

Los maíces criollos

Un patrimonio de la cultura campesina y de la labor del Colectivo de Reservas Campesinas y Comunitarias de Santander



El Colectivo de Reservas Campesinas y Comunitarias de Santander, ubicado en la región central de Santander (provincias de Soto y Soto Norte), se ha dado a la tarea de recuperar los maíces criollos, que cultivan sus campesinos y campesinas en pequeñas parcelas familiares asociadas a otros cultivos; especialmente, para el autoconsumo y en algunas regiones se generan excedentes para la comercialización.

Nuestros maíces criollos son parte de nuestra cultura

- El maíz es un cultivo que muestra nuestra identidad cultural: los alimentos, el intercambio, los saberes asociados a la fertilidad de la tierra y los diversos usos específicos, entre ellos la alimentación animal. La cocina humeante, en el marco del proceso de diálogo campo-ciudad, ubicado en el emblemático barrio La Joya de Bucaramanga, ha logrado valorar y demostrar la importancia de este vital grano.
- Hacen parte de nuestro patrimonio ambiental y cultural, por tanto, no dudamos en conservarlo.
- La diversidad de maíces criollos está estrechamente ligada a la cría de animales domésticos, especialmente a las gallinas criollas.

En la provincia de Soto, las comunidades conservamos 17 variedades de maíces criollos

Destacamos el *maíz blandito amarillo*, que sigue siendo un componente insustituible de las *arepas de maíz pelao santandereanas*, *mute*, *masato*, *tamales*, *chorotas*, *ayacos*, *chicha* y muchas más preparaciones alimentarias.

Otros maíces de Santander reportados y que están en riesgo de desaparecer		
Chitano amarillo	Amarillo pequeño	Piedrudo blanco
Ojo de sapo	Duro de Lebrija	Duro rojo
Ucarito	Cuarentano	Tonero
Colorado	Roita	Negro
Zaucarita	Salazareño	Pardito
Mexicano	Diente de ajo	Opaco
Cacaito	Puyita blanco	Hoja morada
Paletón	Cacachi	Matancero
Amarillo	Charalo	

Nuestros maíces criollos están en riesgo por las siguientes razones:

- La privatización de las semillas, que nos impone la aplicación de normas legales actuales.
- El riesgo de la contaminación genética por siembra de maíces transgénicos.
- El cambio de uso de suelo.
- La pérdida de los saberes, usos y costumbres, tras la desaparición de los mayores, sin transferir su sabiduría a las nuevas generaciones.
- El abandono del campo, especialmente de los jóvenes.
- La falta de apoyo a la agricultura familiar y campesina.
- El cambio de sistemas culturales en los espacios de producción y consumo, en el campo y la ciudad.

Variedad	Características de la planta y uso
Maíz blanco tusa gruesa	Se produce en climas medio a frío. La planta de 1,5 metros, produce de 1 a 2 mazorcas muy grandes, granos blancos, gruesos, aplanchados y harinosos. Demora 6 meses para producir. Usos: Cuchucos, alimentación de gallinas.
Morado tusa gruesa	Se produce en climas medio a cálido. Planta pequeña, produce hasta 3 mazorcas de 20 cm. Granos gruesos, aplanchados. La tusa es morada, pero el grano es de harina blanca. Usos: Alimentación (mute, arepas, harina). No lo consumen las gallinas.
Boludo amarillo	Se produce en clima frío. Es una planta alta de 2,5 metros. Produce de 2 a 3 mazorcas grandes. Grano grande, grueso, amarillo. Se deja asociar muy bien con el frijol. Usos: mercado y autoconsumo: arepas, tamales, chicha, mantecados.
Calima	Se produce en clima medio a cálido. Es una planta de 2 metros. Produce 2 mazorcas, finas de 20 cm y tusa delgada. Granos arredondados, amarillos y harinosos. Usos: Consumo y mercado. Se puede usar en distintas preparaciones.
Puyita	Planta de unos dos metros, que produce 2 mazorcas de 25 a 30 cm. Tusa de forma cónica y morada. Grano pequeño. Color amarillo rojizo. Se siembra asociado. Usos: Autoconsumo: Arepa, cuchuco y mercado.
Maíz blanco	Tiene una altura de 3 a 4 metros, produce de 1 a 2 mazorcas de 25 a 30 cm. Se siembra asociado y solo. Usos: Sopas, arepas.
Maíz chele	Altura 3 metros, produce hasta 3 mazorcas. Es pequeño y se cultiva solo. Usos: Arepas, cuchuco. Consumo de aves.
Maíz pira	Planta de 2,5 metros. Produce 2 mazorcas y de grano pequeño. Producción solo y asociado. Usos: Se destina al mercado, autoconsumo y para crispetas.

En el proceso de recuperación de maíces, hemos aprendido:

- "Quien controla tu alimento, controla tu dignidad", proverbio árabe que sirve para nuestra reflexión: ¿sería bueno comprar maíz importado para hacer el mute? ¿tendría el mismo sabor?
- Quienes tenemos las semillas criollas y nativas tendremos mejores posibilidades frente a desastres de tipo ambiental y económico. Los maíces nuestros están mejor preparados frente a fenómenos ocasionados por la crisis climática.
- El saber de las comunidades, y en especial el de las mujeres, es una gran reserva para el buen vivir.
- Muchos alimentos de nuestra identidad gastronómica como el mute, las arepas, chicha, mazamorra, chorotas y demás; dependen de los maíces y demás semillas criollas.

