Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional
Volumen 32, Número 60. Julio – Diciembre 2022
Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169

La (re)producción de las tradiciones agroalimentarias en los solares mayas de la Península de Yucatán, México

The (re)production of agri-food traditions in the Maya solares of the Peninsula of Yucatán, Mexico

DOI: https://doi.org/10.25836/es.v32i60.1263
e221263

Ana Julia Cabrera-Pacheco*
https://orcid.org/0000-0003-1740-7299

Fecha de recepción: 17 de junio de 2022.
Fecha de envío a evaluación: 26 de agosto de 2022.
Fecha de aceptación: 21 de septiembre de 2022.

*University of Edinburgh
School of GeoSciences, Drummond Street, EH8 9XP
Edimburgo, Escocia.
+44 (0) 131 650 9847
Dirección electrónica: aj.cabrerapacheco@gmail.com

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.

Resumen / Abstract

Objetivo: Explorar cómo los conocimientos y las prácticas agroalimentarias de las mujeres mayas en sus solares posibilitan la reproducción continua de las formas de vida maya peninsulares. Metodología: Métodos cualitativos: encuestas, entrevistas semiestructuradas, observación participante y caminatas comentadas en solares, parcelas y milpas. Una revisión documental sobre los temas principales complementó esta información. Resultados: Las mujeres mayas realizan sus actividades agroalimentarias en los solares dentro de los territorios bioculturales peninsulares combinando conocimientos y prácticas que provienen de memorias y tradiciones transmitidas generacionalmente. Limitaciones: La emergencia sanitaria por el Covid-19 limitó las interacciones con las personas participantes. Conclusiones: El trabajo (re)productivo de las mujeres posibilita la continuidad de las formas de vida mayas en los territorios bioculturales peninsulares y es un componente vital para la autonomía y soberanía del pueblo maya.

Palabras clave: alimentación contemporánea; tradiciones agroalimentarias; solares mayas; mujeres mayas; trabajo (re)productivo; Península de Yucatán.

Objective: To explore how the agri-food knowledges and practices of Maya women enable the continuous reproduction of the Maya ways of life in the Peninsula. Methodology: qualitative methodologies: surveys, semi-structured interviews, participant observation, and narrative walks in solares, plots and milpas. Documentary research on the main themes complemented this information. Results: Maya women perform agri-food activities in the solares of the Peninsula within biocultural territories, combining knowledges and practices that come from memories and traditions transmitted generationally. Limitations: The interactions with participants were limited because of the Covid-19 health emergency. Conclusions: The (re)productive work of women enables the reproduction of Maya ways of life in the biocultural territories of the Peninsula, and it is a vital component for the autonomy and sovereignty of the Maya people.

Key words: contemporary food; agri-food traditions; Maya Solar; Maya women; (re)productive work; Peninsula of Yucatán.

Introducción[1]

La Península de Yucatán, en México, que ha estado históricamente habitada por los pueblos mayas por más de diez mil años, es reconocida como una región biocultural prioritaria (Toledo et al., 2014) donde las formas tradicionales de vida se han entretejido en los territorios a través de experiencias históricas y contemporáneas con la naturaleza, mediante la cultura y el lenguaje (Cabrera, 2022). Una de las estrategias principales para la continuidad biocultural peninsular ha sido el uso múltiple del territorio: la milpa como sistema agrícola tradicional, basada en el policultivo bajo roza-tumba-quema; el solar como sistema de medios de vida; y el monte como sistema extendido para complementar la producción (López et al., 2018; Pérez, 2018; Rosado-May y Poot, 2020; Toledo y Barrera-Bassols, 2008b).

El solar, junto con la milpa, se considera una unidad territorial básica para el habitar de las familias mayas peninsulares, esto es, como espacios geográficos de producción y reproducción de la vida (Cabrera, 2022). El solar es el sitio donde se reproducen las formas de vida mayas por medio de "prácticas cotidianas y de autoconsumo" (Duarte, 2014, p. 260). Estas se relacionan con el territorio mediante acciones de preservación y difusión del conocimiento a través de prácticas agroalimentarias tradicionales, como la siembra de hortalizas, la cría de animales domésticos y la preparación de alimentos locales (Aké et al., 1999; Lope-Alzina, 2017; López et al., 2018).

Una parte significativa para la continuidad del habitar de las familias mayas es, precisamente, la reproducción de las tradiciones agroalimentarias, cuya vigencia está basada en el conocimiento y la experiencia situados de mujeres y hombres, quienes comparten y mantienen la memoria biocultural de la región. En este artículo exploro el trabajo de las mujeres mayas en sus solares dentro del marco biocultural de sus tradiciones agroalimentarias. Dentro de una visión decolonial (cfr. Carrasco, 2020); busco reconocer las experiencias, conocimientos y prácticas de las mujeres mayas, incorporando y reforzando su valor en las dinámicas bioculturales de la Península. El objetivo es explorar cómo las tradiciones agroalimentarias, basadas en conocimientos y prácticas de las mujeres en sus solares, posibilitan la reproducción continua de las formas de vida maya peninsulares. Como parte de mi práctica geográfica feminista y decolonial, escribo aquí en primera persona, reconociendo mi posición dentro del contexto social y político de este trabajo, descrita en la sección metodológica, y refrendando los vínculos desarrollados durante el proceso de investigación, como mujer construyendo conocimiento con otras mujeres.[2]

En este artículo, primero realizo una revisión de la literatura sobre los temas de memoria y tradición, bajo una perspectiva decolonial, así como de los saberes tradicionales agroalimentarios con un enfoque de género. Asimismo, realizo una contextualización geográfica sobre los territorios bioculturales peninsulares y el solar maya, que se construyen sobre una revisión de la literatura que actualizan mis trabajos previos sobre el tema. Seguidamente, informo sobre la metodología cualitativa utilizada para la recolección de la información primaria en la Península de Yucatán entre marzo y abril de 2021, que abarcó principalmente temas como el solar, los territorios y los saberes tradicionales de los pueblos mayas, así como el trabajo cotidiano de las mujeres. El trabajo es una aproximación a la complejidad de estos saberes y refleja solo una pequeña parte de la vida diaria de las mujeres mayas que trabajan la tierra y alimentan a sus familias. Después, vinculo los hallazgos de la literatura con las palabras expresadas por las mujeres mayas entrevistadas, evidenciando el trabajo que realizan en sus solares mediante narrativas de sus experiencias y sus recuerdos, con lo que finalmente se conforman las tradiciones agroalimentarias. Finalmente, reflexiono sobre las realidades y dificultades que enfrentan las mujeres mayas en su trabajo en los solares, así como la firme creencia que tienen sobre el aporte que realizan desde su día a día a la construcción de un mundo mejor.

Memorias y tradiciones: una perspectiva decolonial

Uno de los puntos principales de la revisión de la literatura es el reconocimiento de las tradiciones y los conocimientos de los pueblos originarios, obstaculizados por la dominación y la explotación a la que han sido sometidos por la modernidad/colonialidad (Mignolo, 2002). Históricamente, las poblaciones racializadas se han catalogado como inferiores en diversas categorías de poder, saber y ser. Particularmente, la colonialidad del saber ha significado la represión de "[...] modos de conocer, de producir conocimiento, de producir perspectivas, imágenes [...]" (Quijano, 2007 en Hernández y Gutiérrez, 2019, p. 44), resultando en la marginalización e invisibilización de sistemas de conocimientos basados en las cosmovisiones de los pueblos colonizados. En contraparte, dentro de una visión decolonial, Toledo y Barrera-Bassols (2008a, p. 65) reconocen "la existencia de una experiencia, de una cierta sabiduría, en las mentes de los millones de hombres y mujeres que día con día laboran la naturaleza […]". Esta visión incorpora y refuerza las epistemologías y ontologías de los pueblos originarios que han sido acumuladas y construidas en el habitar de sus tierras por cientos y miles de años (cfr. Cabrera, 2022).

