

El Maíz como Elemento Identidad Cultural

Francisco Mora Villate

Cuántos de nosotros conocemos el maíz en alguna de sus formas: dentro del cultivo o en algunos de sus múltiples productos.

Veo que tenemos unos puntos de conocimientos comunes sobre un producto que fue la base y permitió el florecimiento de grandes civilizaciones prehispánicas, que se originó, descubrió y cultivó a través de toda América desde el Río Missouri en el Noroccidente de U.S.A. hasta la isla Chiloe en Chile, según las investigaciones actuales, pero que no excluye la posibilidad de que haya sido cultivado en otras regiones de América.

Con seguridad, de acuerdo a los investigadores del Valle de Tehucan en México (Mangelsdorf, Mc Neishy Galinat), éste (el maíz) ya estaba domesticado allí hace unos siete mil años. El maíz actual es un híbrido de un primer maíz o maíz silvestre que tenía, de acuerdo a las más fieles reconstrucciones, unos 20 gramos dispuestos en unos 3 cms. de tusa. Podemos, en consecuencia, imaginarnos el tamaño de los granos. Esta planta poseía básicamente dos hojas o anexos, de tamaño desigual, que se abrían a medida que se iban secando, permitiendo que la semilla se dispersara sin la intervención humana. Este se cruzó con el *Tripsacum* originando el maíz que actualmente conoce el mundo en todas sus variedades.

No tenemos la certeza de cómo se originó este híbrido (*Zea Maya L.*), pero lo que sí es evidente, y sabemos, es que depende totalmente de la intervención humana para su reproducción.

En consecuencia, tenemos el mérito, si es que podemos hablar de ello, le pertenece a las civilizaciones prehispánicas y a sus escasos descendientes, del descubrimiento de esta maravillosa planta, que sigue siendo un producto básico de las actuales civilizaciones.

Actualmente la planta y su cultivo son conocidos en todo el mundo, puesto que los Europeos los llevaron de América junto con la papa, el frijol, el maní, por no citar sino unos pocos, al viejo y resto del mundo.

Es una planta cuya capacidad de adaptación nos asombra; se cultiva desde el nivel del mar, hasta los 3.000 metros de altura s.n.m., en toda clase de climas; su valor nutritivo es alto y si bien en algunas de sus formas de consumo adolece de Niacina, elemento cuya carencia en el organismo ocasiona la pelagra, los riquísimos pueblos prehispánicos se idearon un proceso para este fruto, en donde se libera la Niacina al prepararlo con ceniza, incorporando de esta manera aquel elemento fundamental, para evitar de esta manera esa terrible enfermedad.

Esta maravillosa planta no necesita de fungicidas, ni de abonos químicos, su cosecha a nivel del mar demora aproximadamente 6 meses, mientras que a 2.600 m.s.n.m. tarda unos diez meses.

Pero, además, cuando su fruto está a medio desarrollar, conocido en algunas partes como mazorca, en otras como choclo o chócolo, es un alimento suave y de sabor diferente al maíz propiamente dicho. Su cosecha se logra en la mitad del tiempo requerido.

Por los pueblos prehispánicos este producto fue sembrado junto con el frijol y el haba. Actualmente también se hace con alverja, obteniendo de esta manera un complemento del primero, o sea el maíz, con cualquiera de los segundos, puesto que el maíz al ser de rápido crecimiento vertical le sirve de apoyo al frijol. Las dos variedades consumen nutrientes diferentes, haciendo de esta manera una más completa utilización del terreno, además de una excelente variación nutritiva y de sabor para la dieta alimenticia.

