

# El huerto familiar, la milpa y el monte maya en las prácticas rituales y ceremoniales de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche

**Diana Cahuich-Campos\***

EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR, UNIDAD CAMPECHE

**Laura Huicochea Gómez**

EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR, UNIDAD CAMPECHE

**Ramón Mariaca Méndez**

EL COLEGIO DE LA FRONTERA SUR, UNIDAD SAN CRISTÓBAL

Se presenta el estudio de la interrelación de ciertas prácticas rituales con los huertos, la milpa y el monte en X-Mejía, Hopelchén, Campeche. Con el análisis de las percepciones y prácticas rituales relacionadas con los sistemas productivos que hombres y mujeres realizan para preparar platillos, bebidas y dulces ceremoniales. Se muestra que el huerto y la milpa aportan más de 50 % de los ingredientes necesarios para realizar estos platillos, y que son indispensables los espacios físicos y socioculturales de este pueblo maya peninsular.

(Cultura alimentaria, huerto familiar, ritualidad, ceremonias agrícolas)

## INTRODUCCIÓN

La permanencia de diversas comunidades indígenas mayas peninsulares se ha explicado por sus estrategias de uso múltiple de los recursos naturales, que les han permitido sobrevivir adaptándose a nuevas circunstancias desde hace aproximadamente 3000 años (Toledo *et al.* 2008).

Estas estrategias de uso múltiple incluyen prácticas agrícolas como la milpa y el huerto familiar, las actividades apícolas, ganade-

\* Diana Cahuich-Campos: dcahuich@ecosur.mx dcahuich@gmail.com Laura Huicochea Gómez: lhuicochea@ecosur.mx Ramón Mariaca Méndez: rmariaca@ecosur.mx

Agradecemos a las familias y autoridades de la comunidad de X-Mejía, Hopelchén, Campeche por su interés y participación. En especial a Verónica Canché González acompañante e intérprete en la comunidad. Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt), por la beca 206608 otorgada para la realización de esta investigación. Al Colegio de la Frontera Sur, Unidad Campeche, por las facilidades para llevar a cabo la presente investigación.

ras, agroforestales, cacería tradicional, recolección y extracción, las cuales se combinan para aprovechar la diversidad de flora y fauna, relieves y tipos de suelos (Toledo *et al.* 2008).

El huerto familiar o solar, como es conocido en esta área, es un agroecosistema tradicional, cuya presencia en la península de Yucatán, tiene un origen previo a la llegada de los europeos en el siglo XVI. Este espacio ha sufrido diversos cambios relacionados con las formas de tenencia de la tierra, la incorporación de las técnicas y herramientas españolas, la pérdida de biodiversidad que por razones sociales fue prohibida por los españoles y la inclusión de nueva biodiversidad proveniente de otras áreas de América y Europa (Mariaca *et al.* 2010), hasta la presencia de nuevos ritmos en las actividades económicas y sociales (Baños 2002).

Desde entonces, las familias campesinas mayas peninsulares han adaptado sus huertos familiares a los cambios referidos y la mayor parte de los saberes y prácticas tradicionales desarrolladas en ese espacio han permanecido porque la agrobiodiversidad<sup>1</sup> les permite contar con productos alimenticios, medicinales, leña, madera, fibras, proteína animal y diversos bienes y servicios a lo largo del año, que incluso pueden ser comercializados, y articularse con las demás actividades productivas familiares (Caballero 1992; Anderson 1993; González-Jácome 2007; Mariaca *et al.* 2010).

Un aspecto de los huertos familiares que, autores como Terán y Rasmussen (1994), Estrada y colaboradores (1998), Estrada (2005), Juan-Pérez y Madrigal-Uribe (2005), Sthapit y colaboradores (2006), Ponette-González (2007), Huai y Hamilton (2009), han destacado se relaciona con el uso de la agrobiodiversidad en algunos rituales

<sup>1</sup> La agrobiodiversidad hace referencia al subconjunto de la diversidad biológica, importante para la alimentación y la agricultura, la cual es resultado de la selección natural y la intervención humana durante milenios. En el programa de la Convención sobre la Biodiversidad en 2011, se identificaron cuatro dimensiones de la agrobiodiversidad: los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura; los componentes de la biodiversidad que sostienen los servicios de los ecosistemas de los sistemas agrícolas; factores abióticos; y las dimensiones socioeconómicas y culturales que incluyen el conocimiento tradicional y local sobre la agrobiodiversidad (Per Rudebjer, Boudy van Schagen *et al.*, *Teaching agrobiodiversity: a curriculum guide for higher education*, Roma, Biodiversity International, 2011).

agrícolas, religiosos y con el ciclo de vida o de pasaje<sup>2</sup> de las familias campesinas, manteniendo su identidad cultural y cohesión social.

Estas prácticas rituales y ceremoniales resultan ser tan importantes para las familias campesinas como la producción de cultivos para su autoabastecimiento y generación de ingresos económicos.

Sin embargo, generalmente estos planteamientos parecen estar disociados, y se considera que la permanencia y reproducción de saberes y prácticas tradicionales asociados a los huertos familiares están más relacionados con los aspectos productivos y económicos, más que con los aspectos sociales y culturales, y no son importantes en ambas dimensiones.

Por este motivo, nos proponemos analizar la permanencia del huerto familiar como un espacio físico, social y cultural, con una agrobiodiversidad que les ha permitido a las familias campesinas de la comunidad maya de X-Mejía, municipio de Hopelchén, Campeche, satisfacer sus necesidades relacionadas con la alimentación, ingresos económicos y la determinación de lo que es su identidad.

La agrobiodiversidad presente en rituales y ceremonias de X-Mejía permite elaborar platillos, bebidas y dulces; los cigarros rituales; la construcción de altares; la ornamentación del espacio; la aromatización del ambiente a través del incienso; la preparación de implementos para colocar las bebidas y platillos rituales, que junto con las velas, manteles y rezos dan forma y relevancia a estas prácticas sociales locales para su reproducción.

A pesar de toda esta variedad de usos rituales, en esta investigación consideramos únicamente los platillos, bebidas y dulces rituales que, desde la percepción de las familias campesinas de X-Mejía, son relevantes y de uso frecuente. Señalaremos los ingredientes necesarios para la elaboración de cada preparado, identificando su lugar de procedencia dentro de sus estrategias productivas, destacando la participación del huerto familiar o solar.

<sup>2</sup> Estos rituales marcan la transición de la infancia a la edad adulta y de ésta a la ancianidad. Thomas Barfield, *Diccionario de antropología*, México, Siglo XXI Editores, 2000.

Para conocer el porqué han mantenido sus huertos familiares o solares y la agrobiodiversidad asociada, realizamos 22 entrevistas semiestructuradas<sup>3</sup> a 12 mujeres y 10 hombres,<sup>4</sup> responsables del cuidado familiar. Se identificaron principalmente los rituales y ceremonias agrícolas, religiosas católicas y del ciclo de vida o de paso, en las que participan. Durante estas entrevistas se enfatizaron los testimonios y narrativas que destacan su percepción sobre estos tipos de rituales y ceremonias, así como el significado que, hombres y mujeres, les otorgan para la realización de estas prácticas; porqué las realizan y cuál es la agrobiodiversidad que utilizan para elaborar platillos, bebidas y dulces especialmente empleados en estos rituales.

## LA COMUNIDAD DE X-MEJÍA

La comunidad cuenta con 477 habitantes, según el censo que realizamos en el 2010. Su población es de origen maya peninsular y se localiza en el municipio de Hopelchén en Campeche, al norte de la Reserva de la Biósfera de Calakmul. Este ejido junto con otros siete (Ucum, Xmaben, Chun-Ek, Chanche, Pachuitz, Xkanha y Yaxche), forman parte de la zona de La Montaña.