En la revisión de la literatura, cuestiono, desde una diferencia colonial/epistémica el proceso de producción de la memoria bajo supuestos epistemológicos occidentales; por el contrario, busco visibilizar la condición de la subordinación histórica de ciertas poblaciones, y reconocer sus conocimientos, refrendando la memoria como "construcción colectiva dialógica, contraria a la historia escrita" (Heiss, 2018, p. 152). Retomo, entonces, la conceptualización de la memoria como un conocimiento erigido, colectiva y reflexivamente, es el recurso más sobresaliente para la vida tradicional, ya que este conocimiento se transmite oralmente a través del espacio y el tiempo, y de un lenguaje que se ha configurado a través de la ancestralidad -se nombra lo que existe en el territorio (Escobar, 2014; Heiss, 2018; Silva, 2014; Toledo y Barrera-Bassols, 2008a). La tradicionalidad se articula con la "modernidad"[3] de una forma apropiada y adecuada a los contextos, necesidades y proyectos de las personas, familias y comunidades (Velázquez, 2012), que garantizan la "actualización" del valor de la memoria y las prácticas que han permanecido (Stella, 2018), como, por ejemplo, los saberes y las experiencias agroalimentarias.

En el marco de la bioculturalidad, Toledo y Barrera-Bassols (2008a, p. 71) examinan el desarrollo de estrategias de subsistencia de los pueblos y comunidades indígenas basadas en saberes tradicionales que son "locales, colectivos, diacrónicos y holísticos". Un enfoque biocultural me permite analizar la conformación y relevancia de los sistemas agroalimentarios, ya que estos se mantienen como parte integral de las comunidades a través de la continuidad de las memorias, tradiciones y conocimientos sobre plantas y animales y sobre las técnicas agroalimentarias adecuadas al territorio donde viven (Camacho, 2020). Aún más, esta memoria integra conocimientos ancestrales, gestión territorial y una conexión profunda con la naturaleza como una forma de entender y estructurar el mundo dentro de una tradición espiritual, esto es, vinculando las dimensiones epistemológicas y productivas con la dimensión ontológica de los pueblos y comunidades indígenas en sus territorios bioculturales (Toledo, 2022), reflejados actualmente en los rituales y las ceremonias agro-domésticas.

Desde la colectividad del cuidado para la sustentabilidad, basada en usos y costumbres, cosmovisiones, principios y valores, Barbosa (2021, p. 41) y Huanacuni (2010) plantean los territorios como "espacio[s] de reproducción de la vida", donde son de gran importancia las prácticas sociales de transmisión que sostienen las memorias de las comunidades, a través de prácticas transmitidas como "tradición" (Silva, 2014; Stella, 2018). Estas prácticas revelan estrechos vínculos entre las diversidades biológicas, culturales y agrícolas en regiones geográficas "tradicionales" (Toledo y Barrera-Bassols, 2008a). Asimismo, de acuerdo con Ellen y Harris (1996) citados en Senanayake (2006), los saberes indígenas se caracterizan por ser, entre otros, empíricos, iterativos, producidos y reproducidos en constante cambio, compartidos, estar situados dentro de una tradición cultural más amplia y ser la consecuencia de la practicidad de la vida diaria. Dentro de un contexto ambiental y agroalimentario, los saberes tradicionales son revalorizados desde el "saber-hacer", basado en prácticas y técnicas productivas, de conservación y de manejo de la naturaleza, orientados hacia la autonomía territorial y política (Kleiche-Dray y Waast, 2015).

Mujeres indígenas y (sus) saberes agroalimentarios

Los saberes tradicionales están basados en experiencias y prácticas acumuladas históricamente, tanto individual como colectivamente, y han sobrevivido debido a la transmisión generacional, de abuelos y abuelas hacia hijas e hijos -desde el pasado y hacia el futuro, dentro de un sistema cultural complejo. Son también la base de la agricultura, la conservación y preparación de alimentos, el cuidado de la salud y la educación, entre otros, que han sostenido sociedades y sus territorios en muchas partes del mundo por cientos de años (Martínez, 2020; Senanayake, 2006; Toledo y Barrera-Bassols, 2008a). Particularmente, el conocimiento tradicional que se encuentra ligado a la agroalimentación se basa en un conocimiento profundo de la agrobiodiversidad local, construido por generaciones durante cientos de años. La reproducción de las tradiciones agroalimentarias se apoya en el trabajo y el conocimiento de las mujeres en sus huertos familiares o solares. Estos sitios domésticos son significativos para la conservación de dicha agrobiodiversidad, ya que en ellos se "vinculan inextricablemente" la diversidad cultural y biológica o biocultural (Cahuich-Campos et al., 2014; Montoya, 2011).

Los espacios domésticos son "entidades físicas, simbólicas y sociales del habitar" que contribuyen a la necesidad de adaptar y apropiarse del territorio, dentro de su continuidad y cambio, favoreciendo lo colectivo y circular (Collignon, 2010; Sañudo, 2013, p. 224). La esfera doméstica resulta un sitio, tanto productivo como reproductivo, donde el trabajo de las mujeres requiere de una especialización, holística y demandante, de conocimientos y habilidades, que son transmitidos a las siguientes generaciones a través de explicaciones orales, demostraciones y supervisiones, hasta que son dominados (Howard, 2014). Sin embargo, a pesar de que el trabajo agrícola de las mujeres representa el 43% de la fuerza de trabajo en países del sur global (High Level Panel of Experts HLPE, 2012), las experiencias y prácticas de las mujeres en la agroalimentación han permanecido invisibles. Eso se debe, en parte, a su localización fuera de los procesos de la mercantilización, de la fuerza laboral "oficial" y del conocimiento "formal" (Barpujari, 2005; Shiva, 1992). También se debe a que este trabajo, realizado por mujeres, no se percibe como trabajo (Federici, 2013 en Korol, 2016). En general, la agroalimentación resulta un componente clave, tanto de la explotación y la opresión, como de la resistencia de las mujeres (Allen y Sachs, 2012).

Dentro del trabajo agroalimentario, esta resistencia se emana al retomar los vínculos con el territorio, la tierra y los bienes comunes basados en "la transmisión generacional de las dimensiones epistémicas y ontológicas de las formas de vivir, de habitar y de coexistir" que la colonialidad no ha logrado erradicar (Barbosa, 2021, p. 29). Ello sucede porque en muchas sociedades las mujeres son las principales responsables del cultivo y de la recolección de alimentos, de materiales para construcción y artesanías, entre otros, así como de asegurar la disponibilidad de agua y biocombustible y de mantener a los animales domésticos. Además, son las mujeres las encargadas de los aspectos relacionados con el manejo posterior al cultivo (procesamiento, almacenamiento y conservación), del uso culinario de las diferentes especies de plantas y animales y del manejo de plantas medicinales (Barbosa, 2021; Food and Agriculture Organization of the United Nations FAO, 2005; Greenberg, 2003; Howard, 2003).

Las trayectorias, ideales y utopías de las mujeres cuando "enfrentan las contradicciones entre el cuestionamiento del modelo productivo actual y las luchas por su propia reproducción basada en modelos más sustentables" (Siliprandi, 2009, p. 9) tienen el potencial de transformar sus ambientes y sus procesos, y el marco urbano y rural que crean día a día. Retomo lo dicho por Korol (2016, p. 115) en cuanto a que "el derecho a la alimentación está ligado al sostenimiento de la agricultura tradicional, indígena, de sus pueblos. Esta se sostiene, en gran medida, en el trabajo de las mujeres". Finalmente, en la Declaración de Manukan de la Red de Mujeres Indígenas sobre Biodiversidad, mujeres indígenas afirmaron que "como [tales] es nuestra prioridad proteger nuestros derechos sobre nuestro conocimiento tradicional y recursos biológicos que han de ser preservados y protegidos para las futuras generaciones" (Barpujari, 2005, p. 3).

