismos lugares o en otros más grandes, generalmente descampados, como pueden ser los terrenos anexos a las casas o las aguadas. En otras poblaciones peninsulares estos rituales mayores también se llevan a cabo en las explanadas y caminos periféricos de los pueblos, atrios de las iglesias, pozos, cenotes y hasta en las bombas de agua, donde numerosos participantes se dan cita (Quintal *et al.*, 2003: 295-299). En los más concurridos, el pueblo entero puede reunirse. Por ejemplo, en los *ch'a' cháak* registrados en Xocén, por Terán y Rasmussen (2008: 32), en 1989 y 1999, han estado presentes más de 80 y 50 milperos, respectivamente. Como se verá más adelante, este no es el caso de Los Chenes.

En los ceremoniales sencillos se elabora un altar pequeño de palos, mientras que en los más grandes se usa una mesa, bien de madera, bien de plástico. Por lo general, se colocan cerca de algún árbol que proporcione sombra. Cuando las ofrendas presentadas son muchas, se puede colocar una segunda o hasta una tercera mesa que, en conjunto, forman un solo altar más grande. En otras zonas se emplea más de una mesa-altar. Por ejemplo, en las referidas peticiones de lluvia de Xocén se colocan tres: una grande, para *yum k'uh* o *yum k'uj*,⁸⁰ los

⁸⁰ De acuerdo con los autores, en Xocén se considera que los cuatro dioses asociados a las lluvias son *k'uh* o *k'uj*, que traducen como gemelos (Terán y Rasmussen, 2008: 225). Relacionan esta palabra con “*k'uhob*”,

cháako'ob, las vírgenes y los “dioses mayores”; una pequeña para *me'etan sayab*, el dueño de la tierra, y *me'etan ka'ax*, el dueño del monte, y una más, de forma alargada, para el *santo winik* y *yum balam* (Terán y Rasmussen, 2008: 35). Pero, inclusive en las propias comunidades de Hopelchén, se ha reportado el uso de más de un altar, como ocurrió en un *waji kol* realizado en Ich Ek, donde se dispusieron tres, con ofrendas de comidas y bebidas diferentes en cada una (Carvajal y Huicochea, 2010: 90).

En los altares cheneros también se colocan sahumerios, trastes o recipientes en los que se queman diversas resinas aromáticas, cuyo olor funciona tanto de guía a las entidades sagradas hacia el lugar exacto de la ofrenda, como de regalo en sí mismo a ellas. Una cruz, crucifijo o la imagen de algún santo o virgen los corona. En otros pueblos de la Península, la cruz se forma con las propias cañas de maíz procedentes de la milpa o con ramas delgadas (Gabriel, 2010b: 101).

Las bebidas sagradas que por excelencia se emplean a lo largo del vasto territorio peninsular en contextos rituales son el *saka'* y el *balche'* (figuras 52 y 53, respectivamente). La primera es hecha con maíz cocido, sin nixtamalizar, molido y disuelto en agua. La segunda se elabora con la corteza del árbol *Lonchocarpus longistylus*, cuyo nombre común también es *balche'*, que tradicionalmente se deja fermentar en agua con miel por algunas horas o días completos; sin embargo, en Los Chenes su elaboración presenta variaciones que se describen más adelante. A nivel peninsular, existen otras bebidas rituales, como el *k'eyem* o pozole⁸¹ y el *áa(k)'sa'* o atole nuevo, reportados para el oriente yucateco (Gabriel, 2006: 1149). En tiempos pasados era común que estas bebidas se endulzaran con miel de abejas meliponas, de origen mesoamericano; en Los Chenes en la actualidad se emplea la de abejas europeas.

que, de acuerdo con el Diccionario Maya Cordemex, ha sido registrada en Cobá con el mismo significado (Barrera Vásquez, 1980: 419).

⁸¹ Nombre regional de la bebida a la que en el resto del país se le conoce como pozol. No se trata, por tanto, de la comida homónima.



Figura 52: *Saka'* con cacao.



Figura 53: *Balche'*

Parte importante de los rituales agropecuarios más elaborados es el sacrificio de las aves de traspatio por el *jmeen* y sus ayudantes. Para que las aves formen parte del rito deben ser *suhuy*, palabra que alude a las cualidades de pureza, virginidad y no contaminación que deben cumplirse a lo largo de todo el ceremonial, pero, en especial, durante los ofrecimientos a las divinidades, pues, ha de recordarse según lo expuesto en el primer capítulo, que cualquier mácula o impureza, por pequeña que sea, puede representar el rechazo de la ofrenda y desatar el enojo de las deidades, lo que podría devenir en castigo a los ejecutores. En Los Chenes el sacrificio se hace mediante ahorcamiento, con algunas particularidades que se describirán más adelante.

Las aves se cuecen, despluman y, en la mayoría de los casos, destazan. El agua en que fueron cocidas es la base para la elaboración de las comidas rituales llamadas *k'ol* y sopa (figuras 54 y 55, respectivamente). El *k'ol* es un caldo muy espeso al que se le añade masa de maíz y achiote; el último ingrediente le aporta su característico color amarillo ocre. Por su parte, la sopa es un guisado al que se le adicionan los hígados, corazones y mollejas de las aves junto con cebolla, cebollina, ajo, jitomate, hierbabuena y achiote. A ambas comidas se le adicionan pimienta (bien de Tabasco, bien de Castilla) y sal. Lo más frecuente en la región es que estas comidas sean elaboradas por los hombres, puesto que la presencia de las mujeres puede resultar contraproducente para la consecución de los objetivos del ritual, premisa que, a su vez, se relaciona con el concepto de *suhuy* referido anteriormente. Sin embargo, en un ritual sí participaron las mujeres.



Figura 54: *K'ol*



Figura 55: Sopa

Otro elemento indispensable de las ofrendas agropecuarias lo constituyen las tortillas y panes rituales hechos de maíz o de maíz revuelto con pepita molida. Las primeras suelen ser de 20 cm de diámetro y cocerse sobre el comal. Los panes se forman apilando tortillas similares a éstas, que son embadurnadas entre ellas con una pasta de semilla de calabaza molida, llamada *sikil*. A la última capa le hacen cuatro huecos con los dedos en la parte central, que son referidos como “*yich*, es su ojo de los panes”, lo cual representa otro ejemplo de la antropomorfización referida líneas atrás, así como una alusión a los cuatro rumbos cardinales del universo. Dichos huecos se rellenan con *balche'* y *sikil* y se cubren con masa. Otros panes, de tamaño similar, pero sin capas, tal sólo embadurnados con *sikil*, se destinan para repartir entre los concurrentes, hacia el final del ritual.

Los panes son envueltos en hojas de huano (*Sabal mexicana*) y cocinados en el *pib* u horno de tierra, que se cava en la parte trasera del solar, con ayuda de piedras incandescentes y una capa de hojas de diversas especies arbóreas; entre las más usadas están el huano, *ja'bín* (*Piscidia piscipula*), *bek* o roble (*Ehretia tinifolia*) y *k'askat* (*Luehea speciosa* y *L. candida*). Como leña se usan *chaka'* (*Bursera simaruba*), *xul* (*Lonchocarpus xuul*), *tsalam* (*Lysiloma latisiliquum*) y *kitinche'* (*Caesalpinia gaumeri*). El número de panes, sus nombres y sus maneras de elaboración son otros de los aspectos en los que se pueden apreciar las variaciones de los rituales, no sólo en los rituales cheneros, sino a nivel peninsular. También varían el número de capas y las formas de las marcas dactilares que les hacen. Esto se relaciona con “lo que tenga acostumbrado” la familia o el terreno en cuestión, más que con la práctica del

jmeen, según explicó uno de los especialistas. Como es de suponerse, entre más grandes sean los rituales y mayor el número de personas que concurran, más panes se elaboran.

Aparte de las comidas y bebidas, en los rituales cheneros más elaborados, esto es, en los *waji kolo'ob* y *maman cháako'ob*, también se ofrendan 13 cigarros fumados a la mitad; toda vez que en los de curación de terrenos se incluyen plantas, piedrecillas y cristales. Durante el tiempo que tarda la cocción de los alimentos, es frecuente que el *jmeen* lea las cartas o consulte su *sastún* para determinar el origen de una enfermedad, dolencia o situación particular de los asistentes, o bien, que realice procesos terapéuticos como limpias o sangrías. En algunos reportes etnográficos de otras latitudes de la Península también se ha documentado que los especialistas rituales aprovechan este tiempo para dormir y descansar, pues el hecho de “bajar” y “subir” a los vientos, así como de ofrendarlos y dirigirles plegarias, son actividades que desgastantes, considerando la “naturaleza complicada” de estas entidades, es decir, su sacralidad y, por tanto, peligrosidad al interactuar con ellas. A esto hay que sumar la edad de los *jmeeno'ob* y la duración de los ceremoniales, hasta de dos días; por ello el ritual puede resultar estresante y cansado (Quintal *et al.*, 2014: 150). Otras interpretaciones apuntan a que estos aparentes descansos son medios privilegiados por los cuales los especialistas logran contactar con las entidades sagradas.⁸²

Una vez que todas las ofrendas están listas se procede a su entrega. A nivel peninsular es común que tanto las comidas como las bebidas se sirvan en jícaras; sin embargo, en Los Chenes, además, se usan recipientes de plástico, vidrio y cerámica, lo cual ejemplifica los cambios que los rituales han experimentado en los últimos años. Se ofrecen en números impares; en los más pequeños pueden ser tres; en los más grandes 7, 9 o 13. Se acomodan de acuerdo con un arreglo espacial determinado por “la costumbre”, “la tradición” o “la ley”, según explicaron los *jmeeno'ob*. El orden en que se presentan las ofrendas varía a nivel peninsular. Se ha reportado que en el oriente primero se ofrece el *saka'*, luego el *balche'* y, al final, las comidas; mientras que en el centro-poniente y el sur las bebidas se presentan al mismo tiempo, luego la sopa y al final el *k'ol* (Gabriel, 2010^a: 23). Como se verá adelante, en Los Chenes también se presenta esta variación, sobre todo en los *waki kolo'ob*. Así se tiene que don Lupe primero entrega el *saka'*, luego el *balche'*, después el *k'ol* y al final la

⁸² Véase al respecto Quintal *et al.* (2013), en especial el apartado titulado “Los sueños” (págs. 154-158).

sopa; en tanto que don Tono primero convida ambas bebidas y después ambas comidas. De manera que los rituales exhiben variaciones regionales, microrregionales y comunitarias, así como otras tantas que van más del espacio geográfico donde se realicen, relacionadas con las historias de vida de los *jmeeno'ob* y de las familias ejecutantes, como se menciona líneas abajo.

A cada ofrecimiento precede una oración hecha por el *jmeen*; aunque Don Lupe, además, invoca a los númenes “pitando” sus “silbatos”, es decir, haciendo pasar aire a través del interior de unos fragmentos de cerámica con agujeros, de origen prehispánico.⁸³ Las plegarias se caracterizan por estar enunciadas en maya yucateco a una velocidad que supera, por mucho, la de una conversación habitual. Se realizan frente al altar (que siempre está dirigido hacia el oriente), bien de pie, bien de hinojos, y en los otros espacios donde transcurre el ritual, como en las esquinas de los terrenos. Mientras los especialistas oran y presentan las ofrendas, derraman un poco de ellas hacia los cuatro puntos cardinales o intercardinales y el centro; manera simbólica de alimentar a las entidades sagradas asociadas a cada rumbo y a la tierra misma y de representar la división cuatripartita del universo. En los *waji kolo'ob* y *maman cháako'ob* hay presencia de niños durante la entrega de las ofrendas, como se detallará en las siguientes páginas. A diferencia de lo que ocurre en otros lugares peninsulares, en Los Chenes no se hacen oraciones católicas durante los rituales agropecuarios; éstas se circunscriben a las iglesias o las peregrinaciones donde se ofrendan algunos productos de la milpa, como ocurrió en el referido recorrido de Corpus Christi presenciado en Bolonchén.

Una vez que las ofrendas han sido entregadas por el *jmeen* y recibidas por las entidades sagradas, se procede a su reparto entre los concurrentes. Esta es una de las partes más importantes de los rituales en términos de socialización y cohesión grupal, dado que hombres, mujeres y niños conviven y comparten experiencias entre sí mientras degustan los alimentos.

⁸³ Mayores detalles al respecto de estos fragmentos y su uso como silbatos se proporcionan en el apartado “El *waji kol* de don Lupe”, páginas adelante.

4.3.2 Los rituales agropecuarios *per se*

a) Entrega de *saka'* o *sakab*

El ofrecimiento o entrega de *saka'* o *sakab*⁸⁴ es el más sencillo de los rituales agropecuarios practicados en Los Chenes, dado que es hecho por los propios milperos, en soledad o acompañados de algunos miembros de su núcleo familiar más cercano o de otros productores, sin que sea necesaria la intervención del *jmeen*; por tanto, es la “la ofrenda mínima” (Quintal *et al.*, 2004). Consiste en la entrega de un número impar de jícaras llenas de bebida a las entidades sagradas asociadas al monte y la producción agropecuaria, principalmente a los *aluxes*, a quienes los productores solicitan permiso y protección mediante plegarias en maya.

La relación entre el *saka'* y estas entidades queda manifiesta en expresiones como “lo están pidiendo los *aluxitos*”, dicha por un milpero al referirse a la poca producción de su milpa, y en relatos más extensos como el compartido por don Tono respecto a un joven cazador perdido durante 13 días: “Ahí estoy en una casa, allá; buena casa en la que dieron. Y allá duermo dentro de la casa, allá duermo. A mediodía me dan *saka'*, me dan un *saka' pa'* tomar, sabroso, porque me lo dan, así, bueno, con cacao y todo tiene. A veces temprano salimos de la cueva, ahí salgo allá, ahí bajo el zapote, ahí bajo [y] agarro a comer”. Quienes le dieron la bebida fueron cuatro “señores”, otro nombre dado a los *aluxes*.

Puede verse que en Los Chenes, como en el sur de Yucatán, la presencia de estas divinidades es muy importante en los rituales agropecuarios, siendo que en otras regiones, como el oriente yucateco, las oraciones y ofrendas principales están destinadas a otras tantas. Por ejemplo, en el referido *ch'a' cháak* de Xocen, en primer lugar, figuran *yum k'uj*, los *cháako'ob*, los santos y las vírgenes; en segundo lugar, *me'etan sayab*, *me'etan lu'um* y *me'etan ka'ax*; y en tercer lugar, el santo *winik*, *yum balam* y el *alux*, los que “aunque importantes, no lo son tanto como los del primer grupo, pues su vigilancia es puntual y no de áreas más extensas” (Terán y Rasmussen, 2008: 35; 195).

La entrega se realiza desde el momento mismo del inicio de las actividades agropecuarias en los patios, milpas, mecanizados, ranchos, apiarios y monte, como atestiguan los siguientes relatos: “Cuando va a empezar la siembra, ya está la tierra lista pa' sembrar, se pone el *sakab*”

⁸⁴ En la región se pronuncia indistintamente.

y “Cada año. En cualquier terreno que tengas [pones] esa fe, pues. También en el rancho donde está mi ganado siempre, cada seis meses llevo *sakab* allá y cada año hacemos esa acción de gracias”. Puede notarse que la entrega de *saka*’, al igual que los otros rituales aquí descritos, no se limita a los cultivos, sino que constituye “la ofrenda mínima” de la ritualidad maya yucateca; también presente en ritos asociados a la cacería (Quintal *et al.*, 2004). Por esta razón los rituales documentados no son considerados “agrícolas”, *sensu stricto*, sino “agropecuarios”, *sensu lato*, tal como se explicó en el capítulo 1.

La bebida también forma parte de los rituales agropecuarios más elaborados, como los *waji kolo’ob* y *maman cháako’ob*, en los que se le adiciona cacao tostado y molido, lo cual apunta a ser una particularidad de la región chenera, considerando que en el resto del territorio peninsular no se ocupa la preciada semilla en la preparación de esta ofrenda. Su empleo también marca una diferencia con los rituales más sencillos, como los de inicio de los ciclos agropecuarios, en los que tampoco se usa, tal como lo precisó don Lupe: “No hay. Pues porque este no utiliza cacao allá, donde utiliza cacao es en la primicia de milpa, allá sí”.

De acuerdo con algunos productores esta entrega es suficiente para obtener el favor de las entidades sagradas, por lo que no ven necesario la realización de rituales posteriores: “Entonces en Bolonchén, mi papá, él no hace el *waji kol* con cuando él cosecha [*sic*]. Mi papá, no. Nada más su *sakab* va a poner”.

La bebida sagrada no sólo se ofrenda para obtener buenas cosechas, ganados o miel, sino que también constituye el primer paso para reestablecer la salud de algún miembro enfermo de la familia, sobre todo de los niños, quienes por su edad son más susceptibles de “cargar vientos” y, al hacerlo, de enfermarse. Así lo narró una joven madre entrevistada: “¡Ah...! Pues por acá se hace bastante. Por ejemplo, el *sakab* casi siempre. Cuando así, a veces, los niños cargan aire o así, pues no. Los papás hacen... rezan, así. Ella [mi hija] cuando estaba chiquitita todo el tiempo cargaba aire. ¡Todo el tiempo! Agarramos y nos vamos con su abuelo. Cuando nos diga mi suegro: ‘A ver, es *saka*’, hijo’. ¡Ajá, está bueno! Lo vamos a ‘cer [*sic*] al día siguiente, a los tres días”. En otro testimonio recabado se apuntó que: “Entonces, puedes hacerle un rezo o le ofrendas un poco de comida o bebida en la mesa y ya con eso... el bebé o la persona mayor ya sana con ello. Eso que hacen los señores... ellos hacen sus ofrendas no precisamente hasta que los toquen [enfermen] ellos. Ellos saben que van a hacer primero su

milpa. Van a ofrendar esa ofrenda y se hace. Y más tranquilo se hace porque ellos están saludables. [...] No esperan que se lastimen”. Si después que ofrendar el *saka'* la enfermedad persiste, será necesaria la ejecución de rituales más elaborados, como el *jets' lu'um*, que se describe más adelante.

Los ofrecimientos de *saka'* también han sido documentados en zonas arqueológicas. Por ejemplo, desde hace más de 50 años, en Edzná, al oeste de Los Chenes, la bebida se destina a “todas las almas que antes vivieron ahí”, junto con cigarros y bolitas de maíz, según refiere Hirose (2003: 82). La sacralidad de la bebida es expresada de la siguiente manera por un milpero chenero y por don Tono, respectivamente: “El *sakab* es lo máximo; es la tradición más antigua que hemos conocido; siempre lo llevo ahí” y “Por eso nosotros ponemos un *sakab*, nosotros ponemos un *sakab*, hacemos las ofrendas a las milpas. Esa ofrenda que estamos haciendo es, pues, te vuelvo a repetir, tiene mucha fuerza, da vida. No hacemos una cosa no'más porque: ¡Aaah, nomás nos viene a la mente, lo hacemos! ¡No! Esto viene de... Mejor dicho: [es] como una naturaleza. Por eso yo le tengo mucho respeto, mucho, mucho respeto”.

Tiempo atrás el *saka'* se elaboraba con los maíces cultivados en la milpa; no obstante, considerando la reducción de ésta y su conversión a tierras mecanizadas apuntada en el capítulo anterior, no asombra el hecho de que actualmente se haga con los maíces blancos del mecanizado, como lo refirieron los propios milperos: “[El maíz] es de aquí mismo. De ese señor. Es su cosecha de él. No compra así. Mismos ellos lo cosechan. Mismos ellos lo producen. [Este] parece Pioneer” y “Bueno suponiendo que hasta del mecanizado, pero desde que lo traes con su *joloch*, pues está bien pa' esto, está bien”. Sólo las familias más tradicionales aún emplean los maíces criollos amarillos. “Esto es maíz crollo [sic]. No es híbrido. Este es para el *saka'*. Es *sak tux*”, señaló un productor, para referirse a aquel maíz de *bakales* largos y delgados que al cabo de tres meses logró cosechar en uno de los *chan* cerros de la región; mismo que, lastimosamente, atraviesa un franco proceso de abandono.

Provenzan de la milpa o del mecanizado, en ningún caso los maíces que se usan en la elaboración del *saka'* se nixtamalizan. Esta es una característica definitoria de la bebida. Por ello su cocción es más lenta que cuando se le adiciona cal. De hecho, en los rituales más elaborados, donde se emplea en mayor cantidad, la cocción se realiza un día antes, como

ocurre en los *waji kolo'ob*. Una vez cocidos, los granos se muelen y amasan y, después, se le adiciona agua y miel, como ingredientes básicos, y canela y cacao molido, como ingredientes extras, “según tenga acostumbrado el terreno” y los númenes que lo habitan. Hecha la bebida, se presenta a las divinidades en sencillos altares hechos con palos del entorno en jícaras pequeñas sostenidas por arillos hechos con los bejucos blanco, *sak ak'* o *sakak'ik'* (*Fridericia* spp., o bien, *Bignonia* spp.; Arellano *et al.*, 2003: 62, 65) y *xtakani* (*Cissus* spp.; Arellano *et al.*, 2003: 606), así como con tiras entrecruzadas de huano, granos de maíz o piedrecillas. En los rituales más grandes, se colocan sobre mesas-altares. Pasado un tiempo en el que se considera que las entidades sagradas han “recibido” la ofrenda, es decir, disfrutado de su olor, color y sabor, se reparte entre los concurrentes.

b) Waji kol

El *waji kol*, *hanli kol* o la primicia,⁸⁵ es el ritual agropecuario familiar o colectivo más practicado en Los Chenes. Se efectúa para agradecer los frutos recibidos y encomendar los venideros; por lo tanto, es común observarlo desde los meses que corresponden al levantamiento de la cosecha anterior (noviembre, diciembre, enero y febrero) hasta muy entrada la siembra del nuevo ciclo agrícola (mayo, junio y julio) (ver figura 48). Además de la producción vegetal, en estos rituales también se agradece y encomienda la cría del ganado y la producción de miel, y se pide por un buen temporal de lluvias. Por ello, es tanto ritual de encomienda, como de agradecimiento y de petición de lluvias, a la vez.

En esta investigación se documentaron siete *waji kolo'ob*: uno realizado por don Lupe, en marzo de 2017, y los seis restantes por don Tono: uno en febrero y uno en marzo de 2017; dos en mayo de 2018 y dos en junio del mismo año. Cuatro se realizaron en los patios de los oferentes, uno en un terreno anexo a una casa donde se resguardaban máquinas agrícolas, uno en un rancho o corral (sin presencia del ganado, que estaba en otro lugar) y uno en una

⁸⁵ Con el nombre de “primicia” se conocen a otros rituales practicados en el oriente yucateco en los que se ofrendan “los primeros más grandes frutos” de la cosecha; es decir, se trata de rituales de primeros frutos *sensu stricto* (véase, por ejemplo, el Cuadro 6 en Quintal *et al.* (2003: 296-298). Sin embargo, la palabra también hace referencia a la primera porción de bebida o comida que se ofrenda a las deidades sin que ningún ser humano la haya probado antes. De manera que, tal como precisan Quintal *et al.* (2013: 174): “Primicia no es siempre, ni necesariamente, ritual de primeros frutos”.

aguada (tabla 19). Por el sitio de su ejecución, puede notarse que se trata de rituales estrechamente ligados a los espacios domésticos, puesto que es la familia quien agradece los favores recibidos, a la vez que encomienda los frutos o animales venideros.

Tabla 19: *Waji kolo'ob* documentados por fecha, comunidad y *jmeen*.

Clave	Fecha	Localidad	<i>Jmeen</i>	Lugar
<i>Waji kol 1</i>	4 febrero 2017	Katab	Don Tono	Terreno anexo a la casa del oferente (no en el solar)
<i>Waji kol 2</i>	15 y 16 marzo 2017	Huechil	Don Lupe	Solar
<i>Waji kol 3</i>	18 marzo 2017	Katab	Don Tono	Solar. El <i>pib</i> se ubicó en otro terreno, distante unos 350 m
<i>Waji kol 4</i>	16 mayo 2018	Montebello	Don Tono	Solar
<i>Waji kol 5</i>	30 mayo 2018	Bolonchén	Don Tono	Solar
<i>Waji kol 6</i>	2 junio 2018	Bolonchén	Don Tono	Corral (sin ganado)
<i>Waji kol 7</i>	30 junio 2018	Aguada <i>Xtopoxi</i>	Don Tono	Aguada

A inicios de 2017 don Tono comentó que: “Voy a trabajar el sábado allá [en Katab] y también voy a trabajar el lunes. Voy a hacer dos primicias allá, dos *wajikoles* allá. Es que allá cuando empiezas a hacer la primicia de milpa, así como está ya la primera cosecha, todos, casa por casa, familia por familia, lo van haciendo. Es una promesa que hacen ellos. Ahorita que empezó esta chamba hay veces... pues depende los días. En una semana puedo hacer dos o tres”. Con ello indicó que este es el ritual más practicado en Los Chenes.

El centro del ritual lo conforman los altares, mesas ordinarias de madera o plástico utilizadas cotidianamente para elaborar y consumir alimentos, sin tratamiento especial, pero que durante el ritual se sacralizan, ya que allí se presentan los dones a las divinidades. Como se indicó con antelación, en algunas ocasiones a la mesa principal se le anexa otra u otras, según lo demande la cantidad de ofrendas. Estas mesas-altares se colocan debajo de algún árbol que procure sombra, siempre orientadas hacia el este, con las esquinas hacia los puntos intercardinales. En algunas ocasiones se cubren con manteles de tela o plástico (tabla 20), pero en ningún caso con hojas de jabín (*Piscidia piscipula*), palma *xiat* o alguna otra

“servilleta” vegetal, como ha sido reportado en otras zonas peninsulares (Ruz, 1998: 9; Gabriel, 2010a: 25). Es común que justo en el medio de la parte frontal se coloque una cruz de madera o la imagen de algún santo o virgen (figura 56), con lo cual el espacio queda simbólicamente dividido en dos: la mitad norte y la mitad sur, o bien, el lado izquierdo y el lado derecho con respecto al *jmeen*, importante división para el posterior acomodo de las ofrendas. La tabla 20 presenta los artículos religiosos empleados en cada ritual.

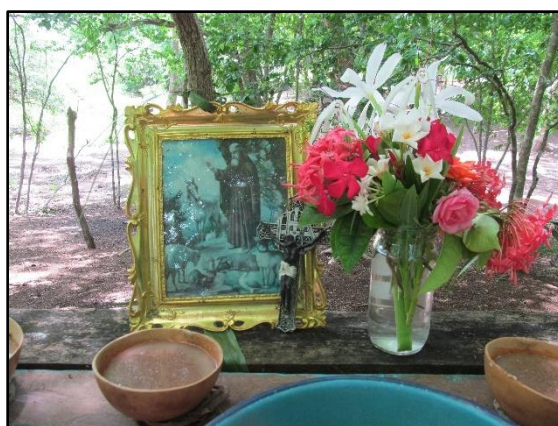


Figura 56: Imagen de San Antonio Abad con crucifijo, flores y ofrendas de *saka'* con cacao en el altar de un *waji kol*.

Tabla 20: Uso de manteles y objetos religiosos en cada *waji kol*.

Clave	Empleo de mantel	Objeto religioso empleado
<i>Waji kol</i> 1	No	Cruz madera Imagen de San Antonio Abad
<i>Waji kol</i> 2	No	Cruz de madera
<i>Waji kol</i> 3	Sí, de tela	Cruz de madera
<i>Waji kol</i> 4	Sí, de tela	Imagen de la Virgen de Chuiná
<i>Waji kol</i> 5	Sí, de plástico	Cruz de madera
<i>Waji kol</i> 6	No	Crucifijo
<i>Waji kol</i> 7	No	Imagen de San Antonio Abad

Los *waji kolo'ob* que se hicieron en los solares se llevaron a cabo en la parte media, alejados de las viviendas, pero sin llegar a la parte más distal donde es común que las familias mantengan pequeñas áreas de vegetación original o secundaria, que funcionan como reservorio de plantas, leña y colmenas. Sin embargo, al ser áreas arboladas, también pueden ser el aposento de entidades sagradas peligrosas para los seres humanos, pues son parte del monte o *k'aax'*. Luego, son áreas liminares entre lo sagrado y lo profano; categorías que, como se apuntó ya, en las comunidades indígenas y campesinas de origen mesoamericano son difíciles de establecer. En otras palabras, son fronteras ambiguas en las que se lleva a cabo la comunicación entre los seres humanos, la naturaleza y los seres sobrenaturales (De Pierrebourg, 2014: 188; Le Guen, 2005: 58).

De Pierrebourg reporta que un habitante de Tixcuytún le contó “cómo el aire entró desde el monte que está atrás de su casa, y atravesó el solar desde allí hasta la vivienda” (2014: 188); mientras que a Le Guen le fue referido que “durante los rituales los espíritus del monte llegan más fácilmente donde hay un poco de vegetación” pues “les gusta más si hay un poquito de vegetación” (2005:58). Por estas razones, en la cotidianidad chenera estos espacios se evitan, mientras que durante la ejecución de los rituales es el área donde se buscan ciertas plantas y se despluman las aves sacrificadas (figura 57). En algunas comunidades, como San Anastacio [sic], Tekax, las plumas han sido referidas como portadoras de vientos, en especial las del pavo de monte, lo cual explica por qué son retiradas en esta parte del solar (De Pierrebourg, 2014: 175).



Figura 57: Desplume de las aves en las áreas liminares del traspatio.

Sólo un *waji kol* se realizó en un espacio menos humanizado, alejado de los núcleos poblacionales y, por tanto, con mayor ámbito de acción de las entidades no humanas: el que presidió don Tono a finales de junio de 2008 en el paraje conocido como *Aguada Xtopoxi*'. La aguada en cuestión es un terreno bajo, inundable en la época de lluvias, con dominancia de árboles de *was* o jícara (*Crescentia alata*) y presencia de *pixoy* (*Guazuma ulmifolia*), *kiche'* (*Guettarda elliptica*), *kante'* o *kantemoo'* (*Acacia angustissima*) y roble o *beek'* (*Ehretia tinifolia*). El ritual transcurrió en una porción ligeramente elevada, contigua a la aguada, debajo de árboles de mediano porte, sin presencia de herbáceas en el suelo que impidieran el libre tránsito de las personas. Durante las estancias en las comunidades no se tuvo conocimiento de algún *waji kol* hecho en las escasas milpas o en las abundantes tierras mecanizadas cheneras, aunque en las oraciones el *jmeen* pide bendición para todos los terrenos del oferente, a pesar de que estén alejados del sitio donde se realiza el ritual.

La organización de los rituales corre a cargo de dos o tres productores que pueden ser familiares, compadres o conocidos cercanos. Uno de ellos es quien se encarga de contactar al *jmeen* y acordar la fecha de realización. En este sentido, una de las concurrentes al segundo *waji kol* me contó que: “Mi suegro [hace] el de hoy así con sus hijos, pero todos vienen a ayudarlo a trabajar. Pero lo que es la comida, los pavos, eso él y sus hijos. El otro tío viejito, también él [lo hace] con sus hijos. El de aquí enfrente, también. Así lo hacen”. Algunos milperos refirieron que los *waji kolo'ob* se organizan por “sociedad”, es decir, por grupos de productores asociados. El propio don Lupe comentó: “Los que estamos ahorita aquí somos

los que participamos de la sociedad. El primero, yo. Después Juan Diego. Después Román. Guadalupe del Carmen Noh Canché. Ese chamaco, ese. Jesús Candelario Noh Santamaría. Hay otros, pero que son mis nietos. ¡Ah! Y las señoras, esas. Doña Elvia Canché Yah, Luciana Santamaria, Beatriz Contreras, María del Rosario Cauich”. Se trata, pues, de un tipo de tipo de trabajo colectivo, o *mul*⁸⁶ *meyaj*,⁸⁷ en el que cada familia (nuclear o extensa) o un grupo pequeño de agricultores organiza su propio ritual, mientras que los convidados apoyan en las tareas necesarias.

De tal manera que cada participante se encarga de llevar los ingredientes y materiales que se ocupan en todo el ritual, como el maíz, cacao, miel, aves de traspatio, especias, huano, incienso, ollas, leña, jícaras y demás. De manera que: “Si yo no tengo pepita, pero tengo maíz... El caso es que [otro] dé maíz; yo doy pepita. Por ejemplo, como yo tengo pepita, mañana traigo maíz... lo machaca”, explicó un entrevistado.

Todo el maíz, sea criollo o híbrido, como señalé antes, procede de la cosecha propia de los productores; de modo que nada se compra, como atestiguan los siguientes fragmentos de entrevista: “Es de este año que tenemos levantado. Más [ese] señor lo tiene levantado. Yo también por aquí lo tengo levantado. Como no es mucho, me queda; ahí lo tengo levantado, na’ más para este gasto” y “Es el que cosechó, no vas a buscar otro maíz. ¡No! El que cosecha su milpa ¿A poco vas [a] buscar otro maíz? Si la primicia es para la milpa; cuando cosechaste es lo que vas a dar. Es [lo] que vas a dar, no vas a buscar otro maíz”.

Las semillas de calabaza para el *sikil* también provienen de las milpas; aunque en ocasiones algunos pobladores tienen que comprarla, ya sea porque no tienen milpas donde cultivarlas (sólo tierras mecanizadas) o porque su cosecha fue escasa. Otros ingredientes o materiales, como canela, velas, incienso o estoraque, se compran en las tiendas de los pueblos.

Respecto a la estructura de los rituales, existen diferencias entre los *waji kolo’ob* hechos por uno y otro *jmeen*; entre ellas, el que don Lupe haya empleado dos días y don Tono sólo uno, así como la secuencia de acciones rituales seguidas. Don Lupe procedió de la siguiente forma:

⁸⁶ *Mul*: reunirse en montón, amontonarse (Barrera Vásquez, 1980: 538).

⁸⁷ *Meyaj*: trabajo (Academia de la Lengua Maya de Yucatán, 2003: 451); *Menyah*: trabajar y hacer obras de mano (Barrera Vásquez, 1980: 532).

1) preparación y primer ofrecimiento de *balche'*, 2) sacrificio de aves de traspatio, 3) preparación y ofrecimiento del *saka'*, 4) preparación del *k'ol*, la sopa y los panes, 5) segundo ofrecimiento del *balche'*, 6) ofrecimiento del *k'ol*, 7) ofrecimiento de la sopa, 8) ofrenda al *pib*, 9) santigua de los asistentes frente al altar y 10) reparto de las comidas. Por su parte, don Tono siguió esta secuencia: 1) preparación y ofrecimiento del *balche'* y *saka'*, 2) sacrificio de aves de traspatio, 3) preparación del *k'ol*, la sopa y los panes, 4) ofrecimiento del *k'ol* y sopa, 5) bendición de los participantes frente al altar, 6) reparto de comida y 7) ofrenda al *pib*.

Como puede observarse, la principal diferencia entre estas dos maneras de ejecutar el mismo ritual radica en la forma de presentar las ofrendas: don Lupe ofrece cada una por separado y don Tono entrega conjuntamente las bebidas y, después, las comidas. La primera forma se asemeja a lo reportado para el oriente de Yucatán, en el sentido de que las bebidas se entregan en tiempos diferentes; sin embargo, difiere en el orden, pues en aquella región primero se entrega el *saka'* y luego el *balche'*. A su vez, el modo de proceder de don Tono corresponde con lo descrito para el centro-poniente y sur. El orden de la santigua de los participantes también cambia respecto al oriente yucateco, donde no antecede al reparto de comidas, sino que es la actividad con la que concluye el ritual (Gabriel, 2010a: 23; Quintal *et al*, 2003: 302). Esto resalta la variabilidad de los rituales cheneros, que apuntan a ser menos homogéneos que los practicados en otras zonas peninsulares. A continuación, detallo el proceso ritual seguido por cada uno.

El *waji k'ol* de don Lupe

El *waji kol* efectuado por don Lupe inició la tarde anterior a la entrega de las comidas, con la molienda de las semillas de calabaza para el *sikil*; la cocción de maíz empleado en el *saka'*, el *k'ol*, la sopa y los panes; la selección de la leña para el *pib*, y, en general, con todos aquellos preparativos que garantizaran el buen desempeño del ritual. “Nosotros vamos un día antes. Desde ayer comenzamos el trabajo de este primicia [*sic*], [*alis*]tamos el nixtamal, molemos la pepita, como todo, [*para*] que cuando venga él ya está listo: lavado el nixtamal..., ya está el *pib*. Nosotros lo sabemos también. Nosotros avanzamos lo que nosotros sabemos también.

Porque si lo dejamos a la misma hora, nos acaba esta hora”, comentó un entrevistado respecto al modo de trabajar del *jmeen*.

Para la preparación del *balche*, don Lupe hirvió las cortezas del árbol junto con pedazos de canela, “anís en grano” (como le llamó al anís estrella, *Illicium verum*) y miel, en una olla sobre el fogón, por cerca de 15 minutos. Transcurrido ese tiempo, retiró la olla y la colocó en la misma mesa donde horas antes se habían molido las pepitas de calabaza; de hecho, para ese momento el molino aún permanecía armado en la esquina noreste y allí se quedó hasta el día siguiente. A partir de ese entonces, esta mesa fungiría como altar. Se ubicaba delante de un árbol seco de naranja, detrás de la casa y la cocina, con dirección al oriente. Allí reposó la bebida por aproximadamente media hora.

Después don Lupe encendió una veladora y una vela larga que colocó junto a la olla y al tarro pequeño donde guardaba “sus duendes” o “silbatos”, manera en que se refirió a varios fragmentos de cerámica de origen prehispánico de color negro que usa en sus rituales para “llamar” o “invitar a los vientos”, haciendo pasar aire a través de ellos y produciendo sonidos (figura 58). El empleo de este tipo de instrumentos sonoros en los rituales agropecuarios no ha sido reportado con antelación. De acuerdo con Quintal (2020, *com. pers.*), en Yucatán los *jmeeno’ob* “bajan” a los vientos por medio de la palabra, esto es, a través de las oraciones, invocándolos y llamándolos por sus nombres.

Uno de los trozos cerámicos usado por el *jmeen* puede corresponder al soporte de una vasija sonaja, dada su redondez y la presencia de un orificio (que en su interior debió contener pequeñas cuentas de cerámica que la hacían sonar para, con probabilidad, emular el sonido de la lluvia). Otros dos fragmentos exhiben rasgos de aves y agujeros de digitación, por lo que podrían tratarse de ocarinas o silbatos. Y uno más, con forma de cabeza antropomorfa, probablemente sea una figurilla cuyo uso original no era musical. El *jmeen* refirió haberlos hallado en “las ruinas” cercanas al pueblo, aunque, aclaró, que “no todo lo que hay allí sirve como silbato, sólo los que silban”. Por el tipo y el material de manufactura, estos materiales pueden ubicarse entre los periodos Clásico Tardío (600 a 800 d.C.) y Clásico Terminal (790 a 889 d.C.) (Horcajada, 2017, *com. pers.*). De manera que en los rituales agropecuarios mayas contemporáneos ejecutados por don Lupe hay presencia material de aquellos mayas que habitaron el territorio chenero hace más de un milenio; aspecto de suma importancia que

concede legitimidad tanto al ritual como a la práctica del propio *jmeen*, pues los ancla a un pasado remoto considerado glorioso por los participantes: el de los “antiguos”, el de los mayas precolombinos.

Continuando con el *waji kol*, minutos después de que el *jmeen* dispuso sus “duendes” en el altar, dos de los oferentes empezaron a incensar el espacio, auxiliándose de un pedazo de lámina como sahumerio. El altar se completó con una pequeña cruz de madera que fue colocada en su parte frontal.



Figura 58: “Duendes” empleados por don Lupe para “llamar a los vientos”.

Cuando todo estuvo dispuesto, don Lupe inició una primera oración en maya. Lo hizo al tiempo que recorría e incensaba el altar deteniéndose unos escasos segundos en cada esquina: comenzó por la esquina noroeste, siguió a la noreste, de ahí a la sureste y, finalmente, a la suroeste, es decir, en dirección de las manecillas del reloj. Pasados unos minutos dejó de rezar para dar cuatro largos pitidos con sus silbatos. Cada uno produce un sonido particular; de hecho, el que tiene dos agujeros emite sonidos diferentes en cada uno. Don Lupe continuó orando. Después tomó la vela larga y la colocó en su mano izquierda. Extendió el brazo derecho sobre la mesa con los dedos pulgar e índice entrecruzados, formando una cruz, y así continuó por unos segundos, orando en actitud solemne, bendiciendo el recinto ritual. Con la mano ya completamente extendida, hizo la señal de la cruz a lo largo y ancho del altar.

El *jmeen* apagó la vela con la mano y continuó orando. Luego bendijo el *balche'* haciendo otra señal de la cruz directamente sobre la olla. Un par de minutos después terminó la oración, la cual duró un poco más de 10 minutos. Ya eran alrededor de las 7 de la noche de ese miércoles 15 de marzo de 2017 y la luz del día estaba casi extinta. Don Lupe y uno de los oferentes colgaron la olla con el *balche'* con una pequeña jícara en su interior del árbol de naranja y allí la dejaron durante toda la noche hasta el día siguiente cuando fue “bajada” (figura 59). Don Lupe relató la forma de elaborar la bebida sagrada de esta manera:

Se ofrece siempre a nuestros señores. Es el vino de ellos. Y un litro de trago. [...] Hoy tengo que empezar la chamba y voy a poner el *balche'*. Ahorita sí voy a colgar[lo], ahorita, para mañana [mañana], pero tengo que trabajarlo. Para que yo baje el *balche'* a las 9 de la mañana, a las 10 o a las 9, mañana. Toda la noche se va a quedar así, va arriba. Lo tengo colgado. Para que lo vean que ya empecé la chamba. Para mañana lo bajo. Metemos el pan del *pi'*, bajando el *balche'*. Está enterrando el *pi'* cuando yo lo baje. Bajamos esto, subiendo el *pi'*. Arriba.



Figura 59: Don Lupe y un familiar colgando de un árbol la olla con el *balche'*.

Conseguir la corteza del *balche'* no es tarea fácil por lo escaso del árbol. Don Lupe explicó que: “Sembré la vez pasada, pero se me murió. Ahora en Chunyaxnic que los consigo. Tengo que ir también pasado mañana a buscarlo. [Lo vende] una comadre. Ellos lo tienen, esos cabrones lo tienen. Allá hay un chingo. Yo lo que necesito es la cáscara”. Esto esclarece por qué los *jmeeno'ob* no usan una sola vez las cáscaras, sino que las reutilizan. Por ejemplo, el *balche'* que don Lupe empleó en este *waji kol*: “Trabaja ahí pa' dos veces más. Así que la

bajo, trabajo cinco veces con él. O seis veces lo puedes usar. Lo cambias. Pero si está nuevo, no le pongo cinco, dos pedazos nomás. Porque es poquito [lo que] suelta. Ya no tiene sabor. [Entonces,] lo voy a tirar en el *pi'*. Donde se va a acabar mi chamba, no lo va a volver a llevar. Allá se queda. Cuando vuelva otra vez, se va a utilizar otro”.

El mismo día que se preparó el *balche'* se inició la cocción del maíz que fue empleado para el *saka'* el día siguiente; primero se coció a fuego alto, con abundante leña; luego se dejó toda la noche a fuego muy bajo, con sólo algunos tizones encendidos. Las familias más tradicionales preparan esta bebida con los maíces criollos de la milpa, como ocurrió en esta ocasión. A decir del propio *jmeen*, se desgranaron “dos de 13. Dos montones de 13”, es decir, dos grupos de 13 mazorcas cada uno. En uno de ellos observé tres mazorcas amarillas y 10 blancas. Dado que en la elaboración de esta bebida ritual no se emplea cal: “Tarda como 8 horas pa'que coza [*sic*]. ¡Tarda! Entra hasta de noche y no, no cuece. Tenemos que esperar [a] que se cuece; tenemos [que] esperar. Porque ahí no hay cal, no hay nada, por eso tarda. Se queda como palomitas. Si no se cuece, también cuando lo tomas se queda como bagazo, mucho bagazo, tiene mucho bagazo. Eso vas a dejarlo [toda la noche enfriar], le quitas todo el carbón, ya”.

Al día siguiente, don Lupe retomó las actividades rituales. Inició soplando sus silbatos frente al altar; frotó su frente y cuello con un poco de *mayankol*, nombre local dado al aguardiente comercial de caña,⁸⁸ y oró en maya. Al mismo tiempo, uno de los oferentes molía el maíz para el *saka'* en la esquina noreste de la mesa-altar, donde permaneció el molino desde la noche anterior. Pasados algunos minutos, el *jmeen* extrajo la pequeña jícara que se hallaba dentro de la olla de *balche'*, aún colgada en el árbol de naranja, y se dispuso a sacrificar las aves, lo que hizo cerca de la esquina noroeste del altar. El número de aves en cada ritual varía, tal como lo explicaron los entrevistados: “Depende”, “Según lo que haiga [*sic*]. Lo que alcance también”, “Acá ya, más o menos, se mete[n] como 10 gallos, 10 pollas”, “Cuatro

⁸⁸ Hasta hace algunos años, en Yucatán existía un aguardiente de caña llamado “mayokol” (Quintal, *com. pers.*, 2004). Esta palabra alude a un antiguo cargo en las haciendas henequeneras: “Es quien esta obligado desde que entra el mes de Julio á hacer medir á todos los sirvientes que no sean asalariados, y de quienes se considera un jefe particular” (Espinosa, 1860: 11-12). De acuerdo con Loewe (2003: 431) se trata de un neologismo yucateco formado por “mayor”, principal, y “kol”, milpa o campo. Sin embargo, el autor apunta que, según pobladores familiarizados con el oficio, deriva de los morfemas “ma”, partícula negativa, y *okol*, robar. En el caso que nos atañe, el nombre de la bebida *mayankol*, también podría *tratarse* ente una mezcla de las palabras “maya” y “alcohol”.

pavos como acá”, “Se meten [de] granja. Para desmenuzar para la sopa”. En este *waji kol* se sacrificaron tres pavos, dos gallinas y un gallo. El empleo de gallos en contextos rituales difiere de región en región. En Yucatán, se usan poco, porque se consideran “muy ruidosos”. Ya Villa Rojas (1934: 202) apuntaba que durante el Día de Muertos del Chankom de los años treinta: “Las aves que se cocinan son siempre gallinas, porque los gallos cantarían y espantarían a las almas”. Décadas después, Gabriel (2015: 192) documentó la misma práctica en comunidades yucatecas, añadiendo el hecho de que cantan a las tres de la madrugada, con lo que las ánimas se alejan. Esto es correspondiente con los planteamientos de Quintal (*com. pers.*, 2024), para quien dicha restricción podría estar asociada al papel que el gallo representó en el episodio conocido como “la negación de Pedro”, pues, ha de recordarse que: “De cierto te digo que esta noche, antes que el gallo cante, me negarás tres veces” (Mt 26:34; Biblia Reina Valera, 1960).

Según lo anotado en el capítulo anterior, en fechas recientes los pobladores mayas cheneros han llegado a comprar pavos a los menonitas; al respecto se encuentra el comentario de una joven madre de familia: “¿Un pavo ahorita cuánto cuesta? ¿Y vas a matar 3-4 pavos? Le digo [se refiere a su esposo]. Son más de \$2,000 ¿Y lo demás? ¡Sí! Ahorita los pavos están caros. Compramos últimamente en el campo menonita. ‘Taban a \$700 - \$800 un pavo’”.

Antes del sacrificio, un participante incensó el espacio. Don Lupe inició con los pavos. Adoptó una posición semiflexionada que le permitió tomar la nuca del ave con sus manos, mientras que con su rodilla izquierda aplastó las alas y con su pie derecho las patas. Así, pudo verter *balche*’ revuelto con *mayankol* en las gargantas de los pavos. De manera que las ahorcó y ahogó simultáneamente (figura 60). Con los gallos y gallinas procedió de manera diferente. No les colocó *balche*’, ni los sacrificó en el suelo, sino de pie frente al altar, sujetándolos por la nuca y estrangulándolos con su mano izquierda. En todo momento oró en maya.



Figura 60: Sacrificio de las aves de traspatio.

Se presenta, pues, una clara diferenciación en el modo de sacrificar a las aves. Si bien en ambos tipos se procura su calidad *suhuy*, en las de origen mesoamericano se observa un grado mayor de sacralización otorgado por medio de la bebida sagrada, también de origen mesoamericano, lo que no ocurre con las traídas de ultramar, sin olvidar que las primeras están en contacto con la tierra y las segundas no. Tal grado de sacralización se relaciona con el tipo de ritual del que se trate, pues sólo en los rituales más complejos, es decir, en los *waji kolo'ob* y los *maman cháako'ob*, se ofrecen pavos, lo cual, a su vez, está asociado a que en éstos se convoca tanto a un mayor número de entidades sagradas, como de personas, en comparación con los más sencillos.

Mientras don Lupe inmolaba a las aves, el hombre a su lado continuaba moliendo el maíz y, ya para ese entonces, también cacao. Una vez molidos los granos, los hombres iniciaron la preparación del *saka'*, al cual adicionaron el cacao molido y miel de abeja de sus cosechas propias. Al otro lado del solar, se ubicaba el hueco para el *pib*, cavado desde antes de la llegada de don Lupe, listo para recibir las maderas y piedras que permitirían la cocción de los panes. Cuando el *saka'* estuvo listo, se procedió a su ofrecimiento. Las ofrendas se dispusieron de la siguiente manera mesa-altar: al frente, una pequeña cruz de madera, una veladora y un litro de *mayankol*; en la esquina noreste, el molino armado; en la esquina sureste, cuatro bolsas de sal de 1 kg cada una, que uno de los asistentes llevó y colocó allí durante el sacrificio del último pavo, y, distribuidas por toda la mesa, 12 jícaras con el *saka'* y el bote de 20 litros con el resto de la bebida, en cuyo interior había otra jícara, con la que

sumaron 13 en total (figura 61). Don Lupe oró de pie, sosteniendo con su mano derecha un hisopo de hojas de limonaria (*Murraya paniculata*) con el que continuamente golpeó la mesa y su cabeza, en actitud solemne, santiguándose a sí mismo. De acuerdo con el propio *jmeen* los hisopos pueden formarse con diversas “plantas de aire”, aunque “para santiguar [cuando] le quitas aire a un cuerpo, primero es *sipche*’, es el más sagrado”, que en esa ocasión no empleó por “estar seco”. Y continuó: “el *sinanche*’ también [es] bueno. También, el *ya’ax jalal che*’. El *beek, chaka’, koku*”.



Figura 61: Arreglo del altar durante el ofrecimiento de *saka*’ en el *waji kol* de don Lupe.

Mientras don Lupe ofrecía el *saka*’, uno de los oferentes sahumaba el altar; ya no con la vieja lámina, sino con una pala larga que hizo las veces de incensario. Durante este momento no hubo presencia de ninguno de los participantes, que se encontraban desplumando a las aves en la parte trasera del patio, previa inmersión en agua caliente. Hasta aquel lugar limítrofe con el pequeño acahual llegaron algunos perros buscando comer los restos del plumaje. Una vez desplumadas, las aves se cortaron en piezas en un par de mesas cuadradas de plástico colocadas a unos cuantos metros del altar y, después, se colocaron en grandes ollas para su cocción. Los corazones, hígados, mollejas y papadas (zarzo) se separaron para cocinarse por aparte, pues se adicionarían a la sopa. Las vísceras, picos, uñas y demás partes no usadas se guardaron en una caja de cartón para quemarse en el *pib* al término del ritual. Asimismo,

varios hombres limpiaban las hojas de huano que sirvieron como embalaje de los panes y otros más acarrear ramas de jabín (*Piscidia piscipula* (L.) Sarg.) con las que se cubrió el *pib*.

Don Lupe siguió orando en el altar. Después de unos minutos, se dirigió al *pib* para arrojar un par de puños de sal, a la vez que recitó: “En el nombre de Dios Padre, Dios Hijo, Dios Espíritu Santo. Amén”. Según me explicó, la sal “es la contra para *síis k’ab*,⁸⁹ [porque] hay unas [veces] que el *pi’* no se cuece”. Y ya con esto, ni uno va a quedar así”. Regresó al altar donde ya se encontraban dos botes de 20 kg con la masa que habría de usarse para los panes. El molino seguía en el mismo lugar. El *jmeen* continuó orando; sin embargo, por primera vez, cantó unas breves estrofas, también en maya, mientras que con el hisopo tocaba la mesa y su cabeza. En todo momento cuidó que los recipientes permanecieran tapados con unos trapos que le habían proporcionado para ello. A diferencia de otros reportes etnográficos en los que este tipo de paños observa un cuidado especial, éstos consistían en un pedazo de tela color rosa y un pedazo de mantel desgastado, en el que se alcanzaban a apreciar algunas flores pintadas. El único tratamiento especial que estos paños presentaban es que estuvieran limpios. El *jmeen* finalizó la oración exclamando: “En el nombre de Dios Padre, Dios Hijo, Dios Espíritu Santo. Amén. ¡Listo! ¡Ahora ya está entregao [sic]!”. Hecho esto, el *saka’* se repartió entre los concurrentes; sólo una jícara se dejó en el altar.

Transcurrido un tiempo, Don Lupe inició con una de las prácticas terapéuticas más comunes en los rituales agropecuarios cheneros: las punciones. Los pacientes fueron un hombre de aproximadamente 45 años y un anciano de unos 70 años, quienes presentaban problemas para caminar. Con su espina de pescado el *jmeen* les punzó las rodillas, piernas y antepié, “para que quite el dolor de cabeza. Pa’ que Dios perdone”; dejó correr un poco de sangre por algunos segundos; después la limpió con papel y les vertió *mayankol* (figura 62). Una vez

⁸⁹ *Si’is k’ab*: se dice al que parece que todo se le cae de la mano (Barrera Vásquez, 1980: 733). El tener “mano fría” conlleva implicaciones negativas en la elaboración de los alimentos, los que —se afirma—, no llegan a cocerse. De ahí que quien posea esta característica no debe ni cocinar, ni acercarse al *pib* (Quintal et al., 2013: 85). Letcher advierte que, en sus entrevistas con población mayahablante, la elaboración del *pib* siempre fue el punto de referencia para explicar la diferencia entre la “mano fría” y la “mano caliente” (*chokoj k’ab*) (Letcher, 2022: 227). Por su parte, Villa Rojas relaciona al *si’is k’ab* con el *k’i’inam* de las personas, es decir, con “el fluido especial que emana de ellas y que las hace distintas de las demás [...], que ahuyenta a las abejas y [...] hace que [...] resulten de influencia nociva para personas y animales” (Villa Rojas, 1978: 381).

terminado, uno de los asistentes comentó, en tono de broma, que después de estas punciones el hombre de mayor edad: “Hasta va a bailar”. Entre tanto, los demás hombres preparaban el *k’ol* y la sopa, siempre bajo la supervisión de don Lupe, quien me comentó que: “Aquí la comida no se prueba, normal, con la vista”.



Figura 62: Punciones realizadas por don Lupe.

A la par de las comidas se elaboraron seis panes: dos para el altar y cuatro para el *ya'ach'*, es decir, para desmenuzar y adicionar a la sopa. Los dos primeros se prepararon así: sobre dos o tres hojas de huano entrecruzadas, dispuestas en un costal en el piso y rociadas con un poco de agua que facilitó su manejo, dos hombres colocaron alternadamente tortillas de maíz de 35 cm de diámetro, mientras un tercero puso *sikil* entre ellas y contó el número de capas hasta completar 13. A un pan le hicieron “los ojos” (los cuatro huecos en el centro de la última capa, formados con los dedos) que rellenaron con *balche'* y *sikil* y taparon con un pedacito de masa (figura 63). Al otro, no le fue realizada marca alguna. Después, untaron un poco de agua con sal al pan así formado. Por su parte, los cuatro panes restantes no se formaron con capas, sino que se trató de una gran pella de maíz revuelta con poca pepita molida a la que se le dio la forma deseada. Todos los panes se cubrieron por completo y se anudaron por arriba con las mismas hojas de huano.



Figura 63: “Ojos” hechos a los panes rituales.

