

Manejo productivo y uso de maíces locales en la precordillera de la región de Arica y Parinacota

Productive management and use of local corn in the footwear of the Arica and Parinacota region

Yeny Angel¹, Elvis Hurtado¹, Steffany Cárdenas¹, Richard Bustos¹,
Wladimir Esteban¹, Wilson Huanca¹, Elizabeth Bastías^{1*}

RESUMEN

El maíz ha sido uno de los cultivos más importantes en la zona precordillerana de la región de Arica y Parinacota. Su manejo y desarrollo actual, basado en prácticas tradicionales, sin mayores intervenciones y con el menor impacto negativo en el ambiente, deja en evidencia la conservación de un germoplasma agrícola muy valioso, por parte de agricultores locales, custodios de sus semillas y quienes han incorporado a este cultivo como parte esencial de su vida, a través de su uso cotidiano y en actividades propias de la cultura del norte de Chile.

Palabras clave: cultivo, tradiciones, consumo.

ABSTRACT

Maize has been one of the most important crops in the foothills of the Arica and Parinacota region. Its current management and development, based on traditional practices, without significant interventions and with the least negative impact on the environment, evidence the conservation of very important agricultural germplasm by local farmers, custodians of their seeds and those who have incorporated this crop as an essential part of their life, through its daily use and in activities typical of the culture of northern Chile.

Keywords: cultivation, traditions, consumption.

Introducción

El maíz ha sido un alimento esencial para las culturas americanas. Su origen, aún discutido, se localizaría entre el centro-sur de México y la mitad del territorio centroamericano (Serratos, 2012). El uso temprano y distribución de este cultivo en América ha producido diversas adaptaciones y variedades (Ogalde *et al.*, 2020) utilizadas con diferentes propósitos por parte del hombre. En las zonas precordilleranas de la región de Arica y Parinacota, el resguardo de estas variedades locales ha estado a cargo de agricultores que se han transformado en custodios, productores (Carevic, 2017) y conservadores no solo de sus semillas, sino también de las tradiciones familiares y culturales asociadas a su producción y consumo.

Esta revisión tiene como objetivo dar a conocer algunas características de su producción, así como los usos habituales y tradicionales asociados a su cultivo en localidades precordilleranas de la región de Arica y Parinacota.

Materiales y métodos

Las descripciones respecto al manejo del cultivo en las zonas precordilleranas de la región de Arica y Parinacota fueron identificadas a partir de 16 entrevistas personales (informantes) realizadas durante el año 2014, donde se vivenciaron las prácticas agrícolas cotidianas y tradicionales asociadas a la producción y consumo de maíz. Esta información fue complementada con fuentes bibliográficas.

¹ Facultad de Ciencias Agronómicas, Universidad de Tarapacá. Arica, Chile.

* Autor para correspondencia: ebastias@academicos.uta.cl

Manejo productivo

El manejo agronómico de estos maíces locales en la zona precordillerana de la región es de tipo tradicional, con escasa o nula aplicación de tecnología. Considerando la topografía del terreno, la preparación de suelo se realiza mayoritariamente de forma manual con pala, picota y rastrillo. La siembra directa ocurre entre los meses de agosto y septiembre, 2 a 4 días después de la preparación del terreno y a una distancia de plantación de 1x1 m incorporando de 4 a 7 semillas por golpe de siembra. El sistema de riego utilizado en la zona es por tendido y su frecuencia (de 7 a 18 días) depende del turno de riego existente en la temporada de cultivo y de la disponibilidad de agua en cada localidad. Existe un escaso uso de productos fitosanitarios de origen sintético para el control de plagas (gusanos cortadores, gusanos de la mazorca, gusano cogollero y moscas de la mazorca) y malezas. La fertilización se basa en el uso de mezclas de guano de cordero y pájaro, y muy pocos optan por la aplicación de productos químicos como la urea y el fosfato diamónico, que son incorporados en la etapa de crecimiento vegetativo (a los 45 días de la siembra) y posteriormente en la etapa de floración con la aparición de la panoja.

La cosecha para consumo fresco se realiza manualmente una vez que la mazorca se encuentra completa de granos y las “barbas o pelos” están secos. Si la mazorca es destinada a la obtención de semillas, el momento de cosecha se extiende por dos meses más, dejando que complete su secado en la planta, en el terreno, para luego realizar su cosecha y transporte para el desgrane, selección y almacenaje. Según lo relatado por los agricultores, la cosecha es comercializada directamente con los consumidores trasladando la producción a Putre o a pequeños sectores aledaños. El resto de la producción se destina al autoconsumo y a la alimentación del ganado. En este último caso, suelen utilizarse las “chaldas”, que son los restos vegetales o desechos del cultivo.

