



El maíz: alimento de tradiciones, mitos, y poesía en Costa Rica

Maize: Nurturing Traditions, Myths, and Poetry in Costa Rica

Josefa Lago Graña¹

Mayela Vallejos Ramírez²

Fecha de recepción: 10-03-2021

Fecha de aceptación: 3-08-2021

Resumen

Este ensayo explora, desde una perspectiva multidisciplinaria, la importancia del maíz en el desarrollo de la cultura de los pueblos mesoamericanos y, en particular, su presencia en Costa Rica. Se relaciona el maíz con mitos de origen, con prácticas religiosas y sociales, y con procesos culturales y gastronómicos que son parte del patrimonio cultural de los pueblos de la región. Por último, se estudia la presencia del maíz en la poesía latinoamericana, con enfoque en dos poemas de la laureada poeta costarricense Julieta Dobles. Su poemario *Costa Rica poema a poema: un recorrido por el alma secreta de la patria* (1997) enfatiza la construcción de elementos socioculturales y políticos alrededor de la comida. Los dos poemas analizados presentan al maíz como ingrediente principal: “Peregrinajes del tamal” e “Itinerarios de la tortilla”. En ambos, los platillos funcionan como símbolos de la historia y de la identidad nacional costarricense, y resaltan el mestizaje que define a toda Latinoamérica.

Palabras clave: maíz, tamal, tortilla, mitos, poesía, Julieta Dobles

Abstract

This essay explores, from a multidisciplinary perspective, the presence and importance of corn in the development of the culture of the peoples of Mesoamerica, in particular Costa Rica. We connect corn with creation myths, with religious and social practices, and with cultural and gastronomic processes that are part of the cultural heritage of the peoples of the region. Likewise, we study the presence of corn in Latin American poetry, focusing on two poems by Costa Rican renowned poet Julieta Dobles *Costa Rica poem by poem: a journey through the secret soul of the country* (1997). This collection emphasizes the construction of sociocultural and political elements around food, showing not only the culinary aspect, but also reflecting the history of a people. The two poems analyzed have corn as the main ingredient: “The tamale pilgrimage” and “The tortilla’s itineraries”. In both, the ingredients function as symbols of history and national identity, and highlight the mixing that defines Latin America.

Key Words: Corn, Tamale, Tortilla, Myths, Poetry, Julieta Dobles

*“La patria es el sabor de las cosas que comimos en la infancia”
Proverbio chino*

1 Catedrática de Estudios Hispánicos, University of Puget Sound, EE UU, jlago@pugetsound.edu

2 Catedrática de Literatura y Cultura Latinoamericana, Colorado Mesa University, EE UU, mvallejo@coloradomesa.edu

I. Introducción

Este proverbio recuerda que los sabores de los platillos que se degustan en la niñez crean un mundo estrechamente ligado al país al cuál se pertenece, de tal manera que el acto de comer acarrea una comprensión de valores culturales e históricos, siendo la comida un elemento distintivo de una cultura. Así lo expresa el nicaragüense Jaime Wheelock Román: “Un pueblo es lo que come y esa necesidad esencial nos va obligando a construir respuestas culturales para sobrevivir” (1999, p. 26). La costarricense María José Guido Obando (2017) concuerda en que la cocina es parte integral de la cultura de una comunidad, ya que contiene una tradición colectiva que no solo transmite las distintas maneras de preparar un alimento, sino el proceso alimentario completo. Este proceso incluye los métodos de recolección y conservación, el uso de determinados utensilios, la transformación de las materias primas y las costumbres de cada comunidad (p. 7). En efecto, el estudio de los alimentos y el análisis cultural de lo que se come es otra manera de autoconocimiento, ya que escudriñar en las raíces originarias permite el reconocimiento con la propia identidad:

La comida es en toda literatura una maquinaria del sentido. Allí donde se está redescubriendo una cocina, se está recreando una cultura. Esto se debe a que la acción de alimentarse es profundamente cultural, pues está llena de prácticas y de significados que vamos aprendiendo a lo largo de la vida, por ello comer un bocado te puede llevar no solo al sabor de tu infancia, sino a una serie de sucesos que conforman las imágenes de esa etapa de tu vida y referir a los procesos socioeconómicos de la zona cultural que habitaste. (Sepúlveda, 2014, p. 200)

Algunos productos agrícolas han acompañado el desarrollo de los pueblos mesoamericanos, han alimentado y contribuido con la creación de identidad colectiva, del imaginario nacional. De ellos, el maíz ocupa un lugar central en la formación cultural de estos pueblos, y está íntimamente ligado a los mitos del origen, a las prácticas religiosas y sociales, y a los procesos políticos y económicos. Guillermo Bonfil Batalla (1982) afirmó que

“[d]urante milenios, la historia del maíz y la del hombre corren paralelas en estas tierras. Más que paralelas, están indisolublemente ligadas” (p. 5). El autor continúa diciendo que el maíz es una planta humana, cultural en el sentido más profundo del término, porque no existe sin la intervención inteligente de la mano; de hecho no es capaz de reproducirse por sí misma: “Más que domesticada, la planta de maíz fue creada por el trabajo humano” (Bonfil, 1982, p. 5).

No se puede concebir a los países de la región mesoamericana sin pensar en dicho grano y el sistema agrícola que lo acompaña, la milpa; no en vano se llama a los mayas “gente de maíz”. Milton Hernández (2017) afirma que los campesinos no solo siembran maíz, sino que hacen milpa, y la milpa los hace a ellos: “[e]ntre los hombres y la milpa existe una comunicación constante que debe ser cultivada y fortalecida, dando lugar a una relación social basada en la reciprocidad y el respeto” (p. 25).

Sin embargo, a pesar de la singular importancia del maíz como elemento clave en el desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, en las sociedades contemporáneas el maíz ya no ocupa el puesto destacado en la vida cultural que tuvo en el pasado. Muchas recetas tradicionales a base de maíz se han olvidado, y ya solamente se encuentran en las comunidades más remotas y entre las cocineras más ancianas. La industrialización de la agricultura ha significado también cambios en los usos del maíz y en las actitudes hacia este producto. Griselda Galicia García (2003) apunta que:

El maíz ha sido ignorado como elemento central de las culturas indígenas, rurales y urbanas que pueblan nuestro territorio; menospreciado en muchos sentidos incluyendo su valor alimenticio; desconocido en sus aportes en cuanto al desarrollo de la industria y la ingeniería de nuestro país; utilizado como calmante de inconformidades sociales y discriminado con relación a sus poderes curativos. (p. 10)

El abandono de las tradiciones culinarias basadas en el maíz significa una pérdida irremediable para

las sociedades mesoamericanas. La documentación, preservación y rescate de los usos tradicionales del maíz, en sus múltiples manifestaciones, es una labor importante y necesaria para conservar el patrimonio cultural intangible de los pueblos, el cual contribuye a la formación de la identidad nacional de los países de la región. Este ensayo explora la presencia e importancia histórica y cultural del maíz en los países mesoamericanos, así como las elaboradas creaciones gastronómicas que, con frecuencia, representan a los pueblos de dicha región como símbolo nacional y constituyen su patrimonio cultural inmaterial. Asimismo, estudia la presencia del maíz en sus formas comestibles, culturales y metafóricas en la poesía que se consolida dentro de sus fronteras, concentrándose en el caso de Costa Rica, con el análisis de dos poemas de Julieta Dobles.

