

# El maíz, nuestro patrimonio

Cristina Barros\*

Si consideramos como patrimonio cultural aquello que da fortaleza e identidad a un pueblo, el maíz es, sin duda, parte fundamental del patrimonio de los mexicanos. No se trata tan sólo de un alimento que nos acompaña a lo largo de la vida, sino de una creación cultural que hace inseparables al hombre y a la planta. Durante mil años de dedicación inteligente y tenaz, nuestros antepasados lograron domesticar al teocintle hasta obtener un maíz similar al que hoy conocemos. Ya nos hemos referido, en un número anterior de esta misma publicación (Barros, 2008: 64-70), a la extraordinaria proeza biológica que produce respeto y asombro entre los científicos que se dedican a estudiarlo en la actualidad.

Así como no es posible que el maíz alcance su plenitud sin la mano del hombre, los mexicanos requerimos de él para alimentarnos y vivir. El maíz, por su alta productividad –sembramos una semilla y podemos obtener 200 y más, y si bien pueden darse dos cosechas al año, los antiguos mexicanos lograban incluso tres–, permitió que hubiera tiempo para crear las ciudades arqueológicas que hoy admiramos. Quienes construyeron El Tajín, Tula, Xochicalco, Tzintzuntzan, Cobá o Palenque se alimentaron de maíz, junto con otras plantas y animales presentes en la milpa. Las grandes cabezas olmecas, las estelas de Yaxchilán, los murales de Cacaxtla, los códices mixtecos, las obras de plumaria o las piezas de orfebrería que despertaron en su tiempo la admiración del artista alemán Albrecht Dürer son producto de hombres que alimentó el maíz.

Cómo no reverenciar entonces a esta planta portentosa, cómo no dedicarle danzas, música, poemas y ofrendas. La explicación de su origen dio lugar a mitos fundamentales

en las distintas culturas antiguas. Su representación aparece en la pintura, en los bajo relieves; está esculpida en la representación de la Coatlicue. El patrimonio que genera el maíz se extiende así al arte, desde la antigüedad.

Y esta manera de estar presente y expresarse ha continuado por miles de años. Si hoy nos acercamos a las poblaciones indígenas, encontraremos esa misma reverencia que cobra vida en la música y la danza, y que une a las comunidades a través de las distintas ceremonias presentes a lo largo del ciclo asociado con el maíz. Los utensilios y herramientas que se emplean en su cultivo son también parte de ese patrimonio: cestos, xundes, ayates, pizcadores, coas o palos sembradores, yugos, arados, entre muchos que aparecen dibujados y descritos en el catálogo de aquella inolvidable exposición *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*, en el Museo Nacional de Culturas Populares (1982).

Durante siglos, y a pesar de confrontaciones de gran violencia, como la invasión española, que se alargó por tres siglos, la cultura del maíz permaneció como expresión de una vital resistencia; miles de personas continuaron las antiguas prácticas y buscaron convivir con la evangelización, incorporando las manifestaciones de la nueva religión a las enseñanzas y prácticas de sus ancestros. También se conservaron con fuerza durante el siglo XIX, a pesar de la incompreensión y de los intentos de los intelectuales y políticos que consideraban a los indígenas, a su cultura y a su alimentación como un lastre que había que dejar atrás para entrar de lleno en el progreso.

La Revolución trajo un respiro, nuevos aires, apertura. En el afán de construir algo propio, desde el poder se abrieron nuevos espacios al mundo indígena. Encontramos así de nuevo al maíz en los espacios públicos por medio de los

\* Maestra en Letras, marcri44@yahoo.com.mx.

murales de Diego Rivera en los que se muestran el cultivo o las fiestas en torno al maíz, o en la gráfica de Leopoldo Méndez y de Pablo O'Higgins, que lo muestra en trazos enérgicos o en finos dibujos.

En la década de 1940, los científicos occidentales le quitaron el estigma de alimento de segunda y una de las causas del "atraso" de México, como lo documentó Jeffrey Pilcher (2001). Lo que supieron nuestros antepasados, y que estaba más que probado por siglos, se "comprobó" ahora con nuevas metodologías. Entonces los ojos se volvieron hacia el maíz, cereal que al unirse con el frijol en nuestra dieta tiene los aminoácidos necesarios para la alimentación humana. Por otra parte, el conjunto llamado milpa provee de la proteína, los minerales y las vitaminas que requerimos para un adecuado desarrollo. Sin embargo, las peripecias del maíz no han terminado, antes se han agravado.