Históricamente La Montaña es la denominación que los españoles del siglo XVI dieron a las zonas de refugio de los mayas, más que describir accidentes geográficos, los cuales son casi inexistentes en la península (Caso 2002).

X-Mejía, junto con los otros ejidos, ha estado menos comunicada que el resto de poblados y municipios del estado de Campeche, por lo que las actividades productivas características de la cultura maya, como la milpa tradicional o los huertos familiares o solares, la cacería tradicional, la meliponicultura, la extracción y recolección, han sufrido cambios lentos y menos drásticos (Bracamonte 2001).

<sup>3</sup> Las entrevistas se realizaron de noviembre de 2010 a octubre del 2011.

<sup>4</sup> Las edades de los participantes estuvieron entre los 23 a los 74 años, son originarios de la comunidad de X-Mejía, con excepción de tres mujeres que nacieron en comunidades cercanas como Dziblachén, Xcanha y Xmabén. Su nivel de estudios es de primaria, sólo dos mujeres jóvenes cuentan con estudios de secundaria y preparatoria.

Estas actividades no sólo les han permitido subsistir físicamente, sino conservar un arraigo cultural fuerte, organización social y mantener abiertamente los rituales asociados a su religión nativa, aunque refuncionalizados e impregnados de elementos cristianos (Bracamonte 2001), pues durante años han estado al margen de la inserción a las economías locales y nacionales (Porter-Bolland *et al.* 2008). Es hasta la década de los noventa, cuando se construyó la carretera Dzibalchén-Xpujil, que permitió un contacto mayor de las unidades domésticas, de esta zona, con los mercados regionales (Porter-Bolland *et al.* 2008).

Aunque, durante las décadas de los veinte a los cuarenta, durante el auge chiclero, estas comunidades en La Montaña, recibieron dotaciones ejidales y ampliaciones forestales, para que pudieran continuar realizando la extracción del chicle<sup>5</sup> (Porter-Bolland *et al.* 2008). En el caso de X-Mejía, estas dotaciones se las otorgaron en 1928 y posteriormente se hicieron dos ampliaciones en 1937 y 1940, según consta en el Registro Agrario en la ciudad de Campeche.

Cabe aclarar que esta actividad productiva realmente no benefició a estas comunidades, debido a que las ganancias se iban directamente a las compañías contratistas, más que para mejorar la vida de las familias campesinas, quienes eran las que realizaban la extracción del chicle (Porter-Bolland *et al.* 2008).

Al paso del tiempo, y conforme fue disminuyendo esta extracción, los gobiernos estatales comenzaron a promover la apicultura y el aprovechamiento forestal.

La apicultura fue rápidamente adoptada porque muchas comunidades de La Montaña habían realizado de manera tradicional la meliponicultura (Porter-Bolland *et al.* 2008).

El aprovechamiento forestal se dio a través de la extracción de madera. Actualmente en X-Mejía, varias familias hacen uso de este aprovechamiento forestal<sup>6</sup> para elaborar muebles en las carpinterías que han instalado en sus solares.

<sup>5</sup> El chicle se colecta del árbol del zapote (*Manilkara zapota*).

<sup>6</sup> Este aprovechamiento forestal incluye actualmente, la siembra de diversas especies de árboles como el cedro (*Cedrela odorata*), para mantener la sostenibilidad de esta actividad (comentario personal).

Si bien, las familias campesinas de La Montaña, como en el ejido de X-Mejía han realizado diversas actividades económico-productivas, no han abandonado sus estrategias de uso múltiple como la milpa, el huerto familiar o solar, la cacería tradicional, la apicultura (variación de la meliponicultura) y la extracción y recolección, así como sus prácticas rituales y ceremoniales, que al funcionar como un sistema integral, resultan en una adecuada estrategia de sobrevivencia en el ambiente de la selva maya. Es un sistema flexible que integra nuevos conocimientos sin la pérdida de procesos tradicionales que otorgan un fuerte arraigo territorial y de identidad.

#### LA MILPA Y LOS RITUALES AGRÍCOLAS MAYAS EN X-MEJÍA

En X-Mejía, los campesinos han establecido sus milpas de temporal, mediante la práctica agrícola de roza-tumba y quema (Hernández X. *et al.* 1995), en áreas de selva mediana y suelos de origen cárstico, los cuales limitan la disponibilidad del agua superficial (Hernández X. *et al.* 1995). Por otra parte, debido a la posición geográfica de esta comunidad dentro de una franja intertropical y en la trayectoria de los vientos alisios, se llegan a presentar, durante la época de lluvias, fuertes tormentas, ciclones y huracanes originados en el mar Caribe (Hernández *et al.* 1995) que, por un lado, generan extensas inundaciones en las zonas de los bajos y, por otro, defoliaciones<sup>7</sup> que pueden dar lugar a severos incendios forestales (Konrad 1999).

Estas situaciones provocan una vulnerabilidad e incertidumbre para las prácticas agrícolas, ante la cual las comunidades indígenas mayas, al igual que otras comunidades de América Latina, han establecido prácticas rituales y ceremoniales para mantener una comunión íntima con la naturaleza y las deidades, las cuales están indisolublemente ligadas a su quehacer cotidiano (INAI 2007). El ritual permite a cada sociedad expresar un respeto ante lo sagrado, establecer una continuidad en el tiempo, imprimir una lógica cultural al conjunto de momentos que marcan la vida social, a la pro-

<sup>7</sup> Pérdida prematura de las hojas de los árboles y plantas por diversas causas como enfermedades o eventos atmosféricos.

pia existencia del grupo y, de esta manera, establecer un sentido histórico (INAI 2007).

En el caso de los mayas peninsulares, los rituales asociados a la milpa, han sido sumamente importantes en la dinámica agrícola, ya que sin ellos, desde su cosmovisión campesina, sería imposible cosechar nada (Arias 1995 y Terán y Rasmussen 1994). Los campesinos mayas, a través de sus procesos rituales y ceremoniales alrededor de la milpa, establecen “convenios” para mantener la comunión con sus diversos dioses, con quienes realizan intercambios recíprocos (Bastarrachea 2004; Chuc 2008), para solicitar, suplicar o agradecer los productos obtenidos durante el ciclo agrícola (Arias 1995; Tuz 2009). De esta manera pueden afrontar los diversos riesgos y la incertidumbre cotidiana (Villa Rojas 1995; Chuc 2008; González-Jácome 2009).

Para la comunidad de X-Mejía, identificamos tres rituales agrícolas que realizan durante su ciclo agrícola. Estos rituales son: la primicia o el *saka'*; la comida de milpa (*u janli k'ool*); y la ceremonia de petición de lluvias (*Ch'a'cháak*).

La primicia o *saka'*, es uno de los que más realizan, de forma individual, sin necesidad de la intervención de un *j-meen* o sacerdote maya, tiene como propósito ofrecerle a los dueños del monte, *yuumkax*, el atole *saka'*, para que le den permiso de hacer su milpa. Tradición que, según sus comentarios, han heredado de sus antepasados. Un aspecto importante es que, tanto los hombres como las mujeres entrevistadas, consideraron que era importante para obtener una buena producción de sus milpas.

Para esta primicia o *saka'*, se prepara el atole llamado *saka'*, el cual, según la narración de un campesino entrevistado de 74 años, se elabora con:

3 elotes más bonitos y grandes, se sancochan en agua y luego se muelen para prepararlo en atole y se lleva al monte. Se pone en la milpa con 3 jícaras y por último se invoca el nombre de Dios y *Yuum k'aax*, para decirle que los bendiga y ayude en la cosecha y para luego tomarlo después de un rato que hayan pedido su deseo. Lo hace para tumbar, para la quema y para sembrar y para agradecerle cuando da cosecha.