II. El maíz como origen

El nombre científico del maíz es “*zea mays*”. Se cultivaba en las islas del Caribe y es uno de los productos que Colón lleva de vuelta a España para mostrar a los reyes después de su primer viaje al nuevo mundo, cuando se reúne con ellos en Barcelona, en abril de 1493: “Maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz” (National Geographic, 2017), como lo indica el cronista Francisco López de Gómara en el siglo XVI. El término maíz es de origen taíno, y es la palabra que adoptaron los españoles para referirse a la planta. El nombre debió llegar del Caribe con los españoles durante la conquista de México, y por eso se impuso tal denominación en vez de los términos náhuatl, maya, o los de las otras lenguas indígenas de la región.

A pesar del origen taíno de la palabra, los expertos concuerdan en que el maíz se cultivó primero en Mesoamérica, con frecuencia, situando los restos arqueológicos más tempranos en lo que hoy es México, en tres áreas en particular: Tamaulipas, Tehuacán, y el valle de Oaxaca (Bonfil Batalla, 1982, p. 7). Pero también en otras partes de Mesoamérica se han encontrado restos muy tempranos que ya dan fe del cultivo del maíz por los pueblos originarios de esta región. En Costa Rica se ha encontrado polen de maíz en el sedimento de la Laguna Martínez, en Guanacaste, hecho que los expertos datan

a 3,000 años de antigüedad. En la Laguna de Arenal (también en Guanacaste) se han encontrado semillas y olotes carbonizados que datan del 2,000 a. C. (La Nación, 2013).

El proceso de domesticación del maíz propició el surgimiento de aldeas sedentarias, el desarrollo de variedades más productivas, la creciente urbanización, y la especialización del trabajo (Bonfil Batalla, 1982, p. 9-10). En el libro *1491, New Revelations of the Americas Before Columbus*, Charles Mann (2006) explica que la producción de maíz alcanza sus primeros niveles altos alrededor de los años 2,000-1,500 a. C., al mismo tiempo que se desarrolla la cultura olmeca, por lo que Mann plantea la teoría de que tener una fuente de alimentación segura permitió a estas culturas tempranas desarrollar su civilización en otras áreas, como la escritura, la astronomía y las matemáticas (p. 228). Guido Obando (2017) explica que la “influencia del maíz fue fundamental para las culturas mexicana, maya, quiché e inca” (p. 11).

Efectivamente, a partir de su domesticación en Mesoamérica, la milpa se expandió por las Américas hacia el Norte y hacia el Sur. Al sur se encuentra el maíz cultivado y usado entre los incas en todo su vasto imperio, aunque en estas regiones montañosas la papa ocupa el lugar de honor. Al norte, se extiende hasta lo que hoy es Nueva Inglaterra, donde lo encuentran los peregrinos del Mayflower en el siglo XVII. Después de la conquista europea, se incorpora a la dieta de ciertas regiones de Europa, en particular los países de la Europa Central, el sur de Francia y el norte de Italia, donde hasta el momento figura como parte importante de la dieta en la forma de polenta. Una de las razones de su rápida transmisión es que es una planta muy adaptable, se cultiva en climas que van desde los ecuatoriales hasta los sub-árticos, e inclusive en zonas en extremo áridas.

En su evolución natural, el maíz desarrolló numerosas variedades, muchas de las cuales se han perdido a consecuencia de la globalización del mercado y el desarrollo de variedades híbridas y transgénicas que han producido el abandono de semillas criollas. Debido a esta situación, se han desarrollado iniciativas en todo el continente para salvaguardar las variedades nativas de maíz que ya no

se están sembrando y están en riesgo de perderse para siempre. Por ejemplo, el proyecto “Estrategias integradas para el rescate y estudio del maíz criollo costarricense como alternativa para potenciar su conservación, uso y consumo” desarrolló una investigación interinstitucional con la colaboración de diferentes entidades educativas de Costa Rica en pro del maíz criollo costarricense. Después de identificar y localizar geográficamente a los productores, se recolectaron y conservaron las semillas. También se caracterizaron morfológicamente las mazorcas y semillas, la diversidad genética y el valor nutricional de todos los materiales de maíces criollos recolectados (Ortiz, 2020).

III. El maíz como alimento

Un proceso clave en el éxito del maíz como base alimentaria de los pueblos mesoamericanos es la nixtamalización, el tratamiento del maíz con cal o ceniza para quitarle la cáscara. La evidencia arqueológica muestra que los mesoamericanos practicaban esta técnica desde los primeros tiempos del cultivo del maíz. La nixtamalización es un proceso fundamental para mejorar el valor nutritivo del grano. Por medio de este tratamiento se quita la capa exterior del grano que, no sólo es indigesta, sino que interfiere con la digestión de otros alimentos consumidos al mismo tiempo. La cal o ceniza y el calor con que se confecciona el nixtamal provocan también cambios químicos en el maíz: las proteínas, por ejemplo, resultan ser de mayor valor biológico en el nixtamal que en el grano no tratado. Además, aunque muchos nutrientes como la niacina se encuentran en concentraciones menores después de la nixtamalización, se han transformado químicamente a formas más digeribles que en el grano crudo (Bonfil Batalla, 1982, p. 22).

El maíz forma parte de un sistema agrícola, la milpa, donde también se cultiva “una fulgurante variedad de frijoles, calabazas, chiles, huitlacoques, tomates, chayotes y otros cultivos, así como malezas aprovechadas de múltiples maneras. Algunas milpas son entreveradas con frutales u hortalizas. Además, en ellas crecen especies herbáceas o quelites, como las verdolagas y los quintoniles” (Hernández, 2017, p. 25). Según Garrison Wilkes, la milpa es uno de los grandes inventos creados

por los humanos, ya que la combinación de productos se complementa mutuamente tanto a nivel nutricional como medio-ambiental. A nivel nutricional, el maíz no contiene niacina, el aminoácido cuya falta puede producir pelagra, mientras que los frijoles sí contienen ese aminoácido. Por su parte, los frijoles carecen de otras fuentes nutricionales que sí incluye el maíz, mientras que la calabaza proporciona una variedad de vitaminas, y el aguacate, grasas (Wilkes en Mann, 2006, p. 225).

Charles Mann (2006), por otro lado, propone la milpa como modelo para una agricultura sostenible en el futuro próximo, una respuesta a los serios problemas ecológicos de la agricultura industrial moderna, entre los que resalta el uso de fertilizantes y el consecuente agotamiento del suelo. Este agotamiento no ocurre en terrenos plantados con milpa. De hecho, se han documentado lugares en los que el campo ha estado produciendo de forma continuada durante cuatro mil años sin agotarse el suelo (p. 226). En la milpa crecen prácticamente todos los ingredientes necesarios para muchos de los platillos tradicionales mesoamericanos, centrados en la coexistencia simbiótica de los tres productos (maíz, frijol y calabaza) llamados con frecuencia “las tres hermanas” o “la santa trinidad”.