Hoy, más de 70% de los mexicanos vivimos en las ciudades. Este desplazamiento no es casual. Se trata de un proyecto que desde los centros de poder económico busca agrupar a la población en los conglomerados urbanos para allegarles, de manera más rápida, mercancías muchas veces superfluas que les rinden jugosas ganancias. Desde que, durante el alemanismo, se decidió que México debía industrializarse y dejar de ser un país rural, campesinos e indígenas subsidiaron con su esfuerzo cotidiano la transformación del país, no necesariamente para que mejoraran los problemas de siempre: desigualdad y pobreza. Volvió a perderse entonces una parte sustancial de la cultura que nos es propia, la que producen los hombres y mujeres de estas tierras.

En el mundo entero las expresiones de la cultura campesina están siendo amenazadas. Podemos referirnos lo mismo a países como Italia que a quienes viven en Australia o África. Sin pasar por alto a Estados Unidos, cuya clase rural fue sacudida por las grandes empresas de la agroindustria que se apoderaron de sus tierras, les fijaron precio e impusieron cultivos, semillas, agroquímicos y toda suerte de "paquetes tecnológicos". Los testimonios en India no difieren de esta dolorosa realidad.

Éxodos masivos hacia los centros urbanos, migración constante que arranca de sus antiguas formas de vida a hombres y mujeres de todas las edades, en especial en la plenitud de la vida, es uno de los signos de nuestro tiempo. Se rompen así siglos, si no milenios, de expresiones que han enriquecido a la humanidad con su presencia.

En México el maíz, tal como lo concibieron los antiguos mexicanos, o como lo entendieron en países como Guatemala, Honduras, Venezuela o Colombia, Ecuador, Bolivia o

Perú, va perdiendo espacio. No es sólo que con la migración se deja de cultivar el campo, sino que se pierde el continuo generacional que ha permitido la preservación de milenios de experiencia invaluable. Igualmente grave resulta la presencia de la otra manera de entender al maíz, no como un alimento que permite la autonomía y la autosuficiencia, no como una planta sagrada, sino como una mercancía.

En contradicción aparente, su extraordinario potencial implica su vulnerabilidad, pues su alta productividad y sus cualidades han propiciado que miles de hectáreas se sembraran de maíz en Estados Unidos. Ahí es una mercancía que genera millones de dólares al usarse en alimentos balanceados para los animales, en la fabricación de alcoholes, pinturas, explosivos, cosméticos, harinas industriales, aceites, azúcares e infinidad de otros productos industrializados.

La semilla misma despierta la ambición; las grandes transnacionales buscan tener control total sobre ella. En los laboratorios han diseñado semillas que se vuelven infértiles y no germinan a la siguiente cosecha (*terminator*). También las han manipulado agregando a su cadena genética genes ya no de vegetales, sino de especies distintas, como las bacterias, en el caso de los maíces transgénicos o genéticamente modificados. Su meta no es aportar soluciones a la humanidad, como lo demuestran los pocos logros reales alcanzados, sino marcar esas semillas y controlar las patentes; en pocas palabras, privatizar el patrimonio de México y de la humanidad. En esta irracionalidad, incluso han convertido al maíz en campo de prueba de antibióticos y otros medicamentos; de darse, como ya ha ocurrido, la contaminación de plantas dedicadas a la alimentación con polen de este tipo de plantas, la catástrofe para la salud humana puede ser de consecuencias muy graves.

Y hoy se busca, además, que el maíz se convierta en agrocombustible para suplir a los derivados del petróleo; de esta manera nos encontraríamos ante el absurdo de dedicar tierras y el agua, que cada vez es más escasa, no para alimentar a una humanidad con hambre, sino a las máquinas, en aras de generar ganancias para unos cuantos a costa de la miseria de la mayoría.

En el caso del maíz se ejemplifica claramente el fenómeno de nuestro tiempo descrito por Enrique Leff (2004, 352), que muestra que con "la imposición de la racionalidad económica en la vida cultural de los pueblos, la naturaleza dejó de ser un referente de la simbolización de las prácticas sociales, potencial riqueza material y soporte de la vida espiritual de los pueblos, para convertirse en la fuente de materias primas que alimentó la acumulación de capital a escala mundial".

Hay, lo sabemos, personas que consideran que esto es inevitable y aun quienes piensan que es deseable seguir por los caminos de ese tipo de modernización rapaz, pues lo consideran progreso. Sin embargo, en muchos lugares del mundo personas de todos los ámbitos levantan la voz para detener la destrucción de la biodiversidad y de la pluralidad cultural, que son riqueza para todos.