Metodología

El trabajo está basado en una investigación cualitativa compuesta de una revisión documental y de la generación de información primaria en campo, a través de encuestas, entrevistas semiestructuradas, observación participante y caminatas comentadas en solares, parcelas y milpas, realizadas entre marzo y abril 2021 con mujeres y hombres que trabajan la tierra en siete municipios de los estados de

Yucatán y Quintana Roo, México.[4] Los temas principales durante las interacciones fueron las características del solar, la relación con el territorio y la colectividad, el trabajo de las mujeres y las tradiciones y saberes del pueblo maya. En total, tuve contacto con 44 personas de once comunidades a través de 41 entrevistas, 35 recorridos por solares, dos recorridos por huertos comerciales y seis recorridos por parcelas. Las visitas en terreno se basaron en un muestreo no probabilístico por conveniencia (Otzen y Manterola, 2017). Derivado de la emergencia sanitaria Covid-19 procuré que el contacto con las personas fuera limitado, por lo que el estudio estuvo dirigido a integrantes de diversos grupos de trabajo de la zona, con el respaldo de personas[5] vinculadas estrechamente con las comunidades quienes me encaminaron hacia personas que cultivaran en sus propios solares o parcelas (localizadas fuera de sus solares). La investigación estuvo enfocada, principalmente, en el trabajo de las mujeres en el solar, por lo que la mayoría de las personas participantes fueron mujeres (38 de 44), con edades entre 23 y 71 años; solo dos dijeron no dedicarse a trabajar la tierra. Todos los nombres han sido seudonimizados.[6]

La combinación de herramientas metodológicas permitió, tanto la obtención de datos comparables, principalmente con la información de las encuestas, útiles como punto de partida de las interacciones y como generadoras de información contextual, como la expresión de puntos de vista de una forma más libre durante las entrevistas semiestructuradas y los recorridos, permitiendo la exploración de temas relevantes para las personas participantes. Las caminatas comentadas en solares y parcelas son parte de una tradición metodológica y conceptual geográfica feminista más amplia, que tiene como objetivo percibir los espacios y los lugares "en compañía de quienes lo habitan", reconociendo experiencias vividas, problemáticas y emociones, tanto en los cuerpos como en los territorios (Álvarez et al., 2021; Zaragocín y Caretta, 2020). Además de obtener información sobre cultivos y prácticas, esta herramienta posibilitó compartir historias y experiencias sobre el quehacer agroalimentario. En general, esta combinación permitió una mejor interpretación y comprensión de las realidades del trabajo cotidiano de estas mujeres.

Desde una perspectiva feminista decolonial, reflexiono y hago evidente mi posicionalidad como una persona con orígenes mayas yucatecos, pero que creció lejos de las comunidades mayas rurales y no habla la lengua maya. Asimismo, cuento con un privilegio educacional que, aunque mayormente basado en temas del habitar

local, no me hacen experta en la vida cotidiana de estas mujeres. Ellas son quienes poseen las experiencias, conocimientos y prácticas en el solar. Al final, con mi localidad y mi experiencia establecidas, logré un intercambio fluido y valioso a través de anécdotas con las personas participantes, particularmente con quienes apoyaron en la organización en sus localidades.

Finalmente, desde un punto de vista metodológico, uno de los retos principales para analizar la relación de las poblaciones mayas en sus solares con los territorios que habitan es que estas experiencias no son ni representativas ni exclusivas con respecto de "los cientos de comunidades mayas de la Península de Yucatán [quienes] difieren unas de otras en su historia, formas de subsistencia, […] complejidad organizacional, representación identitaria, carácter de sus relaciones con la sociedad dominante, entre otros" (Quintal et al., 2003, p. 369).

Contexto geográfico: el solar maya yucateco y sus territorios bioculturales

En esta sección, retomo las discusiones sobre la reproducción de espacios domésticos y territorios bioculturales basados en una visión decolonial (Nigh y Ford, 2019). Los territorios bioculturales son aquellos

> espacios geográficos y simbólicos donde los pueblos indígenas ejercen sus derechos, […] que respaldan el continuar con sus formas tradicionales de vida, entretejidas a través de experiencias históricas y contemporáneas con la naturaleza, su lengua y su cultura, […] por cientos o miles de años (Cabrera, 2022, p. 136).

Comprenden diversas manifestaciones socioculturales encaminadas a sustentar la vida dentro de determinado ambiente natural, domesticado y adaptado localmente y en agro-sistemas tradicionales. De igual forma, incluyen elementos tangibles e intangibles, como conocimientos y prácticas productivas, que siguen el ritmo temporal de la naturaleza y la continua repetición de rituales. Algunos ejemplos de esta bioculturalidad son el idioma, las ceremonias, el uso de hierbas y plantas medicinales, la conservación de semillas nativas, la gastronomía, el cuidado del suelo y el manejo del agua (Barbosa, 2021; Calderón y Santiz, 2021; Sinco, 2015).

La continuidad de estas interacciones bioculturales se debe en gran parte a la persistencia de la memoria y la experiencia histórica de vivir "bajo otro modelo de vida, otra cosmovisión" (Escobar, 2014, p. 74). Bajo esta "otredad", el progreso, naturaleza y relaciones sociales son entendidas desde una racionalidad diferente, basada en elementos de relacionalidad, complementariedad y correspondencia (Gudynas, 2011; López et al., 2020) y donde el territorio y los saberes "se entretejen" bajo principios del bien común (Hernández y Gutiérrez, 2019). Los territorios bioculturales mantienen a las poblaciones originarias y campesinas en su habitar, su alimentación y su salud (Kleiche-Dray y Waast, 2015), dentro de una visión comunitaria basada en la reproducción de la vida cotidiana que implica dimensiones culturales, ambientales, sociales y económicas (Barbosa, 2021; Calderón y Santiz, 2021; López et al., 2020).

Toledo et al. (2014) han considerado a la Península de Yucatán como una región biocultural prioritaria, que se localiza en el sureste mexicano, entre el Golfo de México y el Mar Caribe y la frontera sur con Belice y Guatemala. Se caracteriza por una topografía plana y kárstica, que da lugar a la presencia de cenotes, pero no permite la existencia de otros tipos de aguas superficiales. Asimismo, se encuentra cubierta de selva caducifolia (Schmitter-Soto et al., 2002). La Península comprende los estados de Campeche, al este, Quintana Roo, al oeste y Yucatán, al norte. La población actual (mayor de cinco años) que habla alguna lengua indígena es de, aproximadamente, 822 mil personas (INEGI, 2020). Una de las estrategias principales para la continuidad de la bioculturalidad peninsular es el uso múltiple del territorio, que se basa en el sistema agrícola tradicional de la milpa bajo policultivo, conectado con el solar y con el monte mediante un sistema de medios de vida y de producción extendida, respectivamente. Asimismo, contiene la celebración de ceremonias agro-domésticas como parte de una cosmovisión maya (Ek, 2020; López et al., 2018; Pérez, 2018; Toledo y Barrera-Bassols, 2008b).

Por su parte, el solar maya yucateco es un espacio doméstico y una unidad territorial básica para el habitar de las familias mayas peninsulares. Es un complejo sistema indígena de tierra, medios de vida e identidades, que se ha mantenido a través del tiempo como resultado de procesos de transformación y resistencia de las que participan poblaciones mayas de Yucatán (Cabrera, 2017). A través de acciones de preservación de la agrobiodiversidad, enriquecimiento y difusión del conocimiento tradicional, el solar contribuye a la cohesión de la unidad familiar y de la comunidad. Es también un sitio clave para la subsistencia familiar, a través del

desarrollo de medios de vida asociados a la producción de la milpa, como son el cultivo de hortalizas, frutas y plantas medicinales, así como la cría de animales domésticos. Además, la producción del solar genera elementos para construcción, utensilios y forraje; los excedentes generalmente se comercializan, intercambian o regalan. Estas prácticas requieren de la persistencia y evolución de estos espacios geográficos, así como su conservación, a través de su aprovechamiento cotidiano (Aké et al., 1999; Cabrera, 2014; Cahuich-Campos et al., 2014; Correa, 1997; Lope-Alzina, 2014; Ortiz-Pech y Cruz-Loria, 2021).

Retomando a Barkin (2003, p. 42) cuando habla del maíz, en el solar se trabaja "para mantener un estilo de vida que implica […] asegurar la calidad de sus alimentos, así como los ecosistemas en los cuales viven y producen". En el solar, la cosmovisión y las creencias se relacionan con el territorio biocultural del que son parte, representadas en rituales agrícolas y domésticos, que forman parte del ciclo de vida de las familias mayas campesinas, entretejiendo naturaleza, lengua y cultura (Bezaury et al., 2015; Cahuich-Campos et al., 2014; Moreno-Calles et al., 2013; Velázquez, 2012). Sin embargo, es también en el solar donde se hacen evidentes los impactos al territorio que transforman espacios y tradiciones. Como ejemplo, los procesos de individualización como parte del desarrollo de la propiedad privada frente a los usos familiares del solar han reducido las superficies disponibles para cultivar o mantener animales, dificultando la continuidad de estas prácticas y contribuyendo al menoscabo de los saberes asociados (Cabrera, 2017).

El solar es un sitio clave para la transmisión de saberes, sobre todo para las mujeres. Al ser un sitio dinámico, responde a los cambiantes contextos familiares, sociales, políticos y económicos, que influyen, entre otros, en el tiempo que las mujeres dedican al solar y en las actividades que desarrollan, determinando la continuidad (o la interrupción) de dichos saberes y memorias asociados. El solar es un espacio diferenciado con respecto a la milpa, que genera habilidades y conocimientos diferenciados entre mujeres y hombres (Cabrera, 2022; Pérez, 2017); las mujeres "…consideran como suyo el solar y lo reconocen como importante ya que es el espacio donde principalmente trabajan, habitan…" (Velázquez, 2012, p. 70).