Este atole es preparado en la cocina de la vivienda familiar y es considerado una bebida ritual sagrada presente en todas las ceremonias agrícolas, que se endulza con miel de abeja, que proviene de la apicultura.

Por su parte, la comida de milpa (*u janli k'ool*) es un ritual cuyo propósito es agradecer a Dios y a todos los seres sagrados que han hecho posible la cosecha y los beneficios otorgados; es una ceremonia comunal que debe ser precedida por el *j-meen* o sacerdote maya, aunque no todos los campesinos de X-Mejía la realizan. Para esta ceremonia se cocinan maíces tiernos en el *pib*,<sup>8</sup> se elaboran “panes” formados por pilas de trece tortillas (*tuti waaj*), entre las que se unta una pasta elaborada con semillas de calabaza, tostada y molida. También se elabora el atole *k'ool*.

Otros componentes simbólicos de la ceremonia son el ron, el tabaco, las velas y el copal, que se acomodan en un altar o *k'aanché*, y no puede faltar el atole *saka'*. Por supuesto son muy importantes los rezos del *j-meen*.

El tercer ritual agrícola mencionado, durante las entrevistas, fue la ceremonia de petición de lluvias (*Ch'a'cháak*), cuyo propósito es “pedir agua a Dios para la milpa”, según comentaron los campesinos entrevistados, se realiza después de las siembras, no tiene una fecha fija, puede variar, aunque mencionaron que se puede realizar el 24 de julio. Esta ceremonia requiere la participación sólo de hombres jefes de familia y debe ser precedida por el *j-meen*. La revisión de literatura, destaca que éste es uno de los rituales mayas más elaborados y con mayor antigüedad según Thompson (1975) y que se practica actualmente en muchas comunidades mayas (Terán y Rasmussen 2008).

<sup>8</sup> Es un método de cocimiento en hornos subterráneos con piedras al rojo vivo, que se establece en el espacio físico del solar, donde se coloca el alimento envuelto en hojas de plátano o platanillo sobre las piedras y cenizas y que se cubren con hojas de árboles y tierra, el alimento se cuece con el calor conservado y es un método característico en la península de Yucatán. Eric Thompson, *Historia y religión de los mayas*, México, Siglo XXI, 1975; Erín Estrada Lugo, Eduardo Bello Baltazar *et al.*, “Dimensiones de la Etnobotánica: el solar maya como espacio social”, en Jesús Cuevas Sánchez *et al.*, eds., *Lecturas en Etnobotánica*, Publicaciones del Programa Nacional de Etnobotánica, México, Universidad Autónoma Chapingo, 1998.

Se construyen tres altares para los diversos dioses. Los hombres son quienes preparan los platillos a base de pavo y gallina, provenientes de sus solares. Si bien, las mujeres no pueden participar directamente en este ritual, lo hacen de manera indirecta, pues, son quienes crían las aves que se utilizarán, preparan la masa de maíz y la pepita molida.

Se elaboran los “panes” llamados *tuti waaj*, elaborados con maíz *sak tuk*, que se marcan con los dedos con diferentes signos para los dioses que llegan a los tres altares, se les unta la pasta de semillas de calabaza tostada y un poco de una bebida alcohólica llamada *báalche'* (bebida ritual, que se prepara haciendo fermentar en agua con miel la corteza machacada del árbol llamado *báalche'*. Los “panes” se cocinan en un *pib* y también preparan un caldo con pollo, al que se le ponen trocitos de patas, cabeza, achiote, sal, pimienta y hierbabuena, a este caldo se le agregan unas gorditas de maíz, para preparar el *k'ool*. Así mismo, hay un momento especial donde se prepara la bebida ritual *saka'*. Otros elementos importantes además del *saka'* son las hostias elaboradas con maíz y sal, el ron, incienso, flores, cigarros, velas y una cruz de madera, colocados en posiciones específicas en los diversos altares de esta ceremonia. En este ritual participan niños que representan y cantan como los sapos (*muuch*) que sirven al dios *Cháak* (Terán y Rasmussen 2008).

## LOS RITUALES Y CEREMONIAS RELIGIOSAS CATÓLICAS EN X-MEJÍA

En esta comunidad se llevan a cabo nueve rituales y ceremonias religiosas, directamente relacionados con el calendario litúrgico de la Iglesia católica, el cual establece un periodo cíclico anual de festividades que celebra la historia de la salvación hecha por Cristo.

Por lo general, toda vivienda en el poblado de X-Mejía tiene un altar donde hay imágenes de vírgenes, santos, acompañados de veladoras y en ocasiones flores, para su realización no se emplean platillos, bebidas o dulces especiales como aquellos que se observaron en los rituales agrícolas.

Por el contrario, existe un ritual que se celebra desde hace 20 años, es el de Los Tres Reyes Magos, donde se baila la “Cabeza de Cochino”.

Es una fiesta que dura varios días, caracterizada por novenas, que se realizan en la iglesia católica de la comunidad, durante las cuales muchas personas pagan *salves* (oraciones católicas que se rezan a la Virgen María), al terminar la novena, se reparten dulces como manjar blanco, buñuelos, dulce de arroz con coco, dulce de papaya y en las últimas novenas se reparten: tacos de cochinita pibil, panuchos y tamales de gallina. Esta festividad es importante para la comunidad, por la convivencia y las relaciones sociales que establecen con otras comunidades cercanas y porque adquieren cierto prestigio social, como lo manifestó una ama de casa de 40 años: “Es una costumbre que nos permite convivir con toda la gente del pueblo, con la familia y amistades de otras comunidades que vienen a celebrar y participar [...] hay música, se regala carne de cabeza y refresco a las muchachas que bailan la cabeza de cochino”. Los cerdos, son parte importante de esta celebración y deben ser animales que se cuidan especialmente para estos fines.

Dentro de los rituales propios de la Iglesia católica están las celebraciones litúrgicas de Navidad, Año Nuevo, Semana Santa, en especial, Jueves y Viernes Santo, así como el día de la Santa Cruz (3 de mayo) y las liturgias de mayo, con misas presididas por el sacerdote católico que llega a la iglesia de X-Mejía, la cual es adornada con arcos de flores, que elaboran las mismas familias campesinas, las flores provienen de sus solares, como la flor de mayo, carolina y rosa.

Las novenas del Niño Jesús del 3 al 12 de diciembre, con la celebración este último día de la Virgen de Guadalupe. Se acompañan de rezos, de platillos, como la cochinita pibil, panuchos y tamales de pollo, elaborados especialmente para esta fecha, así como los refrescos que se ofrecen a los participantes.

La fiesta de San José, el santo patrono de X-Mejía, es una de las más importantes, fomenta la convivencia y la identidad religiosa comunal, generalmente se preparan panuchos de pollo y tamales y se ofrecen refrescos en la cancha de la comunidad.

El día de difuntos es un ritual muy significativo para los pobladores de X-Mejía que inicia el 31 de octubre cuando se colocan altares para recordar a los niños fallecidos (*mejen pixán*), el 1 de noviembre,

día de difuntos adultos (*nojoch pixán*), y el 2 de noviembre, el Día de Todos los Santos. Algunas familias no celebran estos días, elaboran sus altares ocho días después, y le nombran a estas ceremonias Ochavario (*Biix*). Un altar es el del ánima sola (*janal pixan chentujum*), cuyo propósito es ofrecer alimentos y rezos a aquellas almas que ya no tienen familiares.