Consumo, usos y ritualidad

Los asentamientos humanos de las zonas precordilleranas tuvieron como particularidad el hecho de establecerse en lugares donde las condiciones climáticas restringían la agricultura al uso de cultivos tolerantes como la papa (*Solanum*

tuberosum L.), la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) y el maíz (*Zea mays* L.), sembrados en su mayoría bajo el sistema de andenerías y canales para el regadío (Álvarez, 2014) y que, junto con las terrazas, aún es posible observar en localidades precordilleranas (Mamani, 2002).

El estudio de los recursos alimenticios en los valles del sistema andino evidencia la producción y consumo de maíz desde el período inca (King *et al.*, 2018) hasta la actualidad. En la zona, su producción se ha asociado al consumo humano, como ingrediente principal en la preparación de platos tradicionales como el choclo cocido, el pastel, la “kalapurka” (una especie de caldo en la cual se utiliza el maíz mote), la chicha (Arriaza *et al.*, 2015; Dillehay, 2003), el maíz tostado o “*cancha*” y la obtención de harina para la preparación de sopaipillas, pan, mazamorra, dulces y el “*api*” (una bebida realizada a base de maíz morado). En ceremonias destinadas al culto de las “cruces de mayo”, un rito vinculado especialmente con la fertilidad de la tierra y la producción agrícola (Díaz *et al.*, 2013), se ha utilizado como materia prima para la preparación de “humitas” o choclo “*wuatiado*” de la “*watia* o *huatia*”, una preparación típica de la zona norte.

En la actualidad, aún es posible observar ritos ligados al agradecimiento a la “*Pachamama*” (madre tierra), por la producción de los cultivos, en este caso del maíz. Una de estas ceremonias es la “*Pawa*” (mesa), cuyo objetivo es solicitar la autorización a la “*Pachamama*”, y dar las gracias por las cosechas obtenidas. Para realizar esta ceremonia se incorporan diversos materiales entre los que se encuentran la hoja de coca, licor, incienso y copal.

En Belén, el tradicional “*Pachallampe*” (en aymara, “con la tierra” o “junto a la tierra”, (Mamani, 2002)), un ritual agrícola realizado comúnmente al momento de la siembra de la papa, ha sido incorporado también por algunos agricultores en la siembra del maíz. Esta práctica consiste en un trabajo colaborativo, en el que la comunidad participa en la siembra de cada terreno y donde, junto con la música y la danza, se busca asegurar la fecundidad de los campos precordilleranos (Choque y Díaz, 2017), sirviendo además como una instancia de reunión y diálogo de la comunidad. En esta misma localidad, otro de los ritos que aún se practican es la “*ch'alla*”, ritual de libación de líquido realizado para rendir culto a la “*Pachamama*” y agradecer por las cosechas obtenidas.

En pueblos precordilleranos de la región de Arica y Parinacota, así como en pueblos costeros como Molinos, Chapisca o Sora, ubicados en el sector alto del valle de Lluta, el maíz es considerado una ofrenda al “abuelo carnavalón” y forma parte de su ajuar festivo (Choque, 2014).

La “colla” es otro de los ritos practicados en el cultivo, donde se brinda con bebida, hojas de coca y *kopala* (Carrasco y Gavilán, 2009) pidiendo por el éxito de la siembra y la cosecha.

Según lo indicado por Choque y Pizarro (2013), días antes de la siembra del maíz o papa, y antes de comenzar la limpieza de canales y bocatomas para el riego del cultivo, e incluso en las chacras de agricultores que tienen turnos de riego, suelen

realizarse ofrendas más simplificadas que consisten en el “pago” con *k'oa* (grupo de plantas resinosas utilizadas como sahumerio) (García *et al.*, 2018), copal, hojas de coca, azúcar, alcohol y vino, elementos que forman parte de la “*ch'alla*” comunitaria. Asimismo, Choque y Pizarro (2013) mencionan que antiguas regadoras suelen realizar ofrendas de vino tinto antes del inicio del primer riego, posterior a la siembra o aplicación de guano, para lograr un riego cuidadoso y así evitar la erosión de los suelos.

