



Colección Mariaca de instrumentos agrícolas tradicionales

Laura López Argoyfía

La "Colección Mariaca de instrumentos agrícolas tradicionales" alberga unos 800 objetos utilizados para labores agrícolas en casi todo México, con algunos ejemplos de Centro y Sudamérica. Es un reflejo de la tradición, de la riqueza de nuestros campos y de los aportes al mundo en el tema de plantas cultivadas, siendo el maíz y el cacao dos grandes ejemplos. Ramón Mariaca, investigador de El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), lleva alrededor de 30 años recopilando los contenidos de esta muestra, la cual evidencia las implicaciones del trabajo desempeñado por familias campesinas, con elementos vigentes desde hace siglos.

"Los instrumentos proceden de al menos 24 entidades del país; son los que la gente tiene en sus casas para el trabajo en milpas o huertos; nos los han vendido o donado, o los hemos encontrado en ferreterías,

mercados y también abandonados", relata el académico a propósito de la colección, que de algún modo es un homenaje a Efraim Hernández Xolocotzi, quien fuera su maestro y a quien el estudio de la agricultura mexicana debe tanto.

El doctor Hernández Xolocotzi "comenzó una colección en su cubículo, que contaba con unos 60 utensilios tradicionales. La idea se la copiamos dos discípulos: Artemio Cruz, quien co-fundó el Museo Nacional de Agricultura en Chapingo, y yo, que cuando daba clases en la Universidad Autónoma del Estado de México, comencé a coleccionar instrumentos de la región junto con mis estudiantes de agronomía y antropología. Los exhibí por unos años en mi cubículo, y no fue hasta 1999 cuando se montaron como exposición por primera vez en un evento de ECOSUR". La colección se mantiene y acrecienta sin apoyos institucionales que

permitan consolidarla, como podrían ser un espacio fijo, curaduría y promoción.

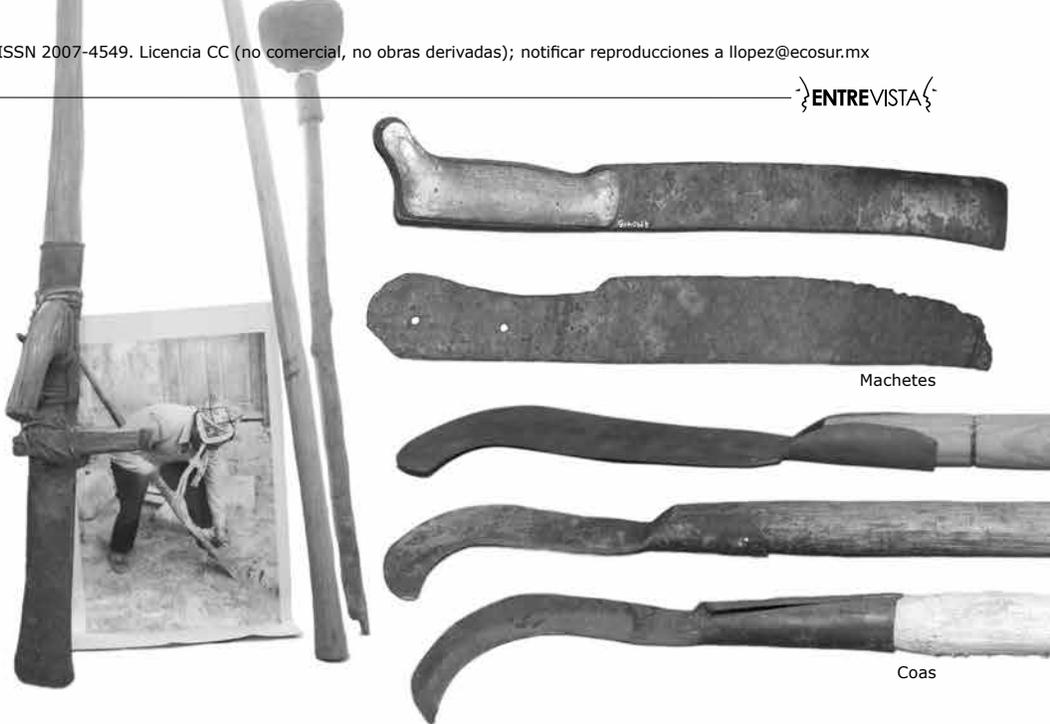
A continuación presentamos brevemente algunos de los artefactos, en voz de su coleccionista, que abordan prácticamente todas las fases vinculadas a la agricultura: preparación del suelo; siembra, riego y cosecha; traslado, almacenamiento y medición de semillas, frutos, granos o vegetales; insumos para la jornada; elementos ceremoniales y hasta algunos enseres de las cocinas tradicionales. También se incluyen objetos para manejo de ganado o cacería, ya que es común que estas actividades se ligan a la cotidianidad del trabajo del campo. Se integran objetos usados en México desde la época prehispánica, además aquellos traídos por los españoles (de Europa y Asia) o por la población africana; lo único que se ha exceptuado por su volumen y tamaño son arados y carretas.