Las tradiciones y estrategias agroalimentarias desde el solar: hallazgos y discusiones

A continuación, presento algunos resultados de esta investigación a través de la vinculación de los hallazgos de la literatura con las voces de las mujeres mayas, hilvanando discusiones, experiencias y realidades de los solares, en dos temas principales, la diversidad agroalimentaria como estrategia, y las tradiciones culinarias y rituales. Como punto de partida, la continua reproducción del territorio biocultural es posible debido a su compatibilidad y complementariedad con lo doméstico (Nigh y Ford, 2019). Esto es, es en el solar donde se expresan las conexiones entre conocimiento tradicional y su práctica, así como el trabajo, particularmente de las mujeres.

Durante los recorridos en sus solares, algunos menores de 250 metros cuadrados y otros de hasta de seis mil, las mujeres centraron sus relatos en sus conocimientos sobre las especies de plantas y animales y sus usos; retoman memorias de las enseñanzas de sus madres, suegras y abuelas. También compartieron información que han ido aprendiendo a través de algunas organizaciones locales, que refuerzan y reavivan los conocimientos locales que se habían ido diluyendo. Ya que realicé las visitas en temporada de secas (entre marzo y mayo), la producción y la variedad de especies era menor de lo usual, según relataron ellas mismas, en parte debido a problemas de acceso al agua. También platicamos sobre los procesos que han llevado para empezar sus cultivos y la cría de animales, o para mantenerlos, y sobre la importancia del trabajo que realizan al sembrar de forma más orgánica y sustentable. De esta forma, afirman, contribuyen a la alimentación saludable de sus familias y al mejoramiento del medio ambiente, vinculando cuerpos y territorios.

Asimismo, comentaron sobre los momentos alegres de la cosecha, sobre los intercambios y ventas que realizan, y también sobre las dificultades que atraviesan, como las pérdidas sufridas durante las inundaciones por tormenta del año 2020. De igual forma, abordamos algunos de sus planes a futuro; por ejemplo, Elvira (35 años, 27 de abril de 2021) está trabajando en la expansión de su proyecto de meliponicultura y Antonia (36 años, 28 de abril de 2021) quiere continuar elaborando productos con base en plantas medicinales. Como vemos, el solar es un sitio sobresaliente donde se manifiesta la autonomía y soberanía en la toma de decisiones sobre la generación y transmisión de conocimientos y la ejecución de labores (Cabrera, 2022):

> …con las niñas, nosotras somos las que trasplantamos. Que, si hay que mover las piedras acá, tengo mi barreta, mi pico, mi pala, tengo mi machete, mi coa, mi bolsita de semillas, mi rastrillo, mi escobillo, tengo ahí todo. Y esas son mis herramientas de trabajo (Nadia, 41 años, 28 de abril de 2021).

> Yo soy la que los cría, yo soy la que los ve. En el huerto mi esposo es el que corta las eras y todo, abona y todo, y soy yo la que siembra y la que riega. Entre los dos así, los chiquitos a veces, los pongo a regar (Astrid, 51 años, 26 de abril de 2021).

Uso múltiple del territorio como estrategia agroalimentaria

Parte de la información que recolecté en las encuestas fue sobre la diversidad de los cultivos en sus solares y parcelas y su importancia en la alimentación. En general, las plantas que más reportaron cultivar son: calabaza (*Cucurbita spp.*), rábano (*Raphanus sativus*), maíz (*Zea mays L.*), chile habanero (*Capsicum sinense Jacq.*), tomate (*Lycopersicum esculentum L.*), ib (*Phaseolus lunatus L.*) y lechuga (*Lactuca sativa L.*). En cuanto a especias y condimentos: cebollina (*Allum spp.*), yerbabuena (*Mentha spicata L.*), cilantro (*Corindrum sativum L.*) y epazote (*Chenopodium spp.*). Frutales: limón (*Citrus aurantifolia L. (Cristm.) Swing*), plátano (*Musa paradisiaca L.*), naranja agria (*Citrus aurantium L.*), naranja dulce (*Citrus sinensis (L.) Osbeck*) y mandarina (*Citrus reticulata Blanco*). Medicinales: ruda (*Ruta chalapensis L.*), menta (*Mentha spicata L.*), "vaporub" (*Plectranthus hadiensis*), zacate limón (*Cymbopogon citratus*) y *si'isim* (*Artemisia vulgaris L.*).[7] Tal diversidad cumple con varias funciones entre las que destacan la alimentación adecuada (cfr. Jiménez-Osornio et al., 2015) y el mantenimiento de los ecosistemas que la han creado a través de procesos de selección y adaptación por cientos y miles de años (Cano, 2016; Montoya, 2011).

El trabajo de las mujeres en los solares es parte de la estrategia de uso múltiple del territorio, donde la agrobiodiversidad local (Figura 1) y las preferencias sociales y culturales determinan no solo el aprovisionamiento y la preparación de los alimentos, sino que construyen día a día un modo de vida que se mantiene con base en sus saberes y su trabajo.

Figura 1. Cultivos y cría de animales en solares mayas yucatecos.
Fuente: fotografías propias (2021).

El rábano no tarda, en un mes y quince días ya está, igual el cilantro. La remolacha son tres meses, y el tomate también, en un mes ya está. Se siembra todo el año, el maíz no, es por época. [Mi mamá] sembró maíz y sacó las semillas, igual lentejas, igual frijol. […] Lo que si hay es el rábano y cilantro, la lechuga; pero hay algunas que no logramos sacar, la zanahoria, por ejemplo, estamos empezando otra vez, y el repollo, no logró moldearse el repollo (Ana, 31 años, 8 de abril de 2021).

> …sembré lechuga, sembré, zanahoria, sembré, cilantro, rábano, pero, la lechuga pues, se gastó, eh rápido se va [en la venta], dos veces sembré. […] Plátano tengo, china tengo, mandarina tengo, y naranja agria, *jah*, sí tengo. No tengo [limón], pero tiene mi hija, tiene mi nuera, sí. Para el consumo, porque nosotros siempre comemos limón. […] de mis cultivos, por ejemplo, cuando yo tengo mis mandarinas, siempre hacen jugo. Y también de la china, *jah*, y con mi hija hay una mata de lima, *jah*. A ella no le gustan, pero nosotros lo agarramos y hacemos el jugo de lima, está rico, sí, está muy bien. Y del apazote, es bueno también para cuando ellos tienen dolor de barriga (Marta, 45 años, 19 de abril de 2021).

Otra información que recolecté en las encuestas fue sobre las (otras) actividades (re)productivas que realizan en sus solares: una de las actividades agroalimentarias es la cría de animales, cuyos beneficios son el autoconsumo (huevos y carne) y como una forma de ahorro (engorda de cerdos). También hay beneficios en la producción derivada de la meliponicultura (miel y propóleo, entre otros), y en otras actividades, como el bordado y el urdido de hamacas. Asimismo, el aprovechamiento de las especies que se encuentran en los montes, como parte del manejo y el conocimiento del territorio biocultural, contribuye a la alimentación de las familias mayas y a la circularidad del territorio, cuando, por ejemplo, se consumen algunos animales que se alimentan de la milpa o con presencia cerca de ella:

> Nosotros acá, nosotros aquí en el *chan* pueblo todo lo comemos. Si cae tejón, el tejón lo comemos, lo hace como cochinita [cocida bajo tierra, marinada con naranja agria y achiote]. Como tres días ahorita comí, me trajo uno grande así, lo hice como *x'makum* [en caldo, con naranja agria, achiote, clavo, orégano y comino]. Si cae el conejo, conejo vamos a hacer en pipián [en pasta de semilla de calabaza]. De todo. Que se caiga, vas a comer (Verónica, 54 años, 19 de marzo de 2021).

> Aquí sí, sí se hace, todavía si hay cacería, mucho […] pues el tepezcuintle, el este nosotros que le decimos *jale'* [*jaleb*] en maya, el cochino de monte, el venado. Uy, mucho venado. Cuando estamos yendo al [pueblo], así como en la mañanita cayó la llovizna, entonces en esa hora por la mañanita ves los pavos de monte. Un día le digo a mi esposo: "anda duro", porque había un venadito así un *yuk* que le dije, no sé cómo le dicen, pero ya está grande, es un *yuk*, y estaba parado así en medio de la carretera (Marina, 42 años, 11 de marzo de 2021).