Por último, el 30 de noviembre se lleva a cabo la despedida de las ánimas, y se elabora un altar más modesto que en los días del Ochavario. El elemento central en esta celebración son los altares que se colocan en la vivienda o el solar, donde se ponen los platillos, bebidas y frutas; pollo en escabeche, pibipollos<sup>9</sup> con *xpéelon*, atoles, refrescos, cervezas, mandarinas, naranjas, plátanos, dulces de yuca, papaya, camote y calabaza, que agradaban a los familiares muertos y de esta manera poder “convivir” con ellos.

En cuanto a los elementos del solar es importante mencionar que los animales del patio, como también se nombra al solar, tienen un papel importante en este ritual para “preparar el escabeche o los pibipollos con *xpéelon*, se deben hacer con animales del patio, que se han seleccionado y se han alimentado para ser utilizados en estas celebraciones”.

Para la elaboración de los pibipollos, la cochinita pibil y el pavo pibil, así como algunos dulces como los de camote, hay que prepararlos en el horno de tierra llamado *pib*, en los solares. En este *pib*, se colocan los insumos antes descritos y en la opinión de los responsables de las familias representan un gran valor, por ser una forma de preparación aprendida y transmitida por sus ancestros y por que los alimentos adquieren un mejor sabor.

<sup>9</sup> Los pibipollos son tamales grandes que se preparan con masa de maíz con sal y manteca (en el caso de X-Mejía, le agregan a la masa los frijoles llamados *xpéelon*), que se amasa y se coloca una base circular con un grosor de 2 cm, aproximadamente. Se rellena con carne cocida de pollo y cerdo, previamente marinados con naranja agria, sal y achiote, jitomate, cebolla, epazote y se agrega un caldo espeso o atole llamado *k'ool*. El *k'ool* se prepara con caldo de pollo o gallina, masa de maíz, cebolla, tomate, epazote, ajo y pasta de achiote. Una vez colocado el relleno, se coloca una tapa hecha de masa de maíz, se envuelve con hojas de plátano y se amarra con la nervadura de estas hojas. Los pibipollos se cocinan en los hornos de tierra llamados *pib*.

El sabor es un elemento importante en la elaboración de diversos platillos tradicionales, muchas veces es lo que determina que un platillo se califique como bueno o malo, como lo mencionan Juárez-Pérez y Madrigal-Urbe (2005), quienes reportan que los alimentos degustados y definidos con buenos calificativos por parte de las familias campesinas son los que se cultivan en los huertos.

Si bien, son las mujeres las encargadas de utilizar la agrobiodiversidad para preparar los platillos, bebidas y dulces rituales, no deja de ser importante la participación de los hombres, ellos los encargados de ayudar, como nos comentó un campesino de 74 años “al hacer los pibipollos, llevo leña, hago el hoyo en el patio y le prendo fuego en el *pib*, también los entierro y luego ayudo a sacarlos para cuando se cocinan”.

En la realización de los pibipollos se mantiene un uso y desempeño diferencial en las actividades de acuerdo al género como lo mencionan Reinhardt (2007) y Howard (2006), donde las mujeres son las encargadas de preparar los platillos, bebidas y dulces rituales, con excepción de los utilizados en los rituales agrícolas que son elaborados, generalmente, por los hombres. Mientras que los varones preparan los altares, espacios para llevar a cabo el ritual, o bien su mantenimiento, éstas tareas requieren mayor fuerza física.

Otro aspecto muy valorado por las mujeres entrevistadas, al momento de preparar sus diversos platillos rituales, es el uso del agua de lluvia, la cual es colectada en las pilas presentes en sus solares. A pesar de contar con el servicio de agua potable en sus viviendas, las mujeres entrevistadas comentaron que “los alimentos tienen mejor sabor y se cocinan mejor con el agua lluvia”.

Las celebraciones de Navidad y Año Nuevo son fechas que permiten la convivencia familiar, sobre todo con hijos y nietos que viven fuera de la comunidad y con los vecinos, se preparan diversos platillos, bebidas y dulces particulares, a partir de los productos que se encuentran en sus huertos familiares, en sus milpas o los que provienen de la cacería tradicional y que son del agrado de sus visitantes. Las amas de casa consideran muy importante tener animales en sus solares para este tipo de celebraciones y preparar platillos

como escabeche de pavo, cochinita pibil, relleno negro,<sup>10</sup> chirmole de pavo<sup>11</sup> y pollo pibil, entre otros, para ofrecer a sus familiares “el sabor y el gusto” de su agrado, sobre todo a los que viven fuera de la comunidad.

#### RITUALES DE TRANSICIÓN O DE PASAJE DE LAS FAMILIAS DE X-MEJÍA

En el ciclo de vida de estas familias campesinas se observaron cinco rituales de transición o de pasaje, los cuales reflejan una fuerte relación con sus prácticas agrícolas. Es a través de ellos que se transmiten algunos saberes y valores sociales a otras generaciones que se adaptan a las circunstancias de vida, incluyéndose, en ocasiones, elementos o recursos nuevos que, sin transformar los aspectos más sustanciales, determinan cambios culturales (Martínez-Ballesté *et al.* 2006).

Un ritual mencionado frecuentemente es la ceremonia de bautizo o *jéets méek'* (llamada así por la forma en que se carga al niño a horcajadas), tiene un gran simbolismo en lo que atañe a despertar las facultades físicas y mentales de los niños como lo menciona Villa Rojas (1995) y Terán *et al.* (1998). Esta ceremonia debe realizarse, a los cuatro meses de edad, para los niños, y a los tres meses en el caso de las niñas. Los varones han de tener sus tareas principales dentro de las cuatro esquinas de la milpa, en tanto las mujeres han de tener las suyas junto a las tres piedras del fogón doméstico (Villa Rojas 1995; Terán *et al.* 1998).

Las mujeres entrevistadas manifestaron sumo agrado al narrar y describir la ceremonia del *jéets méek'*, pues la consideran de gran importancia, y señalan que los animales de traspatio son los indicados para esta actividad. Por ejemplo, una ama de casa de 32

<sup>10</sup> Se elabora a partir de una pasta condimentada que se llama “recado negro”, los ingredientes de esta pasta son chile seco, asado y molido, al que se agrega achiote, clavo, pimienta negra, orégano, comino, ajo y naranja agria o vinagre. Este recado negro se agrega al cocinar el pollo o la gallina.

<sup>11</sup> El chirmole se prepara con carne de pavo o gallina en caldo al que se agrega el recado negro, se le adicionan bolitas de masa de maíz y cuando está todo cocido, se le añaden huevos que se cocinan en este caldo.

años comento que “cuando tienes bebés que se van a bautizar hay que dejar un puerco especial para ese día, para preparar cochinita pibil”.

Los rituales anteriormente expuestos están fuertemente ligados a una agrobiodiversidad local que proviene de sus huertos familiares o solares. Situación que fue referida por Estrada y colaboradores, para familias campesinas mayas de Quintana Roo, quienes en sus solares elaboran comidas para celebraciones familiares, en los ritos de pasaje como el *jéets méek'*, los matanes<sup>12</sup> de difuntos, primeras comuniones y quince años (Estrada *et al.* 1998; Estrada 2005).

Las familias que reproducen muchas de las ceremonias y rituales definidos reciben muchos beneficios económicos y culturales, pero también y de manera significativa emocionales. Los beneficios económicos son importantes pues hay un ahorro que las mujeres entrevistadas señalan, pero también enfatizan que la convivencia que se da es muy apreciada. Hay una participación personal, familiar y comunitaria en la elaboración de platillos, bebidas y dulces y agradecen contar con recursos naturales al alcance que les permiten resolver situaciones diversas, así, por ejemplo para fiestas y cumpleaños, no tienen que comprar pollo o pavo, pues los tienen en sus solares.

