

Hijos del MAÍZ



Maíz Patrimonio de la Humanidad

Red por una América Latina Libre de Transgénicos

Hijos del MAÍZ



Maíz Patrimonio de la Humanidad

Red por una América Latina Libre de Transgénicos



Maíz Patrimonio de la Humanidad

Red por una América Latina libre de transgénicos

Recopilación:

Elizabeth Bravo

Martín Monteverde

Edición:

Elizabeth Bravo

Batul Rojeab

Agradecemos a las siguientes personas que colaboraron en este trabajo:

Rosio Achahui Quenti (Perú)

María Isabel Cárcamo (Uruguay)

CEPROSI, Centro de Promoción y Servicios Interculturales (Perú).

Comunidad "La Caldera" (Cotacachi – Ecuador)

Patricio Bravo (Cuenca – Ecuador)

Eduardo Villarreal Velásquez (Colombia)

Blanca Chancoso (Ecuador)

Elena Kahn (México)

Ana Luz Valadez (México)

César Padilla (Chile)

Fernanda Vallejo (Ecuador)

Fabián Pacheco (Costa Rica)

Diseño y diagramación: Lucía Estrella • Manthra editores • info@manthra.net

Ilustración: Leonor Bravo Velásquez

Esta publicación fue hecha con el apoyo de Global Green Fund y Misereor



Índice

El maíz: sabores y saberes en peligro. Un llamado urgente para salvarlo.....	7
Cantos y poesías al maíz.....	19
Bolivia	
Canto al avatí, maíz.....	21
Colombia	
Memoria del cultivo del maíz en antioquia.....	23
Chile	
Oda al maíz.....	29
Ecuador	
Hombre maíz.....	32
Guatemala	
Padre nuestro maíz.....	33
México	
Mesoamericano.....	37
Nicaragua	
Somos hijos del maíz.....	38
Panamá	
Quiero sembrar maíz.....	40
Paraguay	
Cocina antigua.....	42
Perú	
El yarawi.....	43

República dominicana

Cuerpo de maíz..... 44

Leyendas del maíz..... 47

Bolivia

Huayru y sara..... 49

Colombia

Granitos de oro..... 50

Cuba

Ajiaco 52

Guatemala

El origen del maíz en san ildefonso ixtahuacán..... 53

Relato indígena precolombino..... 55

Dueño del maíz..... 56

México

La madre del maíz..... 58

El pensamiento y sus afinidades..... 60

La primera semilla de maíz..... 62

Paraguay

El origen del maíz..... 62

Historias y cuentos del maíz..... 65

Brasil

Yaci y su muñeca..... 67

Ecuador

El rey de la espiga tribu..... 70

Cuento sobre el origen de la gente..... 72

Las bonitísimas..... 74

México

Don curro y el misterio del maíz robado 76

España

Pensa-miento 66:..... 78

Estados unidos

El espíritu del maíz..... 79

Guatemala

Nuestra madre la milpa 83

Popol vuh..... 85

México

El k'ulub y santo tomás 87

El uk'al y el maíz 88

Nicaragua

El maíz del tío conejo..... 89

Uruguay

Camina el maíz en la gente de maíz..... 91

Los sabores del maíz..... 93

Bolivia

Chicha, alcohol de maíz 95

Brasil

Saltimbocca con polenta gratinada 97

Canadá

Sopa tres hermanas..... 99

Chile

Pastel de choclo..... 101

Costa Rica

Tamal de maíz asado..... 103

Cuba

Majarete..... 104

Ecuador

Colada morada..... 105

Champús..... 107

Guatemala

Sango de choclo con camarones..... 109

Honduras

Rosquillas de cuajada..... 110

México

Pozole 111

Buñuelos de maíz..... 113

Paraguay

Mazamorra..... 114

A preparar el yopará
para alejar al karay octubre..... 116

Perú

Tamales 118

Venezuela

Hallacas 120

**Petición a la UNESCO para que se declare al maíz nativo
y criollo, prácticas tradicionales asociadas; sus usos
sociales, rituales y actos festivos como patrimonio
de la humanidad al servicios de los pueblos..... 125**

El maíz: sabores y saberes en peligro. Un llamado urgente para salvarlo

Cuentan los mayores de las montañas de El Salvador que en tiempos lejanos llegaron a poblar esas tierras los cuatro colores del maíz en forma humana: el pinto, el blanco, el amarillo y el negro. Estos cuatro hombres y mujeres de colores estuvieron ahí cuatro temporadas de lluvias, en las cuales iban de un lugar a otro haciéndose más y sembrando la vida, haciendo nacer comunidades, sembrando maíz en empinadas laderas y cuevas, trabajando para arrancarle lo necesario a la Madre Tierra y preservar la vida que trajeron¹.

Leyendas como esta se repiten a lo largo y ancho de nuestro continente. En todas ellas se narra que somos hijas e hijos del maíz y que la milpa o la chacra son espacios sagrados, así como lo es el grano del maíz.

El maíz fue domesticado en México a partir de una hierba silvestre llamada *teosintle*². El *teosintle*³ tiene una apariencia tan distinta a la del maíz, que por mucho tiempo se dudó que estas dos especies podían estar relacionadas.

La domesticación del maíz es un proceso que se inició hace unos diez mil años, cuando los pobladores de los bosques tropicales

1 Ricardo Martínez Martínez. Los cuatro horizontes del maíz. 2008. En: La hermandad del maíz. Ediciones Los Planes. San Salvador.

2 Granos de Dios, en Nahuátl.

3 Hay varias especies de Teosintle tanto anuales como perennes. De ellas, la especie *Zea mays ssp. parviglumis*, (o teosintle de Balsas) una hierba que crece silvestremente en la cuenca del río Balsas en el Sudeste de México, es la especie más cercana genéticamente al maíz, pueden cruzarse y producir híbridos fértiles.

mesoamericanos empezaron a sembrar esta hierba silvestre, de la que antes recolectaban su grano como fuente de carbohidrato, pasaron luego a seleccionar los mejores ejemplares, guardarlos, volverlos a sembrar, de nuevo seleccionados y así... hasta que luego de muchas generaciones de este trabajo creador, obtuvieron el maíz. El maíz es la planta cultivada con los más profundos procesos de domesticación que existe, pues es el resultado de un proceso que llevó entre 500 y 2 000 años, hasta que sus creadores consiguieron obtener una planta con los rasgos propios de una especie cultivada⁴. Fueron las mujeres quienes, luego de un continuo proceso de experiencias acumuladas sobre el uso y transformación de las plantas útiles, de aprender dónde encontrarlas y de experimentar cómo guardarlas, iniciaron los procesos de domesticación del maíz⁵.

A partir de sus primeras domesticaciones, el maíz se esparció hacia el resto del continente, donde las comunidades agrarias continuaron creando diversidad, adaptándolo a sus propias necesidades ecológicas y culturales. Por eso, aunque la región mesoamericana es el centro de origen de este cultivo, hay varios centros de diversidad en todo el continente.

En el Valle del Río Balsas en el Estado de Guerrero se han encontrado las evidencias arqueológicas más antiguas del maíz: granos de almidón y fitolitos de maíz de 8 700 años de edad aproximadamente. En ese sitio hay además evidencias de una presencia temprana de una especie domesticada de calabaza y de frijoles, lo que podría indicar que el maíz fue domesticado en asociación con otros cultivos, dentro de un sistema de producción, la milpa, conformado por el maíz, la calabaza y el fréjol o alguna otra leguminosa.

4 El Maíz. Catálogo Visual. Arqueología Mexicana. Edición Especial 38.

5 Es posible que en este proceso hayan surgido mutaciones útiles, que fueron seleccionadas por las comunidades que estaban transformando el teosinte en maíz (Doebley John, 2004. The Genetics of Maize Evolution Annu.Rev. Genet. 38: 37-59.

Uno de los hallazgos más antiguos sobre la presencia de maíz en América del Sur es el encontrado en el sitio Real Alto (Península de Santa Elena-Ecuador)⁶ que consiste en fitolitos de maíz asociados a leguminosas y calabazas, así como a objetos de labranza y procesamiento del grano⁷; lo que da cuenta de la aplicación de una tecnología agrícola que incluía la siembra conjunta de maíz, cucurbitáceas y leguminosas, como ocurrió en Mesoamérica.

La asociación del maíz, el fréjol y las calabazas ha estado presente en las culturas de *Abya Yala* desde hace más de cinco mil años. Esta combinación constituye el equilibrio perfecto para el suelo, pues la leguminosa lo nitrifica, el maíz da soporte al fréjol y la cucurbitácea ayuda con la cobertura vegetal. Desde el punto de vista nutricional, la mezcla del maíz (rico en carbohidratos y proteínas) con el fréjol (rico en proteínas, hierro y otros minerales), calabaza (con alto contenido de grasas y proteínas) y el chile o ají, suministran prácticamente todos los nutrientes necesarios para tener una nutrición completa, deliciosa y balanceada. A la llegada de los españoles a Tenochtitlan, una gran población se alimentaba gracias al complejo sistema de chinampas, donde se sembraba maíz, frijol, calabazas y una gran variedad de hierbas alimenticias conocidas como quelites. Esta combinación de cultivos se mantiene hasta nuestros días.

El maíz no podría existir sin la intervención humana, porque el grano no se desprende de la mazorca por sí sólo; necesita siempre de una mano humana que retire la semilla y la siembre. Sólo entonces la mata puede erguirse y mirando al cielo, producir sus mazorcas. Por eso, históricamente se ha establecido una relación simbiótica muy fuerte entre este cultivo y las comunidades agrarias mesoamericanas, andinas y americanas en general.

6 Datan aproximadamente de 3800 – 3200 a.C.

7 Marcos, Jorge. 2005. Los pueblos navegantes del Ecuador prehispánico. Abya Yala. (Quito).

Debido a su uso tan extendido, a su versatilidad y por ser una especie de polinización abierta, la diversidad genética del maíz es enorme, como son muchísimas sus aplicaciones culinarias, como las que se incluyen en esta publicación, donde compartimos apenas una pequeña muestra de las distintas expresiones culinarias que se dan en torno al maíz en nuestro continente. Pero sus usos no son sólo alimenticios, sino también medicinales. La presencia de antocianinas (que son pigmentos rojos, azules o morados con propiedades antioxidantes) en los maíces morados nos dan protección contra el desarrollo de tumores. La cocción de los pelos o barbas de la mazorca, es un alivio para los problemas renales, pues nos ayuda a limpiar las vías urinarias, a eliminar líquidos y a combatir la hinchazón. Las cataplasmas de harina de maíz son desinflamantes, mientras que las hechas con la cocción de los granos sirve para el aliviar llagas, heridas, contusiones y dolores reumáticos.

El maíz, *sentli*, *sara*, *jank'a* o *avati*⁸ es uno de los cultivos más importantes en América Latina desde el punto de vista cultural, social, económico y alimenticio. Por ser un cultivo sagrado, muchos pueblos americanos incorporan al maíz en sus ritos y celebraciones agrícolas, a través de los cuales fortalecen los lazos de solidaridad y reciprocidad en el interior de las comunidades, reafirman sus prácticas agrícolas, crean biodiversidad y realizan el *Sumak Kawsay*. Muchos de los rituales agrarios están relacionados con la bendición de las semillas, la siembra, para atraer a las lluvias, con el fin obtener una buena cosecha.

En algunas comunidades Navajo (Estados Unidos), se utilizan máscaras de ciervo elaboradas con pieles de animales que han sido sofocados introduciéndoles polvo de maíz en los orificios nasales. Las máscaras se confeccionan durante la ceremonia del Cántico

Nocturno y, una vez consagradas, las pieles cobran “vida” mediante la ingesta ritual de maíz mientras se insufla humo.

En el mundo andino, las celebraciones del *Inti Raymi* (o fiestas del solsticio de junio) se inician con la cosecha del maíz y de otros cultivos. En esta ocasión, los miembros de la comunidad comparten chicha, tamales y en otras preparaciones hechas en base a maíz. Otra celebración andina es el *Koya Raymi* (o fiesta de la fertilidad) que coincide con el equinoccio de septiembre, cuando se inicia la siembra y la Pachamama se prepara para recibir la semilla del maíz.

Entre los Tupí Guaraní (Argentina, Paraguay, Bolivia y Brasil) se celebra la fiesta del arete, que coincide con la maduración del avatí (maíz) con el que se hace la *kanwi* (chicha), una bebida ritual que se la toma durante el baile. Para esta ocasión las mujeres confeccionan vestidos nuevos y buscan semillas de Uruku para colorear de rojo sus mejillas. Desde el monte cercano se acercan a las casas grupos enmascarados, acompañados por bandas de música, presididos por un palo o cruz adornado con flores de *taperigua*⁹.

El calendario agrofestivo de Mesoamérica está colmado de celebraciones ligadas al maíz, como es la fiesta de La Candelaria o bendición de las semillas (2 de febrero), el día de Santa Cruz (finales de abril e inicios de mayo) para la petición de la lluvia y San Isidro Labrador para la bendición de los animales. El 1 y 2 de noviembre es la celebración de los muertos en la cual se toma una bebida ceremonial llamada colada morada o mazorca. Todas estas festividades están relacionadas con el ciclo del maíz en un sincretismo entre la religión cristiana y la cosmovisión mesoamericana. Por ejemplo en Oaxaca, las distintas etapas del ciclo del cultivo de maíz coinciden con fiestas católicas como la Semana Santa, Corpus Christi,



la Santa Cruz, el Día de los Muertos y Navidad. Las ceremonias que se efectúan son actos rituales propiciatorios de la fertilidad, para pedir lluvia en tiempos de siembra o para el cuidado y crecimiento de los animales. Cuando la cosecha se cumple, las ceremonias son de acción de gracias. Muchos ritos, que tienen lugar en sitios sagrados como cuevas, cerros y manantiales, son la continuidad del calendario agrícola - ritual¹⁰.

Las comunidades trashumantes *Rarámuri* que habitan en la Sierra Madre Occidental al Norte de México, organizan su existencia en torno al maíz (*sunú*). El ciclo productivo es el que ordena el calendario festivo. La agricultura es un ritual en la que se cumplen los mandatos de *Onorúame* quien garantiza las lluvias y las buenas cosechas. El año se inicia en Semana Santa (*Nolirúachi*), que es el tiempo de nutrir el alma. La fiesta empieza con la luna llena y en ella se pide por un año próspero. Luego la gente va a sus parcelas, sobre todo a las tierras altas para iniciar la siembra. Al fin del verano entre septiembre y octubre – cuando aparecen las primeras mazorcas- se hacen ceremonias domésticas llamadas *Yúmare*; en ellas se agradece por los bienes recibidos. Finalmente están los ritos de invierno que coinciden con la Navidad o *Gualupa*, cuando se baila el *matachín* para ayudar al sol que está pálido. Durante ese tiempo, la tierra descansa¹¹.

En el antiguo México, se dedicaban tres meses del año (*Tozoztontli*, *Hueytozoztli* y *Ochpanizli*) al culto del maíz, aunque en los otros meses los alimentos sagrados también se elaboraban con base al maíz. La ceremonia que se llevaba a cabo en el mundo Mexica para celebrar las cosechas se iniciaba con el ofrecimiento de dos pares de mazorcas primigenias a la diosa *Chicomécóatl*, que se tomaban del campo de cultivo.

10 Museo de Antropología – México.

11 Ídem

Entre los Apaches (Estados Unidos) el *hataali* o cantor realiza una ceremonia que puede durar muchas horas, en la que utiliza harina de maíz, arena, carbón y polen para pintar sobre la arena del suelo de su *hagan* (vivienda) figuras de tanta belleza que atrae a los espíritus, y utilizar su poder en beneficio de un individuo o por un bien común, en ceremonias que pueden durar más de una semana.

Al final de la ceremonia se destruyen las pinturas.

Los campesinos colombianos cuelgan en la cocina la mazorca más grande de la cosecha como símbolo de prosperidad y amuleto de protección frente a las sequías.

En la tradición santera de Cuba se tuesta la mazorca y se la adorna con una cinta roja para alejar las enfermedades, y si se quiere tener contento a San Lázaro, hay que poner una detrás de la puerta de la casa.

De la misma manera, muchas leyendas sobre el origen del ser humano están también ligadas al maíz en distintas regiones del continente. Los Mayas Quiché de Guatemala dicen que fueron hechos primero de barro, pero duraron poco porque eran blandos, sin fuerza y se desmoronaron antes de caminar. Luego los hicieron de madera, y aunque los muñecos de palo hablaban y caminaban, eran secos, no tenían sangre ni sustancia, ni memoria, ni rumbo; y no sabían hablar con los dioses. Entonces hicieron a las madres y los padres con maíz amarillo y maíz blanco, y con esto amasaron su carne.