Uno de los ejemplos más claros de los saberes que se han mantenido a través de las generaciones y de su práctica continua, así como del uso del lenguaje, es la medicina tradicional. Se nombra lo que existe y lo que se usa (cfr. Escobar, 2014); si bien en algunos casos las mujeres pueden identificar las plantas, para qué sirve y cómo se usa, pero no nombrarlas, en otros es bien claro que existe una memoria que se vive:

> *X'cambahau* que dicen, […] son como tubérculos, lo arrancas, lo lavas muy bien, entonces lo cortas así en rebanaditas, se tuesta dentro de… cuando uno termina de hacer las tortillas, cuando ya está no muy caliente tu comal, lo rebanas lo más delgadito que puedas, entonces lo tuestas en el comal; ya después que lo tuesta uno, lo mueles muy bien, con una botella o con una piedra, lo mueles muy bien.

> Cuando haga uno atole huele, huele bonito, huele rico, entonces lo pones dentro del atole, eso se lo vas a dar a tomar al niño [para sus problemas estomacales] (Eugenia, 60 años, 15 de abril de 2021).

> Que ese del *chac león* lo sancochas eh, es para que, para los que les pican mucho… Para comezón, se bañan con eso. *Chinchin chay*, para la piedra. Es una mata, es casi como la chaya, pero es del monte, es chaya del monte. Ves que tiene sus espinitas; su raíz es la que vas a quitar y lo enjuagas y lo pones para sancochar, ya lo tomas. […] *Xtipte'ak*, para el dolor de panza. Su raíz es lo que vas a cortar, lo asas, ya eso lo tomas con atole o pozole o como quieras tomarlo. Que la cebollina también. Ah, en que se hace tamulado, le pones un poco de agua, lo tomas. [Sirve] para, también, para tos (Luisa, 71 años, con traducción de Daniela, 16 de abril de 2021).

Prácticas culinarias y rituales, entre la tradición y la memoria

La mayoría de los ingredientes esenciales para la comida (maya) yucateca, se encuentran en el solar. En la cotidianidad, las mujeres y sus hijas preparan la mayoría de las comidas, en algunos casos incluso se considera como una obligación innata de las mujeres, una actividad ajena a la realidad de los hombres, excepto en la preparación de comidas rituales (Dzib, 2018; Greenberg, 2003). A través del lenguaje y la práctica culinaria las mujeres generan y reproducen conocimientos diarios, que forjan su entendimiento del mundo natural, social, económico y cultural (Dzib, 2018). Algunos estudios han identificado a aquellas mujeres en los solares quienes son las encargadas de "transmitir conocimientos culturales" ligadas a las "prácticas culinarias en la adquisición de productos, preparación de platillos cotidianos, festivos, ceremoniales y la elaboración de recados" (Limón 2013 y Meléndez y Cañez 2010 en Dzib, 2018, p. 26).

Esta transmisión de conocimientos culturales incluye también compartir recetas de alimentos y bebidas, a través de historias y recuerdos asociados a estas:

Hay una bebida que me encanta mucho, pero eso es solo cuando se cosecha el maíz nuevo y cuando están las calabacitas blancas redondas, las *x'caitas*, es un refresco y dice mi mamá que mi abuelo lo hacía cuando iba a la milpa, en vez de que le cocinaran se llevaba ese refresco hecho de a base del elote nuevo y esas calabacitas, o sea, sí te llena y está muy refrescante... (Gloria, 23 años, 3 de marzo de 2021).

Frijol nuevo, es eso que le dicen frijol del monte, porque eso lo siembras en el monte o en tu terreno. Lo ves diferente, más gordito, más grande, más nuevo, por eso se dice así, frijol nuevo. Mi mamá lo cosechó esta vez, se sancocha, es como, [en] tortilla se remoja. San Pablo le dicen en español o ropa vieja, pero mayormente lo conocemos como San Pablo, es frijol con tortilla dentro. Eso no da trabajo cocinarlo, lo que sí, el maíz a veces no se da (Ana, 31 años, 8 de abril de 2021).

Mato mi pavo o mi gallina, lo corto así en pedazos, en trozos, así. […] Cuando yo termino de limpiar el pollo o pavo lo que sea, le meto ajo, consumo mucho ajo. Machaco mucho ajo. […] Machaco todo esto, pongo mi orégano, pongo mi pimienta, consumo mucha pimienta, pongo mi pimienta, sal, lo revuelvo con todo, lo pongo a sofreír, lo tapo, allá se va a evaporar, eso es, sea lo que sea, te digo, puchero, chilmole, escabeche, mole, salpimentado, siempre así lo hago. Y ya después le meto el caldo. Cuando yo meto el caldo, hay comidas que hago, tengo que sacar la carne, para que yo cuele todo lo que es el orégano, el ajo, todo, para que quede limpio el caldo. […] Entonces lo que, lo que más le da sabor al salpimentado… es el cilantro. Licúo lo que es el recado de salpimentado con mucho cilantro. Eso le pongo adentro. Pero el salpimentado lleva lo que es calabaza, lo que es el chayote, el pepino *kaat* […] Entonces [para el] salpicón, no sé usted cómo lo hace, yo tengo que asar la cebolla; toda la cebolla la tengo que asar y picar y remojarlo con naranja (Eugenia, 60 años, 15 de abril de 2021).

El *joroch* se hace así con la flor, con la flor de la calabaza, pero este…hay unas de las que sacas, que son de las calabazas, [donde sacas] la pepita gruesa. Esa es la que se hace su *joroch*. Luego sancochas la flor, al sancocharlo así los metes […] un poquito de manteca y en la masa lo disuelves y le echas adentro, y después pica la calabacita. La calabacita la echa adentro también, ves que, ves que se cueza, pero tiene que quedarse espesito, no muy también pero normal. […] Lo sirves y lo esperas que se enfríe, hay unas que no esperan que se enfríe, así caliente lo comen. Ah, y con chile *max*, tamulas así adentro. Que eso le gusta, con limón (Luisa, 71 años, con traducción de Daniela, 16 de abril de 2021).

> De antes, cuando me casé con mi esposo, […] dice mi suegra: "que se vayan a buscar las calabazas tiernitas, hoy vamos a comer calabaza, pero con pepita", molemos la pepita, lo hacemos pipián, la pepita. Si no, lo hacemos relleno negro con la calabaza, lo hacemos también, lo quemamos el chile y molemos, después lo hacemos. No como ahorita, hay veces, si quieres comer relleno negro, lo compras en la tienda, pero no es igual como lo que le quema uno en su casa. Si no, comemos también tomate con pepita, con cebollina lo ponen adentro (Diana, 63 años, 19 de abril de 2021).

Finalmente, las ceremonias y rituales agroalimentarios, celebrados de acuerdo con los ciclos de la naturaleza y el trabajo temporal agrícola, se basan en los saberes culturales que las poblaciones mayas tienen de su medio ambiente (cfr. Terán y Rasmussen, 2009). Asimismo, muchos de los elementos utilizados en estas ceremonias son producto del trabajo de las mujeres en los solares. La (no) participación de las mujeres en algunos rituales mayas yucatecos es un tema importante en la reproducción de las formas de vida mayas. En muchas ocasiones su papel se limita a la preparación de los alimentos, tal como reporta Tuz (2009, p. 222) , aunque sin mucho cuestionamiento: "También las mujeres tienen especial participación en esta ceremonia ya que son las que directamente se encargan de realizar los guisos con los animales sacrificados". Como lo relata una de las mujeres entrevistadas:

> Cuando hicieron [una ceremonia] ahí, estuve, lo presencié de lejos así, yo veía que iban así. Llevaban las gallinas, nosotras como mujeres hacíamos, se lava, lavas la gallina, ¿nosotras qué vamos a hacer? Lavar la gallina, ellos vienen la agarran y están llevando, ellos cierran, los hombres cierran donde van a cocinar. El sacerdote lo sigue así, lo ofrenda, lo corta, lo mata y se le trae para que se pele, nosotras como mujeres es descuartizar gallina, todas, y preparar los condimentos que nosotras lo vamos llevando, y lo están cocinando entonces va el chamán a rezarlo creo, no sé, vi que estaban haciendo muchas cosas […]. Y después donde van a hacer la ofrenda está más atrás, más atrás. Ahí más más atrás, sólo escuchas que allá están, después al momento agarran, se acercan y ya, cuando ya esté todo listo, hablan a las mujeres y acercas tus trastes, lo que vas a llevar y te dan lo que vas a comer, ya esas, esas tortillas sopladitas, están muy ricas (Marina, 42 años, 11 de marzo de 2021).

