

Cultura maicera

Sentido estético y representación del gusto

Isaías Arcila Parra

El sentido popular del gusto* culinario es un lenguaje que amerita cambios, tanto en su lectura cultural como en su apreciación estética, ya que la tentación del placer corporal y el vicio de la glotonería, además de ser acciones indispensables para el mantenimiento del cuerpo, son actos efímeros y secuenciales que se suelen pasar por alto; así, para una gran mayoría, comer todos los días forma parte de su rutina diaria y a menos que se interrumpa este ritmo de ingesta, ya sea por ayuno selectivo o situación de hambruna o pobreza, sobre la alimentación pesa un aura de actividad rutinaria que hace que se contemple de modo irreflexivo.

Por lo tanto, es pertinente poner en consideración el gusto culinario popular, así como los productos culturales resultantes de las necesidades del mercado alimentario que no precisamente satisfacen las deficiencias nutricionales, pero sí posibilitan una perspectiva sobre el significado y los significantes del contexto histórico de la comida. Para la presente cuestión, vale la pena traer a colación el caso de la cultura maicera de Antioquia.

La elaboración de productos a base de maíz se encuentra estrechamente vinculada a procesos sociales de apropiación y re-significación de entramados simbólicos que incluyen elementos técnicos, literarios y estéticos, pero sólo cuando se dimensiona la relevancia del maíz en la configuración de la cultura antioqueña se evidencia una hiper-valoración de lo propio; es decir, el maíz, el que fuera el alimento de colonos e indígenas y el motor que dio energía a los obreros que fundaron la economía minera

del departamento, estableció un sistema de producción para el autoconsumo y posteriormente posibilitó el desarrollo de modos de circulación, distribución y comercialización.

Así pues, el maíz en sus diversas presentaciones y derivaciones ha sido objeto de constantes dilucidaciones y representaciones estéticas. En este texto se tratarán, particularmente, los aspectos literario y gráfico.

Como pieza central del mosaico literario se tiene la obra *Memoria sobre el cultivo del maíz en Antioquia* del escritor Gregorio Gutiérrez González y que sale a la luz en 1867. Por otro lado, para 1915 Jorge Rodríguez publica *Maizópolis*, cuyo título nada tiene que ver con su contenido, pero es una clara muestra de la preponderancia del grano con relación a la identidad departamental, mas allá de las burdas burlas del autor sobre el consumo de alimentos en la región, como sobre el desarrollo y el aporte económico de los municipios que para ese entonces hacían parte del Departamento. Quizás la mayor alusión al maíz en este texto se encuentre en su portada con la obra del maestro Ricardo Rendón titulada *Antioquia: águila y maíz* en la cual se representa un águila que toma su forma de las delimitaciones geográficas de Antioqueña en el mapa nacional y se muestra intentando romper el soporte sobre el cual está dispuesta, para salir volando, llevando entre sus garras una mazorca de maíz.

No sólo en obras literarias o monografías figura el maíz como elemento protagónico. En la gran mayoría de recetarios que emergen en la primera mitad del siglo pasado, tomando



Cosecha de maíz, San Vicente, Antioquia.



Cosecha de maíz, San Vicente, Antioquia.

como referencia el primero, publicado en 1907 por Eliza Hernández, el maíz aparece en diversas preparaciones de sal o dulce, ya sea como un producto principal, ingrediente, o como un posible sustituto.

Pero el uso de apologías o referencias al maíz también es evidente en publicaciones como *Arrume folklórico de todo el maíz: suplemento de tonadas típicas campesinas y relatos populares antioqueños* de 1948 y su posterior edición, *De todo el maíz: arrume folklórico, seguido de la memoria sobre el cultivo del maíz* de 1978 y *Gente maicera: Mosaico de Antioquia la grande* de 1950 de Benigno Gutiérrez González o *Un Zarathustra maicero* de Efe Gómez.

Es una forma de retorno al inicio, al grano que dio origen a la caña que, a su vez, sostuvo

erigida hacia al sol la mazorca de dorados, blancos o purpúreos granos, pues en la primera edición de *Gente Maicera*, reaparece el águila de *Maizópolis* que extendía sus alas para partir volando y que retorna con sus garras vacías para romper las cadenas de una mano que trata de tomar una mazorca.