En el aspecto de los ahorros económicos que obtienen a partir de la agrobiodiversidad de su solar, se hace patente con el comentario de una de las señoras entrevistadas de 45 años “nos ayuda mucho ya que tengo varias cosas en el solar y no compramos cebollina, cilantro, chile, limón”.

Nuestros resultados destacan que diez de las familias entrevistadas, venden diversos productos de su solar a los vecinos, y con el dinero obtenido complementan sus necesidades económicas.<sup>13</sup> Por

<sup>12</sup> El término “matan” se refiere a la preparación de ofrendas, que son platillos como: tamales, guisados de puerco, guisados de pollo, arroz con leche, diferentes tipos de atoles, entre otros. Erin Estrada, “Grupos doméstico y usos del parentesco entre los mayas macehuales del mentro de Quintana Roo. El caso del Ejido Xhazil y Anexos”, tesis de doctorado en Antropología Social, México, Universidad Iberoamericana, 2005.

<sup>13</sup> Los ingresos son variables desde los 300 hasta los 800 pesos.

ejemplo, al vender sus puercos, cada seis meses, una señora entrevistada, comentó que puede comprar los útiles escolares de sus hijos.

Es importante destacar que durante las entrevistas no se encontraron diferencias entre las respuestas de las mujeres que nacieron en X-Mejía y las que provenían de otras comunidades cercanas, pues todas comparten un mismo origen cultural como lo es el maya peninsular. Lo mismo sucede con las mujeres, a pesar de observar diferencias de edad, comparten conocimientos culinarios, es decir, hay similitudes en la forma de preparación de platillos, bebidas y dulces rituales que aprendieron de sus madres o vecinas, los cuales posteriormente transmiten. Se comparten incluso los ingredientes necesarios para elaborarlos, algunas de ellas mencionaron que acuden con sus mamás y abuelas para que les regalen o vendan el achiote, la cebollina, la hierbabuena, naranja agria.

Entre mujeres, madres e hijas, particularmente hay una transmisión estrecha de nombres de flora y fauna, que forman parte de los ingredientes preferidos que se encuentran en sus huertos familiares, así como los sabores y significados culturales de gran valor, derivados de una actividad primordial en estas familias: la cocina.

De acuerdo a estos resultados, los huertos familiares o solares de X-Mejía son un espacio físico y cultural que permite la reproducción de saberes y prácticas culturales de gran valor. Fomentan la convivencia comunitaria, generan ambientes emocionales gratificantes y de mucho agrado y son centrales en el apoyo y el fomento de la economía familiar y comunal de este ejido.

#### LOS PLATILLOS, BEBIDAS Y DULCES RITUALES Y LOS INGREDIENTES PARA ELABORARLOS

Consideramos que un paso relevante en nuestro análisis es el que se desprende de la precisión de cuáles platillos e ingredientes provienen de los huertos familiares, la milpa, la cacería tradicional, la apicultura y la ganadería y subrayar aún más si efectivamente el huerto familiar es un espacio social y cultural que contribuye significativamente a satisfacer las necesidades materiales, fisiológicas, sociales y culturales, que dan identidad a las familias del ejido de X-Mejía.

CUADRO I. Platillos, bebidas y dulces empleados en ceremonias y rituales agrícolas, religiosos y rituales de paso de las familias campesinas en X-Mejía, Hopelchén, Campeche

<i>Núm.</i>	<i>Nombres de los platillos, bebidas y dulces</i>	<i>Rituales agrícolas-religiosos</i>	<i>Rituales de paso</i>
1	atole con harina de arroz	X	
2	atole de maíz nuevo	X	
3	balché	X	
4	bisteces de res		X
5	buñuelos	X	
6	cerveza		
7	chicharrón de puerco	X	
8	chocolate con agua	X	X
9	cochinita pibil		X
10	dulce de arroz con coco	X	
11	dulce de calabaza	X	
12	dulce de camote	X	
13	dulce de ciruela	X	
14	dulce de makal	X	
15	dulce de nance	X	
16	dulce de ñame	X	
17	dulce de papaya	X	X
18	dulce de yuca	X	
19	ensalada de coditos (sopa fría)		X
20	ensalada de verduras (ensalada rusa)		X
21	espagueti		X
22	frijol con puerco	X	
23	jijuch (bebida de maíz con miel)	X	
24	<i>k'ool</i>	X	
25	manjar blanco	X	
26	mole de pollo		X
27	pasteles		
28	pavo en chirmole	X	X
29	pavo en escabeche	X	X
30	pavo en pibil		X
31	pibipollos con xpelón	X	

CUADRO 1. Platillos, bebidas y dulces empleados en ceremonias y rituales agrícolas, religiosos y rituales de paso de las familias campesinas en X-Mejía, Hopelchén, Campeche (continuación)

Núm.	Nombres de los platillos, bebidas y dulces	Rituales agrícolas-religiosos	Rituales de paso
32	pollo en escabeche	X	X
33	pollo en pibil		X
34	pozole (bebida a base de maíz)	X	
35	refresco		
36	relleno negro	X	X
37	<i>saka'</i>	X	
38	<i>sikil kaab</i> (dulce de pepita de calabaza y miel)	X	
39	<i>sikil p'aak</i> (salsa de tomate y pepita de calabaza)	X	X
40	tamal colado	X	X
41	tamal de pollo o gallina	X	X
42	tamalitos de <i>X-pélon</i>	X	
43	<i>tuti waaj</i> (panes de maíz)	X	

Fuente: Investigación directa 2010-2011

Durante las entrevistas realizadas se identificaron 43 platillos, bebidas y dulces empleados en rituales y ceremonias de las familias campesinas de X-Mejía (véase cuadro 1).

Los resultados muestran que del total de 76 ingredientes utilizados, 43 de ellos (57 %), provienen de las estrategias productivas de las familias campesinas de X-Mejía. En orden de importancia: el huerto familiar o solar (54 %), la milpa (26 %), la cacería tradicional (14 %), la apicultura, ganadería y extracción y recolección (2 %), respectivamente (véase cuadro 2). Mientras que 33 ingredientes (43 %), son adquiridos en tiendas y mercados, dentro y fuera de esta comunidad (véase cuadro 3).

La agrobiodiversidad presente en los dos principales agroecosistemas tradicionales: la milpa y el huerto familiar o solar, proporcionaron 80 % de los satisfactores para la elaboración de los platillos, bebidas y dulces rituales de estas familias. Destaca el papel del

CUADRO 2. Agrobiodiversidad proveniente de las estrategias de uso múltiple, utilizada para elaborar platillos, bebidas y dulces en los rituales de las familias campesinas en X-Mejía, Hopelchén, Campeche