> *U janli kol*, le pones su zacate en tu milpa. Las mujeres trabajan, es lo que van haciendo los trabajos de eso, los hombres están haciendo el *pib* con la masa con pepita. Es lo que hacen los señores, están moliendo la pepita. Las mujeres están matando gallinas, están haciendo lo otro, están, todo, las mujeres están trabajando… y los hombres están trabajando también (Nancy, 46 años, 19 de marzo de 2021).

Según la explicación de Leydi Dorantes, quien es médico tradicional maya y partera (entrevista, 8 de abril de 2021), las mujeres son más sensibles a las influencias de los vientos que son parte de estas ceremonias, por lo que el *h'men* (sacerdote maya) prefiere que se mantengan alejadas. Sin embargo, esto usualmente no es explicado, por lo que estas ceremonias refuerzan los roles de género y a la exclusión de las mujeres de ciertas actividades, donde se hacen cargo "únicamente" de proveer la comida, como en sus hogares, o de dejar todo listo para su preparación durante los rituales.

Reflexiones finales

La combinación metodológica me permitió reflexionar sobre la relación entre la agrobiodiversidad, los saberes y las mujeres. Los resultados de las encuestas reflejan las variedades existentes, las actividades que se realizan y los conocimientos asociados. Las entrevistas semiestructuradas ahondaron en las experiencias, las memorias y las tradiciones, incluyendo relatos e historias sobre comidas, cosechas y pérdidas. Finalmente, en los recorridos las mujeres compartieron sus solares con los espacios dedicados a cultivos y crías de animales, así como las actividades que realizan cotidianamente, demostrando las técnicas utilizadas y las estrategias que han desarrollado para superar dificultades. Durante estos recorridos fuimos localizando algunas de las variedades de plantas y animales que fueron mencionados en las encuestas, pero también retomamos algunas de las discusiones que tuvimos durante las entrevistas.

Debido a que los solares, como el territorio, son espacios dinámicos, orgánicos y cambiantes, son influenciados por la multiplicidad de situaciones y contextos, por lo que sus usos y actividades son transformados y sus prioridades (re)definidas (Cabrera, 2017, 2022). De acuerdo con lo relatado por algunas mujeres, en algunos

casos han modificado la composición agrobiodiversa de sus solares, adaptando algunas actividades y espacios, por ejemplo, incorporando especies de plantas útiles para las abejas, reduciendo cultivos por falta de espacio, de acceso a agua o a semillas, disminuido el tiempo que le dedican, por enfocarse en otras tareas de cuidados o experimentando con cultivos más resistentes fruto de intercambios (cfr. Ortiz-Pech y Cruz-Loria, 2021; Velázquez, 2012).

Sin embargo, como he presentado, en el solar se siguen, todavía, reproduciendo las tradiciones agroalimentarias a través del trabajo cotidiano e intergeneracional, representado la resistencia, resiliencia y adaptación del pueblo maya, así como la importancia del trabajo de las mujeres mayas en sus espacios domésticos que contribuyen a la salud de sus familias y al bienestar de sus comunidades y su territorio. Se aprende y se repite lo que se ve, lo que se cuenta mientras se trabaja:

> Mi mamá desde siempre [trabaja la tierra], cuando se casó con mi papa tenía unos 17 años, ella de por sí lo hacía con mis abuelos, porque como mi abuelo solo tuvo puras mujeres no tuvo hombres, entonces a ella la llevaban a la milpa con sus hermanas. En la milpa trabajaba así con mi abuelo. Ahí trabajaban, ella nos ha enseñado muchas cosas, a ella le gusta desde siempre. Como siembra y todo, mi papá ahí igual, de ella aprendió igual porque mi papá casi no es de milpa. Y ya está, empezó y sembró, desde su casa ahí siempre siembra, cría sus cochinos, y hasta ahorita. Yo no, hace como unos tres años que empecé a hacerlo con mi mamá, porque antes yo iba a trabajar y no lo veía. Es como dicen, ves cómo lo hace tu mamá, pero ni te llama la atención, ya después me llamó la atención. Porque como dices me motivó ver cómo crece una planta, más por ti, cómo lo siembras, cómo lo cosechas, y también al regarlo. Lo vas cuidando. Cuando brotan sus animales de mi mamá veo que está muy feliz, y también te anima a hacer el tuyo. Ahí está nosotros, ya encamamos dos gallinas. Y también lo del maíz, cuando ve así, nos dice 'vamos a sembrar' y le vamos a ayudar a sembrarlo. Así estamos (Ana, 31 años, 08 de abril de 2021).

Estas prácticas y tradiciones agroalimentarias son apoyadas y reforzadas por colectivos locales mayas, como Colectivo *Suumil Mookt'an* y *Ka Kuxtal Much' Meyaj*, y por organizaciones locales, como la Escuela de Agricultura Ecológica *U Yits Ka'an* y la Reserva Biocultural *Kaxil Kiuic*, a las que pertenecen algunas de las mujeres que participaron de este estudio.

Conclusiones

Las estrategias agroalimentarias de las mujeres mayas se desarrollan en procesos continuos de vinculación entre memoria, tradición, conocimiento y práctica, transmitidos generacionalmente. Estas estrategias forman parte del uso múltiple del territorio que las poblaciones mayas han realizado en la región por cientos y miles de años con base en el trabajo que hombres y mujeres realizan en sus tierras. El solar, como sitio geográfico doméstico, es el lugar desde donde las mujeres mayas se apropian del territorio, contribuyendo a su circularidad y a su dinamismo, adaptándolo según sus necesidades a través de las decisiones que día a día toman sobre él. Las mujeres son las principales responsables del mantenimiento de la agrobiodiversidad en estos espacios, que se basa en el trabajo que realizan cotidianamente, en la siembra y la cosecha, pero también en el procesamiento y preparación de alimentos para sus familias y comunidades. Esta responsabilidad forma parte de las opresiones que viven, cuando se percibe como obligación innata, pero también de sus resistencias, particularmente frente al olvido y la invisibilidad.

La reivindicación de las formas de vida y la circularidad de los saberes generados en el solar son también una forma de resistencia frente a las transformaciones que se imponen a las formas de habitar y de coexistir con la tierra. Esta circularidad se refleja también en las emociones y los cuidados, esto es, las mujeres cuidan su tierra, sembrando, como dice Escobar (2014, p. 74) "bajo otro modelo de vida, otra cosmovisión", y son estas plantas las que proveen a estas mujeres para el cuidado de sus familias, a través de la medicina y la alimentación. Particularmente, se hacen partícipes de esta "otredad" a través del convencimiento de que su trabajo y sus saberes agroalimentarios aportan a la construcción de un mundo mejor para las siguientes generaciones, con modelos más sustentables de producción, reflejando también lo establecido en la Declaración de Manukan. El trabajo (re)productivo de las mujeres en sus solares posibilita la continuidad de las formas de vida mayas y es un componente vital para la autonomía y soberanía del pueblo maya, donde los saberes ancestrales se (re)conocen y se (re)valoran.

Notas al pie:

[1] Este artículo surge de mi Estancia Posdoctoral: Desde el solar maya: soberanía alimentaria en territorios bioculturales de la Península de Yucatán (2020-2021), financiada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) y realizada en El Colegio de la Frontera Sur, con la supervisión de María Amalia Gracia. Una versión previa de este artículo fue entregada como trabajo final del curso Resistencias descoloniales por la justicia socioambiental en Nuestra América: saberes, territorios e imágenes (2021) del Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO) y retoma discusiones con Nathalia Hernández Vidal, a quien le agradezco sus valiosos comentarios. De igual forma, fue presentado en los congresos Society of Latin American Studies y 4th Internacional Feminist Geography en abril y junio de 2022, respectivamente. También agradezco a Teresa Armijos Burneo sus importantes sugerencias y comentarios.
[2] La praxis narrativa se encuentra en los trabajos de Peña y Ramírez (2021) y Sprecher (2011), entre otros ejemplos.
[3] En un trabajo previo (cfr. Cabrera, 2017) hago un análisis sobre la "modernidad" y la colonialidad en relación con el solar maya yucateco.
[4] Los municipios son José María Morelos en Quintana Roo y Mama, Mayapán, Mérida, Oxkutzcab, Santa Elena y Tixcacalcupul en Yucatán.
[5] Agradezco a personas de la Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo, al Programa Sembrando Vida en José María Morelos, a la Asociación Civil Niños y Crías, a la Junta Intermunicipal Biocultural del *Puuc*, a la Reserva Biocultural *Kaxil Kiuic* y a la Escuela de Agricultura Ecológica *U Yits Ka'an*, así como a Julia Pacheco Ávila, por facilitar y apoyar el trabajo en terreno y a Zibdi Pech Moreno por su apoyo metodológico.
[6] De manera particular, muchas de las entrevistas y recorridos fueron posible gracias a la gestión y en algunos casos de la traducción del maya yucateco al español, de Daniela Victoria Monte Peraza, Mariana Gutiérrez Poot y María Consolación Puc Canul en sus respectivas comunidades.
[7] Nombres científicos provenientes de Terán y Rasmussen (2009), Rejón (2020), Arellano et al. (2003) y Estrada et al. (1998).