Para los Mexica, la planta del maíz fue un don de los dioses. El propio *Quetzalcóatl*, después de la creación del Quinto Sol, se encargó de buscarlo para entregarlo a los humanos; por esta razón el maíz tenía un carácter divino. En su aspecto masculino el maíz era conocido como *Centéotl*. Como alimento de la humanidad tenía un carácter femenino; era entonces *Xilonen*, el maíz que está en pleno crecimiento y floración y que se transforma en *Chicomecóatl*

cuando está maduro, cuando se recoge en forma de mazorca y se guarda para los tiempos de hambruna¹².

De esa manera, el maíz está inexorablemente unido al futuro de los pueblos americanos. “La identificación del origen del maíz con el origen del cosmos, el nacimiento de los seres humanos y el comienzo de la vida civilizada, expresan la importancia que estos pueblos le atribuyeron a la domesticación de esta planta¹³”.

Pero el maíz nativo está en peligro, por ser el cultivo más manipulado por la industria semillera y biotecnológica. Desde los híbridos hasta los transgénicos, desde el grano hasta la semilla de maíz industrial que circula en el mercado internacional, todo está controlado por un puñado de empresas transnacionales que desarrollan estrategias jurídicas y comerciales para que el pequeño campesino deje de usar sus semillas propias y entre en sus circuitos de dependencia.

Por otro lado, se está usando el maíz en aplicaciones no alimenticias, como la producción de etanol como combustible para los automóviles, o para alimentar a la industria avícola y porcícola, en detrimento de la soberanía alimentaria. Además se usan las variedades más comerciales y se pierde el uso de otras, porque ya no son apetecidas por su tamaño, su color, su contenido de almidón, en sujeción y mandato a las necesidades de la industria. De esa manera cada día peligran más razas de maíz en todo nuestro continente. Con ello se pierden también las prácticas agrícolas y culturales asociadas a estas variedades, solo subsisten algunas variedades gracias al trabajo heroico de campesinos que las conservan por su valor cosmogónico o cultural.

12 Museo de Antropología – México.

13 Florescano, Enrique. 1999. “Memoria Indígena”. Editorial Taurus (México).

Pero la principal amenaza que enfrenta nuestro maíz nativo y criollo es la manipulación genética. Por medio de la ingeniería genética, al maíz se le ha introducido genes de virus, bacterias o algas... para hacerlo inmune al glifosato, resistente a insectos o a sequías; para que produzcan plásticos, combustibles, vacunas y otros productos industriales. De semilla sagrada se la está transformando en una fábrica al servicio del capital. Como dice Miguel Ángel Asturias¹⁴, “sembrado para comer es sagrado sustento del hombre que fue hecho de maíz. Sembrado para negocio es el hambre del hombre que fue hecho de maíz”.

El maíz transgénico se está expandiendo en nuestra región: en su cuna y centro de diversidad. Al momento existen ya millones de hectáreas con maíz transgénico en Argentina y Brasil. Se cultiva en menor escala en Colombia, Uruguay y Honduras, y hay amenazas de que se expanda a Paraguay y Bolivia. En México se han aprobado ya siembras experimentales... En realidad ningún país de América Latina está libre de esta amenaza. Es así como ya se ha reportado contaminación genética de las variedades de maíz criollo y nativo en México y Perú, donde ni siquiera se ha aprobado su siembra. Por otra parte, la expansión del agronegocio sobre territorios campesinos ha hecho que cada vez se cultive menos maíz de la manera tradicional, y que la milpa o la chacra, sea reemplazada por grandes monocultivos que transforman el maíz en balanceados destinados para alimentación de animales de granja, y que sobre los campos se arrojen grandes cantidades de agrotóxicos, lo que hace que la madre tierra, la Pachamama, enferme.

Es necesario para esto que constituye un atentado contra el futuro alimenticios de nuestros pueblos. Por eso, la Red por una América Latina Libre de Transgénicos plantea a los pueblos del mundo, a



sus gobiernos, a las comunidades campesinas e indígenas custodias del maíz nativo, **DECLARAR AL MAÍZ NATIVO PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD.**

Ya en Guatemala, uno de los centros de origen del maíz, el 22 de septiembre de 2011, el gobierno lo declaró parte del Patrimonio Natural y Cultural del país, por ser un elemento fundamental para la alimentación y la espiritualidad del pueblo maya. El Decreto señala:

El maíz, todas sus variedades, tipos autóctonos, propios, distintivos, originarios o peculiares de los suelos y climas de Guatemala es desde hoy Patrimonio Cultural de la Nación.

Puesto que el grano ha sido utilizado desde tiempos ancestrales en Guatemala y dado que es parte de la mitología, la cosmogonía, los calendarios y ha sido parte fundamental de la espiritualidad y prácticas culturales del pueblo Maya¹⁵.

Este es un ejemplo a seguir, ya sea que esta declaración sea reconocida por alguna instancia oficial, o sea decretada por los pueblos mundo. En cualquier caso, nuestros maíces nativos y criollos debe ser cuidados, usados, intercambiados, cruzados, guardados, consumidos, sembrados para asegurar su continuidad, para evitar su erosión genética, para que a partir de él se siga creando diversidad, que es una fuente de vida en nuestro Continente.

El maíz transgénico es una amenaza para las variedades criollas y nativas, porque estas pueden contaminarse genéticamente a través de la polinización o de prácticas culturales como el intercambio de semillas, y entrar en circuitos productivos tradicionales, por lo que es urgente que se tomen medidas para revertir la expansión

15

Noticia difundida por Radio Mundo Real.

del maíz transgénico en América Latina en las zonas donde ya se siembra, y prohibir en las zonas donde aun no hay.

En este sentido, la Red por una América Latina Libre de Transgénicos, hace un llamado urgente a la sociedad mundial para que:

SE DECRETE A LOS CENTROS DE ORIGEN Y DE DIVERSIDAD DEL MAÍZ, EN TERRITORIOS LIBRES DE MAÍZ TRANSGÉNICO.

SE DECLARE AL MAÍZ NATIVO Y CRIOLLO Y A LOS SISTEMAS PRODUCTIVOS EN LOS QUE SE SUSTENTA, COMO PATRIMONIO CULTURAL DE LA HUMANIDAD EN BENEFICIO DE LOS PUEBLOS.

Para asegurar que la biodiversidad del maíz que recibimos de nuestros padres, es un patrimonio que tenemos la obligación de pasarlo a nuestros hijos y nietos.

En esta publicación hemos escogido una pequeña muestra de la riqueza cultural que hay en América Latina en torno al maíz, representada en poesías, leyendas, recetas culinarias y cuentos; como una forma de contribuir al flujo de conocimientos, saberes y sabores sobre el maíz y como un llama urgente para salvar nuestro maíz nativo y criollo. Pretendemos recoger algo de la memoria de nuestros pueblos, pues como expresan los sabios *yoreme*, es necesario tener siempre viejas memorias, para que en base a ellas podamos construir esperanzas jóvenes¹⁶.

16 Pensamiento del consejo de ancianos de la tribu yoreme de Cohuirimpo. – México.
Publicado en: Una espina es un bosque de advertencias. Wepo witcha senu aniata nooka.



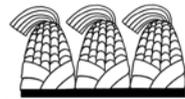
Incluimos además una carta de petición a la UNESCO para que de manera oficial pidamos a esta institución que se reconozca al maíz nativo y criollo como patrimonio cultural de la humanidad, por su importancia en la dinamización cultural en América Latina, y por el peligro que corre, dada la violenta expansión de los cultivos transgénicos en la región.

Red por una América Latina Libre de Transgénicos



Cantos y poesías
al
Maíz





Canto al avatí, Maíz

Marta Juárez

Socavando, desenterrando el esqueleto
de la cultura Chiriguano Guaraní,
encontré Madre Diosa de la Tierra
el fruto de tu vientre, el MAÍZ.
Y canto en versos mi admiración por Ti,
¡Hijo del Sol AVATÍ – MAÍZ

Opulento, de granos de oro cubierto,
americano, vegetal tesoro, eres Maíz.
Del chaguanco, sangre de sus venas,
elemento vital de la chicha, kangüí.
¡Madre succulenta que incesante
cantando pares ollas fragantes!...

Asado

molido

tostado

hervido

con tu mazorca amarilla contigo emigra
el diablillo del hambre de las barrigas

cocido

guisado

freído

horneado

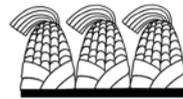
Lumbre cotidiana, de la cultura sustento,
eres del cuerpo y el alma vital alimento...

Pan
tortillas
tamal
humita

Anchi, chicha fresca, amable kangüí,
Eres pródigo, AVATÍ – MAÍZ
Mazamorra
Atiruro
Mote
desayuno

Loca alegría de las tinajas en carnaval,
repartidora de borracheras, ilustre cereal.
¡Raíz. Vida. Crisol del Alma
del Hombre Guaraní
eres, Hijo del Sol!...
Avatí – Maíz





Memoria del cultivo del maíz en Antioquia

Gregorio Gutiérrez González

¡Qué bello es el maíz ; Más la costumbre
no nos deja admirar su bizarría,
ni agradecer al cielo ese presente,
sólo porque lo da todos los días.
El don primero que con mano larga
Al nuevo mundo el hacedor destina;
El más vistoso pabellón que ondula
De la virgen América en las cimas.

Contemplad una mata. A cada lado
De su caña robusta y amarilla,
Penden sus tiernas hojas arqueadas,
Por el ambiente juguetón mecidas.

Su pie desnudo muestra los anillos
Que a trecho igual sobre sus nudos brillan,
Y racimos de dedos elegantes
En los cuales parece que se empina.

Más distantes las hojas hacia abajo,
Más rectas y agrupadas hacia arriba,
Donde empieza a mostrar tímidamente
Sus blancos tilos la primera espiga.

Semejante a una joven de quince años,
De esbeltas formas y de frente erguida,

Rodeada de alegres compañeras
Rebosando de salud y ansiando dicha.

Forma el viento al mover sus largas hojas,
El rumor de la dulzura indefinida
De los trajes de seda que se rozan
En el baile de bodas de una niña.

Se despliegan al sol y se levantan
Ya doradas, temblando, las espigas,
Que sobresalen cual penachos jaldes
De un escuadrón en las revueltas filas.

Brota el blondo cabello del filote,
Que muellemente al despuntar se inclina;
El manso viento con sus hebras juega
Y cariñoso el sol las tuesta y riza.

La mata el seno suavemente abulta
Donde la tusa aprisionada cría,
Y allí los granos como blancas perlas,
Cuajan envueltos en sus hojas finas.

Los chócolos se ven a cada lado,
Como rubios gemelos que reclinan,
En los costados de su joven madre,
Sus doradas y tiernas cabecitas.

¡Salve, segunda trinidad bendita ;
¡Salve, frisoles, mazamorra, arepa ;
Con nombraros no más se siente hambre.
¡No muera yo sin que otra vez os vea ;

Pero hay ¡gran Dios ¡ algunos petulantes,
Que sólo porque han ido a tierra ajena
Y han comido jamón y carnes crudas,
De su comida y su niñez reniegan.

Y escritores parciales y vendidos
De las papas pregonan la excelencia,
Pretendiendo menguar la mazamorra,
Con la calumnia vil, sin conocerla.

Yo quisiera mirarlos en Antioquia,
Y presentarles la totuma llena,
De mazamorra de esponjados granos,
Más blanco que la leche en que se mezclan;

Que metieran en ella la cuchara,
Y la sacaran del manjar repleta,
Cual isla de marfil que flota en leche,
Como mazorca de nevadas perlas.

Y dejando chorrear el claro
La comieran después, y que dijeran,
Si es que tienen pudor, si con las papas
Alguno habrá que compararla pueda.

¡Oh, comparar con el maíz las papas,
es una atrocidad, una blasfemia ¡
¡Comparar con el rey que se levanta
la ridícula chiza que se entierra ¡

Y ¿qué dirían si frisoles verdes
Con el mote de chócolo comieran,
Y con una tajada de aguacate



Blanda, amarilla, mantecosa, tierna...?
¿Si una postrera de espumosa leche
con arepa de chócolo bebieran,
una arepa dorada envuelta en hojas,
que hay que soplar porque al partirla humea ¿

Y la natilla...! Oh, ¡ la más sabrosa
De todas las comidas de la tierra,
Con aquella dureza tentadora
Con que sus flancos ruborosos tiemblan...

Y tú también la fermentada en tarros,
Remedio del calor, chicha Antioqueña
Y el mote, los tamales, los masatos,
El guarrús, los buñuelos, la conserva.

Y mil y mil manjares deliciosos
Que da el maíz en variedad inmensa
Empero con la papa, la vil papa
¿que cosa puede hacerse ¿ no comerla

A veces el patrón lleva a la roza
A los niños pequeños de la hacienda,
Después de conseguir con mil trabajos
Que conceda la madre la licencia.

Sale la turba gritadora, alegre,
A asistir juguetona a la cogienda,
Con carrieles y jíqueras terciados
Cual los peones los costales llevan.

Quién puede calcular los mil placeres

Que proporciona tan sabrosa fiesta
Amalaya volver a aquellos tiempos,
Amalaya esa edad pura y risueña.

Avaro guarda el corazón del hombre
Esos recuerdos que de niño quedan;
Ese rayo de sol en una cárcel
Es el tesoro de la edad provecta.

También la juventud guarda recuerdos
De placeres sin fin... pero con mezcla
Las memorias campestres de la infancia
Tienen siempre el sabor de la inocencia.

Esos recuerdos con olor de helecho
Son el idilio de la edad primera,
Son la planta parásita del hombre,
Que aún seco el árbol su verdor conservan.

Pero en tanto vosotros pobres socios
De una escuela de artes y de ciencia
Siempre en medio de libros y papeles
Y viviendo en ciudades opulentas.

Nacidos en alcoba empalelada
De una casa sin patios y sin huerta,
Que jamás conocisteis otro árbol
Que el naranjo del patio de la escuela.

Vosotros ¡ay! Cuyos primeros pasos
Se dieron en alfombras y en esteras
Y lo que es más horrible, con botines,
Vosotros que nacisteis con chaqueta.



Vosotros que no os criasteis en camisa
Cruzando montes y saltando cercas,
¡oh, no podéis saber, desventurados,
cuanta es la dicha que un recuerdo encierra ;

Con cuál, decidme, alegrareis vosotros
De la helada vejez las horas lentas,
Si no tuvisteis perro ni gallinas
Ni disteis muerte a patos ni culebras.

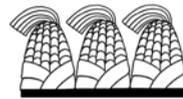
No endulzarán vuestros postreros días
El sabroso balar de las ovejas,
De las vacas el nombre uno por uno,
La imagen del solar, piedra por piedra.

Las sabaletas conservadas vivas
Sirviendo de vivero una batea;
Las moras y guayabas del rastrojo,
El columpio del guamo de la huerta;

La golondrina a la oración volando
Alrededor de las tostadas tejas,
La queja del pichón aprisionado,
La siempre dulce represión materna;

La cometa enredada en el papayo,
Los primeros perritos de Marbella...
En fin... vuestra vejez será horrorosa,
Pues no habéis asistido a una cogienda.





Oda al Maíz

Pablo Neruda

América, de un grano
de maíz te elevaste
hasta llenar
de tierras espaciosas
el espumoso
océano.
Fue un grano de maíz tu geografía.
El grano
adelantó una lanza verde,
la lanza verde se cubrió de oro
y engalanó la altura
del Perú con su pámpano amarillo.

Pero, poeta, deja
la historia en su mortaja
y alaba con tu lira
al grano en sus graneros:
canta al simple maíz de las cocinas.

Primero suave barba
agitada en el huerto
sobre los tiernos dientes
de la joven mazorca.
Luego se abrió el estuche
y la fecundidad rompió sus velos
de pálido papiro
para que se desgrane
la risa del maíz sobre la tierra.

A la piedra
en tu viaje, regresabas.
No a la piedra terrible,
al sanguinario
triángulo de la muerte mexicana,
sino a la piedra de moler,
sagrada
piedra de nuestras cocinas.
Allí leche y materia,
poderosa y nutricia
pulpa de los pasteles
llegaste a ser movida
por milagrosas manos
de mujeres morenas.

Donde caigas, maíz,
en la olla ilustre
de las perdices o entre los fréjoles
campestres, iluminas
la comida y le acercas
el virginal sabor de tu substancia.

Morderte,
panocha de maíz, junto al océano
de cantara remota y vals profundo.
Hervirte
y que tu aroma
por las sierras azules
se despliegue.
Pero, dónde
no llega
tu tesoro?

En las tierras marinas
y calcáreas,
peladas, en las rocas
del litoral chileno,
a la mesa desnuda
del minero
a veces sólo llega
la claridad de tu mercadería.

Puebla tu luz, tu harina, tu esperanza
la soledad de América,
y el hambre
considera tus lanzas
legiones enemigas.