Asimismo, se prepararon 13 panes más, llamados *woo* o *wooitos*, de forma oval, de 15 x 8 cm, aproximadamente, rellenos y recubiertos de *sikil*. A diferencia de los anteriores, no se envolvieron en huano, sino que se acomodaron dentro de dos tubos hechos con las capas del pseudotallo de los plátanos (*Musa x paradisiaca*)⁹⁰, amarrados con tiras de huano: seis se colocaron en uno y siete en el otro. Así lo explicó uno de los participantes: “Lo hacemos así como una bazuca, le metes [en] el [tallo] del plátano cada bolillo; es un bolillo, puro pepita [sic] y lo metes en la hoja del guano cada uno y después le doblas uno, pa’ que no se pegue, cuando sale... ¡Doradito! ¡Doradito sale! Pues cada quien agarra uno, lo puedes comer o lo metes en tu sopa” (figura 64). El nombre de estos panes es el mismo que el del sapo *Rhinophrynus dorsalis* o sapo excavador mexicano, aquel que con su canto “wooo, wooo, wooo” anuncia la llegada de las lluvias. Por tanto, estos panes son las representaciones de estos anfibios, mismos que, como se verá en los *waji kolo’ob* y *maman cháak* efectuados por don Tono, también se representan por medio de niños que emulan su canto, dada su estrechísima relación con las aguas, la humedad y las cosechas.

Cuando todos los panes estuvieron listos fueron trasladados al *pib* donde ya esperaban las piedras incandescentes. Don Lupe se encargó de colocar unos y de inspeccionar el acomodo de otros. Después se tapó el *pib*: primero se colocó una vieja lámina de zinc; después, las ramas de *jabín*, y, al final, la tierra que había sido excavada, cuidando que no se escapara

⁹⁰ Ha de recordarse que los plátanos son hierbas perennes de gran tamaño carentes de un verdadero tallo. En su lugar presentan un pseudotallo no leñoso que puede alcanzar varios metros de altura.

humo por ningún lado. Allí aguardaron los panes por cerca de una hora y 15 minutos, hasta que estuvieron cocidos.



Figura 64: Panes woo.

Con los panes ya enterrados y las comidas aun preparándose, Don Lupe inició la ofrenda de *balche*'. Por primera vez, bajó la olla del árbol de naranja donde permanecía desde la noche anterior y la dispuso en la mesa-altar. Allí también colocó ocho jícaras que llenó con la bebida revuelto con *mayankol* y que, junto con la de la olla, sumaban nueve (figura 65). El molino, la veladora y la sal (ya reducida a 1 kg) seguían en la misma posición. Cerca de la cruz de madera se ubicaba la jícara con *saka'* y, a su lado, el licor de caña; sin embargo, añadió un elemento más: una cajetilla de cigarros (marca *Jaisalmer*, mentolados). Sobre el altar también estaban un tazón de plástico y tres jícaras vacías que, según refirió, no tienen un significado específico; se trata, más bien, de trastes no utilizados cuya presencia no altera el ritual.

Debajo de la esquina noroeste del altar yacía una botella de *Coca Cola* de la que se sirvieron dos participantes ¡en plena oración! Era una de las dos botellas de refresco que uno de ellos había colocado sobre la mesa minutos antes de comenzar el ofrecimiento de *balche'*. La palaincensario se encontraba en la parte frontal.



Figura 65: Acomodo del altar durante la entrega del *balche'*.

Beto, el nieto de don Lupe, probó el *balche'* que estaba servido, por lo que, además de un regaño, mereció un pinchazo con la espina de pescado por parte de su abuelo, pues, como se indicó, cualquier desobediencia o acto que contamine el ritual puede provocar el rechazo de la ofrenda y el enojo de las entidades sagradas. Antes de iniciar la oración, el *jmeen* colocó el bote con sus “duendes” y el hisopo a su lado izquierdo (cerca de la esquina noroeste). Sopló sus silbatos, convocando a las entidades sagradas, y comenzó las plegarias en maya, tocando con el hisopo la mesa y su cabeza, como lo había hecho antes, y elevando sus manos en algunas ocasiones. Esta vez también cantó unas estrofas en maya. La oración duró cuatro minutos, aproximadamente. Cuando terminó, arrojó el contenido de las jícaras hacia las cuatro direcciones cardinales, siguiendo el orden oriente, sur, poniente y norte. Acto seguido, sacó de la olla los trozos de corteza de *balche'* y los guardó en una bolsa de plástico que metió en su mochila pues, ha de recordarse, los reutiliza. Hecho esto, la bebida se repartió entre los concurrentes, a excepción de una jícara, que permaneció en el altar, junto a la de *saka'*.

Terminada la ofrenda de *balche'*, don Lupe continuó con la supervisión de las comidas: adicionó más cebolla, ajo y jitomate a la sopa y más achiote al *k'ol*. Cuando estuvieron cocidas, las piezas de pollo se retiraron de la sopa, se colocaron en dos botes de 20 kg cada uno y se llevaron a la mesa, donde ya se había colocado una más, cuadrada, blanca y de plástico. De esta manera se constituyó un solo altar, más grande, pues la presentación de las comidas así lo requería. Allí permanecieron los botes con las piezas de pollo, protegidos con los mismos paños con que se tapó la masa. Minutos después, los panes fueron sacados del *pib*. Dos se trasladaron al altar y los restantes al lugar donde se preparaban las comidas, auxiliados de costales de henequén. Los *woitos* se llevaron directamente al altar en un costal de plástico. La gran olla con *k'ol* se dispuso sobre el suelo, en la esquina noroeste.

Hecho esto, don Lupe procedió a servir la comida ritual en tres platos de vidrio, dos de cerámica y uno de plástico, y adicionó un *woito* y pedazos de carne deshebrada a cada uno. Seis ofrendas de *k'ol* en total. Uno de los participantes apiló los siete *woitos* restantes al lado norte del altar, cuidando que no llevara restos de material vegetal. Para ese entonces, el molino ya no permanecía en la mesa, ni la Coca Cola, ya consumida en su totalidad. Sí estaban la cruz, el *mayankol*, la jícara con *saka'* y la de *balche'*, otras jícaras invertidas, los botes con la carne, los panes grandes, la cajetilla entreabierta y el tarro con los silbatos. El *jmeen* solicitó la presencia de niños, pero dado que en ese momento no había ninguno presente, inició una oración en solitario por cerca de dos minutos. Don Lupe me aclaró que en los *waji kolo'ob* los niños: “No van a cantar. Cuando cantan es cuando estamos en *ch'a' cháak*”. Es decir, no ruegan por las lluvias emulando el sonido de los batracios, como lo hacen en las peticiones de lluvias, sino que su participación es debida a que “ellos van a comer primero la sopa”, continuó explicándome el *jmeen*. Uno de los participantes confirmó lo anterior: “En este [*waji kol*] vienen los niños, pero no participan. En el que hace, el otro, que dicen que es el *maman cháak*, eso sí gritan los niños como sapitos”.

En el otro lado del solar, los hombres hacían *ya'ach'*; algunos en el suelo, dejando caer los restos de pan sobre los mismos costales en que fueron trasladados los panes; otros lo hacían en la mesa de plástico. Departiendo, conversando en maya, tomando cerveza y riendo todo el tiempo. Algunos fumaban los nueve cigarros extraídos de la cajetilla.

Minutos después, se colocó un tambo de 20 kg con la sopa cerca de la gran olla con *k'ol*, esquina noroeste, a la izquierda del *jmeen*. De allí don Lupe sirvió la segunda comida ritual en siete jícaras con los panes hechos *ya'ach'*, los hígados, corazones y mollejas, con lo cual ya sumaban 13 las porciones servidas. Uno de los oferentes sahumó la parte frontal del altar, con la misma pala que hacía de incensario, desplazándose sólo entre las esquinas noreste y sureste, sin ningún movimiento circular. Don Lupe oró por unos minutos y después sopló sus silbatos. Durante una breve pausa, pidió que se retirara uno de los panes, que también se destinó al *ya'ach'*, con lo que sólo quedó uno en la mesa ritual. Continuó orando por cerca de seis minutos más, presentando a las divinidades la sopa y cantando más estrofas que en las oraciones anteriores. Con su hisopo, ahora formado con hojas de *bek* o roble, tocó la mesa y su cabeza varias veces; en una ocasión extendió su mano y bendijo las comidas. Mientras oraba, se colocó otro tambo de sopa en la esquina suroeste, al lado derecho del *jmeen*, y el primero también se movió a ese lugar. Entretanto, uno de los oferentes colocó en el altar los nueve cigarros ya fumados a la mitad, cerca de la cruz y el alcohol.

Cuando terminó de orar, don Lupe solicitó la presencia de “cuatro personas” para realizar las ofrendas al *pib*. Acudieron sólo tres hombres, cada uno de los cuales tomó una jícara (*saka'*, *balche'* y sopa), mientras él se encargó de los cigarros y la botella de *mayankol*. Todos se dirigieron al horno y se acomodaron formando un tipo de rectángulo. Don Lupe tiró los cigarros, bendijo con su brazo extendido el *pib*, tocó su frente y cabeza, empezó a orar y esparció el licor. Los hombres hicieron lo propio con sus ofrendas. Así continuaron hasta vaciar sus jícaras y la botella de *mayankol*, misma que también fue arrojada al *pib*. Un cuarto hombre llegó después y tiró una caja de cartón que contenía las vísceras de las aves.

Acto seguido, don Lupe regresó al altar, tomó su hisopo, continuó orando e indicó que había llegado el momento de la “bendición”, es decir, la santigua de los participantes. Un total de 10 personas, entre niños, mujeres y hombres, fueron rameados en la cabeza, pecho y espalda; algunos hicieron la señal de la cruz sobre la mesa y se persignaron (figura 66). Durante las santiguas don Lupe tocó su cabeza con el hisopo. Y terminó diciendo: “En el nombre del Padre, del Hijo, del Espíritu Santo. ¡Libre mesa!”, para dar paso al reparto de comida.

Todos los concurrentes alcanzaron comida; lo que sobró fue repartido entre los oferentes y entre los que estuvieron desde el principio participando.



Figura 66: Santigua al final del *waji kol* de don Lupe.

El *waji kol* de don Tono

Por su parte, don Tono siguió esta estructura en los seis *waji kolo'ob* que efectuó: 1) ofrecimiento de *balche'* y *saka'*, 2) sacrificio de aves de traspato, 3) ofrecimiento de *k'ol* y sopa y 4) reparto de comida a los asistentes. A continuación, describo esta estructura general y apunto las diferencias halladas en cada uno de los rituales que realizó.

Don Tono inició sus *waji kolo'ob* muy temprano, aunque es común que desde el día anterior los anfitriones preparen los materiales a emplear y por la mañana caven el *pib*. Unas veces el *jmeen* se trasladó en su motocicleta al lugar del ritual y otras lo hizo en los vehículos de los oferentes. Comenzó preparando el *balche'*. Para ello hirvió la corteza del árbol por unos minutos o tan sólo la sumergió en agua caliente, a manera de infusión (figura 67). Preciso que: “Donde hay miel, se le pone miel. [Pero] hay algunos que no tienen miel, [entonces] con azúcar lo preparé”. En ocasiones, además del endulzante, también agregó una pizca de la pepita recién molida. No dejó, por tanto, un tiempo destinado a la fermentación, como sí lo hizo don Lupe y como se ha reportado en la literatura. El *jmeen* sólo fermenta el *balche'* en los rituales más grandes, esto es: “En las tardes, pero cuando voy a hacer un *ch'a' cháak*. Cuando el *ch'a' cháak* es de tres días. Vamos a suponer que hoy se va a terminar. Lo empiezo el jueves, viernes y sábado. El jueves se pone el *saka'*; el viernes se pone *saka'*; el sábado *saka'* y ya para terminar la ofrenda. El *balche'* si lo voy a hacer el sábado, pues el viernes, el viernes [lo pongo].



Figura 67: Preparación de *balche'* durante el *waji kol* de don Tono.

Después de la primera bebida, don Tono procedió con la segunda, ya fuese preparándola él mismo o supervisando su elaboración. En los *waji kolo'ob* de Montebello y Bolonchén (el que hizo en el corral), utilizó maíz criollo, pero en los restantes, empleó maíz mejorado o una combinación de ambos. En el *waji kol* 7, efectuado en la Aguada Xtopoxi, afirmó que se emplean “13 mazorcas para el *sakab*, [aunque] si son muchas personas, son 25”. En ese mismo ritual se emplearon nueve mazorcas de maíz criollo Santa Rosa que fueron compradas a razón de \$30.00 cada una, puesto que los oferentes ya no cultivan esta variedad local. También se dijo que el *sakab* puede elaborarse con maíz *xmejenal* amarillo, llamado Gallito, variedad que, como se apuntó en el capítulo previo, cada vez es más escasa en la región. La preferencia por uno u otro tipo de maíz no es atribuible en modo alguno a los *jmeeno'ob*, sino a los oferentes, quienes son los que deciden las especificidades de los ingredientes a usar, por ejemplo, maíz blanco o amarillo, de la milpa o del mecanizado, miel o azúcar, etcétera.

Con independencia de la procedencia del maíz, en todos los *saka'* don Tono adicionó cacao tostado y molido, aunque reconoció, en concordancia con lo expuesto anteriormente, que: “Depende [de] cómo esté acostumbrado la persona [sic]. Si la persona está acostumbrada a poner el cacao, pues se le pone”. Y sentenció: “Total, es el complemento de una bebida sagrada de los mayas, el cacao”. Respecto a su procedencia, refirió que: “Se trae de por sí, se comercializa en las tiendas, en los mercados”. El número de granos empleado siempre fue un múltiplo de 13, variando en función de la cantidad de oferentes y concurrentes. A pregunta expresa, respondió que: “Siempre se le tiene que poner cacao, es el complemento, es una

ofrenda, es una ceremonia. En la ceremonia debe tener todo completo. 52. Cuatro de a 13. A veces le pones un poquito de más, porque a veces está picado. 56. Dos de a dos. Y cuatro de 13. ¡Porque es lo que es! Porque es el número sagrado que hay” (figura 68).



Figura 68: Don Tono contando los granos de cacao para el *saka*’.

Cuando el *balche*’ y el *saka*’ estuvieron listos, don Tono procedió a acomodarlos en el altar y presentarlos a las entidades sagradas. A diferencia de don Lupe, que colocó el *balche*’ en nueve jícaras, don Tono dejó la olla completa, con una pequeña jícara en su interior. Respecto al *saka*’, siempre la distribuyó en 13 recipientes; la mayoría de las veces, en jícaras, aunque, en los *waji kolo’ob* 5 y 6 también en platos hondos de plástico que las propias familias le proporcionaron (tabla 21, figura 69). En todos los rituales colocó seis recipientes en el lado norte del altar (mitad izquierda)⁹¹ y otros seis en el lado sur (mitad derecha), procurando que quedaran alineados y en pares, uno frente al otro, y uno más en el centro (figura 70). El bote con el resto del *saka*’ lo ubicó cerca de la esquina noroeste. Detrás de la jícara central puso la olla con el *balche*’, con su respectiva jicarita en su interior. En esa parte media también

⁹¹ Con relación al *jmeen*, colocado de frente al oriente.

ubicó el *mayankol*, una vela o veladora, una cajetilla de cigarros (marca *Dalton*) y, ocasionalmente, un florero con flores provenientes de los huertos familiares de los oferentes, como pasó en el *waji kol* 7 donde se emplearon rosas (*Rosa* sp.), ixoras (*Ixora coccinea* L.), lirios (*Crinum asiaticum* L.) y adelfas (*Nerium oleander* L.) (ver figura 56).



Figura 69: Empleo de recipientes plásticos en sustitución de las tradicionales jícaras.

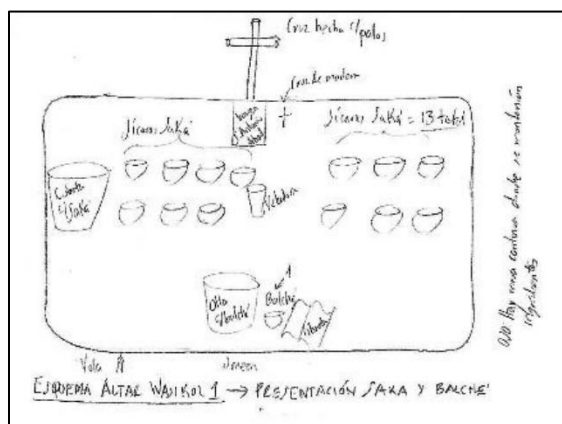


Figura 70: Arreglo del altar durante el ofrecimiento de *saka'* y *balche'* en el *waji kol* de don Tono.

En el altar también permanecieron algunos ingredientes, como sal, miel, canela, pimienta, y sobres de incienso. En el *waji kol* 6, que realizó el 2 de junio de 2018 en el corral de Bolonchén, puso achiote remojado en agua en una palangana de plástico similar a las que empleó para servir el *saka'*. Como se apuntó líneas atrás, dependiendo del tamaño del ritual y el número de ofrendas, se puede adicionar una mesa más; así ocurrió en el *waji kol* 1, en el que la segunda mesa sirvió para asentar un garrafón de agua purificada y un bote con masa de maíz; por su parte, en el *waji kol* 5, ésta albergó panes y piezas de pollo, sólo por citar dos ejemplos.

Tabla 21: Empleo de jícaras y recipientes de plástico durante la presentación de las bebidas rituales.

Clave	<i>Saka'</i>	<i>Balche'</i>
<i>Waji kol 1</i>	13 jícaras	1 jícara pequeña*
<i>Waji kol 2</i>	13 jícaras	9 jícaras
<i>Waji kol 3</i>	13 jícaras	1 jícara pequeña*
<i>Waji kol 4</i>	13 jícaras	1 jícara pequeña*
<i>Waji kol 5</i>	9 jícaras 4 tazones de plástico	1 jícara pequeña*
<i>Waji kol 6</i>	5 jícaras 8 tazones de plástico	1 jícara pequeña*
<i>Waji kol 7</i>	13 jícaras	1 jícara pequeña*

* Ubicada dentro de la olla

Pese a que esta fue la disposición general de las ofrendas, en el *waji kol 4*, del 16 de mayo de 2018, en Montebello, don Tono ordenó las bebidas de manera diferente: no las distribuyó a lo largo y ancho del altar, ni puso una jícara en el centro, sino que las colocó muy cercanas a los bordes de la mesa, formando un tipo de L invertida que, del lado izquierdo, estaba constituida por siete jícaras, y del derecho, por seis. Además, ubicó la pequeña jícara con *balche'* fuera de la olla y no dentro, como la mantuvo en los otros rituales. Esto se trata de una de las muchas variaciones que un mismo ritual exhibe aun cuando sea practicado por el mismo especialista.

Es común que los oferentes coloquen alguna libreta u hoja suelta en los altares con sus nombres y el de los integrantes de sus familias, a fin de que el *jmeen* los vaya mencionando durante las oraciones y solicitando su bendición. Esto recuerda las listas de familiares fallecidos que le son entregadas a los rezadores durante los rituales dedicados a las almas de los difuntos que son celebrados en varias comunidades mesoamericanas, tanto rurales, como urbanas. En una ceremonia denominada “sepulcro”, documentada por Ruz entre los ixiles de Nebaj, en las Tierras Altas de Guatemala, la lista de los familiares muertos se integraba por 42 miembros (2003: 531-533). En los ceremoniales cheneros, además, se incluyen los nombres de las localidades donde están los terrenos de cultivo y sus medidas, así como los

corrales, apiarios y hasta las fuentes de agua que los abastecen.⁹² Todos son referidos constantemente por el *jmeen* en sus oraciones. Por ejemplo, en el *waji kol* 3, don Tono mencionó cinco terrenos diferentes: Paraíso, de 4.5 ha; San Antonio, de 5.5 ha; Tukil, de 3 ha; Hui tun che', de 3.5 ha; Carretera, de 6 ha y Ejido Katab, de 10 ha. Asimismo, un terreno de 1 ha destinado a la cría de borregos y seis apiarios: Paraíso, Yaxche', Jultún, Chelén, Carretera y San José.

Debajo de la mesa-altar suele colocarse el sahumerio (o el utensilio reutilizado que funcione como tal), algunas velas protegidas del viento con una lámina vieja o recipiente cilíndrico y, a veces, una cubeta o bote con la masa, tapado con un paño o palangana. Sólo en el *waji kol* 1 se dispuso un costal de rafia extendido en el piso encima del cual permaneció el molino desarmado que, según informó don Tono: “Siempre tiene que estar bajo la mesa para que no se desparrame así no'más”. Frente al altar, se colocaron las aves de traspatio, amarradas de las patas.

Una vez que el espacio ritual quedó ordenado, don Tono lo sahumó y empezó a orar en maya. Lo hizo más rápido que don Lupe y sin emplear hisopo alguno. En determinados momentos extendió las manos y en otros las juntó. Como don Lupe, también cantó varias estrofas en maya. Uno de los momentos en que lo hizo fue cuando elevó la olla con el *balche'* unos centímetros por encima de la mesa-altar. Durante esta primera oración, de ocho minutos y medio aproximadamente de duración en el *waji kol* 1, no hubo presencia de ningún oferente, pues éstos se encontraban ocupados en los trajines ya descritos. De manera que sólo el *jmeen* y las deidades convocadas estaban en contacto por medio de la oración, las ofrendas y el humo.

Después de la primera oración, don Tono continuó con el sacrificio de las aves de traspatio, cuyo número igualmente varía de acuerdo con las preferencias y los alcances económicos de los oferentes: “Depende [...] según lo que haiga [sic]. Lo que alcance también”, “Acá ya, más o menos, se mete[n] como 10 gallos, 10 pollas”, “Cuatro pavos como acá”, “Se meten [de] granja. Para desmenuzar para la sopa”. En la tabla 22 se muestran el número, especie,

⁹² En las invocaciones tzotziles y tzeltales también se hacen referencias al paisaje circundante, tal como ha documentado Köhler (1995). En la sección “La geografía sagrada en las oraciones”, del capítulo siguiente, se hacen comparaciones al respecto.

variedad y color de las aves sacrificadas. Se puede notar que en todos los rituales las ofrendas principales la constituyeron, en primer lugar, los pavos, y, en segundo, los gallos y gallinas criollos. Por su parte, la presencia de variedades “de granja” en cuatro *waji kolo’ob* apunta a que éstas son los complementos de las anteriores cuando en los rituales concurre mucha gente, pero nunca representan la ofrenda principal. Es importante indicar que, de nueva cuenta, el *waji kol 4* fue una excepción a la manera habitual en que don Tono realiza el ritual puesto que no hubo sacrificio de aves de traspatio por parte de él, sino que fueron los miembros de la familia oferente quienes las degollaron antes que el *jmeen* llegara, sin pronunciar oración alguna, según me fue referido.

Tabla 22: Características de las aves sacrificadas durante los *waji kolo’ob*.

Clave	Número, especie, variedad y color de las aves sacrificadas
<i>Waji kol 1</i>	6 pavos (4 negros, 1 blanco, 1 negro con blanco) 1 gallo rojizo
<i>Waji kol 2</i>	3 pavos (1 negro, 1 negro con blanco, 1 negro con café) 2 gallos blancos 1 gallina criolla rojiza
<i>Waji kol 3</i>	4 pavos (1 blanco con gris, 1 café, 1 café con blanco) 1 pava blanca (chica) 3 gallos rojizos 1 gallina criolla “origada” o rayada (gris con blanco) 4 pollos blancos, de granja
<i>Waji kol 4</i>	1 pavo 10 gallinas criollas
<i>Waji kol 5</i>	1 pavo negro 1 gallo rojizo 4 gallinas criollas rojizas 6 gallinas blancas, de granja
<i>Waji kol 6</i>	1 pavo negro 2 pavas negras 4 gallinas criollas (3 rojizas, 1 origada) 3 gallos (2 rojizos, 1 origado) 14 pollos y gallinas blancos, de granja
<i>Waji kol 7</i>	1 pavo negro 1 pava negra (chica) 9 pollos blancos, de granja

Salvo en este último *waji kol* referido, don Tono procedió de la siguiente manera al sacrificar a las aves (figura 71). Siempre empezó por los pavos, seguido de los gallos y gallinas criollas, rezando todo el tiempo en maya e intercalando las estrofas cantadas. Sentado detrás del altar en una pequeña banca, con las ofrendas de *saka* ' y *balche* ' aún dispuestas y con un sahumerio junto a él, sostuvo con su pie izquierdo el ala del primer pavo, mientras con la mano derecha iba estrangulándolo poco a poco y ahogándolo, también, con el humo que desprendía el incienso. Transcurridos un par de minutos, abrió su pico y vertió una pequeña cantidad de *balche* ' mezclada con *mayankol*, auxiliado de la jícara pequeña, sacralizándolo de esta forma. Instantes después, arrancó una pluma del ala y pinchó la parte posterior de la cabeza del ave, con lo que gotas de sangre empezaron a escurrir hasta tocar la tierra. Hecho esto y ya casi muerto el pavo, ató un pedazo de tira de la nervadura central de las hojas de huano alrededor de su cuello, cuya función es utilitaria, según me fue dicho, pues sirve para sumergir al ave en la olla con agua caliente a fin de desplumarla. Al terminar con el primer pavo, continuó de la misma forma con los otros.



Figura 71: Sacrificio de pavos en el *waji kol* de don Tono.

Los gallos y las gallinas también fueron estrangulados y pinchados con la pluma, pero no se les colocó *balche'* en sus gargantas. En los rituales a los que acudió don Daniel, fue él quien inmoló a las aves menores, a un costado del altar, mientras que don Tono siempre se encargó de los pavos. En el *waji kol* 6, donde hubo el mayor número de aves ofrendadas, uno de los oferentes sacrificó a las gallinas y gallos. De manera que el sacrificio de los pavos es una actividad reservada al *jmeen*.

Una vez que se concluyó la inmolación, don Tono devolvió el contenido de 11 de las 13 jícaras de *saka'* al bote que contenía el resto de la bebida e hizo una oración corta. Sólo dejó dos jícaras, “para la sopa”, según explicó. En los *waji kolo'ob* más grandes, como en el cuarto, dejó tres jícaras. En algunos *waji kolo'ob*, como el tercero, los oferentes pasaron a bendecir el *saka'* y los botes con masa que aún permanecían en el altar, haciendo una cruz encima de ellos y besando su propia mano al finalizar. Acto seguido, el *saka'* se repartió entre los asistentes. La olla con el *balche'* permaneció en la mesa.

Desde antes que Tono comenzara con la preparación de las bebidas sagradas y durante todo el sacrificio de las aves y la presentación de las ofrendas, los hombres estaban ocupados en la factura de los panes: formaban las bolas de masa, limpiaban las hojas de huano, soasaban las pencas de henequén con las que los amarrarían, cortaban y acarreaban el pseudotallo del plátano en el que se depositan los panes pequeños, trasladaban las ramas de jabín (*Piscidia piscipula* (L.) Sarg.) y prendían las leñas para el *pib*. En estas actividades no hay participación de las mujeres. Cuando todos los panes estuvieron listos, don Tono se encargó de colocarlos en el horno de tierra.

La tabla 23 detalla las características de los panes elaborados en cada uno de los *waji kolo'ob* documentados. El número de panes varió en función del número de oferentes; de manera que entre más participantes hubo, mayor número de ofrendas se brindaron; lo cual está relacionado, por un lado, con la cantidad de mano de obra disponible para su preparación y, por otro, con un mayor poder adquisitivo para asumir los gastos necesarios; sin olvidar que esta variación se explica en función de “lo que tenga acostumbrado” el terreno o la familia. Para el momento en que la plegaria concluyó, los primeros panes estaban en proceso de formación o, en algunos rituales, ya listos para ser llevados al *pib*.

Tabla 23: Características de los panes elaborados en los *waji kolo'ob*.

Clave	Número total de panes	Número de panes de 13 capas	Número de panes sin capas	Número de wooitos
<i>Waji kol 1</i>	11	6, de los cuales: 5 con marcas dactilares y 1 con marcas dactilares y cruz de huano	5	Ninguno
<i>Waji kol 2</i>	6	2, de los cuales: 1 con marcas dactilares y 1 sin marcas dactilares	4	13
<i>Waji kol 3</i>	13	8 con marcas dactilares y cruz de huano	5	Ninguno
<i>Waji kol 4</i>	6	Ninguno	6, de los cuales: 1 relleno de <i>sikil</i> , llamado <i>t'up</i> 5 llamados <i>waj</i>	Ninguno
<i>Waji kol 5</i>	10	6 con marcas dactilares	4 con marca vegetal*	26
<i>Waji kol 6</i>	16	11 con marcas dactilares, llamados <i>pibes</i>	5 con marca vegetal*	26
<i>Waji kol 7</i>	7	5 con marcas dactilares	2 llamados <i>woliach</i>	13

*Consiste en un pedazo del pseudotallo del plátano

Puede apreciarse que, con excepción del *waji kol 4*, se elaboraron dos tipos de panes. Los primeros formados con 13 tortillas o capas (figura 72), entre las cuales colocaron *sikil*; en la última de ellas hicieron las cuatro marcas dactilares que rellenaron con *balche'* y *sikil* y taparon con más masa. En los *waji kolo'ob 1* y *3*, además de estas marcas, pusieron una cruz hecha con tiras de huano (figura 73). Sólo en el *waji kol 6* estos panes fueron referidos con un nombre específico, *pibes*, mientras que en los otros simplemente fueron llamados “panes”. Estos panes de 13 capas son los que se destinan para el altar, aunque, si se requiere, también se emplean en el *ya'ach'*. El otro tipo lo constituyen aquellos que no llevan capas, dado que se forman con una gran pella de maíz revuelta con *sikil*; se ocupan para el *ya'ach'*. En el *waji kol 4* fueron llamados *waj*, mientras que en el *7*, *woliach*. En los *waji kolo'ob 5* y *6* a estos panes se le colocaron pedazos del pseudotallo del plátano para diferenciarlos de los otros.

Como se apuntó anteriormente, los panes son uno de los componentes en los que la diversidad y variabilidad de los rituales se expresa de forma más evidente. Varios reportes etnográficos han dado cuenta de marcas más elaboradas que las aquí descritas. Por ejemplo, en un *ch'a'* *chaák* de Tixhualactún se hicieron cruces y arcos que fueron rellenados de *sikil* (Ruz, 1998:

8; figura 74), y en un *looj*, en Chemax, se marcaron hasta 13 signos diferentes, que denotan los destinatarios específicos (Quintal *et al.*, 2013: 180; figura 75). Pero, aunque se trata de rituales diferentes a los *waji kolo'ob* aquí descritos, no deja de ser contrastante la sencillez de las marcas cheneras frente a la diversidad de otras regiones.



Figura 72: Bolas de masa de maíz con las que se elaboran los panes de 13 capas.



Figura 73: Pan de 13 capas con marca en forma de cruz.



Figura 74: Panes rituales con cruces y arcos rellenos de *sikil* en un *ch'a'ch'áak* en Tixhualactún, Yucatán.
Cortesía de Mario H. Ruz

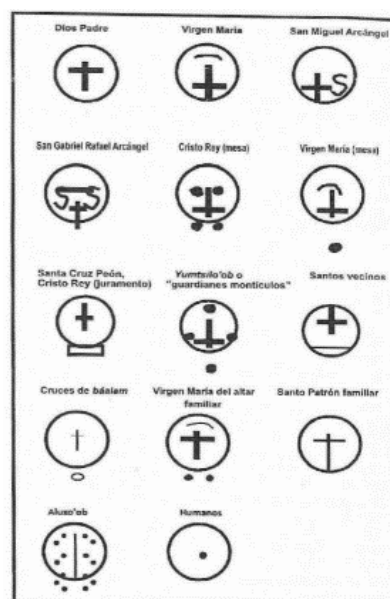


Figura 75: Marchas hechas a los panes en un ritual de *looj* en Chemax, Yucatán.
Fuente: Quintal *et al.*, 2013: 180

Por su parte, en el *waji kol* 4 no se realizaron panes de 13 capas. Los cinco *waj* o tortillas se formaron con masa de maíz revuelta con *sikil*; cuatro se destinaron al altar y uno para acompañar el *k'ol*. Al otro pan, llamado *t'up*, “se le llena de pepita su pancita”, por lo que cuando se cortó en aproximadamente 20 pedazos fue visible el *sikil* en su interior (figura 76). Este fue el único pan, de todos los rituales documentados, cuyo manejo fue diferente a los otros, puesto que fue trasladado en un paño blanco desde el *pib* hasta el lugar donde se cortó, para desmoronarse y adicionarse a la sopa. Los demás panes, tanto en este *waji kol* como en los otros, se acarrearón en costales de rafia o henequén (tabla 24). Respecto a los últimos, su fecha de factura, 1985, aparece impresa junto a los logotipos de las extintas Conasupo⁹³ y Cordemex⁹⁴, lo cual indica que estos costales hechos con la fibra vegetal se han venido usando en rituales de este tipo durante más de 30 años y explica la valía que tienen para sus dueños.



Figura 76: Pan llamado *t'up*.

⁹³ Paraestatal mexicana encargada de la regulación de los productos básicos; creada en los años sesenta y desaparecida a finales de 1998.

⁹⁴ Paraestatal mexicana responsable de la industrialización y producción del henequén en Yucatán; creada en 1961 y disuelta en 1991.

Tabla 24: Características de los costales usados en los *waji kolo'ob*.

Clave	Material de los costales
<i>Waji kol 1</i>	Rafia
<i>Waji kol 2</i>	Rafia y henequén
<i>Waji kol 3</i>	Henequén
<i>Waji kol 4</i>	Rafia y paño blanco (para el <i>t'up</i>)
<i>Waji kol 5</i>	Henequén (IMG_20180530_150551)
<i>Waji kol 6</i>	Henequén
<i>Waji kol 7</i>	Rafia

En los *waji kolo'ob* 2, 5, 6 y 7 también se prepararon panes de los denominados *wooitos*, de la misma forma en que se hicieron durante el *waji kol* que ejecutó don Lupe. Su número fue 13 o 26, distribuidos en tubos de 6 y 7 panes cada uno, que se pusieron en el *pib* junto con los otros. Durante el tiempo que tardan en cocerse, esto es, entre hora y cuarto y hora y media, los demás participantes continuaron con la preparación de la sopa y el *k'ol* de la forma ya descrita. En este lapso es frecuente el consumo de alcohol por parte de los hombres.

Para la elaboración de comidas, en unos rituales participaron únicamente hombres y en otros también lo hicieron las mujeres. Por ejemplo, en los *waji kolo'ob* 2, 3, 5 y 6 no hubo intervención de las féminas, mientras que en el 1, 4 y 7 a éstas se les observó desollando y destazando a las aves; colando la masa que después adicionaron a la olla en la que don Tono preparaba el *k'ol*; adicionando el achiote a la misma comida ritual; picando las hortalizas; haciendo *ya'ach'*; desmenuzando la carne y adicionándola a la sopa; trasladando y acomodando las piezas de las aves en el altar, entre otras actividades. Sin embargo, siempre fue un hombre, ya fuese don Tono, don Daniel o alguno de los oferentes, quien se encargó de supervisar la cocción y colocar los ingredientes, removiendo constantemente las comidas con palos delgados de *ts'urotok*, *canchumi*⁹⁵ o “cualquier palo [...] que no sea un palo amargo, porque hay palos que son amargas [*sic*] y esos no sirven”. De manera que la participación de las mujeres es tangencial.

⁹⁵ Planta no identificada.

Cuando el *k'ol*, la sopa y los panes estuvieron listos, don Tono procedió a su acomodo. A la sopa le agregó las jícaras con *saka'* que hasta entonces habían permanecido en la mesa ritual. El número de ofrendas de comida únicamente varió en el *waji kol* 4, en el que se ofrecieron siete porciones de *k'ol* y siete de sopa; en los restantes, el número total fue de 13. Se recordará que simbólicamente el espacio ritual queda dividido en dos con la colocación de la cruz, crucifijo o imagen del santo en el centro del frente del altar. En cada mitad (norte y sur) se dispusieron tres recipientes con sopa y tres con *k'ol* y, en medio una más con la mezcla de ambas comidas. Este arreglo fue común en todos los *waji kolo'ob* (figura 77).

Al igual que en el caso de las ofrendas de *saka'*, se observa una combinación en el material de factura de los recipientes; aunque es importante resaltar que, a diferencia de lo reportado en estudios previos, el empleo de las tradicionales jícaras fue poco, usadas sólo en los *waji kolo'ob* 2, 4 y 7, frente al uso de platos de plástico, vidrio y cerámica. En el caso del *waji kol* 2 las jícaras sólo se emplearon para ofrendar la sopa; en el *waji kol* 4, dos se ocuparon para el *k'ol* y dos para la sopa, y en el *waji kol* 7, contuvieron *k'ol* y una más albergó la mezcla de ambas ofrendas (tabla 25). No existe, pues, un uso específico de estos contenedores naturales para una u otra comida, aunque sí se procura que contengan la misma ofrenda. Una vez acomodados, don Tono le colocó a cada uno carne desmenuzada o una pierna de pollo, una cucharada de grasa y fragmentos de pan.

Los panes se ubicaron encimados en las esquinas noreste y sureste, o bien, a lo largo del frente del altar. Su número es variado; suelen ubicarse de dos en dos o de cuatro en cuatro, aunque también es posible que se coloquen de uno en uno (tabla 26). Por su parte, en los *waji kolo'ob* 5 y 6, los *woitos* se ubicaron en las esquinas noroeste y suroeste, 13 en cada una; mientras que en el *waji kol* 7, se dispusieron hacia la parte media del altar, cercanos a la imagen de San Antonio Abad: seis en el lado norte y siete en el lado sur.

Tabla 26: Número de panes y su ubicación en el altar en cada *waji kol*.

Clave	Número de panes colocados en el altar y su distribución
<i>Waji kol</i> 1	Total: 6 2 y 1 en el lado norte y 2 y 1 en el lado sur
<i>Waji kol</i> 2	Total: 2 Ambos del lado norte del altar
<i>Waji kol</i> 3	Total: 8 2 y 2 en el lado norte y 2 y 2 en el lado sur
<i>Waji kol</i> 4	Total: 4 2 del lado norte y 2 del lado sur
<i>Waji kol</i> 5	Total: 5 3 del lado norte y 2 del lado sur
<i>Waji kol</i> 6	Total: 8 4 del lado norte y 4 del lado sur
<i>Waji kol</i> 7	Total: 4 2 del lado norte y 2 del lado sur

Asimismo, en el altar permanecieron la olla con *balche'* y su respectiva jicarita en el interior, la botella de licor, la vela o veladora, la cajetilla de cigarros entreabierta y el recipiente con la grasa de las aves. En algunos *waji kolo'ob* también colocaron bolsas pequeñas con granos de cacao, bolsas de sal, botes de miel, un sahumerio, utensilios de cocina como pinzas y cuchillos, y los platos donde después se sirvió la comida a los concurrentes. En el *waji kol* 7, figuraron tres grandes palanganas con las piezas de las aves, tapadas con paños. Por su parte, en el suelo, cercanas a las esquinas noroeste y sureste, se colocaron indistintamente las ollas o botes con la sopa y el *k'ol* y, en unos casos, pedazos de los panes. También estuvieron presentes algunas velas encendidas y el recipiente empleado como incensario. Debajo de la

mea yacía el molino desarmado y algunas de las palanganas empleadas durante la preparación de los alimentos.

Don Tono incensó el altar así ordenado. Inició en la esquina noroeste, prosiguió con la suroeste y después con la sureste, es decir, siguiendo un orden contrario a las manecillas del reloj; regresó al centro e hizo una cruz por encima de las ofrendas con la sartén que le servía de sahumerio. Se arrodilló e inició la oración: “En el nombre del Padre, del Hijo y del Es[píri]to Santo”, con la cual presentó el banquete a las deidades. La mayor parte del tiempo permaneció con las manos juntas, en actitud solemne, sin embargo, cuando mencionó a las entidades católicas, las separó y elevó ligeramente. Después de casi seis minutos y medio, hizo una breve pausa. Se puso de pie y continuó orando en maya y con la característica velocidad con que recita las plegarias. Alternó la prosa con las estrofas cantadas. Durante estas últimas sostuvo entre sus manos la olla con *balche*’ y la elevó unos centímetros por arriba del altar.

Al terminar, solicitó la presencia de algunos niños, cuyo número fue variado. En algunos *waji kolo’ob* sólo hubo niños (varones) y en otros, también niñas (tabla 27); en promedio, no rebasaban los 10 años. Siguiendo las instrucciones del *jmeen*, los infantes se colocaron de rodillas frente al altar, de manera equitativa a cada lado (figura 78 y tabla 27). En los *waji kolo’ob* 1, 3 y 6 don Tono dio de tomar un trago de *balche*’ a cada uno de los niños directamente de la jicarita: primero a los que se encontraban a su derecha (lado sur del altar) y luego a los de la izquierda (lado norte), iniciando siempre en cada lado con aquel que se encontraba más próximo a él y terminando con el más distante, es decir, del centro a los extremos del altar, como puede apreciarse en la tabla 27. Sólo en el *waji kol* 6 se siguió un orden diferente, dado que quien ofreció la bebida sagrada fue uno de los participantes del ritual, no el experimentado *jmeen* (tabla 27). En los otros rituales (*waji kolo’ob* 4, 5 y 7) el *balche*’ no se distribuyó entre los niños, sólo entre las personas adultas. Uno de los oferentes se encargó de repartirlo llevando consigo la pequeña olla hasta el lugar donde éstas se encontraban; de manera que hombres y mujeres por igual bebieron de la jicarita. Este mismo hombre distribuyó los 13 cigarros que habrían de fumarse a la mitad, según las indicaciones del *jmeen*. En la mayoría de los rituales fueron hombres quienes lo hicieron, sin embargo, en el *waji kol* 7 también algunas mujeres fumaron.



Figura 78: Participación de niños durante un *waji kol* efectuado por don Tono.

Don Tono continuó la oración y sirvió más sopa, ya fuese en las mismas jícaras que horas antes contenían *saka'* o en platos de plástico o unicel; sólo a uno de los niños más pequeños del *waji kol* 6 la sopa le fue servida en un vaso de plástico, para que no fuera a derramarla. A todas las ofrendas les colocó una pieza del ave y las acomodó en el altar que, para esos momentos, ya lucía repleto de comidas. A diferencia del reparto del *balche'*, en la distribución de la sopa siempre hubo niños; ellos fueron los primeros humanos en degustarlas después de las deidades. Es interesante recalcar que sólo en el último *waji kol*, el de la aguada *Xtopoxi'*, los niños emularon el canto de los sapos durante las oraciones, vociferando “wooo, wooo, wooo” como se hace habitualmente en los *maman cháak*, siguiendo las indicaciones de don Tono: “Ellos ya lo saben. Cada niño lo entrenan aquí, qué [le] va a tocar, cómo se dice en maya, *lek*, son esas grandes jícaras, él lo va a tocar haciendo como hablan los sapos. Y ahí dicen ‘muuuu, muuu’”. ¿Cómo se explica que en un ritual de agradecimiento y encomienda se ruegue también por lluvia por medio de estos sonidos onomatopéyicos? De acuerdo con el propio *jmeen*, porque el: “*Maman cháak* lo hacen en *waji kol*. Es como *waji kol*, pero lo hacen ellos en doble”. “¿O sea que lo hacen junto?, pregunté intrigado. Categórico, respondió que sí. Don Tono siguió orando y, uno a uno, fue entregando la sopa a los niños, haciendo la señal de la cruz encima de sus cabezas con las jícaras o recipientes que la contenían. En todos los rituales el orden del reparto fue el mismo que el del *balche'*; sólo en el *waji kol* 6 fue diferente por las mismas razones ya aludidas (tabla 27).

Tabla 27: Género de los infantes, orden de reparto y recipientes usados durante el ofrecimiento de *balche'* y sopa en los *waji kolo'ob*.

Clave	Número total de infantes	Género de los infantes, orden de reparto del <i>balche'</i> y recipientes usados											Género de los infantes, orden de reparto de la sopa y recipientes usados										
<i>Waji kol 1</i>	4 niñas	♀	♀	●	♀	♀							♀	♀	●	♀	♀						
		4	3		1	2							4	3		1	2						
		J	J		J	J							J	J		J	J						
<i>Waji kol 2</i>	Ninguno	-	-		-	-							-	-		-	-						
<i>Waji kol 3</i>	4 niños	♂	♂	●	♂	♂							♂	♂	●	♂	♂						
		4	3		1	2							4	3		1	2						
		J	J		J	J							J	J		J	J						
<i>Waji kol 4</i>	5 niños												♂	♂	♂	●	♂	♂					
		-	-		-	-							5	4	3		1	2					
													J	J	PP		J	PP					
<i>Waji kol 5</i>	4 (3 niños y 1 niña)												♂	♂	●	♂	♂						
		-	-		-	-							4	3		1	2						
													J	J		J	J						
<i>Waji kol 6</i>	11 (8 niños y 3 niñas)	♂	♂	♂	♂	♂	●	♂	♂	♂	♀	♀	♀	♂	♂	♂	♂	♂	♂	♀	♀	♀	♀
		1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	9	10	11	8	7	●	1	2	6	5
		VP	VP	VP	VP	VP		VP	VP	VP	VP	VP	VP	J	PP	VP	PP	J		J	PP	J	PP
<i>Waji kol 7</i>	8 niños													♂	♂	♂	♂	●	♂	♂	♂	♂	
		-	-	-	-			-	-	-	-	-	-	8	7	6	5	●	1	2	3	4	
														PU	PU	PU	PU		PU	PU	PU	PU	

● = *Jmeen*, J = Jícaras, PP = Plato de plástico, PU = Plato de unicel, VP = Vaso de plástico

Terminada la participación de los niños, don Tono continuó orando al tiempo que los oferentes se colocaron detrás de él, incluyendo algunas mujeres. Este fue el primer contacto que ellas tuvieron con el espacio ritual. Al *jmeen* se le observó entrecruzar las manos y también extenderlas y hacer la señal de la cruz por encima de las ofrendas. En el *waji kol* 4 esparció pizcas de la jícara central que contenía la mitad de sopa y la mitad de *k'ol* hacia los puntos cardinales, en dirección este, oeste, sur y norte y una última hacia arriba, hacia el centro, para concluir con una señal de la cruz sobre las ofrendas. Por su parte, en el *waji kol* 7 lo que esparció fue alcohol en las mismas cinco direcciones, pero, además, roció a los concurrentes que estaban detrás suyo. Cuando acabó, uno a uno los oferentes tomaron su lugar, oraron e hicieron con sus manos la señal de la cruz sobre las ofrendas del altar y sobre las ollas con las comidas dispuestas en el suelo. Mientras esto pasaba, los cigarros ya fumados se colocaron cerca de la esquina noroeste de la mesa, atados con algún cordel, bejuco delgado o con cualquier otro material que sirviera para mantenerlos unidos. Don Tono hizo una oración breve que culminó con una señal de la cruz sobre el altar.

Después de esto, las comidas se repartieron entre todos los convidados. No está permitido negarle el alimento a quien vaya por una ración, pues: “Si le niegas a uno, Dios lo está viendo. No, eso no es voluntad, es como obligación. Es que, como dicen, si ya uno viene a comer es la primicia, es pa’ todos...”. Sin embargo, la carne tiene una distribución especial pues se reparte entre los oferentes y entre aquellos participantes que más hayan ayudado en el ritual, tal como expresó uno de ellos: “Nos lo van a repartir. Ahí ta’: lo cortaron. ¿Cuánta gente llega? Y ya lo está cortando [...]. Ya cortaron. [A] cada uno le va a tocar uno; le va a tocar un poquito también de carne y lleva a su casa también”. Por ejemplo, en el *waji kol* 1, se formaron 15 porciones que incluyeron pedazos de nucas, patas, espinazos, piernas y alas, así como parte de los panes y de la carne extraída de las pechugas que no fue empleada en la sopa y que permanecía hasta ese entonces en el altar. En el *waji kol* 5, por seguir con los ejemplos, fueron 19 fracciones (figura 79). Esta repartición recuerda a la que se hace en las batidas o cacerías en grupo donde la carne “de monte” se divide a partes iguales entre los participantes (con excepción, claro está, de quien haya “tirado” al animal en cuestión, quien generalmente se queda con la cabeza).



Figura 79: Reparto de comida entre los oferentes del ritual.

Con este último reparto la mesa ritual poco a poco se fue quedando vacía. Don Tono hizo una última oración frente a ella. En el *waji kol* 2 empleó unas ramas de *sipche'* a manera de hisopo. Con ellas se rameó el cuerpo (cabeza, hombros y abdomen) y dio ligeros golpes a lo largo y ancho del altar, siguiendo una secuencia suroeste, sureste, noreste y noroeste, después de lo cual “barrió” el espacio ritual del centro hacia las orillas. Quitó el mantel de tela blanca que se empleó y “barrió” por debajo. Con ello, regresó a la mesa su condición habitual de mueble de casa. Y terminó persignándose. Por su parte, en el *waji kol* 4 parte de las ofrendas permanecieron en el altar hasta esta última bendición. Allí también empleó un hisopo de *sipche'* con el cual rameó la mesa en dirección noreste, noroeste, suroeste, sureste y centro y luego en sentido contrario. En ese mismo ritual, después sobrevino la santigua de un niño de aproximadamente dos años.

En la parte final del ritual, el *jmeen* se dirigió al *pib* e hizo la última oración del ritual. Arrojó las jícaras con *balche'*, sopa y *k'ol* que permanecieron en el altar durante todo este tiempo, así como el atado de cigarros. También echó las plumas y vísceras de las aves sacrificadas y algunas cajas de cartón empleadas para depositarlas, las botellas de plástico del *mayankol* e, inclusive, la “cáscara” del *balche'* en los casos en que ésta ya había sido utilizada varias veces y el hisopo empleado. De manera que el fuego del *pib* abrasó todo residuo, “para que así no quede nada, ni un mal viento, ni un aire. ¡Nada! Para que pueda así andar aquí toda la gente tranquilo [sic] que no tengan miedo de nada”, explicó el propio especialista ritual. En el *waji*

kol 6, después de hacer todo esto, don Tono realizó punciones en el pie y la pierna de una mujer y en los brazos de un hombre, porque “dicen que con eso se calma al aire”.

c) *Maman cháak o ch’a’ cháak*

Las peticiones de lluvia son los rituales más complejos de todo el ciclo ritual agropecuario maya y, asimismo, de los más documentados. En palabras de Villa Rojas: “Es la más elaborada y espectacular de las [ceremonias] que todavía se practican” (1995: 104). Consisten en una serie de ofrendas y plegarias encaminadas a obtener la benevolencia de toda una pléyade de entidades sagradas asociadas a las aguas, lluvias, vientos y montes. De manera particular, se les implora por agua en forma de lluvia, cuya temporalidad y calidad sean óptimas para el buen desarrollo del maíz (Gabriel, 2010c). Asimismo, se pide perdón por las ofensas cometidas, sobre todo por aquellas de índole comunitario, como supone la muerte de animales silvestres durante las quemas. Por ejemplo, en Xocen, después de las quemas se cuentan los caparazones de las tortugas quemadas y en el *ch’a’ cháak* se solicita el perdón de *metan lu’um* o *kanaan lu’um*, el dueño de los animales, por tal afrenta (Terán y Rasmussen, 1994: 204).

En Los Chenes las peticiones de lluvia no son tan frecuentes como en otras zonas peninsulares. Durante el periodo de campo de la presente investigación, sólo tuve conocimiento de dos: una que documenté en Bolonchén, el 19 y 20 de junio de 2018, y otra que fue registrada por la lente de Miguel Cetina, el 25 de mayo de 2018, en la misma comunidad; ambas presididas por don Tono con ayuda de don Daniel. De la segunda, tuve acceso a las fotografías y videos. En las ceremonias se apuntó que el objetivo fue “hablar que caiga la lluvia”, “pedir la lluvia” y “que haiga [sic] abundancia en la lluvia, para que, pues, haiga producción, pa’ que pueda producir la semilla que estamos poniendo en la tierra”. En palabras de don Tono, se realizan para: “Pedir la lluvia, es pedir a los dioses de la lluvia y de la tierra, del campo, para que haiga abundancia en la lluvia, para que, pues, haiga producción. Pa’ que pueda producir la semilla que estamos poniendo en la tierra”.

La forma más común de llamar al ritual en Los Chenes es *maman cháak* y, en segundo lugar, *ch’a’ cháak*, “pero es lo mismo eso, es lo mismo”, aclaró uno de los entrevistados. También

fue referido como “la primicia grande”, porque se puede realizar “en una noche y en un día”. Un nombre similar a éste, el de “trabajo grande”, lo reportó Faust en Pich, Campeche, donde, además, se le llama pan de milpa y *tuti wah*, en alusión al nombre de las tortillas que se elaboran durante él (2010: 188).

La palabra *maman* podría estar relacionada con *mam*, para la que el *Diccionario Maya Cordemex* proporciona tres acepciones: a) abuelo por parte de la madre, b) “temida deidad del mal entre los mayas, quien sale de su morada bajo la superficie de la tierra únicamente en determinados días de crisis (*wayeb*), al final de éstos se le suspende toda reverencia y es duramente expulsado o desterrado”, y c) dioses *k’ek’chi* de las montañas y de los valles, que ayudan a los hombres en su trabajo proporcionándoles alimentos; relacionados con la lluvia (Barrera Vázquez, 1980: 491). Para Quintal *et al.* estaría asociada, más bien, a *man*, que significa “comprar”, por lo que sugieren que el nombre del ritual podría interpretarse como “comprar lluvia”, toda vez que las ofrendas otorgadas representan el “pago” por el agua pluvial, “pues en este tipo de rituales se ‘compra’ la lluvia, porque se piensa en ocasiones que si la lluvia cae en una milpa, significará que en la de junto no caerá si el campesino no pide y ofrece por ella dando algo a cambio” (2014: 117).

Por su parte, el nombre *cháak* se relaciona con el ancestral dios maya de la lluvia. Varias fuentes coloniales dan cuenta de ello. Por ejemplo, en la *Relación de Xocen*, documento colonial que figura en las *Relaciones Histórico-geográficas de la Gobernación de Yucatán*, de 1547, se lee que: “Adoraban en tiempo de su infidelidad un ídolo que llamaban Chaque [Chaac], que es abogado del pan y de las pluvias; sacrificándole armados [armadillos], perros y otras aves silvestres, y cazas de venados y conejos. [...]. No dejan muchos de ellos de idolatrar y hacer sus ceremonias antiguas. Hacen unos ídolos de barro con muy malas cataduras” (De la Garza, 1983: 226). En la misma localidad, pero en tiempo contemporáneo, un relato describe a *Cháak* como un anciano barbado con un caballo blanco que porta una montura de plata, que al galopar produce el trueno, así como una espada, que simboliza el rayo, y un calabazo lleno de agua, “como el que tiene San Isidro”, con el que esparce el vital líquido por diversos lugares (Teran y Rasmussen, 1994).

Los *ch’a’ cháako’ob* se realizan durante las primeras semanas después de sembrar el maíz, en el transcurso de la canícula o cuando la carencia de agua amenaza los cultivos (Tozzer,

1907; Gabriel, 2010c). “Todavía no he puesto la fecha”, apuntó don Tono para el *maman cháak* que realizaría por cuenta propia. Y continuó: “Eso depende de cómo está el tiempo. Pero mayormente [es a] finales de mayo; si se adelantan las lluvias o atrasan las lluvias. Si vemos que ya adelantó [las] lluvias [sic], la tierra ya se preparó, ya se está sembrando, entonces ya se hace el *ch’a’ cháak*”. Otros productores dijeron que: “Se hace cuando ya se sembró la milpa, que ya estamos sembrando la milpa, se hace *ch’a’ cháak*”, o bien, “Antes, antes. Siempre lo hacemos en el mes de mayo. Antes que empecemos a sembrar”. Unos más indicaron fechas más tardías: “Ese es para agosto”. Se tiene entonces que el *maman cháak* se realiza a lo largo de todo el periodo de crecimiento del maíz, principalmente a inicios de la siembra e, inclusive, cuando ya han caído las primeras lluvias (ver figura 48). En este último caso, se agradece por la caída de las aguas inaugurales y se implora su continuidad a lo largo de la temporada. No ejecutar el ritual bajo el argumento de que ya se han regado los sembradíos, podría detonar el encono de las deidades pluviales y el cese de las precipitaciones.

A diferencia de la entrega del *saka’* y los *waji kolo’ob*, que son privados o familiares, las descripciones etnográficas apuntan que las rogativas de lluvia se caracterizan por ser públicas y muy concurridas, por lo que es posible que congreguen a todo un pueblo o, inclusive, a pobladores de otros tantos. Entre las más numerosas se cuentan las de Xocen, que reunieron a más de 80 milperos a finales de los años ochenta del siglo pasado, así como las descritas en las clásicas etnografías de Redfield y Villa Rojas (1934), en Chan Kom, y Villa Rojas (1978: 323-324), en X-cacal Guardia, que congregaron a toda la comunidad. De hecho, Villa Rojas describe que en 1935 se realizó un *okotbatam* (nombre local dado a la ceremonia de petición de lluvias) en el que se reunieron todas las familias del cacicazgo integrado por ocho poblados.