Coas, azadones y machetes

Para raspar el suelo, preparar la tierra y deshierbar, contamos con herramientas derivadas de dos grandes tradiciones: la coa mesoamericana y el azadón llegado de Europa. Las coas actuales tienen punta de acero, por lo general con forma de media luna en anchos muy variados; se integran a un mango corto o a un palo sembrador. Primero eran de madera; luego, al incorporarse el metal durante el Virreinato, este se prohibió para la población indígena, debido a que los españoles temían que pudiera usarse en armas durante alguna insurrección, así que tardó en asimilarse a las actividades del campo.

Para la siembra propiamente dicha (hacer orificios en la tierra, para las semillas), predominan los instrumentos con punzón igualmente adaptados al palo sembrador. Son de lo más antiguo en Mesoamérica (del centro de México a una parte de Centroamérica). La punta tiene diferentes formas y en algunos lugares es muy aplanada, como barreta. En los Altos de Chiapas, al unirse a un mango se vuelve una herramienta multiusos: el *luk*; que permite abrir la tierra, deshierbar, cortar arbustos y cosechar. Está desapareciendo poco a poco a pesar de su utilidad.

Los palos sembradores con sus puntas también son llamados coas, palabra que según lingüistas, podría asociarse a la cultura taína del Caribe, pero es más probable que provenga de *coatl*, "serpiente" en náhuatl, animal capaz de penetrar primeros planos del inframundo donde se plantará la semilla. En Yucatán, de manera específica se le llama coa a un machete curvo de cuatro tamaños: *corva* para cortar ramas en la roza; *coa haranchac* para el deshierbe de la milpa; *coa lo'ochepak* para deshierbar a ras de suelo en los traspatios mayas, y una muy reciente y bastante pequeña para trabajar el cilantro. Estas coas se acompañan por horquetas: palos de poco menos de un metro, que terminan en una trifurcación para atrapar la hierba que se quiere retirar y al mismo tiempo protege contra las culebras.



Por otra parte, el azadón suele ser una hoja plana de metal que hace ángulo con el palo al que se ajusta; al mexicanizarse adquirió múltiples formas a lo largo y ancho del territorio. En Centroamérica encontré gente trabajando con azadones enormes y muy pesados, como el doble de lo que normalmente miden; los usuarios comentaron que un solo golpe equivale a unos ocho de un azadón más pequeño.

Además del azadón, de Europa llegaron el pico, las regaderas de hortalizas, así como las hoces (hoja curva y mango corto) y las guadañas (hoja menos curva y mango largo) para cortar alfalfa, trigo y otros cereales. Antes de la hoz (en América desde el siglo XVI), los europeos posiblemente usaban quijadas de animales; de ahí la

presencia de una quijada de burro en los textos bíblicos.