Referencias

Aké, A., Jiménez-Osornio, J., y Ruenes-Morales, M. (1999). El solar maya. En P. Chico (Ed.), *Atlas de Procesos Territoriales de Yucatán* (pp. 236-245). Mérida: UADY.

Allen, P., y Sachs, C. (2012). Women and Food Chains: The Gendered Politics of Food. *International Journal of Sociology of Food and Agriculture*, *15*(1), 23-40.

Álvarez, M., Barraza, C., Durán, C., Pavez, J., Ríos, R., Rivera, M., Sandoval, D., Vega, B., Villalobos, B., y Zegers, F. (2021). *Metodologías participativas para el desarrollo urbano sustentable, experiencias del programa Laboratorios Urbanos (CEDEUS).* Centro de Desarrollo Urbano Sustentable, Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo, Pontificia Universidad Católica, Universidad de Concepción.

Arellano, A., Flores, J., Tun, J., y Cruz, M. (2003). *Nomenclatura, forma de vida, uso, manejo y distribución de las especies vegetales de la Península de Yucatán* (Vol. 20). Mérida: UADY .

Barbosa, L. (2021). De las mujeres como energía vital y las reverberaciones de la lucha en defensa de los territorios y de los comunes en América Latina. En A. Calderón, M. Olivera, y M. Arellano (Eds.), *Territorios para la vida. Mujeres en defensa de sus bienes naturales y por la sostenibilidad de la vida* (pp. 23-55). Tuxtla Gutiérrez: UNICACH.

Barkin, D. (2003). La soberanía alimentaria: el quehacer del campesinado mexicano. *Estudios agrarios, Revista de la procuraduría agraria*, 9(22), 35-65.

Barpujari, I. (2005). *A gendered perspective on Indigenous knowledge* (Research Project on Protection of Indigenous Knowledge of Biodiversity Briefing) [document 4].

Bezaury, J., Graf, S., Barclay, K., de la Maza, R., Machado, S., Rodríguez, E., Rojas, S., y Ruíz, H. (2015). *Los paisajes bioculturales, un instrumento para el desarrollo rural y la conservación del patrimonio natural y cultural.* Ciudad de México: CONANP-Agencia Francesa de Desarrollo.

Cabrera, A. (2014). Estrategias de sustentabilidad en el solar maya yucateco en Mérida, México. *GeoGraphos*, 5, 1-32.

Cabrera, A. (2017). Primitive accumulation in indigenous Mexico: The contested transformations of the Maya *solar* of Yucatán. *City*, *21*(3-4), 503-519.

Cabrera, A. (2022). Construyendo territorios bioculturales desde el solar familiar en la Península de Yucatán, México. En D. Morales, L. Sariego, y T. Teixeira (Eds.), *Territorios y desarrollo: teorías, debates y casos desde América Latina* (pp. 134-158). San José: CICAP, Universidad de Costa Rica.

Cahuich-Campos, D., Huicochea, L., y Mariaca, R. (2014). El huerto familiar, la milpa y el monte maya en las prácticas rituales y ceremoniales de las familias de X-Mejía, Hopelchén, Campeche. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, *35*(140), 157-184.

Calderón, A., y Santiz, C. (2021). La defensa del territorio desde la realidad cotidiana de las mujeres indígenas: Apuestas y contradicciones. En A. Calderón , M. Olivera , y M. Arellano (Eds.), *Territorios para la vida. Mujeres en defensa de sus bienes naturales y por la sostenibilidad de la vida* (pp. 115-143). Tuxtla Gutiérrez: UNICACH .

Camacho, C. (2020). *Conformación, transformación y resistencias de un sistema biocultural alimentario. El caso de Chiltoyac, Xalapa, Veracruz* (Tesis de doctorado). Ciudad de México: UAM.

Cano, E. (2016). Huertos familiares: un camino hacia la soberanía alimentaria. *Revista Pueblos y fronteras digital*, *10*(20), 70-91.

Carrasco, N. (2020). Miradas decoloniales, interculturales y ecología política en la gobernanza de territorios. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, *25*(88), 34-40.

Collignon, B. (2010). De las virtudes de los espacios domésticos para la geografía humana. En A. Lindón y D. Hiernaux (Eds.), *Los giros de la geografía humana: desafíos y horizontes* (pp. 201-216). Iztapalapa: UAM.

Correa, P. (1997). *La agricultura de solar en la zona henequenera yucateca. Su evolución y sus posibilidades de mejoramiento productivo* (Tesis de maestría). Universidad Autónoma Chapingo.

Duarte, A. (2014). Las autonomías de los pueblos mayas de Yucatán y su silencio ante las políticas de asimilación y la legislación de sus derechos. *Pueblos y fronteras digital*, 8(16), 256-281. https://doi.org/10.22201/cimsur.18704115e.2013.16.79

Dzib, R. (2018). *Los significados otorgados a la cocina tradicional por hombres y mujeres de tres grupos domésticos macehuales de la comunidad de Huay Max, Quintana Roo* (Tesis de maestría). El Colegio de la Frontera Sur.

Ek, G. (2020). *La alimentación en comunidades mayas: U ts'eentajbail ichil maaya kaajo'ob* [Exposición]. Foro Virtual "Para una sana nutrición en la Península de Yucatán, ¿Qué estamos comiendo?" Mérida: 25 de septiembre.

Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra: nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Medellín: Ediciones UNAULA.

Estrada, E., Bello, E., y Serralta, L. (1998). Dimensiones de la etnobotánica: el solar maya como espacio social. En J. Cuevas, E. Cedillo, A. Muñoz, y P. Vera (Eds.), *Lecturas en Etnobotánica* (pp. 457-474). Chapingo: Universidad Autónoma Chapingo.

Food and Agriculture Organization (FAO, 2005). *Building on Gender, Agrobiodiversity and Local Knowledge-A Training Manual.*

Greenberg, L. (2003). Women in the Garden and Kitchen: The Role of Cuisine in the Conservation of Traditional House Lot Crops among Yucatec Mayan Immigrants. En P. Howard (Ed.), *Women and Plants: Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation* (pp. 51-65). Londres: Zed Books Ltd.

Gudynas, E. (2011). Buen vivir: germinando alternativas al desarrollo. *América Latina en Movimiento*, *462*, 1-20.

Heiss, S. (2018). Memoria y paz. Perspectivas decoloniales en la construcción de la memoria colectiva. *Arxius de Ciències Socials*, *39*, 151-162.

Hernández, N., y Gutiérrez, L. (2019). Resistencias epistémico-políticas frente a la privatización de las semillas y los saberes colectivos. *Revista colombiana de antropología*, *55*(2), 39-63.

High Level Panel of Experts (HLPE, 2012). *Climate change and food security. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security*. High Level Panel of Experts.

Howard, P. (2003). Preface. En P. Howard (Ed.), *Women and Plants: Gender Relations in Biodiversity Management and Conservation* (pp. xvi-xx). Londres: Zed Books Ltd .

Howard, P. (2014). Ethnobotanique et cuisine: L'importance de la sphère domestique pour l'agrobiodiversité. En H. Guétat-Bernard y M. Saussey (Eds.), *Genre et savoirs: Pratiques et innovations rurales au Sud*. Marsella: IRD Éditions. https://doi.org/10.4000/books.irdeditions.9125

Huanacuni, F. (2010). *Buen Vivir/Vivir Bien: filosofía, políticas, estrategias y experiencias regionales andinas*. Lima: Coordinadora Andina de Organizaciones Indígenas.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2020). *Censo Población y Vivienda 2020*. Censo de Población y Vivienda 2020.