La cocinera zapoteca Abigail Mendoza, cuyo restaurante “Tlamanalli” en las afueras de Oaxaca se ha convertido en destino obligado para los amantes de la comida, explica: “Los que son elementos mágico-terrenales en México son el maíz, el frijol, la calabaza y el cacao. Son esenciales para los mexicanos” (Cervantes, 2015). Lo que distingue la comida de Mendoza es que solo prepara platos prehispánicos, y solo usa ingredientes locales, la mayoría de los cuales ella cultiva en su huerta. En una entrevista para la revista *Ciento Uno* añade:

Estoy trabajando básicamente sobre el maíz, representativo de nosotros los mexicanos, es nuestra dieta. He estudiado cuantas cosas y milagros hace el maíz, lo utilizo en casi todas mis recetas, pues es la vida. Los moles prehispánicos que preparo y sirvo, sagrados para nosotros los zapotecas, llevan una base de maíz, chile, yerba santa y tomate (Cervantes, 2015).

En Costa Rica existe, asimismo, una rica y variada gastronomía basada en la utilización del maíz. En la provincia de Guanacaste, en particular, la base de muchos platos típicos de la región es el maíz, ingrediente fundamental para hacer tortillas y tamales, además de muchos otros platillos típicos de la región. Empezando desde la simple tortilla hasta llegar a los platillos más elaborados, el maíz siempre ha tenido un lugar especial para los guanacastecos, especialmente en la región de la gran Nicoya, donde se consume de varias formas, dependiendo de la época del año, como explica Guido Obando (2017): “el maíz constituye uno de los principales alimentos de la dieta costarricense tradicional, y especialmente en la provincia de Guanacaste, donde aparece solo o mezclado en una gran variedad de comidas, bebidas y postres (p. 12).

Cuando la mazorca del maíz aún está creciendo se cosechan los chilotes, elotes que todavía no han echado grano y con los que se hace un guiso de chilotes, muy popular en la zona. Cuando están los elotes listos, se comen cocidos o asados en las brasas, o se hacen varios platillos con el maíz tierno, entre ellos el pastel de elote, “perrerreque” (un tipo de tamal dulce), chorreadas (unas tortillas de maíz tierno) y voltamal (un tamalito envuelto en hoja de maíz que se come con un pedazo de cuajada). Con el maíz, cuando la mazorca ya está seca, se hacen tortillas y tamales, pero también muchos otros platos, como arroz de maíz, tamal pisque (muy típico de esa región y que se usa para acompañar algunas comidas, como un huevo con chorizo o un huevo picado), tamal asado, rosquillas, tanelas, empanaditas y marquesote. Con el maíz criollo y el maíz morado pujagua, se hace el atol agrio y bebidas tradicionales de maíz fermentado como la chicha y el chicheme.

Desafortunadamente, el cultivo del maíz en Costa Rica se ha visto reducido por varios factores, entre los que se encuentran la falta de apoyo a los agricultores por parte del gobierno, el aumento de la cría de ganado en detrimento del cultivo de plantas y la firma de tratados comerciales como el TLC, que ha impuesto la importación del grano. Debido a esto, “la condición de bonanza de nuestros campesinos se fue deteriorando aceleradamente. Los subsidios, las economías de escala y la agricultura

extensiva de bajos costos de los países desarrollados, hicieron imposible que el pequeño productor de maíz nacional, compitiera con los grandes países de Norte América” (Chacón, 2017). De forma paralela a la pérdida del cultivo, han desaparecido valiosas variedades locales o criollas, “pues al retirarse muchos de los agricultores que se dedicaban a esta actividad, también se extinguieron valiosos materiales genéticos, que durante décadas habían sido capaces de adaptarse a las condiciones particulares de cada zona” (Chacón, 2017). En Guanacaste la producción de maíz en la actualidad se limita al maíz criollo y al maíz morado pujagua, en pequeñas áreas a nivel de agricultura familiar y para preparar platillos típicos.

La limitación del cultivo de maíz y la eliminación de variedades criollas que ya no se cultivan significa el abandono de tradiciones culinarias y la desaparición de platillos como los señalados con anterioridad, a la vez que se pierden tradiciones ancestrales que existen alrededor del maíz, por ejemplo las ceremonias religiosas. La celebración de la Virgen de Guadalupe en Nicoya tradicionalmente incluye la preparación y el consumo de platillos a base de maíz, tales como la chicha y el chicheme. Estos cambios, producto de la industrialización de la agricultura, la globalización de la economía y la “macdonalización” de la alimentación, hacen doblemente importante la documentación y preservación de las tradiciones culturales y culinarias con base en el maíz y otros productos. La documentación y preservación de las muchas tradiciones, usos sociales, conocimientos y expresiones culturales relacionadas con el maíz es esencial y actúa en beneficio de las comunidades productoras y consumidoras, así como del acervo e identidad cultural del país. Mona Nikolic (2015) apunta que “Más allá de solamente subrayar la importancia de la cocina como marcador de identidad, los discursos actuales también revelan un cambio tanto en los conceptos de la nacionalidad costarricense, como de la cocina nacional costarricense que se da en el periodo de la globalización cultural” (p. 2).

Una muestra de la importancia de la preservación del patrimonio cultural inmaterial es el decreto del Gobierno de Costa Rica de declarar al maíz como Patrimonio Cultural del país el 25 de julio del 2014. La fecha escogida

para este decreto es muy significativa porque calza con la conmemoración de la anexión de Guanacaste a Costa Rica. El decreto fue anunciado en Guanacaste, específicamente en Nicoya, durante un acto que honra las muchas contribuciones culturales de Guanacaste al país, tanto de carácter folklórico, con la marimba (instrumento nacional de Costa Rica) como gastronómico. El decreto afirma la importancia y contribución en la herencia gastronómica, así como el valor de expresiones culturales que han crecido junto a la siembra, cosecha y consumo del maíz. El entonces presidente de Costa Rica, Luis Guillermo Solís, declaró que el decreto es “para que no quepa la menor duda de que ese grano extraordinario, que generó las más luminosas civilizaciones de Mesoamérica, también será reconocido como el ombligo y fuerza matriz de la nacionalidad costarricense” (La República, 2014).

Hoy día, los medios de comunicación y las plataformas digitales son de vital importancia para la conservación y circulación de la historia de esta semilla, además de dar a conocer sus múltiples usos en la cocina. Existen interesantes proyectos de documentación de los usos del maíz en la cocina de la provincia de Guanacaste, existen emisoras de radio como la llamada Radio Pampa en Liberia, realizada por la licenciada Karla Ramírez Argüello, por medio de entrevistas a cocineras guanacastecas sobre recetas tradicionales del acervo cultural guanacasteco que, tristemente, están desapareciendo de la memoria colectiva del pueblo³. El marquesote, la chorreada, el voltamal y el arroz de maíz son protagonistas en estos valiosos videos compartidos desde Radio Pampa Perfil (#ConTodoElSaborGuanacasteco) en sus redes sociales.

Un proyecto gastronómico, iniciado tras un diagnóstico cultural realizado en la zona de La Cruz de Guanacaste, con el Ministerio de Cultura, evidenció toda una tradición gastronómica ligada a muchas actividades sociales y familiares (Loría, 2016). El proyecto ofreció talleres sobre la cocina tradicional basada en el maíz, dirigidos a adultos mayores, comerciantes y productores locales. El recetario

Maíz: semilla de vida. La base cultural, popular y familiar de la cocina tradicional de nuestro pueblo, recopila alrededor de 50 preparaciones y recetas gastronómicas a base de maíz del cantón y consta de cinco secciones: platos fuertes, postres, bebidas, acompañamientos y un glosario de términos, además de reseñas de los portadores de tradiciones que, en su mayoría, son adultos mayores. El recetario, compilado por María José Guido Obando, está disponible en papel y también en formato PDF en la página del Ministerio de Cultura y Juventud.