Los testimonios recabados en Los Chenes apuntan que aún se siguen realizando *maman cháak* comunitarios en la región. En Huechil se dijo que: “Toda la gente se junta. Todos los que tienen milpa, los señores, así, que participan en estas cosas”, y en Bolonchén que: “Todos los ejidatarios van a cooperar. [...] Van a dar un pollo; si vienen 100 ejidatarios, van a matar 100 pollos”. Sin embargo, como se verá adelante, esto cada vez es menos frecuente. Su organización corre a cargo del comisariado municipal o las autoridades civiles en turno,

quienes en colectivo acuerdan los detalles de su realización, como el lugar y la fecha: “Eso el comisario lo hace”, comentó un productor. Tal forma de organización es habitual en toda la Península y propicia que las autoridades civiles comunitarias asuman papeles importantes en términos de organización comunitaria al fungir como intermediarios entre el ejecutor del ritual y el pueblo (Rendón, 1989: 299).

Por su parte, los asistentes se encargan de llevar los insumos necesarios para la ofrenda y de ejecutar las actividades que sean necesarias el día del ritual. Al respecto, don Lupe dijo que: “Toda la gente tiene que traer un gallo, pollo, por fin, para hacer *mul meyah*, trabajo en global, así, juntos. Para el nixtamal cada uno tiene traído una cuarta, o dos cuartas, hasta que [ininteligible]. Allá. Hay el que va a traer maíz, aparte el que va a traer pepita. Si tú, por ejemplo, trajiste maíz, no tienes derecho [*sic* por obligación] de traer otro. Por ejemplo, yo no tengo pepita, pero tengo maíz”. Doña Bety, de Huechil, aportó el siguiente testimonio:

El *maman cháak* cuando lo hacen hasta las gallinas son más, porque todos los señores de acá [participan], 40-50. Dos que tres de otra religión que no participan. Pues son los que no traen. Pero si no, cada señor que venga tiene cargada una gallina, una pava, un pavo; lo que sea. Allá sí son bastantes. Allá sí son bastantes gallinas. Le digo que cuando vaya [se refiere a su esposo], por ejemplo, él cuando se levanta tempranito, va a estar abriendo [el] gallinero, carga su gallina y se va. ¡Eso todos! Cuando lleguen tienen cargado sus gallinas. Cuando las empiezan a matar allá sí es bastante.

La cooperación también puede ser monetaria. Por ejemplo, en Bolonchén se mencionó que cada productor aporta \$50.00, aproximadamente, para la compra de pavos, maíz, cacao, miel, licor de caña *mayankol* y, en general, todo lo necesario para el ritual: “Eso sí, pero pa’ comprar pavos, pa’ guiso de *pib*, [porque] nosotros hacemos 60-80 *pib*, 80 *pibes*”. Asimismo, el dinero recabado se emplea para cubrir el pago por los servicios del *jmeen*.

Las desavenencias no faltan en la organización de los rituales comunitarios. Por ejemplo, en Katab, donde “casi todos los ejidatarios lo hacen, cada año lo hacen”, los desacuerdos con las autoridades civiles ocasionaron que no se efectuara el *maman cháak* en el año 2016. De acuerdo con un ejidatario entrevistado, estas fueron las consecuencias:

No lo hicimos. Pues por capricho del comisario ejidal. Pues por eso, pues... Pues hay compañeros que no germinó bien la semilla. Se tuvo que volver a comprar otra semilla, eso nos costó bastante... Y dijimos: “¡No! Esto es falla de nosotros por no hacerlo”. ¿Cuánto nos costaría un almud de maíz, un gallo? [A] que tú pierdas seis hectáreas de maíz que ya has

sembrado, porque la semilla cuesta bastante, hacia \$2,000 la bolsa de la semilla y la morada \$1,960.

Por ello, en palabras de otro productor: “Se paró la lluvia a la hora de la siembra. Hay algunos que sembraron un poquito adelantado [y] sí germinó bien, pero como se secó la tierra, mucha gente perdió. Y ahí nos dimos cuenta de que no se vale hacer eso. Hay que tener mucha fe. Mientras no llueve, el mundo se paraliza. Mientras no hay lluvia, nada se puede hacer”.

Otros entrevistados refirieron que, en algunas poblaciones, como el mismo Hopelchén, se ha contado con apoyos gubernamentales para la realización del ritual comunitario. Tales apoyos pueden enmarcarse en diversos programas asistenciales, como los relacionados con la cultura y el turismo. Un ejemplo de los últimos lo encontramos citado en el *Diario de los Debates*, el órgano oficial de difusión del Poder Legislativo, del 22 de abril de 2014, en el que, a la letra, se lee que: “El Senado de la República exhorta respetuosamente ala [sic] titular dela [sic] Secretaría de Turismo, al titular del Poder Ejecutivo del estado de Yucatán y al titular de la Secretaría de Fomento Turístico del estado de Yucatán, para que se lleven a cabo acciones conjuntas que promuevan el turismo en la región Oriente del estado de Yucatán”. Como ejemplo de las posibles acciones a ejecutar se menciona al “ritual maya, dedicado al Dios Cha-Chaac (Dios de la lluvia)”, que se realiza en la localidad de Kikil, municipio de Tizimín, que se “promueve entre los turistas [...] y tiene como objetivo solicitarle a este Dios, acabar con las sequías y pedir sus favores para que llueva y de esta manera la milpa pueda desarrollarse sanamente y crecer”.

Este tipo de exhortos y actividades sugeridas presenta información distorsionada, como el nombre del “Dios Cha-Chaac”, y, además, distan del sentido original de las peticiones de lluvias al folklorizarlas y ofrecerlas como atractivo turístico y objeto de mercantilización, similar a lo señalado páginas atrás respecto a los rituales “mayas” efectuados en la Riviera Maya. Además, pueden generar conflictos en las comunidades, como ocurrió en el referido Hopelchén:

Una vez, este, le dieron un dinero el [sic] comisario y no lo hizo, él lo gastó. Dicen [que fueron] \$15,000. Pero él solo nomás lo gastó. No lo dio a la gente. La gente lo sabe, pero así que no lo hace, así se quedó. No le hicieron nada. Así se acabó.

A uno a que le dieron dinero por la sependendia [sic por dependencia] y se cuelan por lo que le dan. Esa vez lo hice. Yo fui comisario dos años. Un año lo hizo [sic por hice]. Vino uno [se

refiere a otro poblador] y me lo dijo: ¿Vas a ‘cer [el *maman cháak*]? ¿Va a tomar fotos? Tan siquiera da algo, [le dije]. Es que estoy sacando foto, [me dijo]. Más la foto que llevó él. Ahí ganó él sacando todas las fotos. Evidencia. Para llevarla allá. Para que se quede él [se refiere al apoyo monetario].

Ahora bien, amén de los problemas anteriores, en la región se observa la disminución del carácter colectivo de los *maman cháako’ob*: “En Bolonchén lo hacen. Pero ahorita Bolonchén es un pueblo muy grande. Tiene calles por todos lados. Entonces allá no todos lo hacen. En Bolonchén son unos cuantos nada más que hacen”. Del mismo modo, en Chunyaxnic, se refirió que el grupo encargado de la organización se dividió en tres más pequeños. Así lo narró uno de sus integrantes:

Aquí en el pueblo, aquí hay procesión para lo que es pedir la lluvia. Es que eso se hace cuando se hace el *ch’a’ cháak*. Porque nosotros hacemos el *maman cháak* y también un grupo acá que hacen el *maman cháak*. Pero ¿por qué nosotros cambiamos? Nos cambiamos, nos quitamos de ellos porque ellos a veces... Pues yo a veces... pensamos que a veces no lo creen, porque a veces no deciden pa’ cuando. En cambio, nosotros decimos: “¿Pa’ cuándo?”. Nosotros, antes, cuando ya está el elote así, es cuando hacemos el trabajo, pero ahora no. Cuando ya vamos a sembrar, el primer día de siembra, a veces, programamos: bueno, tal día de siembra. Y así lo hacemos. Pero ellos [...] así como decimos nosotros: “A veces no se quieren endeudar”. Y a veces, también, cuando se endeudan, no pagan. Y mientras le echen la culpa. Dicen: “¡Ah, dios no me regó mi maíz! No ha [ininteligible] este año”. Sino que ellos siembran una semilla barata.

Se trata, pues, de pequeños grupos de productores que deciden realizar la petición de lluvias por cuenta propia sin esperar la participación de toda la comunidad. Como en el caso de los *waji kolo’ob*, estos grupos suelen integrarse por familiares, compadres u otros productores con los que se trabaje en conjunto. Este fue el contexto observado durante el trabajo de campo de la presente investigación en el que no se tuvo conocimiento de algún *maman cháak* comunitario. El de junio de 2008 fue organizado por 17 productores, uno de los cuales comentó que:

Eso ya es una creencia que ya tienes con Dios, porque la acción de gracias que se hace, así como lo hace don Tono, es la señal de uno que lo ve. O sea, nos cuentan, pero sí confiamos, pues, en Dios. Porque hay veces... Nos pasó, dos años ahorita [que] no lo hicimos. A la hora de la siembra se para la lluvia. Ahí nos recordamos, pues es culpa de nosotros; no fue de arriba. Y dame una prueba de que realmente el que cree en Él pues hay vida, hay de todo...

Al igual que en los *ch'a' cháako'ob* comunitarios, en los grupales cada productor aporta su ofrenda, pues: “Si uno tiene su creencia en lo que van a hacer, llevas un pavo, llevas un gallo, una gallina, llevas dos almud [sic] de maíz. Lo que tú en tu voluntad te nazca, llevas”.

En la literatura se reporta que los *ch'a chaáko'ob* pueden durar hasta tres días, en cada uno de los cuales se practican diferentes actividades. Los registros etnográficos más antiguos dan cuenta que durante los primeros días se realizaba la búsqueda de agua virgen en los cenotes cercanos a las comunidades para la preparación de las bebidas sagradas. En Chan Kom, por ejemplo, el líquido empleado en los *ch'a ch'aak* debía mostrar un mayor grado de pureza que el usado en otros rituales. Así lo describieron Redfield y Villa Rojas:

Al mediodía de este primer día: todos los hombres fueron con los *h-men* a buscar “agua virgen” de un cenote situado en lo profundo del bosque a algunos kilómetros de Chan Korn. El agua utilizada en la preparación de los alimentos para las otras ceremonias suele extraerse del cenote del pueblo, pero a primera hora del amanecer, antes de haber sido contaminada para fines rituales por el contacto con las mujeres que allí sacan agua para uso doméstico. Para el *cha-chaac* esta precaución no es suficiente y el agua debe provenir del cenote sagrado, al que se supone que las mujeres nunca deben ir. El *h-men* les dice a los demás que es a este cenote donde los *chaacs* van a llenar sus calabazas cuando están a punto de regar las plantas tiernas de maíz. Sólo se puede llegar al cenote arrastrándose a través de un túnel oscuro y resbaladizo, de unos 30 metros de longitud. La dificultad de la entrada y el movimiento de serpiente de la procesión iluminada con antorchas realzan la maravilla del acto ritual (1934: 139).

Otra de las actividades que aún se realiza en el primer o segundo día del *maman cháak* es la cacería grupal o batida, con la finalidad de obtener carne de monte. Por ejemplo, en San Isidro Macyam, municipio de Tekax, al sur de Yucatán, los participantes consultan al *jmeen* sobre el lugar al que han de ir a cazar el venado. Para ello, el especialista consulta su *sastún* y, entonces, les indica el sitio, pues “ahí lo van a poner los *yumtzilo'ob* y ese quiere que maten”. Después de haber obtenido la presa, los hombres regresan al lugar del ritual, “benefician” o destazan al animal y el especialista lo entrega como primera ofrenda a las entidades sagradas.

En Los Chenes los *maman cháako'ob* documentados duraron uno y dos días, aunque don Tono mencionó que podían ser hasta tres.⁹⁶ Sin embargo, durante ellos no se realizó ni

⁹⁶ “Cuando el *ch'a' cháak* es de tres días. Vamos a suponer que hoy se va a terminar. Lo empiezo el jueves, viernes y sábado. El jueves se pone el *saka'*; el viernes se pone *saka'*; el sábado *saka'* y ya para terminar la ofrenda. El *balche'* si lo voy a hacer el sábado, pues el viernes, el viernes [lo pongo].

recolecta de agua virgen, ni cacería alguna. En el de junio de 2018 el primer día se destinó a la cocción del maíz amarillo Santa Rosa para el *saka'* y la molienda de la pepita de calabaza para el *sikil*; actividades que se realizaron en el patio de uno de los oferentes, bajo la supervisión de don Daniel. El segundo se realizó el ritual propiamente en “un cabo del pueblo”, esto es, en un terreno ubicado en la periferia, cercano al hospital comunitario. Por la mañana llegaron los participantes cargando gallos, gallinas y, en general, con todos los insumos necesarios; uno de ellos anotó lo que aportó. Los primeros en arribar iniciaron con la nixtamalización del maíz para los panes, la recolección y el acarreo de maderas secas para el *pib* (que en esta ocasión fueron *jabín*, *kitín che'* y *chaka'*) y de ramas enteras de *kaskab* para hacer “*u mak*⁹⁷ *pib*”, es decir, “su tapa del *pib*”. Dado que había troncos grandes, fue necesario usar una motosierra para cortarlos. Una vez que la madera estuvo concentrada, se procedió a cavar el hueco y después a prenderlas.

Uno de los elementos más referidos de las peticiones de lluvia son los altares con arcos de ramas. Estos elementos pueden encontrarse sólo en la parte oriente del altar cruzando de un lado a otro, o bien, entrelazados de una esquina a otra. El entrecruzamiento genera un punto medio, el *chúumuk ka'an*, que corresponde al cenit, el punto más alto alcanzado por el sol en su recorrido este-oeste, al cual se contrapone el nadir o *yáanal lu'um* en el inframundo (Quintal *et al.*, 2003: 281-282). En algunas comunidades se emplean altares en lugares específicos con ofrendas particulares, pues se destinan a diferentes entidades sagradas (Gabriel, 2010a). También existen reportes de la construcción de una fila entera de arcos, a manera de túnel, bajo la cual se desplaza el *jmeen* desde un altar a otro o hacia otro espacio ritual (figura 80). Así ocurre en el sur de Yucatán y en algunas comunidades campechanas. Por ejemplo, en Pich, al oeste de Los Chenes, se colocan siete arcos que parten de la mesa hacia el centro del área ceremonial en dirección este-oeste; encima de ellos se atraviesa una liana de la que se cuelgan tres jícaras de *saka'* y tres cruces (una al centro y una en cada extremo) como ofrenda a los dueños de los vientos (Faust, 2010: 191-192).

⁹⁷ *Mak*: tapa de caja, atapador de vasijas, o cerradura, y puerta la que se abre y cierra (Barrera Vázquez, 1980: 479).



Figura 80: Arcos vegetales en un *cha'a' cháak* del sur de Yucatán.
Fuente: Gabriel, 2010a: 27

En Bolonchén el altar consistió en una mesa de madera acomodada hacia el oriente con un único arco. Don Daniel y uno de los participantes fueron los encargados de atar un tronco delgado de *tsulutok* o pata de vaca (*Bauhinia divaricata*, o bien, *B. unguolata*) en cada una de las esquinas sureste y noroeste, doblarlos y unirlos por el medio con ayuda de rafia hasta formar el arco. El *tsulutok* “no es bejuco, es madera”, me aclararon. El arco unió simbólicamente los tres planos del universo mesoamericano ya que empezaba desde la parte más baja de la mesa-altar, las patas, representación del inframundo; atravesaba la superficie de la mesa, esto es, la tierra, y se prolongaba hasta arriba, el cielo. Una representación del mundo maya, como ya se ha apuntado. De este arco colgaron 13 jícaras a manera de *chuyub*,⁹⁸ es decir, sostenidas con tres hilos de rafia de plástico y asentadas con un arillo de bejuco, *me'et*.⁹⁹ Con otros dos palos delgados del mismo *tsulutok* formaron una cruz debajo del arco. Don Tono precisó a sus ayudantes que los brazos de la cruz y la distancia entre éstos y el extremo superior debía ser igual: “Para que no quede mal”.

Las bebidas se prepararon de la forma habitual; al *balche'* se le adicionó *mayankol* y al *saka'*, cacao. Don Tono sirvió el *saka'a* en las jícaras y don Daniel las colocó en sus respectivos *ch'uyubo'ob*. Sobre el altar yacía el bote con el resto de la bebida, la ollita con el *balche'*, el

⁹⁸ *Ch'uyub*: colgadero de que algo cuelga, rodaja con cuerdas para colgarla o que quede pendiente, para llevar platos o tener las cosas fuera del ataque de los animales (Barrera Vázquez, 1980: 147).

⁹⁹ *M'et*: ruedo, rodete o rodillo sobre [el] que se asienta cualquier vasija; *Me'et*: rueda sobre [la] que ponen algo como jícara u otro (Barrera Vázquez, 1980: 521).

molino con el que se molió el cacao (aún armado, cerca de la esquina suroeste), una cajetilla de cigarros (marca *Pal Mall, Black Edition*), una vela y una veladora (figura 81). Cuando todo estuvo dispuesto, don Tono inició la primera oración, de pie frente al altar, a la velocidad exhibida en los otros rituales y cantando algunas estrofas. Respecto a las oraciones que el *jmeen* pronunció durante los *ch'a' cháako'ob* es importante indicar que, pese a que no se cuenta con su transcripción, ni traducción, se perciben variaciones en el contenido y ritmo en comparación con las pronunciadas en los otros rituales, principalmente, la mención de entidades sagradas de raíz maya asociada a las lluvias, los *chaáko'ob*.



Figura 81: Arco del altar del *maman cháak* con *ch'uyubo'ob*.

Después de la oración el *jmeen* se acomodó en una pequeña silla e inició el sacrificio de dos pavos, uno negro y el otro blanco, que habían sido comprados a razón de \$500.00 cada uno; don Daniel, por su parte, se encargó inmolar una pavita ceniza. Los sacrificaron y sacralizaron de la forma ya descrita, usando una pluma para perforar sus cabezas; la única diferencia fue que, además de *balche'*, también vertieron *saka'* en sus gargantas. En este ritual no hubo presencia de aves de granjas, sólo criollas, lo cual se relaciona con el mayor grado de pureza que exhibe en comparación con los otros. El ayudante fue quien se encargó del sacrificio de dos gallos colorados, una gallina negra, una gallina blanca y una café. En las peticiones de lluvia más grandes se puede sacrificar hasta un centenar de aves de traspatio;

por ejemplo, en el *ch'a' cháak* documentado por Gubler, en Oxkutzkab, Yucatán, en 1992, la ofrenda consistió en 130 pollos (2017: 79).

Terminados los sacrificios don Tono devolvió el contenido de 10 jícaras al bote con *saka'*. De la tres restantes que quedaron suspendidas “dos son para la sopa y una para bendecir la mesa al final”, me explicó el *jmeen*. Acto seguido, los oferentes pasaron uno a uno a orar y bendecir la mesa con sus manos. Después se repartió el *saka'* en platos de plástico, así como *Coca Cola* y otros refrescos embotellados. Mientras tanto, al otro lado del terreno los demás participantes elaboraban los panes y comidas de manera similar a lo descrito para los *waji kolo'ob*. En total prepararon 13 panes: ocho de 13 capas —“puro de 13”, refirió un entrevistado— y con un pedazo de corteza de plátano en la parte superior, y cinco “revueltos con pepita, sin capas”; todos con las características marcas dactilares. También prepararon 28 *woitos* en sus respectivas “bazucas”. Para asegurar la cocción de los panes, los hombres “hicieron un secreto”: en cada esquina del *pib* colocaron siete bacales. Como pasa con las aves, en los *ch'a' cháako'ob* comunitarios se ha apuntado la factura de decenas de panes que reciben diferentes nombres de acuerdo con la región (Gabriel, 2010c; Redfield y Villa Rojas, 1934: 140; Ruz, 1998: 8).

Durante el tiempo que duró la cocción, esto es, 1 hr 15 min, aproximadamente, varios hombres solicitaron al *jmeen* que les leyera las cartas. El acto adivinatorio se realizó en el altar que para entonces hacía las veces de una mesa cualquiera con presencia de utensilios de cocina (tazones de plástico y cucharones) y hasta una bolsa de botanas; los únicos elementos sacros que contenía eran las tres jícaras con *saka'* colgadas del arco, la olla con *balche'* y la cajetilla de cigarros. Un ejemplo más de la sacralización temporalmente diferenciada que exhiben estas mesas-altares a la que me he referido páginas atrás. Una vez que los panes se cocieron y desenterraron, uno de los oferentes repartió el *mayankol* entre sus compañeros en la jicarita que se encontraba dentro de la olla de *balche'*, la misma que don Tono lleva a todos sus rituales.

Transcurridos algunos minutos, se procedió al acomodo de las ofrendas en el altar. Don Daniel dio las indicaciones respecto a su ubicación. En cada una de las esquinas noreste y sureste se colocaron cuatro panes de los que tenían el pedazo de corteza de plátano como distintivo, mientras que los cinco restantes se destinaron al *ya'ach'*. Encima de los panes don

Tono dispuso algunas piezas de pollo, incluyendo cabezas y patas. Por su parte, 14 *woitos* fueron colocados en cada una de las esquinas noroeste y suroeste. Delante del altar, justo debajo del arco, se colocó una tabla larga de madera con los pedazos más duros que sobraron del *ya'ach'* y, detrás, ya debajo de la mesa, se alinearon 12 velas y una veladora en vaso, cuidando que no las apagara el viento.

Las comidas se sirvieron en seis platos hondos de plástico de color azul ubicados a cada lado de la mesa (una fila de *k'ol* y una de sopa con *ya'ach'*), más uno al centro con la combinación de ambas. Don Tono le agregó a cada plato pequeños trozos de carne desmenuzada y algo de grasa. Sobre el altar también estaban la cajetilla, la olla con el *balche'*, la botella de licor de caña —ya casi vacía—, algunos sobres con incienso, un tazón de plástico con la grasa de las aves y una veladora. En el piso yacía una gran olla con *k'ol*, en la esquina noroeste, y otra más con sopa y *ya'ach'*, en la suroeste; a esta última se le vació el *saka'* de dos de las jícaras que pendían del arco, tal como me había dicho el *jmeen*. En la parte central permanecía un bote con más sopa y otro con las piezas de las aves (figura 82).



Figura 82: Acomodo del altar durante la presentación de las comidas en el *maman cháak*.

Una vez que todo estuvo ordenado, el *jmeen* empezó a orar de rodillas, haciendo la señal de la cruz sobre el altar y, en ocasiones, tocándolo con sus manos. Don Daniel permaneció a su lado, pendiente de que las velas y el incienso no se apagaran. Después de unos minutos, don Tono llamó a cuatro niños para que representaran a los sapos rogadores de lluvia. A

diferencia de los *waji kolo'ob* en los que ubicó a los infantes al lado suyo, en esta ocasión dispuso “uno en cada esquina” de la siguiente manera: una niña del lado norte de la mesa; una del lado sur; un niño cerca de la esquina noroeste y una niña cerca de la esquina suroeste. Por momentos permanecieron sentados y en otros arrodillados. Cuando don Tono les indicó, profirieron el canto “wooo, wooo, wooo”. Tal acción de magia simpática tiene por objetivo llamar a las lluvias, puesto que entre la población maya se considera que las vocalizaciones de los anfibios preceden a las precipitaciones pluviales. En palabras de Rendón (1989: 300): “La lluvia caerá porque se está produciendo o, más bien, se reproduce, se recrea. En el rito hay oculta una recreación general del universo, de la tierra y de la lluvia”. En el *maman cháak* del 25 de mayo de 2018, se notó una variación en la disposición de los infantes, pues los tres niños y la niña que participaron se sentaron debajo de cada esquina del altar.

En los *ch'a' cháako'ob* de otras regiones, como la de Camino Real, no son niños los que personifican a los sapos, sino adultos. En algunas otras hay más personajes. Por ejemplo, en Dzi, municipio de Tzucacab, cuatro niños representaron a los sapos, mientras un hombre adulto hizo las veces de *balam*, el cuidador de las milpas. Los primeros se colocaron en cuclillas debajo de la mesa desde donde asemejaron el croar de los anfibios y el sonido de la lluvia cayendo con ayuda de latas con piedrecillas en su interior. Por su parte, el *balam* se ubicó en la esquina sureste del terreno, hasta donde le fueron llevadas parte de las ofrendas una vez que el *jmeen* terminó de orar (Rendón, 1989: 300).

En las peticiones de lluvia de Tiholop, municipio de Yaxcabá, Yucatán, hay representaciones aún más detalladas por parte de hombres adultos que son escogidos por medio de la “lectura” de granos de maíz, un ritual adivinatorio cada vez menos practicado en la Península y aún preservado entre grupos mayenses de Guatemala. Cuatro representan a los “santos chaques” posicionados en cada esquina del altar; cada uno rocía el agua de su calabazo hacia un punto cardinal específico y ofrece comida a las entidades sagradas (*yuumtsilo'ob*, *yuum kakabo'ob* o *yuum xholop* y *cháako'ob*). Uno más es el *t'up*, la personificación de Dios Padre y, por tanto, la figura principal del ritual, a quien se ofrecen piezas de los venados cazados y quien asperja agua al centro del espacio. *Chaqes* y *t'up* portan machetes pequeños y rifles hechos con madera de *chakah*, así como un látigo o *huich* de un bejuco rastrero llamado *aak*, que continuamente agitan simulando sonidos de trueno y disparos. El último es el *itsa'*, encargado

de cuidar que el ritual se realice en el orden correspondiente y de llamar a los *yum kumku*, señores del trueno, a que tomen la esencia de las ofrendas (Tuz, 2009: 168-174).

De regreso al *maman cháak* chenero, Tono continuó orando de hinojos frente al altar, juntando sus manos de vez en cuando, en señal de solemnidad. Pasados unos minutos, se puso de pie, tomó el plato central y lo elevó unos centímetros. Luego entregó la olla de *balche* a don Daniel, para que repartiera la bebida entre los concurrentes, y también la cajetilla, de la cual se fumarían 13 cigarros hasta la mitad. El ayudante también se encargó de servir cuatro jícaras de sopa, que el *jmeen* bendijo con su mano. Con cada una hizo la señal de la cruz sobre la cabeza de cada niño, para después entregárselas siguiendo el mismo orden observado en los *waji kolo'ob* (véase la tabla 27). Una vez que los infantes recibieron su alimento, se marcharon a degustar la comida junto a sus familiares.

Acto seguido, todos los oferentes se reunieron frente al altar con el *jmeen* y su ayudante al centro. Don Tono bajó la última jícara de *saka* que pendía del arco y empezó a orar; a medida que lo hacía, mencionaba los nombres de los participantes y asperjaba la bebida siguiendo el orden este, sur, norte y este. Después, tomó el poco *mayankol* que aún quedaba y lo roció al oeste, norte, sur, oeste, norte, este y sur procurando que cayera sobre los presentes.

Don Daniel se dirigió al frente del altar y asestó tres machetazos sobre el centro del arco para luego desmontarlo en su totalidad con ayuda de otro participante. Al preguntar a don Tono el porqué de esto, respondió que:

Así se le pone el arco, que significa el arcoíris. Pues es el aro que se pone. Se pone un aro frente a la mesa. Y ya cuando estás terminando la ofrenda, que se pasa dos de los socios que están haciendo la ofrenda, esos, pues se le corta, se le arranca el signo. Rociando con el *saka* y el aro, el arco ese, el signo. Quitando el arcoíris [es] donde viene la lluvia, porque si no se quita el arcoíris donde viene la lluvia, no llueve. Es un signo, hay que quitarlo. [...] hay que quitarlo [*sic*]. Po'que pa' quitar el arco iris, al oriente que viene la lluvia, hay que quitar el arcoíris, es el símbolo, es el arco que se pone en la mesa. Es que... el *ch'a' cháak* es una ofrenda más grande.

Cuando don Tono menciona que “quitando el arcoíris [es] donde viene la lluvia, porque si no se quita el arcoíris donde viene la lluvia, no llueve”, está indicando que el arco es el medio o vehículo que permite la llegada de las entidades asociadas al agua pluvial y la caída de ésta.

Una concepción similar fue apuntada por Ruz en Tixhualactún, donde al bejuco *xtajkaane*¹⁰⁰ le llaman *beelchaak*, cuya traducción, “el camino del Chaac”, el “pararrayo”, denota que es empleado para “dirigir con precisión los rumbos del rayo; no vaya a equivocarse y descargar sobre otros pueblos su húmedo homenaje” (1998: 8). En su descripción del referido *ch’a’ cháak* de Tiholop, Ruz (2009: 174) apunta que los *yum kumku*, señores del trueno, atraviesan por los bejucos colocados en el altar para tomar la esencia de las ofrendas.

Esta acción también representa una ruptura simbólica del cielo que permite que se abra y derrame el agua contenida, de manera similar a como lo hacen diversas entidades sagradas por medio de “llaves”. En los rezos de los *ch’a’ cháako’ob* de Xocen, recabados por Terán y Rasmussen, figuran las siguientes divinidades como portadores de tales llaves: San Miguel Arcángel, referido como el Guardián de la Mayor Fuente de Agua; San Roque; *X’Ko’olebil Aj Kanan Ya’abi Ti’noj Sayab* o Virgen Celadora de las Llaves de la Fuente Principal de Agua, y *X’Ko’olebil Kalan Ox Xlajun Munial* o Virgen Guardiania de las Trece Nubes.¹⁰¹ A guisa de ejemplo, a continuación, se presenta un fragmento de dichos rezos:

¡Ay!, Señor Dios Nuestro, perdónanos y que se enfríe la tierra donde están las milpas, donde están todos los demás sembrados en la sementera, en esta santa región de tus devotos, tus hijos fieles, de tus enviados, desde donde rogamos a los pies de tu hermosura Padre Señor San Roque, por intermedio de tu ángel para que entregue las llaves en las manos de nuestra hermosa Virgen Licencia. Que dé licencia para preparar la santa tierra y enfríe donde se depositaron las semillas (2008: 43, 99, 181).

Tras quitar el arco, los oferentes pasaron uno a uno a orar frente al altar, haciendo la señal de la cruz sobre él. Cuando terminaron, se inició el reparto de las comidas entre todos los asistentes, incluyendo a las mujeres, que no tuvieron otra participación en el ritual. Al finalizar, los residuos generados, tales como las vísceras de las aves, cajetilla, cigarros fumados y hojas de huano usadas fueron llevados al *pib* para quemarse. También los palos que formaron el arco fueron reducidos a cenizas, pues al ser los medios por los cuales las deidades “bajan”, podrían atraer a otros vientos que ya no serían ofrendados, lo cual resultaría contraproducente, dada la naturaleza “delicada” de estos seres, que los lleva a enojarse muy

¹⁰⁰ Referido en Arellano *et al.* (2003: 606) como *tabkan*, *tabkanil*, *xtabkanil*, *xtak’kanil*, *ta’ka’anil*, *ka’anil* y *x ta’ka’anil*, corresponde a *Cissus verticillata* (L.) Nicolson & C.E. Jarvis var. *verticillata*.

¹⁰¹ Los autores precisan que tales llaves pueden pensarse como barras mágicas, más que como llaves de puerta, con las que se hacen movimientos para que el agua caiga. Asimismo, indican que en la creencia de los pobladores la Santísima Cruz Tun, que se encuentra en el Centro del Mundo, es la llave con la que se abre el agua de los cenotes que sirve para regar.

fácilmente y castigar a los humanos infractores (Quintal, 2014: 150). Por ello, “cuando están molestos hay que hablarles con mucho respeto y pedirles mucho de todo corazón”, según comentó un *jmeen* de la localidad de Sacapuc, Yucatán (Briceño, 2008, *apud* Quintal *et al.*, 2013: 160).

4.3.3 Los rituales de curación de terrenos

Los rituales llamados *jets' lu'um* y *ts'ak lu'um* son ejecutados con la finalidad de “curar los terrenos” y, por ende, las afectaciones que presentan plantas, animales y humanos que coexisten en tales espacios. Para ello, además de las ofrendas y las oraciones, los especialistas rituales entierran plantas y piedrecillas en sus esquinas. Estos rituales se han colocado en una categoría diferente a los denominados “agropecuarios” en cuanto a que no forman parte de una etapa específica de los ciclos de cultivos vegetales y crianza de animales, sino que se hacen a lo largo del año, “cuando se necesita”, es decir, cuando el espacio vivido, la tierra, *lu'um*, da señales de que se ha roto, quebrantado o perdido su equilibrio, que se manifiesta, principalmente por la enfermedad de algún miembro de la familia. Sin embargo, se reconoce la influencia que estos ritos tienen en la producción agropecuaria, sobre todo en la del huerto familiar, otras de las señales son la poca o nula producción de frutos, cambios en la coloración y el crecimiento de ciertas plantas y enfermedad y muerte de los animales domésticos.

a) *Jets' lu'um*

El *jets' lu'um* fue el primer ritual que documenté en Los Chenes; en específico, en Bolonchén de Rejón, el 5 de enero de 2017, ejecutado por don Lupe. Respecto al nombre del rito, la palabra *hets* tiene tres acepciones de acuerdo con los diccionarios compilados en el *Diccionario Maya Cordemex* (Barrera Vázquez, 1980: 204, 466). La primera es “sopesar la

carga”;¹⁰² la segunda, “soliviar la carga”,¹⁰³ y la tercera, “aligerar la carga”.¹⁰⁴ Un vocablo muy parecido a éste es *hets’*, no sólo por las grafías y la pronunciación, sino porque también significa “soliviar o sustentar la carga”, además de “fijar, afirmar, asentar y apoyar con firmeza”.¹⁰⁵ Por su parte, *lu’um* denota tierra, suelo, terreno y propiedad. Por tanto, *jets’ lu’um* puede interpretarse como “aligerar la carga de la tierra”, o bien, “calmar la tierra”, tal como lo plantea Thomas (2010: 37). Asimismo, puede expresar el hecho de “fijar, afirmar o asentar la tierra”, de manera similar a lo propuesto por Hanks (1990: 300, 341), quien lo traduce al inglés como “*fix earth*, fijar, reparar o arreglar la tierra”. Mientras que el *Cordemex* lo define como “escoger lugar o tierra; tomar posesión, [...] elegir lugar, fundar, establecer usos”.

Estos significados son correspondientes con las siguientes palabras dichas por don Lupe para describir al ritual:

Vamos a cerrar la tierra. *Jets’ lu’um* se le dice. Para que toda la tierra quede sana. Porque así está perjudicada la tierra, por eso dice *jets’ lu’um*, para que quite todo el aire que tiene malo; el aire que traiga la tierra hay que quitarlo, se queda limpio, por eso [se] le dice *jets’ lu’um*. [...] Porque *jets’ lu’um* es calor, le dicen, para componer, estás componiendo la tierra, el solar. Porque hay [veces que] pasa el niño, pasa el animal. Y cuando ves, ya se murió. Es aire de la tierra allá.

Tal explicación encuentra paralelo varios kilómetros al noreste de Los Chenes, en Maní, Yucatán, donde otro *jmeen* —don Adol— comentó a Gubler (2017: 43) que realizaba este mismo ritual: “Para cerrar el terreno [...], para prosperar a todo lo que se cría aquí en el terreno [...], para aprovechar al dueño de esta casa”. En uno y otro testimonio la palabra común es “cerrar”, en referencia a los movimientos o desplazamientos que hacen los *jmeno’ob* durante la ejecución de los ceremoniales, con los cuales atan y desatan, es decir, abren y cierran los espacios y tiempos, y “suben” y “bajan” a las entidades sagradas, es decir, procuran su llegada y despedida. Estos movimientos son los que fijan, afirman o asientan la

¹⁰² *Diccionario de San Francisco Maya-Español* y en el *Diccionario de la Lengua Maya*, ambas obras de Juan Pío Pérez, de la segunda mitad del siglo XIX.

¹⁰³ *Arte del Idioma Maya Reducido a Sucintas Reglas y Semilexición Yucateco*, del padre Pedro Beltrán de Santa Rosa, de 1746; también aparece en el *Diccionario de la Lengua Maya* y en el *Diccionario Español-Maya*, de Emilio Solís Alcalá, de 1949.

¹⁰⁴ *Diccionario de Elementos del Maya Yucateco Colonial*, de Mauricio Swadesh, María Cristina Álvarez y Juan Ramón Bastarrachea, de 1970.

¹⁰⁵ *Diccionario de Motul*, de autor anónimo, fechado en último cuarto del siglo XVI.

tierra; mientras que conforme el especialista va “quitando” el “aire malo”, o *k’ak’asik’*, por medio de las oraciones y la entrega de las ofrendas, se va aligerando. Ahora bien, la siembra de las plantas que funcionan como “contras” y, en particular, de las “santas aras” (como se verá adelante), son mecanismos para fundar —o refundar— los espacios domésticos y “establecer usos” agrícolas y pecuarios de otros tantos.

El motivo por el que se efectuó el *jets’ lu’um* fue el restablecimiento de la salud de un niño de ocho años. Don José Carlos, su padre, me contó que, de manera repentina, su hijo presentó un fuerte dolor en la pierna izquierda, que después pasó a la derecha y, al cabo de unos días, lo imposibilitó para caminar, pese a que “antes hasta corría”. Por ello, lo llevó al médico, quien lo atendió y recetó, pero al ver que no mejoraba, lo canalizó al Hospital General “Doctor Agustín O’Horán”, en Mérida, donde permaneció internado unos días. Dado que tampoco presentaba alivio, don José Carlos decidió hacer una ofrenda en su terreno, un espacio que presenta las características generales de los solares mayas yucatecos,¹⁰⁶ incluyendo la ya referida área de vegetación secundaria en la parte trasera (Hernández, 2010: 126). En los límites entre ésta y la gran área frutal, el padre de familia construyó un pequeño altar de palos orientado hacia el sur, de aproximadamente 60 x 40 x 60 cm. Allí colocó *saka’* en pequeñas jícaras sostenidas con arillos de un bejuco referido como *tuak*¹⁰⁷ y velas de parafina en cada esquina.

Listas las ofrendas, oró en maya pidiendo por la salud de su hijo. Cuando terminó, guardó un poco de *saka’* que llevó al hospital al día siguiente y lo untó en las piernas de su hijo a la espera de obtener resultados favorables. El ritual surtió efecto, pues al día siguiente “el niño ya se podía parar”. No obstante, fue advertido por don Lupe, a quien había consultado con antelación, que tal mejoría no sería permanente, a menos que realizara una ofrenda mayor,

¹⁰⁶ El terreno está ubicado en una de las calles secundarias de la comunidad. Fue adquirido mediante compra. Mide 60 x 15 m, que se van estrechando hasta los 30 m en la parte trasera. Está delimitado por albarradas de 1 m de alto, aproximadamente. La vivienda se ubica al frente; detrás, la cocina; ambas de concreto. Cerca se cultivan hortalizas en macetas en alto. En el área frutal se observan: mangloba (*Mangifera indica* L.), coco (*Cocos nucifera* L.), naranja agria (*Citrus aurantium* L.), limón (*Citrus limon* (L.) Burm. f.), aguacate (*Persea americana* Mill.), cedro (*Cedrela odorata* L.) y mandarina (*Citrus reticulata* Blanco). A la sombra se ubican dos gallineros y un chiquero. Las frutas y aves de traspatio son para autoconsumo familiar; las últimas también se emplean como ofrendas en los rituales agropecuarios.

¹⁰⁷ Especie no identificada.

un *jets' lu'um*, pues podría tratarse de algún mal hecho por un “espiritista”.¹⁰⁸ En Oxkutzcab, Yucatán, a esta enfermedad se le conoce como *chiba'al ook* o pierna mordida y también como *to' yook* o calambre-pie. Y, como en el caso aquí descrito, requirió de un *jets' lu'um* para ser curada a la hija del dueño de un terreno (Thomas, 2010: 37).

De regreso a Bolonchén, el *jets' lu'um* se ejecutó pasadas las 7:15 am en el mismo patio de los padres del menor enfermo, donde se dispuso una mesa con armazón de hierro y superficie de madera, de aproximadamente 1.50 x 1.20 x 0.60 m, justo al lado del altar anterior, pero dirigida hacia el oriente. Sólo esta mesa grande hizo las veces de altar, ya que el anterior sólo fue empleado por el *jmeen* para dejar sus pertenencias (bolsa y sombrero). De su lado este, el jefe de familia sujetó un molino y comenzó a triturar los granos de maíz blanco; los residuos de “cáscara de maíz” que se podían observar en la masa obtenida revelan que, como es costumbre, el maíz destinado al *saka'* no se nixtamaliza, sólo se cuece. El *jmeen* preparó la bebida con dos litros de agua “purificada, de garrafón” y medio litro de miel de abejas europeas.

Al frente del altar formó una cruz con dos ramas delgadas de *ts'uruk took'* (*Bauhinia* spp.; las mismas especies con las que hace el arco en el *maman cháak*) que ató con un alambre. El “Cristo”, como le llamó a la cruz, también puede armarse con maderas de *kokche'* (*Croton glabellus*, o bien, *C. schiedeana*). En la superficie del altar alineó cinco *mehen luuch*, pequeñas jícaras, en dirección norte-sur (figura 83), con ayuda de arillos de *anikab*¹⁰⁹, un bejuco que consiguió “hace cinco años en las aguadas” y que, de entre todos, resulta el más resistente, pues los otros son “quebradizos”. De su mochila extrajo dos varas delgadas de *ya'ax jalal che'*, una veladora, cuatro velas de parafina, cerillos y una bolsita con incienso amarillo. Además, sacó a sus “duendes” y los colocó detrás de las jícaras, en la parte media del altar. Cerca de la esquina noroeste dispuso el molino, ya desarmando, y la botella con miel. En la esquina noreste ubicó una palangana con el agua donde coció el maíz y, a su lado, un tazón de plástico con agua.

¹⁰⁸ Recuérdese que por “espiritista” se conoce a todo aquel especialista ritual dedicado a “hacer el mal”, de acuerdo con lo descrito en el apartado de “Otros especialistas rituales”.

¹⁰⁹ Nombre genérico dado a varias especies de la familia botánica *Bignoniaceae* (Barrera, 1989: 84).

Después, el *jmeen* vertió *saka'* en las cinco jícaras, prendió la veladora y la colocó frente al “Cristo”, mientras que a la olla con la bebida restante la colocó en la esquina sureste, delante de las jícaras. Acto seguido, formó un hisopo, con el cual santiguó la mesa, las ofrendas, a los miembros de la familia y a él mismo. Según me comentó, la planta preferida para formar el manojito es el *silche'* (*Bunchosia swartziana* Griseb.), pero, al no encontrarla en el breve recorrido que hizo por el área de vegetación secundaria del solar, optó por hacerlo con ramas tiernas de *chaka'* (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.). A algunas ramas de *chaka'* les quitó las hojas y las ubicó al lado del *ya'ax jalal che'* (figura 84). Mientras tanto, el padre de familia colocó debajo de la mesa una sartén que hizo las veces de incensario.



Figura 83: Acomodo de las ofrendas de *saka'* durante el *jets' lu'um*.



Figura 84: Trozos de *chaka'* y *ya'ax jalal che'* empleados en el *jets' lu'um*.

Una vez que el altar estuvo ordenado, don Lupe lo sahumó. Entonces, procedió a “llamar” o “invitar” a los vientos por medio de sus silbatos y a orar en maya. A media que lo hacía, santiguaba tanto la mesa, como a sí mismo; en algunas ocasiones extendió y levantó sus brazos. Para la parte final de este primer rezo, prendió las cuatro velas de parafina, las sostuvo en su mano izquierda y oró en clara dirección a los cuatro rumbos cardinales: primero al oriente, luego hacia el sur, después al oeste y, al final, hacia el norte. Mientras el *jmeen* oraba, el padre de familia permanecía detrás, observando el ritual en silencio. En las plegarias invocó a las tres personas de la Trinidad cristiana, vírgenes, santos, santas y entidades sagradas mayas. Asimismo, hizo referencia a los puntos cardinales y al centro del universo,

iniciando con el este, seguido del sur, oeste y norte; poblaciones específicas, al niño enfermo y a los demás integrantes de la familia, cuyos nombres le fueron proporcionados por escritos en una libreta; a las medidas del solar; al número de hectáreas de cultivo mecanizado que tiene el padre y a la hora en que hizo los ofrecimientos.

Hecha la ofrenda de *saka'*, el padre de familia tomó un pollo *sujuy* de uno de los gallineros, uno “que no ha pisado”, esto es, virgen. Lo pasó al *jmeen*, quien lo sostuvo por la nuca y las patas y lo llevó al altar. Allí lo estranguló con su mano izquierda mientras oraba en maya. Cuando estuvo muerto, lo elevó ligeramente y pronunció las siguientes palabras: “Por el nombre de Dios Padre, Dios Hijo, Dios Espíritu Santo, Señor Jesucristo”. Dado que en este ritual participamos Miguel Cetina y yo como espectadores, los anfitriones consideraron necesario ofrendar un ave más, con la finalidad que las comidas no escasearan al momento de repartirlas. Se escogió una gallina que don Lupe sacrificó de la misma forma; con la única diferencia de que en esta segunda ocasión las oraciones que pronunció fueron más cortas (figura 85).



Figura 85: Sacrificio de aves de traspatio durante el *jets' lu'um*.

A continuación, don Lupe inició la preparación de la cocción de las aves en un fogón que formó con trozos de madera de *tsalam* (*Lysiloma latisiliquum* (L.) Benth.) y *xul* (*Harpalyce arborescens* A. Gray). A diferencia de los rituales previos, no destazó las aves, ni les quitó las uñas, como reportan algunos estudios previos; tan sólo les cortó la cabeza, las abrió por

la mitad y las puso a cocer con un chorro de manteca de cerdo. Los pellejos de las patas los arrojó directamente al fuego y las vísceras las guardó para “tirarlas o quemarlas después de la chamba [pues] nada se tira antes”, afirmó. Una vez cocidas, colocó las aves sobre el altar e inició una nueva oración. En este momento ingirió *mayankol* mezclado con Coca Cola por primera vez.

Con el caldo de la cocción, preparó la sopa y el *k’ol* a la usanza descrita. Mientras las comidas estaban al fuego, el *jmeen* elaboró dos tipos de tortillas, que refirió como “panes”. Los primeros fueron los *penchukes*,¹¹⁰ “gordas” o “gorditas”; 13 tortillas de 20 cm de diámetro por 1 cm de grosor, aproximadamente, de masa de maíz blanco revuelto con *sikil*, que coció en un comal recubierto con cal (figura 86). Luego continuó con los *pibitos*; cinco tortillas de menor tamaño, hechas sólo con masa de maíz blanco y que, pese a lo que su nombre podría sugerir, no fueron hechas en el *pib*, sino sobre el fogón, como las anteriores. Durante todo este proceso de preparación, tomó sorbos de *mayankol* con *Coca Cola* y hielo. Respecto al número de tortillas elaboradas, me explicó que no es fijo; basta con “que salgan nones, no par. A partir de cinco, siete, 11 o 13”.

Cuando las comidas estuvieron listas, don Lupe dispuso la olla con el *k’ol* cerca de la esquina suroeste del altar y la de la sopa en una pequeña mesa ubicada a la izquierda de éste. A la sopa le agregó los *penchukes* hechos *ya’ach’*. Allí permanecieron hasta que, más tarde, fueron ofrendadas. Recuérdese, según lo descrito en los otros rituales, que estas mesas no representan nuevos altares, sino que se emplean de manera auxiliar, ya sea para expandir la superficie ritual cuando las ofrendas son muchas, o bien, para disponer algunos ingredientes o recipientes o, como en este caso, los alimentos ya preparados.

¹¹⁰ *Pen chuk*: pan, allulla, allullo. *Penchuk*: panecillo grueso cocido sobre las brasas o al rescoldo sin usar el comal primero (Barrera Vásquez, 1980: 646).



Figura 86: *Penchukes*, gordas o gorditas.

Instantes después, sopló de nuevo los silbatos y empezó a orar. Para ese entonces ya se encontraban una botella de *mayankol* y otra de *Coca Cola* de 600 ml al lado de la veladora y del “Cristo”, destinadas al consumo del *jmeen*. Don Lupe partió la rama de *ya’ax jalal che’* en 11 pedazos, de 4 cm aproximadamente, que correspondieron a la distancia entre una hoja y otra, y los colocó en una botella de plástico cortada a la mitad junto con otros 13 trozos de *chaka’*.

Allí también dispuso unas piedrecillas a las que llamó “*santas aras*” (figura 87)¹¹¹, las que —según me explicó— sirven para “expulsar cualquier mal viento de la tierra”. Conviene apuntar que se trata de piedras de consagración, análogas a las que antaño solían resguardar las reliquias de algún mártir y que eran colocadas en el centro de los altares cristianos (Lafuente, 2010: 56). Esta relación entre las “*santas aras*” y los altares se constata en varias oraciones que han sido registradas en rituales de otras latitudes. Por ejemplo, en un *loj kajtal* realizado en el rancho Santa Cruz, en Chemax, Yucatán, para agradecer y pedir permiso a los *yumtsilo’ob* o dueños del monte para trabajar una porción del terreno, el *jmeen* hizo las siguientes menciones de las piedrecillas: “El primer fundamento sacrificial de la Santa Mesa en el altar de la santa Ara, donde está mi señor y con todo un reverente respeto se le pedirá a mi señor un nuevo ciclo...”, “...para eso sirven los ruegos en el primer fundamento celestial de la Santa Mesa, en el lugar de la Santa Ara” (Quintal *et al.*, 2014: 103 y 105).

¹¹¹ Esta bolsita estaba envuelta, a su vez, en otra de mayor tamaño de color rojo.

Don Tono también ocupa “santas aras” en sus trabajos. Cuando le pregunté al respecto, comentó su origen católico:

Una piedra de “santa ara” se llama. Es una piedra sagrada, para darle vida a uno, así. Es una piedra, así. Un cuadrito, así de grueso. Igual esto son tres clases, son tres tipos. Hay una [que] es blanca. Esta es roja, la llaman. Y la negra. [Pero] son las mismas. Antes en las parroquias se dan, se regalan. Si quieres ir a pedir, te lo regalan un pedacito. Pero ahora no. Ahora no lo regalan los sacerdotes, porque si un día, dicen, que [es] para hacer el mal. ¡No! La Santa Ara no puede hacer mal con ellos. Esta viene de Xcanjá. Me lo regalaron en la iglesia de Xcanjá. Hay veces que lo consigo en Mérida. Allá en el Rey Tutul Xiu. En el Mercado Lucas de Gálvez...¹¹²

De regreso al *jets’ lu’um* de don Lupe, cuando el recipiente estuvo lleno con las “contras” y las “santas aras”, el *jmeen* hizo la señal de la cruz sobre el altar, tomó el hisopo de *chaka’* con su mano derecha, empezó a santiguarse y exclamó: “¡Vamos a cerrar este terreno!”.

Acompañado del padre de familia se dirigió a la esquina noreste del terreno. Éste escarbó con su machete un hueco de unos 10 cm de profundidad cercano a la albarrada, en el que el *jmeen* depositó las ofrendas vegetales orando en todo momento. Formó una cruz con dos trozos de *chaka’*, encima dispuso otra cruz de *ya’ax jalal che’* y, por último, dejó caer fragmentos de la “santa ara” (figura 88). Seguidamente tapó el hueco con la tierra y la hojarasca removida y colocó una piedra encima. Después hizo la señal de la cruz sobre la ofrenda y se dirigió a la esquina noroeste donde repitió las acciones, pero invirtiendo el orden de las plantas, es decir, primero formó la cruz de *ya’ax jalal che’* y después la de *chaka’*, mientras que siempre depositó la “santa ara” al final. Hizo lo mismo en las esquinas sureste y suroeste y en el centro, alternando el orden de las cruces. Los trozos que sobraron simplemente los tiró al piso. Cuando terminó, se dirigió al altar, continuó orando y santiguándose con el hisopo.

¹¹² En junio de 2017 tuve la oportunidad de adquirir pequeños paquetes de dos tipos de “santas aras” diferentes: blancas y negras, en uno de los puestos de productos esotéricos del mercado Pedro Sainz de Baranda, de la ciudad de Campeche, a un precio de \$40.00 cada uno.



Figura 87: Santas aras.



Figura 88: Siembra de las “contras” en las esquinas y el centro del solar.

Para ese momento la mesa presentaba el siguiente arreglo: del lado norte estaba el molino desarmado, la botella con miel, la palangana con maíz molido, un tazón de plástico con agua y el licor destapado. Del lado derecho, en la esquina superior, yacía la olla con *saka'* y más abajo el frasco con manteca, la sal y la mochila. Las jícaras guardaban su posición inicial. Transcurridos unos instantes, el *jmeen* indicó a don José Carlos que fuera por su hijo. El padre lo llevó cargado, pues, ha de recordarse, el infante no podía caminar, y lo sentó en una de las dos sillas que se habían colocado detrás del altar. Don Lupe empezó a santiguarlo al tiempo que inició una cuarta oración. Los padres permanecieron detrás, observando y rezando de pie en actitud solemne, a veces con los ojos cerrados. El *jmeen* pasó el hisopo por la cabeza del niño y continuó por todo su cuerpo; en algunas ocasiones tocó la mesa con las ramas y regresó al infante. Terminó la santigua diciendo a los padres: “No se preocupen. ¡Ya!”.

Acto seguido, ordenó al padre que pasara frente al altar a orar. Don José Carlos imploró en maya, en voz baja, con los ojos cerrados y las manos entrelazadas. Su esposa permaneció unos pasos atrás. Cuando terminó, el *jmeen* continuó rezando; mencionó el nombre de los padres, tomó la primera jícara (de norte a sur) y tiró su contenido hacia el oriente. Procedió con la segunda, que vertió al sur; la tercera, al poniente, y la cuarta, al norte. La quinta la derramó hacia el punto medio arrojando el *saka'* a mayor altura que en las veces anteriores (figura 89). Con esa última jícara extrajo más bebida de la olla, que de nuevo esparció a los cuatro puntos cardinales invocando al *ik'* o vientos que habitan en ellos: “Así como dice el

hierbatero, vienen las personas que hablas. Entonces, tienes cinco personas: Santo *Lak'in*, oriente; Santo *Nohol ik'*, sur; Santo *Chikil ik'* en el poniente, Santo *Xaman chan* en el norte, y el uno, en el centro, son cinco”. Para el último punto dijo: “Por el nombre de Dios Padre, Dios Hijo, Dios Espíritu Santo”.



Figura 89: Lanzamiento de *saka'* hacia los puntos cardinales y el centro.
(Cortesía de Miguel Cetina).

Don Lupe finalizó las invocaciones e hizo la señal de la cruz con la jícara. En seguida, la bebida fue repartida entre los asistentes. El niño permaneció sentado frente al altar bebiendo *saka'*. Por indicaciones de su padre recogió sus pantalones hasta la altura de las rodillas. El *jmeen* vertió sobre sus piernas el agua con la que había sido cocido el maíz y que, hasta entonces, había permanecido en la palangana sobre la mesa (figura 90). Minutos después el infante fue llevado a su casa por su papá.



Figura 90: Colocación de *saka* ' en las piernas del niño enfermo.
(Cortesía de Miguel Cetina)

Hecho lo anterior, don Lupe se dispuso a ofrendar las comidas. Primero sirvió la sopa con unos pedazos de carne en las mismas cinco jícaras en las que antes había ofrendado el *saka* ', las alineó al frente y me expresó: “con esto voy a criar”. Después vertió el *k'ol* en cinco pequeñas palanganas de plástico —cuatro cucharadas en cada una—, las colocó detrás de las anteriores y les puso las piernas de las aves. A ambas comidas les agregó “jugo de gallina” y lo restante lo vertió en las ollas. Sobre las jícaras colocó los *pibitos*, lo cual propició que estas ofrendas estuvieran conectadas simbólicamente. La *Coca Cola*, una palangana con hielo y el *mayankol* las movió al suelo; del último apuntó que es el “*ah yok*¹¹³ mesa”, es decir, “su pie de la mesa”. A un costado permaneció la freidera que funcionaba como sahumerio, la sartén donde se habían cocinado las mollejas, hígados y corazones y un bote con sal (figura 91).

