

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN CIDAP

Fuente: El Tiempo
Fecha: lunes 8 de enero de 2018
Página: B8
Año: 63
Edición: 16.320
Descriptor: MAIZ.

El maíz, un alimento ancestral

El maíz es uno de los protagonistas de la comida ancestral que no se ha perdido en el tiempo, pues su relevancia como parte de la mesa tradicional no le teme a ningún ingrediente introducido.



Su presencia es una representación de vida e identidad en los pueblos andinos, es muy extenso lo que se puede hablar de este trascendente producto. El cultivo de este cereal, de herencia cultural, conlleva una historia e influencia trascendental para todo el pueblo indígena. El simple hecho de ser un ingrediente de tradicionales recetas lo ubica como un acompañante de la historia de los pueblos y su idiosincrasia, pero también forma parte de una compleja cosmovisión.

Hoy se rescatan algunas recetas y vivencias en torno a esta especie de gramínea de color amarillo, que se presentan a continuación.



El libro ‘La cultura popular en el Ecuador’, del Centro iberoamericano de Artesanías y Artes populares CIDAP (Martínez y Einzmann) indica que en “la dieta básica de la población del Azuay” tiene como uno de sus elementos principales el mote, que es maíz cocinado, su presencia en la mesa andina es infaltable y, aunque su valor nutricional no es del todo óptimo se potencia en la especial cocción y con la presencia de otros productos cultivados en la chacra.

En la publicación se muestra al maíz como ingrediente de bebidas no alcohólicas como:



Champús: una bebida semejante a la colada dulce, elaborada con harina de maíz fermentado, panela, mote, canela y flor de canela que lleva el nombre de izhpingo. Ingredientes que se cocinan al mismo tiempo. Algunas versiones de este combinado

suelen llevar hojas de naranja, pimienta de dulce, clavo de olor, entre otras especerías propias de la zona.

Rosero: preparado sobre todo en el cantón de Gualaceo hasta tiempos actuales, especialmente el día de Corpus Christi. Es una bebida dulce a base de mote pelado sin ‘shungo’, agua, piña, babaco, chamburo y siglalón, especias, y características hojas de naranja; características porque la tradición indica que las mismas tienen forma de corazones, animalitos, coronas, entre otras figuras de la cultura popular.



Alcohólicas

Además, dicho texto hace referencia como bebida alcohólica a la ancestral chicha de jora, que para su elaboración necesita como ingrediente central al maíz de morocho, remojado por tres días, el mismo que se mantiene en la oscuridad sobre hojas de aliso, para que así le salgan ‘patas’; por lo general, durante ocho días más.

Para obtener esta bebida, acto seguido a lo mencionado, se muele la jora y se la cocina en agua. Tras dicho proceso, se cierne la preparación y se deja fermentar en cántaros de barro por algunos días. Estos cántaros llevan el nombre de ‘maduradores’ o ‘pucuchidores’.