En el marco del 25 de julio, que conmemora la anexión de Guanacaste a Costa Rica, se celebra en Nicoya el Festival de la Tortilla Palmeada, en el Colegio Técnico Profesional de Corralillo. Uno de los sellos del festival es la participación de los estudiantes del colegio en las diversas actividades, de las cuales la principal es la competencia de hacer tortillas palmeadas en la que participan las mujeres de la comunidad que han estado haciendo tortillas con el método tradicional desde siempre. Según los organizadores: “Una de las razones del éxito de la actividad, es su compromiso con la cultura de Guanacaste y la garantía de ser un festival 100% guanacasteco” (Colegio Corralillo, 2014).

IV. El maíz como alimento de mitos

Los mitos y leyendas relacionados con el maíz son numerosos en las culturas mesoamericanas, y sus costumbres alimentarias se basan, asimismo, en el aprovechamiento de este producto. El *Chilán Balám* de Chumayel, un importante texto maya, contiene diversas leyendas del nacimiento del maíz. En una, el dios del trueno Chac liberó el grano de debajo de una roca para ofrecerlo a los hombres. Al igual que los mayas, otros pueblos precolombinos también consideraban al maíz un elemento central en la creación de su mundo y su ser. Los chamulas, de Chiapas, el estado más sureño de México, creían que los granos de maíz que sirvieron de base para los primeros hombres, habían salido del cuerpo del Sol,

3 Una versión temprana de este ensayo fue presentada en un panel en el Congreso Centroamericano de Estudios Culturales que se celebró en Liberia, Guanacaste, en agosto de 2019. Además de las dos autoras, la licenciada Karla Ramírez Argüello compartió en su ponencia sobre las cocineras tradicionales de la región, con valiosos videos donde se muestra el arte y las historias de estas mujeres que representan la sabiduría culinaria del pueblo centroamericano. Las autoras le agradecemos a la licenciada sus conocimientos y su amor por mantener vivas estas importantes tradiciones ancestrales.

lo mismo que los elotes con los que se alimentaron al principio nuestros primeros padres (Ross, 2010, p. 38). Pero tal vez la historia más conocida se encuentra en el Popol Vuh, el libro sagrado de los maya-quiché, donde se cuenta el mito del origen del pueblo, con la creación del hombre por los dioses en cuatro fases: primero los dioses crearon los animales, pero estos no supieron adorarlos, entonces los crearon de barro, pero eran blandos y no sobrevivieron. Después usaron madera para crear al hombre, pero eran muy duros, secos y sin sabiduría. Por fin los hicieron de masa de maíz, y fueron perfectos y alabaron a sus creadores. La creación final y definitiva de los seres humanos se narra así en el llamado Libro de Consejo de los Indios Quichés:

Así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz (en la formación del hombre) por obra de los Progenitores. De esta manera se llenaron de alegría, porque habían descubierto una hermosa tierra, llena de deleites, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas y abundante también en pataxte y cacao, y en innumerables zapotes, anonas, jocotes, nances, matasanos y miel. Abundancia de sabrosos alimentos había en aquel pueblo llamado de Paxil y Cayalá. Había alimentos de todas clases, alimentos pequeños y grandes, plantas pequeñas y plantas grandes. Los animales enseñaron el camino. Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los Progenitores, Tepeu y Gucumatz, así llamados. A continuación, entraron en pláticas acerca de la creación y la formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados (1968, p. 104).

En la cosmovisión de varias culturas indígenas de Costa Rica el maíz es el fundamento de su existencia. Los bribris y los cabécares, ambos de la región de Talamanca, son poblaciones que respetan y aman a Sibö, divinidad que los trajo como semillas de maíz a la tierra y los esparció en la Cordillera de Talamanca, en pares, para así formar los clanes. (Serrano Vargas, 2017, p. 7). La rica tradición oral bribri la recogen Juanita Sánchez y Gloria Mayorga en Se'siwa. La creación del mundo por Sibö la describen así:

Dios Sibö creó a los indígenas de maíz, trajo estas semillas cuando aún era de noche; no había luz en este mundo. Habló con otros seres espirituales, diciéndoles: vamos a trabajar juntos en la siembra de maíz. Pero éstos se quedaron sorprendidos de escuchar algo extraño ¡sembrar maíz! Desde ese momento, se atropellaban unos con otros para poder ver el maíz. Cuando lo vieron, todos tuvieron gran tentación de comerlo. (1994, p. 48)

Los chorotegas de la Gran Nicoya también consideraban sagrado al maíz, principalmente si era rojo, y hacían fiestas en honor a esta planta, sirviendo comidas y bebidas a base de maíz (Serrano Vargas, 2017, p. 11-12). En la región de Nicoya y Hojanca quedan aún vestigios del pasado chorotega y, en particular, el poblado de Matambú todavía conserva prácticas culinarias, sobre todo en relación con el maíz, que vienen directamente de su pasado indígena y que ya se han perdido en el resto de la región. En el Territorio Indígena Chorotega de Matambú tienen platos derivados del maíz que se preparan en ocasiones especiales:

Para Navidad en todas las casas, por más sencillas que sean, siempre tienen chicha, chicheme, como bebidas especiales que preparan; derivados del maíz como rosquillas de canela, pan, tortillas para ponerle carne de cerdo, pollo, para compartir en dichas fechas. En Semana Santa lo mismo, hacen también tamal, pisque, y todo lo derivado del maíz; en las fiestas patronales el 8 de noviembre, la comunidad celebra con las comidas y bebidas tradicionales. (Serrano Vargas, 2017, p. 31)

Como se puede apreciar, en la cosmogonía de los pueblos indígenas de Costa Rica, tanto los bribbris y cabécares de la región de Talamanca como los chorotegas de la Gran Nicoya en lo que hoy es Guanacaste, el maíz es el fundamento de la creación de los seres humanos, y aún conservan la memoria de este hecho fundamental en sus costumbres y tradiciones actuales.

V. El maíz como alimento de la poesía

En la literatura latinoamericana se advierte la presencia del maíz y el reconocimiento de su importancia cultural. Un ejemplo destacado es la novela *Hombres de maíz* (1949), del premio nobel guatemalteco Miguel Ángel Asturias, que retoma la conexión entre los mayas y el maíz que aparece descrita en el Popol Vuh. En la poesía se encuentran magníficos ejemplos de la importancia del maíz como ingrediente principal en la formación de la identidad nacional. Ya en 1860, el colombiano Gregorio Gutiérrez González (2003) ensalza esta planta en su largo poema en endecasílabos “Memorias sobre el cultivo del maíz en Antioquía” que retrata una imagen idílica de la vida en el campo viendo crecer las doradas espigas “Que sobresalen cual penachos jaldes / De un escuadrón en las revueltas filas” (p. 15). Por su parte, el mexicano Ramón López Velarde en su poema “Suave patria” sintetiza la búsqueda de la identidad nacional en el México posrevolucionario, en 1921, diciendo: “Patria, tu superficie es el maíz” (1994, p. 7).