¹¹³ *Ok*: pie de hombre y animales brutos y de mesa y vana (Barrera Vázquez, 1980: 594).



Figura 91: Arreglo del altar durante el ofrecimiento de las comidas en el *jets'lu'um*.

Después de acomodar la mesa el *jmeen* sopló de nueva cuenta sus silbatos e inició la última oración del ritual. Hizo las invocaciones iniciales a la Trinidad y prosiguió en maya. Como de costumbre, tocó varias veces el altar, se santiguó a la altura de la frente y bebió *mayankol* con *Coca Cola* y hielo. Pasados unos minutos, tomó en sus manos las mismas cuatro velas que ocupó en el primer rezo, que fueron encendidas por el padre de familia, mientras él continuó orando. Luego de pronunciar el nombre de los cuatro integrantes de la familia, indicó que colocaran al niño en la silla detrás de la mesa y empezó a santiguarlo con el hisopo ligeramente mojado con el licor. A continuación, hizo lo mismo con la hija menor, el papá, la mamá y una señora y su pequeña hija, invitadas a la ceremonia. El padre volvió a orar frente al altar como lo había hecho minutos antes.

Acto seguido, el *jmeen* tomó las jícaras y roció su contenido de manera similar a como lo hizo con el *saka'*, es decir, en dirección oriente, sur, poniente, norte y centro. Terminado este ofrecimiento, santiguó la mesa e indicó que la comida ya podía ser repartida. Todos los participantes debimos consumirla en el momento, pues “nada puede quedarse, ni guardarse, ni llevarse”, de acuerdo con el oficiante. Al final, las vísceras de las aves se arrojaron al fogón, mientras que el hisopo, ya con las hojas maltrechas por las continuas aspersiones, se dejó a la entrada de vegetación secundaria, en la parte trasera del solar. Ha de recordarse que en estos lugares habitan entidades sagradas: de allí llegan y ahí han de volver los *ik'o'ob*. Por ello, en estos espacios los *jmeeno'ob* se deshacen de los hisopos una vez que han terminado los rituales, porque dejarlos a la vera de los caminos o en cualquier otro sitio por donde

transiten los humanos o animales domésticos equivaldría a ponerlos en riesgo, ya que las plantas son portadoras de viento al haber purificado o descontaminado tanto a las personas y animales, como a los espacios que habitan. Por ejemplo, en el “santiguar” documentado por Love (2012: 17-21) en el noroeste de Quintana Roo, el *jmeen* “barrió” la enfermedad del cuerpo de la persona con un hisopo de *sipche*’ “pasándola” a un huevo y a unos pequeños paquetes hechos de papel periódico que contenían ajo, chile y virutas de las raíces de *tankas che*’ (*Zanthoxylum fagara*). Al finalizar el ritual de curación, acudió al monte circundante, espació el contenido de los paquetes sobre la vegetación, rompió los huevos contra las piedras y tiró el hisopo.

De regreso a Los Chenes, una vez concluido el *jets’ lu’um*, don Lupe guardó todos sus utensilios en su mochila y el padre de familia procedió a pagarle sus servicios, no sin antes agradecerle su ayuda. Casi un año después, entrevisté de nuevo a don José Carlos y su esposa, mientras les mostré el video que elaboré del ritual en conjunto con mi colega Miguel Cetina. Ambos confirmaron su eficacia y la ausencia de la enfermedad en su hijo días después de su realización.

b) *Ts’ak lu’um*

El *ts’ak lu’um* fue ejecutado por don Daniel, en Bolonchén, la mañana del 17 de mayo de 2018. La palabra *ts’ak* tiene varios significados de acuerdo con el *Diccionario Maya Cordemex* (Barrera Vázquez, 1980: 871-872): para siempre, cosa sin fin; estado, medida general de las milpas; nudo, juntura, añadidura; emponzoñarse con bebida; aumentar, añadir; contar; calzar herramienta; chupar como panal o piñuelas. Los más acordes al nombre del ritual son “curar, medicinar, curar enfermedad, curar al enfermo y medicar”, así como “medicina, jarabe, cosa saludable que cura y aprovecha la salud, cura, remedio, antídoto y bebedizo”; es decir, es verbo y sustantivo a la vez. *Lu’um*, como se ha apuntado, es tierra. Por lo tanto, el nombre del rito puede interpretarse como “curar la tierra o el terreno” o “medicina para el terreno”.

De acuerdo con el aprendiz, es común realizarlo en terrenos con presencia de *ka’kab*. En este caso, *ka’kab* más que referirse a aquellos suelos presentes en la región que se caracterizan

por su color pardo oscuro, poco contenido de humus e inclusiones de roca caliza, que técnicamente son llamados rendizas (capítulo 2), lo hace a “aldea, asiento de población, tierra alta y fuerte”, tal como refiere el *Cordemex* para la entrada *Ka'kab-is-ax*, el nombre dado a unas ruinas arqueológicas cercanas a Nunkiní (Barrera Vázquez, 1980: 283), en alusión a los montículos prehispánicos que en ellos se hallan. De hecho, en esa misma localidad campechana, se le denomina de manera genérica *kaka'* o cuyo a toda elevación artificial del terreno circundante (De Ángel, 2015: 102). Pero el término en cuestión también hace alusión a las entidades anímicas que en ellos habitan, tal como detalló don Daniel:

A veces como es *ka'kab*, allá están los aluxes. Es un terreno donde hay pozos, de los antiguos. Y aquí hay. Allá dicen que hay. [...]. Es la misma color de la tierra [*sic*], pero... ¿Cómo te diré? Es donde viven los *aluxitos*. Aquí es, mejor dicho, es sus ranchos [*sic*]. Aquí viven, porque allá están sus pozos. Ellos, allá viven. Si ellos cruzan por acá, pasa un niño y lo carga. Y también hasta las señoras mayores. Si pasa, él carga el aire, aunque no lo vean ellos. Si hay personas que se den cuenta, si estás, viene un *chan* remolino, pequeño, ellos cruzan allá.

El testimonio del *bol* es correspondiente con lo hallado por De Ángel en el propio Nunkiní, donde a las entidades sagradas que habitan en los vestigios arqueológicos se le conoce como *aluxes*, aunque también se les nombra en forma genérica como *balamo'ob* y, de manera específica, como *balamik'áax*, dueños del monte, y *balmikaká*, dueños del cuyo (2015: 109, 120). Se tiene entonces que los *kaká ik'*, vientos del cuyo, son los *aluxitos* que habitan esas antiguas construcciones pétreas, se manifiestan en forma de remolino y pueden enfermar a quien more o atraviese su territorio sin los cuidados requeridos.

La presencia de “ruinas” en los patios es, en sí misma, un indicativo de que allí habitan entidades sagradas a las que es necesario ofrendar de manera recurrente a fin de evitar la enfermedad que pueden desencadenar. No hay que olvidar, pues, que los vientos o *ik'o'ob* son los ocupantes originales de tales terrenos y que, como tal, debe existir una retribución hacia ellos. Así lo precisó el *bol*:

Por eso hay viento. Hay que dar eso. Es, mejor dicho, como tú, si fueras... Tú vienes a vivir o si yo vengo a vivir en tu terreno. Pero tú me das permiso de vivir en tu terreno. Pero ves cuánto tiempo estoy y tú no me has dado nada. Yo por comparación [*sic* por compasión] te voy a decir: “¿Sabes qué? ¿No tienes poco ahí que me regales? Yo te estoy cuidando y tú no has dado nada”. Entonces, es por eso que hacen esto. Ellos lo piden, entonces se lo dan y se vuelve a quedar bien. [...] Porque te va a dar dolor a tus pies, a tu mano, a tu cabeza, algo así. Entonces, vas con una persona que saque tu suerte.

Como se ha venido apuntando, los infantes son los más propensos a sufrir el ataque de las entidades sagradas, ya sea porque son frágiles o débiles al no haber alcanzado aún su madurez física y emocional, o bien, porque por alguna acción o travesura involuntaria, como jugar en los *mules*, puede ofenderlas. En palabras del *bol*:

Por eso hay veces [que] a los niños, a las niñas, le agarran por el aire. Entonces, por eso se enferman, por eso tienen que hacer eso, porque se cura. Si no, no se cura. Este... si cuando el terreno lo hace, aunque lo llevas con el doctor. Le pueden dar medicina, le pueden dar cualquier cosa, pero el niño no se cura. ¿Por qué? Porque no es lo que le hace [bien]. Es el que lo está pidiendo, hasta que le des, se le queda bien. Entonces, por eso te digo, hasta allá es lo que yo sé de todo eso, porque si no lo haces, lo que está enfermo no se cura el niño.

Este fue caso del terreno en el cual se realizó el *ts'ak lu'um*, ya que presenta restos arqueológicos en su porción norte, en las colindancias con el terreno de al lado. Por ello, la enfermedad de sus habitantes es frecuente, particularmente en los niños, como comentó doña Cecilia Camal, su dueña:

Cuando compramos aquí, pues pasamos acá. Ya después, como él ya caminaba [se refiere a su hijo], así salía, así pues, ya se me enfermaba. Puro aire me lo pesca todo el tiempo, constante. Hay veces [que] cada dos meses, seis meses. Porque hay veces se le da calentura. Y le doy su medicamento, así, para calentura. Y veo que se le baja. Luego se le regresa, se le baja, se le regresa. Y lo tengo que llevar con un señor para que le saque su suerte. Y me dicen que es aire. Y ya lo sé, así, también. Cuando se me enferma, no es que me lo pesca todo, sino que es aire. Es que a él [se refiere a su esposo] no le gusta ver a mi hijo enfermo. Y yo sé que todo el tiempo se me enferma. Y le dije a mi esposo, le digo: “Yo le voy a decir al señor de Chunyaxnik que me venga a curar el terreno. Porque ya es demasiado de mi niño, se me enferma muchas veces”.

En las últimas líneas del testimonio anterior, doña Cecilia señala que el *ts'ak lu'um* es un ritual de curación de terrenos. La tierra está enferma en tanto que al haber sido habitada por humanos se ha roto el equilibrio original que las entidades sagradas mantenían en ese espacio. Esto se maximiza al no estar recibiendo las ofrendas necesarias que garanticen el perdón por tal afrenta y el permiso para cohabitar en tranquilidad. Sobreviene entonces la enfermedad de sus nuevos habitantes, expresión inequívoca del desequilibrio y la necesidad de restablecer el orden por medio del ritual.

Pero, ¿cuál es la diferencia con el *jets' lu'um*? De acuerdo con don Daniel, es el tiempo que dura la efectividad lo que distingue a uno del otro:

Porque aquí vamos a hacer curar terreno, es como me dijo la señora, no es *jets' lu'um*. Eso hay para 10 años. No les pasa nada [...], es que ta' curado el terreno. Ahora, si es que un *jets' lu'um* vamos a hacer, eso del tiempo que, vamos a decir, hoy lo vamos a hacer, hoy es 17, lo vamos a hacer *jets' lu'um*, dentro [de] un año [lo] volvemos a hacer. Pero eso es *jets' lu'um*. Ahora, así como te digo, curar, eso no. Tienes para 10 años, para que vuelvas a hacer otra vez. *Ts'ak lu'um*. Así se dice en maya. Por eso es el curar terreno. Así en maya se dice... Cuando yo lo entregue, el trabajo, ya, ta' curado el terreno. Tienes para 10 años que no les pasa nada.

Es decir, que el *jets' lu'um* se puede realizar cada año, mientras que el *ts'ak* hasta en una década. Pero, además de la temporalidad, en el *jets' lu'um* “nada de sembrar cosas en las orillas. Solamente es la comida que se va a entregar”, agregó; lo que, sin duda, contrasta con el *jets' lu'um* realizado por don Lupe donde se colocaron plantas y santas aras. Sin embargo, es preciso indicar que en algunas ocasiones don Daniel se refirió al *ts'ak* también como *jets' lu'um*: “Pero este como es, este, como es un *jets' lu'um* que vamos a hacer...”; no hay que olvidar que para el momento de la investigación él era un aprendiz de *jmeen*.

Como es común, el ritual se efectuó en la parte trasera del solar, con el altar hacia el oriente y sin mayor ornamentación que una pequeña escultura de la Virgen de Guadalupe al frente. Empezó con la preparación del *saka'*, de maíz blanco, procedente del mecanizado, que minutos después don Daniel ofreció “a los señores”, servido en tres jícaras, mientras oraba en maya. En este ritual no hubo presencia ni de *balche'*, ni de *mayankol*. Continúo con el sacrificio de un pollo *suhuy* que el *bol* hizo a la usanza que aprendió de su maestro: estrangulándolo y haciéndole una punción en la cabeza con una de sus propias plumas. Después elaboró el *k'ol* y la sopa de la manera habitual e inició la preparación de dos tipos de tortillas diferentes, las que: “No se entierran. Así del comal le vamos a hacer”, me aclaró. Las primeras, llamadas *mehen wa'*, medían unos 20 cm de diámetro, (figura 92), “13 tortillitas [...] para la sopa”. Las segundas, *chanchames* o *chanchamitos*,¹¹⁴ eran similares en tamaño a las anteriores, pero fueron rellenas con *sikil* y dobladas a la mitad, a manera de empanadas (figura 93). De acuerdo con el propio aprendiz, su factura recuerda la de los *woitos* de los *waji kolo'ob* y *maman cháako'ob*. En total se prepararon 36 *chanchamitos*, “nueve por esquina”. Así lo explicó don Daniel:

¹¹⁴ *Chan chan*: bolillos de pan; tortilla de masa de maíz sin grasa, doblada para envolver un relleno de carne molida; se cuece en el comal; empanada (Barrera Vásquez, 1980: 84).

Los *chanchamitos* va a llevar la pepita cuando hacen la tortilla, en medio de la tortilla. Allá lo van a poner la pepita. Y después lo cierran. Esto va a servir como *wo*. [...] El *chanchamito* es como... ¿Cómo te diré? El *chanchamito* es como si haces un *pi'* [se refiere al pan, no al horno de tierra]. De 13... De 13 tortillas se hace un solo. Eso se hace en un *pi'*. Entonces en lugar del *pi'*, ponemos 13 chanchamitos, y 13 acá y 13 allá. Los cuatro [se refiere a las esquinas]. El *chanchamito* va a servir de *pi'*, porque son 13 tortillas. Vas a hacer 36 o 52 *chanchames*. 52 es un trabajo completo, 52, porque por cada esquina de la mesa va 13, son 52.

Ambos tipos de tortillas fueron preparadas con maíz amarillo Pioneer, procedente de la cosecha de la familia oferente, y, a diferencia de los todos los rituales anteriores, su elaboración estuvo a cargo completamente de la oferente y su madre, bajo la supervisión del *bol*.



Figura 92: *Mehen wa'*.



Figura 93: *Chanchames* o *chanchamitos*.

Una vez que las comidas y tortillas estuvieron listas, don Daniel procedió a servir las en siete jícaras sostenidas por bejucos o pequeñas piedrecillas obtenidas en el propio terreno. Del lado norte del altar acomodó tres jícaras, siguiendo el orden: sopa, sopa y *k'ol*, junto con la olla con el resto de la sopa; mientras que del lado sur alineó otras tres en el orden inverso, es decir, *k'ol*, sopa y sopa, junto con la olla de *k'ol*. En el medio, justo detrás de la imagen de la Virgen de Guadalupe, dispuso una jícara más con la mitad de ambas comidas. A su lado, una palangana con piezas del pollo sacrificado y una botella de *mayankol*. En todos los recipientes colocó pequeños pedazos de carne deshebrada; pero a los que contenían la sopa, además, le adicionó las *mehen wa'* hechas *ya'ach'*. En cada esquina ubicó nueve *chanchames*. Lo hizo juntando dos tortillas por su parte más larga (con lo que se formó un círculo), encima colocó

otras dos de manera perpendicular a las primeras y así continuó hasta formar cuatro pares. El último *chancham* lo puso en medio. Al frente de altar, en cada una de las esquinas noreste y sureste, don Daniel colocó una vela, cercana a las patas delanteras de la mesa. El sahumerio lo dejó en medio. De esta manera me explicó el arreglo de las ofrendas:

Entonces es eso, cuando lo vamos a poner de la mesa, vamos a servir la mesa, vamos a utilizar, si no hay más tacitas, cinco vamos a utilizar. Aquí voy a poner un *k'ol* y una sopa, y ya pongo un *k'ol* y una sopa. En medio una tacita, así bueno, más chico, voy a poner la mitad del sopa [*sic*] y la mitad del *k'ol*. Eso es para los señores, porque en medio va a estar, porque quiere decir que cuando yo lo pongo, así como lo digo, son las esquinas del terreno, una sopa y un *k'ol*, una sopa y un *k'ol*, en medio se va a recibir. En medio es de los *aluxitos* que vienen acá, es lo que se va a ir, es lo que es más precioso. Primero que es lo que van a recibir, porque mira, este, va a estar la mitad es sopa, la mitad es *k'ol*. Entonces, y aquí uno y uno, un *k'ol* y una sopa, un *k'ol* y una sopa, en medio. Y esto es para ellos, la mitad sopa y la mitad *k'ol*. Entonces ellos cuando lo ganan, es esto, es lo que ellos ganan. Y también los *chanchamitos* en cada esquina están.

El testimonio anterior da cuenta de los diversos simbolismos asociados al ritual. El número de ofrendas que, como se ha apuntado, debe ser número impar y en escala ascendente, de acuerdo con el ritual del que se trate: tres en los más pequeños; cinco y siete en los medianos, y nueve, 11 y 13 en los más grandes. Los destinatarios de las ofrendas, los “señores” o “*aluxitos*”, que en este caso corresponden a los *kaká ik'o'b*, los dueños o señores que habitan en el montículo prehispánico existente en el solar. La superficie del altar como representación del terreno donde se habita, donde vive la familia entera y donde se da la relación con las entidades sagradas, que se revela en la colocación de los *chanchames* en las esquinas de la mesa porque “cuando yo lo pongo, así como lo digo, son las esquinas del terreno”. La importancia de la ofrenda central, que “es lo que es más precioso” por estar compuesta de ambas comidas y por representar el *kin kun se*, el punto central en la cosmovisión maya yucateca donde convergen los otros cuatro.

Además de “encensio”, don Daniel usó romero (*Rosmarinus officinalis* L.) y corteza de mirra¹¹⁵ para sahumar el altar. Empezó por el noreste, siguió por el sureste, pasó al suroeste

¹¹⁵ No se halló en la literatura revisada planta alguna que reciba este nombre en la Península de Yucatán. Puede corresponder a *Commiphora myrrha*, la clásica resina aromática de origen africano ampliamente usada en rituales alrededor del mundo, cuya corteza también se comercializa, aunque en menor medida. O bien, puede tratarse de *Bursera bipinnata*, arbusto mesoamericano de uso ceremonial conocido como copal chino, copal santo, palo copal, torote blanco, copal cimarrón, copal amargo o perlate, del que se extrae tanto la resina

y finalizó en el noroeste. Oró de manera solemne, en maya, de pie, juntando las manos en algunas ocasiones y apoyándose en la mesa en otras. Lo hizo más pausado y en un tono más bajo que el de su maestro, de quien aprendió todo lo que en ese momento puso en práctica, incluyendo las oraciones: “Él me enseñó todo. Así es, así es”, comentó.

Hechas las plegarias, procedió a “trabajar” en las esquinas. A diferencia del ritual efectuado por don Lupe, no colocó fragmentos de *xiax jalal che’* —como nombró a la “contra”— en forma de cruz, sino que sembró plantas enteras de 30 cm de largo, aproximadamente, a las que quitó las hojas de la parte basal. Junto con ellas enterró las “santas aras” y unos cristales transparentes pequeños para los que no refirió nombre alguno (figura 94). Las plantó en el mismo orden en que incensó el altar, esto es, noreste, sureste, suroeste y noroeste. De este ritual resalta el uso de cristales como “contras”, ya que es una práctica no registrada en la literatura revisada, lo cual podría indicar que se trata de una particularidad regional, o bien, parte del estilo de trabajo propio del oficiante. Así explicó don Daniel su trabajo:

Donde vas a sembrar, vamos a decir, aquí voy a sembrar, esa mata de *xiax jalal che’*, aquí del tronco voy a poner ese santa ara [*sic*]. Y después voy a bendecir con la agua bendita [*sic*]. Entonces, ya voy; a después voy otro. Cuando yo lo entregué, el trabajo, ya, ¡Ta’ curado el terreno! Tienes para 10 años que no les pasa nada. Por eso, ahora, el dueño de la casa tiene que cuidar esta mata que sembré. El día que vea que se muera, busca otro; lo vuelve a clavar donde está muriendo eso.



Figura 94: Cristales empleados como “contras”.

como fragmentos laminares de corteza impregnados de la goma que son llamados mirra (Montúfar 2016: 50).

La última frase del *bol*, “El día que vea que se muera, busca otro; lo vuelve a clavar donde está muriendo eso”, indica la capacidad que tiene la planta de atrapar los malos vientos, que se manifiesta con el amarillamiento de sus hojas o su marchitez total. Una vez finalizado el trabajo en las esquinas, don Daniel regresó al altar y continuó orando. Transcurridos unos minutos, tomó la jícara central y esparció un poco de su contenido hacia los cuatro puntos cardinales, siguiendo el orden este, oeste, sur y norte. Cuando terminó, indicó que la comida ya podía ser repartida.

Con esta descripción termina el recorrido etnográfico por la ritualidad agropecuaria en Los Chenes, sin que esto indique que no existan en la región otros rituales asociados a las producciones vegetales y animales, como supondrían los relacionados con la cacería, pero cuyo objetivo específico —la obtención de carne de monte— desborda los propios de la presente investigación. Si bien, a medida que fui describiendo cada ceremonial, apunté elementos para su análisis, en el capítulo siguiente presento otros tantos, de carácter más general, en aras de contribuir a la comprensión de la complejidad simbólica que exhiben.

CAPÍTULO 5: ANÁLISIS DE LOS RITUALES CHENEROS

La sencilla ofrenda de *saka'*, los *waji k'olo'ob*, el *mamán cháak*, el *jets' lu'um* y el *ts'ak lu'um* descritos en el capítulo anterior, dan cuenta de una ritualidad agropecuaria que se resiste a morir ahogada en medio de campos de cultivos tecnificados donde el maíz, el principal cultivo en torno al cual se estructuran estos rituales, ya no es sembrado de la misma forma en que se hacía desde varios milenios atrás, según ha quedado expuesto en el capítulo 3. Si bien, conforme presenté la descripción etnográfica de cada rito también incluí elementos para su análisis, en las líneas que siguen presento otros de carácter más general, en aras de avanzar en la comprensión de los múltiples simbolismos que involucran.

5.1 La continuidad histórica de los rituales agropecuarios mayas

Resulta interesante que, pese a los nuevos escenarios que presenta la Península de Yucatán en tiempos contemporáneos, algunos elementos rituales hayan continuado presentes a lo largo de, por lo menos, los últimos cinco siglos. En su *Relación de las cosas de Yucatán* (ca. 1560), Fray Diego de Landa hace mención de varios especialistas rituales; fiestas “muy principales” y ceremonias; sacrificios de aves de traspatio y “no sólo de sahumerios, sino [también] de sangre humana”, y ofrendas que incluían diversos panes a base de maíz y pepita de calabaza y bebidas como “*zacah*”, “*chahalté*”, y “*balche*”, “el vino fuerte y muy hediondo” hecho con “miel y agua y cierta raíz de un árbol que para esto criaban” (1978: 14, 33, 38, 64).

Años después, otro presbítero, Pedro Sánchez de Aguilar, daba cuenta de cómo las prácticas consideradas idolátricas seguían persistiendo a lo largo y ancho del territorio peninsular. En su *Informe contra Idolorum Cultores del Obispado de Yucatán*, escrito en 1613 y publicado hasta 1639, apuntó la gran importancia que el maíz tenía entre los indios y los sacrificios que les hacían: “Pasan la vida, tan sólo echados en sus sementeras, teniendo por Dios verdadero á su humano alimento y llenandose los vientres”. El presbítero explicó que le atribuían la abundancia de “su trigo y sus legumbres” a “que creen [que las ofrendas] han sido aceptadas por sus dioses con el incienso y su sacrificio, y llenos del vino (*Balche*) se sientan á comer y beber y se levantan a danzar”. También escribió que: “En las causas que hallé supe que

inmolaban sólo aves, perrillos, ciervos y cosas iguales”, pero que, asimismo, tuvo conocimiento de que en Cozumel: “Flechan bailando el perro que han de sacrificar” y “Que en estos tiempos los hombres sacrificaban á los niños y niñas tiernos” según lo había oído del obispo Gonzalo de Salazar (Sánchez de Aguilar, 1996: 55-57, 83).

Inclusive, en el *Informe del cura de Yaxcabá (Yucatán 1813)*, escrito por Bartolomé del Granado Baeza ya entrado el siglo XIX, se aprecia la continuidad de aquellas prácticas rituales reportadas centurias atrás por sus predecesores. Si bien en el referido *Informe* se apunta que ya era “muy rara en todo este obispado aquella idolatría”, también se aluden “tan malos principios” que hacían temer “que en breve volverá con descaro a inundar los sacrificios diabólicos y demás supersticiones como un torrente que por largo tiempo ha estado represado”. El cura describió de la siguiente manera el acto idolátrico “que los indios llaman *tich*, que quiere decir oblación o sacrificio, y vulgarmente se llama *misa milpera*, por ser un remedo de la verdadera misa”:

Sobre una barbacoa o tapezco, formado de varillas iguales, que les sirve de mesa, se pone un pavo de la tierra, en cuyo pico, el que hace de sacerdote va echando pitarrilla [...] luego lo mata, y los asistentes lo llevan a sazonar entretanto que se están cociencho, bajo de tierra, unos panes grandes de maíz, que llaman canlahuntaz, esto es, de catorce tortillas o costras, entreveradas con frijol, cuyo misterio no me han declarado. Después de sazonado todo, se va colocando sobre dicha mesa, con varias jícaras de pitarrilla: luego, acercándose el sacerdote, comienza a incensarlo con copal. Algunos de los denunciante y de los principales reos, y de sus cómplices, me han asegurado que comienzan invocando las tres Divinas Personas, y que rezan el Credo, y que tomando de la pitarrilla con un hisopo, van rociando los cuatro vientos, invocando los cuatro Pabahtunes, que son señores o custodias de las lluvias: luego, acercándose a la mesa, levantan en alto una de las jícaras, e hincándose los circunstantes, se la van aplicando a la boca; y se concluye la función echando todos a comer y beber a satisfacción, y el oferente es el más aprovechado, llevándose porción bastante a su casa (del Granado Baeza, 2008: 7).

En esta descripción, Del Granado Baeza mencionó prácticamente todos los elementos que, como se vio en el capítulo 4, siguen estando presentes más de dos siglos después en las ceremonias agropecuarias celebradas en las comunidades mayas yucatecas: participación de un especialista ritual que hace las veces de sacerdote; elaboración de mesas de palos donde son presentadas las ofrendas; preparación de bebidas sagradas, como el *balche*, dispuestas en jícaras; sacrificio de aves de corral, con la correspondiente sacralización a través de las bebidas sagradas en su pico y garganta; preparación de panes compuestos por un determinado

número de capas o tortillas y que, junto con las aves, son cocinados en un horno cavado en la tierra; empleo de resinas aromáticas para sahumar los espacios; uso de piedras traslúcidas, llamadas *sastunes*; aspersión de las bebidas rituales hacia los puntos cardinales; invocación a entidades sagradas católicas y mayas asociadas a las lluvias, y consumo y reparto de las bebidas y comidas sagradas entre los participantes.

Ahora bien, ¿cómo se explica la pervivencia de los rituales en medio de un cambio agrotecnológico tan marcado como el ocurrido en Los Chenes desde mediados del siglo pasado? ¿Cómo comprender esa convivencia de *la modernidad* que representa el mecanizado y la *ancestralidad* de los rituales ejecutados? Broda apunta que la continuidad de elementos de raigambre mesoamericana en comunidades indígenas y campesinas de nuestro país puede explicarse:

Por el hecho de que siguen existiendo en gran parte las mismas condiciones geográficas, climáticas y los ciclos agrícolas. Perdura la dependencia de las comunidades de una economía agrícola precaria, y el deseo de controlar estos fenómenos. Por lo tanto, los elementos tradicionales de la cosmovisión y los cultos del agua y de la fertilidad agrícola, siguen correspondiendo a las condiciones materiales de existencia de las comunidades, lo cual hace comprender su continuada vigencia y el sentido que retienen para sus miembros (Broda, 1991: 18).

Sin embargo, como ha quedado detallado en el capítulo 3, en Los Chenes no ocurre esto, puesto que no “siguen existiendo las mismas condiciones geográficas, climáticas y los ciclos agrícolas” que en la época prehispánica; tampoco “perdura la dependencia de las comunidades de una economía agrícola precaria”, sino que, por el contrario, existe una marcada dependencia a la economía de mercado. Entonces, ¿acaso sigue presente “el deseo de controlar estos fenómenos” y una “continuada vigencia” que permita entender “el sentido que retienen para sus miembros”?

Es justamente desde esa perspectiva —la del “sentido que retienen para sus miembros”— que se puede comprender el por qué estos ritos aún se practican. Tal perspectiva, llamada *emic* o “la del otro” —en oposición a la *etic*, “la del observador o investigador”— queda manifiesta en las voces, testimonios, explicaciones y reflexiones que proporcionan los propios milperos, productores de cultivos mecanizados, *jmeeno'ob*, ayudantes y pobladores en general. En sus propias palabras se vislumbran los múltiples simbolismos que les

confieren a los rituales cheneros, pese a practicarse en un contexto que día a día ejerce más y más presión sobre ellos, tanto rituales, como ejecutantes por igual.

5.2 La cosmovisión maya, razón de la pervivencia de los rituales cheneros

Ahora bien, aunque no persisten las mismas condiciones biofísicas y agrícolas previas al contacto español, estos ceremoniales y sus ejecutores han sabido resistir de manera asombrosa, y no menos creativa, los embates que han traído los siglos de colonización, las reconfiguraciones del denominado periodo independiente y, más recientemente, las políticas modernizadoras del agro mexicano. De manera tal que estos rituales practicados en medio de un entorno gobernado por el maíz mejorado y mecanizado son una prueba de lo que Ruz denomina “la extraordinaria capacidad del pueblo maya de adecuarse al cambio”.

Si han pervivido es porque fincan sus raíces en la ancestral cosmovisión mesoamericana en la que el ser humano no es culmen ni de una creación divina ni de un desarrollo evolutivo, sino uno más de los diversos pobladores del universo, con quienes comparte tiempos y espacios. Montes altos y bajos, acahuals, aguadas, cenotes, cuevas, pozos, casas, patios, plantíos, milpas, pueblos, casas abandonadas, iglesias, capillas, restos arqueológicos y, en general, todos los componentes de los paisajes peninsulares, son la morada de diversas entidades sagradas con características y funciones particulares con las que los seres humanos se relacionan periódicamente.

Contrario a la concepción judeocristiana del dominio humano sobre plantas, animales, tierras y aguas, del mandato divino de que el hombre: “Señoree en los peces del mar, en las aves de los cielos, en las bestias, en toda la tierra, y en todo animal que se arrastra sobre la tierra” (Gn 1:26; Biblia Reina Valera, 1960), en la cosmovisión mesoamericana estos elementos poseen guardianes o dueños sagrados encargados de su resguardo, cuyo permiso y benevolencia se requieren para poder aprovecharlos. Los rituales, con sus correspondientes ofrendas y sacrificios, son los medios para lograrlo.

En las comunidades mayas se habla de los dueños de la tierra, del monte, de los animales, de las venas de agua, de los cenotes, de las cuevas y de los montículos prehispánicos, por mencionar sólo algunos; concepción que procede de un pasado muy remoto. Dada su

naturaleza incorpórea y sus manifestaciones a manera de vientos atmosféricos o remolinos, estas entidades sagradas son referidas genéricamente como *ik'o'ob*, aires o vientos, y como *yuumsilo'ob*, dueños o señores (Quintal *et al.*, 2003: 285). Tales nombres son comunes en los relatos de los milperos mayas; uno de ellos refirió que: “Es que por acá hay bastante de éstos. Ajá. Hay bastante. Sobre todo, en los cultivos. En las noches, en tiempo de que se siembra el maíz, se escucha como los chiflidos. Dicen *yuumkax*. *Yuumkax*. El señor de los montes”. Al respecto, don Tono refirió cómo los mayas prehispánicos legaron sus dioses a los mayas actuales:

Los mayas, ellos, pues tienen los dioses del sol, de la luna, de la noche, las estrellas, el viento, del agua, de los montes, de la tierra; de todo tienen nombrado un dios. Pero, mas ellos, como no conocían la historia de la Santa Biblia que nos dio el Todopoderoso, o qué hizo [*sic*] los apóstoles, pues ellos, a pesar de eso, ellos tienen una gran fe en los dioses. Y mismo como ellos desconocen todo eso, pues Dios también les dio ese poder a ellos de que con la fe que tienen... Vamos a suponer, que digamos, ellos dicen: el Dios de la tierra, el dios del agua. Todos los dios [*sic*] que ellos manejan. Ellos tienen una gran fe hasta en una planta que ellos van a agarrar, tienen que pedir al dios de la tierra o del monte sobre esa planta que van a agarrar. Entonces el Espíritu Santo también les ha dado mucha fuerza.

En el relato del *jmeen* se perciben los complejos procesos de sincretismo, hibridismo, mezcla o reinterpretación religiosa.

5.2.1 La tierra vivida, una extensión del cosmos

Diversos elementos del relieve que en la caracterización fisicoquímica y biológica de la materia viviente son considerados abióticos, en la cosmovisión maya están vivos. Es el caso del agua, la tierra, las cuevas y los cerros que, como los humanos, tienen la capacidad de expresar sus sentires de variadas formas, entre ellos la aflicción, el sufrimiento y el enojo. “El *pi'* (horno de tierra) toma trago y toma *balche'*. Come sopa. Come *k'ol*. Porque sí lo come”, explicó don Lupe a su curioso nieto quien, intrigado, preguntó: “¿Y cómo lo come?”, a lo que el abuelo espetó: “¿Cómo comes tú? ¿No es tu barriga que bajas? Ese también [tiene] su barriga [donde] va a quedar. La tierra nos alimenta y nos come. ¿Cómo nos va a comer? Cuando se muere uno, lo entierran en la tierra. Ta' bien que lo aprendes pa' que lo sepas”.

De manera que la tierra está viva y, como todo lo vivo, necesita alimentarse. *Saka'*, *balche'*, trago, sopa y *k'ol* son derramados por los *jmeeno'ob* hacia los cuatro puntos cardinales y el

centro para nutrirla. *Saka'*, *balche'* y sopa fueron llevados en jícaras directamente del altar al *pib* por tres hombres durante el *waji kol* que realizó don Lupe, mientras él cargó con los cigarros fumados y la botella vacía de licor. El propio cuerpo humano muerto representa otro alimento, según la concepción del *jmeen*, y, en ese mismo sentido, lo son también las vísceras, plumas y pellejos de las aves sacrificadas, las colillas fumadas a la mitad, los hisopos usados y, en general, todo aquello que, en una visión occidentalizada, representaría materiales de desecho o basura. El huerto familiar o *traspatio* —espacio privilegiado para ejecución de los rituales *cheneros*—representa la tierra vivida y domesticada; es una extensión del cuerpo humano mismo, y del cosmos. Las maneras de nombrar sus componentes lo denotan. Por ejemplo, el área destinada al cultivo de maíces y frijoles (que todavía existe en algunos *traspacios* del oriente yucateco) se llama *pach*¹¹⁶ *pakal*¹¹⁷, cuya traducción literal es “la huerta de la espalda”, lo que no extraña al considerar que se ubica detrás de la vivienda, en la espalda del solar. Ya desde la época colonial se observa tal antropomorfización del espacio vivido en las voces registradas por los evangelizadores. Para el caso de las casas, el techo era nombrado *hol na*,¹¹⁸ es decir, “la cabeza de la casa”; los pilares, *okom*, sus piernas, y la parte inferior, fondo o asiento, *it*, “culo” (Ruz, 2014: 89). Algunos elementos rituales también poseen atributos similares. Por ejemplo, los panes tienen “ojos”, las cuatro marcas dactilares que les son hechas en su última capa.

Algunos estudiosos han propuesto que el cuerpo humano es una extensión de la tierra y una representación del cosmos mismo. Por ejemplo, Villa Rojas apuntó que entre los mayas yucatecos el cuerpo se concibe como un espacio dividido en cuatro porciones correspondientes a los puntos cardinales y que los órganos internos guardan un arreglo preciso en función del ombligo o punto central, cerca del cual se ubica el *tipté*, que se yergue como el órgano rector de las actividades de todo el organismo (1980: 31, 36). Por su parte, Hirose encontró datos similares a los apuntados respecto a que el solar está constituido por partes equiparables a las del cuerpo. Un *jmeen* de Pich, Campeche, le refirió al investigador que las manos y pies del *traspatio* se ubican en sus esquinas; la cabeza y el corazón, en el

¹¹⁶ *Pach*: lugar [para hacer milpa, monte]; espalda de cualquier animal y del hombre; envés o revés de cualquier cosa, contrario de la haz, que es la cara; espinazo, lomo (Barrera Vásquez, 1980: 615).

¹¹⁷ *Pakal*: heredad donde hay cosas plantadas; huerta; hortaliza (Barrera Vásquez, 1980: 625).

¹¹⁸ *Hol na*: el caballete de la casa pajiza por de fuera y toda la cubierta o tejado de la casa de piedra; *u ho'ol nah*: techo, lo alto de la casa (Barrera Vásquez, 1980: 227).

norte; el ombligo, en el centro, y las orejas, en el oriente y poniente. Mencionó, además, que en el cuerpo existen tres cruces: la del ombligo, la de la frente y la del pecho. Hirose arguye que la primera se relaciona con un cenote de Maní, Yucatán; la segunda, con la constelación Cruz del Sur, y la tercera, con el “Árbol del Mundo o *Wakah Chan*”, el eje cósmico que permitía la comunicación entre los humanos y las deidades (2003: 65, 110).

Al ser extensiones corporales, al igual que la casa, la milpa, el pueblo y el mundo, los terrenos se enferman y, al hacerlo, enferman a sus habitantes, sean animales de traspato o humanos. La enfermedad sobreviene cuando las estrechas relaciones que se tienden entre humanos, entidades sagradas y elementos biofísicos del entorno circundante se ven quebrantadas o desequilibradas, de manera que cualquier inestabilidad en uno, tendrá repercusión en los otros; por ejemplo, cuando no se cumplen los pactos o promesas establecidas. Entonces, las entidades se manifestarán a manera de avisos precautorios que recordarán la falta; de no conseguir su objetivo, darán paso a la enfermedad que puede derivar hasta en la muerte. De ahí que haya que curar, sanar, apaciguar y componer la tierra, al tiempo de solicitar perdón y la restitución de la salud; de ahí que sea necesarios ejecutar el *jets' lu'um* y el *ts'ak lu'um*.

Por ello, el huerto familiar no debe ser entendido como un mero agroecosistema que provee de plantas y animales para alimentación, cura, construcción, intercambio o venta, sino como los territorios de la acción doméstica, apropiados física y simbólicamente, en los que las familias mayas yucatecas desarrollan su vida diaria en permanente contacto con entidades no humanas y en los que expresan diversos elementos enraizados en la antigua cosmovisión maya, como los rituales en cuestión (Hernández Sánchez, 2023: 17-25).

5.2.2 Las divisiones del espacio en los rituales

En diversos estudios etnográficos mayas se han podido reconocer concepciones sobre la imagen del universo que señalan su división cuatripartita en rumbos o esquinas: cuatro esquinas del cielo, llamadas *kan ti'its ka'an*, y cuatro esquinas de la tierra, nombradas *kan ti'its lu'um*, que pueden corresponder a los puntos cardinales o intercardinales. El este u oriente es llamado *lak'in*; el norte, *xaman*; el oeste o poniente, *chik'in*, y el sur, *nojol*; cada uno representado por un color diferente: rojo, blanco, negro y amarillo, respectivamente. Y

también tiene lados, que se corresponden con los cardinales. Además, existe un punto central que los conecta, que recibe los nombres de *chúumuk lu'um*, *chúumuk kab* o quincunce¹¹⁹ (Quintal *et al.*, 2003: 279-281).¹²⁰ En Yalcobá, Valladolid, por ejemplo, se encontró que las cuatro esquinas del mundo corresponden a los puntos intercardinales, lo que se deduce de la manera en que éstas son llamadas: *lak'in xaman*, este-norte; *xaman lak'in*, norte este; *lak'in yéetel xaman*, este con norte, y *xaman yéetel lak'in*, “norte con este” (Sosa, 1991: 195). Por datos etnográficos de este tipo, autores como Köhler arguyen que: “Entre los indígenas de Mesoamérica se trata mayormente de regiones y en estos casos de ninguna manera de puntos. [...] Por esto el término ‘puntos cardinales’ debe descartarse del lenguaje antropológico, cuando se refiere de manera general a los rumbos del universo” (1995: 97-98).

El oriente es el rumbo de mayor fuerza o poder, porque de allí sale el sol, que guía los ciclos agrícolas, pecuarios, festivos y, en general, la vida comunitaria. Por eso, los altares se dirigen hacia el oriente; por eso el *jmeen* ora y presenta las ofrendas hacia ese rumbo cardinal. Su contraparte, el poniente, representa la noche, la oscuridad, el transcurso del sol y la lucha que ha de librar en el inframundo para salir airoso el día siguiente.

La superficie del altar es la representación del universo mismo. Por eso en algunos rituales, como el *waji kol 4*, ejecutado por don Tono, y, sobre todo, en el *ts'ak lu'um*, hecho por don Daniel, las ofrendas se colocaron justo en las esquinas de la mesa que representan los puntos intercardinales del espacio maya, “porque quiere decir que cuando yo lo pongo, así como lo digo, son las esquinas del terreno”, comentó el ayudante de *jmeen*. En los otros, se dispusieron a lo largo y ancho, según “lo que tenga acostumbrado la familia”, explicaron los especialistas, sin que uno u otro arreglo altere en algo el ritual. Por su parte, el punto central del altar se representa con la ofrenda que se coloca en medio, pues, de la misma forma que en el quincunce convergen los cuatro puntos cardinales, en la jícara central de los *waji kolo'ob* lo hacen la sopa, el *k'ol*, los panes hechos *ya'ach'* y la carne de las aves sacrificadas. En el caso de los *ch'a' cháako'ob* este punto se forma cuando los arcos se entrecruzan de una

¹¹⁹ Para una discusión más amplia sobre el concepto de quincunce empleado en las investigaciones mayas consúltese Straffi (2018).

¹²⁰ Al respecto, véase el esquema “Lados y esquinas del mundo”, elaborado por Fidencio Briceño Chel, en la página 279, así como los de la página 282, en la misma publicación.

esquina a otra; sin embargo, tal como se refirió en la descripción de los *maman cháako'ob* cheneros, en éstos sólo se empleó uno, por lo que este punto central no se formó como tal.

Tal como se apuntó líneas arriba, los terrenos son extensiones del universo y, por ende, tienen rumbos. Por ello, en los rituales de curación de terreno se entierran plantas de *ya'ax jalal che'* y *chaka'*, pequeños pedazos de corteza de mirra y algunas ramas de romero en sus cuatro esquinas y en el centro. La división cuatripartita del universo también se hace presente cuando los especialistas rituales derraman las bebidas y comidas rituales hacia los puntos cardinales y el centro.

Ahora bien, asimismo se registra una división vertical del cosmos constituida por tres estratos: el cielo, la tierra y el inframundo. El primero, *ka'an*, ubicado por encima de la tierra, es el lugar donde radican las entidades católicas (Dios Padre, Dios Hijo, Dios Espíritu Santo, vírgenes y santos) y las de origen maya asociadas a los vientos atmosféricos y las lluvias. En la segunda, *yóok'olkab*, moran los seres humanos y las entidades que pueblan el relieve terrestre. En la última, *yáanal lu'um*, habitan las entidades relacionadas con la oscuridad, la noche, la humedad y la fertilidad pues, ha de recordarse, del inframundo proceden las semillas que alimentan a los humanos. Las cuevas, grutas, pozos, cenotes y cualquier concavidad del suelo representan las bocas o entradas a este mundo subterráneo. El cielo y el inframundo, además, se conforman por diferentes capas superpuestas, *táaso'ob*. Estos tres planos se interconectan por un punto medio, el *kuxa'an suum*, la cuerda viviente o cordón umbilical que funge como puerta de entrada y salida a estos tres planos en las horas del cenit, *chúumuk ka'an*, y nadir, *yáanal lu'um*, esto es, al mediodía y medianoche, respectivamente (Quintal *et al.*, 2003: 280-284).

Estas divisiones del cosmos no afloran de manera expresa en el discurso de la mayoría de los pobladores mayas; quienes en ocasiones las refieren son los especialistas rituales, dados sus profundos conocimientos religiosos, o bien, pueden ser identificadas en aquellas oraciones que pronuncian en los rituales que realizan. También se manifiestan, por ejemplo, en los elaborados altares que se construyen en los rituales de petición de lluvias, en los que la mesa de palos recubierta con hojas representa la tierra y el monte; los arcos vegetales que corren entrecruzados de una esquina a otra, el cielo, y el espacio inferior, el inframundo.

5.3 El cambio y la variabilidad, principios de continuidad

Si los rituales agropecuarios mayas han logrado perdurar hasta nuestros días no ha sido porque posean un principio de pureza, inalterabilidad o inmutabilidad, como se manifiesta en algunos estudios contemporáneos que tratan de ver en ellos —a veces de maneras muy forzadas— elementos de matriz prehispánica mesoamericana, alimentando esa imaginación antropológica a la que alude Díaz Cruz —y a la que me referí en las primeras líneas de esta investigación—, al punto de presentarlos como auténticos arcaísmos culturales. Por el contrario, si se siguen practicando es por la capacidad creadora, creativa y resiliente de las poblaciones mayas que los han configurado y reconfigurado milenariamente, haciendo frente a procesos drásticos de transformación de las condiciones en que se ejecutan, que van desde el contacto español y sus consecuencias religiosas, sociales, lingüísticas y biológicas (que desembocaron en francos genocidios), hasta las fortísimas presiones tecnológicas, agroproductivas y económicas que hoy experimentan los cultivos tradicionales y sus rituales asociados, pasando por la irrupción de múltiples credos que los denuestan y la creación de falsas identidades mayas de corte turístico y mercantil, sin olvidar el largo periodo colonial.

Se trata, pues, de la presencia de componentes dinámicos, flexibles, cambiantes, resistentes y, por tanto, perdurables en el tiempo y espacio. Lo que López Austin denominó “núcleo duro” (2011: 11-13) —planteamiento teórico no exento de polémicas y contraargumentaciones—¹²¹ en esta investigación resuena, más bien, a “plástico”, en sus acepciones de flexible, dúctil y maleable, así como a “permeable”,¹²² ya que posibilita la continuidad histórica de ciertos elementos, a la vez que asimila, reincorpora, reacomoda o elimina otros. Ejemplo de este “núcleo plástico” es el corpus vegetal de los rituales que, como se verá, mantiene una base de plantas de origen mesoamericano usadas desde tiempos prehispánicos, a la par de otras tantas traídas de ultramar que, quizá, hayan sustituido o desplazado a otras, o bien, ocupado nuevos espacios o nichos que el propio contacto generó.

¹²¹ Al respecto, véase Carrillo, 2017.

¹²² Análogo a la membrana selectivamente permeable de las células eucariotas, que permiten el tránsito de ciertas sustancias e impiden el paso de otras del exterior al interior y viceversa, en función de la presión osmótica, la concentración, el gradiente electroquímico y la temperatura y tamaño de las moléculas. En esta analogía, tales factores fisicoquímicos se correspondían con las condiciones sociales, culturales, económicas, históricas y políticas de los grupos humanos.

Es en las áreas periféricas de la ejecución ritual donde se halla otro elemento indispensable para la continuidad: su variabilidad. Cambia el modo de elaboración del *balche* entre un *jmeen* y otro, pero no la presencia de la bebida sagrada; el *saka* puede o no contener cacao y canela, pero siempre estará presente en los rituales agropecuarios, desde los más sencillos hasta los más elaborados; las comidas se ofrendarán, con independencia de si se sirven en jícaras, platos o tazones de plástico, vidrio o cerámica (véase la tabla 25, en el capítulo 4). Es cierto que el agua empleada en las bebidas, otrora extraída de los cenotes, ha sido sustituida por agua purificada, “de garrafón”; sin embargo, los participantes consideran que se conserva el principio de pureza, *suhuy*, indispensable para ser ofrendada a las entidades sagradas. Si antes este principio era dado por el escaso, si no que nulo, contacto humano con el líquido, propiciado por la lejanía y complejidad para acceder a los cuerpos de agua, ahora es dado por procesos fisicoquímicos que, en la concepción maya, la hacen tan pura como la primera.

Inclusive en aquellos preceptos que parecen ser más estrictos hay variabilidad, por ejemplo, en el número de ofrendas de comida que se disponen en el altar. De acuerdo con uno de los *jmeeno'ob*, éste “siempre debe ser impar”; empero, en el *waji kol* 4 se ofrendaron 14 porciones (no 13; tabla 25), lo cual pareciera contravenir el principio rector, si no fuera “porque así lo tiene acostumbrado la familia”. En ocasiones, esta variabilidad responde más a asuntos de índole práctica que simbólica. Como apunté en el capítulo 1, por muy ordenados, formales y repetitivos que sean, los rituales siempre tendrán margen para la improvisación, adecuación, inclusión, exclusión o sustitución de elementos y simbolismos adyacentes.

Sin embargo, en un contexto como Los Chenes estos procesos adquieren una dimensión mayor que en otras latitudes, sobre todo los de sustitución y exclusión, que se yerguen como auténticas amenazas a todo el complejo ritual maya cuando el elemento sustituido y excluido es el mismísimo maíz criollo en torno al cual se gestaron los rituales. Por tanto, no es lo mismo que se sustituyan las jícaras por tazones de plástico —sin dejar de reconocer la pérdida de conocimientos milenarios que ello conlleva—, a que se sustituyan los maíces nativos por una gama de maíces mejorados, inviables, costosísimos y cuya producción está asegurada siempre que se opere un paquete agrotecnológico diseñado para ello.

Pero, si en ese contexto cada vez más hostil los rituales agropecuarios aún se siguen practicando es porque son efectivos para la población maya que los practica. Esta eficacia

simbólica —como la denominó Lévi-Strauss (1958: 211-227)— fue expresada de la siguiente manera por uno de los *jmeeno'ob*:

Es una creencia que tenemos, es la fe que tenemos y a la vista. Eso es lo que le pidas, lo que pidan, pues se le concede a uno. Es como ahora. Vamos a ofrendar. Te damos gracias, Señor, a los dioses mayas y al Espíritu Santo. Cuando a veces los señores campesinos después de la siembra [...] pone[n] un *saka'*, entonces se pide la cosecha, se pide la salud, se pide todo. Entonces, ya [que se] logró la cosecha, pues nosotros mismos en la fe, en la creencia que tenemos, vimos que hubo buena cosecha. Hay los ganados, reproducen, no se enferman, no los pican ni por el murciélago. A ellos les da, pues, quiere de[cir] que esa ofrenda que se hizo, se hizo bien... ¡Claro! Porque aquí no hay ni una enfermedad, nada así, todo saludable [porque] están haciendo el trabajo.

También se expresaron los efectos perniciosos que puede acarrear el no realizar los rituales. Así lo comprobó uno de los productores entrevistados, quien por abandonar el ritual tuvo pérdidas en su producción ganadera:

Yo pienso que al [ha]cer los cambios tuve un problema en el rancho: se morían mis ganados. ¡Sí! Se murieron ganados, también se me murieron. Y le digo a mi hijo: “Pues, ni modo, hay que confiar en Dios, pero tampoco me voy a olvidar del *saka'*”. Lo que pasó [es] que me lo llevo a mi terreno. Ya logramos que se estabilizó [sic] otra vez; hasta ahorita ya no hay problema sobre eso. O tal vez la medicina no es adecuadamente [la] que le ponemos a los animales...

Junto al núcleo plástico y permeable y la eficacia simbólica de los rituales, ha operado una serie de estrategias centenarias de resistencia y resiliencia. En tiempos coloniales éstas se desarrollaron para hacer frente a las prohibiciones eclesiásticas y seculares que consideraban a los ceremoniales como idolatrías, castigando a sus ejecutores y proscribiendo todo elemento asociado a ellos (recuérdese las cédulas de prohibición del cultivo del *balche'*). En fechas recientes, en Los Chenes estas estrategias se configuran y reconfiguran ante los embates de la “modernidad”; de aquí que el hecho de que algunos productores mayas aún cultiven variedades de maíz criollo, aunque sea en áreas reducidas, devenga en un verdadero acto de resistencia y conservación del patrimonio biocultural ante las transnacionales y sus maíces mejorados y ante las políticas gubernamentales que han asumido tal modernización como la suplantación biológica y cultural de los pueblos mayas. Sin embargo, pese a estas estrategias, la pérdida de elementos rituales es un hecho. La de los maíces nativos ha quedado expresada varias veces ya. La ejecución cada vez menos frecuentes de *maman cháako'ob* comunitarios es otra prueba.

Pero, además de las presiones agroproductivas, los rituales cheneros deben enfrentarse a la ortodoxia católica que, si bien no los prohíbe o castiga como antaño, sí los señala de estar al margen de lo establecido. De allí que algunos productores hayan decidido sustituir la tradicional entrega de *saka'* por las misas católicas en las que se agradece la cosecha y los bienes pecuarios obtenidos. En una misma familia puede haber quienes realicen la ofrenda de *saka'* y quienes prefieran las misas, como expresó un entrevistado sobre uno de sus familiares: “Su papá de Pedro lo entrega [por] el sacerdote. El cabrón de Pedro lo hace con el señor *jmeen*. Su papá de Pedro lo hace, pero lo hace el sacerdote. Es otro”.

De viva voz un productor de Katab narró cómo vivió este cambio: “Ya como somos católicos, vamos a la iglesia. Tengo un hijo que es ministro, ministro de la iglesia. Él me convenció que es más mejor hacerlo [con] el padre en la Santa Misa que hacer con un *jmeen*, dice. Como así ya nosotros cambiamos hace poco porque el padre lo hace. Ahora como entró mi hijo como ministro en la Iglesia, entonces se hizo el cambio”. Sin embargo, dado que no todo salió conforme a lo esperado, pues experimentó la muerte de algunas reses, decidió continuar con la antigua tradición:

Pero como le digo: “Mira, hijo, es la tradición, es muy antiguo”. Pues yo de mi parte no lo dudo, también yo llevo *saka'* en el rancho. Yo siempre confío también en los yerbateros. Porque es una tradición muy antiguo [*sic*]. No solamente a dos o tres años que se formen, ¡no! Esa es una tradición muy antigua. Entonces, ese señor [don Tono] es la tradición más antigua que he conocido. Desde cuando me separé de mi difunto padre, hice mi milpa, siempre lo hacía yo. Siempre puro él lo hacía.

De manera que al no haber sido del todo efectiva la misa, se regresó a la ofrenda de *saka'* consiguiendo así la protección solicitada: “Lo que pasó [es] que me lo llevo a mi terreno. Ya logramos que se estabilizó [*sic*] otra vez. Hasta ahorita ya no hay problema sobre eso”. Sin embargo, en el afán de garantizar una mayor probabilidad de éxito, el productor en cuestión siguió realizando la misa y el ofrecimiento de *saka'*:

El cambio que hicimos ya lleva como dos años nada más ahorita que el padre lo hace. Más anteriormente puro con él [con don Tono]. [El sacerdote] sí, sí viene, aunque allá en el rancho donde está mi ganadito. [...] No usa el *balche'*, no usa. Eso no lo usa él. El nomás hace la santa misa entregando la acción de gracias, es lo que hace él. Pues na'más la Santa Misa es lo que se hizo el cambio. Al entregar la acción de gracias pues él lo hace como lo hace en la iglesia. El *saka'* sí, o sea, nosotros lo ponemos, lo ponemos también.