Es importante hacer hincapié en que la biodiversidad y la pluralidad cultural están íntimamente asociadas. Se han señalado las coincidencias notables que existen entre las regiones del mundo con una gran riqueza biológica y aquellas en las que hay un mayor número de lenguas. En la población mundial hay entre cinco mil y siete mil culturas; de ellas, entre cuatro mil y cinco mil corresponden a pueblos indígenas (Toledo, 2003: 68). México ocupa el sexto lugar mundial en cuanto al número de lenguas vivas; recordemos que ocupamos el cuarto lugar en biodiversidad y que somos uno de los 12 países megadiversos del planeta.

La biodiversidad implica un importante equilibrio natural entre las distintas regiones del mundo y también respuestas potenciales a problemas de salud y alimentación, por mencionar dos temas sustantivos para la vida. De la misma manera, la pluralidad cultural representa riqueza para la humanidad; conlleva conocimientos diversos, formas de ver el mundo, soluciones distintas a los problemas vitales, expresiones artísticas de distinta índole, formas variadas de alimentarse, vestirse, albergarse, transmitir valores y saberes, convivir. La visión indígena supone un amplio conocimiento de su entorno natural. Y aunque su enfoque puede ser regional, estos conocimientos implican una "información detallada de las especies, plantas, animales, hongos y algunos microorganismos; también reconocen tipos de minerales, suelos, aguas, nieves, topografías, vegetación y paisajes" (*ibidem*: 78). No menos importante es que en esa variedad de paisajes y culturas hay belleza, posibilidades infinitas para reverenciar a la Tierra, que es nuestro hogar, y para reconocer lo cultivado por el hombre. En un enfoque humanista esto tendría que bastar.

Desde una posición que privilegie los aspectos prácticos, hay también respuestas en cuanto a la necesidad de la biodiversidad. Es importante señalar, por ejemplo, que las especies no sobreviven por sí mismas; requieren de la interacción con sistemas más complejos. Esta interacción presta diversos servicios ambientales, como la capacidad de los ecosistemas para capturar energía solar y convertirla en tejido vegetal, acción de la que dependemos todos los seres vivos. Regulan además la composición química de la

atmósfera, la temperatura global, la capacidad de intervenir en el ciclo del agua y la calidad del aire. Además, nos proveen de agua, alimentos, medicina y fibras; finalmente, permiten la conservación de acervos genéticos domesticados en el lugar donde se desarrollan (*in situ*), además de aportar elementos culturales vinculados con la educación, aspectos simbólicos, como en el caso de los lugares sagrados (*cf.* Boege, 2008: 36-37).

Si atendemos el caso de México, resulta notable la manera en que los pueblos indígenas se han relacionado con la biodiversidad. La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) ha documentado cerca de cuatro mil plantas medicinales de uso frecuente. En los pueblos indígenas se utilizan entre cinco mil y siete mil plantas en diversas actividades culturales; la alimentación de estos pueblos incluye entre mil y mil 500 especies, cuando el sistema alimentario mundial se reduce a sólo 15 especies, entre las cuales están presentes plantas que fueron domesticadas por los indígenas, como el maíz y la papa (*ibidem*: 21).

Al concepto de biodiversidad habría que agregarse el de agrobiodiversidad, que supone "el conocimiento de un medio y un trabajo de domesticación y manejo de los recursos genéticos de plantas bajo una organización social que dispone de hombres y mujeres empeñados en esa tarea, movidos por un sistema cultural que les permite una visión, una identidad y un sentido de la vida" (Blanco *apud ibidem*: 42). El maíz es paradigmático en este contexto, pues se trata de una creación cultural, aspecto que adquiere mayor sentido si entendemos al maíz como parte del sistema llamado milpa, que es una expresión acabada de la agrobiodiversidad. La milpa replica a la naturaleza, pues en ella conviven multiplicidad de plantas, animales, hongos que intercambian cualidades y se enriquecen entre sí. Así la concibieron nuestros antepasados indígenas.

Las antiguas culturas desarrollaron maíces para los más diversos climas, suelos y altitudes, lo que es invaluable en estos tiempos de intensas lluvias o sequías; esta selección y enriquecimiento en cuanto a variedades de este cereal continúa en cada ciclo agrícola. Habría que considerar a todas las razas y variedades de esta planta como estratégicas en la preservación de la seguridad y la autosuficiencia alimentarias.

En un mundo amenazado por alteraciones del clima que nos ponen en riesgo, pensadores y científicos notables nos alertan respecto de la pérdida de plantas que son fuente potencial de alimento. Es un hecho que la explotación de los recursos de la Tierra ha rebasado ya su capacidad para recuperarse. Estamos ante una crisis crucial para la humanidad,

“lo que está en juego es nada menos que la supervivencia de la especie humana y de todo el hábitat planetario” (Toledo, 2003: 99). Ante esta situación no podemos referirnos de manera superficial al patrimonio biocultural y en particular a los temas que implican la alimentación y sus prácticas, desde la producción hasta la preparación y la conservación. Mucho menos hacerle el juego a quienes ven estos elementos como objeto de comercio, simples mercancías fuera de su contexto natural y cultural.