Entre los instrumentos más destacados de los traídos por los españoles tenemos los machetes, que tal vez provengan de la cimitarra, un sable de Medio Oriente. En testamentos antiguos se documenta que los machetes se heredaban para la defensa familiar, y su uso para el deshierbe en la agricultura mexicana data, quizás, de los siglos XVII y XVIII. En la actualidad son ampliamente utilizados y los herreros los adaptan a las condiciones de manejo de la tierra de cada lugar. Sus tamaños y formas son muy diversos, desde machetes muy pequeños hasta el llamado "acapulqueño" que mide un metro y puede cortar por los dos lados.



Cosecha de frutos y plantas

Existen diversos utensilios para cosechar frutos y en la colección presentamos varios de ellos. Uno muy simple es la ya mencionada horqueta, cuya bifurcación permite separar el fruto del tallo. O bien, tijeras para cortar racimos de uvas, cuchillas para abrir cortezas y extraer savia, pequeños cuchillos curvos para pelar tunas. Destaca la jima, una poderosa herramienta para romper la penca del maguey y obtener aguardiente; incluso existe el oficio de jimador.

Para el manejo del café, el cacao, el frijol o el maíz contamos con palas de madera, una despulpadora de café y una especie de tarima para transportar a los cerros las plantas que se van a sembrar. En cuanto al

maíz, para sacar la mazorca de las hojas que lo envuelven está el *pixcador*: se usa desde la más remota antigüedad y originalmente se elaboraba a partir de huesos de pavo, astas de venado o puntas de madera; actualmente predominan las agujas de alambre. Para desgranarlo existen varios métodos, como una tabla con grapas en la que se "talla" la mazorca como si se lavara ropa –por cierto, muy chiapaneca– o las tradicionales oloterías, que no son más que olotes amarrados en los que igualmente se raspa el maíz para que se caigan los granos.

La colección incluye un depósito de piel de cordera para guardar el aguamiel del maguey y hacer pulque, conocido como odre o colambre; un objeto de madera para fabricar panela o piloncillo, y bom-

bas para aplicar herbicidas, las cuales son una innovación del siglo XX, no del todo positiva para la agricultura campesina. No pueden faltar los elementos de medición, como las balanzas, algunas bastante adaptadas a culturas locales.

Un utensilio prehispánico de suma importancia hasta la fecha son los mecapales; se colocan en la frente para cargar grandes pesos en la espalda. Del mecapal llegamos al costal moderno. Otro tema de la colección ligado al almacenaje, son la impresionante cantidad de canastos elaborados en el país con bejuco, palmas y otros materiales, dependiendo de la zona y los usos: para cosechar maíz, naranjas u otros alimentos, para las tortillas en épocas de fiesta, para la carne...



Acocotes para sacar aguamiel



Honda guatemalteca



Odre de piel de cordera

Caza, captura y cría de animales

Desde tiempos prehispánicos y hasta el siglo XIX, la gente se valía de la lanza para cazar, pero sobre todo las flechas con el arco, que hasta hace unas décadas eran utilizadas por los lacandones en Chiapas. La onda también es muy antigua, aunque ya con muy poco uso. Los arpones de madera con ligas de hule y algo de alambre se han perfeccionado hasta imitar a las pistolas o rifles arponeros; sirven en los ríos. Entre los artefactos para atrapar animales acuáticos, una muestra son las nasas, un tipo de redes o varillas unidas como un cilindro que se va estrechando; las criaturas, como

acamayas o piguas (langostinos de río) son atraídas por un cebo y pasan a un contenedor del que no pueden escapar.