Y prosiguió: “El padre ahora él lo hace. El 20 de marzo lo pensamos hacer. Vamos a hablar con el padre, porque el padre que está ahorita aquí en Bolonchén es nuevo. No tiene tiempo que llegó, como seis meses ahorita. Lo que estaba anteriormente [sic] hizo tres años acá en Bolonchén. Eso se fue, dicen que fue por ahí de Campeche, ahí está”.

Las actitudes de los sacerdotes hacia sus feligreses mayas y hacia los rituales que éstos practican es un elemento importante a considerar en el estudio de la ritualidad agropecuaria de la zona porque, según lo expresado, permite que dichas prácticas se ejecuten lejos de la clandestinidad o de las periferias religiosas en las que tradicionalmente se les ha ubicado: “Es muy amigable ese [sacerdote]. Ese se lleva mucho con nosotros. Cuando se hace la fiesta de los Santos Reyes viene. Aquí come con sus [inaudible]. Se divierte, es muy buena gente. Sí, este sí. Cuando pasó este 6 de enero, vino también con nosotros”.

5.3.1 ¿Rituales combinados en Los Chenes?

Ante un contexto cada vez más asfixiante, en Los Chenes se observó lo que podría considerarse una estrategia de pervivencia: la combinación de rituales, es decir, la ejecución conjunta de dos rituales que en otras zonas peninsulares son realizados de forma independiente el uno del otro. Es el caso del *jets' lu'um* de Bolonchén, que incluyó tanto un ritual de curación de personas, el *k'eex*, como un ritual de curación de terrenos. En ninguna descripción etnográfica el *k'eex* aparece ejecutado junto a otro (Love, 2012: 40-57; Quintal *et al.*, 2013: 61-69; Gubler, 2017: 162-175; Hirose, 2003: 76). En términos muy generales, se trata del paso de la enfermedad de un humano a un ave, que funge como víctima alterna o “chivo expiatorio”, por medio de su sacrificio, como se hizo en la primera parte del ritual de Bolonchén. Por su parte, los *jets' lu'umo'ob*, que en el oriente yucateco son referidos como *loj*, se han reportado para protección y cura de terrenos, pozos (*jets' ch'e'en*) y corrales (*jets' corral*) (Hanks, 1990: 336-351; Thomas, 2010: 36-37; Gubler, 2017: 35-58). Su característica común es la siembra de “contras” en las esquinas, tal como se realizó en la segunda parte del ceremonial de Bolonchén. Sin embargo, con este mismo nombre Quintal observó dos rituales en las cercanías de Mayapán, en Telchaquillo, y Yaxcabá, cuyas finalidades fueron pedir permiso para explorar una cueva-cenote con fines arqueológicos e

inaugurar un hospital comunitario ubicado en medio de terrenos enmontados, respectivamente, pero no se sembraron plantas (Quintal, 2017: *com. pers.*).

En los *waji kolo'ob* también se observan imbricaciones de un ritual y otro. Estos ceremoniales han sido descritos generalmente como entrega de primicias para el agradecimiento de la cosecha recibida, aunque también se pide por lluvia (Villa Rojas, 1978; Love y Peraza, 1984; Carvajal y Huicochea, 2010; Gabriel, 2010a). Becquelin-Monod encontró que en Xculoc, Hopelchén, el *waji kol* corresponde a la segunda parte de un ritual de curación de niños enfermos que el *jmeen* prescribe y ejecuta una vez que ha curado al infante en cuestión; por tanto, concluye que el ritual no es puramente agrícola, lo que explica que su fecha de ejecución sea variable (1992: 165).

Por su parte, en el *waji kol* 7, realizado en la aguada *Xtopoxi*, los niños emularon el croar de los sapos, acto que es característico de las peticiones de lluvia, no de los *waji kolo'ob*, mientras que en los seis restantes su participación consistió en ser los primeros humanos en recibir las bebidas y comidas sagradas (después de las deidades), lo que se asocia al principio de pureza que los caracteriza, propio de su edad. Las palabras de don Tono, como siempre reveladoras, dejan clara la doble función del ritual: “*Maman cháak* lo hacen en *waji kol*. Es como *waji kol*, pero lo hacen ellos en doble”. Un “dos por uno” simbólico que, si bien reduce el abanico ritual chenero, también aminora los costos que representa realizar cada ritual por separado. El factor económico, esto es, lo que cada familia gasta por ceremonial, puede ser otra de las razones que explique por qué estos rituales se ejecutan en conjunto.

5.4 El simbolismo de los números

En los rituales agropecuarios mayas se aprecian con claridad una serie de números que se repiten con frecuencia, principalmente en las ofrendas. El más frecuente es el 13. Está presente en los granos de cacao que se adicionan al *saka*, en las capas de los panes, en los cigarros fumados, en el número total de ofrendas de sopa y *k'ol*, en los panes *woitos*, en las jícaras con *saka'* colgadas en el arco del *maman cháak*, en el número de días que las personas se pierden en el monte. Otros números de importante significación en la ritualidad agropecuaria maya son el tres, el cuatro (número de niños que participan en el *maman cháak*),

el cinco (las ofrendas del *jets' lu'um*), el siete (que en Yucatán suele estar asociado al *alux*; Quintal, 2017: *com. pers.*) y el nueve.

Thompson señala que: “Los números 13, 9, 7 y 4 tienen una gran importancia ritualística y adivinatoria” para la cultura maya. Relaciona al 13 con el número de compartimientos o porciones horizontales –a manera de escalones– que constituían el cielo en la cosmovisión maya. Seis escalones ascendían por el este, seis descendían por el oeste y en el medio estaría el séptimo; de tal manera que el primero y el trece, el segundo y el doce, y así sucesivamente, estarían al mismo nivel (Thompson, 1984: 310).

De acuerdo con Morley cada uno de los niveles estaría presidido por uno de los trece dioses de las regiones superiores u *Oxlahuntikú* (de *Oxlahún*: trece; *ti*: de, y *ku*: dios). El autor también resaltó la importancia del 13 por su relación con el calendario maya en cuanto a la existencia de 13 diferentes katunes, o periodos de veinte años, cada uno de los cuales tenía su dios, por ejemplo, el dios de la lluvia y el dios el viento en el katún 7 Ahau (Morley, 1972: 206, 219). De modo que los panes de 13 capas elaborados en los rituales agrícolas podrían estar recreando esta idea ancestral del cielo mesoamericano, o bien, cada capa podría representar una ofrenda particular a las deidades que habitan en él. En la comunidad Kankabchén, en la región de Los Chenes, en Campeche, el empleo de 13 jicaritas con bebida sagrada durante un *waji kol* se explica de la siguiente manera:

Se ponen 13 jícara[s] porque sale de las grandes personas, *nukuch wiinko'ob*, primero los antiguos lo dejaron en cuenta de las 13 jícaras, el primer pan, *yáax waaj*, y que tienen que hacerse de 13 *penkucho'ob*, capas o tortillas, también. [...] [Y agregó], las trece jícaras son para los *yuum k'áax*, Señor del monte, el cigarro se encuentra dirigido a los *aluxo'ob*, como lo es también el aguardiente que se encuentra bajo la mesa (Gómez, 2007, *apud* Quintal *et al.*, 2013: 178).

Por su parte, el número nueve haría alusión a los nueve inframundos, ubicados uno debajo del otro de manera escalonada, y sus correspondientes dioses, llamados los nueve Señores de la Noche (Thompson, 1984: 309). Morley apuntó que éstos eran referidos como *Bolontikú* (de *bolón*, nueve; *ti*, de, y *ku*, dios); cada uno patrono de un día del calendario maya yucateco, por lo que se sucedían indefinidamente el uno al otro. Asimismo, el numeral puede asociarse con el restablecimiento del orden cosmogónico perdido. Por ejemplo, en los *loj kaajo'ob* y los *ch'a' cháako'ob* del oriente yucateco, el *jmeen* o sus ayudantes realizan nueve vueltas alrededor del altar en el sentido contrario a las manecillas del reloj (levógiro), para luego dar

otras nueve vueltas en el sentido de las agujas del reloj (dextrógiro). En algunas ceremonias al primer movimiento se le nombra en maya “*k’ax paach*”, amarrar, y al segundo “*waach’ paach*, desatar”; mientras que en otras se les refiere en español como “cerrar” y “abrir”, respectivamente (Quintal *et al.*, 2003: 302). Si bien en los rituales descritos en la presente pesquisa no se registró tal número de vueltas, los especialistas rituales sí efectuaron movimientos que seguían las direcciones antes mencionadas, en específico, al momento de sahumar los altares de los *waji kolo’ob*.

Estos desplazamientos son correspondientes con la disposición en que los *jmeeno’ob* convocan a las entidades sagradas a través de su palabra. De acuerdo con Hanks (1990: 336), durante las fases iniciales de la mayoría de las ceremonias mayas, los especialistas rituales “bajan” a las deidades siguiendo el orden este-norte-oeste-sur-centro (levógiro), mientras que en las etapas finales las “regresan o devuelven” siguiendo el orden este-sur-oeste-norte-centro (dextrógiro). A la primera fase se le llama “*he’ik b’eel*, abrir el camino, o *k’axik meesa*, atar el altar”, y a la segunda “*wach’ik meesa*, desatar el altar”. De manera tal que: “En el proceso de creación del altar como espacio, se abre un ‘camino’ entre la tierra y las ubicaciones cosmológicas absolutas”, puntualiza el autor.

En cuanto al simbolismo del número siete, Dehouve indicó que hace alusión al maíz, cuyo nombre en el calendario de 260 días era Siete Serpiente. Este número también se aplicaba a todos los mantenimientos y, por su asociación con Chicomóztoc —la cueva primordial que había originado a los hombres— se asociaba con la fertilidad (2014: 238).

Por su parte, el cuatro está asociado al espacio mesoamericano, con sus lados, esquinas y puntos cardinales y sus correspondientes dioses sostenedores, los *bacabes*, cada uno con un color específico relacionado con la dirección cardinal en la que se ubica: el *bacab* rojo al este, el *bacab* blanco al norte, el *bacab* negro al oeste y el *bacab* amarillo al sur (Thompson, 1984: 308). Sobre estos sostenedores Landa nos relata que:

Entre la muchedumbre de dioses que esta gente adoraba, adoraban cuatro llamados Bacab cada uno de ellos. Estos, decían eran cuatro hermanos a los cuales puso Dios, cuando crió el mundo, a las cuatro partes de él sustentando el cielo [para que] no se cayese. Decían también de estos bacabes que escaparon cuando el mundo fue destruido por el diluvio. Ponen a cada uno de estos otros nombres y señálanle con ellos a la parte del mundo que dios le tenía puesto [de]teniendo el cielo y aprópiante una de las cuatro letras dominicales a él y a la parte (en)

que está; y tienen señaladas las miserias o felices sucesos que decían habían de suceder en el año de cada uno de éstos y de las letras con ellos (1978: 61).

Ahora bien, la recurrencia y simbolismo de estos números puede no ser exclusiva de la cosmovisión mesoamericana. Por ejemplo, respecto al número cuatro, Ruz señala que en el catolicismo el espacio cuatripartito juega un papel importante que se manifiesta en múltiples atrios cuadrangulares o rectangulares, capillas posas y demás construcciones arquitectónicas religiosas (*apud* De Ángel, 2009: 82). Por ello, advierte que no hay que remitir todo simbolismo a la cosmovisión mesoamericana o, en otras palabras, hay que ser cuidadosos de no “mesoamericanizar” la religión (Ruz, 2016, *com. pers.*).

5.5 Las plantas

Las plantas juegan un papel imprescindible en la ejecución de los rituales agropecuarios mayas. Son la materia prima para las bebidas y comidas ceremoniales, a las que aportan, no sólo sabores, sino también colores, aromas y texturas. Con los tallos se forman los altares, las cruces que los coronan, los arcos que los entrecruzan; los bejucos entorchados ofrecen asiento a los recipientes donde se ofrendan los alimentos, copas que también son de origen vegetal. Los palos secos, incandescentes, promueven la cocción de los alimentos. Las hojas sirven de embalaje a los panes, de “tapa” al *pib* y de “servilleta” o “mantel” al altar. En este último se disponen flores cultivadas en los patios, para engalanar y perfumar los espacios; mientras que en las esquinas de los terrenos se siembran plantas enteras o fragmentos de éstas a manera de “contras” para alejar a los “malos vientos”. Con sus ramas los *jmeeno’ob* purifican, sacralizan y consagran a los espacios, sus habitantes y a sí mismos. Y sus exudados resinosos, a la vez que aromatizan, guían a las entidades sagradas al lugar preciso del ritual.

Su uso data de la época prehispánica y su continuidad en la época colonial ha quedado asentada en múltiples documentos de pluma indígena y española: los *Libros del Chilam Balam*, el *Ritual de los Bacabes*, los *Cantares de Dzitbalche’*, el *Libro de Medicinas*, *muy seguro, para curar varias dolencias con yervas muy experimentadas, y provechosas, de esta Provincia de Yucatán* y el *Quaderno de Medicinas de las yervas de esta Provincia, experimentadas por Xptvl. de Heredia*, *Yerbas y Hechicerías del Yucatán*, *Los documentos de Sotuta*, entre muchos otros (Gubler, 2015: 197; 2018; 2023). También ha quedado

constancia de su uso en los reportes eclesiásticos, como el ya mencionado *Informe contra Idolorum Cultores del Obispado de Yucatán* y el *Informe del cura de Yaxcabá*, y en numerosas fojas de los juicios seguidos contra los indígenas por causa de idolatría.

En esta investigación se registraron 49 especies de plantas empleadas en los 10 rituales agropecuarios documentados, que incluyen las observadas directamente en campo y las referidas por los participantes, clasificadas de acuerdo con su uso en comestibles, embalajes, utensilios, elaboración de hisopos, leña, elaboración de altares y cobertura (tabla 28). Se incluyen en 23 familias botánicas, de las que Fabaceae (Leguminosae) es la más representativa con ocho especies; seguida de Rutaceae, con cinco, y Malvaceae, con cuatro. En cuanto a su origen, el 61% corresponde a la zona tropical de México y Centroamérica; el 35% a diversas regiones de Asia, como Medio Oriente, sureste asiático, China, Vietnam y regiones indomalaya y mediterránea, y sólo el 4% a especies de origen sudamericano. Sin embargo, cabe precisar que la mayoría de las especies asiáticas corresponde a especias y condimentos empleados en la elaboración de las comidas y bebidas, que pueden estar presentes o no en los rituales, entre ellas: comino, canela, orégano, clavo, anís estrella; no así las de origen mesoamericano, que constituyen las “especies estructurales” de los ritos, es decir, aquellas que se usan en la mayoría de éstos y que, si bien pueden ser sustituidas, no se puede prescindir de ellas, tales como huano, jícaras, *chaka'*, *balche'*, *ya'ax jalal che'*. Por su parte, aunque el achiote y el cacao tienen como centro de origen biológico la cuenca del Amazonas, se reconoce que en el área mesoamericana atravesaron por procesos de domesticación y distribución. A continuación, presento los simbolismos asociados a las principales plantas de uso ritual.

Tabla 28: Plantas usadas en los rituales mayas documentados.

Familia botánica	Nombre científico	Nombre común		Uso*	Origen
		Español	Maya		
Amaryllidaceae	<i>Allium cepa</i> L.	Cebolla, cebolla morada	---	Com	Asia central
Amaryllidaceae	<i>Allium fistulosum</i> L.	Cebollín, cebollina	---	Com	Asia central
Amaryllidaceae	<i>Allium sativum</i> L.	Ajo	---	Com	Asia central
Apiaceae	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cilantro	---	Com	Medio Oriente
Apiaceae	<i>Cuminum cyminum</i> L.	Comino	---	Com	Región mediterránea y Asia Central
Arecaceae	<i>Sabal mexicana</i> Mart.	Huano	<i>Xaan, xaan-uano</i>	Emb	Sur de Norteamérica, México y Centroamérica
Asparagaceae	<i>Agave fourcroydes</i> Lem.	Henequén	<i>Ki, kij</i>	Emb	México y Centroamérica
Bignoniaceae	<i>Crescentia alata</i> Kunth.	Jícaro o was	<i>Güiro, huas, was güiro</i>	Ut	México y Centroamérica
Bignoniaceae	<i>Crescentia cujete</i> L.	Jícara	<i>Luch, homa'</i>	Ut	México y Centroamérica
Bixaceae	<i>Bixa orellana</i> L.	Achiote	<i>Ki'wi', k'uxub</i>	Com	Amazonía brasileña
Boraginaceae	<i>Ehretia tinifolia</i> L.	Roble	<i>Bek, beek</i>	His	México y Centroamérica
Burseraceae	<i>Bursera simaruba</i> (L.) Sarg.	Palo mulato, mulato	<i>Chakah, chaka'</i>	His, Leñ	México y Centroamérica
Cucurbitaceae	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Calabaza	<i>Ku'um, ts'ol</i>	Com	Sur de Norteamérica, México y Centroamérica
Euphorbiaceae	<i>Croton glabellus</i> L.	---	<i>Kokche'</i>	Alt	México y Centroamérica
Euphorbiaceae	<i>Euphorbia tithymaloides</i> sspp. <i>parasitica</i> y <i>tithymaloides</i>	---	<i>Ya'ax jalal che', jalal che'</i>	His	México y Centroamérica
Euphorbiaceae	<i>Croton schiedeana</i> Schltdl.	---	<i>Kokche'</i>	Alt	México y Centroamérica
Fabaceae	<i>Bauhinia divaricata</i> L.	---	<i>Ts'uruk took'</i>	Alt	México y Centroamérica
Fabaceae	<i>Bauhinia unguolata</i> L.	---	<i>Ts'uruk took'</i>	Alt	México y Centroamérica
Fabaceae	<i>Cenostigma gaumeri</i> (Greenm.) Gagnon & G.P.Lewis	---	<i>Kitinche', kitanche'</i>	Leñ	México y Centroamérica

Fabaceae	<i>Lonchocarpus longistylus</i> Pittier	---	<i>Balche'</i>	Com	México y Centroamérica
Fabaceae	<i>Lonchocarpus violaceus</i> (Jacq.) DC.	---	<i>Balche'</i>	Com	México y Centroamérica
Fabaceae	<i>Lonchocarpus xuul</i> Lundell	---	<i>Xul</i>	Leñ	México y Centroamérica
Fabaceae	<i>Lysiloma latisiliquum</i> (L.) Benth.	---	<i>Tsalam, tzalam</i>	Leñ	México y Centroamérica
Fabaceae	<i>Piscidia piscipula</i> Sarg.	---	<i>Jabín</i>	His	México y Centroamérica
Lauraceae	<i>Cinnamomum verum</i> J.Presl	Canela	---	Com	Región indomalaya
Lamiaceae	<i>Mentha spicata</i> L.	Hierbabuena	---	Com	Sureste de Asia
Lamiaceae	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Albahaca	---	His	Región indomalaya
Lamiaceae	<i>Origanum vulgare</i> L.	Orégano	---	Com	Región mediterránea
Malpighiaceae	<i>Bunchosia glandulosa</i> (Cav.) DC.	---	<i>Silche'</i>	His	México y Centroamérica
Malpighiaceae	<i>Bunchosia swartziana</i> Griseb.	---	<i>Silche'</i>	His	México y Centroamérica
Malvaceae	<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.	Guácimo	<i>Pixoy</i>	Leñ	México y Centroamérica
Malvaceae	<i>Luehea candida</i> (Moc. & Sessé ex DC.) Mart.	---	<i>K'askat</i>	Cob	México y Centroamérica
Malvaceae	<i>Luehea speciosa</i> Willd	---	<i>K'askat</i>	Cob	México y Centroamérica
Malvaceae	<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacao	<i>Kakaw, kaw</i>	Com	Amazonía brasileña
Musaceae	<i>Musa × paradisiaca</i> L.	Plátano	<i>Haas</i>	Emb	Región indomalaya
Myrtaceae	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	Clavo	---	Com	Región indomalaya
Myrtaceae	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	Pimienta	---	Com	México y Centroamérica
Piperaceae	<i>Piper nigrum</i> L.	Pimienta negra	---	Com	Sureste de Asia
Poaceae	<i>Zea mays</i> L.	Maíz	<i>Ixi'im, nal, xnuk-naal, xmejen nal, sactux</i>	Com	México
Rutaceae	<i>Citrus x aurantium</i> L	Naranja agria	<i>K'an-pak'al</i>	Com	Sureste de Asia
Rutaceae	<i>Citrus limon</i> (L.) Osbeck	Limón	---	Com	Sureste de Asia y región indomalaya
Rutaceae	<i>Murraya paniculata</i> (L.) Jack	Limonaria	---	His	Sureste de Asia
Rutaceae	<i>Ruta chalepensis</i> L.	Ruda	---	His	Región mediterránea
Rutaceae	<i>Zanthoxylum americanum</i> Mill.	---	<i>Sinanche'</i>	His	México y Centroamérica
Schisandraceae	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	Anís de estrella	---	Com	China y Vietnam

Solanaceae	<i>Capsicum annum</i> L.	Chile	<i>Ik</i>	Com	México y Centroamérica
Solanaceae	<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Chile habanero	---	Com	México y Centroamérica
Solanaceae	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	Jitomate, tomate	<i>Ah p'aak</i>	Com	México y Centroamérica
Vitaceae	<i>Cissus verticillata</i> (L.) Nicolson & C.E.Jarvis. ssp. <i>verticillata</i>	---	<i>Xtakani</i>	Ut	México y Centroamérica

* Com = Comestible, Emb = Embalaje, Ut = Utensilio, His = Elaboración de hisopos; Leñ = Leña; Alt = Elaboración de altares, Cob = Cobertura

5.5.1 Plantas empleadas en la elaboración de las bebidas y comidas rituales

Maíz

El maíz (*Zea mays* L.), *ixim*, es el principal cultivo empleado en los rituales agropecuarios cheneros, tanto para la elaboración del *saka'*, como de las comidas (sopa y *k'ol*) y los panes. Sin embargo, su uso trasciende lo puramente alimenticio pues, ha de recordarse, que el raquis desnudo, o *bakal*, es empleado como “secreto” para la cocción de los panes en el *pib* del *maman cháak*, o que los granos del cereal también son empleados como soporte de las jícaras.

En otras regiones, el cereal no sólo es materia prima, sino la ofrenda en sí misma. Por ejemplo, durante un *waji kol* realizado en Xocen (Terán y Rasmussen, 2009: 243) los milperos ofrendan mazorcas de maíz horneadas y atole a las deidades que intervinieron en la cosecha, tanto en los altares contruidos en sus milpas como en los de las iglesias del pueblo. Por su parte, en algunos *ch'a' cháako'ob* realizados en el oriente yucateco se colocan plántulas de maíz en las cuatro esquinas del altar que evocan los cuatro rumbos del universo mesoamericano (Flores y Kantún, 1997: 102).

Como fue apuntado en el capítulo 3, en Los Chenes la mayor parte de su producción procede del mecanizado; tan sólo unas cuantas hectáreas están destinadas al cultivo de las pocas variedades locales que aún se conservan. Esto le imprime características particulares al manejo del cereal en la región: atrás han quedado los tiempos en que la selección, resguardo y tratamiento de las mejores mazorcas era una actividad reverencial; poco a poco se han ido perdiendo las semillas nativas, herencia de padres y abuelos y de intercambios comunitarios; el mecanizado y sus técnicas agrícolas igualaron la calidad de las mazorcas, haciendo menos rigurosa y ceremoniosa su elección y aniquilando la posibilidad de resguardarlas para una siembra futura; los granos ya no se heredan, se compran en las tiendas menonitas dispersas por toda la región.

Es decir, que sólo las familias más respetuosas de la tradición emplean los maíces locales en sus ritos (como en el *waji kol* efectuado por don Lupe); la mayoría usa “el mejorado”. Lastimosamente, en la ritualidad chenera poca presencia tienen el *nal tel*, el *xmejen nal*, el san pableño, el *sak tux* y el Santa Rosa; ni qué decir del *chak chob*, el *pix Cristo*, el *ejú*, *naal xoy*, el *xtuup nal* y el *cheen ba xaak*, reportados sólo a nivel bibliográfico. En los altares

cheneros de los tiempos contemporáneos las antiguas deidades mayas y otras tantas del catolicismo están siendo ofrendadas con Dekalb, Pioneer, Impacto, Lucino, DAS y HS, maíces comerciales que no saben prosperar sin la aplicación excesiva de agroquímicos tóxicos a la salud humana, animal, edáfica y, en general, ecosistémica. El sustento sagrado de los mayas —la materia misma de su creación según relata el *Popol Vuh*— hoy es propiedad comercial de Bayer-Monsanto, Dupont y Syngenta.

Cacao

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es otra planta que reviste gran importancia ritual en toda el área mesoamericana. En los *waji kolo'ob* y *maman cháako'ob* cheneros los granos tostados y molidos se adicionan al *saka'* en múltiplos de 13: “52. Cuatro de a 13”, según explicó don Tono. Su presencia otorga mayor sacralidad a estos rituales en comparación con aquellos otros donde los propios pobladores entregan las ofrendas sin intervención de los *jmeeno'ob* y también apunta a ser una característica regional, pues en otras partes peninsulares, como Yucatán, la bebida solo consta de maíz, miel y agua.

La etimología del nombre científico de la planta es clara y refleja el uso ritual que le fue conferido por las culturas precolombinas: *Theo*, dios, y *broma*, alimento, por tanto, alimento de dios o de los dioses (Lowe, 2016: 20). No así el origen y significado del nombre común, cacao, que se plantea deriva de *kakaw*, término compartido por la mayoría de las lenguas de la familia lingüística mixe-zoque a la cual, se presupone, pertenecía la que hablaban los olmecas (Pérez y Valverde, 2016: 56).

La asociación simbólica del cacao con el inframundo, la oscuridad y las sombras se manifiesta desde los aspectos ecológicos del árbol que requiere estar al cobijo de árboles de mayor porte para lograr su buen crecimiento. Los mayas prehispánicos consideraban que el poder estimulante del cacao procedía del mundo subterráneo, lugar de residencia de sus antepasados deificados y donde el linaje se perduraba con cada nacimiento (Pérez y Valverde, 2016: 49-65). La plástica también ha dado pruebas de la relación del cacao con la mitad inferior del mundo. Las vasijas destinadas al consumo de bebidas de cacao encontradas en contextos funerarios —como la de la Tumba 19, de Río Azul, Guatemala— o en cuevas —

como la recién descubierta en Playa del Carmen, Quintana Roo (Secretaría de Cultura, 2022)—, así como múltiples imágenes prehispánicas en vasos, cuencos, vasijas y códices y tapas de incensarios en las que se observan personajes con mazorcas o semillas de cacao adheridas a sus cuerpos son algunos ejemplos.¹²³

Los propios cacaotales son similares del inframundo al ser lugares oscuros, húmedos y fríos en los que la materia está en constante regeneración; en este caso, materia vegetal a manera de hojarasca que se descompone y reintegra continuamente al ecosistema y, al hacerlo, perpetúa el flujo de energía y nutrientes, aporta fertilidad a los suelos y propicia el hábitat ideal para especies de hábitos crepusculares y nocturnos. Son, pues, lugares fértiles, de muerte y regeneración y de refugio de animales asociados a la noche y la humedad, como el inframundo mismo. Entre sus habitantes destaca el jaguar, relacionado específicamente con el *balamte'*, *T. bicolor*, una especie silvestre de cacao que ya en su etimología maya acusa tal relación: *balam*, jaguar o brujo, y *te'*, árbol, por tanto, “árbol del jaguar o del que anda escondido o esconde algo” (Barrera Marín *et al.*, 1976: 337), así como en la propia apariencia del fruto, cuya corteza reticulada con vetas profundas recuerda la piel del félido.¹²⁴ Más pequeños y menos llamativos son los anfibios, húmedos habitantes del inframundo; voceros del agua relacionados con el *saka'* y, por lo tanto, con el maíz y el cacao, pues no ha de olvidarse que en su “pancita” llevan la bebida. Batracios, *saka'*, cacao e inframundo comparten su cualidad fría.

Maíz y cacao

Cacao y maíz no sólo se unen en el *saka'*. La evidencia arqueológica ha mostrado su relación milenaria: un cuenco de piedra esgrafiado del Clásico Temprano (250-600 d.C.) proveniente de Yucatán muestra al joven dios del maíz con mazorcas de cacao en las piernas y brazos; la misma deidad se observa en posición descendente con frutos de cacao en sus manos en un incensario del Clásico Tardío, posiblemente de la región de Río Bec, contigua a Los Chenes;

¹²³ Una revisión de las representaciones del cacao y pataxte en la plástica maya puede consultarse en Vázquez (s/f).

¹²⁴ El pataxte, como también se le conoce y como lo menciona el *Popol Vuh*, es cada vez menos consumido, aunque en la actualidad aún se siembra en la zona serrana limítrofe entre Tabasco y Chiapas y en Guerrero.

un vaso trípode del Petén Central presenta el renacimiento y transfiguración del dios en un árbol de cacao; mientras que en el sarcófago de Palenque la madre del gobernante es representada como un árbol de cacao (Nájera, 2012: 139-144).

En los rituales actuales de Los Chenes la forma que adoptan los fragmentos molidos de cacao después que el *saka'* ha sido presentado en los altares le indica a los *jmeno'ob* si ya ha sido recibido por las deidades, según explicó don Tono. En otras regiones este tipo de *lectura del cacao* sirve para dar un diagnóstico sobre el resultado del ritual (Gabriel, 2007: 177-178).

En los ritos de protección de terreno practicados en otras zonas, el cacao también se emplea como amparo contra los malos vientos. Así ocurrió, por ejemplo, en los *jets' lu'umo'ob* documentados por Gabriel y Gubler en los que 9 o 13 granos de cacao se enterraron en las cuatro esquinas y el centro del solar junto con igual número de chiles, ajos, granos de sal o trozos de la planta *ya'ax jalal che'* (*Euphorbia tithymaloides* L.) (Gabriel, 2007: 177-178; Gubler, 2015: 214-215). Por tanto, la milenaria planta también está asociada a los *ik'o'ob*.

Balche'

Los árboles de *balche'*, *Lonchocarpus longistylus* Pittier o *L. violaceus* (Jacq.) DC que prosperan de forma natural en las selvas medianas y altas de la Península de Yucatán son cada vez más escasos. En algunos huertos familiares se mantiene su cultivo. Su uso ritual se devela en la propia etimología del nombre maya: *baal* significa escondido, esconder, cubrir u ocultar, que se relaciona con sus propiedades embriagantes; mientras que *che'* es árbol; por tanto, “árbol oculto o secreto, o que rodea o esconde algo” (Barrera Marín *et al.*, 1976: 338). En Xocen se mencionó que: “El árbol fue consagrado por Dios. Cuando se hizo la cruz, Cristo se sentó en el desierto bajo la sombra. Él lo bendijo y ahora sirve para el vino” (Terán y Rasmussen, 2009: 154).

En el oriente de Yucatán la bebida se prepara tres o cuatro días antes del ritual, dependiendo del grado de fermentación que se desee obtener. La corteza del *balche'* se deja reposar junto con partes iguales de agua y miel o azúcar en recipientes de madera o troncos ahuecados, de manera similar a como lo reportaron los encomenderos en la época colonial, cuando se

empleaban largas canoas o recipientes de madera llamados *balche' chem*¹²⁵ o *maben*¹²⁶, que se colocaban en un lugar sagrado de la milpa o del patio familiar (Chuchiak, 2003: 145).

Para mediados de los años noventa, en Tixhualactún aún se usaba un contenedor de madera similar a una batea, en el que la bebida sagrada se dejaba fermentar por dos días bajo el esmerado cuidado del *ts'an*¹²⁷ *balche'* o *ts'an vino*, el especialista encargado de su elaboración (figura 95), que para la ocasión ritual debía observar abstinencia sexual durante los 15 días previos (Ruz, 1998: 8-9). La bebida era tratada con tal reverencia que el escanciador cuidaba que no fuera vista por cualquiera, pues la espuma generada por la fermentación era equiparable a la baba producida por un hombre anciano.



Figura 95: Preparación de *balche'*
en Tixhualactún, Yucatán.
Cortesía de Mario H. Ruz.

En Los Chenes no se observó una fermentación tan prolongada, puesto que don Lupe sólo dejó reposar el vino una noche a la intemperie y no lo hizo en recipiente alguno de madera, sino en una pequeña olla de aluminio que colgó de un árbol de su traspatio. Aquí ocurre lo que en el sur de Yucatán, donde se prepara horas antes de usarse, hirviendo los ingredientes

¹²⁵ *Chem*: canoa o bajel para navegar; barco, barca, canoa, navío, lancha (Barrera Vásquez, 1980: 90).

¹²⁶ *Maben*: caja de madera, baúl, petaca de madera, cofre, cajón, arca de madera (Barrera Vásquez, 1980: 472).

¹²⁷ *T'san*: remojar, sumir (Barrera Vásquez, 1980: 877).

y adicionando anís estrella (*Illicium verum* Hook. f.) o algunas varas de canela (*Cinnamomum verum* J. Presl.), tal como lo ha reportado Gabriel (2007).

Este último modo de preparación, así como la reutilización que se hace de la corteza hasta en cinco rituales diferentes, fue explicado por los *jmeno'ob* como resultado de la escasez del árbol. Dicha carencia se relaciona con las tasas de deforestación de los ecosistemas naturales que históricamente presenta la Península de Yucatán, que en años recientes se ha visto acrecentada por el establecimiento de los grupos menonitas y sus miles de hectáreas de monocultivo, como quedó apuntado en el capítulo 3. Sin embargo, también tiene un trasfondo histórico que se evidencia en las prohibiciones que se hicieron durante la época colonial sobre el uso, consumo y cultivo del árbol. Por ejemplo, Sánchez de Aguilar, en su *Informe*, remite a dos cédulas reales, de 1529 y 1545, respectivamente, en las que se prohíbe el consumo de la bebida, y la siembra del propio árbol. A saber:

...los Indios naturales dessa Nueva-España hazen vn cierto vino que se llama Pulque, [...] echan vna raíz, [...] con el qual se emborrachan; y assi emborrachados hazen sus ceremonias, y sacrificios, que solían hazer antiguamente. [...] Para el remedio dello conuendria, que no se sembrasse la tal raiz; y aunque se sembrasse para otra cosa, que no se echasse en el dicho vino...

...fue ordenado, y mandado, que entre los Indios, ni Españoles, ni otra persona alguna, no se hiziessen vinos de la tierra con raizes, ni los vendiessen en publico, ni secretamente, por el grande daño que dellos reciben los dichos Indios, a causa de los poner fuera de sentido, y dar grandes ahullidos y voces, que estando assí, ídolatrauan. Y que assimismo fue ordenado, que a Indios, ni Negros, ni Esclauos no se vendiesse vino destos Reynos, so ciertas penas... (Sánchez de Aguilar, 1996: 37-38).

Las prohibiciones continuaron durante los siglos venideros, tanto por parte del clero como del brazo secular colonial, pues consideraban que la ingesta de la bebida ritual era un acto expreso de idolatría y una forma peligrosa de rebelión social. Por ejemplo, en el *Auto del juez de comisión con información contra frailes franciscanos que permiten a los indios idolatrar*, fechado el 14 de abril de 1648, la Iglesia refería que: “La dicha bebida es prohibida con muy serios castigos para aquellos indios que la beban. También se ordena que no siembren estos árboles en sus casas o patios ni en ningún otro lugar porque son usados para provocar los ritos y ceremonias de sus idolatrías las cuales ofenden a Dios, Señor, y les hacen cometer muy graves pecados contra Dios y la naturaleza”. Al ser cada vez más escasos los árboles, se tejieron redes de comercio que iban de un lado a otro de la Península, con agentes especiales

encargados de su cultivo y transporte. Se conformó, pues, todo un comercio ilícito en torno al *balche'* ya que los mandatos eclesiásticos y seculares, si bien numerosos, no acabaron ni con su consumo, ni con su demanda. Al frente de este comercio estaban los caciques o bataves; de manera que, como en la época prehispánica, la nobleza maya amasó fortunas y prestigio (Chuchiak, 2003: 141-142, 154).

No obstante, pese a estos afanosos esfuerzos hasta el día de hoy el *balche'* sigue estando presente en los traspatios mayas yucatecos y en los rituales agropecuarios. El vino es ofrenda en sí mismo y, a la vez, el medio de consagración de panes y aves mediante el rocío de algunas gotas en los “ojos” de los primeros y la colocación de un chorro en las gargantas de las segundas; pero no en todas, pues, ha de recordarse, está reservado sólo a las de origen mesoamericano. Asimismo, es la vía por la que el *pib* se enfría. Gabriel registró una breve oración dicha por el *jmeen* que da cuenta de ello: “*Bey xan in kich-kelen taata, bey síis le sáanto pib-a' t-a kich-kelen síis sáanto milagro*. Pues ahora mi hermoso Padre, pues enfría el santo horno de tierra, con tu hermoso santo milagro de frescura” (Gabriel, 2007: 167).

Espicias y condimentos

Para la elaboración de las comidas, además del maíz, se emplean otras plantas que añaden color, olor y sabor; unas de origen mesoamericano y otras del denominado Viejo Mundo. Entre las primeras se encuentran: calabaza (*Cucurbita pepo* L.), jitomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.), achiote (*Bixa orellana* L.), chiles (*Capsicum annum* L.) y pimienta de Tabasco (*Pimenta dioica* (L.) Merr.). Entre las segundas: ajo (*Allium sativum* L.), cebolla (*Allium cepa* L.), cebollín (*A. fistulosum* L.), hierbabuena (*Mentha spicata* L.), clavo (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M.Perry), comino (*Cuminum cyminum* L.), orégano (*Origanum vulgare* L.), pimienta negra (*Piper nigrum* L.) y algunos cítricos, como naranja agria (*Citrus x aurantium* L.) y limón (*C. x limon* (L.) Osbeck), de los que se aprovecha el jugo. Sopa y *k'ol* son, pues, muestras de la fusión gastronómica generada a raíz del encuentro español en constante reelaboración y reformulación.

De manera similar, en las bebidas rituales también es posible apreciar una de las facetas de lo que Crosby ha denominado el imperialismo ecológico, o bien, el intercambio colombino

(1988, 2003). El *saka'* es enriquecido con canela (*Cinnamomum verum* J.Presl), cuyo origen se remonta a las montañas occidentales de la India y Sri Lanka, mientras que el sabor del *balche'* es potenciado con anís estrella (*Illicium verum* Hook.f.), domesticado en China y Vietnam. Desde esas lejanas tierras suroccidentales asiáticas estas plantas llegaron a España vía la denominada ruta de las especias y de allí se dispersaron a América mediante los viajes trasatlánticos, al punto de que en la actualidad comparten los altares mayas con especies propiamente mesoamericanas.

5.5.2 Plantas usadas como recipientes

Jícaras

Las jícaras o *luuch* son los recipientes en que tradicionalmente se sirven las bebidas ceremoniales. Proceden del árbol *Crescentia cujete* L., originario de México, que desde hace centurias ha estado bajo presiones selectivas antrópicas respecto a la redondez, tamaño y grosor de sus frutos, lo cual explica su amplia presencia en los actuales traspatios mayas (Aguirre-Dugua *et al.*, 2013: 6-12). En algunas ocasiones, también se emplean los frutos de *C. alata* Kunth, jícara o *was*; un poco más alargados. Esta especie prospera en terrenos bajos, como los de la aguada Xtopoxi, donde fue observada. El uso de *Crescentia* es milenario. La evidencia arqueobotánica más temprana, procedente de Belice, apunta más de 2,400 años (Aguirre y Casas, 2003: 528). Para mediados del siglo XVI, Landa (1994) apuntó algunos de sus usos cotidianos en su *Relación de las Cosas de Yucatán*: “Hay un árbol de cuya fruta, que es como una calabaza redonda, hacen los indios sus vasos, y son muy buenos y hácenlos ellos muy pintados y galanos. De esta misma casta hay otro que lleva la fruta más pequeña y muy dura y hacen de ella otros vasillos para ungüentos y otros servicios”.

El *Popol Vuh* muestra la asociación simbólica del árbol con los cráneos. Relata el texto maya quiché que Jun Junajpu, uno de los héroes gemelos, fue decapitado en el inframundo y su cabeza puesta en un árbol que nunca había producido frutos; al hacerlo, fructificó y “la cabeza de Jun Junajpu no volvió a aparecer, porque se había vuelto la misma cosa que el fruto del árbol que se llama jícara”. A nadie le era permitido acercarse al árbol, hasta que una joven doncella de nombre Xkik' lo hizo, atraída por la historia contada por su propio padre. Al

llegar, Jun Junajpu le habló; le dijo que los frutos eran cráneos, que si quería uno extendiera su mano y se lo daría. En lugar de dárselo, le escupió la mano y así la embarazó. Por su desobediencia fue condenada por los dioses al sacrificio y su corazón a ser presentado en una jícara a su padre. La doncella logró eludir el castigo con ayuda de los búhos mensajeros, quienes entregaron a su padre “una bola resplandeciente que tomó la forma de un corazón hecho con la savia [...] del árbol de la sangre” contenida en el fondo de una jícara (Craveri, 2017: 68-75).

Emparentados simbólicamente con las jícaras están los *chuuuj*, *lek* o calabazos (*Lagenaria siceraria*), recipientes llenos de agua que los *cháako'ob* llevan consigo para cumplir su misión de regar la lluvia. En las etnografías clásicas se reportan nombres específicos para los contenedores de estas entidades mayas: *zaayam-chu*, vasija inextinguible, para el que portaba el más pequeño de los chaques en Chan Kom (Redfield y Villa Rojas, 1967: 116) y *zayab-chú*, calabazo fuente, para el que cargaban los regadores de Quintana Roo (Villa Rojas, 1978: 292); inclusive Thompson menciona que el nombre de uno de los *cháako'ob*, el *Ah Bulén Caan Chac*, interpretado como el “Chac del cielo que lleva el jarro”, hace referencia al fruto ya que porta un calabazo pequeño hasta donde sube el agua cuando cabalga sobre los cenotes (1975: 310). Por su parte, en los relatos recabados en Xocen se afirmó que el dios Cháak tiene: “Un calabazo lleno de agua, como el que tiene San Isidro” (Terán y Rasmussen, 2008: 44).

Ahora bien, aunque las jícaras siguen siendo el recipiente más usado para presentar las bebidas rituales en los altares, no se puede pasar por alto el uso intercalado de tazones de plástico, como ocurrió en los *waji kolo'ob* 5 y 6, en los que se ocuparon cuatro y ocho jícaras, respectivamente, de un total de 13 recipientes (véase la tabla 21, en el capítulo 4). Pero, en el caso de las comidas, la sustitución por contenedores de plástico, vidrio y cerámica es casi total: sólo en los *waji kolo'ob* 2, 4 y 7 hubo presencia de jícaras en proporciones que no superaron el 50% del total de los contenedores (véase la tabla 25, en el capítulo 4). Por su parte, no se observó el uso de *lekes* como depositarios de granos, agua o ingredientes de cocina como sí ocurre en otras zonas peninsulares. Lo anterior apunta, una vez más y como en el caso de los maíces y el tabaco, al uso de materiales sintéticos y comerciales, en

detrimiento de aquellos propios de la región manejados milenariamente por los pueblos mayas.

5.5.3 Plantas empleadas como embalaje, “tapa” del *pib* y leña

Huano

Las hojas de huano (*Sabal mexicana* Mart.) constituyen el principal material de embalaje en Los Chenes en lo que respecta a los panes formados con tortillas, mientras que el pseudotallo del plátano (*Musa x paradisiaca*) lo es para los *woitos*. Por su parte, se emplean tiras de henequén (*Agave fourcroydes* Lem.) soasado para amarrarlos. Estas especies proceden en su mayoría del huerto familiar; sin embargo, el huano también se consigue en las selvas medianas subperennifolias de la región, o bien, se compra. En otras comunidades peninsulares, además, se usan hojas de *boob* (*Coccoloba cozumelensis* Hemsl.).

Jabín

Para la “tapa” del *pib* también se usa el huano, además del *jabín* (*Piscidia piscipula* (L.) Sarg.), *k'askat* (*Luehea speciosa* Willd. y *L. candida* (Moc. & Sessé ex DC.) Mart. *L. candida*) y *bek*, *beek* o roble (*Ehretia tinifolia* L.). El *jabín* es ampliamente usado en los rituales agropecuarios por su asociación simbólica con el agua y la humedad. Además de cubrir los hornos, constituye la principal especie con la que se forman los manteles o servilletas con que se reviste la superficie del altar (Gabriel, 2010:25) y también se emplea en la construcción de los arcos en el *ch'a' cháak*. Por tanto, está asociado a los tres niveles del universo mesoamericano: al inframundo como “tapa”, a la tierra como mantel y al cielo como arcos.

Las etnografías clásicas de Redfield y Villa Rojas y Gann describen su uso en la sacralización de las aves de corral. Los primeros autores indicaron que unas gotas de *balché* se colocaban en las gargantas de las gallinas con ayuda de una hoja de *jabín*, mientras que el segundo autor apuntó que en los *ch'a' cháako'ob* que por entonces eran practicados en los actuales territorios de Quintana Roo y Belice a los pavos se les colgaba una corona de hojas de *jabín*

alrededor del cuello antes de ser sacrificados (Redfield y Villa Rojas, 1934: 135; Gann, 1918: 46).

De acuerdo con Barrera Marín *et al.* el nombre maya procede de *ha'ab*, año, e *in*, sufijo activo, por tanto “el de los años o el que marca los años”, en posible alusión a su floración anual “que florece cada marzo, cuando todas sus hojas se han desprendido”. De esta planta también se ha indicado que “en su nombre lleva la frescura” y que “contiene agua”, con relación a que en maya el sonido *ja'* es agua (1976: 385). Es considerada de naturaleza fría e indicadora de la humedad del suelo, ya que “si se entierra [...] un trozo [...] y si después de tres días permanece fresco, la tierra es ‘fría’; si sale reseco, la tierra es ‘caliente’” (*Ibidem*). De igual forma se percibe que presagia la sequía si pierde sus hojas durante noviembre y diciembre, o bien, que vaticina una temporada de abundante humedad si las mantiene hasta el inicio de las lluvias (Flores y Kantún, 1997: 106).

Kaskat

Otra planta empleada para cubrir el *pib* es el *k'askat*, cuyos correspondientes científicos son *Luehea speciosa* Willd y *L. candida*, nativas de América. Su etimología es menos clara que la de otras especies. Barrera Marín *et al.* (1976: 352) indican que también recibe el nombre de *chakats*, que podría derivar de *chak* y *kat* y, por tanto, significar “el *kat* rojo”; sin embargo, no precisan si *kat* se refiere al género *Parmentiera* (al cual pertenece, precisamente, el pepino *kat* o cuajilote, *P. aculeata*), o bien, a una vasija grande de barro; las dos acepciones de la palabra. Esto, aunado al hecho de que la planta sólo ha sido referida una vez en la literatura con el mismo uso aquí reportado durante un *ch'a' cháak* en Tixhualactún (Ruz, 1998: 8) da idea de lo desconocida que aún es la flora yucatanense empleada en contextos rituales.

Especies usadas como leña

En cuanto a leña, se usaron trozos de *chaka'* (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.), *xul* (*Lonchocarpus xuul* Lundell), *tsalam* (*Lysiloma latisiliquum* (L.) Benth.) y *kitinche'*

(*Cenostigma gaumeri* (Greenm.) Gagnon & G.P.Lewis)¹²⁸, sin embargo, muchas más especies se ocupan como combustible a nivel peninsular, entre ellas: *box kaatsim* (*Senegalia gaumeri* (S.F.Blake) Britton & Rose)¹²⁹, *xix ij* (*Agave vivipara* L.), *taak'in che'* (*Caesalpinia yucatanensis* (Greenm.) Gagnon & G.P.Lewis), *boob* (*Coccoloba cozumelensis* Hemsl.), *bacalche'* (*Cordia tinifolia* Willd. ex Roem. & Schult.), *bek, beek* o roble (*E. tinifolia* L.), *dzidzilche'* (*Gymnopodium floribundum* Rolfe), *jool* (*Hampea trilobata* Standl.), *sak kaatsim* (*Mimosa bahamensis* Benth.), *saj iitsa'* (*Neomillspaughia emarginata* (H. Gross) S.F. Blake), *chimay* (*Havardia albicans* (Kunth) Britton & Rose) y *taj* (*Viguiera dentata* (Cav.) Spreng.) (Flores y Kantún, 1997: 100-103).

5.5.4 Plantas utilizadas en la construcción de los altares

En las comunidades estudiadas sólo se construyen altares cuando se trata de las sencillas ofrendas de *saka'*; en los más elaborados se emplean mesas de madera o plástico. Se hacen con troncos delgados de las especies que hay en el entorno inmediato, entre las que se listan el *chakah* (*Bursera simaruba* (L.) Sarg.), *pixoy* (*Guazuma ulmifolia* Lam.), *jool* (*Hampea trilobata* Standl.) y *tsalam* (*Lysiloma latisiliquum* (L.) Benth.) (Flores y Kantún, 1997: 100-103).

Como se apuntó páginas atrás, la superficie de los altares simboliza el *yook'olkab*, es decir, la faz de la tierra recubierta por monte, representado con una capa de hojas verdes, a manera de mantel, llamada “servilleta” (Quintal *et al.*, 2003: 281). En el oriente y sur de Yucatán se usa el *jabín, ja'abin* o *ha'bín* (*Piscidia piscipula* (L.) Sarg.) y, en ocasiones, el *ixi'imche'* y ramas de la palma *xiat* (Gabriel 2010a: 24-25; Gluber, 2004: 393). En Quintana Roo se acostumbra la hoja de *tó* (*Calathea lutea* (Aubl.) E.Mey. ex Schult), aunque recientemente también se ha observado el empleo de un mantel virgen o *suhuy nook* (Quintal *et al.*, 2013: 168). En el caso de Los Chenes, sólo en tres de los nueve rituales documentados se emplearon manteles; pero, en ningún caso, fueron de materiales naturales, sino de tela (*waji kol* 3 y 4) y plástico (*waji kol* 5); amén de que tampoco fueron nuevos. La ausencia de coberturas vegetales en los altares cheneros apunta al abandono de plantas que años atrás eran empleadas

¹²⁸ Antes *Caesalpinia gaumeri* Greenm.

¹²⁹ Antes *Acacia gaumeri* S.F.Blake.

para tal fin y, por tanto, a la pérdida del conocimiento y los simbolismos asociados a ellas. Por su parte, los manteles plásticos son otra evidencia de la sustitución de los materiales orgánicos por otros sintéticos y comerciales.

En Los Chenes los arcos que rememoran la bóveda celeste y, por lo tanto, la morada de las deidades de las lluvias, se elaboran con troncos delgados de *tsulutok* (*Bauhinia* spp.) y *kokche'* (*Croton* spp.). En otros estudios se han reportado algunas especies más, como *ja'abin*, *ixi'imche'* (*Casearia nitida* (L.) Jacq.)¹³⁰, palma *xiat* (*Chamaedorea graminifolia* H.Wendl.), palma *xa'an* (*Reinhardtia* sp.), coco (*Cocos nucifera* L.) y huano (*Sabal mexicana*) (Gabriel, 2010:24; Quintal *et al.*, 2013: 168). Para el caso particular del *ixi'imche'* un especialista ritual de Santa Rita, Temozón, Yucatán, comentó que su uso se debe a que es el “árbol del maíz” (de *ixi'im*, maíz, y *che'*, árbol o madera; Cabrera, 2000 *apud op. cit.*); mientras que de la palma *xiat* se ha apuntado su cualidad fría (Barrera Marín *et al.*, 1976:423).

Tsulutok

Por su parte, con el nombre de *tsulutok* se reconoce a *Bauhinia divaricata* L. y *B. unguolata* L. (Arellano *et al.*, 2003: 322-323 y 1196), ambas de origen mesoamericano y de cualidad fresca (Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana, 2023). Estos arbustos prosperan en las selvas bajas caducifolias, medianas subcaducifolias y subperennifolias y en vegetación secundaria, pudiendo alcanzar hasta 8 m de alto (Torres-Colín, Duno y Can, 2009: 295 y 298). En maya también se les conocen como *dsuruktok* y *ts'ulubtok*. La etimología de estos nombres acusa su relación con los rituales, las lluvias y los rayos. *Ts'ulub* significa “ramada” o “arcos hechos de yerbas, enramadas que se hacen en las fiestas”, mientras que *tok'* es pedernal (Barrera Vásquez, 1980: 892 y 805). El pedernal, a su vez, remite a las hachas con las que fue representado el Dios Chak durante periodo Clásico, de las cuales salían el relámpago y el rayo en los torrenciales (Rivera, 1999: 67; Carrillo, 2010: 157). Los *chako'ob* también usan hachas en su tarea de regar la tierra; por ejemplo, en el Almanaque 54 del

¹³⁰ En su edición del *Popol Vuh*, Recinos apunta que el nombre de la antigua capital cakchiquel, llamada *Iximche'*, refiere al árbol del ramón (*Brosimum alicastrum*) (2002: 70).

Códice Dresde se aprecia a uno caminando bajo la lluvia con un hacha y una bolsita (Thompson, 1998, *apud* Gubler, 2017: 24).

De igual manera, la piedra se relaciona con las “hachitas” que el rayo “deja” al caer sobre los árboles o en la tierra, de acuerdo con la cosmovisión de varios grupos mayenses. Por ejemplo, para los mopanes del sur de Belice, “las hachitas de piedra pulimentada que suelen encontrarse al desbrozar terreno para una milpa [son] *baatchac*, hachas de Chacs, y creen que son los rayos lanzados por los Chaacs” (Thompson, 1975: 308). Para los *yokot'anob* o mayas chontales de Tabasco, “donde cae el rayo queda el hacha del trueno, [...] negra, del tamaño de un mango de cuchillo, sin filo” (Incháustegui, 1987: 327-328).

En español las especies se conocen como pata de vaca, por la forma de sus hojas que recuerda la pezuña de los ungulados. A *B. ungulata*, además, se le nombra como “pata de venado”, animal con múltiples simbolismos en la cosmovisión mesoamericana y, como se ha visto, de gran importancia en los rituales mayas agropecuarios antaño practicados.

Kokche'

Ahora bien, *kokche'* es el nombre maya que reciben dos especies del género *Croton*: *C. glabellus*, L. y *C. schiedeana*, ambas ampliamente distribuidas en la Península de Yucatán y la región del Caribe, incluyendo Las Antillas (Van Ee y Berry, 2009: 136). Dicho nombre puede interpretarse como “el árbol del (o para) el asma”, puesto que *kok* significa “asma”, lo cual es correspondiente con uno de los usos medicinales de estas especies, cuyas hojas se emplean “para el asma, tos y otros males de las vías respiratorias”, según se lee en el *Diccionario Maya Cordemex* (Barrera Vásquez, 1980: 330). Todas estas enfermedades están asociadas a los vientos, sean estos entendidos como manifestaciones atmosféricas, o bien, como entidades sagradas. La Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana expone con claridad estas relaciones con respecto al asma, *hesbal*¹³¹ *se'en*¹³² o *k'ak'as se'en*:

¹³¹ *Hesbal*: disnea, ahogo, fatiga, estertor (Barrera Vásquez, 1980: 203).

¹³² *Se'en*: romadizo y tenerlo; pechuguera o tos; tos y flema que se echa al toser; catarro; constipado, coriza; gripa o gripe (Barrera Vásquez, 1980: 725).

Varios son los factores que pueden causar el padecimiento, los cuales se encuentran relacionados principalmente con la exposición a contrastes bruscos de temperatura, especialmente si el sujeto, “estando caluroso”, es decir, con el cuerpo caliente, sale “al aire frío y recibe corrientes de aire”; la afección también se puede producir por mojarse con agua fría, o por mojarse y dejar que la ropa se seque en el cuerpo. Los “aires malos”, como el “aire del norte”, también pueden provocar el asma (2003).

5.5.5 Plantas “de aire”, usadas como hisopos y protección contra los *ik’o’ob* o vientos

Los hisopos y las contras se forman con lo que los *jmeeno’ob* llamaron “plantas de aire”. De acuerdo con don Lupe los primeros pueden hacerse con *sipche’*, *sinanche’*, *ya’ax jalal che’*, *bek*, *beek* o roble, *chaka’* o palo mulato y *koksu’*.¹³³ Sin embargo, cuando ninguna está disponible, puede emplearse limonaria, como ocurrió en el *waji kol* que el *jmeen* realizó en Huechil. Para el caso de las limpias que los especialistas rituales realizan en sus consultorios o en casas de los pacientes, generalmente emplean albahaca (*Ocimum basilicum* L.) y ruda (*Ruta chalepensis* L.). Es decir, que las primeras plantas se prefieren en los rituales agropecuarios y de curación de terrenos por estar más asociadas al monte, mientras que las segundas son comunes en los ceremoniales realizados en el interior de las viviendas por estar cultivadas en los patios.