Entre tus hojas como
suave guiso
crecieron nuestros graves corazones
de niños provincianos
y comenzó la vida
a desgranarnos.





Ecuador

Hombre Maíz

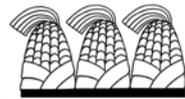
Marietta Cuesta Rodríguez

Hombre-Maíz-grano Moreno Blanco Rubio,
derroche de sustento y de semilla.

Oro de pan, fecundo huerto, aparcelado en hojas de esperanza,
hombre de sol en la llanura extensa de los días,
luchando en los vaivenes lo esmeralda del viento,
la caricia de un sueño frutecido.

Hombre-Maíz –fecundo generoso
extensión de la tierra por tu savia.
Hombre-reflejo de costumbres milenarias
mazorca de poemas siderales,
bendito sea tu himno de maizales
que canta la cigarra hacia la luna
en noche de romanza
y de timbales.





Padre nuestro Maíz

Werner Ovalle López

Yo tengo manos de maíz.
En ellas reside un hálito terrestre,
y palpitan misterios arcillosos
con humedad de vegetales peces.

Yo tengo frente de maíz. Yo sueño
la paz del surco iluminado y verde,
coronado de cañas verticales
como lineales templos de azúcar y de fiebre.

Yo tengo frente de maíz. Yo pienso
con las venas acústicas y fuertes
como un resucitado intemporal
que escondiera su voz en los claveles.

Yo tengo labios de maíz. Yo canto
sin la fría corola de la muerte
y predico las alas de la harina
con una gran serenidad silvestre.

Yo tengo sueños de maíz. Yo vivo;
hombre de ayer, de hoy, hombre de siempre.....
.....Nuestro atavismo vegetal es único:
Maíz de amor, substancia de las sienes.

(II) Subsueño vegetal

¡Padre nuestro, maíz!

Padre maíz, vestido de las venas,
pequeña harina alada y vencedora,
inocencia del pan en donde vive
la química nupcial del alimento
y el más alto silencio de la tierra.

Yo en tu semilla arrodillé mi sangre
llena de dulces glóbulos de milpa,
y me llené los ojos con la inmensa
ternura de los surcos florecidos,
y reí con las sienes infinitas
como ríen la caña y la mazorca.

Padre maíz, vestido de las venas,
alimento del son, uva del indio.
Diamante ciego. Pan. Agua maciza.
¡Padre Maíz, varón de las estrellas!

En donde quiera que mi cuerpo aflora
con su interrogación inesperada,
veo el maíz creciendo, dominando,
besando húmedas frentes de labriegos,
alimentando brazos campesinos,
desnudando la flor del equinoccio
con las rubias infancias del elote.



Mis ojos sueñan ágiles países
poblados de violines y maizales,
por donde huyan los labios y se pierdan
en el rojo crepúsculo suicida,
y repitan la voz como besando,
y asciendan en heridas catedrales
a la órbita verde de la milpa.

Veo maíz en el pulmón del campo,
en la promesa fértil de la novia,
en la dádiva humana de la esposa,
en el verde ademán de las limosnas,
en la marimba de alma de mazorca,
en el río de vértebra espumosa,
en la solar ausencia de la sombra,
en el silencio blanco de las monjas,
en la luna de leche luminosa,
en la nocturna circunstancia roja,
en el papel astral de las corolas,
en el húmedo beso que enamora,
en la sangre triunfal de la amapola,
en el violín con vuelo de gaviota,
en el tambor de música redonda,
en la dulce materia de las cosas,
¡veo maíz en la existencia toda!

(III) Diálogo de América

Nadie puede negar que el ruiseñor
tiene luz de maíz en la garganta.
Que la nocturna estrella silenciosa
tiene alas de maíz en la mirada.

Que en el río, en el mar, en el océano,
sal y maíz son cónyuges del agua.

.Que con maíz sembró Rubén Darío
su amapola de luz en Nicaragua

.Que como caña de maíz herido
García Lorca se quebró en España

.Y que con hombres de maíz se ha hecho
la patria espiritual de Guatemala.

¡Salve maíz amable, pan de América,
mínima catedral de la esperanza.....!

(IV) Estancia final

Substancia de maíz, substancia aérea,
milagro de azadón y chirimía,
suceso de sudor y piel morena,
gota de sol, compacta clorofila,
substancia de maíz, substancia aérea,
grano de amor, abeja conmovida.

El hombre que trabaja y el que ríe,
y el que busca en el agua la ternura,
y el que besa la tierra con los dedos,
y el que acaba su sangre en la cosecha,
y el que consume libros y ciudades,

¡veneran al maíz, pan de la sangre!

El hombre que se asoma a la esperanza
tiene color de milpa en sus pupilas.

Padre Nuestro, maíz, agua maciza,

alimento del son, uva del indio,

grano de sol, vestido de las venas.

¡Padre maíz, varón de las estrellas!



México

Mesoamericano

Martín Rodríguez Arellano

Mesoamericano

con pasado de grandeza,

tu destino escrito está

en cada tortilla cilíndrica.

Esculpe tu vida

en territorio de jade

y teje tu sueño

como la araña su hogar.

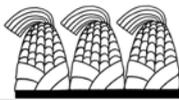
Sólo el gran xëëwmaypië

puede descifrar tu futuro

con granos de maíz

y tu sol volverá a brillar.

el que lleva la cuenta de los días



Nicaragua

Somos hijos del Maíz

Luis Enrique Mejía Godoy

Si nos quitan el pan
nos veremos en la obligación
de sobrevivir como lo hicieron nuestros abuelos
con el maíz fermentado
en la sangre de los héroes

Con el maíz sembrado desde siempre
desde antes que ensangrentaran nuestra tierra
los cuervos, los piratas, la cruz
la espada y el capital

Somos hijos del maíz
constructores de surcos y de sueños
y aunque somos un país pequeño
ya contamos con más de mil inviernos
un millón de manos floreciendo
en la tarea interminable de sembrar
de abril a mayo, labrando, sembrando
tapiscando, desgranando
almacenando para la guerra y la paz!

Chicha de maíz, chicha pujagua
chicha raizuda, pelo de maíz
EL ATOOOOOL
Chingue de maíz, nacatamal
atolillo PERRERREQUEEEEE!

Tamalpizque, cosa de horno
pinolillo, pinol, posol,
Elote, chilote, tortilla empanada

Es decir el macizo
e irreversible alimento del pueblo
es decir el macizo
e irreversible alimento del pueblo...

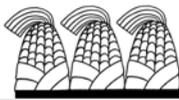
Chicha de maíz...

Tamalpizque, cosa de horno
pinolillo, pinol, pozol
elote, chilote, güirila, empanada

Es decir el macizo
e irreversible alimento del pueblo

De esta manera seremos más nuevos
de esta manera seremos más nuevos
de esta manera seremos más nuevos
de esta manera seremos maiaiiizz
Nuevo!!





Panamá

Quiero sembrar Maíz

Carlos Francisco Changmarín

Quiero sembrar un maíz
en la Zona del Canal.

Y sobre el verde arrozal
la saloma más feliz.

He de escuchar la perdiz,
allá en la curva lejana,
y encima de la montaña,
clavaré la enseña mía,

Ay, flor de soberanía,
que rescataré mañana.

De Colón a Panamá,
cuánta tierra tiene el gringo,
mientras yo pobre “chingo”
no tengo en la vida “na”

Me voy donde el pueblo
con su daga y su sombrero,
hacia el Canal, compañeros,
de Los Santos y de Herrera,
de la República entera,
¡a ver quien llega primero!

Que bonita agricultura
la falda del Ancón.

La amarilla floración
entre la verde espesura.

Tendré maíz y verdura
desde Curundú a Gatún,
y trabajaré a según
me lo permita la vida,
en bien de la Patria herida,
y por la dicha común.

Arroz de soberanía
cultivaré en Miraflores.

Y el Chagres de mis dolores,
me entregará su agua fría.

Ya nada se prohibiría,
porque el cañón militar,
en arado he de cambiar
para acabar con la guerra,
y se cubrirá la tierra de
flores de mar, a mar.





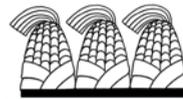
Paraguay

Cocina antigua

Jacobo Rauskin

Con ojos de perro sin perdiz tras larga cacería,
hecha la tarde, mira estas húmedas maderas:
hay cáscara de arroz y alma de pagoda;
alguien hay aquí que aún reza
frente al llanto gris de la cebolla.
Toca estos hierros humillados que el tiempo no derrota,
los platos azules y el maíz que cuelga
con una roída plegaria y una escoba.
Azúcar y maní en un pequeño mortero...
Pon el oído en las paredes como un niño
cuando cree oír una voz que no recuerda
y oye de nuevo latir el corazón de la cocina.



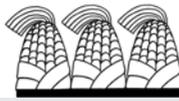


El Yarawi

Sembré sembré... yarawi
Desde la orilla del río hasta el rincón del cerro... yarawi
Sembré sembré... yarawi
Sembré el maíz blanco... yarawi
Sembré sembré... yarawi
Con travesañitos de maíz pecho de paloma... yarawi
Sembré sembré... yarawi
Con complementos de maíz estaquilla... yarawi
Sembré sembré... yarawi
Sembré con toros de oro... yarawi
Sembré sembré... yarawi
Sembré con arado de plata... yarawi
De la misma manera... yarawi
Se lleve el caminante... yarawi

Vine a sembrar, vine a sembrar, Yarawi
El maíz con la haba y el garbanzo, Yarawi
Para quien pasa para allá, Yarawi
Para que cada uno pueda recoger, Yarawi
Para que se harden los niños traviesos del alcalde, Yarawi
Para que el pobre colme su alforja, Yarawi
Para los servidores del gobierno, Yarawi
Para que el cura de Sicuano pueda hacer su colada, Yarawi
Para que vivan los ayllus de Tupac Amaru, Yarawi!
Para poder intercambiar en Puno por oro y plata, Yarawi
Siembras en Perú, canta del adiós a la Pachamama

**Tradición oral de las comunidades maiceras
de la provincia de Canchis – Cuzco, al momento de la siembra.**

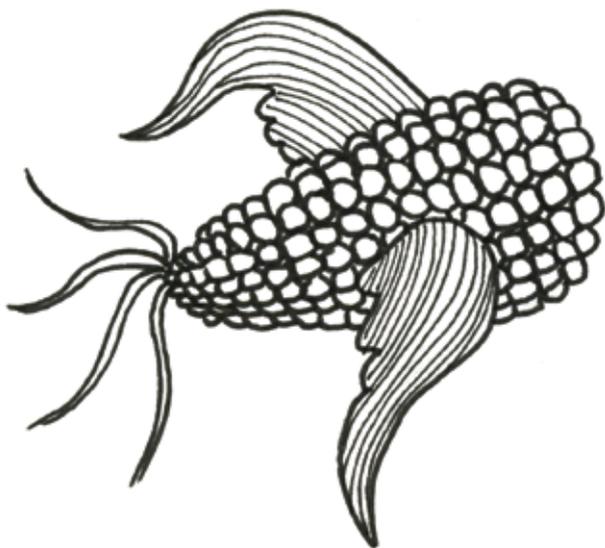


Cuerpo de Maíz

Daniel Montoly

Hombre de maíz, vuelve tus ojos:
tu ombligo salió de la milpa
de la tierra, tu sangre
es un largo secreto uniforme
que maduró con lúgubres balbuceos
de violencias y abandonos.
Tus risas quedaron mutiladas
por traficantes de ilusiones,
enganchadas en los hombros de los cactus,
y tu sudor, de frijoles y tortillas,
alimenta coyotes
que crecen como huestes, amparadas
por el silencio nocturno.
Eres una palabra pródiga,
tus ojos profetizan las rocas desnudas
y ardientes que coronan tu horizonte,
son las ruinas solitarias y sombrías
que te reducen a sustancia del oprobio
y ya no hablará palabra antiguas
y no sollozos largos y negros en las noches.
Hombre de maíz, despierta de tu ceguera:
rompe la avidez del precio,
echa al viento tus escamas subterráneas
para transformarse en nube de cuarzos elegíacos;

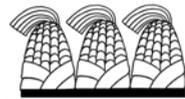
alas de Viracocha y plumas de Quetzalcóatl
baldeando las laderas del olvido.
A ti, que en tu espalda llevas vértebras de tomates
y en tus huellas crecen pepinos agridulces,
deja que oscurezca, levántate del costado del águila...
y une con argamasa de acentos terrosos
la hilaridad del presente con las costillas
de tu pasado guerrero.
Hombre de maíz: no flaquee.



Leyendas del Maíz



Lo que nos contaron nuestros abuelos:
Leyendas, historias
y cuentos del Maíz



Huayru y Sara

Tradición oral

En la región de Collana, habitaban dos jóvenes que habían unido sus vidas en matrimonio, producto del amor que sentía el uno por el otro.

Huayru, el joven, pertenecía al ayllu de Chayantas, donde el arma de guerra era la honda y Sara Chojllu, la joven, al ayllu de Charcas, donde utilizaban lanzas para combatir. Ambos ayllus se unieron para defender sus tierras de los españoles.

El día de la batalla, Sara Chojllu se encargó de facilitarle las piedras a Huayru, al igual que todas las mujeres, que no tenían hijos, lo hacían con sus respectivos esposos.

Al morir la noche, los ayllus ganaron la batalla. Poco después de finalizar el combate, por descuido de uno de los miembros de Charcas, una lanza se clavó en el corazón de la bella india y murió en los brazos de su amado, esbozando su última sonrisa.

Los dos ayllus se enfrentaron hasta quedar sin soldados. Huayru y sus compañeros cavaron una tumba para enterrar a Sara Chojllu. Huayru lloró toda la noche, y sus lágrimas regaron la tumba.

Al día siguiente, creció sobre el nicho de Sara una planta desconocida que se extendió en todo el terreno. Viendo la planta, Huayru recordaba a Sara, puesto que tenía el mismo color de sus ojos.

Después de un tiempo, la planta alcanzó la madurez y Huayru observó como crecían cabellos, alrededor de sus hojas, muy similares a los de la cabellera de su mujer y el jugo de sus frutos era tan dulce como sus besos y, a la vez, amargo como las lágrimas de Huayru. La planta se llamó Sara para recordar esa terrible noche en que tantos murieron, y por que a partir de ese días contaron con un alimento que fue el producto de ese sacrificio.



Colombia

Granitos de oro

leyenda Muisca recogida en la Laguna de Tota,
en Boyacá

José era un indígena que durante todo el año tejía mantas de algodón para llevarlas a los mercados en tierras lejanas, e intercambiarlas por otros productos con gente de las comunidades vecinas.

En el intercambio obtenía unos granitos de oro que guardaba celosamente en una bolsita de cuero. Después de haber atesorado muchos de esos granitos, por temor a que su esposa o alguien se los robara, decidió esconderlos enterrándolos en la huerta y partió de nuevo a un viaje llevando más mantas.

Durante su ausencia comenzaron a brotar de la tierra unas extrañas plantas que nadie conocía, justo donde José había enterrado los granitos.

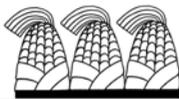
Cuando las plantas tenían ya más de un metro de altura, de la unión de las hojas con el tallo comenzaron a salir nuevas formaciones. Cuando José regresó de su viaje vio que donde había escondido sus granitos de oro había unas extrañas plantas. Furioso, con un palo comenzó a destruirlas.

En ese momento llegó una gran ave del cielo, y con el pico le arrancó las barbas a José. Luego fue colocando en cada planta un poco de ese cabello. La gente asustada pensó que era un mensaje de los dioses y que era mejor dejar las plantas ahí.

Al poco tiempo, de las plantas surgieron unos hermosos frutos llenos de muchos granos dorados.

La gente entendió que era un regalo de los dioses y procedieron a desgranarlos y molerlos. Fabricaron arepas, envueltos, chicha y sopas. Hicieron una gran fiesta, bailaron, bebieron y comieron. Desde ese día, el maíz fue considerada planta sagrada y siguió siendo cultivada hasta hoy.





Cuba

Ajiaco

“Cuba es un ajiaco... La imagen del ajiaco criollo nos simboliza bien la formación del pueblo cubano. Sigamos la metáfora. Ante todo una cazuela abierta.

Esa es Cuba, la isla, la olla puesta al fuego de los trópicos... Cazuela singular la de nuestra tierra, como la de nuestro ajiaco, que ha de ser de barro y muy abierta.

Luego, fuego de llama ardiente, y fuego de ascua y lento, para dividir en dos la cocedura... Y ahí van las sustancias de los más diversos géneros y procedencias.

La indiada nos dio el maíz, la papa, la malanga, el boniato, la yuca, el ají que lo condimenta y el blanco xaoxao del casabe...

