

COLECTIVO MÚUL MEYAJ: TRABAJANDO POR LA MILPA MAYA

Escrito por: Wendy Pérez
18/06/2021

Familias de campesinos y artesanos conforman este grupo que acerca cultivos y productos mayas a través de su tienda ubicada en Mérida, Yucatán.



Recuerden estos nombres: E'jub, Chak chóop, K'aan náal, Sak náal y Kutantsu', corresponden a los maíces morado, rojo, amarillo, blanco y uno a punto de extinción, respectivamente, que puedes encontrar en la tienda del Colectivo Múul Meyaj, establecida en Mérida, Yucatán.

Con más de tres años de inicio, esta idea convertida en realidad gracias a Amir Tun Molina, ingeniero en Desarrollo Comunitario, maya originario de la comunidad de Timucuy (al centro del Estado), ha logrado reunir productos de 90 familias de puntos como Chacsinkin; Xoy (Peto); Tekik de Regil, Xmatkuil y Cantamayec, entre otros.

“El significado del colectivo es: ‘Trabajemos en conjunto’ (Múul Meyaj), y eso es lo que buscamos, que el talento existente en comunidades como la que yo nací se vea, valore y se conserve para que creen sus propias empresas rurales y empoderen talentos y oficios”, dice Amir, quien considera determinante el haber nacido en una comunidad maya para entender los códigos sociales y comunicar asertivamente el espíritu de este grupo.

Recuerda que a inicios de 2018 comenzaron con el “Viernes de Frescos”, que ofertaba en la capital yucateca productos de diferentes partes del estado, con el eslogan “del campo a tu mesa”, y apoyados de tiendas comunitarias, algunos restauranteros y otros clientes ocasionales, los entregaban en el Parque de Santa Ana, en Mérida.

“Las canastas o *sabukan* se enriquecían con lo generado en la tierra y por las manos de 12 comunidades que llenaban estos pedidos con semillas, maíces criollos, tortillas hechas a mano, huevos frescos y hasta comida preparada”.



Fotografía: Múul Meyaj

Poco tiempo después, un año exactamente, abrieron su dirección física en Calle 45, donde sumaron artesanías de barro, bejuco, huano, una serie de textiles e insumos inspirados en el rescate de las mieles meliponas.

Amir Tun Molina, un hombre de 30 años, se ha aliado con una serie de emprendedores que, como él, creen en la colectividad y en el baluarte viviente de ancianos y ancianas de las comunidades.

“Los abuelos y abuelas cada vez que fallecen se llevan mucha historia, conocimientos, todo eso se pierde, y no podemos darnos ese privilegio. Las nuevas generaciones tienen que reaccionar y tomar ese saber y hacerlo valer”, enfatiza el yucateco que recuerda agradecido el apoyo incondicional en el arranque de chefs y proyectos como El Barrio, de Juan González; Claudia Cantón, de la tienda Vida Sustentable; la ecotienda Ya’ Axtal y Aromas Orgánicos de Carolina Ruiz.

“Mi labor desde entonces ha sido la gestión y ponerle nombre e historia a cada maestro Múul Meyaj que está en el colectivo, y consecuentemente mostrarles a los clientes -que ya no sólo son locales-, el impacto que tiene su compra y el importante aporte al eslabón del comercio justo”.



Fotografía: Múul Meyaj

LA MILPA QUE DA VIDA

Semillas de maíces criollos; tostadas artesanales enriquecidas con más de 20 sabores -achiote, relleno negro, chaya, epazote, chile amashito, papadzul-; venta de masa, tortillas y botanas con un mix de semillas de la milpa son parte de la oferta relacionada con este milenario grano que se vende en el Colectivo Múul Meyaj. Pues para Amir y los integrantes de esta iniciativa, la milpa no es sólo un sistema productivo, existe una relación cosmogónica: “la milpa es una religión para los abuelos”.

“Maíz, calabaza, pepino y frijol espelón e ibes son algunos de los productos que crecen en ellas y que directamente el colectivo trabaja con 10 familias, cuatro en Timucuy y seis al sur, en Chacsinkin y Xoy, que nos acercan a maíces criollos muy especiales, entre ellos el Kutantsu’, que es blanco y pequeño, en total peligro de extinción, y el gallito o **Nal-Tel**”, narra Amir, resaltando el papel ceremonial de este cereal en el Hanal Pixan, Día de Muerto Maya y en los convivios cuando se hace el pib.

“Todo se debe plantear desde el entender de su forma de organización y su relación comunitaria y hacia la naturaleza, si lo hacemos basados en el discurso urbano no funcionará”.

Por ello está trabajando en reactivar cinco rutas temáticas que acercan al consumidor foráneo a los “hacedores” de estos tesoros alimenticios.



Fotografía: Múul Meyaj

“Espero, tras la pandemia, volver en septiembre con estas rutas, donde se conocen de primera mano las historias de personajes como Abelardo IC, artesano de la comunidad de Maní que hace sombreros con guano; o de las tejedoras Doña Maruch y Doña Miguelina Un.

“Todos tienen una edad de 70 años por eso también estamos trabajando en un proyecto donde queremos relacionarnos con la comunidad educativa e ir creando con Timucuy una Escuela de Agricultura y de Rescate de Técnicas Ancestrales, que dé la oportunidad a los artesanos de impartir talleres en las aulas, y que sirva para concientizarlos a los jóvenes, no solo de su rescate, sino de su papel como fuente de ingresos”.

Pues como bien menciona este emprendedor: “esas personas se van a ir, pero a través de sus oficios se quedan con nosotros”.

Apoya al colectivo adquiriendo sus productos en su tienda ubicada en Calle 45, número 499, entre 58 y 60 del Barrio de Santa Ana, Mérida, Yucatán. Contáctalos al teléfono 999 743 9226 o en sus redes FB: [Colectivo Muul Meyaj](#), IG: [@muulmeyaj](#) y en su web: colectivomuulmeyaj.wixsite.com/website.



Fotografía: Múul Meyaj