La razón por la que estas plantas son llamadas “de aire” o de “viento” es por su capacidad de “cargar” o atrapar el daño que los diversos *ik’o’ob* pueden ocasionar a los humanos, animales e, incluso, objetos. En un reciente estudio, Ku reportó el uso de 29 especies de plantas para tratar los malos vientos en Uayma y Sisbikchén, comunidades del oriente yucateco, así como las características que, de acuerdo con los pobladores, explican su empleo. La primera es que poseen forma de cruz en alguna de sus estructuras, ya sea en las hojas, ramas o inflorescencias; como se presenta en el *taankas che’* (*Pilocarpus racemosus* Vahl.), el *kan aak’* (*Chromolaena odorata* (L.) R.M.King & H.Rob.), el *kan chak che’* (*Chiococca alba* (L.) Hitchc.), el *siip che’* y el *sina’anche’*. La segunda es la presencia de olores fuertes, como ocurre con las hojas de albahaca, ruda, tabaco (*Nicotiana tabacum* L.), cedro (*Cedrela*

¹³³ Planta no identificada.

odorata L.) y limonaria (*Murraya exotica* L.)¹³⁴; las raíces del *taankas che'* (*Pilocarpus racemosus* Vahl.), *kan chak che'* (*Chiococca alba* (L.) Hitchc.) y el *suusuyuk* (*Croton glabellus* L.), y la resina del *pom copal* (*Protium copal* (Schltdl. & Cham.) Engl.). La tercera es el color, en especial, aquellas plantas que presentan tonalidades asociadas a los rumbos cósmicos mesoamericanos, como el *siipi che'* y el *ooxo* (*Abrus precatorius* L.), de frutos y semillas rojas; el *chichan k'an lool* (*Galphimia gracilis*) de flores amarillas, y el *ya'ax jalal che'* que, entre “más verde es su color mucho mejor protege” (2022: 139-174). A continuación, presento los simbolismos asociados a las plantas “de aire” referidas en Los Chenes.

Sipche'

En palabras de don Lupe, el *sipche'*, *dzipché* o *silche'*: “Es el más sagrado de las plantas [sic]”. Otros *jmeeno'ob* la consideran “santa”, “superior a las demás” y con “muchísima fuerza”, pero su acceso se torna difícil por ser silvestre; de ahí que pueda ser sustituida por ruda o albahaca (Gubler, 2015: 205). En términos taxonómicos corresponde a *Bunchosia swartziana* Griseb., o bien, a *B. glandulosa* (Cav.) DC. Es la planta del *sip'*, el dueño de los venados, una entidad de viento, por tanto, incorpórea; descrita como un gran cérvido “hermoso, [con] ojos de jade, aterciopelada piel, [que] lleva entre los cuernos un nido de avispas asesinas” y a quien “nadie se atrevería a tocarlo, y si un cazador tuviera la osadía de matarlo, también él moriría al instante” (Peniche, 2011:80). Para Gabriel, el *sip* es el dueño de todos los animales a quien se le agradece y pide perdón una vez que se han cazado 13 presas y, a la vez, se le solicita autorización para cazar una treceña más (2006: 93). En *Yerbas y Hechicerías del Yucatán* se anotó que: “Este arbolito [...] es de calidad caliente en mucho grado” (Gluber, 2018: 180).

La planta también es llamada *sipil che'*. De acuerdo con el *Diccionario Maya Cordemex*, la palabra *si'p* es tanto verbo como sustantivo y equivale a pecar, ofender y errar, y a culpa, falta, ofensa, pecado o yerro, respectivamente. *Si'pil* corresponde a infracción, profanación, disparate y error (Barrera Vásquez, 1980: 731). Por ello que se dice que esta planta “en su

¹³⁴ La autora reporta este nombre científico para la limonaria; en la presente investigación se reporta el de *M. paniculata* (L.) Jack. Se trata de especies distintas, pero emparentadas taxonómicamente.

nombre lleva la función”, ya que literalmente significa “planta del pecado” (Quintal *et al.*, 2013: 160). Esto explica el porqué es ampliamente usada en los rituales de purificación, conocidos como limpias, santiguas, santiguadas o rezar, y en los de cambio e intercambio, denominados *k’eex*, en los que la enfermedad se “barre” a medida que el manojo de hojas se pasa de la cabeza a los pies y por el frente y atrás del cuerpo (Gabriel, 2010b: 114; Love, 2012: 6, 14).

En todos los rituales aquí documentados, los *jmeeno’ob* se santiguaron constantemente a sí mismos a medida que rezaban y entregaban las ofrendas, y, al final, hicieron lo propio con los oferentes. Esto se debe a que en un ceremonial en el que se “bajan” vientos los concurrentes “cargan” parte de ellos, es decir, “están contaminados” o “como en falta” (Quintal, 2024, *com. pers.*). Por lo tanto, estas santiguas terminales funcionan como mecanismos de descontaminación, para que los especialistas y los participantes, puedan regresar a sus casas sin riesgo de enfermarse por haber estado en contacto con estas divinidades. Por su parte, la “barrida” de la enfermedad fue evidente en el *jets’ lu’um* de Bolonchén cuando don Lupe santiguó al niño iniciando en su cabeza y continuando por todo su cuerpo, a la vez que daba ligeros golpes a la mesa-altar con el hisopo.

Sinanche’

El *sinanche’* (*Zanthoxylum americanum* Mill.) también es de naturaleza caliente. En *Yerbas y Hechicerías* se consigna como: “Un fuego, llamase así, p.r q.e pica como Alacran [...] y como pica al tocarle, le llaron [*sic* por llamaron] arbol Alacrano. Es medecina p.a hinchason.s de frio, untándolas con su corteza, y de la raiz se hacen polbos, p.a lamparon.s sarna, lepra cosas tales. la cortesa seca y cosida p.a las labativas de lo dho” (Gubler, 2018: 174).

Ya’ax jalal che’

El *ya’ax jalal che’* es una de las plantas “contras” por excelencia que se siembra junto al *chaka’* (*Bursera simaruba*) en las esquinas y centro de los terrenos para contrarrestar el ataque de los malos vientos. El término *jalal* o *halal* significa “caña” y hace alusión a los delgados tallos ahuecados y fibrosos que la caracterizan; *ya’x* o *ya’ax* refiere al color verde

de sus hojas, y *che'*, significa planta (Barrera Vásquez, 1980: 175, 971); por lo tanto, planta de las cañas verdes.

Su identificación científica resulta menos sencilla, pues con este nombre han sido referidas indistintamente varias especies y subespecies de los géneros *Pedilanthus* y *Euphorbia* que en los últimos años han experimentado importantes reacomodos nomenclaturales basados en estudios de biología molecular y filogenética.¹³⁵ Las características de los ejemplares observados en campo contrastadas con las descripciones biológicas proporcionadas en la revisión botánica hecha por Lomelí (2006: 55-75), así como la comparación con los ejemplares herborizados y digitalizados del Herbario Nacional de México de la UNAM (<https://datosabiertos.unam.mx/biodiversidad/>), en particular la forma y el tamaño de las hojas, permiten determinar que los *ya'ax jalal che'* usados en los rituales mayas documentados corresponden a las subespecies *Euphorbia tithymaloides* L. ssp. *parasitica* (Klotzsch & Garcke) V. W. Steinm.¹³⁶ y *E. tithymaloides* (L.) ssp. *tithymaloides*.¹³⁷

Sin embargo, aunque en esta investigación se documentaron 10 rituales, es muy probable que en Los Chenes también se use *Euphorbia personata* (Croizat) V. W. Steinm.,¹³⁸ una especie emparentada taxonómicamente a las anteriores que recibe el mismo nombre maya, como lo han reportado Lomelí (2006: 58), Arellano *et al.* (2003: 231) y Dressler (1957: 136) para Yucatán. Las tres especies son endémicas a México, Centroamérica y Las Antillas.

Lo anterior es un ejemplo de la amplia diversidad florística empleada en contextos rituales y de la necesidad de ahondar en su conocimiento biológico. A la observación hecha por Steinmann respecto al “aun sumamente pobre” conocimiento de la familia Euphorbiaceae (a la que pertenecen las especies de *ya'ax jalal che'*) en México en términos taxonómicos y florísticos, a pesar de ser una de las más grandes (2002: 70), habremos de agregar el correspondiente a sus usos en contextos rituales.

De acuerdo con los pobladores cheneros, los cambios en su coloración se deben a que han cumplido su función protectora: “Se pone amarillo cuando carga viento”, se comentó en

¹³⁵ Al respecto véase Steinmann, 2003.

¹³⁶ Anteriormente *Pedilanthus parasiticus* Klotzsch & Garcke y *Pedilanthus tithymaloides* (L.) Poit. ssp. *parasiticus* (Klotzsch & Garcke) Dressler.

¹³⁷ Anteriormente *Pedilanthus tithymaloides* (L.) Poit. ssp. *tithymaloides*.

¹³⁸ Anteriormente *Pedilanthus personatus* Croizat y *Pedilanthus nodiflorus* Millsp.

Bolonchén. En *Yerbas y Hechicerías* se apunta el uso medicinal de su látex para tratar la hidropesía y los malestares asociados al flujo menstrual (Gubler, 2018: 157), sin embargo, cabe recordar que, como todas las especies del género *Euphorbia*, este exudado lechoso puede causar irritaciones en la piel.

Ahora bien, según ha sido observado en comunidades del sur de Yucatán, el uso de esta planta trasciende la ortodoxia que conlleva el cambio religioso del catolicismo al protestantismo. Por ejemplo, en Tixcuytún (Tekax) y El Corral (Tzucacab), la hierba se encontró sembrada en los traspatios de familias no católicas, cuyos miembros afirmaron ya no creer en la existencia de los malos vientos y, por lo tanto, tampoco en sus efectos perniciosos. Luego, explicaron que su presencia obedecía a fines ornamentales, o bien, que planta que “creció ahí”, libremente, sin que nadie la sembrara (Hernández Sánchez, 2010: 96-97).

De acuerdo con Hirose, los *jmeno'ob* de Bolonchén que apenas inician en el oficio usan el *sipche'*, *sinanche'* y *ya'ax jalal che'* en combinación con tres tipos de tierras (*saskab*, blanca; *kankab*, roja, y *kut*, negra) para fabricar un muñeco que, al cabo de unos días, desaparecerá, pero que en sueños les indicará el cuyo o montículo prehispánico donde podrán recuperarlo. Una vez hallado, en el sitio colocarán una ofrenda de *saka'* a fin de “convertirlo” en su aliado durante las curaciones que efectúen (2008: 53).

Bek, beek o roble

El *bek, beek* o roble (*Ehretia tinifolia* L.) es uno de los árboles con mayor presencia en los traspatios mayas (Aké, Jiménez-Osornio y Ruenes, 1999: 238), cuyo crecimiento se asocia a la presencia de humedad en los suelos, de ahí que sus hojas siempre permanezcan verdes, como consigna el *Calepino Maya de Motul* (Acuña, 2001: 81) y que marque “el camino en la época de secas, cuando todo el monte está desprovisto de follaje” (Barrera Marín *et al.*, 1976: 340). Además de usarse como hisopo, el *beek* se usa como “tapas del *pib*”, la cama de hojarasca con la que se cubre el horno de tierra.

Los antiguos libros rituales y de medicina maya dan cuenta de su uso terapéutico. En el *Ritual de los Bacabes* se menciona que: “Para (curar) otro tipo de fuego, el llamado *chucun kak*, las

hojas del *bec* y del *chacah* son su medicamento”. Arzápalo identifica que la enfermedad puede corresponder a diviesos o tumores, mientras que las plantas a *E. tinifolia* y *B. simaruba*, respectivamente (Arzápalo, 2007: 177). En *Yerbas y Hechicerías* se indica que: “Los laboratorios de Yerbas frías de esta tierra es buen remedio p.a todo género de comestibles p.e procede de calor, ó sarpullido”. Dichas yerbas, también referidas como “frescas”, son “chacah: Kanan, Beec: y el Aguacate On” (Gubler, 2018: 64). En tiempos contemporáneos, se ha reportado el empleo de la corteza del *beek* mezclada con miel de abejas *xunaan kab* para la cura del catarro, asma e inflamaciones (Terán y Rasmussen, 2009: 171).

El *beek* también está asociado con los componentes no corpóreos de la persona maya, como el *óol*, el “soplo de vida, aire de la vida, ánimo [o] impulso vital” alojado en el corazón, que con la muerte sale por la boca, “como un humo”, y se dispersa, pudiendo alojarse en quienes estén cerca del cadáver o en la casa de éste. Para evitar “cargar el *óol*” se colocan hojas de *beek* bajo la mesa donde esté el ataúd (Hirose, 2008: 86). Esta interesante asociación de la planta con la muerte también se materializa en los entierros infantiles coloniales hallados en la iglesia de Santa Elena, en Yucatán, que atravesaron un proceso natural de momificación. Los cuerpos de dos infantes, uno masculino, de entre 3 y 4 años, y otro femenino, de 7 años, fueron depositados “sobre un lecho de hojas de roble”, según se lee en las fichas que acompañan a las famosas “momias de Santa Elena”, hoy expuestas en el pequeño museo de sitio de la iglesia.

Sipche', *sinanche'* y *beek* son plantas que se hallan en el área de vegetación secundaria o acahual trasero del solar maya; inclusive el propio *ya'ax jalal che'* que, según se vio, puede encontrarse sembrado en las esquinas y el centro del solar y, en ocasiones, en el área ornamental al frente de las casas, pero que de forma silvestre prospera en los bosques tropicales perennifolios, caducifolios y subcaducifolios de la Península de Yucatán (Lomelí, 2006: 63-66). Cuando estas áreas arboladas no existen o se han reducido por el establecimiento de nuevos núcleos familiares que demandan espacios donde vivir, los *jmeeno'ob* las buscan en los montes cercanos a las comunidades. Además, todas son de origen mesoamericano. En contraposición se encuentran la limonaria, albahaca y ruda, traídas de ultramar y cultivadas a ras del suelo o en macetas en alto cerca de las viviendas.

En el sur de Yucatán, por ejemplo, la limonaria también se siembra a manera de setos que bordean las casas o delimitan los terrenos; es, pues, adorno y protección a la vez.

Chaka' o palo mulato

Los hisopos también se elaboran con ramas delgadas de *chaka'* o *chakah* (*Bursera simaruba*), mientras que en las esquinas y el centro de los terrenos se colocan pequeños tallos junto con *ya'ax jalal che'*, aras y cristales. El nombre *chaka'* ha sido interpretado como “el casposo, el gomoso o resinoso, o el rojeante” (Barrera Marín *et al.*, 1976: 350), en alusión a su corteza escamosa, los exudados resinosos que produce y el color de su tronco y ramas, respectivamente. Pero, además, ha sido relacionado con el dios *Cháak*. En la lámina 69a del *Códice Dresde* se observa un árbol-dragón que recuerda a *Bursera simaruba* L. por la forma en que están representados sus frutos. En la copa aparece el mencionado dios con un hacha en la mano, de manera que podría identificarse como “el árbol de *Chaac*” (Morales, 2006: 61). Así, el nombre maya del árbol podría tratarse de un juego de palabras que lo relacionaría con el dios de la lluvia. En otros lugares el *chaka'* también se usa en la elaboración de los altares y de machetes rituales, llamados *lelem*, que durante el *ch'a' cháak* emulan los machetes con los que los dioses de la lluvia producen los rayos (Redfield y Villa Rojas, 1934:142).

Tabaco

El tabaco (*Nicotiana tabacum* L.) es otra de las plantas rituales por excelencia en el mundo maya. El sólo significado de su nombre, *k'uts* o *k'uuts*, bondad divina (de *ku*: dios, divino, y *uts*: bondad, bien, bueno) indica su relación con lo sagrado. Aunque la evidencia arqueobotánica es poca, su antiquísimo uso queda revelado, por ejemplo, en el reciente hallazgo de restos de nicotina en el interior de una pequeña vasija de estilo códice del periodo Clásico (550-900 d.C.), perteneciente a la Colección Kislak, de la Biblioteca del Congreso de los Estados Unidos. El texto jeroglífico de su exterior, interpretado como “la casa del tabaco de él o ella”, podría sugerir que el artefacto fue usado para el almacenamiento de la planta fresca o seca (Loughmiller-Cardinal y Zagorevskib, 2016: 8-9). De igual manera, los

códices mayas muestran representaciones de dioses con lo que bien podrían ser cigarros de tabaco. Por ejemplo, en la lámina 79c del Códice Madrid se observa a los dioses de la lluvia, la muerte y el maíz acostados en el suelo con cigarros humeantes o chispeantes. Asimismo, las láminas 86b, 87b y 88b muestran a otros dioses fumando (Thompson, 1975: 138).

En los rituales agropecuarios contemporáneos el tabaco está destinado a los *yuumtsilo'ob*, los señores del monte, y a los *cháako'ob*, los señores de la lluvia. Los últimos son grandes fumadores que al prender sus cigarrillos generan el trueno y el relámpago, y al tirarlos encendidos producen los cometas (Tozzer, 1907:158,216). De modo similar a las resinas aromáticas, su uso se asocia a la magia imitativa puesto que el humo que produce simula las nubes que traen las lluvias. Asimismo, se utiliza como contra en algunos rituales de curación de terrenos practicados en el oriente yucateco (Gabriel, 2007:172-174).

Para mediados de la década de los ochenta del siglo pasado Love y Castillo apuntaron la sustitución del tabaco natural por cigarros comerciales, con la observación de que no representaba un cambio aparente de significado de la ofrenda (1984: 282). Sin embargo, en Los Chenes el cambio del uso tradicional de la planta en los rituales agropecuarios va más allá de una simple sustitución, ya que en ninguno de los rituales documentados se usaron hojas enrolladas o pulverizadas. Por tanto, se trata de un proceso de abandono que es, inclusive, más marcado que el de los maíces locales y que puede estar apuntando a su eliminación total. Así lo narró un entrevistado:

Antes sí se usaba tabaco. Antes no se usaba de esto [los cigarros], no había de estos, no hay. Yo mucho usaba este el Alas Extra o Alas Simple [que] no tenían boquilla. Porque son más originales. Es el tabaco casi puro. Pero más antes, cuando lo hacía mi finado papá, también los papeles [eran] donde se hace el chocolate, el papel de envoltorios, ahí se hace. Se envuelve el tabaco. Y lo amarran con henequén. Así lo hacían todo. Pero ahora ya no, ya no hay, ya nadie fuma eso. Pues como toda cosa, según la generación. Por[que] la antigua gente; ellos fumaban cigarros, el tabaco. Pero ya, la gente como va cambiando.

De modo que si los maíces locales *nal tel*, *xmejen nal*, san pableño, *sak tuk* y Santa Rosa han sucumbido a las variedades mejoradas de Bayer-Monsanto, Syngenta y Dupont, el *k'uts* lo ha hecho ante una diversidad de marcas comerciales como *Jaisalmer*, *Dalton*, *Marlboro* y *Royal*, de entre las cuales se prefieren los cigarrillos sin filtro por “ser más fuertes”, según comentaron los entrevistados; afirmación que no deja de ser paradójica al observar las

etiquetas de las cajetillas en las que se exhiben los daños que causa fumar este tipo de “tabacos”.

Pero si el tabaco ha salido de los altares cheneros, no lo ha hecho de la práctica curativa de los *jmeeno’ob*, que lo siguen usando, ya que se emplea: “Para calmar unas enfermedades. Como, por ejemplo, dolor de oídos. Se seca, se enrolla y se fuma. Se le echa el humo en el oído”, se dijo, y también como protección contra los malos vientos o ante el ataque o “daño” de algún mágico, *p’uyul ya’* (hechicero) o *way* (brujo). Por ello, es posible observar algunas matas creciendo cerca de sus hogares; aunque también es factible verlas en los patios de otros habitantes cheneros.

5.5.6 Bejucos

Los bejucos son plantas con gran presencia en los rituales agropecuarios mayas. En términos botánicos se definen como plantas con tallos flexibles, leñosos o herbáceos que se apoyan, trepan o enredan en otras para cumplir con sus requerimientos fotosintéticos y nutritivos, llegando en ocasiones a afectarlas estructuralmente. Incluyen, por tanto, especies epífitas o hemiepífitas, es decir, aquellas que crecen sobre otras, y especies escandentes, es decir, arbustos o herbáceas que se apoyan en otros para crecer (Campos, Nelly y Delgado, 2004: 7). Para el caso de la nomenclatura botánica maya, además de este tipo de plantas, los bejucos incluyen a algunas plantas que presentan tallos delgados y fáciles de doblar o entorchar, sobre todo en sus primeras etapas de vida, aunque no requieran de otras para crecer.

El uso de los bejucos es bien conocido para el atado o amarre de postes y hojas de huano en las viviendas, trojas, palcos y demás estructuras arquitectónicas vernáculas. En los rituales también se emplean para amarrar los palos de los altares, asentar las jícaras con las bebidas sagradas y, de manera especialmente simbólica, como conductores o guías del agua de lluvia, los rayos y las entidades sagradas asociadas (recuérdese el caso de la ruptura del arco en el *maman chak* y del *beelchaak* en Tixhualactún).

En esta investigación fueron referidos los siguientes bejucos: *anikab*; *sak ak’*, *sakak’il’* o bejuco blanco; *tuak’* y *xtakani’*. Sin embargo, al no contarse con materiales biológicos, su identificación taxonómica se torna compleja. Por ejemplo, *anikab* es el nombre genérico de

varias especies de la familia botánica *Bignoniaceae* (Barrera, 1989: 84), que puede pertenecer, por lo menos, a siete especies diferentes de acuerdo con la correspondencia nombre maya-científica proporcionada por Arellano *et al.* (2003: 61-67).¹³⁹ El caso del *sak ak'* y *sakak'il'* es menos complejo, pues sólo tres especies reciben este nombre.¹⁴⁰ Para *tuak'* no fue posible hallar una aproximación, pues no se registra tal nombre en fuente bibliográfica alguna. El de mayor certeza es *xtakani'*, que corresponde a *Cissus verticillata* (L.) Nicolson & C.E.Jarvis. ssp. *verticillata*.¹⁴¹ Pero, si la identificación botánica es complicada, no lo es el lugar de origen de las especies antes listadas: todas son de los trópicos americanos.

Se tiene, entonces, que las plantas estructurales usadas en los rituales agropecuarios mayas son de origen mesoamericano, silvestres y vinculadas al monte; mientras que las que se usan en sustitución o en combinación con ellas y, principalmente, las ocupadas como condimentos en las comidas y bebidas, son introducidas, cultivadas y asociadas a los espacios domésticos. Por lo tanto, en el empleo de las plantas se puede rastrear con claridad la raíz mesoamericana de los rituales agropecuarios. Estos datos coinciden con el análisis realizado por Flores y Kantún sobre las plantas empleadas en 12 *ch'a' cháako'ob* de la zona milpera yucateca, en el que encontraron que 33 de las 38 especies usadas en total son originarias de la región y sólo cinco son introducidas (Flores y Kantún, 1997: 100-105), si bien los investigadores no consideraron las especies. Por ello, los autores concluyeron que el ritual de petición de lluvias “es fuertemente conservador de las tradiciones locales, ya que el 87% de las plantas utilizadas son nativas”.

¹³⁹ A saber: *Adenocalymma heterophyllum* Kraenzl., *Bignonia aequinotialis* L., *Bignonia neoheterophylla* L.G.Lohmann, *Dolichandra quadrivalvis* (Jacq.) L.G.Lohmann, *Dolichandra unguis-cati* (L.) L.G.Lohmann *Fridericia floribunda* (Kunth) L.G.Lohmann y *Tanaecium pyramidatum* (Rich.) L.G.Lohmann.

¹⁴⁰ A saber: *Fridericia pubescens* (L.) L.G.Lohmann, *Bignonia diversifolia* Kunth y *Stizophyllum riparium* (Kunth) Sandwith.

¹⁴¹ Antes *Cissus sicyoides* L.

5.6 Los animales y sus representaciones

5.6.1 Anfibios

En los *waji kolo'ob* y *maman cháako'ob* hay representaciones de anfibios: en los panes llamados *woo* y en los niños que emulan su croar. ¿Qué significa esto? ¿Cuáles simbolismos les atribuyen los pobladores de Los Chenes a los batracios? ¿Es posible aproximarnos taxonómicamente a las especies representadas? La importancia de los anfibios para la cultura maya es un aspecto poco explorado, pese a que sus representaciones son milenarias. He aquí algunas.

En la arquitectura se tienen ejemplos: en los altares “oblongo” y “O” de Copán, Honduras, donde se observan ranas que parecen estar cayendo (Seler, 2022: 284-287); en los altares 1, 2, 53 y 54 y las estelas 6 y 11 de Izapa (Steiger, 2010:76), y en el Templo 1 de Comalcalco, Tabasco, en cuya esquina sureste yace la escultura estucada de un anfibio alado (Gallegos y Armijos, 2017: 137-138). En el dintel 26 de Yaxchilán se observa a la señora *K'abal Xoox* entregar a su esposo Itzamnaaj Bahlam III, gobernante de la ciudad de 681 al 742 D.C., un tocado con forma de cabeza de jaguar. En su hipil se han identificado cruces, flores, sapos y motivos celestes que relacionan tales elementos con los rituales de autosacrificio, muerte y renacimiento simbólico practicados por la élite maya (Steiger, 2010: 89-97). En la epigrafía el glifo zoomorfo que representa los meses de 20 días, *winik* o *winal* en maya clásico, es un batracio que ha sido identificado como *Rhinella marina* (antes *Bufo marinus*)¹⁴² (Valencia, 2017: 406), pues se plantea que el círculo dibujado cerca de su cavidad auricular alude a la glándula parótida del sapo. De esta glándula estos anfibios de gran tamaño secretan un fluido blanco con propiedades alucinógenas que pudo haber sido empleado por los mayas prehispánicos para producir estados alterados de conciencia en combinación con el *balche'*, como sugiere el hallazgo de cientos de huesos de *R. marina* en contextos ceremoniales de Cozumel; si bien, este hecho es bastante singular, puesto que los restos arqueológicos de sapos y ranas son muy extraños, cuando no inexistentes (Hamblin, 1981: 10-14).

¹⁴² *Rhinella marina* no es una especie única; se trata de lo que en Biología se denomina *complex* o complejo, es decir, un conjunto de especies estrechamente emparentadas, cuya delimitación estricta resulta complicada. En este caso, *Rhinella marina* complex incluye a las especies identificadas como *R. achavalli*, *R. arenarum*, *R. icterica*, *R. jimi*, *R. marina*, *R. poeppigii*, *R. rubescens* y *R. schneideri* distribuidas en los neotrópicos americanos (Vallinoto, 2010).

En los códices mayas también existen representaciones anfibias. Una de las más importantes para la presente investigación es la de la lámina 31a del Códice Madrid o Trocortesiano (figura 96). En ella se observa a un personaje colocado de frente con las extremidades flexionadas y la cabeza de perfil ligeramente hacia atrás flanqueado por otros cuatro personajes de menor tamaño sentados de perfil. Tozzer y Glover interpretaron a los últimos como ranas, por sus cuerpos robustos y sin colas, cabezas aplanadas y bocas sin dientes de las que emanan chorros de agua (1910: 309). Casi un siglo después, Hernández y Bricker propusieron que el personaje central se trata del dios Cháak, de cuyas piernas brota agua o lluvia, y coincidieron en que los otros son ranas “sentadas en la lluvia” que guardan posiciones cardinales: la del este se ubica en la esquina superior izquierda, la del norte en la inferior izquierda, la del oeste en la superior derecha y la del sur en la inferior derecha. Las autoras relacionaron esta imagen con las personificaciones de anfibios que se hacen en las peticiones de lluvias contemporáneas en Yucatán (Hernández y Bricker, 2004: 284). Y también coincide con lo registrado en Los Chenes, donde los niños que interpretaron a los batracios se colocaron cerca de las esquinas de los altares, es decir, uno para cada rumbo cardinal, tal como está representado en el Códice. Se tiene, entonces, que la asociación entre anfibios, lluvias y puntos cardinales es milenaria, considerando que el manuscrito, si bien elaborado entre los siglos XIV y XV, puede ser copia de uno anterior, posiblemente del Clásico.

En la foja 17b del mismo códice se observan una rana y una tortuga en posición descendente con una cortina de agua por detrás, lo que sugiere que están cayendo del cielo por medio de la lluvia (figura 97). Tales animales han sido interpretados como representaciones de las constelaciones de Orión y Cáncer (Vail, 2013: 57). Algunos documentos coloniales relacionan a las tortugas llamadas *yax coc ah mut* (o *yax cocay mut*) y *yax aclam* (la verde tortuga) con Géminis, además de plantear la existencia de una constelación llamada *Ac* o *Ac Ek* (Ruz, 2020: 199). Una evidencia contemporánea que acusa esta relación entre los quelonios y los espacios celestes es el nombre cakchiquel dado a la Vía Láctea, *ru bey palama*, literalmente “el camino de la tortuga de mar”, en alusión a las marcas que el animal deja sobre la arena, consideradas similares a la forma de la constelación (Acuña, 1991: 223).



Figura 96: Foja 31a del Códice Madrid.



Figura 97: Foja 17b del Códice Madrid.

Otras imágenes que pueden corresponder a anuros se encuentran en las fojas 12b, 33a y 101d (Tozzer y Glover, 1910) (figura 98). En las fojas 26a y 26b y 27b aparecen personajes que Schellas denominó Dios P o Rana dada la semejanza entre los dedos engrosados a manera de botones que presentan con los discos digitales expandidos que poseen muchas ranas (Schellas, 1904: 39).



Foja 12b



Foja 33a



Foja 101d



Foja 26a



Foja 26b



Foja 27b

Figura 98: Otras representaciones de anuros en el Códice Madrid.

Cientos de años después de elaborados los códigos, los anuros siguen presentes en los ceremoniales mayas. En las peticiones de lluvias cheneras se escenifican varias especies: “Todas sus clases de sapos, así lo va a hacer”, según dijo don Tono al referirse al sonido que habrían de hacer los niños, a saber: “wo”, “woo”, “woooooo”; “lee”, “lek,” “leek”; “me”, “meee”, “beee”; “ik”, “iii” y “uuu”. La comparación onomatopéyica entre estos gritos y las vocalizaciones de los anfibios, localizadas en la Fonoteca Zoológica del Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid, permitió la aproximación taxonómica de las especies emuladas.

Los primeros — wo, woo woo y woooooo— corresponden a *Rhinophrynus dorsalis*, el sapo excavador mexicano, un “sapito redondito” que en maya yucateco es llamado *woo*, justamente en alusión a su vocalización. Los segundos —le, lek, leek— a *Smilisca baudinii*, *x-túuts*, *lek much*¹⁴³ o rana arborícola mexicana. Los terceros —me, meee, beee— a *Hypopachus variolosus*, *becerro much* o rana termitera u ovejera. Y los cuartos —ik, iii— pueden corresponder a *Dendropsophus microcephalus* o rana arborícola grillo amarilla, referida como “la madre de los sapitos”, una especie cuya distribución se propone desde el sur de Veracruz hasta el norte de Guatemala y Belice, pero cuyo primer registro en Yucatán data de apenas 2018 en la localidad de Chemax (Treinen-Crespo *et al.*, 2019: 32), lo cual pone de manifiesto la necesidad de conducir mayores esfuerzos para el conocimiento y la conservación de la herpetofauna peninsular (véase la tabla 4, en el capítulo 2). Por su parte, aquel que canta “uuu, uuu” —del cual no fue posible realizar su aproximación taxonómica— parece simular el sonido del agua en movimiento. Hay otro sapo, llamado *totomuch*, que describió como “un sapito larguito que canta fuerte”.

Esta diversidad de anuros representados en los *ch’a’ cháako’ob* también ha sido reportada en Kaua y Xocen, al oriente yucateco, e incluye otras especies además de las ya mencionadas. En la primera comunidad se mencionó al *reza much* (Gómez, 2009 *apud* Quintal *et al.*, 2014: 117), mientras que en la segunda al *xja’ muuch*, que “canta: ‘ja, ja, ja, ja’, como si se riera de alegría por la época de lluvia que llega, y al *ik’ much*, cuyo canto ‘ra ta ta ta’, anuncia que vienen los huracanes” (Terán y Rasmussen, 2008: 46).

¹⁴³ *Much*: rana, escuerzo, sapo (Barrera Vásquez, 1980: 532).

De acuerdo con la explicación local, todos los sapos provienen del agua de los cenotes, son transportados por lluvias y, aunque “caen del cielo cuando llueve” y se estrellan con la tierra, no mueren. He aquí dos testimonios al respecto:

En los ríos, en los ríos, en los cenotes sagrados, ahí nacen las lluvias. Por eso cuando nace la lluvia sale el nube [*sic*], pues lo sube arriba, va con estos bichos, con estos animalitos, lleva sapitos, de toda clase está llevando. [...]. Por eso cuando está una lluvia fuerte apenas cae, vamos a suponer que estamos aquí sentados, toy cayendo la lluvia, cae. Cuando cae ya ta' cantando: wooo, wooo, wooo. Cae, ves que cae del agua y empieza a cantar. Si [la lluvia] es una cosa que, ¿cómo se dice? [...], según los científicos, que es el vapor de la lluvia, de la tierra que sube y vuelve a bajar, ¿[De] dónde vienen esos animalitos? ¿Cómo vienen en la lluvia? ¿Cómo viene la tortuga en la lluvia? En las lluvias vienen las tortuguitas, las tortugas. Vienen esos *woitos*. Vienen de toda clase de sapitos, de las ranas vienen ahí. Y aquí, ya ve, cuando llueve se llena aquí. Pasa un chillido que no me dejan dormir a veces. Pero cuando amanezca no ves ninguno. Ya se acabaron. Se volvieron a ir, lo llevaron otra vez. Ellos aquí ya se acabaron, se lo llevaron otra vez.

Así lo hace: woooo, woooo. Pues así te digo, esta variedad de sapitos cuando llueve muy recio, así te digo, se caen, vienen. A los tres días o cuatro días viene una lluvia más pero no muy recio. Y a los dos días no los vuelves a ver. Yo creo que sí se van. Ya no lo vuelves a ver. Se los vuelve a llevar, creo, porque cuando pasé al amanecer que pasé a la aguadita que te digo [que] estaba llena de sapitos en la orilla, ahí cantando. Cuando a los dos o tres días llovió, otra vez cuando volví a pasar ni un sapo, ya no hay. Lo vuelven a llevar, creo. Porque no lo vuelves a ver.

Estas concepciones que relacionan a los anfibios con la esfera celeste del universo son compartidas por otros grupos mayenses, inclusive por aquellos que habitan en entornos ecológicos contrastantes con los peninsulares. Al suroeste de la región maya yucateca, donde las intrincadas montañas y valles intermontanos dominan los paisajes hasta confluir con la selva lacandona, los tojolabales consideran que los sapos, a los que llaman *wo'*, están asociados a los rayos y que “piden agua y caen desde los cielos cuando llueve fuerte” (Blanco Álvarez, 2018: 62 *apud* Ruz, 2020: 198). Y entre los cakchiqueles del siglo XVII se decía que: “Cuando llueve muy recio grandes goterones, y con tempestad de truenos y rayos, que entonces caen del cielo o de las nubes, las ranas, los camarones y otros pececillos, y entonces acuden a cogerlos en los arroyos (Ruz, 2020: 197).

En algunos relatos de tradición oral a los anuros se les relaciona con el inframundo. Es el caso de una narración *ch'ol*, recabada en La Cascada, Palenque, en la que se apunta que los sapos son “los que saben curar”, por tanto, los curanderos, que en el interior de la tierra salvan

a una serpiente que había sido cortada por un humano. Así fue referido: “Son estos doce sapos que empezaron a curarla. Formaron un círculo alrededor del lugar donde estaba esta serpiente que había sido cortada. Estaba rodeada y empezaron a cantar/llorar, pero eran grandes [los sonidos] que hacían estos sapos. Ya era pura bulla cuando los sapos empezaron a hacer la curación” (Becquey, 2023: 45-46). Kilómetros más al norte de la zona ch’ol, en las planicies de inundación tabasqueñas, un cuento *yokot’an* asevera que los difuntos: “Llegan como un sapo, ves que está un sapo ahí nada más. Tú no sabes si son ellos, pero los ancianos y los que están rezando sí los ven porque ellos están rezando. De ahí empiezan a llegar todos, empiezan a hacer como las olas, también se empiezan a formar en cola; todos los sapos están viniendo” (Rubio y Martínez, 2006: 98-100).

De los anuros que son representados en las peticiones de lluvia efectuados en Los Chenes el más referido fue el *woo*, mismo nombre que, se recordará, reciben los panes ovalados rellenos de *sikil*. De acuerdo con la explicación de don Tono, estos sapitos están rellenos de *saka’*:

Este es el *wo*. Que hace woooo, woooo, woooo. ¿No le ves chica su boquita? Está solito y tiene rayitas rojas a su costado. Esto como está aquí si lo matas, donde busques un animalito de estos, le cortes su barriguita tiene puro... este... como la cáscara del maíz. Es puro *saka’* tiene; puro pozole tienen dentro de su barriguita. [...] Entonces, estos los cortas y tiene pozol en su barriga. ¿Cómo entró ahí? ¿Cómo fue el pozol en su barriga? ¿Dónde lo comió? [...] Tiene puro bagazo de maíz en su barriga. Si ese no va a comer maíz. ¡No! [...] Puede decir que el *woito* es el sapito sagrado.

El hecho de que contenga *saka’* en sus entrañas relaciona directamente a este anfibio con los dioses de la lluvia, pues lleva en su interior la misma bebida que los humanos les ofrendan a éstos. De nueva cuenta, el experimentado *jmeen* lo explica:

Es un animalito sagrado de los mayas éste. Este es lo más sagrado que hay aquí en cuestión de la lluvia, en cuestión de la tradición que tienen los mayas. Este es un animal sagrado para ellos. Puede decir que el *woito* es el sapito sagrado. [...] Sabemos su significado. Es un animal sagrado. No podemos matarlo. No podemos hacerle mal. Lo tenemos un respeto porque es un animal sagrado. Por lo que le descubrimos de su vida, de su vida, que son cosas increíbles, que increíbles que no puedes imaginar.

De hecho, son las propias entidades sagradas las que se encargan de procurarlos. “¿Cómo entró ahí? ¿Cómo fue el pozol en su barriga? ¿Dónde lo comió? ¿Cómo come la masa? ¿De dónde viene la masa que come? Si ese no va a comer maíz. ¡No!”, espetó don Tono, para luego dar respuestas a sus propias interrogantes:

Lo alimentan por medio del Espíritu Santo. Lo alimenta por medio del Todopoderoso. Los dioses de la lluvia. [...] Los crían por los mismos dueños de la naturaleza, los dioses mayas, es como si son de ellos, como los mayas, que son gente viviente que les está regalando a lo que coma esos animalitos. Por eso nosotros ponemos un *saka*’, nosotros ponemos un *saka*’, hacemos las ofrendas a las milpas. Esa ofrenda que estamos haciendo [...] tiene mucha fuerza, da vida.

Los *woitos* son fríos, como fría es la bebida de su interior. Tanto que, inclusive, ni el *pib*, ni sus calores alcanzados durante la cocción de los panes pueden exterminarlos:

Y hay veces donde hemos enterrado el *pib*, así el *pib* que se hace así, los panes [que] se entierra. Una vez ahí en Katab, ‘tamos sacando así el *pib* [con] el vapor que tiene. Así que estoy sacando. Entre la tierra donde sale, así, el vapor calientísimo que no puedes [andar] así sin zapato [porque] no pisas, [porque] te quemas, ahí salió uno de estos, ahí salió brincando de adentro. El *woito*. Y le digo al señor: ¿cómo ves? Ve este bicho, le digo. Ve este *woito*. Ahí está, velo. Agárralo, le digo. Lo agarró. Caliente ese bichito. Ya tiene más de hora y media de estar dentro del *pib* y esa hora y media está allá, vivo. ¿Cómo estuvo allá? ¿Cómo se protegió? Son cosas increíbles. Le digo: “Este es el sapito sagrado de los mayas”.

El caso del *woo* ejemplifica los profundos simbolismos con que son dotados los anfibios en las comunidades mayas. Son animales de naturaleza fría, como lo atestiguan su temperatura corporal y el contenido sagrado de sus cuerpos; tan fríos que pueden soportar el abrasador calor del *pib* que cuece a los panes. Están asociados a la noche, por sus hábitos crepusculares o nocturnos, y a los tres planos del espacio mesoamericano (aunque con mayor determinación al inframundo), puesto que caen del cielo con las lluvias y viven tanto en las copas o ramas de los árboles como a ras del suelo, cuerpos de agua, cuevas y oquedades (como la que el mismo *pib* representa). Son mensajeros de la lluvia y la humedad, pues sus cantos anteceden la caída del vital líquido, y, por tanto, se encuentran en estrecha relación con las entidades sagradas pluviales, quienes los alimentan. Además, representan la transición de la estación seca a la temporada de lluvias, símil de su transición entre los ambientes acuáticos en los que desarrollan sus primeros estadios larvarios y la tierra firme donde se desenvuelven ya de adultos.

5.6.2 Aves

Aunque en los rituales agropecuarios cheneros documentados sólo se representaron anfibios, don Daniel apuntó que antaño también se emulaban los sonidos de las chachalacas, *baach*’

(*Ortalis vetula*), aves asociadas al advenimiento de las lluvias. En el siguiente relato proporcionado por el *bol* se puede apreciar el conocimiento ecológico tradicional respecto al ave y su transmisión generacional a los niños que entonces las personificaban:

Ahora sí, vamos a sacar dos [niños] para chachalaca. Entonces, la chachalaca tiene que cantar, le digo. Y ya saben cómo canta la chachalaca. Ya de ahí, la chachalaca va a estar allá. Va a decir: “*Acatá, acatá*”. El otro [niño] va a estar acá. *Iskili, Iskili*, así van a cantar ustedes dos. Nada. Lo vacilé [a uno de los niños]. Les digo: “Se sube un chamaco allá y va a estar otro acá”. ¡Que se cuide! Porque no va a venir [alguien] que les tire su cabeza [se refiere a dispararle]. Porque la chachalaca, cuando la ve, lo tira. “¡No, no subimos!”, dice.

Que estas aves —y otras como el *koozt* o halcón culebrero (*Herpetotheres cachinnans*)— se asocian a las lluvias descansa en el hecho de que sus periodos de apareamiento y sus correspondientes graznidos para atraer pareja son influenciados por los cambios climatológicos producidos al término de la estación seca y principios de la temporada de lluvia, como se ha documentado en otras zonas tropicales, como la amazonia brasileña (Sick, 2001).

5.6.3 Mamíferos

Si bien las representaciones de los mamíferos son escasas en los rituales agropecuarios, sí es posible hallarlas en algunos. Por ejemplo, durante un *ch'a' cháak* ejecutado en 1974 en Dzi, municipio de Tzucacab, en el sur de Yucatán, además de niños representando sapos, un hombre adulto fue el *balam*. Si bien, aquí el *balam* se trata de una entidad sagrada asociada al cuidado de las milpas, tanto su nombre, como la descripción que de él se hace en varias comunidades peninsulares, es la de un felido. En el *waji kol* de Becanchén, descrito por Love y Peraza, aparte de panes de 13 capas, los hombres participantes elaboraron una figura de armadillo, *wech*, con 13 bolas de masa de maíz con orejas salientes y una larga cola, que envolvieron y amarraron de la misma forma que los demás panes (1984: 262 y 283). La ofrenda fue colocada junto con el resto en el altar y consumida sin ningún trato especial. En ambos casos, se trata de representaciones de animales asociados a la noche, la tierra, la humedad y el inframundo.

5.7 Las oraciones y las entidades sagradas

Durante los rituales los *jmeeno'ob* recitan una serie de oraciones con las que entablan la comunicación con las entidades sagradas. En el oriente yucateco se ha registrado el nombre de *payal chi'* para el conjunto de oraciones que incluye el Padrenuestro, Avemaría, Salve, Credo, Yo Pecador y Señor mío Jesucristo. De acuerdo con Villa Rojas, a inicios del siglo pasado estas oraciones se hacían en maya en el entonces cacicazgo de X-Cacal Guardia, puesto que los habitantes tenían en su poder el libro titulado *Declaración de la doctrina cristiana en idioma yucateco. Por el R. Padre Fr. Pedro Beltrán de Santa Rosa, Mérida, 1876*, por lo que “en cuestión de liturgia, estos indios siguen practicando lo que se les enseñó en el siglo XVIII” (1978: 340).

En Los Chenes no se rezan oraciones católicas durante los rituales: todas son oraciones mayas heredadas de una generación de especialistas rituales a otra. Por tanto, no son equivalentes a las católicas, aunque, como se verá líneas abajo, sí hay invocaciones a entidades sagradas cristianas. Ahora bien, aunque desde la descripción metodológica (capítulo 2), se apuntó que el análisis del contenido de las oraciones recabadas sobrepasa los objetivos de esta investigación, es posible apuntar algunas generalidades (sin dejar de reconocer la especificidad que cada una tiene, dependiendo del tipo de ritual en que se enuncien), a fin de resaltar su importancia como aspecto privilegiado para estudiar la ritualidad agropecuaria maya.

De acuerdo con varios estudiosos del tema, este tipo de oraciones exhibe fórmulas léxicas específicas para referirse a Dios en sus tres diferentes personas, que no son las mismas con las que se interpelan a las deidades mayas; lo que sugiere una jerarquía sagrada entre unas y otras. Estudios acuciosos han dado cuenta de sus características lingüísticas y gramaticales, de manera que es posible identificar patrones silábicos, recursos fonéticos (como la repetición de prefijos y sufijos) y relaciones verbales (como los difrasismos), entre otros (véase, por ejemplo, Vapnarsky, Barras y Becquey, 2008). A esto hay que sumar el uso de arcaísmos, voces antiguas que ya no forman parte del habla popular, que nos dan idea de la antigüedad de las plegarias, y otras tantas palabras que sólo se emplean en contextos rituales y que realzan el respeto, delicadeza y elegancia que se requiere para hablar con las altas dignidades sagradas a quienes con veneración se les llama *kiichkelem*, hermoso, hermosa, bello, bella.

Para mayor complejidad, las oraciones están enunciadas a una velocidad inusual de recitado y, en muchas ocasiones, a un volumen tan bajo que presupone más un susurro entre el especialista ritual y la deidad que una oración en voz alta. Además, presentan diferentes entonaciones, pudiendo diferenciarse unas partes en prosa y otras en verso, unas cantadas — como ocurre en Los Chenes—, otras recitadas, lo cual apunta a diferentes momentos comunicativos dentro de la oración. Inclusive, en algunas se han podido identificar frases en latín “mayanizado”. Se trata, pues, de un lenguaje complejo, altamente especializado, que no es el de la vida cotidiana; de ahí que no esté destinado a ser entendido, ni mucho menos pronunciado, por el colectivo. El dominio de este lenguaje ritual le permite al *jmeen* ser el intermediario entre los humanos y las entidades sagradas, como sucedía con el lenguaje de Zuyuá, género literario cargado de figuras retóricas, metonimias, analogías y metáforas que aparece en varios de los *Libros del Chilam Balam*, en el que un interrogante, el *k'aat na'at*, exponía ciertos enigmas al jefe supremo o a una autoridad de menor rango, quienes, al responder correctamente, ganaban o ratificaban el derecho de gobernar (Johansson, 2018: 185-186). Entre los varios aspectos que se pueden estudiar de las oraciones destacan las entidades sagradas convocadas a los rituales y los lugares mencionados en ellas, como se verá a continuación.

5.7.1 Entidades sagradas cristianas

Las entidades sagradas de origen cristiano son las primeras en ser mencionadas en las oraciones. En palabras de don Tono: “Son los primeros que tengo que mencionar para que yo pueda hacer un trabajo limpio. [...] Primero hay que en el nombre Dios, de los santos, de las vírgenes, de los apóstoles y todos. Luego empiezo a llamar a los dioses mayas. [...] Se ofrenda a Dios, a los santos, primero a Dios pues... es el que tiene dado poder a todo, a todo”.

La mención de Dios Padre se acompaña con adjetivos tales como “Todopoderoso”, “Glorioso”, “Gloriosísimo” y “Hermosísimo”. En algunas ocasiones, es sustituido por “El Gran Poder de Dios” o “El Eterno Padre”. Dios Hijo se menciona en sus múltiples advocaciones, infantiles y adultas. Entre las primeras se tiene al Divino Niño Jesús, al Niño de Atocha y al Niño Doctor; entre las segundas, al Cristo del Amor, de Nunkiní. Especial relevancia adquiere la mención de varios cristos negros, patronos de diversos pueblos mayas

allende las fronteras peninsulares. Entre los que se convocan están: el Cristo Negro de Esquipulas, de Guatemala; El Cristo Negro de San Román, de Campeche; el Señor de la Salud, de Hecelchakán; el Cristo Negro de Esquipulas, de Bolonchén de Rejón, y el Santo Cristo de la Misericordia, de Calkiní. El extendido culto de estas advocaciones puede relacionarse con la sustitución o suplantación de antiguas deidades negras asociadas al comercio, las aguas subterráneas y el culto en cuevas, así como con el simbolismo sagrado del color negro, tal como se ha planteado para los cristos negros de Esquipulas, Tila, en Chiapas, y Otatitlán, en Veracruz (Navarrete, 1999: 96-100; Navarrete, 2015: 248-263).

En las plegarias mayas también se convoca a la “Virgen María Santísima” y sus advocaciones de Guadalupe, del Carmen, de la Candelaria, Inmaculada Concepción, Asunción y del Perpetuo Socorro, y a las santas Librada, Teresita y Magdalena, a quienes también se les llama “vírgenes”. Engrosan esta pléyade de personajes sagrados por lo menos 14 santos, a saber: San Agustín, San Antonio Abad, San Antonio de Padua, San Bartolomé, San Isidro Labrador, San José, San Juan,¹⁴⁴ San Judas Tadeo, San Martín Caballero, San Mateo, San Pablo, San Pedro, San Roque y Santo Tomás. Junto a ellos se invita a los Tres Reyes Magos, los Doce Apóstoles, el Ángel de Dios de la Guarda, el Arcángel Gabriel y San Miguel Arcángel.

Por su importancia agropecuaria destaca San Miguel Arcángel, considerado el jefe de los *ch'ako'ob*, que al blandir su espada provoca el relámpago y el trueno. Tal categoría figura desde las etnografías clásicas; por ejemplo, Redfield y Villa Rojas apuntaron que: “Su supremacía está indicada en las ceremonias por el hecho de que recibe el pan más grande e importante: la cruz-*uah*, que se coloca más cerca de la cruz en el altar (1934: 115). Y aparece también en descripciones más recientes de rituales de petición de lluvia, como la elaborada por Terán y Rasmussen, donde se lee que el arcángel es: “el ‘Guardian de la Mayor Fuente de Agua’, el que otorga el permiso para abrirla, además de ser el ‘comandante’ de los *cháako'ob*. Él es el encargado directo de recibir las órdenes de Dios para regar, así como de transmitir a los *chaques* las divinas instrucciones: cuándo pueden comenzar a regar, cómo y en dónde” (2008:187).

¹⁴⁴ No se precisó si se trata del Bautista o del Evangelista.

Por su parte, tres celebraciones están directamente asociadas al inicio de la temporada de lluvias y sus respectivos santos. La primera es la Santa Cruz, el 3 de mayo; le sigue San Isidro Labrador, el 15 de mayo, que en su propia iconografía lleva atributos agrícolas, y, por último, San Antonio de Padua, el 13 de junio. En el oriente yucateco, por ejemplo, se piensa que si las lluvias no cayeron en las dos primeras fechas, lo harán en la última (Quintal, *com. pers.* 2014).

San Antonio Abad es el principal santo presente en los altares cheneros (véase la tabla 20, en el capítulo 4), cuya iconografía lo relaciona directamente con los animales, de ahí que en otras latitudes, como el norte de Chiapas y sur de Tabasco, sea llamado San Antonio del Monte, patrono de los animales silvestres y domésticos. “San Isidro Labrador es el patrono de los agricultores, según en el trabajo que se hacía, como San Antonio Abad, esa imagen [sic] que está allá, es patrono de los rancheros los que crían los animales, tienen granjas tienen todo, es el patrono”, apuntó un campesino chenero. Otro santo importante en la ritualidad agropecuaria maya es San Bartolomé, quien se asume como el patrono de los *jmeeno’ob* por relación onomatopéyica: San Bartolo-*jmeen*.

5.7.2 Entidades sagradas mayas

Después de las entidades sagradas de origen cristiano, se invita a las de raíz maya: “Primero es el Señor Jesucristo, los apóstoles, primero ellos. De ahí los dueños del monte, de la tierra”, reveló don Tono. Entre las entidades a las que se convocan están el “dios *Cháak*” y sus ayudantes, los *cháako’ob*: “En *waji kol* tú tienes que mencionar a *Ch’a’ cháak*, es el que riega la milpa. Porque la milpa no nosotros la regamos; [es] el Señor. Y por eso estamos dando también trece elotitos [ininteligible] para él, y trece para los que cuidan la tierra, los que trabajan [ininteligible]. Son dos tipos allá. ¿No sabes que llueve? El que llueve no es por su gusto. Lo está mandando, también allá, Nuestro Señor, es el más grande”, me explicó don Lupe.

De acuerdo con el mismo *jmeen*, los *chaques* son cinco, uno por cada rumbo cardinal, más el del centro: “A donde viren los cinco [puntos] cardenales [sic], hay *chak*”. Esta ubicación cuatripartita de los *cháako’ob* se describe ya desde las etnografías clásicas. Redfield y Villa

Rojas proporcionaron el nombre que cada uno recibía en Chan Kom: *ek xib chaac*, *zac xib chaac*, *kan xib chaac* y *chac xib chaac*, es decir, *cháak* negro, blanco, amarillo y rojo, respectivamente, que son los que se personifican al pie de cada esquina de la mesa en la ceremonia de petición de lluvias. Estudios contemporáneos han revelado la pervivencia de estas concepciones. Por ejemplo, a inicios de los años noventa del siglo pasado, en Xocen se registraron nombres similares y se apuntó la posición que cada uno guarda en el espacio celeste, la cual no corresponde a un punto cardinal sino intercardinal, a saber: *eek' papa'atun cháak*, en el noroeste; *sak papa'atun cháak*, en el sureste; *k'an papa'atun cháak*, en el suroeste, y *chak papa'atun cháak* en el noroeste (Terán y Rasmussen, 2008: 45).

Además de estos chaques, tanto en Chan Kom, como en Xocen, se mencionaron otros, que están organizados de forma jerárquica. En la primera comunidad, el principal es San Miguel Arcángel, seguido de *kunku chaac*, quien montado en su caballo guía a los demás en su travesía por el cielo. Especial mención merece el *x thup chaac*, ubicado en el este, por ser el que provee de lluvia torrencial a las milpas, auxiliado de un calabazo llamado *zaqyam chu*, portador de agua inagotable, que se encuentra conectado a los cenotes (Redfield y Villa Rojas, 1934: 115-116).¹⁴⁵ En la segunda comunidad, se listaron por lo menos a 15 chaques en los rezos de un *ch'a' cháak*, cada uno con atributos y funciones específicas, entre ellos: *ye'ebatun cháak*, *yiiba'an ka'an cháak* o *yiiba'atun cháak*, dios rocío *batún* lluvia, quien sólo provoca lloviznas; *aj p'iikit ka'an cháak*, dios varón saltar lluvia, encargado de los vientos y relámpagos, y *sisal ka'an cháak*, *sise'en ka'an cháak* o *siis ha' cháak*, dios frescura cielo lluvia, que produce lluvias finas que enfría la tierra (Terán y Rasmussen, 2008: 227-229).

Estrechamente relacionados a los *cháako'ob* están los *balames*. Don Tono mencionó a los siguientes: *balam cháak*, *balam hoya*¹⁴⁶ y *balam ts'onot*, asociados a las lluvias, las rejolladas y los cenotes, respectivamente. Sin embargo, el testimonio del hermano de don Lupe —no ajeno a las cuestiones rituales— develó otros:

¹⁴⁵ Otros *cháako'ob* referidos en Chan Kom son: *Ah bolon caan chaac*, *chaac* nueve cielo, también llamado *bohol caan chaac*, *chaac* sonajero de calabaza del cielo, quien produce muchos truenos, no así lluvia, y *ah hadzen caan chaac*, *chaac* azotador del cielo, a quien se deben los rayos.