Núm.	Ingrediente	Nombre científico	Procedencia
1	achiote	<i>Bixa orellana</i>	Huerto
2	cebollina	<i>Allium schoenoprasum</i>	Huerto
3	cerdo	<i>Sus scrofa domestica</i>	Huerto
4	chaya	<i>Cnidoscolus chayamansa</i>	Huerto
5	chile habanero	<i>Capsicum chinense</i>	Huerto
6	chile <i>k'atik</i>	<i>Capsicum annuum</i>	Huerto
7	cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	Huerto
8	ciruela	<i>Spondias sp.</i>	Huerto
9	coco	<i>Cocos nucifera</i>	Huerto
10	epazote	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Huerto
11	hierbabuena	<i>Menta sativa</i>	Huerto
12	hoja de plátano	<i>Musa spp.</i>	Huerto
13	huevo	<i>Gallus gallus</i>	Huerto
14	limón	<i>Citrus aurantifolia</i>	Huerto
15	manteca de cerdo	<i>Sus scrofa domestica</i>	Huerto
16	nance	<i>Byrsonima crassifolia</i>	Huerto
17	naranja agria	<i>Citrus aurantium</i>	Huerto
18	naranja dulce	<i>Citrus sinensis</i>	Huerto
19	orégano para cocinar	<i>Lippia graveolens</i>	Huerto
20	papaya	<i>Carica papaya</i>	Huerto
21	pavo doméstico	<i>Meleagris gallopavo</i>	Huerto
22	pollo/gallina	<i>Gallus gallus</i>	Huerto
23	rabanitos	<i>Raphanus sativus</i>	Huerto
24	calabaza	<i>Cucurbita spp.</i>	milpa
25	camote	<i>Ipomea batatas</i>	milpa
26	chayote	<i>Sechium edule</i>	milpa
27	frijol <i>samá</i>	<i>Phaseolus spp.</i>	milpa
28	frijol X-pelón	<i>Vigna unguiculata</i>	milpa
29	Ibes	<i>Phaseolus lunatus</i>	milpa
30	maíz	<i>Zea mays</i>	milpa
31	makal	<i>Xanthosoma yucatanense</i>	milpa
32	pepita de calabaza	<i>Cucurbita spp.</i>	milpa
33	plátano macho	<i>Musa spp.</i>	milpa
34	yuca	<i>Manihot esculeta</i>	milpa
35	hocofaisán	<i>Crax rubra</i>	cacería tradicional

CUADRO 2. Agrobiodiversidad proveniente de las estrategias de uso múltiple, utilizada para elaborar platillos, bebidas y dulces en los rituales de las familias campesinas en X-Mejía, Hopelchén, Campeche (continuación)

Núm.	Ingrediente	Nombre científico	Procedencia
36	jabalí	<i>Pecari tayacu</i>	cacería tradicional
37	pavo de monte	<i>Meleagris ocellata</i>	cacería tradicional
38	pizot	<i>Nasua narica</i>	cacería tradicional
39	sereque	<i>Dasyprocta punctata</i>	cacería tradicional
40	venado	<i>Odocoyleus virginianus</i> y <i>Mazama americana</i>	cacería tradicional
41	miel	<i>Apis mellifera</i>	apicultura
42	res	<i>Bos Taurus</i>	ganadería
43	balché	<i>Lonchocarpus longistylus</i>	extracción y recolección

Fuente: Investigación directa 2010-2011.

CUADRO 3. Ingredientes adquiridos en tiendas o mercados para elaborar platillos, bebidas y dulces rituales de las familias campesinas en X-Mejía, Hopelchén, Campeche

Núm.	Ingrediente	Núm.	Ingrediente
1	aceite	18	harina de arroz
2	ajo	19	jamón
3	arroz	20	leche media crema
4	azúcar	21	mayonesa
5	canela	22	mole
6	cebolla	23	papa
7	cerveza	24	piloncillo
8	chicharos	25	pimienta
9	chile de árbol	26	piña
10	chile jalapeño	27	queso
11	chocolate	28	refrescos
12	clavo	29	repollo
13	comino	30	sal
14	dulces	31	sopa de coditos
15	espaguetti	32	tomate
16	galletas	33	zanahoria
17	harina		

Fuente: Investigación directa 2010-2011.

Cuadro 4. Origen de la agrobiodiversidad empleada en los rituales de las familias campesinas en X-Mejía, Hopelchén, Campeche

Núm.	Estrategia productiva	Satisfactores	Porcentaje
1	Huerto familiar o solar	23	54
2	Milpa	11	26
3	Cacería tradicional	6	14
4	Ganadería	1	2
5	Apicultura	1	2
6	Extracción y recolección	1	2
	Total	43	100

Fuente: Investigación directa 2010-2011.

huerto familiar como proveedor de más de la mitad de estos satisfactores (véase cuadro 4).

Pero esta agrobiodiversidad puede estar en sus propios solares o pertenecer a familiares o vecinos, y se establecen redes de intercambio y compra/venta para preparar sus platillos, bebidas y dulces rituales, resultados que concuerdan con lo mencionado por autores como Kimber (2004).

Un aspecto destacable es la fauna en el solar, que es criada y mantenida especialmente para los tres tipos de rituales identificados (agrarios, del ciclo litúrgico católico y de paso o transición).

A este respecto, los trabajos de Herrera (1994) y Estrada *et al.* (1998), reportan que la fauna doméstica en los solares se reserva para elaborar platillos que se emplean en festividades o rituales religiosos, agrícolas y de paso o transición. Deliberadamente se separan cerdos, gallinas y pavos para fechas específicas, y son las mujeres las que toman esta decisión y se encargan de criarlos y alimentarlos (Herrera 1994), situación que también se observó en los solares de X-Mejía.

La cacería tradicional también es importante proveedora de recursos proteínicos (14.63 %) para estos platillos rituales, aunque claro está que es una actividad que depende de la oportunidad que tengan las familias para obtener estos productos.

En cuanto a los insumos que deben ser comprados, destacan la sal, la cebolla, el ajo, el aceite, tomate, repollo, papa, comino y clavo.

En ocasiones como en cumpleaños, se compran pasteles, mientras que el uso de refrescos y cerveza está presente sobre todo en las ceremonias de transición o de paso de las familias campesinas, así como la ensalada rusa, el espagueti, la ensalada de coditos, el mole con pollo o los buñuelos, que representan nuevos elementos que se han incorporando a los rituales de las familias campesinas de X-Mejía, y que responden al acceso que están teniendo a diversos mercados, medios de comunicación y sabores que son de su agrado.

Pero no sólo se adquieren nuevos elementos para integrar en ceremonias y rituales, sino que también se pueden comprar ingredientes tradicionales como el cilantro, el achiote, el tomate, entre otros, con lo cual se han diversificado sus opciones para obtener los recursos necesarios para la elaboración de platillos, bebidas y dulces rituales.

Un elemento que ha sufrido adaptaciones en cuanto a su origen es la miel empleada para la elaboración de bebidas y dulces rituales, anteriormente utilizaban sobre todo la miel proveniente de la abeja del género *Melipona*, pero según comentan las personas entrevistadas, este recurso ha disminuido mucho, hasta casi desaparecer, por lo que utilizan la miel proveniente del género *Apis*, que es la que crían en sus apiarios.

Esta misma adaptación y diversificación de opciones se dio desde la llegada de los españoles, Mariaca y colaboradores (2010) mencionan que, por ejemplo, se cambió el uso del cerdo en vez del perro al que estaban acostumbrados, así mismo la gallina fue incorporada a la alimentación cotidiana y ritual de los mayas peninsulares con el paso del tiempo.

Los solares mayas de X-Mejía han sufrido transformaciones y adaptaciones. Actualmente el uso de la agrobiodiversidad local y los nuevos elementos que se están incorporando se encuentran en constante compromiso y los cambios en las identidades culturales son negociadas, recreadas y celebradas como una “tradicción” que es continuamente redefinida como lo menciona Christie 2004.

El conocimiento y actividades por género que se observaron en las familias entrevistadas, incluyendo las formas y técnicas de preparación y selección de platillos, bebidas y dulces específicos para cada tipo ritual, son selectivamente transmitidos por una generación a la si-

guiente, así los niños y las niñas de esta comunidad se nutren de sabores, olores, texturas, tradiciones y creencias de las generaciones mayores, moldeando su percepción ambiental. Todos estos valores no materiales, pero con un gran significado simbólico y emocional, son de suma importancia para las familias campesinas de X-Mejía.