Asimismo, el guatemalteco Werner Ovalle López, ganador de los Juegos Florales de Quetzaltenango, en 1950 con el poema “Padre Nuestro maíz” (luego publicado en 1952), resalta la conexión entre el hombre y el maíz, volviendo, como Asturias lo había hecho el año anterior, a la noción central del Popol Vuh de que “de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres” (1968, p. 104). Ovalle López inicia cada estrofa de su poema identificando una parte de su cuerpo como hecha de maíz: “Yo tengo frente de maíz”, seguido de “Yo tengo labios de maíz”, y “Yo tengo manos de maíz”, para concluir con “Yo tengo sueños de maíz”. De la misma forma, la brasileña Cora Coralina (seudónimo de Ana Lins dos Guimarães Peixoto) escribió “Oração do milho” (Oración del maíz) que publicó

en la colección *Poemas dos becos de Goaiás*, en 1965, a la tierna edad de 76 años. En esta oración la poeta habla con Dios por medio de un “Señor”, y se identifica con el grano de maíz, por ser pobre y sin importancia como este:

Soy apenas el alimento fuerte y sustancial de los que

trabajan la tierra, donde no crece el trigo noble.

Soy de origen oscuro y de ascendencia pobre,

alimento de rústicos y de animales del yugo.

(2009, p. 44)

Ejemplos cumbres del reconocimiento de la importancia cultural y alimenticia del maíz son los dos poetas chilenos galardonados con el premio nobel de literatura: Gabriela Mistral y Pablo Neruda. En el poema “El maíz”, del poemario *Tala* (1938), Mistral destaca la importancia histórica y cultural del maíz para los mexicanos, que aprendió durante su larga estancia en México, invitada por el ministro de educación José Vasconcelos. En el poema describe la geografía de México cubierta del maíz que alimenta a los “mexitlis”: “El Anáhuac lo ensanchan / maizales que crecen” (1938, p. 141) y explica que el maíz ha significado para los mexicanos origen y vida, sin el cual la voz poética no concibe la existencia de la nación: “Y México se acaba / donde la milpa muere” (1938, p. 141).

Así como Mistral se enfoca en México, Pablo Neruda adopta una visión más panamericana en su “Oda al maíz”, incluida en el *Tercer libro de las odas* (1957), identificando toda la geografía del continente con un grano de maíz: “Fue un grano de maíz tu geografía” (36). Destaca, además, la importancia que el maíz tiene para la supervivencia de los pueblos que habitan el continente, resaltando los procedimientos usados para procesarlo, así como las preparaciones que sustentan a sus gentes:

Donde caigas, maíz,

en la olla ilustre

de las perdices o entre los fréjoles

campestres, iluminas

la comida y le acercas

el virginal sabor de tu substancia. (1957, p. 36)

Mientras que varios de los poetas mencionados se enfocan en la planta del maíz y explican la conexión y relevancia del grano para la manutención y supervivencia de las comunidades que lo cultivan, la poeta costarricense Julieta Dobles, al contrario, hace hincapié en las preparaciones más comunes del maíz, a la vez que explica el origen y relevancia cultural de la planta y del grano.

Julieta Dobles Izaguirre (San José, Costa Rica 1943-) es una poeta excepcional que ha marcado un nuevo estilo lírico en la poesía costarricense. Tal vez el sello que la caracteriza sea la sencillez con la cual envuelve al lector en temas tan profundos del alma que si se expusieran con tendencias más complicadas perderían la lucidez y la frescura con que se narran. La poeta trabaja cuidadosamente cada detalle con la mayor sensibilidad posible que le permita expresar un mundo personal y a la vez universal. Es así como Dobles envuelve en una poesía íntima, personal, diáfana y, sobre todo, llena de una simpleza profunda por el universo habitado y por los quehaceres del ser humano. Carlos Duverrán (1973) considera que Dobles “es una de las voces poéticas más representativas de su generación. Su poesía de claras intuiciones expresa su sentir hacia el mundo, lleno de significados humanos” (p. 287). En Dobles, se puede apreciar una magia profunda, cargada de riqueza espiritual. Su sólida trayectoria literaria muestra una amalgama de poemarios en donde se aprende a recorrer, de la mano de la voz poética, un camino hacia la iluminación. Además de *Reloj de siempre* (1965), destacan *Los delitos de Pandora* (1987), *Amar en Jerusalén* (1992), *Las casas de la memoria* (2005), *Hojas furtivas* (2007), y su más reciente, *Poemas del esplendor* (2016). Su obra ha sido premiada con los más prestigiosos galardones del país, incluyendo el Premio Magón de Cultura (2013), y es cinco veces ganadora del Premio Nacional Aquileo J. Echeverría.

En el poemario *Costa Rica poema a poema: un recorrido por el alma secreta de la patria* (1997), Dobles enfatiza la construcción de elementos socioculturales y políticos alrededor de la comida, mostrando no solo el aspecto culinario, sino reflejando también la historia de un pueblo. Gabriela Chavarría (1997) señala que en este poemario hay “un llamado a reencontrar lo que se ha considerado nuestra identidad nacional, pero desde un punto de vista

especialmente femenino, ya que Costa Rica se convierte en la voz de la tierra-madre, naturaleza regeneradora y siempre constructiva” (p. xiv). La colección consta de 52 poemas, de los cuales 16 están relacionados con aspectos culinarios o con productos autóctonos de Costa Rica. “Descubriendo al marañón”, “Nostalgias del caimito”, “Vértigos del jocote”, “Legado del cas”, “Misiones del aguacate”, “Enigmas de la naranja malagueña”, “Trompo del sol” (sobre el pejiballe), “Génesis de la guayaba”, “Amarguras del limón dulce”, y “Sabor primero” (sobre el banano) están dedicados a frutos; mientras que “Sabores del gallopinto”, “Canción de las mieles terrestres” (sobre la tapa de dulce), “Escalando el itabo” (una flor comestible) y “Aromas del café” sirven como homenaje a estos productos típicamente costarricenses.

De esos 16 poemas, dos tienen al maíz como ingrediente principal: “Peregrinajes del tamal” e “Itinerarios de la tortilla”. En ambos, los ingredientes funcionan como símbolos de la historia y de la identidad nacional, y enfatizan el mestizaje que define a Costa Rica y toda Latinoamérica, a la vez que recuerdan la triple herencia indígena, española y africana de la identidad cultural. Como explica Marjorie Ross (2010) en *Entre el comal y la olla. Fundamentos de gastronomía costarricense*:

Ahora, nuestra mesa es el resultado de una mezcla, que nos define a nosotros mismos como pueblo: una cocina mestiza, que ya no es indígena ni africana, ni tampoco puramente española, sino la unión de aquello que se cocinaba en el comal precolombino con los contenidos de la olla española, y el aporte creativo de los africanos y otros pueblos de la tierra (p. 33)

A pesar de que Dobles no es guanacasteca, es interesante apreciar cómo la poeta reconoce en este producto mesoamericano un aspecto fundamental del ser costarricense y cómo este puede proyectar aspectos significativos de la historia patria y de las costumbres del tico. El poema “Peregrinajes del tamal” enfatiza el mestizaje que representa este plato no solo en Costa Rica sino también en toda Latinoamérica, mientras que “Itinerarios de la tortilla” destaca los orígenes precolombinos y el uso cotidiano de este producto en la

sociedad costarricense actual. Tal como explica Guido Obando (2017) en *Maíz, semilla de vida*:

La tortilla es el plato de maíz por excelencia, y constituyó —y en muchos casos lo sigue haciendo— el carbohidrato principal en la cocina de toda la región. Además junto a la tortilla encontramos el otro gran protagonista de la masa: el tamal, platillo elaborado por excelencia que combina lo mejor de nuestra herencia culinaria a base de maíz, y cuya variedad se extiende desde el tamal de masa o *pisque* hasta la riqueza del tamal tradicional, que desde tiempos inmemoriales no falta en las mesas de nuestros hogares. (p. 12)

En “Peregrinajes del tamal” la voz poética presenta a este alimento como la expresión más auténtica del pueblo costarricense. Es el ritual que comparten las familias cuando se juntan para crear el magnífico platillo tradicional, en donde se fusionan las culturas que componen esta sociedad a través de sus alimentos. La palabra “peregrinaje”, en el título del poema, inclina a pensar que el tamal es el resultado de una mezcla diversa de culturas de tiempos indescifrables, ya que sus ingredientes muestran una combinación de productos de aporte español que, a su vez, era el producto de las diferentes culturas que dominaron la península Ibérica a través de los tiempos, más la cultura prehispánica. La poeta afirma que:

Entre todos los manjares de mi pueblo,
entre todos los aromas y ropajes,
y oraciones de gracia y canciones de fiesta,
el tamal es quizá el más alegre,
admirable y ritual
el que forja su raíz en un tiempo
aún indescifrable (1997, p. 65)

El resultado de este platillo es la suma de productos de pueblos ancestrales. Tal como Marjorie Ross (2010) explica, “[e]ste platillo, de origen mexicano y que continúa consumiéndose profusamente en toda la región, más de quinientos años después de la Conquista, llegó a nuestras

tierra, como tantos otros, con visible influencia azteca o mexicana” (p. 41). Esta combinación de sabores crea al rico tamal que simboliza a todos los pueblos que enriquecieron con sus ingredientes a un exquisito plato mesoamericano:

Se enriqueció con la aceituna mediterránea
con el sabor asiático de sabores tranquilos
con la ciruela del otoño lejano.
se engalanó de aroma y condimentos
de varias latitudes,
espíritus diversos y sabrosos,
como la madre tierra (1997, p. 65)

La poeta considera que el tamal es como “una orquídea extraña sobre una mesa” (1997, p. 65) en donde se condensan aquellos que “nos dieron su genio y su memoria” (1997, p. 65). En este tamal moderno converge los rasgos precolombinos e hispánicos. En el tamal, los ticos han encontrado al amigo con el cual se reúnen a celebrar la bella tradición de saborear un tamalito en la Navidad, cuando la casa de todos se engalana con los colores encendidos “que recogieron el color del día” (1997, p. 65).

Tal como indica el lingüista Víctor Manuel Sánchez Corrales (2006): “En Costa Rica, como platillo especial, suelen prepararse tamales para la época navideña y, en claro retroceso, para Semana Santa”. (p. 192). La Navidad sin tamal no es Navidad para el tico, dice la voz poética:

Y si es en Navidad
que no existe en mi tierra
Navidad sin aliento de tamal (1997, p. 66)

Los aromas emanados por este plato especial producen en el tico una especie de hipnotismo que lo devuelve a su infancia, a los portales, a los villancicos, a “el ritual sin tregua del tiempo y sus misterios” (1997, p. 66). El tamal es más que un platillo, es la manera en que se unen las familias y se reviven los recuerdos en una fecha especial para todos. El tamal representa una fusión verdadera de

culturas. La base principal viene de la cocina indígena en donde el maíz ocupaba un lugar preponderante, y fue enriquecido con la cultura culinaria española. Por lo tanto, no hay vencedores ni vencidos sino elementos que contribuyen a crear un platillo que ocupa un lugar especial en los hogares costarricenses.

En “Itinerarios de la tortilla”, la voz poética lleva al lector por un viaje temporal y espacial en donde se mezclan el origen del maíz con el procedimiento que se utiliza para crear una tortilla. “La tortilla está presente en numerosos rituales de los pueblos aborígenes de América, y muchos han considerado que la mejor ofrenda que puede darse a los dioses es un plato de tortillas bien blanquitas, recién salidas del comal”, explica Ross (2010, p. 40). La voz lírica remonta a los antepasados indígenas para destacar la “herencia que dejaron los abuelos vencidos” (1997, p. 102). Es interesante como la voz poética utiliza la palabra “vencidos” para referirse a los indígenas. Es claro que la poeta desea establecer que los antepasados, a pesar de ser maltratados y avasallados por los conquistadores, preservaron su cultura a través de sus alimentos, creaciones que no abandonaron con la llegada del invasor. Hace referencia a la tradición maya en el *Popol Vuh* que explica que los humanos son hijos del maíz y que el Dios Quetzalcóatl dio el maíz para poder subsistir y mitigar el hambre:

Los hijos del maíz y sus verdes espadas
 los hijos del maíz y sus rientes mazorcas
 los nietos del maíz y sus diluvios
 en la guerra silente; inacabable
 contra el hambre de todo nuestro mundo (1997,
 p. 102)

Como se puede apreciar, el maíz es más que un simple grano comestible. “Sus verdes espadas” y “sus rientes mazorcas” han subsistido a través de los tiempos, proveyendo de sustento al pueblo que lo vio nacer. Por lo tanto, ese cultivo sagrado debe ser tratado con gran respeto porque fue un regalo de los dioses. Esto se puede apreciar en este poema porque el maíz recuerda el nacimiento de los seres humanos aludiendo al libro sagrado del *Popol Vuh*.

Después de la introducción en la historia del maíz y la importancia que tiene para la memoria histórica, la voz poética incursiona en un viaje ancestral que muestra el proceso de preparar las tortillas. Magistralmente lleva al espectador por ese itinerario espacial describiendo cómo los hermosos granos de maíz son triturados por medio de los metates para preparar la masa: “Desde la piedra que abre/ su antigua ceremonia de metates” (1997, p. 101), para luego explicar los diferentes métodos que se utilizan para darle forma a esa masa:

Desde la masa, cumbre de blandas albas
 acariciada por las palmas diestras
 prensada por la hoja áspera del plátano
 o por la fibra dócil de la madera cómplice (1997,
 p. 101)

Estas técnicas culinarias para hacer las tortillas muestran las diferencias culturales dentro del mismo país, donde cada región tiene su manera específica para preparar este alimento tan simple y cotidiano. En la zona de Guanacaste la tortilla se hace palmeada, mientras que en la Meseta central se realiza con un tortillero de madera. A continuación se presenta la rica imagen de la tortilla asándose en el comal. Aquí la voz poética retorna, de nuevo, al mundo indígena y recuerda la manera ancestral de cocinarla, evoca a las raíces y al tiempo que ha sobrevivido para seguir presente en la mesa:

Desde el comal donde te esponjas y maduras
 nos llegas, atravesando mundos
 y tiempos y raíces y estandartes (1997, p. 101)

La tortilla, dice la poeta, no conoce nivel social y su fin es tan variado como el comensal mismo. Los usos que tiene la tortilla son infinitos porque es un alimento que complementa un sin fin de platillos que se sirven en las casas de todos los costarricenses. El sabor de la tortilla se aprende a saborear desde la infancia hasta la adultez. Así la voz lírica hace un recuento de cómo desde niños hay familiaridad con este maravilloso acompañamiento:

Irrumpes muy temprano entre la infancia
 en el tazón de leche amanecida
 o blanqueado entre el caldo,
 oscuridad de aromas, del frijol.
 Más tarde participas del café de los niños
 leche más dos gotitas de vainilla y su incienso,
 y te muestras tan dulce, tan alba, tan estrella
 envolviendo el queso de las fragancias y potrereros
 o bañada en el cobre fugaz
 de mantequillas cotidianas,
 o recogiendo paciente, hasta la última
 gotita de natilla en el plato lustroso,
 que todo niño te ama para siempre (1997, p. 102)

Nótese el tratamiento tan familiar que la voz poética utiliza por medio de la personificación para describir la relación que desarrolla la tortilla con los niños: “irrupes”, “participas” y “te muestras”. Los usos de estos verbos se complementan con las descripciones de la tortilla, para humanizarla hasta lograr que “todo niño te ame para siempre” (1997, p. 102). De esa manera, se encuentra al adulto saboreando la tortilla que le brinda hermosos recuerdos de la niñez:

Envolviendo los gallos del peón o el obrero
 enrollada y crujiente en el “taco” norteño,
 gustoso baúl para el repollo y la carne mechada,
 saltas para todo el abecedario del sabor,
 abres insospechadas puertas
 al placer y al recuerdo
 y te meces en todas las infancias,
 en todos los comales de la patria,
 herencia que dejaron los abuelos vencidos (1997,
 p. 102)

En este poema se mezcla tanto el aspecto político como el aspecto social y cultural alrededor de la creación de este maravilloso complemento culinario, el cual se encuentra

en casi todas las casas de los costarricenses acompañando las comidas habituales.

La comida es cultura y el estudio de estos poemas que se centran en el maíz se convierte en una herramienta valiosa para el conocimiento etnohistórico y la comprensión de la vida no solo de los costarricenses sino de los pueblos mesoamericanos donde este ingrediente es fundamental para la dieta diaria. Julieta Dobles logra, por medio de estos dos poemas, presentar diversos aspectos de la cultura y cocina criolla costarricense. Los mismos escritos han permitido explorar temas históricos, económicos, sociales y culturales. Lo maravilloso de estos poemas es que la escritora los ha presentado de una manera amena y sencilla sin que por ello perdieran el poder de comunicar una temática seria y bien planteada. Se puede apreciar lo esencial de muchos aspectos que están unidos a la esencia del ser costarricense.

VI. Conclusión

No se puede concluir sin destacar el trabajo poético que han realizado los jóvenes poetas del siglo XXI, quienes continúan apreciando el maíz como elemento identitario y que publican, con frecuencia, en formatos no tradicionales de tipo digital. El poeta mexicano Juan Gregorio Regino, representante de la literatura indígena mazateca, describe que “El maíz [...] es nuestro corazón que germina y crece, es el pozol, es la tortilla, es el mundo, es la vida” (Esteva, 2003, p. 9). El salvadoreño Adolfo Payés, por su parte, relaciona al maíz con el mito de la creación en “Popol Vuh. Soy un grano de maíz”, poema que aparece en su página de blogspot. En la primera parte del poema presenta la llegada de los conquistadores blancos que trajeron “represión, genocidio / tortura” (2009). Continúa describiendo el menosprecio que sufren aquellos que viven del maíz: “Mestizo color miseria / Sandalias / barro, mi despertar” (2009). Es claro que la voz poética expresa su descontento por el aislamiento y desprecio que sufre en la sociedad por su condición social, racial y económica, pero no por ello deja de luchar en su diario vivir. A pesar de la discriminación y opresión que sufren los campesinos, el poeta termina con un tono positivo, de lucha y esperanza: “Vierito en mi caminar / sol / esperanza / lucha” (2009).

Ana María Gómez publicó el poema “Somos Maíz” también en su blogspot *La Página de Penélope* donde, como varios de los otros poetas, establece un paralelismo entre el crecimiento de la planta de maíz con la creación del ser humano. Además de que el maíz es alimento de los hombres, también permite el florecimiento de las sociedades humanas. El “nosotros” que domina el poema indica que el maíz es parte integral de la persona y la comunidad:

Grano de sol que se transforma
 en la roja sangre que corre por tus venas.
 Y la vida dijo: “sea maíz”
 y aparecieron los sueños
 en forma de mujer y de hombre.
 Somos maíz y sol y vida (2009)

Asimismo, la ecuatoriana Marietta Cuesta Rodríguez deja clara la conexión Hombre-maíz en un poema con, precisamente, ese título. La voz poética empieza por ensalzar los varios tipos de maíz que son el sustento de los seres humanos, y también son la semilla de la próxima cosecha: “Hombre-Maíz-grano Moreno Blanco Rubio, / derroche de sustento y de semilla” (2012). El campesino pone toda la esperanza en su sembradío de maíz, luchando con los vaivenes del tiempo: “Oro de pan, fecundo huerto, aparcelado en hojas de esperanza” (2012). Este hombre que vive de la tierra es uno con el maíz, y refleja las “costumbres milenarias” de sus ancestros, que como él vivieron de la cosecha: “fecundo generoso / extensión de la tierra por tu savia” (2012).

Por último, el poema del costarricense Arturo Navarro Solano “La Virgen del maíz” ganó el segundo lugar en un concurso para conmemorar el día de la poesía en Costa Rica, y fue publicado en *Libro de poemas costarricenses* (2015). Los poetas enviaron sus trabajos respondiendo a la pregunta “¿Qué es o qué significa para vos ser costarricense?” El poema de Navarro Solano indica claramente cómo el maíz está en el centro de su identidad nacional. En él, contrasta la Costa Rica indígena de los bribris y los cabécares con la sociedad contemporánea, dominada por el imperialismo cultural norteamericano y

el ritmo frenético de la vida moderna que aísla y oprime al individuo:

Vos sos la Virgen del Maíz
 Y a mí también me han mentido
 Aturdido siempre al televisor
 Practicando mi acento americano en mi clase de
 Inglés (2015, p. 5).

El poeta hace referencia a la Virgen de los Ángeles, patrona de Costa Rica, a la que él llama Virgen del maíz, con la que la voz poética se identifica y le pide que abandone catedral de piedra construida por los hombres blancos donde se encuentra prisionera y regrese a sus raíces ancestrales indígenas: “Virgencita del Maíz, salí de tu catedral, / volvé a tu piedra primitiva” (2015, p. 5)

Como se ha demostrado en este trabajo, el maíz aún conserva un lugar preponderante en las sociedades mesoamericanas, a pesar del menosprecio que ha confrontado en las sociedades modernas por presiones económicas del mundo globalizado. Se ha dado un acercamiento al maíz desde una perspectiva multidisciplinaria que permitió analizar diferentes dimensiones del maíz a nivel cultural, religioso, social y literario. También se investigaron las tradiciones gastronómicas que muchos pueblos están luchando por conservar, frente a la globalización alimenticia que privilegia ciertos alimentos y desdeña otros. Finaliza la investigación con el acercamiento literario. A lo largo de todo el siglo XX el maíz se consolidó como fuente de inspiración para los poetas latinoamericanos que comprendieron y exaltaron el valor de este humilde grano para la supervivencia de los pueblos indígenas de todo el continente. La presencia de este producto en la obra de jóvenes poetas en el siglo XXI demuestra la relevancia que el maíz sigue teniendo en la poesía y en la sociedad actual.