¹⁴⁶ *Hoy*: hoyo o agujero; semen viril; cavar haciendo así un hoyo o agujero, escarbar; derramar cosas líquidas; regar con líquidos. *Hoya'*: regar con líquidos; riego. *Hoyah*: irrigar. *Hooyah*: vaciar dejando huecas las cosas atestadas de tierra o esclopear madera (Barrera Vásquez, 1980: 236).

Balames. Él da permiso para las personas. Son mayores. Ellos mandan las lluvias, mandan las personas que cuiden las milpas, los aires. Hay aires que salen... Mozón, el mozón que está bailando... Ellos mismos, que no se proponen. Mira, ese, aquí es Juan Balam, luego sigue Pablo Balam, luego sigue Pedro Balam, luego sigue Esteban Balam, y luego sigue Marcos Balam, son cinco personas. De [los] cinco, Juan Balam es [el de] del medio, para el medio cielo. Es el *t'up*. Él maneja a los cuatro. Él guía a las personas, porque él habla más fuerte.

Los testimonios anteriores acusan los principios de una jerarquía sagrada en torno a las divinidades de raigambre maya asociadas a las lluvias que resulta poco conocida para Los Chenes. Según Redfield y Villa Rojas, los *balames* son los espíritus protectores de las milpas (*balam col*) y de los pueblos (*balam cah*), ubicados en las cuatro esquinas y el centro de tales espacios, a los que en las oraciones se les refiere como los “grandes hombres”, los “señores” o los “guardianes” de los pueblos (*canan cacabob*), de las semillas (*canan semillaob*) y de las eras¹⁴⁷ (*canan era*)¹⁴⁸ (1934: 113). En Chacsinkin, Yucatán, “dicen los antiguos abuelos que en cada esquina de la milpa hay un ángel con su trompeta; son los cuatro ángeles de Dios”, mientras que en Xmabén, Campeche —en La Montaña, al sur del área de estudio— los *balames* se asocian a pájaros de tamaño mayor al de los pavos, con un penacho, cuyos silbidos anuncian el arribo de algún animal peligroso o mal viento (Quintal *et al.*, 2003: 307).

Esta última descripción coincide con lo narrado por don Felipe, *jmeen* de Oxkutzcab, quien mencionó que los *balames* son aires que pueden aparecerse como pavorreales o mujeres de larga cabellera, aunque también como viejitos u hombrecitos que arrastran un madero con el miran a los humanos (Gubler, 2017: 20).

Por su parte, los *balam hoya'* están relacionados con los *ah hoyaob*, los rociadores, que Redfield y Villa Rojas reportaron para Chan Kom, indicando que en aquel poblado esa era la

¹⁴⁷ El Diccionario de Autoridades proporciona las siguientes definiciones para la entrada “era”: 1) “El pedazo de tierra limpia y bien hollada en que se trillan las mieses, que de ordinario están cerca de los Lugares, para poder con más comodidad mirar por el pan, y encerrarlo en las casas y paneras. En algunas partes suelen estar empedradas de guijarros menúdos para que estén más enxútas, o para saberse de quienes son”, y 2) “Se llama tambien el quadro o plantel de tierra, en que el hortelano siembra lechugas, berzas, cebollas y otras legumbres” (Real Academia Española, 2024). Por tanto, se trata de superficies de tierra o parcelas pequeñas que, por lo general, se ubican en el huerto familiar o cercanas a las viviendas. Así lo observé en Tixcuytún, Tekak, y en El Corral, Tzucacab, en el sur de Yucatán, donde estos espacios, de aproximadamente 2 m² estaban destinados al cultivo de hortalizas y, por ende, delimitados y protegidos con cercas hechas con ramas secas y piedras (Hernández Sánchez, 2010: 97).

¹⁴⁸ *Canan era* fue interpretado por Redfield y Villa Rojas como “guardians of the garden plots” (1934: 113), cuya traducción literal al español es “guardianes de las parcelas del jardín”, entendiendo al “jardín” como sinónimo de solar. Se puede asumir, por tanto, que se trata guardianes asociados al espacio familiar por excelencia: el huerto familiar.

denominación genérica de los *chaques*, en alusión a que son los encargados de dispersar la lluvia por medio de sus calabazos. Sin embargo, es pertinente indicar que ni en esta población, ni en alguna otra, tales entidades fueron mencionadas como *balames*; por lo que podría tratarse de una particularidad regional. En cuanto al *t'up*, los mismos investigadores lo describieron como “el más importante de los de los *balames*”, ubicado en el punto medio de los pueblos y las milpas, o en el este, desde donde desciende para ayudar a sus compañeros a combatir a algún animal o viento malo (1934: 114-115), lo cual es coincidente con lo encontrado en Los Chenes.

5.7.3 Otras entidades sagradas

En unas oraciones también se mencionan a antiguos especialistas rituales cuyo prestigio y poder trascendió su muerte al punto de convertirse en los guías o ayudantes de los actuales *jmeeno'ob*. Aunque esto no fue registrado en las plegarias aquí recabadas, los *jmeeno'ob* entrevistados reconocen que otros especialistas sí pueden recurrir a la ayuda de estas entidades, tal como comentó don Tono:

Es como que invoca a Máximo Cen [pronunciado /quen/], Marushita May, Máximo Cen. Este, este. Que Juanita, que Estelita, Juan, Fidelio... Esos a menos no lo conocieron, pero ese nombre es como... Hablemos ahorita, digamos, un nombre de un apóstol. Ese nombre, ese, en cualquier trabajo que se vaya a hacer, ya con eso ya tiene uno en cuenta: ¡Ah! Tal fulano se llama tal. Pero, entonces, ya como fueron curanderos, como fueron buenas personas, pues ayudan también pa' que se descubra cualquier cosa, ayudan mucho en eso. Los espiritistas mayor [*sic*] invocan eso, esos espiritistas mayor invocan a esas personas.

Según los relatos de varios *jmeeno'ob* y *xjmeeno'ob* de la zona central peninsular, Máximo Cen es “el más importante” de todos. Fue un “curandero y hechicero”, cuyo “verdadero pueblo es Halachó”, y quien por ser “el más poderoso” trabaja “en todos los centros [de curación]”. Por su parte, a Maruchita May se le tiene por “curandera y hechicera”, que fue “alta, flaquita y viejita”. Ambos casos ejemplifican jirones de hagiografías populares que la propia práctica ritual se encarga de enriquecer conforme el paso de los años. En la misma región algunos ritualistas dijeron recurrir al auxilio de 13 “espirituales”, “protectores” o

“hermanos”, pero hubo quien también afirmó que llegan a ser hasta 42 (Gubler, 2017: 51, 121, 147, 170 y 171).

Con la presencia en las oraciones de estas entidades, así como de aquellos especialistas que fueron los maestros directos de los *jmeeno'ob*, se pide su ayuda y protección, con lo que se reconoce su prestigio, poder y trascendencia, y asimismo se evoca su recuerdo y muestra el agradecimiento por lo enseñado.

Se afirma que estas entidades poseen ciertos grados de especificidad, relacionados con el trabajo que en vida realizaron. Por ejemplo: cuando las personas no hablan maya se invoca a Ramiro Pérez Martínez; cuando sí lo hacen, se recurre a Antonita Chuc Canché y a Nelita Gamboa; si se requiere invocar a un difunto, el indicado es Ramón Hinóctico, y si se realizan primicias, la ayuda se le solicita a Cristino Cruz Chan. Ahora bien, cuando se trata de una intervención mayor, como suponen las llamadas “operaciones invisibles”, entonces se convocan a Antonia Chuc Canché, Máximo Cen, Ramiro Pérez Martínez y Cristino Cruz (*Ibidem*).

Por otro lado, en algunos rezos de otras latitudes peninsulares, los *jmeeno'ob* igualmente piden la intercesión de los animales asociados a la lluvia. Por ejemplo, en un *waji kol* realizado en 2003 en Tixcochoh, municipio de Tekantó, Yucatán, Gubler registró la siguiente oración en la que el *jmeen* llamó al venado y al sapo *woo*. Nótese que a ambos los refiere como *Yum*, Señor, lo cual denota su sacralidad, y como en el caso específico del anfibio primero lo menciona con la onomatopeya de su vocalización (*oot', oot'*) y luego con su nombre maya:

<i>Chik'ín,</i>	Por el poniente
<i>chik'ín ku taaj</i>	por el poniente viene
<i>santo Yum aj kéejo'ob xan</i>	el santo Señor venado también
<i>oot'ij, oot'ij ku taj</i>	oot', oot', viene
<i>santo Yum wo'much xan</i>	el santo sapo <i>wo'much</i> también (Gubler, 2017: 66).

Otra prueba la tenemos en un *ch'a' cháak* efectuado en Hunucmá, en el poniente yucateco, en el que el especialista convocó anfibios, reptiles y aves de la siguiente manera:

Pido a los santos sapos también, y a los santos sapos cuando se vayan a buscar la lluvia también, y cuando vaya la mariposa de manchas verdes, va a buscar al señor de la lluvia también. Y los sapos y las mariposas tienen que ir a buscar al señor de la lluvia para que venga también el Señor zopilote principal también; ahí va a buscarlos también.

Y aquí en este *ch'a' cháak* también, ahí donde truena la santa agua, ahí donde cantan los sapos, ahí donde canta la rana, donde está la mariposa que va a buscar la santa agua, donde están los zopilotes que van a buscar la santa gracia y que traen esa santa agua y de esta lluvia abundante que hace kilin, kilin, kilin (Quintal *et al.*, 2014: 112).

Puede observarse que las entidades sagradas referidas en las oraciones presentan características, atributos, iconografías y formas de veneración que amalgaman elementos precolombinos y cristianos, gestados, configurados y reconfigurados durante el largo proceso evangelizador. En la mayoría de los casos no se trata de aquellos seres sagrados que las teologías o las hagiografías ortodoxas refieren, sino de personajes sagrados que adquirieron características propias de los contextos en que fueron introducidos.

Respecto a los santos, Báez-Jorge apuntó que: “En las comunidades indígenas el culto a los santos se manifiesta como conciliación cotidiana de lo sagrado y lo terrenal. Toda vez que son imaginados con caracteres subrayadamente humanos, se posibilita que los creyentes supongan que pueden influir en la dirección de sus oficios numinosos. Así, la imagen no viene a ser una simple representación, sino que en ella se cree que está incorporada la persona misma a la que representa” (2008: 250). Para el caso específico “de los santos que señorean el mundo maya contemporáneo maya”, Ruz señaló que: “Diversos en esencia, cambiantes en el tiempo y ubicuos en las regiones, los santos no son concebidos como representaciones icónicas de figuras históricas o míticas ni tampoco epifanías de una deidad única. Sean tenidos por dioses ellos mismos, por mensajeros de éstos o por héroes culturales; por vehículos de la divinidad cristiana o de las prehispánicas; se les asocie con el cielo, la Tierra o el Inframundo, son personajes por derecho propio” (2006: 21).

5.7.4 La geografía sagrada en las oraciones

Finalmente, los estudios de las oraciones han develado que las entidades mencionadas radican en lugares específicos del paisaje desde los cuales vigilan el acontecer diario de los mayas peninsulares, a veces influyendo positiva o negativamente sobre ellos. De manera que

hay guardianes de los pueblos, las iglesias, los caminos, las casas, las milpas, los campos mecanizados, los corrales ganaderos, los pozos, los montes y sus animales, los cenotes, las aguadas, las cuevas y los montículos prehispánicos.

Esta referencia a los elementos del paisaje circundante también ha sido registrada en otros grupos mayenses, como los tzotziles y tzeltales. Por ejemplo, en una oración recabada por Köhler, en 1971, en el municipio de San Pablo, Chiapas, en el marco de una curación de la enfermedad conocida como *chonbilal ch'ulelal*, “alma vendida” —en la que ciertos “poderes hostiles han tomado por la fuerza y vendido a una o varias de las almas de los pacientes”—, el especialista ritual, *h'ilol*, mencionó a todos aquellos lugares del universo y de la tierra donde pudo ocurrir la “desgracia”. En la plegaria en tzotzil se listan los límites horizontales de la superficie terrestre; los cerros y serranías, con el respectivo nombre de sus “señores” o dueños, quienes “son conocidos entre los pableños como particularmente codiciosos y duros de corazón”; las haciendas, ranchos y colonias agrícolas de la región; los diversos estratos del cielo, con clara referencia a los cuatro pilares sostenedores; los espacios de la vida cotidiana, como casas, patios y caminos más transitados, y los lugares frecuentados por los animales compañeros del enfermo (*ch'ulel*).

El amplio listado continúa con las comunidades cercanas, desde las más grandes (Pantelhó, Chenalhó, Mitontic, Larráinzar, Tila, Venustiano Carranza, San Cristóbal y Zinacantán), hasta las más pequeñas (Santa Marta, Magdalenas y Santiago), pasando por los barrios de Chamula (San Juan, San Sebastián y San Pedro), con las invocaciones de los santos patronos de cada una. Y finaliza con la mención de 90 dioses de las serranías, 11 diosas del agua y el nombre de las cumbres, manantiales y ojos de agua en los que moran. Estas detalladas referencias tienen por finalidad “auxiliar a los dioses para que encuentren el rastro correcto” del alma apresada o vendida, de manera que puedan restituirla al enfermo y, con ello, restablecer su salud (Köhler, 1995: 64-78).

Pero, a diferencia de oraciones como la anterior, los *jmeeno'ob* de Los Chenes no sólo mencionan lugares locales o cercanos y sus respectivos númenes guardianes, sino que configuran una geografía sagrada más extensa. Por ejemplo, don Tono nombró al menos 11 sitios arqueológicos en los *waji kolo'ob* que efectuó, que corresponden a las grandes capitales del mundo maya prehispánico, como Uxmal, Chichén Itzá, Palenque, Bonampak y Calakmul;

otras de mediana talla, como Oxkintok y Dzibilchaltún, y otras más de importancia local, como Ixkalumkin y Xtampak (tabla 29). Esto porque: “[Después del] Todopoderoso, yo sigo hablando a los mayas, dioses mayas, a los reyes de las ruinas, porque todas las ciudades mayas tienen un gobernante, tienen un rey, así que hay que pedirles”, aseveró.

Tabla 29: Sitios arqueológicos mencionados en las oraciones de los *waji kolo'ob* ejecutados por don Tono.

Lugar mencionado	Ubicación	Periodo
Xtampak	Hopelchén, Campeche	Del Preclásico al Posclásico. Clímax en el Clásico Tardío/Terminal (550 a 950 d.C.).
Ixkalunkin	Hecelchakán	Clásico (600 a 1000 d.C.)
Edzná	Campeche, en el Valle de Edzná.	Clásico (del 400 a 1000 d. C.)
Uxmal	Yucatán	Clásico
Chichen Itzá	Yucatán	Del Clásico tardío al postclásico temprano (800 a 1100 d.C.).
Oxkintok	Yucatán	Del Preclásico Superior al Posclásico Temprano (300 a.C. a 1200 d.C.)
Xlapak	Yucatán	Clásico Tardío-Terminal (800-1000 d. C.).
Ek balam	Yucatán	Clásico Tardío/Terminal (600-850/900 d. C.)
Loltún	Yucatán	Preclásico Tardío, 400 a. C. a 200 d. C.
Calakmul	Calakmul	Clásico
Palenque	Palenque, Chiapas	Preclásico y Clásico

Por ello, se plantea que mediante su palabra el especialista ritual maya lleva a cabo un recorrido virtual por estos sitios, a manera de una peregrinación espiritual a niveles locales y regionales. La evocación de tales sitios permite afianzar la identidad maya de los ejecutantes, pues los remite a su pasado colectivo, ahí donde fincan sus raíces, su memoria. Primero, lo hace a un pasado cercano y conocido, que se manifiesta con el nombre de sus propios pueblos, parcelas, cuerpos de agua o “ruinas” que los rodean; lugares que conocen, de donde vienen

sus familiares, donde han nacido ellos mismos y sus hijos. Luego, a otro, más lejano, del que manifiestan proceden, aunque poca cuenta puedan dar de tal continuidad: el de los mayas “antiguos” que construyeron las grandes ciudades, aquellas que han oído mencionar en las escuelas o la televisión, pero que la mayoría desconoce.

REFLEXIONES FINALES

Esta investigación da cuenta de cinco rituales asociados a la producción de milpas, tierras mecanizadas, huertos familiares, corrales ganaderos y apiarios, que los pobladores de Los Chenes, Campeche, practican en la actualidad. Estos son: entrega de la bebida *saka'*, *waji kol*, *maman cháak* o *ch'a' cháak*, *jets' lu'um* y *ts'ak lu'um*. En ellos fue posible identificar elementos simbólicos anclados a la antiquísima cosmovisión mesoamericana con otros tantos traídos de ultramar.

Respecto a los primeros, destaca la concepción cuatripartita del universo, con sus niveles superpuestos y sus puntos cardinales, intercardinales y central; la creencia en múltiples seres sagrados considerados guardianes, protectores o dueños de todos los espacios en que discurre la vida de los pueblos mayas, a quienes es necesario respetar y ofrendar; la concepción del ser humano como un componente más del universo, supeditado a sus leyes y la de sus divinidades; la percepción de los espacios domésticos como extensiones del cuerpo humano que, como éste, se pueden enfermar y contagiar a sus habitantes; el reconocimiento de un principio de orden, que al romperse genera desequilibrio y acarrea enfermedad, muerte y, para el caso agropecuario, bajas o nulas producciones.

Son justamente los ritos los mecanismos que permiten mantener y reestablecer la unidad cosmogónica. Los experimentados *jmeeno'ob* piden permiso y protección para que los milperos y productores de maíz lleven a cabo sus actividades; asimismo, solicitan perdón por las ofensas que supone remover la vegetación y arar la tierra. Lo hacen mediante plegarias en maya, sacrificios de aves domésticas, ofrendas de bebidas y comidas que varían de ritual en ritual, movimientos alrededor de los altares y los espacios, posiciones corporales específicas y representaciones de animales asociados a las lluvias, entre otros dispositivos comunicativos. Los oferentes hacen lo propio, estableciendo o restableciendo así los pactos con las divinidades.

Las plegarias se dirigen a un conjunto de entidades sagradas, tanto de matriz cristiana como maya. De manera que Dios Padre, Dios Hijo y Dios Espíritu Santo, seis advocaciones de la Virgen María, 17 santos, tres ángeles, los Reyes Magos y los Doce Apóstoles fueron invocados en los rituales cheneros junto con *ik'o'ob*, *cháako'ob* y *balames*. Otras más, como Juan Balam, Pablo Balam, Pedro Balam, Esteban Balam y Marcos Balam amalgaman atributos de ambos orígenes, mientras otras aluden a antiguos especialistas cuyo poder y prestigio trascendió la muerte. Este cúmulo de divinidades es muestra de los complejos procesos de sincretismo, sustitución, reinterpretación o

imbricación religiosa que el proceso evangelizador generó. A la par de ellas, se mencionan diversos elementos del paisaje circundante, como localidades, iglesias, sitios de producción agropecuaria, montes, cuerpos de agua, cuevas y montículos prehispánicos, así como zonas arqueológicas distantes que funcionan como anclajes de identidad maya. De modo que en torno a los rituales se configura toda una geografía sagrada.

La ejecución de estos ceremoniales conlleva un cúmulo de conocimientos ambientales respecto a suelos, flora, fauna, agua, paisajes, relieves y climas. Respecto a la flora, sobresale el empleo de 49 especies de plantas, 61% de las cuales son silvestres, de origen mesoamericano y asociadas a los montes, lo que acusa un uso y manejo selectivo de la flora local, a la vez que manifiesta su raíz mesoamericana. También destacan aquellas plantas llamadas “de viento”, por sus fuertes simbolismos asociados a las entidades mayas conocidas con ese mismo nombre; asimismo, las denominadas “contras”, cuya siembra en las esquinas y el centro de los terrenos refleja los rumbos del universo maya, así como los bejucos, que hacen las veces de caminos por donde transitan las deidades. Por su parte, el uso del cacao en el *saka’* apunta a ser una particularidad de la región chenera, que podría relacionarse con la cercanía con las tierras tabasqueñas, productoras del preciado grano.

En cuanto a la fauna, resalta la representación de por lo menos seis especies de anfibios, diferenciados entre sí por las vocalizaciones que emiten y con las que “llaman” o “anuncian” a las lluvias. Estos conocimientos ancestrales son transmitidos de generación en generación cuando los adultos instruyen a los niños para que personifiquen a los sapos en las peticiones de agua y los *waji kolo’ob*. El más importante de los batracios es el *woo*, al que también se le representa con la factura de un pan de maíz, de igual nombre, relleno de *sikil*. Este pequeño anfibio está dotado de múltiples simbolismos, entre ellos, el que en su interior “contenga” *saka’*, lo cual lo vincula de manera directa con las entidades pluviales del cielo.

Pero, si bien los ritos cheneros forman parte de un *continuum* peninsular —que va desde sencillas ofrendas de *saka’* hasta elaboradas ceremonias comunitarios que duran días—, difieren de otros en cuanto a los contextos en que se ejecutan. Así se tiene que, mientras en zonas como el oriente yucateco los maíces nativos crecen a la par de diversas variedades de frijoles, calabazas, chiles, tomates, sandías y tubérculos en abundantes milpas, en Los Chenes este milenario agroecosistema está reducido en exceso, arrinconado, sitiado y asfixiado por miles de hectáreas de monocultivo

comercial de maíces mejorados genéticamente. Granos que no conocen de técnicas ancestrales de labranza, protección, cosecha, almacenamiento e intercambios generacionales, sino que, por el contrario, son sólo un engrane más de los complejos paquetes agrotecnológicos que el gobierno mexicano implementó en la región desde hace más de medio siglo, pero que se consolidaron y expandieron con la llegada de los grupos menonitas en la década de los años ochenta.

De ese tiempo a la fecha, el grupo étnico-religioso ha ejercido fuertísimas presiones sobre la producción de maíz y sus rituales, que devinieron en la reducción de la milpa tradicional —con la consecuente pérdida de saberes locales y biodiversidad—, transformaciones en la tenencia de la tierra, cambios en las percepciones sobre las maneras de producir, la inserción de la región a la economía de mercado, serias pugnas entre diversos grupos de productores mayas y mestizos, batallas legales contra el cultivo de transgénicos, así como contaminación ambiental y daños a la salud humana derivados del uso excesivo de agroquímicos (23 en total; todos con algún grado de toxicidad y con 28 principios activos considerados como Plaguicidas Altamente Peligrosos).

La milpa se resquebraja en Los Chenes y con ella sus rituales. Ha desaparecido incluso de las comunidades con fuerte presencia de población mayahablante. Las antiguas deidades de origen maya están siendo alimentadas con maíces cuyos propietarios legales son Bayer-Monsanto, Dupont y Syngenta. El plástico y los refrescos embotellados han ganado espacio en los altares cheneros: el primero como sustituto de las jícaras y de los manteles y servilletas de hojas verdes con que se recubría la mesa (evocación de la vegetación de la superficie terrestre); los segundos para calmar la sed de los humanos y, ocasionalmente, la de las divinidades. El agua *suhuy* o virgen que era extraída de los cenotes ha desaparecido, al igual que los cigarros de tabaco natural. Más fácil ha resultado el acceso al agua purificada y a los cigarros comerciales, al punto de sustituirlos, pero sin aparente menoscabo de sus simbolismos asociados, pues tan pura resulta un agua como la otra (aunque se trate de procesos de purificación diferentes, separados por cientos de años) y tan válido como ofrenda es un cigarro cuyo tabaco era cultivado y procesado en las milpas y patios de las casas, como uno de nicotina sintética, comprado en las tiendas de los pueblos (aunque las advertencias de riesgo de cáncer en las cajetillas pudieran sugerir lo contrario).

Sin embargo, cuando el elemento sustituido es el mismo en torno al cual se han estructurado los rituales, el asunto adquiere otras dimensiones. En la economía de Los Chenes, las variedades “mejoradas” de maíz son productos comerciales, patentados, caros, que requieren comprarse en

cada ciclo de cultivo, pues son inviables para una segunda siembra. Lógica mercantil ésta del “cómprese, úsese, tírese y vuélvase a comprar” que, en nuestro caso, habremos de adecuar a “cómprese, siémbrese, cómase o véndase y vuélvase a comprar... ¡a los menonitas, por supuesto!”, quienes dominan el mercado agroproductivo. La sacralidad de la semilla está reservada a los lugares de cultivos de los maíces locales; cada vez más escasos los unos y los otros. Esto explica por qué en los mecanizados sólo se realizan las ofrendas de *saka'*, mientras en los demás espacios agroproductivos se ejecutan los rituales más complejos.

A este panorama, ya de por sí hostil, se suman las presiones impuestas por las ortodoxias católica, evangélicas y protestantes, principalmente, que cuestionan, si no que prohíben, la realización de los ceremoniales. Por su parte, las influencias de nuevos credos recién llegados a la región son casi desconocidas. Otro frente de lucha se encuentra en los procesos de folklorización y creación de falsas identidades mayas a los que los ritos agropecuarios han sido sometidos, así como la dependencia a apoyos gubernamentales, en especial, aquellos de carácter comunitario.

Ante estos acontecimientos contemporáneos nada halagüeños, la ejecución de los rituales representa un auténtico mecanismo de resistencia de las poblaciones cheneras, que refleja su extraordinaria capacidad creadora, creativa y resiliente para configurarlos y reconfigurarlos a través del tiempo y el espacio. Y, asimismo, expresa el fuerte arraigo de sus practicantes por mantener sus “tradiciones” e identidad maya.

Entre las estrategias desplegadas que han permitido esta pervivencia están la simplificación y la combinación de las ceremonias. La primera se presenta con el hecho de que los *maman chaáko'ob*, antes comunitarios, hayan adquirido un carácter familiar, y la segunda en que un *waji kol* incluya elementos de un *maman cháak* y que un *jets' lu'um* y un *k'eex* se practiquen juntos.

Sin embargo, aunque estos procesos reflejan dinamismo, flexibilidad, variabilidad y resistencia, también conllevan pérdidas. No reconocerlo sería parcializar el análisis de la ritualidad maya y dar continuidad a aquellas posturas académicas que, si bien resaltan su amplia riqueza simbólica, poco se detienen en las serias amenazas que enfrenta; como si se tratara de “puertas privilegiadas” que sólo permiten acceder al pensamiento religioso maya yucateco, pero no a los contextos macro y microrregionales en que éste se circunscribe en la actualidad.

Muchas preguntas quedan abiertas sobre el futuro inmediato y a largo plazo de los ritos agropecuarios cheneros: ¿Se seguirán practicando si desaparecen las semillas locales? ¿Podrá la sola presencia del grano garantizar su continuidad sin importar su origen? ¿Qué estrategias de resistencia y resiliencia continuarán desarrollando las poblaciones mayas para conservar su identidad, cosmovisión, lengua, prácticas rituales y recursos bióticos y abióticos?

Valga esta tesis como una humilde contribución a la defensa del patrimonio biocultural de los pueblos mayas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Academia de la Lengua Maya de Yucatán. 2003. *Diccionario Maya Popular*. Mérida, Yucatán: Academia de la Lengua Maya de Yucatán
- Acuña, René (ed.). 1991. *Arte breve y vocabularios de la lengua pok'om. Basado en los manuscritos de fray Pedro Morán y fray Dionisio de Zúñiga*. México D.F.: Universidad, Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mayas.
- Aguirre Dugua, Xitlali y Alejandro Casas. 2023. "Mesoamerica in a Bowl. The Botanical and Cultural Heritage of *Crescentia* L. Vessels", *Current Anthropology*, 5: 528-549
- Aguirre-Dugua, Xitlali, Edgar Pérez-Negrón y Alejandro Casas. 2013. "Phenotypic differentiation between wild and domesticated varieties of *Crescentia cujete* L. and culturally relevant uses of their fruits as bowls in the Yucatan Peninsula, Mexico", *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9(76): 1-15.
- Aké, Gómez Adrián, Juan Jiménez-Orsorio y María del Rocío Ruenes Morales. 1999. "El Solar maya", *Atlas de procesos territoriales de Yucatán*, pp. 235-245, Ana García de Fuentes y Juan Córdoba y Ordonez (eds.). Mérida, Yucatán: Universidad Autónoma de Yucatán.
- Alarcón Quezada, Evelyn. 2014. "Análisis del sistema agrario menonita, un enfoque desde la geografía sistémica, caso Colonia La Honda, municipio de Miguel Auza, estado de Zacatecas", tesis de licenciatura en Geografía. Toluca, Estado de México: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Allouette, Patrick. 2014. "Las causas de la migración de los menonitas por el mundo, Canadá y México: ¿resultó su movilidad un éxito o un fracaso?", *Revista Líder*, 25: 171-190
- Alvarado-Avila, Laura Yavarik, Yolanda Beatriz Moguel-Ordóñez, Claudia García-Figueroa, Francisco Javier Ramírez-Ramírez y Miguel Enrique Arechavaleta-Velasco. 2022. "Presencia de alcaloides pirrolizidínicos en miel y los efectos de su consumo en humanos y abejas. Revisión", *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 13(3): 788- 802
- Álvarez, Cristina. 1980. *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco*. Vol. I: Mundo físico. México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mayas
- Álvarez, Cristina. 1984. *Diccionario etnolingüístico del idioma maya yucateco*. Vol. II: Aprovechamiento de los recursos naturales. México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mayas
- Andrews, George F. 1994. "Architectural Survey of the Rio Bec, Chenes, and Puuc Regions: Problems and Progress", *Hidden Among the Hills, Maya Archaeology of the Northwest Yucatan Peninsula*, pp. 89-113, Hans J. Prem (ed.). Bonn: Verlag Anton Saurwein
- Andrews, George F. 1996. "Arquitecturas Río Bec y Chenes", *Arqueología Mexicana*, 18:16-25.
- Aragón Martínez, María del Carmen. 2011. "Variación genética en maíces criollos de la región Loxicha, Oaxaca", tesis de maestría. Ciudad de México: Universidad Autónoma Metropolitana

- Arellano Rodríguez, J. Alberto, José Salvador Flores, Juan Tun Garrido y María Mercedes Cruz Bojórquez. 2003. "Nomenclatura, forma de vida, uso, manejo y distribución de las especies vegetales de la Península de Yucatán", *Etnoflora Yucatanense* 20: 1-815
- Arellano Rodríguez, J. Alberto, Ramón Rodríguez Rivera y Pascual Uuh Chi. 1992. "Glosario de términos agrícolas maya-español", *Etnoflora Yucatanense* 7:1-83
- Arias Reyes, Luis Manuel, Luis Latournerie, Salvador Montiel y E. Sauri. 2007. "Cambios recientes en la diversidad de maíces criollos de Yucatán, México", *Universidad y Ciencia, Trópico Húmedo*, 23(1):69-74
- Arias Reyes, Luis Manuel. 2004. "Diversidad genética y conservación in situ de los maíces locales de Yucatán, México.", tesis de doctorado en Bioquímica. Mérida, Yucatán: Instituto Tecnológico de Mérida.
- Arias, Luis Manuel; Devra I. Jarvis, David E. Williams, Luis Latournerie Moreno, Fidel Márquez Sánchez, Fernando Castillo, Porfirio Ramírez Vallejo, Rafael Ortega Paczka, Juan A. Ortiz Rivera, Enrique Sauri Duch, Jorge Duch Gary, Juan Ramón Bastarrachea Manzano, M. Guadarrama, Cázares Sánchez, Esmeralda, Victor Manuel Interian Ku, Diana Lope Alzina, T. Duch, Jaime Canul-Ku, Luis A. Burgos-May, Tania Carolina Camacho Villa, Marilú González Martínez, John Tuxill, C. Eyzaguirre y J. Vida Cob Uicab. 2004. "Conservación in situ de la biodiversidad de las variedades locales en la milpa de Yucatán, México", *Manejo de la diversidad de los cultivos en los agroecosistemas tradicionales*, pp. 36-46, José Luis Chávez-Servia, John Tuxill y Derva I. Jarvis (eds.). Cali, Colombia: Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos.
- Arzápalo, Ramón. (Ed.) *El ritual de los Bacabes*. 2007. Mérida, Yucatán: UNAM, Universidad Autónoma de Yucatán y Ayuntamiento de Mérida.
- Báez-Jorge, Félix. 1994. *La parentela de María. Cultos marianos, sincretismos e identidades nacionales en Latinoamérica*. Xalapa, Veracruz: Universidad Veracruzana.
- Báez-Jorge, Félix. 2000. *Los oficios de las diosas. Dialécticas de la religiosidad popular en los grupos indios de México*. Xalapa, Veracruz, Universidad Veracruzana
- Báez-Jorge, Félix. 2008. *Entre los nagueles y los santos*. Xalapa, Veracruz: Universidad Veracruzana
- Balam Gómez, Patricia María, Ileana Beatriz Ruiz Alonso e Iván de Jesús Solís Sosa. 2009. "Máatan k'ol: la flexibilidad en el ritual", *Estudios de Cultura Maya*, XXXIV: 145- 165
- Balam, Patricia y Ella F. Quintal Avilés. 2015. "Con poder para tratar con los vientos: *jmeeno'ob*, *aluxo'ob* y *waayo'ob* entre los mayas de la Península", *El poder de saber: especialistas rituales de México y Guatemala*, pp. 173-199, Patricia Gallardo Arias y François Lartigue (coords.), México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.

- Barão-Nóbrega, José António L., Pedro E. Nahuat-Cervera, Ignazio Avella, Griffin Capehart, Beau Garcia, Joseph Oakley, Alexandros Theodorou y Kathy Y. Slater. 2022. "Herpetological diversity in Calakmul, Campeche, Mexico: species list with new distribution notes", *Revista Mexicana de Biodiversidad*, 93: 1-12
- Barrera Marín, Alfredo, Alfredo Barrera Vásquez y Rosa María López Franco. 1976. *Nomenclatura etnobotánica maya. Una interpretación taxonómica*. México, D.F.: INAH
- Barrera Vásquez, Alfredo (coord.). 1980. *Diccionario Maya Cordemex, maya-español, español-maya*. Mérida: Ediciones Cordemex.
- Barrera-Bassols, Narciso. 2003. "Symbolism, knowledge and management of soil and land resources in indigenous communities: ethnopedology at global, regional and local scales", tesis de doctorado en Ciencias de la Tierra. Universidad de Gante, Bélgica.
- Becquelin-Monod, Aurora. 1992. "El doble ritual de las primicias en Xculoc, Campeche. Mayab", *Sociedad Española de Estudios Mayas*, 8: 164-172
- Becquey, Cédric. 2023. *Bestiarios mayas cholanos en la tradición oral chol, ch'orti' y yokot'án*. Ciudad de México: UNAM, Secretaría General.
- Bell, Catherine. 1997. *Ritual. Perspectives and Dimensions*. Nueva York: Oxford University Press.
- Bellon, Mauricio R., Michelle Adato, Javier Becerril y Dubravka Mindek. 2006. "Poor Farmers' Perceived Benefits from Different Types of Maize Germplasm: The Case of Creolization in Lowland Tropical Mexico", *World Development*, 34(1): 113-129
- Boccaro, Michel y Jean-Louis Fradelizi. 1993. "Les vents bâtisseurs. La construction de la maison maya", *Lieux Communs-Les Cahiers du LAUA*, 1: 21-50
- Boccaro, Michel. 2017. "Tradición, improvisación y modernidad en el chamanismo maya yucateco: El arte *suhuy* de Juan Cob, *h-men* de Yaxcabá", *Salud Colectiva*, 13(3): 429-442
- Bonte, Pierre y Michael Izard. 1997. *Diccionario Akal de Etnología y Antropología*. Madrid: Ediciones Akal.
- Braun, Karla. 2017. "Angolan Mennonites welcome refugees". Anabaptist World. Publicado el 18 de julio de 2017 en: <https://anabaptistworld.org/angolan-mennonites-welcome-refugees/> Consultado el 13 de octubre de 2021
- Briceño Chel, Fidencio. 2009. "Palabras para los *yumtsilo'ob*. Lenguaje ritual de los *jmeeno'ob* mayas contemporáneos. Ponencia presentada en el Coloquio Nuevas perspectivas sobre el chamanismo, el curanderismo y la brujería, Puebla.
- Broda, Johanna. 1991. "Cosmovisión y observación de la naturaleza: El ejemplo del culto de los cerros", *Arqueoastronomía y Etnoastronomía en Mesoamérica*, pp. 461-500, Johanna Broda, Stanislaw Iwaniszewski y Lucrecia Maupomé (eds.). México, D.F.: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Broda, Johana. 2003. "La ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista", *Graffylia*, 2: 14-28

- Broda, Johanna. 2009. "Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la historia de México", *Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la historia de México*, pp. 7-20, Johanna Broda (coord.). México, D.F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia y Escuela Nacional de Antropología e Historia
- Campo A., Lorena. 2008. *Diccionario Básico de Antropología*. Quito: Abya-Yala
- Campos Villanueva, Álvaro; Laurence M. Nelly y Antonio Delgado Salinas. 2004. Bejucos y otras trepadoras de la estación de biología tropical los Tuxtlas, Veracruz, México. México: UNAM
- Carrillo Muñoz, Siddharta Jomás. 2017. "El núcleo duro mesoamericano. ¿Entre la unidad y la diversidad?", *Imago Crítica*, 6: 137-148
- Carrillo, Juan. 2010. "El sastún y el copal: la ritualidad maya en el contexto colonial", tesis de maestría en Historia. Mérida, Yucatán: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Carvajal Correa, Marco y Laura Huicochea Gómez. 2010. "Ceremonia del *Wahil kol* en la comunidad de Ich Ek, Campeche; identidad y patrimonio cultural de los mayas peninsulares", *Patrimonio biocultural de Campeche. Experiencias, saberes y prácticas desde la antropología y la historia*, pp. 83-103, Laura Huicochea Gómez y Martha Beatriz Cauich Campos (eds.). San Cristóbal de Las Casas: El Colegio de la Frontera Sur.
- Cázares-Sánchez, Esmeralda; José L. Chávez Servia, Yolanda Salinas, Moreno, Fernando Castillo González y Porfirio Ramírez Valle. 2015. "Variación en la composición del grano entre poblaciones de maíz (*Zea mays* L.) nativas de Yucatán, México", *Agrociencia*, 49: 15-30.
- Cedeño Vázquez, José Rogelio, Romel René Calderón Mandujano, Ernesto Eduardo Perera Trejo y Oscar Gustavo Retana Guiascón. 2010. "Anfibios", *La Biodiversidad en Campeche: Estudio de Estado*, pp. 326-331, Guillermo J. Villalobos-Zapata y Jorge Mendoza Vega (coords.). México, D.F.: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Gobierno del Estado de Campeche, Universidad Autónoma de Campeche y El Colegio de la Frontera Sur.
- Cedeño-Vázquez, José Rogelio, Romen René Calderón Mandujano y Carmen Pozo. 2006. *Anfibios de la Región de Calakmul, Campeche, México*. Chetumal: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), El Colegio de la Frontera Sur (Ecosur), Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo – Programa The Global Environment Facility.
- Cen Montuy, María Jesús. 2017. "Bo'ol si'ipil, K'eex, Proomesa, Jets't'aan y Su'tsil. Una aproximación etnográfica a la normatividad de los nunkinienses", tesis de doctorado en Estudios Avanzados en Antropología Social. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Cheetham, David. 2010. "Corn, Colanders, and Cooking: Early Maize Processing in the Maya Lowlands and Its Implications", *Pre-columbian Foodways: interdisciplinary Approaches*

- to *Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, pp. 345-368, E. Staller y M. D. Carrasco (eds.). Holanda: Springer Science+Business Media
- Chi Canul, Rufino. 2002. "El Nalxoy, un maíz para la milpa tradicional", *Resúmenes del simposio: Manejo de la diversidad cultivada en los agroecosistemas tradicionales*, pp.39-40, José Luis, Chávez-Servia, Luis Manuel Arias-Reyes, Devra I. Jarvis, John Tuxill, Diana Lope-Alzina y C. Eyzaguirre (eds.) Roma: Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos.
- Chuchiak IV, John F. 2003. "It is their drinking that hinders them. *Balche'* and the use of ritual intoxicants among the colonial yucatec maya, 1550-1780", *Estudios de Cultura Maya*, XXIV: 137-171
- Cimé, J., Y. Balam y S. Hernández. 2011. "Flora y fauna silvestre en predios bajo el esquema de pago por servicios ambientales en el ejido Hopelchén, Campeche, México", *Revista Forestal Baracoa*. Disponible en: <http://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=CU2012800021> Consultado el 29 de mayo de 2017
- Cimé-Pool, José A., Silvia F. Hernández-Betancourt y Juan B. Chablé-Santos. 2007. "Comunidad de pequeños roedores en dos agroecosistemas del estado de Yucatán, México", *Revista Mexicana de Mastozoología* 11:57-68.
- Códice de Madrid. 2013. Estudio y descripción de los folios, Gabrielle Vail, pp. 13-256. Guatemala: Universidad Mesoamericana
- Contreras Hernández, Valeria Cristina. 2018. "*Plautdietsche Arbeit*. Trabajo y organización social: el caso de los menonitas de Salamanca, Bacalar, Quintana Roo", tesis de licenciatura en Antropología Social, Mérida, Yucatán: Universidad Autónoma de Yucatán
- Cortina, Villar Héctor Sergio. 1995. "La milpa tradicional en Becanchén", *La Milpa en Yucatán. Un sistema de producción agrícola tradicional*, Vol.1, pp. 201-223, Efraín Hernández-Xolocotzi, Eduardo Bello-Baltazar y Samuel Levy-Tacher (eds.). México: Colegio de Posgraduados
- Cravioto, Rene O, G. Massieu H., J. Guzmán García y José Calvo de la Torre. 1952. "Valor nutritivo de plantas alimenticias de Yucatán", *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana* 32(4): 328-339
- Creswell, John W. 1998. *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing among Five Traditions*. Thousand Oaks, California: Sage Publications.
- Crosby, Alfred W. 1988. *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona: Editorial Crítica
- Crosby, Alfred W. 2003. *The Columbian exchange: biological and cultural consequences of 1492*. Estados Unidos: Bloomsbury Publishing
- Cruz Cruz, Marisol. 2015. "Ética religiosa y cultura económica de los menonitas de La Honda, Zacatecas", tesis de doctorado en Ciencias Sociales y Humanidades. Aguascalientes: Universidad Autónoma de Aguascalientes.

- De Ángel García, David. 2015. "El pasado en el presente: las moradas de "los antiguos" en la cosmología maya peninsular actual", *Estudios de Cultura Maya*, XLIII: 99-126
- De Ángel García, David. 2009. "Renovando el pacto con los dueños. Consideraciones etnográficas sobre las fiestas de San Diego y el *hanliko'ol* en una comunidad maya de Campeche", *Península* IV(1): 75-92
- De la Garza Camino, Mercedes (Ed.). (1983). Relaciones histórico-geográficas de la gobernación de Yucatán (Mérida, Valladolid y Tabasco) Vol. 2. México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas.
- De Pierrebourg, Fabienne. 2014. "La vivienda en su medio. La vivienda en sus diversidades", *Nah, otoch. Concepción, factura y atributos de la morada yucateca*, pp. 141-196, Fabienne de Pierrebourg y Mario Humberto Ruz. Mérida, Yucatán: Secretaría del Estado de Yucatán y UNAM.
- Dehouve, Danielle. 2014. *El imaginario de los números entre los antiguos mexicanos*. México, D.F.: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- Díaz Cruz, Rodrigo. 1998. *Archipiélago de rituales. Teorías antropológicas del ritual*. Barcelona: Anthropos Editorial y Universidad Autónoma Metropolitana.
- Duch Gary, J. 2005. "La nomenclatura maya de suelos: una aproximación a su diversidad y significado en el sur de Yucatán", *Caracterización y manejo de los suelos de la Península de Yucatán: implicaciones agropecuarias, forestales y ambientales*, pp. 73-86, Francisco Bautista y Gerardo Palacio (eds.). Mérida: Universidad Autónoma de Campeche y Universidad Autónoma de Yucatán
- Dunning, Nicholas P. 1992. "The implication of folk soil taxonomies for agricultural change in Middle America", *Conference of Latin American Geographers*, 17/18:243-247
- Durkheim, Emile. 1982. *Las formas elementales de la vida religiosa. El sistema totémico en Australia*. Madrid: Akal Editor
- Dürnberger, Stefan Hermann, José Armando Alayón-Gamboa y Christian Reinhard Vogl. 2014. "Etnopedología de los agricultores mayas en la región de "La Montaña" en Campeche, México", *El huerto familiar: Un sistema socioecológico y biocultural para sustentar los modos de vida campesinos en Calakmul, México*, pp. 114-135, José Armando Alayón-Gamboa y Alejandro Morón Ríos (eds). México: El Colegio de la Frontera Sur
- Dzib-Aguilar, Luis A., Rafael Ortega-Paczka y José C. Segura-Correa. 2016. "Conservación in situ y mejoramiento participativo de maíces criollos en la Península de Yucatán", *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 19:51-59
- Echanove Huacuja, Flavia. 2016. "La expansión del cultivo de la soja en Campeche, México: problemática y perspectivas". *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 36(1): 49-69

- Ellis, Edward A., José Arturo Romero Montero, Irving Uriel Hernández Gómez, Luciana Porter-Bolland y Peter W. Ellise. 2017. "Private Property and Mennonites are Major Drivers of Forest Cover Loss in Central Yucatan Peninsula, Mexico", *Land Use Policy* 69: 474-484
- Escalona Segura, Griselda, Javier Salgado Ortiz, Jesús Vargas Soriano y Jorge A. Vargas Contreras. 2010. Aves. *La Biodiversidad en Campeche: Estudio de Estado*, pp. 350-357, Guillermo J. Villalobos-Zapata y Jorge Mendoza Vega (coords.). México, D.F.: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Gobierno del Estado de Campeche, Universidad Autónoma de Campeche, El Colegio de la Frontera Sur.
- Estrada-Medina, Héctor, Francisco Bautista, Juan José María Jiménez-Orsorio, José Antonio González-Iturbe y Wilian de Jesús Aguilar Cordero. 2013. "Maya and WRB Soil Classification in Yucatan, Mexico: Differences and Similarities", *International Scholarly Research Notices. Soil Science*, 1:10
- Espinosa, José Dolores. 1860. *Manual de mayordomos de las fincas rústicas de Yucatán*. Mérida: Imprenta del Autor
- Fagetti, Antonella. 2015. *Iniciaciones chamánicas. El trance y los sueños en el devenir del chamán*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
- Farahmand, Manéli. 2020. "Current faces of Maya shamanic renewals in Mexico", *International Journal of Latin American Religions*, 4:48-74
- Faust, Betty Bernice. 2010. *El desarrollo rural en México y la serpiente emplumada. Tecnología y cosmología maya en la selva tropical de Campeche*. México: Fondo de Cultura Económica y Centro de Investigación de Estudios Avanzados.
- Flores Guido, José Salvador e Ileana Espejel Carvajal. 1994. "Tipos de vegetación de la Península de Yucatán", *Etnoflora Yucatanense* 3:1-13
- Flores Guido, José Salvador y Edilberto Ucan Ek. 1983. *Nombres usados por los mayas para designar a la vegetación*. Xalapa: Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos.
- Flores, José Salvador y Jesús Kantún Balam. 1997. "Importance of plants in the *ch'a chaak* maya ritual in the Peninsula of Yucatan", *Journal of Ethnobiology*, 17(1): 97-108.
- Flores, Guido José Salvador. 1993. "Observaciones preliminares sobre los huertos familiares mayas en la ciudad de Mérida, Yucatán, México", *Biótica, Nueva Época*, 1:13-18.
- Gabriel, Marianne. 2006. "Las ceremonias agrícolas de los campesinos mayas. representaciones de su cosmovisión", pp. 1145-1166, Alfredo Barrera Rubio y Ruth Gubler (Eds.). *Los mayas de ayer y hoy. Memorias del Primer Congreso Internacional de Cultura Maya*. Tomo I y Tomo II. Mérida, Yucatán: Gobierno del Estado de Yucatán, Universidad Autónoma de Yucatán, CONACULTA e INAH.

- Gabriel, Marianne. 2010a. "Ritualidad y cosmovisión: las ceremonias agrarias de los campesinos mayas en Yucatán", *Estampas etnográficas de Yucatán*, pp. 13-41, Francisco Fernández Repetto (ed.). Mérida, Yucatán: Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán.
- Gabriel, Marianne. 2010b. "Reciprocidad y equilibrio. Conceptos claves de la cosmovisión maya en rituales y ceremonias", *Acta Americana* 18(1-2): 95-122
- Gabriel, Marianne. 2010c. Las ceremonias agrarias mayas en el contexto ritual agrícola mesoamericano: particularidades y rasgos compartidos. *Acta Mesoamericana* 22: 133-149
- Gabriel, Marianne. 2015. "*Mináan u xul ti' u x-ma' xuláan*. La eternidad no tiene fin. Costumbres y prácticas funerarias de los mayas peninsulares". Memorias del Encuentro Internacional Los Investigadores de la Cultura Maya. Costumbres y prácticas funerarias en el área maya a través del tiempo. 23(I): 179-204.
- Gallegos Gómora, Miriam Judith y Ricardo Armijo Torres. 2017. "Comalcalco la ciudad Maya de ladrillos: descubriendo su pasado y la conservación de su futuro", *Restauro Archeologico*, 25(1), 128-147
- Gann, Thomas. 1918. *The Maya Indians of southern Yucatan and northern British Honduras*. Bureau of American Ethnology, Bulletin 64, Washington.
- Gaona-Vizcayno, Salvador, Tuchée Gordillo-de Anda y Miguel Villasuso-Pino. 1980. "Cenotes Karst característico: mecanismos de formación". *Revista del Instituto de Geología de la Universidad Nacional Autónoma de México* 4(1):32-36
- García Marmolejo, Gabriela, 2005. "Caracterización y sustentabilidad de las unidades para la conservación, manejo y aprovechamiento sustentable de la vida silvestre en Campeche", tesis de Maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural. Campeche: El Colegio de la Frontera Sur
- Gendrop, Paul. 1983. *Los estilos Río Bec, Chenes y Puuc en la arquitectura maya*. México, D.F.: UNAM, Facultad de Arquitectura
- Girard, Rafael, 1966. Los mayas: su civilización, su historia, sus vinculaciones continentales. México, D.F.: Libro Mex Editores.
- Gluckman, Max. 1958. "Análisis de una situación social en Zululandia moderna (Analysis of a Social Situation in Modern Zululand)", *Rhodes-Livingstone Paper*, 28: 1-27 Disponible en: <http://www.ciesas.edu.mx/Publicaciones/Clasicos/Index.html>
- Gluckman, Max. 1966. "Les rites de passage", *Essays in the Ritual of Social Relations*, pp. 1-52, Max Gluckman (ed.). Manchester: University Press.
- Gobierno del Estado Libre y Soberano de Campeche. 1997. *Calakmul: volver al sur*. Campeche: Gobierno del Estado Libre y Soberano de Campeche
- Gómez López, Martín, Luis Latournerie Moreno, José Luis Chávez Servia y Luis Manuel Arias Reyes. 2001. "Intercambio de semillas de maíz, frijol, calabaza y chile entre agricultores de

- una comunidad de Yucatán”, *Resúmenes del XII Congreso Nacional de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agropecuario*, pp. 19-21. Conkal, Yucatán.
- González Martínez, Marilú; Enrique Sauri Duch, Luis Latournerie Moreno y José Luis Chavez-Servia. 2002. “Principales características de interés nutricional de frijoles cultivados en Yucatán”, *Resúmenes del simposio: Manejo de la diversidad cultivada en los agroecosistemas tradicionales*, pp. 72-73, José Luis Chávez-Servia, Luis Manuel Arias-Reyes, Devra I. Jarvis, John Tuxill, Diana Lope-Alzina y C. Eyzaguirre (eds.) Roma: Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos.
- González, Marilú; Enrique Sauri, Luis Manuel Arias, Luis Latournerie y José Luis Chávez-Servia. 2002. “Características de interés nutricional de los principales tipos de maíz cultivados en Yucatán”, *Resúmenes del simposio: Manejo de la diversidad cultivada en los agroecosistemas tradicionales*, pp. 72-73, José Luis, Chávez-Servia, Luis Manuel Arias-Reyes, Devra I. Jarvis, John Tuxill, Diana Lope-Alzina y C. Eyzaguirre (eds.) Roma: Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos
- González-Cruz, Gabriela, Eduardo García-Frapolli, Alejandro Casas Fernández y Juan Manuel Dupuy Rada. 2014. “Conocimiento tradicional maya sobre la dinámica sucesional de la selva. Un caso de estudio en la Península de Yucatán”, *Etnobiología*, 12 (1): 60- 67
- González-Sánchez, Víctor Hugo, Jerry D. Johnson, Elí García-Padilla, Vicente Mata-Silva, Dominic I. de Santis y Larry David Wildon. 2017. “The Herpetofauna of the Mexican Yucatan Peninsula: composition, distribution, and conservation status”, *Mesoamerican Herpetology* 4(2): 263-380
- González-Valdivia, Noel Antonio, William Rolando Cetzal-Ix, Jesús Froylán Martínez-Puc, Manuel Jesús Soria-Fregoso, Miguel Ángel Burgos-Campos y Enrique Arcocha-Gómez. 2017. *Razas y variedades nativas de maíz (Zea mays L.) en la Península de Yucatán, México*. Campeche: Instituto Tecnológico de Chiná.
- Gracia Gasca, Adolfo. 2007. “Peces transgénicos en acuicultura. El caso del supersalmón”, *Fundamentos y casos exitosos de la biotecnología moderna*, 2a. ed., pp. 659- 673. México, D.F.: El Colegio Nacional
- Granado Baeza, Bartolomé de. 2008 [1813]. *Informe del cura de Yaxcabá, Yucatán, 1813: costumbres y hechicería*. Edición electrónica de Erik Boot, según la edición de Vargas Rea (Biblioteca Aportación Histórica), México, 1946, con correcciones y algunas notas. Disponible en: <http://www.wayeb.org/download/resources/baeza.pdf>
- Grimes, Ronald L. 1990. “Victor Turner's Definition, Theory and Sense of Ritual”, *Victor Turner and the Construction of Cultural Criticism. Between Literature and Anthropology*, pp. 141-146, Kathleen M. Ashley (ed.). EUA: Indiana University Press, Bloomington e Indianapolis.