La tradición culinaria ritual tiene gran importancia en la identidad cultural de esta comunidad, así como los elementos de agrobiodiversidad e infraestructura de sus huertos familiares y solares, que les proporcionan no sólo alimentos e ingresos económicos (Aké *et al.* 1999), sino también elementos emocionales, rituales y espirituales.

Nuestros resultados concuerdan en cierta forma con un estudio realizado por el Instituto Nacional de Investigación Agraria de Perú (INIA 2007), con grupos indígenas andinos. Los autores destacaron una correspondencia entre festividades, rituales y faenas comunales con la conservación *in situ* de la agrobiodiversidad.

Así también con los trabajos de Terán y Rasmussen (1994), Herrera (1994) y Juan-Pérez y Madrigal-Uribe (2005) quienes reportaron la presencia de agrobiodiversidad empleada para la elaboración de platillos y dulces para los altares de santos, difuntos y para diversas ceremonias que honran a los dioses, dentro de la cosmovisión de comunidades indígenas en México que permiten la convivencia con vecinos y parientes.

Incluso Laurie Greenberg (2003), en su estudio de etnicidad y cambio entre migrantes yucatecos en Quintana Roo, observó un vínculo entre el huerto familiar con el mantenimiento y continuidad de la identidad cultural. Encontró que las especies nativas de Yucatán, o que han sido utilizadas por mucho tiempo en los platillos típicos yucatecos, fueron las plantas más comunes en estos huertos, que ofrecen a las familias un sitio para la expresión individual y étnica, autonomía en la continuación de sus prácticas de subsistencia y control sobre su dieta.

Los resultados de esta investigación destacan la permanencia de saberes y rituales agrícolas a través del tiempo, porque son prácticas culturales que sostienen su alimentación y la economía familiar. Sus prácticas rituales agrícolas, religiosas y de pasaje en el ciclo de vida familiar, contribuyen además a otorgar identidad a las personas y

dan un sentido espiritual a los fenómenos y hechos naturales o sociales de su cotidianidad. En X-Mejía hay pues una relación muy fuerte entre el valor económico de estas ceremonias con el sentido espiritual y de identidad que otorgan. Es un sistema que se sostiene porque está al mismo tiempo dependiendo de una agrobiodiversidad, en especial, la del huerto familiar y la milpa, recursos naturales a los que se les protege y venera. Nuestros resultados además se encaminan a señalar la necesidad de entender las vivencias campesinas y llamar a la reflexión sobre el papel de la agrobiodiversidad como fin y medio de la ritualidad. Las presiones culturales y tecnológicas que se presentan actualmente en muchas comunidades indígenas están afectando sus estilos étnicos de percibir y apropiarse de sus recursos naturales (INIA 2007). Alteran sus ciclos culturales anuales, aquellos que les permiten mantener su identidad cultural y su continuidad a través de la transmisión de conocimientos tradicionales en aspectos como la preparación de platillos, bebidas y dulces ceremoniales que fomentan el aprendizaje social, la convivencia y la reproducción cultural (Christie 2004). Además, la supervivencia de los grupos humanos no sólo es un tema que incluye el debate o análisis de los aspectos materiales relacionados con la subsistencia biológica, sino también con aquella dimensión que involucra los sentidos espirituales, emocionales y de identidad de los pueblos.

## CONSIDERACIONES FINALES

La permanencia y supervivencia de la comunidad maya de X-Mejía se debe a que han mantenido su estrategia de uso múltiple de los recursos naturales, la cual incluye la milpa, el huerto familiar o solar, la cacería tradicional, la extracción y recolección en el monte y la apicultura. A la par han incorporado diversas actividades productivas como la extracción de chicle y el aprovechamiento forestal.

Esta estrategia refleja sus estilos étnicos de uso y apropiación de los recursos naturales locales, su cosmovisión, organización social y su identidad. Aspectos que definen, en la percepción de los propios habitantes de X-Mejía, sus parámetros de calidad de vida, pues, cuentan con recursos para su alimentación para generar un ingreso

económico y además reproducir diversos rituales y ceremonias propios de sus ancestros que les permiten sortear la vulnerabilidad de las condiciones ambientales en las que viven.

En esta estrategia los huertos familiares o solares, y su agrobiodiversidad asociada, tienen un significado importante porque contribuyen a satisfacer necesidades alimenticias y económicas y permiten elaborar platillos, bebidas y dulces empleados para los rituales agrícolas relacionados con la milpa, la religión católica y con el ciclo de vida o de pasaje de estas familias.

De igual forma la infraestructura del solar permite la construcción del horno subterráneo (*pib*) donde serán cocinados los alimentos y se almacena agua de lluvia, elementos significativos en la elaboración de los platillos, bebidas y dulces rituales.

Esta agrobiodiversidad tiene un valor de uso ritual, para la población de estudio porque es parte de la herencia de sus antepasados y determinante de su identidad. Las personas que participan en la preparación y elaboración de platillos, bebidas y dulces rituales, aprenden las obligaciones familiares, sociales y valores morales de su comunidad. Los resultados de esta investigación contribuyen a la reflexión acerca de los aspectos culturales, productivos y económicos que deben considerarse a la hora de hablar de estrategias de vida de las comunidades mayas de Campeche, cuando se pregunta acerca de los elementos socioculturales que forman parte del patrimonio cultural de las familias campesinas de esta región del país y cuando se requiere tomar decisiones sobre lo que es o no importante para los pueblos. Las estrategias de vida de las familias campesinas mayas peninsulares deben ser analizadas en su contexto cultural, de tal manera que los programas que promueven la implementación de huertos familiares, para el desarrollo comunitario rural, deben considerar sus aportaciones para mejorar la autosubsistencia y la generación de excedentes con fines económicos y, al mismo tiempo, promover su mantenimiento como áreas de conservación de una agrobiodiversidad que fortalece su cosmovisión e identidad cultural. Así, hay una revaloración de su patrimonio cultural y biológico, reivindicando la heterogeneidad cultural y contraponiéndose a la visión global que busca la uniformización de las necesidades de los grupos humanos.

## REFERENCIAS

- AKÉ, Adrián, Marcelino ÁVILA y Juan JIMÉNEZ-OSORNIO, *El valor de los productos directos que se obtienen en el agroecosistema solar; el caso de Hocabá, Yucatán*, Merida, Facultad de Economía, Universidad Autónoma de Yucatán, 1999.
- ARIAS REYES, Luis Manuel, *La producción milpera actual en Yaxcaba Yucatán*, en Efraím Hernández Xolocotzi, Eduardo Bello y Samuel Levy, eds., *La milpa en Yucatán. Un sistema de producción agrícola tradicional*, tomo I, México, Colegio de Postgraduados, 1995.
- BAÑOS, Othón, “El hábitat rural de Yucatán: entre la tradición y la modernidad”, *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, Zamora, El Colegio de Michoacán, núm. 92, vol. XXIII, otoño 2002, 159-194.
- BARFIELD, Thomas, *Diccionario de antropología*, México, Siglo XXI Editores, 2000.
- BASTARRACHEA, Juan Ramón, “La vegetación maya: otra forma de cosmovisión”, en J. L. Chávez Servia, J. Tuxill y D. I. Jarvis, eds., *Manejo de la diversidad de los cultivos en los agroecosistemas tradicionales*, Cali, Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos, 2004.
- BRACAMONTE Y SOSA, Pedro, *La conquista inconclusa de Yucatán. Los mayas de la montaña, 1560-1680*, México, Ciesas, Universidad de Quintana Roo, Miguel Ángel Porrúa, 2001.
- BRODA, Johanna y Félix BÁEZ-JORGE, “Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas en México”, en *Biblioteca Mexicana*, México, Conaculta, Fondo de Cultura Económica, 2001.
- CABALLERO, Javier, “Maya Homegardens: Past, Present and Future”, *Etnoecológica*, 1, 1992, 35-54.
- CASO BARRERA, Laura, *Caminos en la selva: migración, comercio y resistencia. Mayas yucatecos e itzaes, siglos XVII-XIX*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2002.
- CHRISTIE, María Elisa, “Kitchenspace, Fiestas and Cultural Reproduction in Mexican House-Lot Gardens”, *The Geographical Review*, 94 (3), 2004, 368-390.

