

Gastronomía y cultura

El maíz transgénico golpea la gastronomía criolla

La presencia de semilla de maíz manipulada genéticamente le está quitando cada día más espacio a los cultivos de maíz natural e influenciando en la gastronomía y la cultura criolla en el departamento de Córdoba.

Ramiro Guzmán Arteaga (*)

Una de las leyendas más notables sobre el origen del hombre americano cuenta que este fue hecho, no a partir de una bola de barro, sino de una masa de maíz criollo.

El Popol Vuh, considerado el libro de narraciones míticas y legendarias más antiguas del pueblo Quiché (Maya-guatemalteco), cuenta que la carne, los brazos y piernas del hombre fueron hechos de masa de maíz blanco y amarillo.

El libro presenta al maíz como el más precioso legado de la creación, pues se estima que desde hace unos 7.000 años fue la base de la alimentación de los habitantes de Centroamérica, que luego se extendió por toda América Latina, Europa y el resto del mundo.

Pero hoy en América Latina el maíz en su estado natural está en grave peligro de extinción porque la semilla transgénica, única que se permite cultivar en países como Colombia, Brasil, Argentina y Uruguay, es propiedad de multinacionales, como Monsanto que, se estima, controlan el 60 por ciento del mercado de semillas del mundo.

En Colombia Monsanto empezó a realizar ensayos de campo con plantas transgénicas de algodón. En el departamento de Córdoba la semillas de maíz transgénicas empezó a introducirse en el año 2007 y desde entonces el impacto ha sido tan grande que sus réplicas se han sentido en la economía doméstica, familiar y en la cultura de los pueblos que vivían de este cultivo.

Del bollo dulce al bollo transgénico

Atrás quedaron los días en que los campesinos cultivaban el maíz con “espeque” (palo en forma de chuzo), luego lo recogían para su alimentación cotidiana y seleccionaban los granos que guardaban en los paños de las casas para la próxima cosecha.

Hoy las pequeñas empresas familiares que producen alimentos a base de maíz criollo, como: bollo de mazorca (dulce, limpio y colao); tamales y chichas; empanadas, buñuelos, arepas y dulces, también están en aprietos porque –dicen- “el maíz criollo casi no se consigue”.

Los testimonios parecen repetirse en todos los corregimientos del Alto, Medio y Bajo Sinú y sus réplicas se extienden hasta toda la región del Caribe colombiano.

- A mí el maíz criollo me lo traen cada quince días de por allá de los lados de San Marcos (Sucre) y de El Carmen de Bolívar”, dice doña María Irene Naranjo, quien en el Corregimiento de Martínez, Cereté-Córdoba, ha dedicado 40 de sus 64 años a prepararlos y venderlos a lomo de su burrita “Manuela”, en los barrios La esperanza y Santa Teresa del municipio de Cereté (Córdoba).

- ¡Antes por todo esto había maíz criollo! -, exclama Irene señalando hacia el otro lado de una cerca de alambres, desde donde, a lo lejos, se divisa un extenso plantío recién recolectado de maíz transgénico.

Voces como las de doña Irene parecen multiplicarse por todo el departamento de Córdoba. La siembra de maíz genéticamente cada día llena más surcos y golpea la cultura de los pueblos y la economía familiar.

En el antiguo corregimiento de Mocarí, hoy comuna 9 de Montería, se encuentran las familias que tradicionalmente han vivido de la producción del bollo dulce: Ariciria, Ibáñez, Gómez, Berrio y Peña.

Los de Mocarí siguen siendo los mejores bollos de Montería; sin embargo, hoy – al igual que todas las familias que viven de este producto - deben prepararlo con algunas de las especies de semillas híbridas (entrecruzamiento de semilla nativa con transgénica).

“Lo que sucede es que antes el maíz criollo (nativo) lo sembrábamos hasta en el patio de la casa”, recuerda doña Elena Peña Mercado quien en compañía de su hermano Marciano Molina Peña, preparan y hacen hasta 200 bollos diariamente que son vendidos en los barrios de Montería.

Daniel Nieto explica que desde el 22 de marzo de 1994 organiza y realiza el Festival del Bollo Dulce Mocaricero, junto con María del Socorro Ramos Pestana, “para no dejar perder la tradición de la cultura del maíz nativo”.