Pasando al plano estético gráfico, y entendiendo el dibujo como la concreción gráfica de una idea susceptible de múltiples interpretaciones, y la superposición de puntos y líneas que conforman un entramado con diversas lecturas según el campo desde el cual se analice, bien sean el histórico, filosófico, lingüístico o plástico. Las invenciones estéticas, resultantes de las representaciones gráficas a partir del maíz, han dado como resultado productos culturales cuya simpleza técnica implica tomar cierto distanciamiento a fin de evaluar el significado de este alimento desde la perspectiva popular; es decir, el maíz como alimento y símbolo, tal como afirmaba el maestro gallego Jesús Golmar Rodríguez en 1933:

Maíz, riqueza del pobre, fuerza del trabajador constante, oh, grano bendito, tú eres pan y vino para la clase más útil e infeliz del Nuevo Mundo. Tu gorda mazorca sería puesta en un altar como efigie de un santo si los frutos de la Naturaleza vinieran a ser adorados en nuevo figurantismo (...) Maíz, maíz bendito, nutre al desheredado, salva al pobre, haz tu obra de misericordia sin cansarte.

Desde el uso de granos de maíz en la elaboración de letreros para ornamentar pequeños kioscos, hasta la creación de imágenes corporativas para las múltiples fábricas de arepas presentes en la región y para sus empaques que simbolizan la tradición maicera en su esplendor estético, constituyen un claro género gráfico dedicado a la representación de lugares, implementos, productos o situaciones relacionados con el procesamiento del maíz para la fabricación de arepas.

Así, desaparece el águila, una vez que rompe las cadenas y empiezan a aparecer representaciones de situaciones cotidianas que incluyen elementos que van desde la casa, la mesa y la figura del mismo productor, hasta la nominación de espacios específicos como la troja; o los diferentes estadios del grano, ya sea en el capacho o en la caña, como chócolo o mazorca, como ameros o simulaciones de granos; además, la aparición de la máquina de moler establece una línea divisoria entre el procesamiento indígena del grano y la tecnificación del sistema. Las valencias de estas representaciones varían al punto que las figuras de mujeres usando el molino predominan en el mercado y la mención a un ancestro cercano, como la abuela, es garantía de calidad del producto.

Puede parecer exagerado darle un tinte estético a la gráfica de un empaque de arepas, pero es de importancia el lenguaje visual consignado en ellos. Gran parte de los empaques ya mencionados dan cuenta de lo tradicional o artesanal en la manufactura del producto, de lugares y aspectos como la huerta, la casa o las raíces familiares. No obstante, ya va dándose junto con el reemplazo de la manufactura artesanal de las arepas por un sistema industrializado y automatizado, un cambio en las imágenes respectivas. Un ejemplo de ello es la aparición de un autómeta como isotipo de una reconocida marca de arepas, mostrándose la pérdida de la huella o la marca de quien amasa y da forma a este amasijo. En tal diseño no hay lugar de añoranza ni mucho menos un precario sistema de producción artesanal; lo que allí aparece dibujado es un humanoide automatizado, cuya cabeza simula la tolva de una máquina de moler llena de maíz, que no requiere de alguien para el desgrane ni de quien accione la manivela. Una imagen no muy alejada de la realidad, ya que el actual sistema de producción de arepas consiste en una serie de bandas y rodillos con moldes que, si bien cuenta con un empleado que direcciona



Arepa tela, cocina de la finca Brasilia, nordeste antioqueño.

el proceso, considera obsoleto la presencia de la marca individual en el producto final.

Si bien ha habido una notoria desmejora en la calidad de las arepas en las últimas décadas, aún siguen siendo un producto básico en la alimentación cotidiana y un importante símbolo identitario, de ahí que ya aparezcan como accesorio en prendas de vestir en algunas festividades.

Para finalizar, queda pedirle al lector que, al momento de consumir su tradicional desayuno, reflexione más a menudo sobre el carácter narrativo del maíz y de la arepa, pues al final esta no sólo sabe, sino que, además cuenta.

Nota

- * Si bien se suele emplear el término “gusto” para referirse a la capacidad de discernimiento de cualidades estéticas, debe señalarse que la acción en sí misma es paradójica ya que el sentido literal al cual hace mención, es decir al gustativo, está ausente de las teorías del gusto empleadas en el campo artístico.

Isaías Arcila Parra es licenciado en Artes, cocinero e investigador de Patrimonio Culinario.