Más que una moda, la cocina adquiere importancia porque en ella está implícita una expresión humana que, junto con la lengua materna, es una de las más importantes señas de identidad. No es posible trivializarla, verla en forma superficial. Si aceptamos lo anterior, plantear planes de manejo del patrimonio cultural culinario que atiendan en especial al consumo y al diseño de proyectos turísticos o comerciales nos lleva a un ámbito muy distinto. De eso bien pueden encargarse las instancias dedicadas a la economía en su expresión más reducida, pero no las instancias nacionales relacionadas con la educación y la cultura; tampoco organismos internacionales, como la propia UNESCO.<sup>1</sup>

Es un verdadero riesgo dejar en manos de particulares el patrimonio cultural de un país. Para avanzar en la protección de una cocina como la nuestra, y en especial del maíz, es indispensable un proyecto de nación que en realidad valore lo que somos, nuestra pluralidad cultural y diversidad biológica, para abrir un diálogo de saberes con un enfoque plenamente participativo. Las prácticas en torno a la cocina tradicional no pueden separarse del entorno que las hace posibles. La relación de los grupos culturales con la naturaleza, su manera de concebir el mundo, la forma en que se preparan y comparten los alimentos, los contextos muchas veces ceremoniales en que se consumen preparaciones específicas, la fuerza que esto tiene

<sup>1</sup> Al respecto, véase “Traditional Mexican Cuisine -ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm” (UNESCO, 2010), que en el propio portal de la UNESCO se traduce como “La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán”. El siguiente párrafo, incluido en el apartado 3b, “Safeguarding measures proposed”, es particularmente representativo de un enfoque comercial y poco respetuoso con la visión de los pueblos indígenas (la traducción es mía, ya que no fue posible obtener en el INAH la versión oficial en español): “El modelo de Michoacán pone de relieve una necesidad imperiosa de sortear los desafíos, adoptando las medidas ya utilizadas en el sector. Salvar las tradiciones, las prácticas agrícolas y culinarias, la formación técnica y administrativa y la inserción en los circuitos económicos que fortalezcan el desarrollo local. También es necesario proteger las culturas y los productos tradicionales, consolidar los programas para difundir los conocimientos vinculados con la manipulación higiénica de los alimentos y la respuesta a la demanda turística, sin modificar el marco cultural, que se caracteriza por el apego a las costumbres y el trabajo comunitario”.

para fortalecer los vínculos entre los integrantes de un grupo cultural, son parte esencial, no prescindible, de la cultura alimentaria. En el caso del maíz esto es particularmente evidente, como se observa al hacer un recorrido por las expresiones de toda índole presentes durante el ciclo de esta planta, desde la bendición de las semillas, la elección del espacio para la milpa, las peticiones de lluvia, las advocaciones y ofrendas para pedir que no la destruya el granizo y otras fuerzas naturales, hasta el momento de la cosecha, que en muchos lugares se asocia con las ceremonias del Día de Muertos, que por su riqueza han sido proclamadas como patrimonio cultural de la humanidad.

El maíz constituye un patrimonio de innegable importancia, diríamos vital, no sólo para México, sino para otros países de América del Centro y del Sur. Su espacio, la milpa, es un paisaje cultural por excelencia que también merece ser preservado.

## Bibliografía

- Barros, Cristina, “Maíz, naturaleza y cultura”, en *Diario de Campo*, México, Coordinación Nacional de Antropología-INAH, núm. 97, marzo-abril de 2008, pp. 64-70.
- Boege, Eckart, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*, México, INAH/CDI, 2008.
- El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*, México, Dirección General de Culturas Populares, 1982.
- Leff, Enrique, *La racionalidad ambiental. La reapropiación social de la naturaleza*, México, Siglo XXI, 2004.
- Pilcher, Jeffrey M., *Vivan los tamales. La cocina y la construcción de la identidad mexicana*, México, Conaculta/Ciesas/La Reina Roja, 2001.
- Toledo, Víctor M., “Pueblos indios y biodiversidad. Una visión planetaria”, en *Ecología, espiritualidad y conocimiento*, México, PNUMA/UIA, 2003, pp. 67-80
- \_\_\_\_\_, “Ciencia para una sociedad sustentable”, en *Ecología, espiritualidad y conocimiento*, México, PNUMA/UIA, 2003, 98-108.
- UNESCO, Convention for Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, nomination fil. no. 00400 for Inscription on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage in 2010, “Traditional Mexican Cuisine -ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm”, 2010, versión en español en <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>.