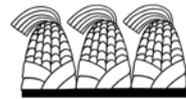
Los castellanos desecharon esas carnes indias y pusieron las suyas. Ellos trajeron, con sus calabazas y nabos, las carnes frescas de res, los tasajos, las cecinas y el lacón...

Con los blancos de Europa llegaron los negros de África y éstos nos aportaron guineas, plátanos, ñames y su técnica cocinera. Y luego los asiáticos, con sus misteriosas especies de Oriente... Con todo ello se ha hecho nuestro ajiaco...

Mestizaje de cocinas, mestizaje de razas, mestizaje de culturas. Caldo denso de civilización que borbullea en el fogón del Caribe.

Con esto deducimos que la forma de cocinar el Ajiaco nos la enseñaron los negros esclavos con su técnica cocinera”.

Fernando Ortiz. 1940. Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar. La Habana, Editorial de Ciencias Sociales.



El origen del Maíz en San Ildefonso Ixtahuacán

Los antiguos señores se alimentaban comiendo de una planta llamada *txetxina*, que los ladinos llamaban “madre maíz” (*teocintle*). No comían maíz y pasaban grandes penas. En una ocasión uno de esos señores vio a un gato montés comiendo unas cositas amarillas y se lo fue a contar a los otros ancianos. Entonces se juntaron para ir a ver al gato y preguntarle qué cosa era lo que comía tan gustoso, y éste les dijo que eran granos de maíz que acarrea de una cueva en la montaña *Paxil*. Los viejitos pidieron al gato les mostrara el lugar. Que estaba bueno, les contestó el animalito.

“Los señores no podían acompañar el gato montés, porque era muy rápido para correr, y por ello designaron a un piojo para que lo acompañara. Se metió entre las raíces de los pelos, pero como el gato brincaba mucho, no pudo agarrarse bien y cayó en el suelo. Entonces los ancianos designaron a la pulga para que fuera con el animal en un nuevo intento. Como éste corría sobre las piedras y troncos, también la pulga se desprendió, cayendo al suelo. Pero más lista que el piojo de un gran brinco se prendió nuevamente de los pelos del gato, y asíéndose fuertemente llegaron a una roca que tenía un pequeño agujero en donde el mish sació su apetito con los granitos amarillos. La pulga regresó a contar lo que había visto en aquella montaña que se nombra de *Paxil*.

Los señores principales le pidieron a la pulga que los guiara y constataron que era verdad, pero como el agujero era muy chiquito, no les fue posible penetrar al interior. Buscaron entonces a los pájaros carpinteros para que con su fuerte pico ampliaran

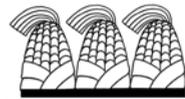
la abertura de la roca, cosa que no consiguieron por la dureza. Lo único, fue sacar con su largo pico unos granos de maíz que allí se comieron.

Al fallar los pájaros carpinteros, los gobiernos acudieron a Rayo Blanco para que con su poder lo lograra. A pesar de que descargó toda su fuerza, apenas le abrió una grieta a la piedra, y tampoco cabía un hombre. Los señores optaron por llamar al hermano menor, Rayo Colorado.

El pequeño rayo se rió de su hermano, y para demostrar que era superior a él lanzó una descarga con toda su furia y la roca se abrió. Según contaron los abuelos el retumbo se oyó en todos los municipios de *Huehuetenango*, convocando a los principales de cada pueblo a venir a ver el milagro: adentro de la cueva estaban las mazorcas acomodadas en redes con su mecapal, listas. Luego ordenaron los señores que cada pueblo tenía derecho a llevarse una red, pero que guardaran los mejores granos para semilla y que las respetaran. Al recolectar la cosecha ya no volvieron a usar *txetxina* para alimentarse, solamente maíz.

Fuente: Carlos Navarrete. Relatos mayas de tierras altas sobre el origen del maíz: los caminos de Paxil.





Relato indígena precolombino

Los dioses hicieron de barro a los primeros mayas-quichés. Poco duraron. Eran blandos, sin fuerza; se desmoronaron antes de caminar.

Luego probaron con la madera. Los muñecos de palo hablaron y anduvieron, pero eran secos: no tenían sangre ni sustancia, memoria ni rumbo. No sabían hablar con los dioses, o no encontraban nada que decirles.

Entonces los dioses hicieron de maíz a las madres y a los padres. Con maíz amarillo y maíz blanco amasaron su carne. Las mujeres y los hombres de maíz veían tanto como los dioses. Su mirada se extendía sobre el mundo entero.

Los dioses echaron un vaho y les dejaron los ojos nublados para siempre, porque no querían que las personas vieran más allá del horizonte.

Recogido por:

Eduardo Galeano (1994) en Memorias del fuego (I)

Los nacimientos.



Duño del Maíz

He aquí que los primeros moradores de San Rafael se alimentaban exclusivamente de las plantas silvestres llamadas *txetxib* (casco de mula) que los hombre buscaban afanosamente en los bosques donde crecía. Tiempo después, sus descendientes descubrieron casualmente que el cerro llamado *txe c'ojá* (atrás de la casa) situado al norte del pueblo a una distancia aproximada de dos kilómetros; brotaba agua y formaba un arroyo. En cierta oportunidad la observaban cuando con el natural asombro vieron que sobre el agua se deslizaba un pequeño grano de un cereal desconocido que no pudieron tomarlo porque se perdió en la rápida corriente.

Extraña les pareció a los vecinos la visión y en su mente surgió la seguridad de que el cerro estaba haciendo milagros y que deberían rendir tributo. Uniendo el pensamiento a los hechos fueron a traer una vela que como obsequio encendieron en las faldas del cerro. En seguida, en las aguas del arroyo aparecieron otros granos que se apresuraron sacar.

De regreso a sus casas los sembraron y al cabo de algún tiempo brotó de la tierra una hermosa planta, cuyo fruto era espléndida mazorca de granos blancos y amarillos.

Llegada la cosecha obtuvieron abundantes cantidades del preciado grano, parte de los cuales fue consumido y otra guardado para la nueva siembra, olvidándose así de su antiguo alimento que era el *txetxib*.

Transcurría el tiempo y los hombres no olvidaban aquella bendición del cerro y todos de acuerdo dispusieron llevarle otra vela como ofrenda, pero al encenderla sucedió algo inesperado: de las cristalinas aguas del arroyo surgió la figura de un ser humano. Era un hombre corpulento que con voz sonora se expresó en los siguientes términos:

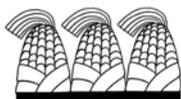
“Yo soy el hombre del maíz y me llamo *Paxl* (Pascual), vengo de muy lejos, vivía en la costa pero se me ofendía lanzándome al suelo para que los animales me comieran. Busco ahora un nuevo hogar donde me sepan apreciar. Creo que entre ustedes será distinto y ello me hizo llegar hasta esta tierra”.

“Ojalá que ustedes se porten bien conmigo y aprecien esos granos que les he enviado antes de mi llegada, pero les ruego que por intermedio de un zahorín el día 20 de abril de cada año celebren una costumbre en mi nombre. También voy a estar en el pueblo vecino de Santa Bárbara, ya logré posada en el cerro *Twi' xtuc'* cuyos vecinos, se comprometieron a practicar costumbre igual a la que ahora les solicito”.

Dicho esto, el extraño personaje desapareció como si las aguas del río hubiesen cubierto enteramente su cuerpo.

Desde entonces aquellos granos fueron conocidos con el nombre de “maíz” y cada año se celebra la costumbre solicitada por el Señor del Maíz, pero cuando falleció el zahorín encargado de realizarla ya no hubo quien lo reemplazara y con el tiempo se olvidó la promesa...

Fuente: Carlos Navarrete. Relatos mayas de tierras altas sobre el origen del maíz: los caminos de Paxil.



México

La madre del Maíz

Legenda Huichol

El pueblo Huichol estaba cansado por la monotonía de su alimentación. Querían encontrar alguna planta que pudieran comer todos los días, pero de maneras diferentes.

A un joven huichol le llegaron noticias de la remota existencia de una planta, llamada maíz, con cuyos frutos se podían preparar comida de manera muy variada, oyó de los mets, los chilaquiles y la sopa de tortilla que se preparaba con este cereal. Pero el maíz se encontraba muy lejos, al otro costado de la montaña. Eso no lo desalentó y se puso en marcha. Al poco tiempo se encontró con una fila de hormigas, que eran las guardianas del maíz, y decidió seguirlas.

Caminó y caminó tras de ellas, hasta que rendido por el cansancio, se durmió. Entonces las hormigas se aprovecharon y se comieron toda su ropa, dejándolo sólo con su arco y sus flechas. Al despertar y verse desnudo y hambriento, el muchacho cayó en sentidas lamentaciones hasta que una paloma se posó en una rama cercana. El cogió su arco y apuntó su flecha. Entonces el ave adoptó forma humana y le habló. Le dijo que no la matara, puesto que era la Madre del Maíz, y estaba dispuesta a guiarlo hasta donde había maíz en abundancia.

Fueron hasta la Casa de Maíz, donde el muchacho conoció a las cinco hijas de la Madre del Maíz: Mazorca Blanca, Mazorca Azul, Mazorca Amarilla, Mazorca Roja y Mazorca Negra, que simbolizan los cinco colores sagrados del maíz. Como el joven tenía hambre, la Madre del Maíz le dio una olla llena de tortillas y una jícara llena de

atole; él no creía que eso pudiera saciar su hambre, pero las tortillas y el atole se renovaban mágicamente, de manera que no podía acabárselos.

La Madre del Maíz le pidió que escogiera a una de sus hijas y él tomó a la Muchacha del Maíz Azul, la más bella y sagrada de todas... y regresó a su pueblo con ella. Como no tenían casa, el muchacho y su bella esposa dormían en un lugar dedicado al culto de sus dioses.

Al amanecer, como un milagro, todo quedaba lleno de mazorcas de maíz. La bella esposa enseñó a su marido a sembrar el maíz y a cuidar los cultivos. Mazorca Azul repartía maíz generosamente a cualquier persona que le pedía, y le enseñaba a cocinarlo, sembrarlo y a cuidar los cultivos de maíz. La gente venían de todas partes porque Mazorca Azul les ofrecía espigas a manos llenas.

Enterándose qué delicias ofrecía este nuevo alimento, los animales intentaron robarle, y Mazorca Azul enseñó a las gentes a colocar el fuego alrededor de los cultivos para espantar a las bestias en busca de espigas tiernas.

Los Ancianos cuentan que Mazorca Azul, después de haber enseñado todo lo que ella sabía, se molió ella misma y es de esta forma que los hombres conocieron el excelente atole, una bebida caliente que se prepara con granos de maíz.





México

El pensamiento y sus afinidades

Pensamiento del consejo de ancianos
de la tribu Yoreme de Cohuirimpo

Para ser sabios es el cuerpo y libres, dijeron los sabios antiguos, es el cuerpo del pensamiento lo que debemos cultivar, del mismo modo que cultivamos el Universo que nos pregunta:

¿En qué se parece el pensamiento a una milpa sembrada?

En que el milagro de su planta es de suma importancia: es la madre. Es decir, es la virtud, es la prueba de la maternidad de su destino y es ser madre para buscar un porvenir mejor. Esta es la más pura belleza y en igual dirección magnifica el alma, así ella puede manifestarse en este mundo. Los predicadores de moral, si es que conservan con el tiempo la virtud que infunden, logran como consecuencia un estado de armonía, el mejor pensamiento del mundo, colocado en un sitio propio. Eso tiene que ser admirado como una milpa sembrada.

¿En qué se parece a los granos de elote?

En que la palabra tierna es alimento que se manifiesta ante el cuerpo del pensamiento, para que madure la palabra. Es el reflejo del pensamiento en el momento de la acción, es lo que hace que exista simplemente eso que representan los granos de elote.

¿En qué se parece a un árbol?

En que amar el árbol es comprender la vida. Un árbol sale de debajo de la tierra para mirar el sol, y compadecido de los pájaros abre los brazos para protegerlos y compadeciéndose de nosotros nos da cuanto posee, recoge cada mirada como un beso y cada gota de agua como una caricia. La bondad en silencio. Además de filósofo, historiador y poeta: el árbol.

**Publicado en: Una espina es un bosque de advertencias.
Wepo witcha senu aniata nooka.**





La primera semilla de Maíz

Hace miles de años la gente sólo comía raíces, frutas y animales que cazaban. Como no tenían tierras para cultivar, trabajaban como esclavos en ranchos y no conocían la planta de maíz, que estaba escondida en la cueva por la que pasaban todos los días.

Los antiguos dioses intentaron separar las montañas con su grandiosa fuerza pero no lo lograron, entonces la gente se organizó para sacar lo que había adentro de la cueva, pero tampoco pudieron hacerlo, porque como trabajaban en el rancho no podían reunir la suficiente cantidad de hombres para ir a la cueva. Además muchos de ellos se la pasaban borrachos.

Un día los ancianos se organizaron para ir a ver lo que estaba adentro de la montaña, y juntos fueron a platicar sus problemas con sus Dioses.

Los ancianos llegaron donde estaban los Dioses, hicieron fiestas, bailaron y tocaron música con el tambor, el violín, la guitarra y la flauta y compartieron con ellos sus sufrimientos. Entonces los Dioses con su fuerza separaron las montañas; también usaron el cuerpo del diablo, que fue transformado en una hormiga negra que marchó hacia las montañas en compañía de una hormiga roja que era el Dios de la Cueva.

El camino estaba lleno de dificultades, pero el Dios de la Cueva las superó pensando solamente en su pueblo y las necesidades de alimentarse. Hizo grandes esfuerzos y no se dio por vencido ante el cansancio y las dificultades. El Dios de la Cueva llegó hasta donde

estaba el maíz, y como se había transformado en hormiga, tomó un grano maduro entre sus huesos y emprendió el regreso. Al llegar entregó el prometido grano de maíz a los pueblos hambrientos.

La gente de las comunidades plantaron la semilla y así obtuvieron el maíz, que desde entonces se siembra y se cosecha. De esa manera este sagrado grano ha sido heredado e intercambiado de generación en generación. Dicen los antiguos que el preciado grano, aumentó las riquezas e hizo que los hombres se volvieron más fuertes.

Desde ese momento la gente veneró la cueva del Dios. Cada temporada de siembra la gente celebra y pide permiso a la cueva, que la llamaron Cueva Hermosa y Sagrada ó Tak'in witz.

Fuente: Radioteca, intercambio de audios. <http://www.radioteca.net/result.php?id=05090360>



El origen del Maíz

Legenda Guaraní

Hubo hace mucho una gran sequía. Los ríos no llevaban agua, los peces habían muerto y los cazadores nada encontraban para alimentar sus hijos y el Dios Tuba permanecía sordo a las desesperadas rogatorias.

Dos jóvenes guerreros, Avati y Ñegrave, expresaron a viva voz su disposición a dar sus vidas para que cesara la catástrofe. Un desconocido apareció entonces y dijo ser emisario de Dios que buscaba en la tierra un hombre dispuesto a dar la vida por los otros, porque entonces el Dios haría crecer de su cuerpo sacrificado, una planta que saciaría toda hambre.

Los jóvenes guerreros reiteraron su voluntad, pero no era necesario el sacrificio de ambos, y el que quedara vivo debería encontrar el sitio apropiado para enterrar a su compañero. Fue elegido Avati. Ñegrave se despidió llorando de su querido amigo, y llorando lo enterró. Siguió llorando todos los días, cuando lo visitaba y regaba su tumba, con la poca agua que arrastraba el río.

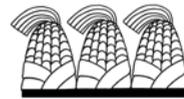
Hasta que la promesa se cumplió, y de la tierra que cubría a Avati brotó una planta desconocida que creció, floreció y dio sus sabrosos y nutritivos frutos: el maíz.

El mensajero desconocido regresó para corroborar la historia y comunicó que por voluntad del Dios, el generoso Avati, de cuyo cuerpo se nutrió la planta, viviría para siempre mientras se cultivara el maíz.

Desde entonces el maíz alimenta a todos lo guaraníes.

Historias y cuentos
del
Maíz





Yaci y su muñeca

Yaci vivía con sus padres en un poblado llamado *Caximbo*, justo en medio de la gran selva brasilera. Ella tenía una muñeca que no era como las demás, por que se la había hecho ella misma con una mazorca de maíz, y la había vestido con sus hojas (ahora ya amarillas) de la misma planta de maíz.

Ella quería muchísimo a su muñeca, ¡no la dejaba ni un instante! Y ¿sabes cuál era su nombre? Se llamaba CURUMÍ.

Yaci y Curumí se pasaban el día jugando... La bañaba, la vestía, la balanceaba suavemente en la hamaca y la llevaba a todas partes. Pero jugaban tanto, que Yaci no ayudaba nunca a sus padres en las tareas del día a día, como limpiar, cocinar, ir a buscar agua, ir por comida...

Los días eran muy largos y los padres estaban muy cansados, pero ni por eso Yaci ayudaba a sus padres.