El maíz criollo entro por lo que antiguamente era el puerto de Mocarí, ubicado a cinco kilómetros al norte de Montería. Los comerciantes lo traían en grandes embarcaciones que bajaban por el Sinú desde los municipios de Tierralta y Valencia, al extremo sur de Córdoba. Los comerciantes dejaban el maíz y embarcaban ganado en una ruta que seguía hasta salir a la desembocadura del río Sinú, en la antigua Bocas de Tinajones, y luego por el Mar Caribe hacia Cartagena

Desde Mocarí la semilla de maíz criollo se expandió hacia Aguas Negras, Las Babillas, Sevilla y otros corregimientos de Montería que habían sido adjudicadas como parcelas por parte del INCORA y que luego fueron adquiridas por terratenientes que hoy cultivan transgénico.

Los gustos de la posmodernidad

“Pero ahora por todas esas veredas y corregimientos solo se está permitido cultivar maíz modificado genéticamente y por eso para preparar los bollos, en época de verano, debemos esperar hasta 15 días que lo traigan de Maríalabaja (Bolívar), San Marco (Sucre) y Cotorra

(Lorica)”, explica doña Elena Martínez, quien en Mocarí diariamente prepara hasta 200 bollos con maíz híbrido. “El criollo no se consigue ni en sueños”, dice.

En el barrio La Pradera de Montería, la señora Maira Cordero, quien hace pasteles (tamales) para la venta desde hace 25 años explica que “los pasteles de ahora se preparan de harina de maíz que se compra en las tiendas o los grandes supermercados”.

Maira heredó el arte de la preparación de su mamá Luisa, cuando los hacía de maíz criollo, pero –a doña Luisa- le tocó desaprender para aprender lo impuesto por la nueva gastronomía transgénica, porque ahora “también aprendió a prepararlos a partir de productos ya procesados (harina de maíz)”.

Los cultivos de maíces genéticamente modificados (GM) se aprobaron en Colombia desde el año 2007. Por autorización del ICA inicialmente se cultivaron en los departamentos de Córdoba Sucre, Huila y Tolima.

Para entonces grupos ambientalista, como el Grupo Semilla (2007), advirtieron que el ICA no tuvo en cuenta el concepto técnico sobre bioseguridad emitido por el Ministerio de Ambiente, en el marco de las solicitudes de maíces transgénico que estudiaba el Comité Técnico de Bioseguridad del Ministerio de Agricultura.



Foto: Ramiro Guzmán Arteaga

Hacia una cultura transgénica

Pero la presencia del maíz transgénico también ha producido un impacto en la cultura de muchos pueblos y comunidades de los países en los que hoy se cultiva.

En el país no se conoce un inventario o estudio sobre el impacto cultural, incluida la gastronomía, que ha producido el maíz manipulado genéticamente. Sin embargo, lo que se puede afirmar es que los estudios de bioseguridad que en su momento se hicieron no incluyeron otras variables como los impactos culturales y sociales.

En el corregimiento de El Carito, jurisdicción del municipio de Lorica, en el bajo Sinú, donde en diciembre se celebra el Festival Nacional de la Chicha de Maíz, existe preocupación “porque el maíz criollo casi no se consigue para preparar las variedades de ‘Cotorrona’, ‘Afrecho’ y ‘Guarrú’.

Al interior de los núcleos familiares el impacto no es menos preocupante. La base para la preparación del ‘chocolate de bola’, criollo, que consumían muchas familias cordobesas era el cacao y el ‘maíz cariacó’. Pero: “Ese maíz ya no se consigue”, dice Luis Felipe Vargas Hernández (Amador) residente en la vereda El Campano (Lorica, en Córdoba). El poco chocolate que se consigue lo preparan con un maíz que traen de Bogotá, “pero nunca es igual”, dice.

El ex director científico e Investigador Senior del Jardín Botánico de Medellín, el cordobés Álvaro Cogollo Pacheco, después de varios intentos solo pudo conseguir esta variedad de maíz en el Resguardo Indígena de San Andrés de Sotavento.

“Esto que está sucediendo con nuestro patrimonio genético es de una gravedad inmensa pues entrega el control y manipulación de semillas nativas a las grandes multinacionales, con consecuencias culturales, sociales y económicas”, me explicó Álvaro Cogollo desde Medellín.

El maíz transgénico cada día en Colombia gana más espacio; de acuerdo con la Asociación de Biotecnología Vegetal Agrícola (Agro-Bio) en el año 2013 en Colombia se cultivaron 75.094 hectáreas de maíz transgénico, cuyo monopolio de la semilla en el mercado mundial se la disputan empresas semilleras como Monsanto, Dupond, Syngenta, empresas que han presionado para que, en los Tratados de Libre Comercio, los gobiernos impongan protocolos que sancionen a quienes cultiven maíz nativo, no certificado.