- Gubler, Ruth. 2015. “El uso ritual de la flora en Yucatán”, *Flor-flora. Su uso ritual en Mesoamérica*, pp. 195–220, Albores Zárate (ed.). Estado de México: El Colegio Mexiquense, A. C. y Gobierno del Estado de México.
- Gubler, Ruth. 2017. *Ritos agrícolas y ceremonias curativas en Yucatán*. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM
- Guzmán Pérez, Gabriela. 2016. “El caso de la soya transgénica y la producción apícola en comunidades mayas. Una aproximación a través de las sentencias del asunto.”, *Hechos y Derechos* 34. Disponible en: <https://revistas.juridicas.unam.mx/index.php/hechos-y-derechos/article/view/10617/12784> Consultado el 12 de octubre de 2021
- Guzmán-Soriano, Daniela, Oscar G. Retana Guiascón y José D. Cú-Vizcarra. 2013. “Lista de los mamíferos terrestres del estado de Campeche, México”. *Acta Zoológica Mexicana*, 29(1):105-128
- Hamblin, Nancy. 1981. “The Magic Toads of Cozumel”, *Mexicon*, 3(1): 10–14
- Hanks, William F. 1990. *Referential Practice Language and Lived Space among the Maya*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Hernández Christine y Victoria R. Bricker. 2004. “The Inauguration of Planting in the Borgia and Madrid Codices”, *The Madrid Codex New Approaches to Understanding an Ancient Maya Manuscript*, pp. 276-320, Gabrielle, Vail y Anthony Aveni (eds.). EUA: University Press of Colorado.
- Hernández Sánchez, Mauricio. 2010. “Cambios y continuidades en los solares mayas yucatecos. Un análisis intergeneracional de su configuración espacial en dos comunidades del sur de Yucatán”, tesis de maestría en Ciencias en la Especialidad de Ecología Humana. Mérida, Yucatán: Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional.
- Hernández Sánchez, Mauricio. 2023. *Guía ilustrada de las plantas ornamentales de los huertos familiares mayas del sur de Yucatán*. Ciudad de México: Universidad Intercultural del Estado de Tabasco y Fontamara
- Hernández-Pérez, Mirna, Jesús Manuel Soto-Rocha, Miguel Ángel Ávila-Perches, Francisco Paúl Gámez-Vázquez, Alfredo Josué Gámez-Vázquez y Micaela de la O-Olán. 2020. “Rendimiento de variedades de soya evaluadas en diferente fecha de siembra en Campeche, México”, *Revista Fitotecnia Mexicana* 43(4-A): 549-556.
- Herrera-Estrella Luis y Miguel Martínez Trujillo. 2007. “Plantas transgénicas”, *Fundamentos y casos exitosos de la biotecnología moderna*, 2a. ed., pp. 167-193. México, D.F.: El Colegio Nacional
- Hirose López, Javier. 2003. “La salud de la tierra: el orden natural en el ceremonial y las prácticas de sanación de un médico tradicional maya”, tesis de maestría en Ciencias en la especialidad de Ecología Humana. Mérida: Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN

- Hirose López, Javier. 2008. “El ser humano como eje cósmico: las concepciones sobre el cuerpo y la persona entre los mayas de la región de Los Chenes, Campeche, tesis de doctorado en Estudios Mesoamericanos. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México
- Hobsbawm, Eric y Terence Ranger (eds.). 2002 [1983]. *La invención de la tradición*, Barcelona: Editorial Crítica.
- Hobson, Nicholas M., Juliana Schroeder, Jane L. Risen, Dimitris Xygalatas y Michael Inzlicht. 2017. “The Psychology of Rituals: An Integrative Review and Process-Based Framework”, *Personality and Social Psychology Review*, 00(0): 1-25
- Howard, Patricia. 2006. “Gender and social dynamics in swidden and homegardens in Latin America”, *Tropical Homegardens. A Time-Tested Example of Sustainable Agroforestry*, pp. 159–182. B. Mohan Kumar y P. K. Ramachandran Nair (eds.). Holanda: Springer.
- Incháustegui, Carlos. 1987. *Las márgenes del Tabasco chontal*. Villahermosa, Tabasco: Gobierno del Estado de Tabasco.
- Islas Salinas, Patricia, María Olivia Trevizo Nevárez, Francisco Alberto Pérez Piñón y Alberto Heiras Torres. 2014. “La identidad cultural de los menonitas mexicanos”, *Revista de Investigación Educativa de la Rediech (Red de Investigadores Educativos Chihuahua)*, 9: 69- 76
- Johansson Keraudren, Patrick. 2018. “Zuyuá t’aan. El lenguaje de Zuyuá. Una ordalía verbal maya”, *Memorias de la Academia Mexicana de la Lengua*, Tomo XXXIX, pp. 185-195. Academia Mexicana de la Lengua. (AML). Ciudad de México: AML
- Köhler, Ulrich. 1995. *Chonbilal ch’ulelal. Alma vendida. Elementos fundamentales de los cosmología y religión mesoamericanas en una oración maya-tzotzil*. México, D.F.: UNAM-Instituto de Investigaciones Antropológicas
- Ku Kinil, Ginni Noelia. 2022. "El mal viento entre los mayas de Yucatán: etnografía y etnobotánica médica de una enfermedad popular", tesis de maestría en Estudios Mesoamericanos, UNAM.
- Ku Pech, Elia María. 2019. “La diversidad de maíz, frijol y calabaza en la milpa maya de Xoy, Peto, Yucatán”, tesis de maestría en Ciencias Biológicas. Mérida, Yucatán: Centro de Investigación Científica de Yucatán.
- Lafuente, Isabel Trinidad. 2010. *Tesaurus y Diccionario de objetos asociados a ritos, cultos y creencias. Tesaurus y Diccionario para la descripción y catalogación de bienes culturales*. Madrid: Ministerio de Cultura
- Landa, Diego de. 1978 [1560]. *Relación de las cosas de Yucatán*. México, D.F.: Porrúa
- Lazos Chavero, Elena y Michelle Chauvet. 2012. *Análisis del contexto social y biocultural de las colectas de maíces nativos en México*. Disponible en: https://www.biodiversidad.gob.mx/media/1/genes/files/analisis_socio_cultural_maices.pdf
Consultado el 10 de noviembre de 2023

- Lazos Chavero, Elena. 1995. "La milpa en el sur de Yucatán. Dinámica y crisis", *La milpa en Yucatán. Un sistema de producción agrícola tradicional*. Tomo 2, pp. 565-607, Efraím Hernández Xolocotzi, Eduardo Bello Baltazar y Samuel Levy Tacher (eds.). México, D.F.: Colegio de Postgraduados
- Lazos Chavero, Elena. 2008. "La invención de los transgénicos: ¿nuevas relaciones entre naturaleza y cultura", *Nueva Antropología*, 21(68): 9-35
- Le Guen, Olivier. 2005. "Geografía de lo sagrado entre los mayas yucatecos de Quintana Roo. Configuración del espacio y su aprendizaje entre los niños", *Ketzalcalli*, (1): 54-68
- Lee, Julian C. 1996. *The amphibians and reptiles of the Yucatán Peninsula*. Nueva York: Cornell University Press, Ithaca
- Legare, Cristine H. y Rachel E. Watson-Jones. 2015. "The Evolution and Ontogeny of Ritual", *The Hand Book of Evolutionaty Psychology*, pp. 829-847, Cristine H. Legare y Rachel E. Watson-Jones (eds.). EUA: John Wiley & Sons.
- Lema Añón, Carlos. 2009. *Para un concepto secular de lo sagrado: la institución de lo sagrado como tarea democrática*. *Derechos y Libertades* 20(II): 79-116.
- Letcher Lazo, Catherine J. 2022. "La mano fría y la mano caliente: un estudio de la metonimia en el maya yucateco", *Estudios de Cultura Maya*, LIX: 217-238
- Loewe, Ronald. 2003. "Yucatán's Dancing Pig's Head (Cuch): Icon, Carnival, and Commodity", *Journal of American Folklore*, 116(462):420-443
- López Argoytia, Laura. 2017. "Colección Mariaca de instrumentos agrícolas tradicionales". *Ecofronteras*, 21(61): 34-37
- López Austin, Alfredo. 2011. *Tamoanchan y Tlalocan*. México, D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- López Austin, Alfredo. 1998. "Los ritos, un juego de definiciones", *Arqueología Mexicana*, 6(34): 4-17.
- López Austin, Alfredo. 2012. *Cosmovisión y pensamiento indígena. Conceptos y fenómenos fundamentales de nuestro tiempo*. UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales.
- Loughmiller-Cardinal, Jennifer A. y Dmitri Zagorevskib. 2016. "Maya flasks: the "home" of tobacco and Godly substances", *Ancient Mesoamerica*, 27: 1-11
- Love, Bruce. 2012. *Maya Shamanism Today: Connecting with the Cosmos in Rural Yucatan*, 2a. ed. San Francisco, California: Precolumbia Mesoweb Press.
- Love, Bruce y Eduardo Peraza Castillo. 1984. "Wahil kol. A yucatec maya agricultural ceremony", *Estudios de Cultura Maya*, XV:251-300
- Lowe, Lynneth. 2016. "Del cacao y su arqueología en el sur de Mesoamérica", *Kakaw, oro aromado*, pp. 19-47, Mario Humberto Ruz (ed.), México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México y Gobierno del Estado de Tabasco.

- Márquez Mireles, Leonardo Ernesto. 2006. “El agua, los huracanes y los rituales agrícolas en El Naranjal, Quintana Roo”, *Perspectivas Latinoamericanas* 3: 114-126
- Márquez-Sánchez, Fidel. 2009. “De las variedades criollas de maíz a los híbridos transgénicos II: La hibridación”, *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 6(2): 161-176
- Martínez Cano, Nadezhda. 2015. “La transformación de la figura del h-men en un contexto de ecoturismo. El caso de San Juan de Dios, Quintana Roo”, tesis de licenciatura en Desarrollo y Gestión Interculturales. Mérida, Yucatán: UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales.
- Martínez-Kú, Diego Humberto, Griselda Escalona-Segura y Jorge A. Vargas-Contreras. 2008. “Importancia de las aguadas para los mamíferos de talla mediana y grande en Calakmul, Campeche, México”, *Avances en el Estudio de los Mamíferos de México. Publicaciones Especiales*, Vol. II, pp. 449-468, Consuelo Lorenzo, Eduardo Espinoza y Jorge Ortega (eds.). México, D. F.: Asociación Mexicana de Mastozoología
- Matos Canul, Edgar Enrique, Juan Florencio Gómez Leyva; Juan Carlos Alamilla Magaña, Juan José Sandoval Gío, María Asunción Criollo Chan y José Humberto Caamal Velázquez. 2018. “El jitomate *rosapa’ak* o riñón, un ecotipo nativo de la Península de Yucatán”, *Temas de Ciencia y Tecnología*, 22(64): 63-68
- Mayan, María. 2001. Una introducción a los métodos cualitativos: Módulo de entrenamiento para estudiantes y profesionales. Qual Institute Press, Internacional Institute for Qualitative Methodology. Disponible en <https://sites.ualberta.ca/~iiqm/pdfs/introduccion.pdf>, consultado el 15 de junio de 2019.
- Medina Méndez, Juan, Jesús Manuel Soto Rocha y Mirna Hernández Pérez. 2019. “Impacto de tres factores del manejo tecnológico del sorgo en Campeche”, *Agroecosistemas tropicales: conservación de recursos naturales y seguridad alimentaria. México*, pp. 365-371, William Cetzal-Ix, Fernando Casanova-Lugo, Alfonso J. Chay-Canul y Jesús F. Martínez-Puc (eds.), Mérida: Tecnológico Nacional de México, Instituto Tecnológico de Chiná, Instituto Tecnológico de la Zona Maya.
- Medina-Méndez, Juan, Soto-Rocha, Jesús Manuel, Mirna Hernández-Pérez y Joaquín Gómez-Tejero. 2021. “Technology for the Production of Sorghum for Grain in the Vertisols of Campeche, Mexico”, *Agricultural Sciences*, 12, 666-683.
- Mijangos Cortés, Javier Orlando. 2010. *FZ014-Colecta de maíces nativos en regiones estratégicas de la Península de Yucatán. Informe final*. Mérida, Yucatán: Centro de Investigación Científica de Yucatán y Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Monforte Cime, Julio Isaias. 2019. “Exploración de fuentes de tolerancia al achaparramiento del maíz (*Spiroplasma kunkelii*) y caracterización fisio-agronómica de maíces criollos”, tesis de maestría en Ciencias en Horticultura Tropical. Conkal, Yucatán: Instituto Tecnológico de Conkal

- Montúfar López, Aurora. 2016. "Copal de *Bursera bipinnata*. Una resina mesoamericana de uso ritual", *Trace*, 70: 45-77
- Morales Helda, Pedro Ramírez, Heidi Liere, Soledad Rodas y Juan Carlos López. 2010 "Revalorando viejas prácticas mayas de manejo de plagas del maíz almacenado para la agricultura del futuro", *Agroecología*, 5: 63-71
- Morales Valderrama, Carmen. 2004. "Identidad y modernización agrícola en Los Chenes, Campeche", *Perspectivas Latinoamericanas* 1: 124-143
- Morley, S. G. 1972. *La civilización maya*, 2da. ed. México, D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Muniz de Medeiros, Patricia, Alyson Luiz Santos de Almeida, Reinaldo Farias Paiva de Lucena, Francisco José Bezerra Souto y Ulysses Paulino Albuquerque. 2014. "Use of Visual Stimuli in Ethnobiological Research", *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, pp. 87-98, Ulysses Paulino Albuquerque, Luiz Vital Fernandes Cruz da Cunha, Reinaldo Farias Paiva de Lucena y Rómulo Romeu Nóbrega Alves (eds.). Nueva York: Springer.
- Nájera Coronado, Martha Iliá. 2012. "El mono y el cacao: la búsqueda de un mito a través de los relieves del grupo de la serie inicial de Chichén Itzá", *Estudios de Cultura Maya*, XXXIX: 139-172
- Navarrete Cáceres, Carlos. 2015. "De las deidades oscuras prehispánicas a los cristos negros mesoamericanos", *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, 2(3): 248-263
- Navarrete, Cáceres Carlos. 1999. "El Cristo Negro de Esquipulas: origen y difusión", *Estudios*: 96-127
- Negrín Muñoz, Eduardo. 2018. "Violación del derecho a la consulta indígena: siembra de soya transgénica en comunidades mayas del estado de Campeche, México", *Revista Iberoamericana de Ciencias Sociales y Humanísticas*, 7(13): 1-21
- Orellana Roger, Gerald Islebe y Celene Espada. 2003. "Presente, pasado y futuro de los climas de la Península de Yucatán", *Naturaleza y sociedad en el área maya, pasado presente y futuro*, pp. 37-50, Patricia Colunga-García y Alfonso Larque Saavedra (eds.). Mérida, Yucatán: Academia Mexicana de Ciencias, Centro de Investigación Científica de Yucatán
- Padilla, Sergio E. y Ernesto Perera-Trejo. 2009. "Herpetofauna del sureste de la Reserva de la Biosfera Los Petenes, Campeche, México", *Revista Mexicana de Herpetología*, 17(1):1-11
- Pat Fernández, Lucio Alberto. 2010. "Seguridad alimentaria en cuatro comunidades mayas con diferente actividad económica del norte de Campeche, México", tesis de doctorado en Ciencias en Ecología y Desarrollo Sustentable. Campeche: El Colegio de la Frontera Sur.
- Peña, Moisés de la. 1945 "Bosquejo económico y social del Estado de Campeche", *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, ep.5, vol.60, México D.F., pp.553-582
- Pennington, Terence Dale y José, Sarukhán. 2005. *Árboles tropicales de México: manual para la identificación de las principales especies*. México, D.F.: UNAM

- Perea Mercado, Sandra Luz. 2014. “Consenso cultural de los conocimientos de las variedades de maíz entre agricultores mayas de diferente edad y nivel escolar”, tesis de maestría en Ciencias en Recursos Naturales y Desarrollo Rural. Campeche: El Colegio de la Frontera Sur
- Pérez Pérez, Juan Ramón, Araceli Montiel Flores y Mario Felipe Herrera Tenorio. 2009. “Caracterización morfológica y clasificación de maíces locales del complejo racial Nal Tel en la Península de Yucatán”, *Avances en la Investigación Agrícola, Pecuaria, Forestal y Acuicola en el Trópico Mexicano*, pp. 59-68, Veracruz, México: INIFAP (Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias), UV (Universidad Veracruzana), CP (Colegio de Postgraduados), UACH (Universidad Autónoma Chapingo), ITUG (Instituto Tecnológico de Úrsulo Galván) e ITBOCA (Instituto Tecnológico de Boca del Río).
- Pérez Suárez, Tomás y María del Carmen Valverde Valdés. 2016. “Oro aromado. Imágenes y simbolismo del cacao en Mesoamérica y el área maya”, *Kakaw, oro aromado*, pp. 49-68, Mario Humberto Ruz (ed.), México, D.F.: UNAM y Gobierno del Estado de Tabasco.
- Piperno Dolores R., Anthony J. Ranere, Irene Holst, José Iriarte y Ruth Dickau. 2009. “Starch grain and phytolith evidence for early ninth millennium B.P. maize in the central Balsas River Valley, Mexico”, *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 106:5019-5024
- Pizarro, Cynthia. 2014. “La entrevista etnográfica como práctica discursiva: análisis de caso sobre las pistas meta-discursivas y la emergencia de categorías nativas”, *Revista de Antropología*, 57(1): 461-496
- Planta, Jose, Xiaoli Xiang, Thomas Leustek y Joachim Messing. 2017. “Engineering sulfur storage in maize seed proteins without apparent yield loss”, *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 114(43): 11386–11391
- Polanco Rodríguez, Ángel G., María Inmaculada Riba López, T. Ángel DelValls Casillas, Jesús Alfredo Araujo León, B. Anjan Kumar Prusty y Fernando J. Álvarez Cervera. 2017. “Levels of persistent organic pollutants in breast milk of Maya women in Yucatan, Mexico”, *Environmental Monitoring and Assessment*, 189(59): 1-13
- Pollock, Harry. 1970. “Architectural notes on some Chenes ruins”, *Monographs and Papers in Maya Archaeology, Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology*, vol. 61, pp. 1-87 Cambridge, Massachusetts: Harvard University.
- Ponce Jiménez Martha Patricia. 1990. *La montaña chiclera. Campeche: vida cotidiana y trabajo (1900-1950)*. México, D.F.: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
- Popul Vuh*. 2017. Traducción directa del *k'iche'* al español, organización gráfica y presentación de Michela Craveri; presentación Laura Elena Sotelo. Ciudad de México: UNAM
- Porter-Bolland, Luciana, María Consuelo Sánchez González y Edward Alan Ellis. 2008. “La conformación del paisaje y el aprovechamiento de los recursos naturales por las comunidades

- mayas de La Montaña, Hopelchén, Campeche”. *Investigaciones Geográficas, Boletín del Instituto de Geografía, UNAM*, 66: 65-80
- Procuraduría Agraria. 2009. *Glosario de términos jurídico-agrarios*. México, D.F.: Procuraduría Agraria
- Potter, David F. 1976. “Prehispanic Architecture and Sculpture in Central Yucatan”, *American Antiquity*, 41(4): 430-448
- Pujadas i Muñoz, Joan J., Dolors Comas d’Argemir y Jordi Roca i Girona. 2010. *Etnografía*. Barcelona: Editorial UOC
- Quezada Barrón, Manuel. 2018. “Invitan a menonitas de Cuauhtémoc a vivir en África”. *El Diario*. Publicado el 18 de noviembre de 2018 en https://diario.mx/Estado/2018-11-18_48cb31a7/invitan-a-menonitas-de-cuauhtemoc-a-vivir-en-africa/. Consultado el 13 de octubre de 2021
- Quintal Avilés, Ella Fanny, Juan R. Bastarrachea, Fidencio Briceño, Martha Medina, Beatriz Repetto, Lourdes Rejón y Margarita Rosales. 2003. “*U lu’umil maaya wiinikoob*: La tierra de los mayas”, *Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México*, vol. 1. Alicia Barabas M. (coord.). México, D.F.: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Quintal Avilés, Ella Fanny, Fidencio Briceño y Alejandro Cabrera. 2013. “Los que hablan con los vientos: *los jmeeno’ob*”, *Los sueños y los días: chamanismo y nahualismo en el México actual*, pp. 143-198. Miguel Ángel Bartolomé y Alicia Barabas (coords). México, D.F.: INAH
- Quintal Avilés, Ella Fanny, Fidencio Briceño, Patricia Balam, Alejandro Cabrera, Jorge Gómez e Iván Solís. 2014. “Los vientos, las nubes y las lluvias en el cosmos maya”, *Creando mundos, entrelazando realidades. Cosmovisiones y mitologías en el México indígena*, tomo V, pp. 99-160. Catharine Good Eshelman y Marina Alonso Bolaños (coords.). México, D.F.: INAH
- Quintal Avilés, Ella Fanny, Patricia Balam, Jorge Gómez e Iván Solís. 2023. “Cazadores milperos de la Península de Yucatán”, *Etnografía del patrimonio biocultural de las regiones y territorios indígenas de México*. Vol. V: Regiones bioculturales del sur y sureste de México, pp. 433-485, Eckart Boege (Coord.). México: INAH
- Ramayo Lanz, Teresa. 1996. *Los mayas pacíficos de Campeche*. Campeche: Universidad Autónoma de Campeche
- Recinos Adrián. 2002. *Popol Vuh. Las Antiguas Historias del Quiché*. México, D. F.: FCE
- Redfield, Robert y Alfonso Villa Rojas. 1934. *Chan Kom, a maya village*. Washington: Carnegie Institution of Washington
- Rendón Monzón, Juan José. 1989. “Las ceremonias agrícolas y la organización productiva milpera en un ejido del sur de Yucatán”, *Anales de Antropología*, XXVI: 297-317

- Rivera Dorado, Miguel. 1999. "Espejos mágicos en la cerámica maya", *Revista Española de Antropología Americana* 29: 65-100
- Rodríguez Campero, Omar. 2014. "Chenes. La región de los pozos", *Grandes Ciudades Mayas. Homenaje a Román Piña Chán*, pp. 54-94, Secretaría de Cultura del Estado de Campeche, Madrid, España: Secretaría de Cultura del Estado de Campeche
- Rojas Rabiela, Teresa. 2011. "¿Cómo medían y contaban los antiguos mexicanos?", *Metros, leguas y mecatres. Historia de los sistemas de medición en México*. pp. 31-47, Héctor Vera y Virginia García Acosta (coords.). México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
- Rojas, Rabiela Teresa. 1996. "Tecnología agrícola precolombina", *Historia de las ciencias sociales en América Latina*, pp. 71-90, Juan José Saldaña (coord.). México, D.F.: Coordinación de Humanidades, UNAM
- Rubio, Miguel Ángel y Meztli Martínez. 2006. "De sombras, sapos y espíritu. Relatos sobre el día de muertos entre los chontales de Tabasco y los pames de Querétaro", *La festividad indígena dedicada a los muertos en México*, pp. 93-111. CONACULTA, México, D.F.: CONACULTA, Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo 16.
- Ruz Sosa, Mario Humberto. 1997. "La familia divina. Imaginario hagiográfico en el mundo maya", *De la mano de lo sacro. Santos y demonios en el mundo maya*, pp. 21-66. México, D.F.: UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, Centro de Estudios Mayas
- Ruz, Mario Humberto. 1998. "Los cuatro rumbos del cielo. Donde habitan los señores de la lluvia", *Revista de Diálogo Cultural entre Fronteras de México*. Año 3, Vol. 3, No. 10. 7-12
- Ruz Sosa, Mario Humberto. 2003. "Cada quien con su costumbre. Memoria y olvido en los cultos funerarios contemporáneos", *Antropología de la eternidad: la muerte en la cultura maya*, pp. 531-548, Andrés Ciudad Ruiz, Mario Humberto Ruz Sosa y María Josefa Iglesias Ponce de León. Madrid: Sociedad Española de Estudios Mayas y Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mayas
- Ruz, Mario Humberto (coord.). 2007. *El Campeche maya. Atisbos etnográficos*. Mérida: UNAM, Unidad Académica de Ciencias Sociales y Humanidades.
- Ruz, Mario Humberto. 2014. "Nombrar para habitar: la morada maya en las grafías coloniales", *Nah, otoch. Concepción, factura y atributos de la morada yucateca*, pp. 65-122, Fabienne de Pierrebouurg y Mario Humberto Ruz (eds.). Mérida, Yucatán: Secretaría del Estado de Yucatán y UNAM.
- Ruz Sosa, Mario Humberto. 2020. *Herederos de Cabracán y Zipacná. Caza y pesca entre los mayas coloniales*. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mayas.
- Salamone, Frank A. (ed.). 2004. *Encyclopedia of religious rites, rituals, and festivals*. Gran Bretaña: Routledge.

- Salazar, Carmen; Daniel Zizumbo-Villarreal, Patricia Colunga-García Marín y Stephen Brush. 2016. "Contemporary Maya Food System in the Lowlands of Northern Yucatan", *Ethnobotany of Mexico. Interactions of People and Plants in Mesoamerica*, pp. 133-150, Rafael Lira, Alejandro Casas y José Blancas (eds.). Nueva York: Springer Science+Business Media
- Salgado, Javier. 2010. "Estudio de caso: amenazas a aves en paisajes de agricultura tradicional de tumba-roza y quema", *La Biodiversidad en Campeche: Estudio de Estado*, pp. 564-567. Guillermo J. Villalobos-Zapata y Jorge Mendoza Vega (coord.). México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Gobierno del Estado de Campeche, Universidad Autónoma de Campeche y El Colegio de la Frontera Sur.
- Sánchez de Aguilar, Pedro. 1996 [1639]. *Informe contra Idolorum Cultores del Obispado de Yucatán*. Ediciones del Instituto Cultural Valladolid.
- Santos-Fita, Dídac, Eduardo J. Naranjo Piñera, Eduardo Bello Baltazar, Erin I. J. Estrada Lugo y Ramón Mariaca Méndez. 2013. "La milpa comedero-trampa como una estrategia de cacería tradicional maya", *Estudios de Cultura Maya* 42: 87-118.
- Schellas, Paul. 1904. "Representation of Deities of the Maya Manuscripts", *Papers of the Peabody Museum of American Archaeology and Ethnology*, IV(I): 1-48
- Schmitter-Soto, Juan J., Elva Escobar-Briones, Javier Alcocer, Eduardo Suárez-Morales, Manuel Elías-Gutiérrez y Luis E. Marín. 2002. "Los cenotes de la Península de Yucatán", *Lagos y presas de México*, pp. 337-38, Guadalupe de la Lanza Espino y José Luis García Calderón (comps.). México, D.F.: AGT Editor
- Schüren, Ute. 2002. "Rationalität oder irrationalität bäuerlichen wirtschaftens im kontext staatlicher politik? Haushaltsstrategien in mexikanischen ejidos (das beispiel der Chenes-Region, Campeche) [¿Racionalidad o irracionalidad de la economía rural en el contexto de la política estatal? Estrategias presupuestarias en ejidos mexicanos. (El ejemplo de la región de Chenes, Campeche)]", tesis de doctorado en Política y Ciencias Sociales. Berlín: Universidad Libre de Berlín.
- Searcy, Michael T. 1976. *The Life-Giving Stone. Ethnoarchaeology of Maya Metates*. Tucson: The University Arizona Press.
- Secretaría de Cultura del Estado de Campeche. 2013. *Mayas en Campeche. Nueva piedra de término*. Campeche: Secretaría de Cultura del Estado de Campeche
- Seler, 2022 [1909]. *Las imágenes de animales en los manuscritos mexicanos y mayas*, 3a. ed. Ciudad de México: Juan Pablos Editor
- Sick, Helmud. 2001. *Ornitología brasileira*. Río de Janeiro, Brasil: Nova Fronteira
- Silva Castro, Carlos Arturo. 2005. *Maíz Genéticamente Modificado*. Bogotá: AgroBio

- Simms, Stephanie R.; Francesco Berna y George J. Bey. 2013. "A prehispanic Maya pit oven? Microanalysis of fired clay balls from the Puuc", *Journal of Archaeological Science*, 40: 1144-1157
- Simms, Stephanie Renee. 2014. Prehispanic Maya Foodways: Archaeological and Microbotanical Evidence from Escalera al Cielo, Yucatan, Mexico. Tesis de Doctorado en Filosofía, Universidad de Boston. 410 p.
- Smith, William Robertson. 1956. *The Religion of the Semites. The Fundamental Institutions*. Nueva York: The Meridian Library.
- Sosa, John Robert. 1991. "Las cuatro esquinas del mundo: un análisis simbólico de la cosmología maya yucateca", *Arqueoastronomía y etnoastronomía en Mesoamérica*, pp. 35-75, Johanna Broda, Stanislaw Iwaniszewski y Lucrecia Maupomé (eds.). México, D.F.: UNAM
- Sperber, Dan. 1988. *El simbolismo en general*. Barcelona: Editorial Anthropos.
- Stålhandske, Maria Liljas. 2013. "Ritual", *Encyclopedia of Sciences and Religions*, pp. 2052-2059, Anne Runehov y Lluís Oviedo (eds.), Países Bajos: Springer Science+Business Media
- Steiger, Kirsten Rachelle. 2010. "Crosses, Flowers, and Toads: Maya Bloodletting Iconography in Yaxchilan Lintels 24, 25, and 26", tesis de maestría en Artes. Utah, EUA: Brigham Young University
- Steinmann, Victor, W. 2003. "The submersion of *Pedilanthus* into *Euphorbia* (Euphorbiaceae)", *Acta Botánica Mexicana*, 65: 45-50
- Straffi, Enrico. El quincunce entre los mayas: un estado de la cuestión, *Inclusiones* 5: 35-75
- Taylor, Steve y Robert Bogdan. 1996. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica.
- Terán Contreras, Silvia y Christian H. Rasmussen. 2008. *Jinetes del cielo maya. Dioses y diosas de la lluvia en Xocén*. Mérida: Ediciones de la Universidad Autónoma de Yucatán.
- Terán, Silvia y Christian Rasmussen. 2009. *La milpa de los mayas*, 2da. ed. México: UNAM y Universidad de Oriente
- Terán, Silvia, Christian H. Rasmussen y Olivio May Cahuich. 1998. *Las plantas de la milpa entre los mayas. Etnobotánica de las plantas cultivadas por los campesinos mayas en las milpas del noreste de Yucatán, México*. Mérida, Yucatán: Fundación Tun Ben Kin.
- Thomas, Harald. 2010. "*Jeets' lu'um*. Asentar la tierra. Análisis de un rito maya de Yucatán", *Itinerarios* 11: 35-54.
- Thompson, J. Eric. 1975. *Historia y religión de los mayas*, México, D.F.: Siglo Veintiuno Editores
- Thompson, J. Eric. 1984. *Grandeza y decadencia de los mayas*, 3ra. ed. México, D.F.: FCE
- Torres-Colín, Rafael, Rodrigo Duno de Stefano y Lilia Lorena Can. 2009. "El género *Bauhinia* (Fabaceae, Caesalpinioideae, Cercideae) en la Península de Yucatán (México, Belice y Guatemala)", *Revista Mexicana de Biodiversidad*, 80: 293-301.

- Torres-Mazuera, Gabriela. 2018. “Nosotros decimos *ma'*: la lucha contra la soya transgénica y la rearticulación de la identidad maya en la Península de Yucatán”, *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 00(0): 1-19.
- Torres-Mazuera, Gabriela, Wendy Bazán, Céline Boué, Irma Gómez y Eric Vides. 2020. “Expansión agroindustrial y tratos agrarios en una región biodiversa de la Península de Yucatán”, *La regulación imposible (I)legalidad e (i)legitimidad en los mercados de tierra en México al inicio del siglo XXI*, pp. 111-160, Gabriela Torres-Mazuera y Kirsten Appendini (eds.). México: El Colegio de México
- Tozzer, Alfred M. 1907. *A Comparative: Study of the Mayas and the Lacandones*. Nueva York: The Macmillan Company.
- Tozzer, Alfred y Allen Glover. 1910. “Animal Figures in the Maya Codices”, *Papers of the Peabody Museum of American Archeology and Ethnology*, Harvard University 4(3): 279-372
- Treinen-Crespo, Karla, Luis Trinchán-Guerra, Luis Díaz-Gamboa, Kevin López-Reyes y Rubén Carbajal-Márquez. 2019. “First record of the Hourglass Treefrog *Dendropsophus ebraccatus* (Cope, 1874) (Anura: Hylidae) in Yucatán, Mexico”, *Herpetology Notes*, 12, 31-33
- Tucuch-Cauich, Fulgencio Martín, Roberto Ku Naal, José Dolores Estrada-Vivas y Arturo Palacios-Pérez. 2007. “Caracterización de la producción de maíz en la zona centro-norte del estado de Campeche, México”, *Agronomía Mesoamericana* 18(2): 263-270.
- Turner, Victor. 1980. *La Selva de los símbolos. Aspectos del ritual Ndembu*. México, D.F.: Siglo XXI Editores
- Turner, Victor. 1986. *The Anthropology of Performance*. Nueva York: PAJ Publications.
- Tuxill, John, Luis Arias Reyes, Luis Latournerie Moreno, Vidal Cob Uicab y Devra I. Jarvis. 2010. “All Maize Is Not Equal: Maize Variety Choices and Mayan Foodways in Rural Yucatan, Mexico”, *Pre-columbian Foodways: interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, pp. 467-486, John Staller y Michael Carrasco. Londres: Springer
- Tuz Chi, Lázaro Hilario. 2009. “Así es nuestro pensamiento. Cosmovisión e identidad en los rituales agrícolas de los mayas peninsulares”, tesis de doctorado Interuniversitario en Antropología de Iberoamérica. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- Tzec Caamal, Nora Salomé. 2015. “Sistematización de la experiencia de las Fiestas de Semillas Nativas e identificación de los impactos generados en el uso de las variedades de semillas de maíz en la Región de los Chenes, Municipio de Hopelchén, Campeche, México”, trabajo de graduación de máster en Práctica del Desarrollo. Turrialba: CATIE
- Ucán, Edilberto, Miguel Narváez, Armando Puch y Cástulo Chan. 1982. “El cultivo del maíz en el ejido de Mucel, Pixoy, Valladolid, Yucatán”, *Nuestro maíz*, tomo II, pp. 243-287, Museo

- Nacional de Culturas Populares (MNCP), Consejo Nacional de Fomento Educativo (CONAFE) y SEP. México, D.F.: MNCP, CONAFE y SEP.
- Uzcanga Pérez, Nelda Guadalupe, Alejandro de Jesús Cano González y Jorge Humberto Ramírez Silva. 2015. “Diagnóstico socioeconómico del cultivo de sandía en el estado de Campeche, México”, *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas* 6(6): 1331-1344
- Uzcanga Pérez, Nelda Guadalupe; Alejandro de Jesús Cano González, Juan Medina Méndez y José de Jesús Espinoza Arellano. 2015. “Caracterización de los productores de maíz de temporal en el estado de Campeche, México”, *Revista Mexicana de Agronegocios, Sexta Época*, XIX(36): 1295-1305.
- Vadillo López, Claudio. 2008. “Una historia regional en 3 tiempos: Campeche Siglos XVIII-XX”, *Península*, 3(2): 45-56
- Valencia Rivera, Rogelio. 2017. “El tiempo vuela: el uso de aves y otros animales para representar las unidades de tiempo de la cuenta larga maya”, *Journal de la Société des américanistes*: 399-428.
- Valera Reina. 1960. *La Biblia*. Sociedades Bíblicas en América Latina.
- Vallinoto, Marcelo, Fernando Sequeira, Davidson Sodré, José A. R. Bernardi, Iracilda Sampaio y Horacio Schneider. 2010. “Phylogeny and biogeography of the *Rhinella marina* species complex (Amphibia, Bufonidae) revisited: implications for Neotropical diversification hypotheses”, *Zoologica Scripta*, 39(2): 128–140
- Van Ee, Benjamin W. y Paul E. Berry. 2009. “A Phylogenetic and Taxonomic Review of *Croton* (Euphorbiaceae s.s.) on Jamaica Including the Description of *Croton jamaicensis*, a New Species of Section *Eluteria*”, *Systematic Botany*, 34(1):129-140
- Vapnarsky, Valentina, Claude Barras y Cedric Becquey. 2018. “*Ujuum paayalchi*’. ‘El sonido de los rezos’: nuevas perspectivas para el estudio de los discursos rituales mayas, sus cualidades vocálicas y sus variaciones”, *Cuadernos de Lingüística de El Colegio de México* 5(1): 470–505.
- Vera, Héctor. 2007. *A peso el kilo. Historia del sistema métrico decimal en México*. México, D. F.: Libros del Escarabajo.
- Villa Rojas, Alfonso. 1978. *Los elegidos de Dios. Etnografía de los mayas de Quintana Roo*. México, D.F.: Instituto Nacional Indigenista
- Villa Rojas, Alfonso. 1980. La imagen del cuerpo humano según los mayas de Yucatán. *Anales de Antropología*, 17(2):31-46
- Villa Rojas, Alfonso. 1995. *Estudios etnológicos. Los mayas*. México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Villoro, Luis. 1989. *Creer, saber, conocer*. México: Siglo XXI Editores
- Viqueira, Juan Pedro. 1987. *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la Ciudad de México durante el Siglo de las Luces*. México: Fondo de Cultura Económica.

- Virgen-Vargas, Juan; Rosalba Zepeda-Bautista, Miguel Ángel Avila-Perches, Alejandro Espinosa-Calderón, José Luis Arellano-Vázquez y Alfredo Josué Gámez-Vázquez. 2016. “Producción y calidad de semilla de maíz en Valles Altos de México”, *Agronomía Mesoamericana*, 27(1):191-206.
- Wellhausen, Edwin J., Lewis M. Roberts y Efraín Hernández Xolocotzi. 1951. *Razas de Maíz en México, su origen, características y distribución*. Programa de Agricultura Cooperativo de la Secretaría de Agricultura y Ganadería de México, D. F. y Fundación Rockefeller. Disponible en: https://www.ars.usda.gov/ARSTUserFiles/50301000/Races_of_Maize/Raza_Mexico_0_Book.pdf Consultado el 29 de junio de 2021
- Williams-Beck, Lorraine A. 1992. “La región centro yucateca: hacia una definición arqueológica del carácter región-cultural para el área Chenes, Campeche, México”, *Memorias del Primer Congreso Internacional de Mayistas*. México, D.F.: UNAM; IIF, CEM
- Yang, Heping; Youlin Qi, Mike E. Goley, Jintai, Huang, Sergey, Ivashuta, Yuanji, Zhang, Oscar C. Sparks, Jiyan Ma, Brook M. van Scoyoc, Amy L. Caruano-Yzermans, Jennifer King-Sitzes, Xin Li, Aihon Pan, Martin A. Stoecker, B. Elizabeth Wiggins y Marguerite J. Varagona. 2018. “Endogenous tassel-specific small RNAs-mediated RNA interference enables a novel glyphosate-inducible male sterility system for commercial production of hybrid seed in *Zea mays* L.”, *Plos One*, 13(8):1-17
- Zamora-Crescencio, Pedro, Celso Gutiérrez Báez, Pascale Villegas, María del Rosario Domínguez Carrasco y Roberto Carlos Barrientos-Medina. 2016. “Composición y estructura del componente arbóreo de la vegetación secundaria en Campeche, México”, *Foresta Veracruzana* 18(1): 17-24
- Zapata Peraza, Renée Lorelei. 2005. “Santa Rosa Xtampak. Capital de la región Chenes”, *Arqueología Mexicana* 13(75):54-57
- Zapata Cocom, René, Luis Ramírez Avilés, Juan Tun Garrido y Juan Javier Ortiz Díaz. 2008. *Plantas silvestres asociadas al cultivo de maíz en Yucatán*. Mérida, Yucatán: Universidad Autónoma de Yucatán y Fundación Produce Yucatán.
- Zizumbo-Villarreal, Daniel y Patricia Colunga-GarcíaMarín. 2010. “Origin of agriculture and plant domestication in West Mesoamerica”, *Genetic Resources and Crop Evolution* 57:813–825
- Wellhausen, Edwin John, Lewis Melvin Roberts y Efraim Hernández Xolocotz. 1951. *Razas de maíz en México, su origen, características y distribución*. México, D.F.: Secretaría de Agricultura y Ganadería y Fundación Rockefeller

Páginas web consultadas

- Agrarian, 2020. Disponible en https://s3-us-west-1.amazonaws.com/agrian-cg-fs1-production/pdfs/Harness_Xtra_5.6L_Herbicide2l_Premix_for_Corn_MSDS.pdf Consultado el 15 de agosto de 2021
- Alcocer Ayuso, Narcés. 2010. El queso de bola y otros quesos de Yucatán. Disponible en: <http://yucatanensis.blogspot.com/2010/08/el-queso-de-bola.html> Consultado el 8 de octubre de 2021
- Aspros, 2021. Disponible en <https://www.asprosemillas.com/maices.php?varactive=3> 20Jul2021 Consultado el 20 de julio de 2021
- Avilez Tax, Gilberto. 2018. “La Xcaret-ización de Mayaland”. Disponible en: <https://noticaribe.com.mx/2018/09/18/la-xcaret-izacion-de-mayaland-por-gilberto-avilez-tax/#:~:text=Opiniones-,La%20Xcaret%2Dizaci%C3%B3n%20de%20Mayaland,-%7C%20Por%20Gilberto%20Avilez> Consultado el 15 de octubre de 2023.
- BASF Agricultural Solutions UK, 2021. Disponible en: https://www.agricentre.basf.co.uk/Documents/product_files_uk_files/recent_updates_files/labels_2_files/opera_1.pdf Consultado el 15 de agosto de 2021
- Bayer, 4 de junio de 2018. Disponible en <https://media.bayer.com/baynews/baynews.nsf/id/Bayer-plans-closing-of-Monsanto-acquisition-on-June-7?Open&parent=news-overview-category-search-en&ccm=001&presskit=1> Consultado el 7 de julio de 2021
- Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana, 2023 disponible en <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/apmtm/termino.php?l=3&t=baubinia-divaricata> y en <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/mtpim/termino.php?v=m&l=2&t=maya&da=asma&orden=12>
- Butler, 2021. Disponible en <https://www.buttermfg.com/about/> Consultado el 5 de julio de 2021
- Caamal Ek, Jorge Amado. 2021a. “30 familias de menonitas dejan Campeche para irse a Angola”. Por Esto Online. Publicado el sábado, 20 de marzo de 2021 en: <https://www.poresto.net/campeche/2021/3/20/30-familias-de-menonitas-dejan-campeche-para-irse-angola-243588.html> Consultado el 13 de octubre de 2021
- Canul, Robin y Gloria Muñoz. 2022. “Hopelchén, territorio maya que enfrenta a las trasnacionales de las semillas con organización comunitaria”. Disponible en: <https://otrasmiradas.info/hopelchen-territorio-maya-que-enfrenta-a-las-trasnacionales-de-las-semillas-con-organizacion-comunitaria/#:~:text=El%20Colectivo%20de%20Comunidades%20Mayas%20de%20los%20Chenes%20y%20Muuch,alimentaci%C3%B3n%20de%20la%20cultura%20maya.> Consultado el 20 de noviembre de 2022

- Carrera Palí, Hubert. 2016. “La depredación tiene muchos rostros”. La Jornada Maya. 1° de julio de 2016. Versión electrónica disponible en: <https://www.lajornadamaya.mx/campeche/51149/la-depredacion-tiene-muchos-rostros> Consultado el 12 de octubre de 2021
- CEMDA (Centro Mexicano de Derecho Ambiental). 2020. “Premio Goldman, resultado del trabajo colectivo comunitario en defensa del territorio y el ambiente sano en la región de los Chenes, Campeche”. Disponible en: <https://www.cemda.org.mx/premio-goldman-resultado-del-trabajo-colectivo-comunitario-en-defensa-del-territorio-y-el-ambiente-sano-en-la-region-de-los-chenes-campeche/> Consultado el 1 de diciembre de 2022
- Center for Food Safety y Save Our Seeds. 2013. “Seed Giants vs. U.S. Farmers”. Disponible en: http://www.centerforfoodsafety.org/files/seed-giants_final_04424.pdf, consultado el 1° de noviembre de 2021
- Cimé, J., Y. Balam y S. Hernández. 2011. “Flora y fauna silvestre en predios bajo el esquema de pago por servicios ambientales en el ejido Hopelchén, Campeche, México”, *Revista Forestal Baracoa*. Disponible en: <http://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=CU2012800021> Consultado el 29 de mayo de 2017
- Corteva, 2021. Disponible en <https://www.corteva.mx/quienes-somos/corteva-mexico.html> Consultado el 9 de julio de 2021
- Crío, 2017. Disponible en <http://www.crio.com.mx/> Consultado el 11 de mayo de 2017
- Dekalb, 2021. Disponible en <https://www.dekalb.com.mx/es-mx.html> Consultado el 23 de marzo de 2021
- Diario Oficial de la Federación. 31 diciembre de 2020. “Decreto por el que se establecen las acciones que deberán realizar las dependencias y entidades que integran la Administración Pública Federal, en el ámbito de sus competencias, para sustituir gradualmente el uso, adquisición, distribución, promoción e importación de la sustancia química denominada glifosato y de los agroquímicos utilizados en nuestro país que lo contienen como ingrediente activo, por alternativas sostenibles y culturalmente adecuadas, que permitan mantener la producción y resulten seguras para la salud humana, la diversidad biocultural del país y el ambiente”, disponible en https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5609365&fecha=31/12/2020#gsc.tab=0 Consultado el 20 de junio de 2021
- Diario Oficial de la Federación. 13 de febrero de 2023. “Decreto por el que se establecen diversas acciones en materia de glifosato y maíz genéticamente modificado”. Disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5679405&fecha=13/02/2023#gsc.tab=0 Consultado el 12 de noviembre de 2023.
- Diario Oficial de la Federación. 3 de abril de 2023. “Extracto de la solicitud de registro de la agrupación denominada Centro Cristiano de Restauración Familiar Shekinah en México,

para constituirse en asociación religiosa”. Disponible en: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5684587&fecha=03/04/2023#gsc.tab=0 Consultado el 4 de junio de 2024.

Ecotianguis, 3 de diciembre de 2013. Disponible en <https://ecotianguiscancun.wordpress.com/noticias/> Consultado el 7 de julio de 2021

El Economista, 21 de abril de 2021. Disponible en <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Juez-otorga-amparo-provisional-a-Bayer-sobre-prohibicion-del-glifosato-en-Mexico-20210421-0056.html> Consultado el 30 de agosto de 2021

El Sur de Campeche, 6 de diciembre de 2017. Disponible en: <https://www.elsur.mx/lluvia-acida-ha-afectado-150-hectareas-cultivo-maiz-en-katab/> Consultado el 22 de julio de 2021.

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). 2022. “Globally Important Agricultural Heritage Systems: China, Mexico, Morocco and Spain get additional sites, along with first one in Thailand”. Disponible en: https://www.fao.org/newsroom/detail/globally-important-agricultural-heritage-systems-china-mexico-morocco-and-spain-get-additional-sites-along-with-first-one-in-thailand/en?fbclid=IwAR3kDl5Uj2wOlGcvKfkfhSXp0gJ3HH-d5xF_TXA2JrVuKO1_yMMeqfkqf5Q Consultado el 22 de mayo de 2023

Fonoteca Zoológica del Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid. Disponible en www.mncn.csic.es Consultado el 16 de junio de 2019

Forbes. “Bayer concreta compra de Monsanto”. 7 de junio de 2018. Disponible en <https://www.forbes.com.mx/bayer-concreta-compra-de-monsanto/#:~:text=Tambi%C3%A9n%20puedes%20leer%3A%20Bayer%20compra,de%2063%2C000%20millones%20de%20d%C3%B3lares>. Consultado el 10 de junio de 2021

FSANZ (Food Standards Australia New Zealand). 2020. “Food derived from herbicide-tolerant corn line MON87429. Application A11922. Disponible en: <https://www.foodstandards.govt.nz/code/applications/Documents/A1192%20SD1.pdf> Consultado el 31 de octubre de 2021

Fundar. Centro de Análisis e Investigación. 2016. “Boletín informativo Misión de observación de la Consulta al Pueblo Maya sobre la siembra de soya genéticamente modificada”. Disponible en: <https://fundar.org.mx/boletin-informativo-mision-de-observacion-de-la-consulta-al-pueblo-maya-sobre-la-siembra-de-soya-geneticamente-modificada/> Consultado el 22 de julio de 2014

GloFisch. 2023. Disponible en: <https://www.glofish.com/> Consultado el 13 de noviembre de 2023

Gobierno del Estado de Quintana Roo, 2021. Disponible en <https://qroo.gob.mx/comisionesabiertas-realizar-entrega-de-semilla-de-maiz-hibrido-hs-55-del-programa-de-autoconsumo-1> Consultado el 7 de julio de 2021

- Greenpeace México. 2021a. “Sí hubo siembra ilegal de transgénicos en Campeche”. Publicado el 18 de febrero de 2021 en <https://www.greenpeace.org/mexico/noticia/9625/si-hubo-siembra-ilegal-de-transgenicos-en-campeche/> Consultado el 12 de octubre de 2021
- Greenpeace México. 2021b. Niegan suspensión definitiva a Bayer-Monsanto Disponible en <https://www.greenpeace.org/mexico/blog/10065/niegan-suspension-definitiva-a-bayer-monsanto-2/> Consultado el 12 de octubre de 2021
- Greenpeace México. 2022. “Resolución a modo y a favor de los intereses de Bayer-Monsanto, amenaza para la soberanía alimentaria y los derechos humanos”. Disponible en: <https://www.greenpeace.org/mexico/noticia/51142/resolucion-a-modo-y-a-favor-de-los-intereses-de-bayer-monsanto-amenaza-para-la-soberania-alimentaria-y-los-derechos-humanos/> Consultado el 12 de noviembre de 2022
- Hard Rock Hotel. 2020. “Una forma especial de decir *Acepto*”. Disponible en: <https://www.hardrockhotels.com/all-inclusive/es/noticias/boda-ritual-maya-riviera-maya-mexico/#:~:text=En%20una%20ceremonia%20de%20boda,matrimonio%20a%20la%20nueva%20pareja> Consultado el 15 de octubre de 2023
- Herbario CICY. Flora de la Península de Yucatán. 2017. Disponible en <http://www.cicy.mx/sitios/flora%20digital/> y en http://www.cicy.mx/sitios/flora%20digital/ficha_virtual.php?especie=1123 Consultado el 20 de abril de 2020
- Herbario Nacional de México de la UNAM. Disponible en <https://datosabiertos.unam.mx/biodiversidad/> Consultado el 19 de marzo de 2020
- HSDB (The Hazardous Substances Data Bank). 2021. Disponible en <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Pyraflufen-ethyl#section=Evidence-for-Carcinogenicity> Consultado el 31 de agosto de 2021
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). 1991. *Resultados definitivos del XI Censo General de Población y Vivienda. Datos por localidad*, Aguascalientes, México: Instituto Nacional de Estadística e Informática
- INEGI. 2005. *Resultados definitivos del XII Censo General de Población y Vivienda. Datos por localidad*, Aguascalientes, México: Instituto Nacional de Estadística e Informática. Recuperado de [www.inegi.gob.mx/Resultados definitivos](http://www.inegi.gob.mx/Resultados%20definitivos): 27 de agosto del 2006
- INEGI. 2020. *Censo de población y vivienda. Principales resultados por localidad*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#Microdatos>, consultado el 15 de enero de 2023
- INEGI. 2021. *Censo de Población y Vivienda 2020. Principales resultados por localidad. Campeche (ITER)*. Disponible en: <https://www.inegi.org.mx/app/scitel/Default?ev=9> Consultado el 5 de julio de 2021

- IPNI (International Plant Nutrition Institute). 2018. “Breves Agronómicas. El Volcamiento (acame) del maíz”. Disponible en [http://www.ipni.net/ppiweb/iamex.nsf/\\$webindex/409595C9933853F706256B84005861AB/\\$file/Breves+El+Volcamiento+\(acame\)+del+Ma%C3%ADz.pdf](http://www.ipni.net/ppiweb/iamex.nsf/$webindex/409595C9933853F706256B84005861AB/$file/Breves+El+Volcamiento+(acame)+del+Ma%C3%ADz.pdf) Consultado el 26 de febrero de 2018
- La Coperacha. 5 de diciembre de 2013. Disponible en <https://lacoperacha.org.mx/gobierno-quintana-roo-distribuye-maiz-transgenico/> Consultado el 7 de julio de 2021
- Logra, 2021. Disponible en: <http://logra.com.mx/es/almacenaje> y <http://logra.com.mx/es/nuestra-compania#!> Consultado el 5 de julio de 2021
- Loladze, Sandro, Dan Jeffers, Ana Castillo Carlos y Muñoz. 2016. “El Complejo del Achaparramiento de Maíz”. Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMMYT). Colombia. Disponible en: <https://repository.cimmyt.org/bitstream/handle/10883/17843/58049.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Consultado el 25 de junio de 2021
- Magaña, Jairo. Apicultores de Campeche pierden mercado alemán y árabe por miel contaminada. La Jornada Maya. 18 de junio de 2023. Versión electrónica disponible en: <https://www.lajornadamaya.mx/campeche/213638/apicultores-de-campeche-pierden-mercado-aleman-y-arabe-por-miel-contaminada-miel-y-cera-de-champoton-glifosato> Consultado el 12 de octubre de 2021
- Maya Politikon. 2016. Presencia de menonitas divide la consulta indígena en Hopelchén. Disponible en: <https://mayapolitikon.com/consulta-indigena-mayas-hopelchen/> Consultado el 20 de diciembre de 2021
- NaturaLista. Disponible en: <https://www.naturalista.mx> Consultado el 25 de junio de 2019
- Pesticide Action Network (PAN). 2021. *List of Highly Hazardous Pesticides*. Hamburgo, Alemania: Pesticide Action Network International. Disponible en: https://pan-international.org/wp-content/uploads/PAN_HHP_List.pdf Consultado el 25 agosto de 2021
- Poder Legislativo del Estado de Campeche. 2005. Poder Legislativo del Estado de Campeche. Disponible en <https://docs.mexico.justia.com/estatales/campeche/ley-organica-de-los-municipios-del-estado-de-campeche.pdf> Consultado el 13 de marzo de 2023
- Portafolio, 2008. Disponible en <https://www.portafolio.co/economia/finanzas/monsanto-adquirio-productora-hibridos-maiz-cristiani-burkard-scb-300252> Consultado el 6 de julio de 2021
- Redacción Tierra Adentro y Alejandro Merlín. 2021. Disponible en <https://www.tierraadentro.cultura.gob.mx/sobre-los-menonitas/> Consultado el 8 de abril de 2021
- Reuters. 2022. “God's will or ecological disaster? Mexico takes aim at Mennonite deforestation?”. Disponible en: <https://www.reuters.com/investigates/special-report/climate-change-mexico-mennonites/> Consultado el 11 de noviembre de 2023

- Rojas, Ingrid. 2019. "UPL concluye adquisición de Arysta LifeScience por USD 4.200 millones". *LexLatin*. Disponible en: <https://lexlatin.com/noticias/upl-concluye-adquisicion-de-arysta-lifescience-por-usd-4200-millones>. Consultado el 12 de febrero de 2020
- SADER (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural). 08 de julio de 2019. "Libera Sader variedades mejoradas de soya en el estado de Campeche". Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/libera-sader-variedades-mejoradas-de-soya-en-el-estado-de-campeche-207858> Consultado el 3 de noviembre de 2021
- Secretaría de Cultura. 19 de julio de 2022. "El INAH recupera una vasija maya completa de una cueva de Playa del Carmen, Quintana Roo". Disponible en <https://www.gob.mx/cultura/prensa/el-inah-recupera-una-vasija-maya-completa-de-una-cueva-de-playa-del-carmen-quintana-roo> Consultado el 20 de diciembre de 2019
- SEMARNAT. 2021. "Acuerdo histórico con la comunidad menonita para frenar deforestación en el estado de Campeche". Disponible en: <https://www.gob.mx/semarnat/prensa/acuerdo-historico-con-la-comunidad-menonita-para-frenar-deforestacion-en-el-estado-de-campeche?idiom=es> Consultado el 13 de octubre de 2021
- SemarnatCam (Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales de Campeche). 2007. Ordenamiento Ecológico-Territorial Municipio de Hopelchén. Caracterización y Diagnóstico. Disponible en <http://www.semarnatcam.campeche.gob.mx/ordenamiento-ecologico-territorial-del-municipio-de-hopelchen/> Consultado el 16 de enero de 2017
- SIAP (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera). 2020a. Tecnificación. Cuadros tabulares anuales de 2014 a 2019. Disponibles en <https://www.gob.mx/siap/documentos/tecnificacion> Consultado el 26 de diciembre de 2020
- SIAP. 2020b. Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Producción total por año. Disponible en <https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/>
- Sukup, 2021. Disponible en <https://www.sukup.com/> Consultado 2Jul2021, consultado el 2 de julio de 2021
- The Plant List. Disponible en <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2414278> Consultado en 15 de enero de 2022
- Tribuna Campeche, 17 de enero de 2020. Disponible en <https://tribunacampeche.com/municipios/2020/01/17/pronostican-cosechar-100-mil-toneladas-de-sorgo/> Consultado el 2 de noviembre de 2021
- Vázquez Llorente, María Pilar. s/f. "Balamte' y Kakaw en contextos sacralizados mayas". Disponible en: https://www.academia.edu/30476313/Balamte_y_Kakaw_en_Contextos_Sacralizados_Mayas_Indicadores_en_ceremonias_de_renacimiento_y_purificaci%C3%B3n

- Vázquez, David. 2021. “Campos menonitas producirán el 54.4% de granos en Campeche”. Disponible en: Por Esto Campeche. <https://www.inforural.com.mx/campos-menonitas-produciran-el-54-4-de-granos-en-campeche/> Consultado el 2 de noviembre de 2021.
- Yumpu, 2021. Disponible en <https://www.yumpu.com/es/document/read/38705788/denim-syngenta>, Consultado el 31 de agosto de 2021