Un día la mamá de Yaci la llamó para que fuera a ayudarla a hacer las tareas de la casa:

-¡Yaci! ¡Yaci! ¡ven! ¡ayúdame a barrer, por favor!

Pero ella estaba tan distraída jugando con Curumí que ni si quiera la oyó. La mamá volvió a llamarla varias veces:

-¡Yaci! ¡Yaci! ¡Ven! ¡Ayúdame a barrer, por favor!

Sin recibir ninguna respuesta, por lo que se enfadó con Yaci y le dijo:

-Te quitaré la muñeca.

La mamá le dijo eso sólo para ver si le hacía caso, pero Yaci se asustó. Cogió a Curumí del brazo y se metió a andar por la selva, caminó un largo rato. Quería proteger a su compañera de juegos, a su querida Curumí. Pensó en esconderla, pero no sabía donde...

Caminando y pensando un buen escondite para Curumí llegó al río, había una zona despejada muy cerca de donde iba siempre a bañarse todas las mañanas con sus padres y pensó que sería un buen sitio, ya que podría venir a jugar con ella un rato cada día. Allí se encontró con su amiga la tortuga que le preguntó:

-¿Qué buscas por aquí, Yaci?

-Un buen escondite para Curumí.

-¡Es muy fácil!-comentó la tortuga- ¡haz ¡como yo! Cavo en la arena y ahí escondo mis huevos.

Yaci empezó a cavar con sus delicadas manos e hizo un hoyo muy parecido al de su amiga tortuga, dentro colocó a Curumí entre la arena caliente. La cubrió hasta los hombros y disimuló el lugar cubriéndolo con hojas y ramitas para que no fuese descubierto.

-No te preocupes –dijo la tortuga- mientras vigilo mis huevos no me importa vigilar también a tu muñeca.

Entonces Yaci cogió el camino de vuelta a casa.

Y llegó la temporada de lluvias, llovía a cántaros... pasó mucho tiempo sin que Yaci pudiera salir de su casa para ir a ver a Curumí.

Hasta que un día, por fin, la pequeña Yaci pudo ir a buscar a su querida Curumí. Pero había llovido tanto que la forma del río estaba diferente, y ella no podía encontrar el lugar dónde había dejado a su muñeca.

Buscó y buscó y no encontró ni rastro de su muñeca. Cuando de pronto volvió a ver a su amiga la tortuga, con unas pequeñas tortuguitas que la rodeaban para aprender a nadar.

La tortuga acompañó a su amiga hasta el escondite donde había dejado su muñeca. Pero solo pudo ver dos pequeñas hojitas que asomaban entre la arena, como si fuesen dos pequeñas manos verdes. Yaci se arrodilló para verlas de cerca.

-No llores, pequeña –dijo la tortuga- estas hojitas son tu Curumí. Crecerán y se volverán una planta fuerte y muy grande. Entonces te ofrecerá muchas más mazorcas. Ven a buscarlas en verano. Volverás a encontrar a tu muñeca. Pasó un tiempo y llegó el verano. Entonces Yaci volvió para ver si la tortuga tenía razón, y encontró una planta inmensa llena de mazorcas de maíz, iguales a Curumí.

Cogió una, la vistió y preparó una muñeca que era la misma Curumí. Y había más de dos, tres, cinco y más todavía... las recogió y las llevó a su casa.

La mamá de Yaci preparó con las mazorcas una rica chicha de maíz.

Versión realizada de: Yaci i la selva nina”

Traducción: Albert Manent.

Ed. Juventud. Barcelona 1973



Ecuador

El rey de la espiga tribu

Remigio Crespo Toral

Bello sobre toda ponderación, el vegetal con que la tierra virgen había de abastecer las mesas, el palacio y la cabaña, el burgo y el campo de todos los continentes.

Brota del fondo del surco, a modo de un insecto con dos tenues alas. A poco, se encumbra sobre el suelo, desplegando otros verdes remos, que luego se pincelan con oscuras estrías. El tallo toma consistencia, formando la caña, que se apoya en dentadas raíces, cuyas hileras ascienden. Y sube, erecto y gentil, lujosamente ataviado en follaje de alternas de lujosas hojas. Y llega la edad de la suma belleza. Del cogollo brota, blanca y pigmentada a trechos, la flor- una flor rara y exótica por la coloración, dispuesta en racimo, como ramillete de arte inimitable.

Se encumbra la flor garbosamente, a tiempo que, a los costados del tallo, aparecen una, dos, tres espigas; no en la cimera, sino laterales, y se insinúan por una madeja de seda reluciente de nácar y carey. Las espigas se esponjan, crece, hermosas, con matices cárdenos y blanquecinos.

Los españoles, advirtiendo la gallarda floración, dijeron: La mata gentil está en SEÑORITA, es decir apunta en ella la pubertad. Se hincha aquel estuche precioso y se cuaja adentro el misterio de la fecundación. Las espigas en clausura de otras hojas, las superiores, duras y ásperas, guardando el tesoro, las interiores blandas y sedeñas, esconden la mazorca sobre la que se hincha el grano, bruñido y terso. Si lo sorprendéis, rasgando la panoja, encontraréis alienadas en la CORONTA las perlas que vierten ya leche nutricia y dulce jugo cordial. Es el CHOCLO indiano, e maíz de la primera

edad, para confecciones delicadas, para alimentación de niños y enfermos, para el CHUÑO sustancioso de la repostería.

Mientras tanto, el penacho cimero va tomando vario matiz en que coinciden el del acero, el del oro y el de la plata. En el tallo fuerte y erguido, se arriman las hermanas trepadoras, cargadas de flor y de fruto; el frísol lujurioso, el guisante de tenue arrimo y las flores sin nombre de la sementera.

Llega el período de la granazón. A robusta espadaña cobra el tinte otoñal, su palidez agonizante, el oro muerto de la cosecha. En las hojas que estrecharon al paso del viento llora éste la elegía de la mies soberana del campo que presto irá a la tumba del granero, dejando a merced de las bestias y de la intemperie el lujo de su vegetación.

En la alegría de la cosecha, la caña será la TARALLA desvaída y quebradiza, las hojas desmayadas se inclinarán al golpe de las hoces segadoras y rodará en tierra el orgulloso penacho.

Se juntará la mies en pirámides, o se esparcirán las gavillas en la pampa. Vendrá luego el deshoje y al fin el desgrane de la CASPA, preciosa reserva de la vida, abundancia que se comparte con los animales domésticos y con los pájaros, que no siembran ni cosechan... pero hurtan. El chirote pechirrojo, el quetzal andino cantan la gloria del sagrado cereal.





Ecuador

Cuento sobre el origen de la gente

Kayryk Flores Bonilla

Hace mucho tiempo el Dios Padre y la Madre Agua dijeron, tenemos que crear a la tierra, a los animales y a las plantas. Pero Dios le decía a la Madre Agua, ¿cómo podemos crearlos?.

La Madre Agua le decía: como tienes poderes puedes crear todo. Y Dios le decía: si pudiera, también te daría el poder de crear, y como ni el uno ni el otro se ponía de acuerdo, Dios le propuso matrimonio a la Madre Agua.

- Sería mejor que nos casemos-, le dijo. Y Dios andaba rogándole a la Madre Tierra para que se casara con él.
- Pasaron los días y la Madre Agua se puso a pensar:
- De verdad tenemos que casarnos para crear todo lo que queremos.
- Se regresó a donde estaba Dios para pedirle disculpas y aceptar el matrimonio.
- Bueno- le dijo –acepto casarme contigo.
- Y se casaron, se unieron y se pusieron a crear la tierra, los animales y las plantas.

Formaron la tierra, lomas, animales y plantas de ambos sexos, todos los que iban creando eran machos y hembras y sabían hablar.

Ya formado todo, dijeron: ahora nos hace falta crear a alguien que tenga ideas y pensamientos como nosotros.

Entonces se pusieron a crear al hombre, mezclando el agua con la tierra para crear al hombre y la mujer. Y le pusieron un grano de maíz para que sea el corazón.

Es así que nuestros antepasados vivían felices formados por estos elementos Dios, Agua Tierra y Maíz.

Ahora nuestra Pachamama, Madre Agua y nuestro Dios están muy tristes, porque los estamos maltratando mucho, quemando, cortando árboles, botando basura.

Por eso les pido a todos ustedes que cuidemos a nuestra Pachamama, nuestra Madre Agua y nuestro Dios, para que siempre podamos sembrar maíz y cosechar alimentos para todos nosotros.

Gracias por escucharme.

Este es un cuento del niño Kayryk Flores Bonilla, y es parte de un concurso artístico en honor a la Pachamama y el maíz durante la celebración del Parki Raymi en Cotacachi (Septiembre 2011).





Ecuador

Las bonitísimas

Julio Pazos B.

Uno se encuentra de pronto con el paisaje. En la ciudad, la cordillera es apenas una visión en la ventana, cuando no se habla de esos edificios con paredes de cristal. En estos, en cambio, el color de los vidrios apacigua la luz que ilumina el azul y el verde de los declives. Pero cuando se deja la ciudad, deslumbra el paisaje.

El Altar, que los habitantes denominaban Capac Urco, levanta su nieve de espaldas al oriente. Entre sus estribaciones erosionadas se observan huertos de manzanos, bosques de eucaliptos y sembríos de habas. En un descanso de la montaña se ordenan las casas de Penipe.

Es un poblado alegre y el aire es transparente, excepto cuando la ceniza del Tungurahua le cae parsimoniosamente. El aire adquiere la apariencia de un lente de ópalo que emborrona las líneas de las fachadas. Pero no es frecuente el fenómeno. Viento y lluvia limpian el aire.

Entonces los habitantes salen con escobas y barren las aceras. Observan el estado de los cobertizos instalados delante de las casas y sin más amontonan los leños de eucalipto en los fogones. La piedra laja se calienta con la brasa que atizan debajo de ella.

Entre tanto preparan la masa. Es harina de maíz tostado mezclada con agua tibia, sal y manteca de cerdo. Si el cuidado es mayor se añaden a la masa una o dos yemas de huevo. Se prueba la cantidad

de grasa mediante la aplicación de una pequeña porción de masa en la piel del brazo, en la cara interior; si la piel queda brillante se ha dado con la cantidad adecuada.

En otro recipiente se echan cebolla larga picada muy fino, queso tierno desmenuzado y unas gotas de achiote. En la palma fría de la mano se acomodan una porción de masa y dentro de ella una cuchara de condumio. Con un movimiento circular se forma la bola y luego se la achata, debe quedar plana y delgada.

Las tortillas van a la piedra. Se las ordena en hileras. Con un pincel de cabuya se las baña con manteca. Hay que tostarlas por los dos lados, con tino, para que no se desarmen. Finalmente, adquieren la apariencia de antiquísimas monedas de oro, claro que más oscuras y con las cortezas ligeramente quemadas.

La gente come Bonitísimas más por diversión que por hambre. No todos los días se abren los cobertizos. Las Bonitísimas son apropiadas para los días de feria y tal vez para sábados y domingos.

También en las ciudades hay estas golosinas. En ellas no se admiten las piedras, cuando más se usan tiestos, pero se prefieren las sartenes de teflón. Las Bonitísimas que se ofrecen en museos, ministerios, librerías... son pálidas y secas. Mas allá de Penipe, hacia el oriente, en el declive del furioso Tungurahua, existe un lugar llamado Puela. El patrono es San Miguel Arcángel y en su día nadie se queda sin Bonitísimas. Ahora ese pueblo ya no tiene paciencia debido a la ceniza, pero ya pasará.

Ecuador. Publicado en Ecuador Tierra Incógnita No. 15





México

Don curro y el misterio del Maíz robado

Luis Barrasa

Don Curro, el granjero, andaba muy preocupado por esos días, él como todas las mañanas se levantaba muy temprano, cuando aún era de noche, para ir a la granja, donde limpiaba los corrales y daba de comer a todos sus animales.

Tenía un hermoso cerdo, un burro viejo pero bastante fuerte todavía, una oveja que daba una leche rica, rica, siete gallinas ponedoras y un pato que les hacía compañía, pero desde hacía varios días cuando Don Curro abría el cubo de maíz notaba que alguien se lo había comido, sospechaba de todos pero a nadie podía acusar pues no tenía ninguna prueba sobre quien podría ser el culpable: - ¡Pero quién será el que se come mi maíz, a ver que salga el culpable y confiese! Más ningún animal levantaba su patita para confesar, así que decidió llamar uno por uno a todos sus animales.

Primero vino el cochino, se sentó delante de Don Curro y éste le preguntó: - ¿Cochino, has sido tú el que se come mi maíz? Y el cochino le respondió: - ¡Yoooooooooooo noooooooooooooooooo! soy comilón y estoy tan gordito que no quepo por la puerta de la granja, además yo prefiero comer un poco de todo, yo creo que ha sido la oveja, pregúntale a ella. - Ovejaaaaaaaaaaa ven aquí - gritó Don Curro - La oveja vino corriendo y se sentó delante del granjero. - A ver oveja, dime la verdad, ¿has sido tú quién se comió el maíz? - Don Curro yo no fui, prefiero comer la hierba fresca y la paja, aunque a veces coma un poco de grano, además Don Curro yo no sé abrir la puerta, beeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeehhh. Pregunta al pato, a él le gusta el maíz.

El granjero se puso las manos en la boca y gritó: - ¡Patoooooooooooooooooo vennnnnn!. El pequeño pato se acercó con sus andares torpes, se colocó delante de Don Curro y le dijo: - ¿Qué quieres? - Quiero saber si has sido tú quien se comió mi maíz - Yoooooooooooo, pero si tú sabes que prefiero comer trigo, además yo soy muy bueno y obediente y jamás me comería el maíz que es de todos.

Entonces el granjero escuchó un ruido donde se encontraba el cubo de maíz, fue hasta allí y ¡sorpresa! alguien había estado comiendo maíz, el granjero muy enfadado se sentó a pensar como atrapar al ladrón del maíz y se le ocurrió tenderle una pequeña trampa, cogió un puñado de maíz y lo fue soltando poco a poco hasta la puerta de su casa, así podría capturar al ladrón, se escondió y esperó y esperó hasta que pasado un rato vio como un ratón iba por la fila de granos de maíz comiéndoselos uno a uno, cuando llegó a la puerta Don Curro saltó sobre él y lo cogió: - ¡ Tú eres el ladrón ehhhhhhh, ahora me las vas a pagar! - No me hagas daño que yo no soy malo - le dijo el ratón llorando - - ¡Cómo que no eres malo, te comes mi maíz y le quitas alimento a mis animales! - dijo Don Curro muy enfadado - - Te propongo un trato, tú me das maíz y yo te daré algo a cambio. Don Curro rascándose la cabeza le dijo: - No me engañes ratón porque tú no me puedes dar nada, en cambio el cochino me dará su carne, la oveja su leche, las gallinas sus huevos, y tú qué ehhh.

El ratón se subió en la mesa y le dijo:

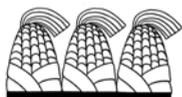
- Yo te cantaré y te bailaré todos los días para que te alegres y te diviertas. El ratón comenzó a cantar y bailar, y lo hacía muy bien, Don Curro comenzó a tocar las palmas y a reírse, se lo pasó tan bien



que decidió dejarle una ración de maíz todos los días a cambio de su arte. Así fue como Don Curro descubrió quien le robaba el maíz y como la granja se llenó de música y baile para siempre.

Fuente: Radioteca, intercambio de audios.

<http://www.radioteca.net/result.php?id=05090360>



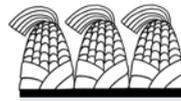
España

Pensa-miento 66:

Gustavo Dutch

Una campesina indígena mexicana, país donde germinó el maíz por primera vez, me cuenta: «cuando yo siembro mi maíz, planto tres granos en cada hoyo. Uno es para los seres del suelo, los gusanos, insectos y hongos que viven allí y cuidan de la tierra. Otro es para los animales que viven encima, los muchos pájaros que también necesitan comer. Les pido que me prevengan de las plagas. Y el tercero es para que crezca, se haga planta, y alimente a mi familia y a mí».





El espíritu del Maíz

Legenda Tuscarora

Mucho tiempo atrás, decían ellos, existía un pueblo de personas en el cual sus cultivos de maíz estaban bendecidos con buenas cosechas, año tras año. Ellos tenían tanto maíz todos los años, que dieron por sentado que iban a tener buenas cosecha, por eso dejaron de sembrar, y los niños pisoteaban los tallos del maíz mientras jugaban.

