

MAÍZ CRIOLLO KANTUNIL, CONSERVACIÓN DE SEMILLAS LOCALES

Escrito por: Mariana Castillo
24/11/2022

Con el trabajo de familias yucatecas se sigue dando valor al territorio.



Maíz Criollo Kantunil es una agrupación que lleva trabajando seis años en esta localidad del centro de Yucatán y que comenzó como una iniciativa familiar de Édgar Miranda Gamboa. Poco a poco, se fueron sumando más personas del pueblo.

Aunque su objetivo principal es la conservación de semillas, la valoración de las prácticas agrícolas, el auto sustento y la integración de nuevas generaciones, a partir de compartir experiencias y trabajar en equipo, han encontrado mayor cohesión social y otros caminos a seguir en lo agroecológico y comunitario.

Carlos Ruíz Cat, Nelly Cat Pool, José Luis Gamboa Cárdenas, Carlos Ruíz Navarro, Santos Navarro Ceh, Elsie García Ceh y Glendi Herrera Valle comparten más sobre esta iniciativa mientras el sonido de los grillos nos acompaña en uno de los terrenos de siembra a pleno atardecer.

José Luis considera que no hay que perder la costumbre de tener esas semillas y variedades: “son algo nuestro, todas vienen de los abuelos, de los ancestros, es una herencia. El reto que tenemos es multiplicarlas para que luego tengamos otros compañeros que sean parte del proyecto de conservación”.



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil

Si algo caracteriza a sus milpas es la variedad: cada persona agricultora tiene métodos, conocimientos, variedades y

especialidades propias, por lo que planean su siembra a su estilo y forma, según lo que se presente en cada ciclo. Además, ninguno es igual. En esta zona existen los maíces de ciclo corto (que tardan de dos a tres meses en estar listos) y de ciclo largo (de tres a tres meses y medio).

Por ejemplo, Carlos, quien empezó a sembrar desde los ocho años con sus padres y abuelos en el monte, tiene al menos 10 variedades entre las cuales están palomero, *pix cristo*, *nal te 'el*, *nal xoy*, *xmejen nal*, *xnuk nal* y *eh hu*.

La parcela donde conversamos sirve para prácticas de mejoramiento participativo y ahí tienen **maíces palomeros**. Édgar muestra un interés especial por esta variedad y, hasta el momento, han sembrado de tres colores diferentes como el morado y el rojo, que en sus palabras: “es difícil que se exprese en este tipo de tierra”. Observan qué tal se adapta al temporal, seleccionan las mazorcas ideales y prueban qué porcentaje de grano reventador tiene.

Cada uno de ellos cuenta con una formación distinta: hay ingenieros agrónomos, agroecólogos, auxiliares técnicos y técnicos agropecuarios, además de ser agricultores experimentados con generaciones detrás que les respaldan, lo cual va ayudando a que su desarrollo combine saberes y visiones.



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil

Édgar explica que tienen registros de las dos cosechas anteriores para ver cómo se ha comportado cada parcela y cuáles maíces se adaptan mejor en ellas: “este es el tercer año y sabemos que no es comparativo ya que cada una se expresa en sus características particulares, eso es importante. Hacemos proceso de selección de las plantas, marcamos las mejores mazorcas, hacemos estimaciones de rendimientos para ver qué capacidades tiene cada variedad”.

Llama mi atención ver la caña doblada a diferencia de otros maizales y me explican que así lo hacen para que esta se seque más rápido y que a los pájaros se les dificulte ahuecarlo, pelarlo. Carlos señala hacia un lado, comparte que sembró cinco mecates, que hay sandía y más a la vueltita”, *x'pelónes*, un tipo de frijol negro de esta península. Ya luego tendrá zacate y caña que aprovechará para su ganado.