CÓMO IDENTIFICAR EL TRANSGENICO

En un supermercado es fácil identificar no solo el maíz sino todos los alimentos industrializados que contengan transgénicos pues basta leer las etiquetas que tienen los empaques y allí aparecen los códigos o unos números adheridos directamente con pegatinas aparentemente sin información alguna (no nos dicen el significado). Desde luego que hay compañías que claramente advierten que sus alimentos NO usan transgénicos y así lo aclaran en los empaques.

En el caso del maíz los productos a los que se deben identificar si usan o no transgénicos son los preparados en forma o a base de harina, almidón, aceite, sémola, glucosa, insumos que son hechos con variedades de maíz amarillo. El maíz que se vende expuesto en los sacos por lo general no muestra etiquetas y allí no se sabe con certeza porque habría que leer la literatura del saco.

Sin embargo, comunidades y familias tradicional y culturalmente ligadas al cultivo de maíz nativo luchan por seguir conservando el maíz criollo como el más valioso de sus tesoros heredado de sus ancestros Zenúes, para uso doméstico y cotidiano.

Un caso de resistencia al cultivo de maíz transgénico en el Caribe y el mundo es el del pueblo indígena Zenú, en el departamento de Córdoba, que en el año 2005 declaró al Resguardo Indígena de San Andrés de Sotavento, que comprende seis municipios de los departamentos de Córdoba y Sucre, como el primer Territorio Libre de Transgénicos en Colombia, pues consideran al maíz nativo como un alimento sagrado, propio de su soberanía alimentaria.

En el Bajo Sinú abundan los testimonios sobre los gusto de la gastronomía criolla a base de maíz. Campesinos y campesinas que espontáneamente se resisten a aceptar la nueva gastronomía impuesta por la manipulación genérica.

Las señoras Almirys Arteaga Hernández y Cecilia Hernández dicen que el secreto para seguir levantando gallinas criollas, gordas y grandes, en la vereda El Campano (Lorica), es que las siguen criando con maíz nativo, “que todavía se consigue un poquito por ahí”.

Fredy Bohorquez dice que sigue cultivando su “callito de maíz” criollo para degustar sus dos totumas de mazamorra tradicional. “Porque con el otro maíz el sabor no es el mismo”, advierte.

Sin embargo, el Ingeniero Agrónomo Ricardo César Guzmán Rodríguez, aclara que “no se encuentran diferencias significativas en el sabor de una semilla nativa y una transgénica por cuanto la manipulación va dirigida es hacia: el control de maleza, resistencia a plagas (Spodoptera) y mayor rendimiento, que también se ven reflejado en costos de producción más bajos”.

En este sentido hay varias diferencias entre el maíz transgénico y el nativo: el genérico es resistente a la plaga crece más rápido, su valor nutricional puede ser enriquecido desde la manipulación, mientras el nativo, es susceptible al ataque de plagas. Pero esto también tiene sus consecuencias: el maíz manipulado genéticamente puede causar reacciones alérgicas inmediatas en algunas personas, de hechos en Martínez (Córdoba), la nieta de doña María Irene Naranjo, sostiene que “me ha producido diarrea y su sabor sí es distinto, como a químico”. Está demostrado que el maíz genético acaba con la biodiversidad pues al soportar plagas acaba con las plantas nativas porque es más resistente, en tanto que el maíz nativo crece sin acabar con otras variedades de maíz ni de plantas.

De todas maneras los especialistas sostienen que estos aspectos todos deben ser materia de un mayor estudio y que se está en ese proceso.

Sin embargo, el ministerio de Agricultura, a través de Corpoica, continúa apoyando proyectos para lo que denominan “el mejoramiento de la capacidad productiva de los suelos del valle del Sinú, para mejorar la competitividad del cultivo del maíz”, en este que es uno de los suelos más fértiles del mundo desde su estado natural ese mejoramiento implica manipulación del suelo y las especies con consecuencias aún impredecibles.

El otro problema es que el maíz verde, manipulado genéticamente, no se puede guardar por mucho tiempo porque se endurece. “Eso se debe a que después de recogerlo de la mata el proceso de maduración continúa pero en forma acelerada debido a la manipulación que le imprime el productor de la semilla para tener cosechas en más corto tiempo”, explica el Ingeniero Químico Rodolfo Guzmán Arteaga quien por temporada llega a la finca Villa Manuela, ubicada en el corregimiento Mata de Caña (Lorica).

A finales de agosto de 2014 el gerente del ICA, Luis Humberto Martínez, anunció que Monsanto se iría de Colombia, pero solo en el negoció del algodón. Por eso ya se escuchan voces que evocan el adagio popular: “Del maíz nativo, no quedará ni la semilla”. Dicen.

(*) Comunicador Social-Periodista, Magister en Educación, docente de la Universidad del Sinú -Elías Bechara Zainúm de Montería. ramiroguzm@gmail.com