Del maíz utilizamos todo, nada se desperdicia; ya hemos nombrado la mazorca o choclo, el maíz que posteriormente entraremos a definirlo, los ameros o envoltorios del fruto para envolver (valga la redundancia), su masa que se mezcla con otros elementos como cuajada, queso, huevos, mantequilla, arroz, frijoles, carne, azúcar o sal, y se cocinan las tusas o soportes donde vienen los granos como combustible en el fuego hogareño de nuestros campesinos, el tronco, se utiliza como alimento para el ganado, las bestias, los chivos y las ovejas, y esto que su interior contiene una especie o clase de azúcar. Incluso también es consumido por los humanos. Tiene las características de ser más blando (y por lo tanto de más fácil consumo), que la caña de azúcar y de sabor más suave que la anterior. Las hojas, lo que sobra del tronco y las raíces, se queman para contribuir a abonar el terreno para el cultivo que sigue. El rendimiento por hectárea puede llegar a diez cargas de producto sin desgranar.

PARTICIPACION SOCIAL:

Casi todos los miembros del grupo, a excepción natural de los bebés, en las comunidades, o de la familia dentro de los campesinos,

participan en algunos pasos del proceso de esta planta: hombres, mujeres, ancianos y niños, preparan la tierra, siembran, riegan, desyerban, recolectan, desgranar, muelen, consumen el maíz, creando y caracterizando, a través de este ciclo, un factor cohesionante de IDENTIDAD CULTURAL.

El consumo merece mención aparte. Nuestros pueblos han creado un sinnúmero de maneras diferentes para consumirlo: cocinándolo, asándolo, friéndolo, horneándolo o fermentándolo e intercambiando estas diversas formas se ha acentuado aún más el sentido de cohesión que mencionábamos anteriormente, se ha creado un espacio donde todos nosotros compartimos, facilitando así otro lugar y otro elemento a nuestra ya mencionada IDENTIDAD CULTURAL.

Ahora elaboraremos una lista de los alimentos de mayor consumo, preparados con base en esta planta. En primer lugar la mazorca y sus derivados:

1. Cocinada o hervida y como ingrediente del sancocho y el ajiaco.
2. Asada a la brasa, con mantequilla y sal.
3. Arepas asadas. Se desgrana, se muele con sal o azúcar y queso o cuajada.
4. Envueltos: Ya los habíamos mencionado, pero de nuevo los describimos: de sal y dulce.
5. Tortas: con huevos, mantequilla, azúcar y al horno.
6. Sopa o mazamorra y papa, alverja, hojas y sal.

Actualmente algunos pueblos boyacenses celebran anualmente el Festival de la Mazorca, evento de creación campesina donde se consume ésta en todas sus formas.

Ruego a quienes conozcan otra forma de consumo y que no esté nombrada, que por favor me hagan conocer.

Ahora seguiremos con el maíz, pero antes diremos que su recolección se lleva a cabo en verano y se coloca al sol para secarlo más y así obtener un desgranado más fácil.

1. Sopa o mazamorra: dulce o sal, con cuajada.
2. Masato (dulce suave).
3. Chicha. (Dulce fuerte con un contenido de alcohol).
4. Champús (a base de peto dulce).
5. Pan.
6. Almojóbanas y Mantecada: Harina, cuajada, mantequilla, queso, sal y azúcar.
7. Garullas.
8. Arepas: masa asada sin sal ni dulce, complemento y acompañante de otros alimentos, por los antioqueños. De sal, con queso, asadas. De dulce, con queso, asadas.

9. Envueltos: harina, maíz, cuajada, sal, mantequilla, cocidos.
10. Maíz tostado (en horno, con o sin aceite)
12. Maíz frito (pira)
13. Peto (maíz, leche, canela y panela o azúcar).
14. Mute: maíz, frijoles, papa, patacón, carne de cerdo, sal, cebolla.
15. Buñuelos.

Por último mencionaremos unos productos que si bien son diferentes, también son elaborados a base de este producto:

1. Coladas
2. Maizenas y
3. Natillas

A continuación veremos fotografías, de algunos de los procesos descritos anteriormente, que fueron tomadas en la vereda de San Ignacio, en el Municipio de Güican en el Departamento de Boyacá, tomadas durante los últimos meses y que nos van a permitir confirmar algunos de los pasos descritos anteriormente, así como tener otra visión del problema que nos atañe.