- CHUC UC, Cessia Esther, *T'sayatsil: El don de la reciprocidad entre los mayas contemporáneos*, Campeche, Universidad Autónoma de Campeche, 2008.
- ESTRADA LUGO, Erín, Eduardo BELLO BALTAZAR *et al.*, “Dimensiones de la Etnobotánica: el solar maya como espacio social”, en Jesús Cuevas Sánchez *et al.*, eds., *Lecturas en Etnobotánica*, Publicaciones del Programa Nacional de Etnobotánica, México, Universidad Autónoma Chapingo, 1998.
- ESTRADA LUGO, Erín, “Grupo doméstico y usos del parentesco entre los mayas macehuales del Centro de Quintana Roo. El caso del Ejido Xhazil y Anexos”, tesis de doctorado en Antropología Social, México, Universidad Iberoamericana, 2005.
- GONZÁLEZ-JÁCOME, Alba, “Conversión social y cultural. De los agroecosistemas tradicionales a los alternativos en México”, en Alba González-Jácome, Silvia del Amo y Francisco Gurri, eds., *Los nuevos caminos de la agricultura: procesos de conversión y perspectivas*, México, Universidad Iberoamericana y Plaza Valdés, 2007.
- \_\_\_\_\_, *El maíz como producto cultural desde los tiempos antiguos*, en Carmen Morales y Catalina Rodríguez, eds., *Diario de Campo No. 52, Desgranando una mazorca. Orígenes y etnografía de los maíces nativos*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2009.
- GREENBERG, Laurie, “Women in the Garden and Kitchen: The Role of Cuisine in the Conservation of Traditional House Lot Crops among Yucatec Mayan Immigrants”, en Patricia Howard, ed., *Women and Plants: Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation*, Zed Books, octubre de 2003.
- HERNÁNDEZ XOLOCOTZI, Efraím, Eduardo BELLO y Samuel LEVY, “La roza-tumba y quema en Yucatán”, en Efraím Hernández Xolocotzi, Eduardo Bello y Samuel Levy, eds., *La milpa en Yucatán. Un sistema de producción agrícola tradicional*, tomo I, México, Colegio de Postgraduados, 1995.
- HERRERA CASTRO, Natividad, *Los huertos familiares mayas en el oriente de Yucatán. Etnoflora yucatanense*, fascículo 9, México, Universidad Autónoma de Yucatán, 1994.
- HOWARD, Patricia, “Gender and Social Dynamics in Swidden and

- Homegardens in Latin America”, en Mohan Kumar y Ramachandran Nair, eds., *Tropical Homegardens a Time-Tested Example of Sustainable Agroforestry*, Dordrecht, Springer Science, 2006.
- HUAI, Huyin y Alan HAMILTON, “Characteristics and functions of traditional homegardens: a review”, *Front. Biol. China*, 4(2), 2009, 151-157.
- INAI, *Fiestas y rituales en la conservación de la agrobiodiversidad en el Perú*, Lima, Instituto Nacional de Investigación Agraria, 2007.
- JUÁN-PÉREZ, José y Delfino MADRIGAL-URIBE, “Huertos, diversidad y alimentación en una zona de transición ecológica del Edo. de México”, *Ciencia Ergo Sum*, 12, 2005, 54-63.
- KONRAD, Herman, *Historia de la Región*, en William Folan, María Consuelo Sánchez y José Manuel Ortega, eds., *Naturaleza y cultura en Calakmul*, Campeche, Universidad Autónoma de Campeche, 1999.
- KIMBER, Clarissa, “Gardens and Dwelling: People in Vernacular Gardens”, *Geographical Review, People, Places & Gardens*, vol. 94, 2004, 263-283.
- NEWTON ANDERSON, Eugene, “Gardens in tropical America and tropical Asia”, *Biótica*, Nueva época, 1, 1993, 81-102.
- MARIACA, Ramón, Alba GONZÁLEZ-JÁCOME y Luis ARIAS, *El huerto maya yucateco en el siglo XVI*, México, Ecosur, Cinvestav, FOMIX, UIM QROO, Comcytey, 2010.
- MARTÍNEZ-BALLESTÉ, Andrea, Carlos MARTORELL y Javier CABALLERO, “Cultural or ecological sustainability? The effect of cultural change on Sabal Palm management among the Lowland Maya of Mexico”, *Ecology and Society*, 11 (2) 27, 2006, 1-13.
- PONETTE-GONZÁLEZ, Alexandra, “2001: A Household Analysis of Huastec Maya Agriculture and Land use at the Height of the Coffee Crisis”, *Human Ecology*, 35, 2007, 289-301.
- PORTER-BOLLAND, Luciana, María Consuelo SÁNCHEZ GONZÁLEZ y Edward ELLIS, “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*, México, UNAM, núm. 66, 2008, 65-80.

- REINHARDT, Sylvia, *Huertos familiares; tesoros de diversidad*. Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ), 2007.
- RUDEBJER, Per, Boudy VAN SCHAGEN *et al.*, “Teaching Agrobiodiversity: a Curriculum Guide for Higher Education”, *Biodiversity International*, Roma, 2011.
- STHAPIT, Bhuwon, Resham GAUTAM y Pablo EYZAGUIRRE, “The Value of Home Gardens to Small Farmers”, en Resham Gautam, Bhuwon Sthapit y Pratap Shrestha, eds., *Home Gardens in Nepal: Proceeding of a Workshop on Enhancing the Contribution of Home Garden to on-Farm Management of Plant Genetic Resources and to Improve the Livelihoods of Nepalese Farmers: Lessons Learned and Policy Implications*, Pokhara, LI-BIRD, Bioversity International and SDC, 2006.
- TERÁN, Silvia y Christian RASMUSSEN, *La milpa de los mayas. La agricultura de los mayas prehispánicos y actuales del noreste de Yucatán*, México, Gobierno del Estado de Yucatán, 1994.
- \_\_\_\_\_, *Jinetes del cielo maya: dioses y diosas de la lluvia en Xocén*, México, Universidad Autónoma de Yucatán, 2008.
- TERÁN, Silvia, Christian RASMUSSEN y Olivio MAY, *Las plantas de la milpa entre los mayas*, México, Fundación Tun Ben Kin A.C., 1998.
- THOMPSON, Eric, *Historia y religión de los mayas*, México, Siglo XXI, 1975.
- TOLEDO, Víctor, Narciso BARRERA-BASSOLS *et al.*, *Etnoecología de los Mayas yucatecos. Yucatec Maya Ethnoecology. Recopilación de textos*, México, Etnoecología A.C., Laboratorio de Etnoecología, UNAM, 2008.
- TUZ, Chi Lázaro, “Así es nuestro pensamiento. Cosmovisión e identidad en los rituales agrícolas de los mayas peninsulares”, tesis de doctorado, Salamanca, Universidad de Salamanca, 2009.
- VILLA ROJAS, Alfonso, *Estudios etnológicos: los mayas*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, 1995.

FECHA DE RECEPCIÓN DEL ARTÍCULO: 16 de marzo de 2012

FECHA DE APROBACIÓN: 26 de abril de 2012

FECHA DE RECEPCIÓN DE LA VERSIÓN FINAL: 23 de mayo de 2012