Otros objetos que mantienen su vigencia en nuestros campos son las trampas de madera y materiales perecederos, ya sea para atrapar animales indeseados o con fines alimenticios; tenemos varias para capturar pájaros en distintas modalidades: a manera de ratonera, en la que el ave entra a comer y no sale, o para atrapar vivos a los pájaros cuando se acercan a consumir lo sembrado en la milpa; hay unas que contienen al macho dominante, el cual con su canto atrae más pájaros. Tenemos un

ejemplo de trampa para las tuzas que llegan por debajo de la tierra y otras para ratas y ratones, que podrían ser más grandes para la caza de tepezcuincles, venados y jabalís.

Para documentar el manejo de animales a pequeña escala, se incluyen algunos bebederos y comederos tallados en madera, herramientas para el destete de crías, marcaje de ganado y algunos más. Varios parecen instrumentos de tortura, pero son necesarios en la cría de animales para consumo doméstico o comercio a pequeña escala.

Mecapal

Enseres de cocina y casa



Enseres para el campo y la cocina

Quienes se dedican al campo requieren varios enseres, por ejemplo, los contenedores. En el centro de México se usa el ayate para cargar lo que se va cosechando: una manta de fibra de ixtle o algodón que se une por los cuatro lados y se puede colgar de los hombros. Para llevar semillas y objetos predomina el morral, hecho igualmente por materiales locales, o bien, con tela o plástico hoy en día. Como semilleros en la milpa, funcionan las calabazas cortadas o las conchas de armadillo.

Durante la jornada, las personas deben trasportar su agua, y muchas todavía lo hacen en el que quizá es el primer instru-

mento de Mesoamérica, proveniente de la también primera especie domesticada en la zona: el calabazo, pumpo, guaje, huash y otros muchos nombres asignados según el sitio. Se trata de una calabaza hueca de cáscara dura.

El trabajo es arduo y exige muchas horas de exposición a los elementos, por lo que los sombreros son fundamentales para evitar insolaciones. Hay una gran variedad de formas, pautadas por los materiales disponibles, como pueden ser diversas palmas o el tallo de lirio acuático en zonas lacustres. Como protección ante la lluvia; antes de la proliferación de los plásticos se "tejían" impermeables de palma, muy uti-

lizados en el sur y sureste de México. Eran bastante útiles y con el mismo principio se colocan materiales similares bajo los techos, para retener lluvia e insectos.

Como complemento de la colección se exhiben varios insumos para la cocina, como el pequeño banco de tres patas, prácticamente al ras del suelo y casi en desuso, en el que las mujeres se sientan a tortear (hacer tortillas con las manos); envases, metales (la antigua licuadora) o utensilios para elaborar barras o marquetas de chicle.

La permanencia

Un aspecto de vital importancia que ha perdurado durante milenios es la relación del trabajo agrícola con lo sagrado. "Los instrumentos rituales están totalmente ligados a la agricultura; lo religioso se empalma con lo técnico, pues es preciso ofrendar para la siembra y agradecer la cosecha. Se busca el contacto con los númenes, los señores de la naturaleza que nos dan la vida, nos prestan el aire, el sol, la luna... todo lo que existe".

Las cruces son fundamentales, y no solo la cruz cristiana sino la mesoamericana con cinco puntos: norte, sur, este, oeste y el centro, el cual comunica los tres estratos: superior, terrenal e inframundo. A ella se le celebra a lo largo y ancho del país el 3 de mayo, día que el santoral católico reserva para la "Santa Cruz", pero en nuestro campo es la continuidad histórica de la fiesta del agua, en la que se hacen ofrendas y plegarias para pedir suficientes lluvias durante el año agrícola. El tema ritual se complementa con incensarios, velas, tabaco molido y varios elementos más.

Esta colección es un recorrido de la historia agrícola, con muestras de artefactos que seguramente se han usado desde hace unos 8 mil a 10 mil años. En general, las herramientas son muy simples, pero como asegura Ramón Mariaca, "en su simpleza radica su grandeza, pues no han podido ser sustituidas por otras más efectivas".

Laura López Argoytía es coordinadora de Fomento Editorial de ECOSUR (llopez@ecosur.mx).

Utensilios rituales