Agradecimientos

Proyecto Convenio de Desempeño UTA1795.
Proyecto UTA Mayor 2020 (Código 9728-20).

Literatura citada

- Álvarez, L.
2014. Etnopercepción andina. Valles dulces y valles salados en la vertiente occidental de los Andes. *Rev. Diálogo Andino*, 44: 5-14.
- Arriaza, B.; Ogalde, J.; Chacama, J.; Standen, V.; Huamán, L.; Villanueva, F.
2015. Estudio de almidones en queros de madera del norte de Chile relacionados con el consumo de chicha durante el Horizonte Inca. *Estudios Atacameños*, 50: 59-84.
- Bastías, E.
2004. *Zea mays* L. from the Lluta valley (Arica-Chile) tolerates salinity stress when high levels of boron are available. *Plant and Soil*, 267: 73-84.
- Carevic, A.
2017. Las culturas originarias y el maíz en el desierto chileno como fuentes de un desarrollo local y agroecológico. *Sustentabilidad* (es), 8(16): 84-95.
- Carrasco, A.; Gavilán, V.
2009. Representaciones del cuerpo, sexo y género entre los aymaras del norte de Chile. *Chungara*, 41(1): 83-100.
- Choque, C.; Pizarro, E.
2013. Identidades, continuidades y rupturas en el culto al agua y a los cerros en Socoroma, una comunidad andina de los altos de Arica. *Estudios Atacameños*, 45: 55-74.
- Choque, C.
2014. El maíz lluteño en la cultura andina regional. En: Lluta. Historia de los cultivos del maíz en un valle salado. Norte de Chile. Ediciones Universidad de Tarapacá, Arica. pp. 75-78.
- Choque, C.; Díaz, A.
2017. ¡¡Ahora sí que es Pachallampe!! Simbolismo, tecnología y memoria en la siembra de papa en Socoroma, norte de Chile. *Chungara*, 49(3): 411-426.
- Díaz, A.; Ruz, R.; Galdames, L.
2013. De fiesta en fiesta. Calendario de celebraciones religiosas del Norte de Chile. Primera Edición, Ediciones Universidad de Tarapacá, Arica, Chile. 302 p.
- Dillehay, T.
2003. El colonialismo inka, el consumo de chicha y los festines desde una perspectiva de banquetes políticos. *Boletín de Arqueología PUCP*, 7: 355-363.
- García, M.
2011. Antecedentes arqueológicos de maíces prehispánicos en el valle de Lluta. Informe Proyecto Innova Corfo: Revalorización, protección y mejoramiento productivo del maíz “lluteño”, un cultivo originario de la provincia de Arica, altamente tolerante a la salinidad y al exceso de boro. Una alternativa para su desarrollo. Universidad de Tarapacá, Arica, Chile. 16 p.
- García, M.; Gili, F.; Echeverría, J.; Belmonte, E.; Figueroa, V.
2018. K'oa, entidad andina de una planta y otros cuerpos. Una posibilidad interpretativa para ofrendas funerarias en la arqueología de Arica. *Chungara*, 50(4): 537-556.
- King, C.; Arriaza, B.; Standen, V.; Millard, A.; Gröcke, D.; Muñoz, I.; Halcrow, S.
2018. Estudio isotópico del consumo de recursos marítimos y terrestres en la prehistoria del desierto de Atacama. *Chungara*, 50(3): 369-396.
- Mamani, M.
2002. El rito agrícola del Pachallampe y la música en Pachama, precordillera de Parinacota. *Revista Musical Chilena*, 56(198): 45-62.
- Manzur, M.
2011. Estudio sobre la biodiversidad, erosión y contaminación genética del maíz criollo en Chile. En: Biodiversidad, erosión y contaminación genética del maíz nativo en América Latina. Editado por M. Manzur, Primera Edición, Santiago. 125 p.
- Manzur, M.; Alanoca, N.
2012. Patrimonio alimentario de Chile. Productos y preparaciones de la región de Arica y Parinacota. Fundación Sociedades Sustentables, Santiago. 248 p.
- Ogalde, J.P.; Arriaza, B.; Cuellar, M.
2020. Nutritional analysis of lluteño maize and fatty acids characterization in modern and ancient samples from northern Chile. *Interciencia*, 45(12): 574-580.
- Serratos, J.
2012. El origen y la diversidad del maíz en el continente americano. Segunda Edición, México. 36 p.