Cuando llegó el tiempo de cosecha, la gente lo recogió, pero no lo hicieron bien. Mucho maíz quedó sin recogerse y solamente los pájaros se lo comieron. La gente del pueblo gastó más de lo que comió. Arrojaron las mazorcas de maíz a los perros. Como siempre lo hacían, secaron una parte del maíz para comerlo en el invierno y usarlo como semillas en la siguiente primavera. Pusieron esta parte del maíz en canastos para enterrarlo hasta el invierno, pero lo hicieron sin cuidado. Los canastos no estaban bien hechos. Los huecos para enterrar los canastos no eran suficientemente profundos, ni estaban bien cubiertos. “Hay mucho por hacer en el bosque” decía la gente. “Siempre podremos cazar para sobrevivir, incluso si el maíz reservado se daña.”

Entonces la gente del pueblo siguió sin mostrar ningún respeto por el maíz que les dio vida. Ellos incluso olvidaron dar las gracias al creador por su buena fortuna.

Sólo un hombre recordó que debía mostrarle respeto. Su nombre era Dayohagwenda. Dayohagwenda cuidó sus campos, eliminó la

maleza y sembró su maíz cuidadosamente dando gracias por su buena cosecha. El hombre almacenó su maíz con mucho cuidado, y estaba triste por la forma en la que los otros actuaban.

Aquel otoño, después de la luna de la cosecha, la gente fue a cazar. Pero los cazadores tuvieron mala suerte. Fue difícil encontrar a los animales. Parecía que el venado, el alce e incluso los conejos habían desaparecido del bosque. La gente trató de pescar, pero las corrientes y lagos estaban vacíos.

Finalmente, la gente desenterró su maíz almacenado. Pero como las canastas que estaban mal hechas, se habían desmoronado y los ratones se habían comido gran parte del maíz. El resto estaba podrido.

“¿Qué debemos hacer?” -decía la gente-. “Vamos a morir de hambre.”

Mientras tanto, Dayohagwenda caminaba por el bosque pensando en la manera en la que su gente ya no mostraba respeto por su maíz, ya no le daba las gracias. Mientras caminaba, encontró un viejo sendero que llevaba hacia un claro en el bosque, donde había una casa hecha de corteza de olmo y estaba construida en la parte más alta de un montículo de tierra. La maleza había crecido alrededor de la casa, y en la entrada estaba un anciano sentado, con la ropa desgarrada y llorando.

“Abuelo,” -dijo Dayohagwenda- “¿por qué estás llorando?”

“Estoy llorando porque tu gente me ha olvidado.”

“¿Por qué tienes la ropa desgarrada?”

“Está desgarrada porque tu gente me lanzó a los perros.”

“¿Por qué estas tan sucio?”

“Estoy sucio porque tu gente dejó que los niños me pisotearan”

“¿Porqué hay maleza alrededor de la casa?”

“Tu gente ya no me cuida más. Ahora debo irme y no puedo nunca más regresar de nuevo para ayudarlos.”

Dayohagwenda se dio cuenta de quién era el anciano. Él era el Espíritu del Maíz.

“Abuelo” -dijo Dayohagwenda- “No nos abandones. Yo todavía te respeto. Iré de vuelta y recordaré a mi gente cómo tratarte.”

El anciano dejó de llorar. “Nieto” –dijo- “Me quedaré contigo. Si tu gente me muestra respeto, no los abandonaré.”

Dayohagwenda regresó a la villa. “Nos moriremos de hambre” -decía a gente- “Nuestro maíz se ha ido y no tenemos más comida.”

“Escuchen” -dijo Dayohagwenda- “He estado en el bosque. Ahí encontré una casa rodeada de maleza y a un anciano usando ropa desgarrada del color de las hojas del maíz. Él dijo que su gente lo había olvidado y que iba a irse para siempre.”

La gente entendió. “Es el Espíritu del Maíz” –dijeron- “Él nos ha dejado y ahora seguro moriremos.”

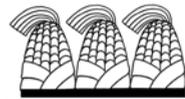
“No” -dijo Dayohagwenda- “Hablé con el Espíritu del Maíz,

le dije que lo trataremos con respeto. Él dijo que si lo respetamos él nos ayudará durante el invierno.” Luego Dayohagwenda desenterró su propio maíz. Sus canastas estaban bien hechas. Había enterrado los granos profundamente y los había cubierto bien. Todo lo de su cosecha se encontraba ahí.

Había más maíz que el que recordaba haber almacenado, mucho más. Había suficiente para alimentar a toda la villa mientras durara el invierno. Sobraba incluso para usarlo como semillas para plantar en primavera, cuando las hojas del árbol de maple eran del tamaño de la oreja de una ardilla.

Desde ese momento, la gente de Dayohagwenda mostraba respeto por el maíz. Lo plantaban con cuidado, cavaban y quitaban la maleza. Cantaban cánticos de acción de gracias mientras cosechaban. Hacían canastas fuertes y pozos profundos para almacenar sus granos. Sobre todo, recordaban dar las gracias por la bendición del maíz y por todas las otras cosas que se les había dado. Ellos enseñaron a sus hijos y a los hijos de sus hijos a hacer lo mismo. Y así sigue siendo hasta el día de hoy.





Nuestra madre la Milpa

Hace tiempo un hombre, campesino trabajador, amaba demasiado la tierra y la milpa y le hacía todos los trabajos para que pueda producir bien, de esa forma cosechaba buenos granos amarillos, blancos y negritos.

Pero llegó un día en que tuvo un fracaso, no se sabe con exactitud si fue muerte en familia pero le acarreó deudas, obligándolo a abandonar su milpa, y así empezó a trabajar con otras personas. Lo único que pudo hacer de su milpa fue el primer trabajo, de allí nada, ya sólo pensaba en pagar la deuda, en conseguir dinero, aunque se sentía triste desde su casa pensando en su milpa.

Y así pasaron los días y el monte creció, hasta hacer desaparecer las matas de milpa. Entonces el dueño de la milpa decidió ir a ver como estaba su siembra y dijo: “Tengo que ir a ver cómo está mi milpa”, pero en realidad aquélla se estaba muriendo entre el monte.

Desde lejos ya no se miraba, y cuando se fue acercando, escuchó lamentos de una mujer, los cuales provenían del interior de su milpa. Conforme se iba acercando, más fuertes se oían los lamentos; cuando al fin estuvo cerca encontró a una mujer hincada, llorando amargamente, y decía: “Aaay, qué le habrá pasado a mi dueño, el que viene a verme”. Entonces el propietario dijo: “Quién es usted y por qué llora”. Ella contesta: “Hasta ahora viniste”. “Sí –dijo el dueño- qué estás haciendo aquí, por qué lloras”.

El hombre no sabía a quién le estaba hablando: era el espíritu del maíz o la milpa. Ella responde. “Qué te pasa, que hasta ahora venís, aunque tengas deseo de asearme otra vez, ya no se puede, me caería; ya el monte, la maleza pudo conmigo, no como habías hecho otros años en los cuales no me dejaste abandonada”.

“Pero quién es usted?” Ella responde: “Yo soy el espíritu del maíz, de la milpa; soy tu comida, tu bebida, pero ahora me ganaron los montes, ellos eran muchos; todavía yo les dije: ya vendrá quien me cuide y en un par de días ustedes se van, pero nunca llegaste”.

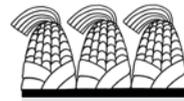
Entonces el hombre dice. “Aay Dios, es usted el espíritu de la comida y bebida”. “Sí, yo soy”, dijo la mujer. “Perdóname, por un fracaso que tuve ya no pude venir, mi segunda madre”. Ella responde: “Si, solo que ahora tu segunda madre se va a morir y este año vas a sufrir. Pero otro tiempo recordá donde me vas a sembrar y tenés que ir a visitarme, tenés que cuidarme, hora este año te vas a quedar solo. Voy a regresar pero para el otro año; hacé un favor: ya no vayás a hacer lo mismo, yo no soy cualquier mujer, soy el espíritu de la comida”.

Y así fue, ya sólo caminó un poco y desapareció entre la milpa. El agricultor vio a la mujer desaparecerse caminando, llorando, con el pelo suelto para atrás. Con esto más tristeza le dio al campesino, porque le habló el espíritu de su maíz.

Por eso es indispensable darle los cuidados necesarios al maíz y milpa, que es nuestra alimentación diaria, so no lo limpiamos el monte es capaz de matarlo, por eso a esta siembra por ser especial, y a todas las siembras debemos ponerle una candela y pedirle a Dios por su buen crecimiento.

Fuente: Carlos Navarrete. Relatos mayas de tierras altas sobre el origen del maíz: los caminos de Paxil.

Guatemala



Popol Vuh

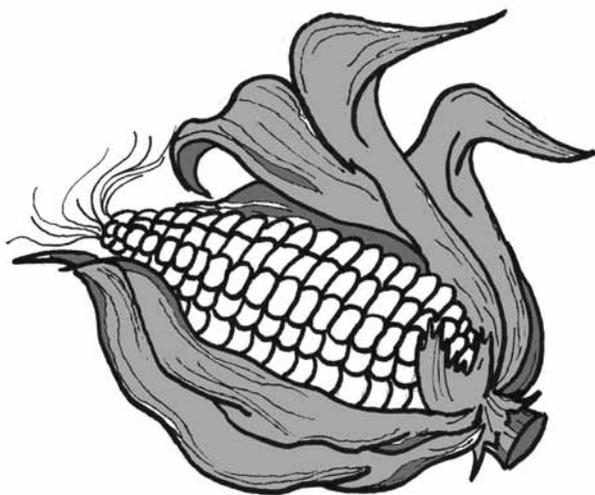
Los llamados Procreadores, Engendrades, Constructores, Formadores. Dominadores poderosos del Cielo, hablaron así: “Ya el alba se esparce, la construcción se acaba. He aquí que se vuelve visible el sostén, el nutridor el hijo del alba, el engendrado del alba. He aquí que se ve al hombre, a la humanidad, en la superficie de la tierra”, [así] dijeron. Se congregaron, llegaron, vinieron a celebrar consejo en las tinieblas, en la noche. Entonces aquí buscaron, discutieron, meditaron, deliberaron. Así vinieron, a celebrar Consejo sobre la aparición del alba: consiguieron, encontraron, lo que [debía] entrar en la carne del hombre. Ahora bien, poco [faltaba] para que se manifestasen el sol, la luna, las estrellas; encima, los Constructores, los Formadores.

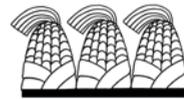
En Casas sobre Pirámides, en Mansión de los Peces, así llamadas, nacían las mazorcas amarillas, las mazorcas blancas. He aquí los nombres de los animales que trajeron el alimento: Zorro. Coyote, Cotorra. Cuervo, los cuatro animales anunciadores de la noticia de las mazorcas amarillas, de las mazorcas blancas nacidas en Casas sobre Pirámides, y del camino de Casas sobre Pirámides. He aquí que se conseguía al fin la sustancia que debía entrar en la carne del hombre construido, del hombre formado: esto fue su sangre: esto se volvió la sangre del hombre: esta mazorca entró en fin [en el hombre] por los Procreadores, los Engendrades.

Se regocijaron, pues, de haber llegado al país excelente, lleno de cosas sabrosas; muchas mazorcas amarillas, mazorcas blancas; mucho cacao [moneda], cacao [fino]; innumerables los zapotillos rojos, las anonas, las frutas, los frijoles Paternoster, los zapotes matasanos, la miel [silvestre] ; plenitud de exquisitos alimentos [había] en aquella ciudad llamada Casas sobre Pirámides [cerca de la] Mansión de los Peces. Subsistencias de todas clases, pequeñas

subsistencias, grandes subsistencias, pequeñas sementeras, grandes sementeras, [de todo esto] fue enseñado el camino por los animales. Entonces fueron molidos el maíz amarillo, el maíz blanco, y Antigua Ocultadora hizo nueve bebidas. El alimento se introdujo [en la carne], hizo nacer la gordura, la grasa, se volvió la esencia de los brazos, [del los músculos del hombre.

Así hicieron los Procreadores, los Engendrades, los Dominadores, los Poderosos del Cielo, como se dice. Inmediatamente fue [pronunciada] la Palabra de Construcción, de Formación de nuestras primeras madres, [primeros] padres; solamente mazorcas amarillas, mazorcas blancas, [entró en] su carne: única alimentación de las piernas, de los brazos del hombre. Tales fueron nuestros primeros padres, [tales] fueron los cuatro hombres construidos: ese único alimento entró en su carne.





El k'ulub y Santo Tomás

Hace tiempo en la comunidad tseltal llegó un “k'ulub”. El k'ulub es un insecto que daña al maíz. La gente quemó al k'ulub con gasolina en la “Cueva de Barro”. Cuando lo encendieron salió bastante humo como si fuera viento, entonces la gente pensó que ya se había muerto, pero el animalito nunca desapareció. Cada vez que lo quemaban aparecía otro y otro k'ulub entre más los molestaban, más aparecían.

Una noche, un anciano soñó que le decían que para que el k'ulub desapareciera tenían que ir a visitar a Santo Tomás de Oxchuc y dejarle limosna.

Al otro día, el hombre platicó su sueño con otros ancianos. Entonces entre todos consiguieron semillas de maíz, se organizaron y cooperaron para ir a la Iglesia de Oxchuc.

Después de caminar y caminar llegaron a la iglesia, ahí rezaron y le dieron la ofrenda a Santo Tomás. La gente lloraba y le pedía que sacará al k'ulub de la comunidad.

Fue así que un día el animalito se subió a un árbol y se metió en un hueco y ahí se quedó quietito. De esa manera la gente de la comunidad aprendió que es importante hacer fiestas y rezos antes de sembrar la milpa. No debemos permitir que nuestras costumbres se pierdan.

Fuente: Radioteca, intercambio de audios.

<http://www.radioteca.net>



México

El ijk'al y el Maíz

Antes no había maíz para todos, el único que tenía maíz en su casa era el ijk'al Pero el ijk'al era malvado y abusivo y no compartía su maíz con nadie. Su casa era una cueva de piedra con una entrada muy reducida donde nadie podía pasar.

El ijk'al tenía maíz blanco, amarillo, rojo y morado. Esto sólo lo sabía la hormiga quien decidió ir al lugar donde el ijk'al escondía el maíz.

Los hombres, las fuerzas de la naturaleza y los animales se le juntaron para tener maíz. Cada quien trabajó como pudo: el rayo con su relámpago y su trueno agarró al ijk'al; el pájaro carpintero comenzó a picar la parte delgada de la piedra de la cueva, la perforó con mucho esfuerzo hasta lograr el paso donde estaba el maíz.

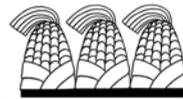
Ya teniendo el paso, la hormiga acarreo el maíz fuera de la cueva, pues nadie más que ella podía entrar dado lo estrecho del paso. Así, entre todos encontraron las semillas del maíz.

Tanto trabajó el pájaro carpintero que le dolió su cabeza, por eso entre todos le amarraron con un pañuelo rojo y le buscaron una compañera para que lo cuidara. Es por ello que el pájaro carpintero tiene las plumas rojas en la cabeza y siempre anda con su pareja.

Los ijk'ales fueron exterminados por el rayo, porque eran muy malos y abusivos, robaban mujeres y abusaban de su poder. Por eso, cuando las hormigas encuentran granos de maíz, un pedazo de masa o de pozol la levantan porque recuerdan que fueron ellas las que sacaron el maíz de la cueva del ijk'al.

Fuente: Radioteca, intercambio de audios.

<http://www.radioteca.net>



El Maíz del tío conejo

Anónimo, tradición oral

Una vez fue el tío Conejo a pedir dinero a la cucaracha, a cuenta del maíz que él iba a cosechar. La cucaracha le dio el dinero y acordaron el día de la entrega del maíz. Así quedaron. Pero el dinero no le duró ni un día al tío Conejo.

Entonces fue a ver a la gallina y le pidió dinero a cuenta del maíz. La gallina se lo dio y Conejo le dijo que fuera a recogerlo cierto día, el mismo que le había dicho a la cucaracha. Otra vez se le acabó el dinero al tío Conejo.

Entonces fue a ver al coyote y pasó lo mismo. Se le acabó de vuelta el dinero y fue a ver al cazador. El cazador le dio el dinero y quedó de ir por el maíz el mismo día en que irían los animales.

Llegó el tiempo de la cosecha y el día fijado se presentó la cucaracha y le dijo al tío Conejo: “Ya vengo por el maíz que tratamos”. El tío Conejo le contestó: “Si, pero espérame tantito, porque acaba de nacerle unos conejos a mi mujer. Escóndete allí, no te vayan a comer”.

La cucaracha se escondió debajo de una basurita, cuando en eso llegó la gallina por su maíz. “Pues sí” le contestó Conejo, “pero espérame tantito, mientras, ¿no quieres comer algo? Mira, levanta esa basurita...”