José Luis dice que hay **calabazas**, maíces y frijoles, pero también una gran gama de opciones como pepino, macal, jícama, pepino, cacahuete, yuca, etcétera: “este año estuvo bueno, no nos podemos quejar. El que trabajó la milpa debe tener un poco de ella. De dos hectáreas se podrá sacar alrededor de cuarenta o cincuenta bolsas de maíz”. Édgar, por su parte, estima que él tendrá un bulto y medio por mecate, es decir, treinta y siete bultos por hectárea. No hay generalidades ni reglas al pie de la letra sino adaptación constante.



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil

En maya, “cosechar” se dice *jooch, xul* es el sembrador que usan como herramienta, *joloch* es el nombre del olote, *pach pakal* es el sistema de cultivo de temporal.... aunque no hablan la lengua, su vocabulario se expresa en ella, los abuelos y las abuelas se comunican así todavía. También esa es otra resistencia presente y cotidiana.

Para limpiar áreas usan coa, no se ara la tierra, es siembra directa, a su capacidad, el terreno heterogéneo: los de Carlos están surcados, los de Édgar son con hilo y con el *xul* van haciendo algo que llaman pocetas, que es el espacio que se remueve con el pico y ponen la semilla.

Comenta que hace un año el rango del costo para la siembra rondaba de los 13 a los 15 mil pesos por hectárea con rendimientos por debajo de una tonelada: “un kilo sale entre 20 y 25 pesos y el mercado lo quiere comprar en cinco, seis pesos, así no se puede”.

Ante eso, su energía y trabajo diario lo invierten en buscar mejoras.

“Me interesa hacer innovaciones en mi parcela: **control de plagas** con hongos entomopatógenos y monitoreo, también muestreo. Aplicamos sustancias químicas selectivas que no son de amplio espectro, fórmulas selectivas de acuerdo a sus capacidades. Mi papel como representante, como quien hace gestiones, es buscar que todos vayamos adoptando prácticas más sustentables y agroecológicas”.



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil

José Luis considera que han aprendido a través del tiempo: “vamos jugando con lo que conocemos y creamos nuevas formas y eso es lo que se va a transmitir a los compañeros cada año ya que se presentan problemas totalmente diferentes. Eso es ser innovadores, a través de las experiencias en diferentes zonas, nos comunicamos y hay mucha interacción en el manejo”.

En Maíz Criollo Kantunil concuerdan en que hay poco maíz híbrido en su región por el alto costo que representa y porque hay arraigo al maíz nativo: “nos sirve de alimento y no lo vamos a dejar de hacer para que los que vienen atrás de nosotros lo sigan igual. A muchos les gusta un elote y si esto se acaba, ¿quién va a llevar un elote sancochado o unas tortillas torteadas a la mesa?”.

Precisamente los fines alimentarios para los maíces en Kantunil son múltiples ya que son la base de su cultura. Se preparan desde atoles, tamales, elotes sancochados (tiernos o hervidos), pozoles, esquites hasta *is waaj* o *iis waah*, una

tortilla hecha de maíz nuevo con o sin manteca que va sin nixtamalizar pues lo tierno del grano permite moldear su masa. Se dora al carbón para que quede crujiente como tostada.

El *joibí sáj* es un atole de maíz nuevo que se consume junto con el elote pibinal, una técnica de cocina maya en la que la mazorca pasa por un proceso de tres días. Se hace en un *pib* (horno bajo tierra) de 1 metro por 1.50 de diámetro entre brasas y piedra. Cuando está a cierta temperatura se meten los elotes y al centro del orificio se coloca agua para que se mantenga la cocción y la humedad. El secreto es que tiene adentro plantas como el *xoltenuc* que le dan un tono café muy especial. Su sabor es único: amaderado, dulce, herbal...



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil

José Luis provoca el antojo platicando que una de las comidas que preparan en la parcela son cacahuates con cebollina, naranja o limón, tomate, chile y cebolla, todo asado, acompañados con tortillas a mano.

Al respecto de la integración de las nuevas generaciones en esta actividad Édgar dice que todo depende de las dinámicas de cada familia ya que, si éstas no tienen tierras donde laborar, las juventudes van a preferir irse a otro lado; además de que ya hay más escuelas cercanas y posibilidades de movilidad.