Jiménez-Osornio, J., Zarco, M., Lendechy, Á., y Becerril-García, J. (2015). Los solares: una oportunidad para contribuir a la seguridad alimentaria, mitigación y cambio climático en Yucatán. En R. Canto y M. Zarco (Eds.), *Extensión y responsabilidad social: los proyectos sociales en comunidades de aprendizaje implementados en la Universidad Autónoma de Yucatán* (pp. 237-264). Mérida: Ediciones de la UADY.

Kleiche-Dray, M. y Waast, R. (2015). Los saberes autóctonos en México. Entre ambientalismo y desarrollo rural. En F. de Castro, B. Hogenboom, y M. Baud (Eds.), *Gobernanza ambiental en América Latina* (pp. 105-133). Buenos Aires: CLACSO, ENGOV.

Korol, C. (2016). *Somos tierra, semilla, rebeldía: mujeres, tierra y territorios en América Latina*. S. l.: GRAIN, Acción por la Biodiversidad y América Libre.

Lope-Alzina, D. (2014). Una red comunal de acceso a alimentos: el huerto familiar como principal proveedor de productos para intercambio en una comunidad maya-yucateca. *Gaia Scientia*, 8(2), 199-215.

Lope-Alzina, D. (2017). Cuatro décadas de estudio en huertos familiares Maya-Yucatecos: Hacia la comprensión de su variación y complejidad. *Gaia Scientia*, *11*(3), 160-184.

López, M., Hernández, F., y Becerril-García, J. (2018). El patrimonio biocultural maya-yucateco desde la perspectiva de la ecología política: el caso del huerto familiar en Chimay. *Journal of Political Ecology*, *25*(1), 312.

López, R., Rosset, P., Zamora, C., Giraldo, O., y González, M. (2020). Identidad y espiritualidad maya en la Escuela de Agricultura Ecológica U Yits Ka'an en Maní, Yucatán, México. *Revista Práxis Educacional*, *16*(39), 450-472.

Martínez, G. (2020). Conocimientos locales: aprendizajes a lo largo de la vida para la sustentabilidad. *Nueva Antropología*, *XXXIII*(92), 36-48.

Mignolo, W. (2002). The Geopolitics of Knowledge and the Colonial Difference. *The South Atlantic Quarterly*, *101*(1), 57-96.

Montoya, F. (2011). *Tradiciones alimentarias en Costa Rica: diversidad biocultural en peligro de extinció*. Informe del proyecto Rescate de Alimentos Subutilizados y de Tradiciones Alimentarias.

Moreno-Calles, A., Toledo, V., y Casas, A. (2013). Los sistemas agroforestales tradicionales de México: una aproximación biocultural. *Botanical Sciences*, *91*(4), 375-398.

Nigh, R., y Ford, A. (2019). *El jardín forestal maya: ocho milenios de cultivo sostenido de los bosques tropicales*. México: Fray Bartolomé de Las Casas A. C.

Ortiz-Pech, R., y Cruz-Loria, B. (2021). Preferencias alimentarias de habitantes en una localidad maya: Alimentos procesados industrialmente y alimentos preparados que usan insumos del solar. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, *31*(57). https://doi.org/10.24836/es.v31i57.1063

Otzen, T., y Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, *35*(1), 227-232.

Peña, L., y Ramírez, L. (2021). *Sembrando el Territorio: Participación Política de las Mujeres Campesinas pertenecientes al COA (Cinturón Occidental Ambiental) en la Defensa del Territorio y la identidad cultural*. (Tesis de grado profesional). Universidad de Antioquia.

Pérez, M. (2017). Las muchachas mayas de Yaxcabá, Yucatán. *LiminaR Estudios Sociales y Humanísticos*, *15*(1), 58-81.

Pérez, M. (2018). La milpa como patrimonio biocultural. En E. Peña, L. Hernández, y J. Machuca (Eds.), *Biodiversidad, patrimonio y cocina: Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición* (pp. 215-236). Ciudad de México: Secretaría de Cultura, INAH.

Quintal, E., Bastarrachea, J., Briceño, F., Medina, M., Petrich, R., Rejón, L., Repetto, B., y Rosales, M. (2003). Solares, rumbos y pueblos: organización social de los mayas peninsulares. En S. Millán y J. Valle (Eds.), *La comunidad sin límites. La estructura social y comunitaria de los pueblos indígenas de México* (Vol. 1, pp. 291-399). México, D.F.: INAH.

Rejón, N. (2020). *Actitudes asociadas, estructura y flora de huertos familiares de Yucatán con diferente grado de urbanización* (Tesis de maestría). Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional.

Rosado-May, F., y Poot, H. (2020). Cosmovisión maya reflejada en palabras y conceptos relacionados con desarrollo sostenible, ecología y agroecología. *DasQuestões*, *10*(1), 33-48.

Sañudo, L. (2013). La casa como territorio. Una nueva epistemología sobre el hábitat humano y su lugar doméstico. *Iconofacto*, 9(12), 214-231.

Schmitter-Soto, J., Comín, F., Escobar-Briones, E., Herrera-Silveira, J., Alcocer, J., Suárez-Morales, E., Elías-Gutiérrez, M., Díaz-Arce, V., Marín, L., y Steinich, B. (2002). Hydrogeochemical and Biological Characteristics of Cenotes in the Yucatan Peninsula (SE Mexico). *Hydrobiologia*, *467*(1-3), 215-228.

Senanayake, S. (2006). Indigenous knowledge as key to sustainable development. *The Journal of Agricultural Sciences*, 2(1), 87-94.

Shiva, V. (1992). Women's Indigenous Knowledge and Biodiversity Conservation. *India International Centre Quarterly*, *19*(1/2), 205-214.

Siliprandi, E. (2009). *Mulheres e Agroecologia: A construção de novos sujeitos políticos na agricultura familiar*. (Tesis de doctorado). Universidade de Brasília.

Silva, D. (2014). Acerca de la relación entre territorio, memoria y resistencia. una reflexión conceptual derivada de la experiencia campesina en el Sumapaz. *Análisis Político*, *27*(81), 19-31. https://doi.org/10.15446/anpol.v27n81.45763

Sinco, G. (2015). *Análisis de la propuesta de educación ambiental y cultural elaborada por Kaxil Kiuic A. C. para la Región Puuc en Yucatán, México*. Informe Preliminar para Kaxil Kiuic A. C. CATIE.

Sprecher, K. (2011). *Decolonial Multiculturalism and Local-global Contexts: A Postcritical Feminist Bricolage for Developing New Praxes in Education*. (Tesis de doctorado). University of Tennessee.

Stella, V. (2018). *Relacionalidad, memoria y subjetividades políticas. Un análisis sobre los sentidos de pertenencia mapuche-tehuelche en la costa y valle de la provincia de Chubut*. Tesis de doctorado). Universidad de Buenos Aires.

Terán, S., y Rasmussen, C. (2009). *La milpa de los mayas: La agricultura de los mayas prehispánicos y actuales en el noreste de Yucatán* (2a.). Mérida: UNAM, CIESAS, UdO.

Toledo, V. (2022). Agroecology and spirituality: Reflections about an unrecognized link. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 1-16. https://doi.org/10.1080/21683565.2022.2027842

Toledo, V., y Barrera-Bassols, N. (2008a). *La memoria biocultural*. Barcelona: Icaria.

Toledo, V., y Barrera-Bassols, N. (2008b). *Uso múltiple y biodiversidad entre los mayas yucatecos (México)*. Interciencia *33*, 345-352.

Toledo, V., Boege, E., y Barrera-Bassols, N. (2014). The Biocultural Heritage of Mexico: A Case Study. En L. Maffi y O. Dilts (Eds.), *Biocultural Diversity Toolkit Volume 1-Introduction to Biocultural Diversity* (Vol. 1, pp. 22-31). S.l.: Terralingua.

Tuz, L. (2009). *Así es nuestro pensamiento. Cosmovisión e identidad en los rituales agrícolas de los mayas peninsulares*. (Tesis de doctorado). Universidad de Salamanca.

Velázquez, A. (2012). *De prácticas y saberes entre la milpa y el solar. Género, cosmovisión y medio ambiente en Yaxcabá, Yucatán*. (Tesis de maestría). CIESAS.

Zaragocín, S., y Caretta, M. (2021). Cuerpo-Territorio: A Decolonial Feminist Geographical Method for the Study of Embodiment. *Annals of the American Association of Geographers*, 111(5), 1503-1518. https://doi.org/10.1080/24694452.2020.1812370