VII. Bibliografía

- Asturias, MA (1950). *Hombres de maíz*. Editorial Losada.
- Bonfil Batalla, G (1982). Presentación. *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*. Museo Nacional de Culturas Populares.
- Chacón Lizano, M (27 de septiembre de 2017). *Evolución del cultivo de maíz en Costa Rica. Oficina Nacional de Semillas de Costa Rica*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <http://ofinase.go.cr/certificacion-de-semillas/certificacion-de-semillas-de-maiz/evolucion-cultivo-maiz/>
- Cervantes, E (11 de diciembre de 2015). *Abigail Mendoza: cocina tradicional zapoteca con misticismo y sabor. Revista Ciento Uno*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de https://issuu.com/revistacientouno/docs/11_de_diciembre_de_2015_edicion_1_2
- Chavarría, G (1997). La voz femenina de la patria (Introducción). *Costa Rica poema a poema: un recorrido por el alma secreta de la patria*. Editorial de la Universidad Estatal a Distancia.
- Colegio Corralillo (24 de julio de 2014). *El festival de la tortilla. SICULTURA. Sistema de Información Cultural Costa Rica*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <https://si.cultura.cr/expresiones-y-manifestaciones/el-festival-de-la-tortilla.html>
- Coralina, C. (2009). Oração do Milho: Introdução ao Poema do Milho. *Sirena: poesía, arte y crítica*, 1, 43-46.
- Cuesta Rodríguez, M. (8 de junio de 2012). Hombre-Maíz. *Sociedad Venezolana de Arte Internacional*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <http://sociedadvenezolana.ning.com/profiles/blog/list?tag=HOMBRE-DE-MAIZ.Marieta-Cuesta-Rodriguez>
- Dobles Yzaguirre, J (1997). *Costa Rica poema a poema: un recorrido por el alma secreta de la patria*. Editorial de la Universidad Estatal a Distancia.
- Duberrán, CR (1973). *Poesía contemporánea de Costa Rica. Antología*. EUCR.
- Esteva, G., y Marielle, C. (2003). *Sin maíz no hay país*. Museo Nacional de Culturas Populares.
- Galicia García, G. (2003). Presentación. *Sin maíz no hay país*. Museo Nacional de Culturas Populares.
- Gómez, AM (18 de marzo de 2009). *Somos maíz. La página de Penélope*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <http://paginadeanamariagomez.blogspot.com/2009/03/somos-maiz.html>
- Guido Obando, MJ (2017). *Maíz: semilla de vida. La base cultural, popular y familiar de la cocina tradicional de nuestro pueblo. Recetario de comidas tradicionales cruceñas a base de maíz*. Dirección General de Cultura del Ministerio de Cultura y Juventud.
- Gutiérrez González, G. (2003). *Memoria científica sobre el cultivo del maíz en Antioquía*. Fundación Editorial Epígrafe.
- Hernández García, MG (21 de octubre de 2017). La milpa totonaca: espacio de encuentro entre animales, dioses y hombres. *La Jornada del campo # 121*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <https://www.jornada.com.mx/2017/10/21/cam-totonaca.html>
- La Nación (23 de enero de 2013). El maíz, patrimonio cultural y natural de Costa Rica. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <https://www.nacion.com/el-pais/patrimonio/decretan-al-maiz-como-patrimonio-cultural-de-costa-rica/QZHD4MULNVAC7P5JDFG2LXSUWQ/story/>

- La República (26 de julio de 2014). Costa Rica declara al maíz como patrimonio cultural. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <https://republica.com.uy/costa-rica-declara-al-maiz-como-patrimonio-cultural/>
- López Velarde, R. (1994). *La suave patria y otros poemas*. Alianza Cien.
- Loría, MF (29 de junio de 2016) El maíz: materia prima de tradiciones e historias. *Red Cultura*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <https://redcultura.com/front/noticias2.php?ref=1/>
- Mann, C. (2006). *1491, New Revelations of the Americas Before Columbus*. Vintage.
- Meza, CA (2014). Introducción: Comida, cultura y política. *Revista Colombiana de Antropología*, 50 (2), 1-3.
- Mistral, G. (1938). El maíz. *Desolación. Ternura. Tala. Lagar*. Editorial Porrúa.
- Monge Alfaro, C. (1982). *Historia de Costa Rica*. Librería Trejos.
- Morales, R. (2015). *La cultura de la comida*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <https://moralesrosi.wordpress.com/investigacion/la-cultura-de-la-comida/>
- Ovalle López, W. (1952). Padre Nuestro maíz. *Poema en cuatro estancias*. Grupo Americanista de Intelectuales y Artistas de Guatemala.
- National Geographic (10 de octubre de 2017). Los Reyes Católicos reciben a Cristóbal Colón. Recuperado el 30 de enero de 2021 de https://historia.nationalgeographic.com.es/a/reyes-catolicos-reciben-a-cristobal-colon_7162
- Navarro Solano, A. (2015). La Virgen del maíz. *Libro de poemas costarricenses*. Fundación Parque La Libertad.
- Neruda, P. (1957). Oda al maíz. *Tercer libro de las Odas*. Losada.
- Nikolic, M. (2015). El cuestionamiento del estilo de vida moderno en el contexto de la construcción y expresión de identidades por medio de los hábitos de consumo en Costa Rica. *Istmo* 27-28, 1-22.
- Ortiz Cubero, L. (24 de enero de 2020). Buscan potenciar conservación y uso de maíz criollo. *UNA Comunica*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de <https://www.unacomunica.una.ac.cr/index.php/enero-2020/2812-buscan-potenciar-conservacion-y-uso-de-maiz-criollo>
- Payés, A. (11 de octubre de 2009). Popol Vuh. Soy un grano de maíz. Recuperado el 30 de enero de 2021 de apayess.blogspot.com
- Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché* (1968). Fondo de Cultura Económica.
- Ramírez Argüello, K. (25 de julio de 2020). Con todo el sabor guanacasteco. *Radio Pampa Perfil*. Recuperado el 30 de enero de 2021 de https://www.facebook.com/watch/live/?v=953118748538046&ref=watch_permalink
- Regino, JG (2007). Nuestro corazón. Poesía mazateca. Escritores en lenguas indígenas.
- Román, JW (1999). *La cocina nicaragüense*. Fundación Calmecac.
- Ross González, M. (2010). *Entre el comal y la olla. Fundamentos de gastronomía costarricense*. Editorial Universidad Estatal a Distancia.
- Sánchez Corrales, VM (2006). Léxico relativo al ámbito del tamal en Costa Rica. *Káñina, Revista Artes y Letras*, XXX, 191-197.
- Sánchez, J., y Mayorga, G. (1994). *Se' Siwá. Nuestras tradiciones. Costumbres y tradiciones bribris*. Editorial de la Universidad de Costa Rica.

Sepúlveda, M. (2014). Para una entrada en la imaginación poética alimentaria chilena. *Revista Chilena de Literatura*, 86, 199-213.

Serrano Vargas, D. (2017). *Mini-enciclopedia de los territorios indígenas de Costa Rica. Tomo 1 Los bribris y cabécares*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.

Serrano Vargas, D. (2017). *Mini-enciclopedia de los territorios indígenas de Costa Rica. Tomo 6 Los chorotegas de Nicoya y Hojancha*. Ministerio de Educación Pública de Costa Rica.