La gallina levantó la basurita y se comió a la cucaracha, entonces Conejo le dijo a la gallina que se metiera debajo de una canasta, porque iba a llegar el coyote. En eso llegó el coyote. “Vengo por la cuenta del maíz” le dijo,

“Pues sí, pero espérame un momento... mientras, te voy a dar de comer, mira, levanta esa canasta a ver qué encuentras” ¡Y en ese momento la gallina saltó! Entonces el coyote se la comió.

Luego el tío Conejo le dijo al coyote que se escondiera entre unas matas porque iba a venir el cazador. Al ratito llegó el cazador con su rifle y su perro diciendo:

“Vengo por el maíz que tratamos” le dijo. Y Conejo le contestó:

“Si, ya te lo voy a dar pero espérame tantito. Mientras, dispara a esas matas. Y que le enseña el lugar donde estaba escondido el coyote, y lo mata. Entonces Conejo le dijo: “Vamos por el maíz. Está lejos, en el cerro”.

Y se fueron caminando hasta un barranco tan hondo, que si una persona se caía, no podía salir. Allí estaba atravesado un palito podrido. Conejo se paró sobre el palo y no le pasó nada al puente. Entonces el cazador puso un pie sobre el palo y solo se oía tronar de lo podrido.

“¡No!, yo no paso por aquí porque está podrido” dijo el cazador.

“¡No, hombre!” dijo Conejo, “no pasa nada, ¿No ves que así suena este palo de por sí?”

Entonces, para animar al cazador, el Tío Conejo cruzó el puente varias veces, muy contento y brincando.

“Mira cómo paso yo” le decía. Entonces el cazador se subió, y a la mitad del puente, se trozó el palo podrido, ¡Y hasta abajo fue a dar el cazador!



Ahí termina el cuento y también termina la cuenta del maíz del tío Conejo.

Tomado de: <http://www.vivirdiario.com/cuentos-infantiles/el-maiz-del-tio-conejo/>



Uruguay

Camina el maíz en la gente de maíz

Eduardo Galzano

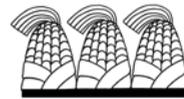
La gente, hecha de maíz, hace el maíz. La gente, creada de la carne y los colores del maíz, cava una cuna para el maíz y lo cubre de buena tierra y lo limpia de malas hierbas y lo riega y le habla palabras que lo quieren. Y cuando el maíz está crecido, la gente de maíz lo muele sobre la piedra y lo lasa y lo aplaude, y lo acuesta al amor del fuego y se lo come, para que en la gente de maíz siga el maíz caminando sin morir sobre la tierra.

Fuente: Las palabras andantes.

Los sabores del Maíz



Desde el fogón de los mayores
a la cocina de nuestros hijos:



Chicha, alcohol de maíz

Chicha es una bebida que, en quechua significa “licuado”. Tradicionalmente, se la obtiene masticando el maíz, puesto que la saliva contiene una encima que, al mezclarse con el maíz, se convierte en azúcar y más tarde se fermenta. Esta mezcla se almacena durante un mes en botes de barro herméticamente cerrados.

Actualmente, en vez de masticar el maíz, se lo muele hasta obtener harina que luego se mezcla con agua, para obtener una pasta que se deja secando en el sol. Después, se introduce el producto en botes de barro, herméticamente cerrados. El grado alcohólico depende del tiempo que se le deje macerar.

Ingredientes:

4 Hoja de higuera Cuchara (de sopa) de anís

Harina de maíz

Ramitas de canela

Clavos de olor

Azúcar

Agua

Preparación:

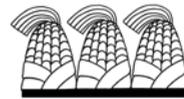
Tostamos diez cucharas colmadas de harina de maíz, batiendo constantemente.

Cuando la harina esté un tanto morena, la retiramos del fuego y la diluimos en una taza de agua fría, batiendo rápidamente para que no se formen grumos.

A continuación, agregamos quince litros de agua hirviendo a la mezcla, junto con las cuatro hojas de higuera (puede ser secas o frescas) un palo grande de canela, el clavo. Ponemos la mezcla en fuego suave por cuatro horas.

Dejamos cocer a la mezcla durante cuatro horas, a fuego suave. La retiramos del fuego el preparado y, para evitar que se forme nata, lo entibiamos batiendo y venteando con un cucharón. Colamos todo en una tela delgada, los endulzamos y guardamos la bebida en recipientes de barro bien cerrado, hasta que la bebida fermente. Cada día la movemos con una cuchara de madera. Si queremos, podemos agregar Agregue algunas frutas haciendo dar un hervor; por ejemplo membrillo, manzana, cáscara de piña, etc. Rinde para 15 vasos.





Salimbocca con polenta gratinada

La polenta es un alimento hecho a base de harina de maíz, originario del norte de Italia, muy difundido en varios países de Europa y Sudamérica.

A raíz de la migración en los siglos XIX y XX de italianos a Brasil y Argentina se populariza el uso de la polenta en los platos populares, sobre todo en Argentina que hoy en día constituye uno de los principales ingredientes de su gastronomía.

Ingredientes:

- 4 bifes de nalga
- 4 fetas de jamón crudo
- 4 hojas de salvia
- 3 tomates en cubitos sin semillas
- 1 copita de Oporto
- 200gr de polenta amarilla
- 400cc de leche
- 6 cucharadas de manteca
- 200gr de mozzarella en fetas

Preparación:

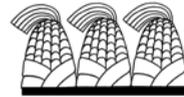
Hacemos una polenta espesa utilizando leche y dos cucharadas de manteca. Añadimos la sal y pimienta y se coloca en una fuente enmantecada. A continuación freímos y cortamos de la manera que prefiera.

Posteriormente extendemos la carne y sobre ella (en cada bife) colocamos una feta de jamón y una hoja de salvia. Luego pinchamos con un palillo para que queden perfectamente rígidos.

Calentamos en una sartén aceite y salteamos la carne por el lado del

jamón hasta obtener un color dorado. Seguidamente damos vuelta y cocinamos por un minuto más. En este momento ponemos la mozzarella sobre cada porción de polenta y llevamos a gratinar en el horno. Añadimos los tomates junto con el oporto y llevamos a la sartén. Dejamos reducir un poco y agregamos la manteca y cocinamos por un minuto más. Para finalizar se sirve acompañado de la polenta gratinada.





Sopa tres hermanas

Los pueblos aborígenes (autodenominadas hoy como las Primeras Naciones del Canadá) consumían búfalo y utilizaban su pieles para la ropa y vivienda. Se dice que los conquistadores europeos exterminaron los búfalos como una forma de exterminar a la poblaciones que dependían de este animal para su subsistencia, pero varios pueblos lograron resistir. Ellos, al igual que otros naciones americanas, practicaban una agricultura itinerante que incluía en la que se asociaba maíz, frijol y calabaza.

La receta que compartimos a continuación es una sopa que incluye en sus ingredientes estos tres elementos, pues para su cosmovisión, estos alimentos se los usa juntos, porque son “tres hermanas”.

Ingredientes:

3 tazas de caldo de pollo

2 tazas de granos de maíz

1 taza de vainitas

1 ½ tazas de calabaza (o zapallo)

2 hojas de laurel

Sal y pimienta al gusto

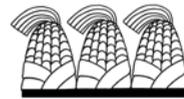
Especerías opcionales: ½ cucharadita de hojuelas de pimienta rojo o 1 cucharadita de perejil dulce (o ½ cucharadita de seco), la albahaca y el orégano

Preparación:

1. Vertemos el caldo de pollo en una cacerola o caldero grande. Calentamos hasta que el caldo comience a hervir.
2. Añadimos el maíz, las vainitas, las calabaza y las hojas de laurel.

3. Bajamos el fuego y cocinamos a fuego lento durante 45 minutos.
4. Añadimos las otras especias, si queremos que nuestra sopa tenga más sabor y seguimos cocinando a fuego lento por otros 15 minutos.
5. Retiramos las hojas de laurel, y la licuamos si queremos comer como puré.
6. Servimos la sopa con
7. Rinde para 8 a 10 personas.





Pastel de choclo

Ingredientes:

12 choclos (ejote, mazorca de maíz)
Pollo cocido y trozado
3 cucharadas de azúcar granulada
2 cucharadas de manteca o mantequilla
1 cucharada de aceite
1 litro de leche
3 cucharadas de salsa de ají
4 huevos duros cortados en cuartos
3 hojas de albahaca
1 y media cucharadas de sal
Aceitunas
Pasas

Pino de empanada:

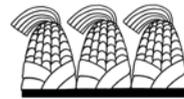
1 kilo carne molida o asiento
4 cebollas grandes en cubitos
4 cucharadas de manteca (mantequilla)
1 cucharada de comino
2 cucharadas de paprika
pimienta al gusto

Preparación:

1. Sofreímos la cebolla con la manteca, junto a los condimentos.
2. Incorporamos la carne y cocinamos a fuego lento hasta que la carne este tierna.

3. Dejamos en el refrigerador en reposo.
4. Pelamos los choclos los desgranamos y los molemos.
5. En una olla colocamos la manteca y aceite. Una vez calientes agregamos el choclo molido, y los cocinamos a fuego lento sin dejar de revolver pues se pega.
6. Cuando empiece a espesar agregamos la leche poco a poco, añadimos la sal, el azúcar y la albahaca. Cuando esté bien espeso y haya tomado un color amarillo significa que está listo.
7. Armamos en fuentes individuales resistentes al horno (lo ideal sería fuentes de greda) colocando como base el pino, encima de este 1 o 2 aceitunas, pasas, un cuarto de huevo, una porción de pollo. Cubrimos con la pasta de choclo aprox. 2 centímetros, espolvoreamos azúcar y llevamos al horno fuerte.
8. Estará listo cuando el azúcar comience a caramelizar.





Tamal de maíz asado

Ingredientes:

- 250 gramos de choclo cocinado
- 1/2 taza de coco rayado
- 3/4 de taza de queso blanco rayado
- 3/4 de taza de huevos
- 1 taza de harina de maíz
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 y 1/2 cucharadita de vainilla
- 1 taza de leche agria
- 1 taza del agua donde se cocinó en choclo y leche
- 115 gramos de margarina (mantequilla) derretida
- 5 higos picados



Preparación:

1. Licuamos la mezcla del jugo de maíz con leche, la vainilla, la leche agria, el polvo de hornear, la harina de maíz, y el azúcar durante tres minutos en velocidad máxima.
2. Agregamos uno a uno los huevos sin dejar de licuar.
3. Añadimos la margarina, se sigue licuando y bajamos la velocidad.
4. Vertemos la mezcla en un tazón y se suma el coco, el queso blanco, el maíz dulce y los higos.
5. Engrasamos un recipiente de vidrio resistente al calor y vertemos la mezcla.
6. Horneamos durante 45 minutos o hasta que se dore.



Cuba

Majarote

Ingredientes:

Mazorcas de maíz tiernas

Agua

Leche

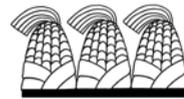
Azúcar

Canela en rama

Canela molida

Preparación:

1. Lavamos muy bien las mazorcas de maíz y las rallamos. Pasamos estas por un colador agregando un poco de agua y leche, y exprimimos para sacarle el jugo que sale.
2. Colocamos en una paila, ponemos azúcar suficiente y un pedazo de canela en rama y se cocina revolviéndolo con una paleta hasta que tenga buen punto.
3. Ponemos caliente en un molde o en tazas y se cubre con bastante canela molida.



Colada morada

La colada morada es una bebida típica de Ecuador que se prepara con harina de maíz negro, y varias frutas tropicales. Se consume tradicionalmente durante el día de los Difuntos, el 2 de noviembre, junto con las llamadas guaguas de pan. Para las comunidades indígenas andinas, este plato es una ofrenda que se da a sus finados en el propio cementerio junto a sus tumbas.

Ingredientes:

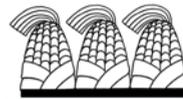
- 1 libra de harina de maíz negro
- 20 naranjillas
- 2 libras de mora
- 1/2 libra de mortiño
- 1 piña
- 1 babaco
- 1 libra de frutillas
- 3 ishpingo
- 6 pedazos de canela
- 15 bolitas de pimienta dulce
- 10 clavos de olor
- 1 atado de hierbas (hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán).

Preparación:

1. Ponemos a hervir en 10 litros de agua todas las hierbas y los aliños durante 15 minutos. En esta misma olla cocinar las naranjillas, cuando estén suaves, retirarlas del fuego licuarlas, cernirlas y reservar su jugo.

2. En otro recipiente licuamos el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar.
3. En un tazón con dos litros de agua disolvemos la harina y cernir.
4. En una olla grande, cernimos el agua en la que se cocinaron las hierbas y los aliños y poner a hervir la harina cernida, meciedo constantemente. Cuando esté en ebullición añadimos el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño y de la mora. Añadimos azúcar al gusto (2 libras). Mientras hierve, picamos la piña en cuadros pequeños y las añadimos a la colada así como el babaco. Dejamos hervir todo y mientras mecemos por aproximadamente 30 minutos. Ya casi al retirarla del fuego colocamos la frutilla picada.
5. Servimos caliente y acompañar con las guaguas de pan. Rinde 30 porciones.





Champús

Julio Pazos B.

Quienes gusten de las ferias populares o se aproximen a los mercados de pueblos y ciudades de la Sierra ecuatoriana pueden encontrar los puestos del champús. Sobre una mesa cubierta con mantel de color indefinido, señorean un balde de hierro enlozado y media docena de vasos de cristal. En el balde reposa el champús. Una vendedora, en ocasiones cubierta con delantal blanco y tocada con cofia blanca, solo en ocasiones o por exigencia municipal, anuncia el producto. Este es un puesto e champús.

El origen de esta mazamorra se remonta al tiempo del incario, aunque en esa cultura pudo ser una mezcla cocinada de harina de maíz aderezada con yaguarmishqui y con algunas frutas nativas como naraijilla, chamburo o babaco. Pudo ser, porque una noticia proveniente de Lima, recogida por una famosa historiadora de la cocina, atribuye el champús a intervención africana, puesto que en esa ciudad y en el período virreinal existió una calle con tiendas que ofrecían champús elaborado por negras esclavas o libertas. Los africanos adaptaron el maíz a su cocina. Pero otra noticia trae un sacerdote cronista de la ciudad de México, en esa noticia se menciona el champús como parte de la cocina de los aztecas. Hasta cuando el origen del champús siga perdido entre las nubes del pasado, no queda otra cosa que pensarlo como alimento, en la actualidad, sincrético.

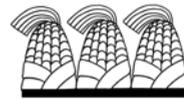
Con ver qué contiene el champús y saber cómo se lo hace se llegará a la idea del sincretismo andino. Ingredientes: harina de maíz blanco, mote pelado, raspadura, canela, clavo de olor, ishpingo (flor de la canela), hoja de naranjo, naranjilla, babaco... Procedimiento: fermentar la harina con agua en un pondo curado —tres o cuatro días es suficiente—; cernir la preparación anterior y cocinar con

raspadura o miel de caña; añadir las especias, incluso el ishpingo, jugo de naranjilla y cascos de naranjilla sin corteza y sin semillas, babaco picado y hojas de naranjo; agregar el mote pelado. De lo español constan la raspadura, el clavo de olor, las hojas de naranjo. Se sirve frío.

Presumo que las monjas de los claustros, criollas todas ellas, inventaron el rosero para establecer la diferencia con el popular champús. Hoy en día, las dos formas de alimento para celebrar la fiesta de Corpus se encuentran en franca declinación. Pero lo que importa es el sabor y la oportunidad. En cierto pueblo el champús se convirtió en apodo, desde la tatarabuela hasta los tataranietos fueron, sencillamente, los champuseros.

Publicado en Ecuador Tierra Incógnita No. 37





Sango de choclo con camarones

Ingredientes:

- 3 Choclos criollos, grandes
- $\frac{3}{4}$ litros (3 tazas aprox.) de leche
- 2 ramas de cebolla blanca, finamente picadas
- 1 lb. (2 tazas aprox.) de camarones
- 4 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharada de aliño casero
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta
- Sal al gusto

Preparación:

1. Pelamos los camarones y los aliñamos con sal, pimienta, 2 cucharaditas de aceite de oliva y aliño casero.
2. Desgranamos el choclo, lo licuamos con 1/2 litro de leche por bastante rato.
3. Picamos en trozos muy pequeños la cebolla blanca y la freímos con un poco de color. Echamos junto con la cebolla a los camarones y los movemos para que se cocinen uniformemente.
4. Ponemos el choclo licuado y lo movemos constantemente hasta que cuaje. Si está muy espeso, agregamos más leche. Sazonamos con sal al gusto y añadimos 2 cucharaditas de aceite de oliva.
5. Cuando ya esté listo, lo retiramos inmediatamente del fuego porque de lo contrario se corta. Se puede espolvorear un poco de perejil picado



Honduras

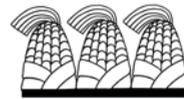
Rosquillas de cuajada

Ingredientes:

- 1/2 libra de queso rallado o cuajada
- 1 1/2 libra de maíz previamente colada
- 1/2 onza de sal

Preparación:

1. Cocinamos el maíz, lo molemos y preparamos una masa.
2. Mezclamos todos los ingredientes y hacemos aros en forma de rosas.
3. Ponemos a hornear los aros a una temperatura de 350 grados y dejamos el tiempo suficiente para que se cocinen y estén dorados por fuera.