“Nosotros tenemos espacio y trabajamos desde hace mucho tiempo. Puede haber quienes tengan intereses pero no tienen donde hacerlo. Recibimos a tres personas jóvenes al año para capacitación y queremos que continúen con lo que ya crearon con infraestructura y enfoque, así como ir buscando mercados para colocar productos a fin de que exista rentabilidad y seguir trabajando”.

El hijo de Carlos que lleva el mismo nombre, tiene veinticuatro años y si bien ya acompañaba a su padre a trabajar su milpa, se integró a este colectivo con el programa gubernamental de Jóvenes Construyendo el Futuro y quiere continuar aprendiendo en el campo.

Además de las milpas, en Maíz Criollo Kantunil trabaja otros huertos con rábano, cilantro, lechuga, cebollina, hierbabuena, chiles, jamaica, girasoles e *ibes*, otra variedad de frijol local. Suelen poner mesas y vender en el mercado local cuando es época y los excedentes los llevan a otros estados vecinos.



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil

También le venden a algunas fondas locales o a restaurantes como **Pancho Maíz** de Xóchitl Valdés y su equipo quienes comprenden que no siempre hay lo mismo y que hay que pagar lo que estos alimentos valen.

Enfatizan una y otra vez que su objetivo principal es la conservación y el autoconsumo. Actualmente alternan su actividad milpera con otras como apicultura, ganadería y lo que cada familia haga particularmente.

Agrega con orgullo que desde hace dos años organizan junto con otros productores de la región una pequeña Feria del Maíz. Este año tuvieron 30 mesas de exposición, además de talleres. Esperan ir creciendo, pero sobre todo logrando visibilizar la importancia de la labor agrícola y de las semillas, de la narrativa de que son más fuertes en colectivo que solo como individuos:

“También hace dos años, después de las tormentas tropicales, mucha gente buscaba maíz, así que entre los técnicos y facilitadores de Sembrando Vida juntamos 800 kilos de semilla para vender para que se llevarán a la zona Oriente y se la repartieron. Así que hemos movido más semillas que maíz para consumo”.



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil

Él finaliza con una reflexión necesaria que sus colegas comparten alrededor de la tierra y el territorio, nociones básica

para hablar sobre agricultura desde un enfoque social: “si tienes los recursos, hazlos producir. El enfoque es que si somos usuarios del territorio, si tenemos las semillas hay que reproducirlas para beneficiar a otros grupos y a productores que no tengan espacio para sembrar, pero que quieren comer elote. La idea es producir alimento para nosotros y para las otras personas. Cuando no trabajas tu parcela es muy fácil desajenarte de ello y en la primera oportunidad la vendes porque no sabes qué puedes conseguir con ella. Eso es lo que hemos estado platicando: ir fortaleciendo esa visión de que el territorio tiene valor y a través de la siembra se lo damos”.

Como nota al pie, el 3 de noviembre de 2022 se hizo la Declaratoria Oficial de que la milpa maya peninsular obtuvo la declaratoria como *Sistema Inteligente del Patrimonio Agrícola Mundial* por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés).

Desde hace años la Universidad Autónoma de Yucatán, el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo, así como familias milperas y autoridades de los tres estados de la península propusieron ser reconocidos en esta categoría.

Con ello se esperan más programas de apoyo enfocados a cultivos diversificados y de pequeña escala, con intenciones fuera de los esquemas por volumen, así como a la visibilización de la importancia de las familias agrícolas en el país.

Maíz Criollo Kantunil es uno de los tantos ejemplos del trabajo que sucede cotidianamente fuera de los reflectores en México y que hay que conocer. Hay gente con los pies en la tierra y manos a la obra en aras de la conservación biocultural presente y futura de manera comunitaria.

Puedes seguirles en su [página de Facebook](#) y preguntar en [Pancho Maíz en Mérida, Yucatán](#) qué alimentos han preparado con los maíces que les compran a este grupo.



Fotografía: Maíz Criollo Kantunil