Pozole

El pozole es una comida típica de México muy utilizada en celebraciones y festejos. Tiene como base a una sopa de granos de maíz llamado cacahuazintle, a la cual se le agrega carne de cerdo, sal y otros ingredientes.

Ingredientes:

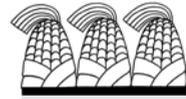
- 1 kilo de maíz pozolero
- 4 huesos de puerco, limpios
- ½ kilo de espinazo de puerco
- 1 kilo de carne de puerco en trozos
- 1 cebolla rebanada
- 1 ajo
- Chile California seco, al gusto
- 1 pizca de orégano
- 1 pizca de cominos
- 1 pizca de consomé en polvo
- Sal al gusto

Preparación:

1. Ponemos a cocer el maíz una cabeza de ajo en una cazuela por cuatro horas a juego lento.
2. En olla de presión ponemos a cocer junto las patas de puerco con sal por aproximadamente 50 minutos.
3. Cuando el maíz esté a punto de reventar, añadimos el espinazo, la carne y la cebolla, y lo dejamos en el fuego por otra hora.
4. Incorporamos la carne y añadimos sal al maíz.

5. Cocemos aparte el chile y, cuando esté listo, lo licuamos con el orégano, comino y el consomé.
6. Añadimos esta salsa a la carne y dejamos hervir hasta que esté listo.
7. Sacamos la cabeza de ajo.
8. Servimos caliente en platos hondos. Lo adornamos con rábanos, lechuga y dejamos que cada persona se ponga el picante que desee.





Buñuelos de Maíz

Ingredientes:

- 2 chalotas, peladas
- 2 dientes de ajo, pelados
- 2 almendras
- ½ cucharada de granos de pimienta blanca
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 4 mazorcas de maíz
- 2 chiles rojos cortados bien finos
- 10 hojas de lima kaffir, cortadas muy finas
- 1 cebolleta, picada
- 1 tallo de apio chino, picado
- ¼ taza de harina
- ½ cucharada de almidón de tapioca
- Un huevo
- ½ taza de aceite de cocina para freír

Preparación:

1. Molemos la chalota, el ajo, las almendras, los pimientos, la sal y el azúcar en pasta fina.
2. Rallamos las mazorcas con un rallador grueso y colocamos en un recipiente grande.
3. Agregamos el resto de los ingredientes al maíz y mezclamos bien con una cuchara.
4. Calentamos una sartén grande con abundante aceite. Formamos los buñuelos con la masa y los colocamos en el aceite hirviendo durante unos 3 minutos o hasta que estén dorados de ambos lados. Servimos con salsa de chile dulce.



Paraguay

Mazamorra

Este es un postre de uso extendido en el Río de la Plata, de claro origen indígena, elaborado con un tipo de maíz conocido como “locro”, el cual también da nombre a un plato muy sustancioso y propio de varios pueblos indígenas en América del Sur, agua y la llamada tradicionalmente “lejía”, una solución alcalina con base en cenizas, cuyo fin es el separar la cascarilla del grano.

Para el “kaguayj”, típicamente paraguayo, se utilizan maíz de tipo “locro”, agua y lejía.

Ingredientes:

- 4 mazorcas de maíz tierno y dulce desgranadas
- 1 litro de leche
- 2 latas de leche evaporada (o de leche de coco)
- Media taza de azúcar (al gusto)
- Una pizca de sal
- 3 o 4 ramas de canela
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 cucharada de maicena disuelta en un poquito de agua (opcional)
- Canela en polvo para decorar

Preparación:

1. Colocamos los granos de maíz con un poco de la leche y licuamos a alta velocidad.
2. Colamos y exprimimos bien la mezcla. Volvemos a licuar los restos del maíz con otro poco de leche hasta sacar todo el jugo del maíz. Desechamos las cascaritas del maíz.

3. Colocamos la mezcla de maíz con el resto de ingredientes en una olla, excepto la maicena y la vainilla y se cocina a fuego mediano revolviendo continuamente hasta que hierva y espese. En este momento, agregamos la maicena diluida en un poquito de agua (si se desea una consistencia más espesa, es opcional), sin dejar de revolver, se deja hervir y espesar.
4. Por último, agregamos la vainilla. Cuando se logre la consistencia deseada, bajamos del fuego, y dejamos enfriar un poco.
5. Todavía tibia, servimos la crema en envases individuales y espolvoreamos con canela en polvo. Cuando enfríe, los guardamos en el refrigerador. Rinden 16 porciones individuales.





¿ preparar el Yopará para alejar al Karay octubre

Yopará significa, por un lado, a medidas, medianamente, mezcla y, por otro, es el nombre de un plato de comida hecha de maíz y poroto (avati ha kumanda = avatí: maíz; kumandá = poroto o halubia).

Tradicionalmente, casi obligatoriamente, este plato que se consume el primer día de octubre para espantar al Karay Octubre (en otras grafías karai octubre, “caray octubre” es decir: Señor de octubre) a quien se le atribuye, en la creencia popular, las carencia propias del mes en esta parte del mundo. Se lo prepara para atraer a los duendes de la abundancia, augurar buenas cosechas y que no falte el pan en la mesa, se prepara un guiso con maíz, porotos, verduras y carnes de diversos tipos.

Para los guaraníes, octubre es un mes de pocas cosechas y donde escasean alimentos. Los aborígenes notaban que en la época en que florecían los lapachos, disminuían las reservas de alimento, ya que no había frutos que recoger en el monte y los animales estaban muy flacos por la salida del invierno, y la agricultura que hacían como ser maíz, mandioca, batata, recién se sembraban a partir de allí.

Según dicta la tradición guaraní, el primer día de octubre llega el “Carai”, un duende maléfico que visita las casas y las comunidades y, en donde ve pobreza, el duende se queda trayendo aún más miseria. Mientras que en la casa en que se cocina yopará, el Carai Octubre no se queda.

En esta región, donde la cosmovisión guaraní marca los ritos cotidianos, el yopará que se cocina el primero de octubre, serviría para atraer los duendes de la abundancia, augurar buenas cosechas y que no falte el pan.

Originariamente, el yopará se hacía con carne seca (charque) y a veces se le agregaba mandioca o batata, pero los elementos imprescindibles son los porotos y el maíz.

Ingredientes:

- 1/2 kg. de porotos negros y colorados
- 1/2 kg. de maíz blanco
- 1/2 kg. de zapallo
- 2 cebollas
- 1/2 taza de cebollita de verdeo picada
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal
- 1 cucharada de aceite

Preparación:

Remojamos el maíz y los porotos en recipientes separados por espacio de cuatro horas, y los hervimos sin sal.

Freímos la cebolla picada en el aceite, agregamos el zapallo cortado en trozos. Después agregamos el maíz y los porotos con el agua de cocción. Condimentamos con el orégano y la cebollita.

Fuente: Sabores regionales, El Territorio.



Perú

Tamales

Ingredientes:

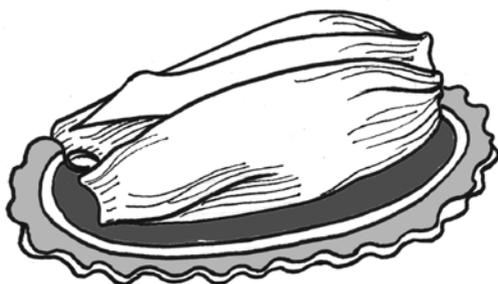
10 choclos grandes (maíz, elote)
½ k (1 lb) pollo
3 dientes de ajo
50 g (1/8 lb) maní tostado
200 g (1/2 lb) manteca
12 aceitunas negras sin semilla
1 cebolla grande
4 ají mirasol secos
3 huevos cocidos
Sal
Pimienta
Ají al gusto
Pancas de choclo u hojas de plátano
Salsa criolla

Preparación:

1. Rallamos los choclos.
2. Abrimos los ajíes mirasol secos, los despepitamos y desvenamos. Lavamos bien y los hervimos con agua por 5 minutos. Eliminar el agua y licuar con un poco de aceite vegetal hasta formar una pasta.
3. En una sartén colocamos 2 cucharadas de manteca y cuando esté caliente freímos la cebolla finamente picada, el ajo, sal,

pimienta, pasta de ají molido y la carne de pollo cortada en trozos regulares.

4. Una vez que el pollo esté dorado, añadirle agua o caldo (que cubra) y dejar que el pollo se cocine a fuego lento.
5. Aparte, en una olla ponemos los 200 g de manteca. Una vez que esté derretida se agregan los choclos rallados y se mueve constantemente.
6. Incorporamos la preparación anterior (el pollo, los condimentos y el caldo) y dejamos cocinar hasta que la masa de choclo esté cocida y haya espesado.
7. Finalmente para armar el tamal ponemos un poco de la mezcla del choclo al interior de las hojas de plátano o las pancas de choclo (uniendo 2) previamente lavadas. Colocamos un trozo de pollo, un cuarto de huevo cocido, maní tostado y aceituna.
8. Cubrimos con un poco más de la mezcla del choclo y envolvemos con las hojas de plátano, lo atamos con tiras de la misma hoja.
9. Una vez armados todos los tamales, los cocinamos en una olla grande con poco agua por espacio de una hora. Servimos con salsa criolla.





Venezuela

Hallacas

La palabra “Hallaca” proviene del guaraní y deriva de la palabra “ayúa” ó “ayuar” que significa mezclar o revolver, de estas palabras se presume que “ayuaca” sea una cosa mezclada, que por deformación lingüística paso a llamarse “ayaca”. Otra versión presume que la palabra procede de alguna lengua aborigen del occidente del país, cuyo significado es “envoltorio” ó “bojote”. Es uno de los platos más reconocidos de Venezuela.

Ingredientes:

- 1 Kg. de pernil de cerdo troceado finamente
- 2 Kg. de carne de res troceada finamente
- 2 Kg. de gallina hervida y troceada (sin huesos)
- ½ Kg. de tocino cocido y troceado finamente
- 1 ½ Kg. de cebolla cortada finamente en dados
- ½ Kg. de ajo porro cortado finamente
- ¼ Kg. de cebollín cortado finamente
- ¾ de taza de ajo pelado y triturado
- ½ taza de alcaparras pequeñas
- 1 Kg. de pimiento rojo sin semillas y en juliana
- 2 Kg. de tomate sin semilla triturado
- 1 taza de pasas
- ¼ de taza de ají dulce picado finamente
- 2 tazas de vino marsala
- 1 taza de vinagre de vino
- ½ Kg. de panela molida
- 2/3 de taza de harina de maíz
- Sal
- Pimienta
- Aceite con onoto (achiote)

Adorno

- 1 Kg. de pimiento en julianas
- ½ Kg. de tocino cocido en tiritas de ½ cm. x 5 cm.
- ½ Kg. de cerdo en tiritas de ½ cm. x 5 cm.
- ½ Kg. de pechugas sin hueso en tiras
- ½ Kg. de cebolla en aros
- 200 grs. de alcaparras
- 400 grs. de aceitunas rellenas
- ½ Kg. de pasas

Hojas

- 50 pedazos de hojas de plátano de unos 30x30 cm.
- 50 pedazos de hojas de plátano de unos 20x20 cm.
- 50 tiras de hojas de plátano de unos 15x20 cm.
- 1 rollo de pabito

Masa

- 2 ½ paquetes de harina de maíz
- 5 tazas de manteca de cerdo
- 3 tazas de caldo de gallina
- 2 tazas de agua
- Sal
- Semillas de onoto (achiote)

Preparación:

Este plato debe realizarse en dos días, el primer día empezamos haciendo el guiso, dejamos reposar y reservamos. Al día siguiente preparamos la masa, los adornos, y armamos las hallacas.



Guiso

1. En un caldero grande salteamos la cebolla y el ajo en aceite bien caliente, hasta transparentar, agregue el ajoporro y el cebollín y deje cocinar por unos 5 minutos, agregamos el pimiento y ají dulce, dejamos cocinar unos minutos más y agregamos las carnes, déjelas que se incorporen y agregue todos los demás ingredientes dejando de último los tomates y el vino. Añadir sal y pimienta al gusto.
2. Aparte disolvemos la panela en agua y la harina de maíz. Debe verificar que no se seque el guiso y agregar caldo de gallina o res. Agregamos la panela y la harina de maíz disueltas, y revolvemos con una paleta de madera, ponemos un poco de color con aceite con onoto.
3. Dejamos cocinar por unos 40 minutos, hasta que tenga consistencia espesa. Dejamos reposar y reservamos.

Masa

El día siguiente preparamos la masa, las hojas y los adornos para armar las hallacas.

1. Ponemos la harina de maíz en una batea de madera o un envase bastante grande para poder amasarla.
2. Agregamos manteca de cerdo, una parte (1 taza) hervida con onoto, la manteca se cuela para descartar el onoto, y otra sin colorear (3 tazas), se agrega la sal y se une todo bien, se le agrega poco a poco 3 tazas de caldo de gallina y se amasa de nuevo hasta obtener una masa suave.
3. Ponemos todos los adornos en un mesón amplio, Retiramos la vena gruesa de las hojas de banano que traen a la orilla y se lavan muy bien, se secan con un paño y se disponen en el

mesón, colocamos la masa y el guiso de forma que estén al alcance de las manos.

Tomamos una hoja de 30x30 y la engrasamos con manteca onotada, colocamos en el centro de la hoja una bola de masa y adelgazamos con los dedos, creando una circunferencia simétrica, ponemos el guiso ya frío y sobre éste colocamos los adornos distribuidos armoniosamente. Luego doblamos por la parte ancha de la hoja, creando un pliegue hasta que quede cerrado, doblamos los extremos hacia dentro y envolvemos con la hoja más pequeña, luego tomamos la tira de hoja y asegurando la hallaca por el medio, amarramos con pabito cruzándola dos veces en cada dirección.

4. Cuando tengamos varias hallacas listas las metemos en una olla grande con agua hirviendo por espacio de una hora. Las retiramos y escurrimos, las dejamos enfriar completamente. Es mejor esperar un día entero para servir las así se puede apreciar mejor su sabor.





**PETICIÓN A LA UNESCO PARA QUE
SE DECLARE AL MAÍZ NATIVO Y
CRIOLLO, PRÁCTICAS TRADICIONALES
ASOCIADAS; SUS USOS SOCIALES,
RITUALES Y ACTOS FESTIVOS COMO
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD
AL SERVICIOS DE LOS PUEBLOS**

Señora IRINA BOKOVA
DIRECTORA GENERAL DE LA UNESCO
7, place de Fontenoy 75352 Paris 07 SP France

Yo - _____
de nacionalidad _____

apoyo la iniciativa de la Red por una América Latina Libre de Transgénicos y otras organizaciones sociales para que se declare al maíz nativo y criollo y todas las prácticas tradicionales asociadas; sus usos sociales, rituales y actos festivos; como patrimonio de la humanidad, bajo la CONVENCIÓN PARA LA SALVAGUARDIA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL, cuya finalidad es la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de los pueblos.

Aunque el maíz es un bien natural, este cultivo es el resultado de un milenario proceso de domesticación y mejoramiento, llevado a cabo por comunidades campesinas a lo largo de todo el continente americano, y más tarde por comunidades agrarias en todo el mundo.

Éste es un cultivo que no podría existir sin la intervención humana y es parte esencial de la mayoría de sistema productivos de los pueblos de nuestro continente, como son la milpa y la chacra andina. Está

presente en la mayor parte de las prácticas espirituales y rituales de nuestros pueblos; es determinante en nuestro calendario agrofestivo, y está presente en nuestra culinaria cotidiana y ritual.

A pesar de ello, el maíz nativo y criollo está fuertemente amenazado por el avance de híbridos y variedades transgénicas, los monocultivos industriales y su uso como agrocombustible. Al ser una especie de polinización abierta, éste puede ser contaminado por transgenes patentados, como ya se ha sucedido en México, Perú y Uruguay.

Al ser declarado patrimonio cultural de la humanidad, el maíz nativo y criollo, junto con las prácticas tradicionales asociadas a su producción y uso, los estados tienen la obligación de prevenir su contaminación genética y erosión, y los pueblos y comunidades podrán contar con un instrumento para su defensa.

POR LA DECLARACIÓN DEL MAÍZ NATIVO Y CRIOLLO
Y DE LAS PRÁCTICAS TRADICIONALES ASOCIADAS
A SU PRODUCCIÓN Y USO

Firma

Nacionalidad y documento de identidad

Fecha:



