

El mensaje de la mazorca Totik

Juan Carlos Caballero Salinas

Centro Académico Regional Chiapas, Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Prolongación avenida Benito Juárez, Rancho La Concordia. C.P. 30400. Cintalapa, Chiapas, México.
<https://orcid.org/0000-0002-3290-2274>

***Autor de correspondencia:**

jccs.uaaan@gmail.com

Palabras clave:

Agricultura campesina, Chiapas, Maíces nativos, Totik.

Recibido:
26/02/2024

Aceptado:
28/03/2024

Publicado:
30/03/2024

Como cualquier otro día soleado, me encontraba trabajando en mis parcelas experimentales, cuando decidí reposar bajo la acogida y fresca sombra de un árbol de pochota¹ (*Ceiba aesculifolia*); mientras descansaba, cerré los ojos por un instante. De repente se empezó a mover una planta vigorosa, de la cual se desprendió un objeto pequeño. Este comenzó a avanzar hacia donde estaba recostado, conforme lo hacía, me di cuenta de que poco a poco cobraba vida. Cuando estaba cerca de mí la tomé con mi mano, al sentirla noté que tenía una temperatura caliente y una textura granulada. Decidí sentir su olor, el cual me transportó a imaginar unas deliciosas tortillas. Finalmente, no pude resistir a probarla, cuando me di cuenta que se trataba de una hermosa y agradable mazorca de granos pigmentados de color morado².

La mazorca, muy emocionada, me contó que pertenecía a la raza de maíz nativo Olotillo, endémica del sureste del México, y me dijo que se llamaba Totik, cuyo nombre provenía de la cultura de los campesinos Totikes, del municipio de Venustiano Carranza, Chiapas. Se encontraba muy inquieta, mientras sonreía me dijo que la planta de maíz había sido domesticada por campesinos de Mesoamérica, y su pariente más cercano era la planta silvestre denominada teosintle. Además, me expresó que en México existen 59 razas de maíz distribuidas a lo largo y ancho del país, las cuales presentan diferentes características como: textura, color de grano, tamaño de la mazorca y de la planta. Me continuó di-



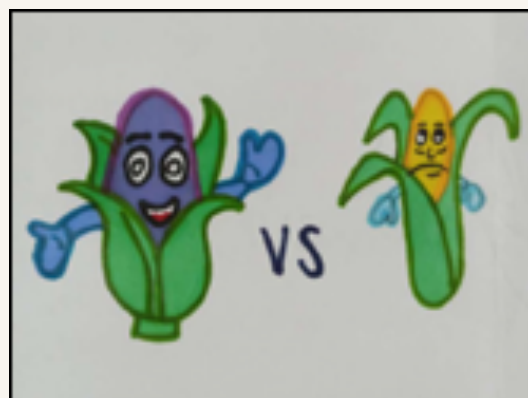
¹ La pochota o ceiba es uno de los árboles más emblemáticos de Chiapas, en la creencia popular es catalogado como un árbol encantado, debido a que existen mitos a su alrededor e incluso en la cosmovisión de los pueblos prehispánicos.

² La tonalidad del color depende del contenido de los compuestos fenólicos presentes en el endospermo y las antocianinas en el pericarpio de los granos de maíz.

ciendo que los maíces nativos son parte importante de la dieta de los mexicanos, pues que de sus granos se derivan una serie de alimentos como tortillas, tamales, tostadas, atoles, entre otros. También, me comentó que algunas investigaciones han indicado que las mazorcas pigmentadas como ella, poseen propiedades benéficas la salud de los humanos, ya que las antocianinas (pigmentos naturales solubles en agua) están asociadas a la prevención de padecimientos, como el cáncer³.

Después de unos segundos de silencio, con gran conmoción -se le notaba la alegría en el brillo ojos- me expuso que estaba lista para que la cosechara, porque había llegado a su madurez fisiológica; es decir, había pasado de una mazorca llena de granos lechosos (elote) a granos secos, y estaba preparada para continuar con su legado ancestral. Se encontraba muy agradecida por haberla sembrado, cuidado de las hierbas de su alrededor y protegido de las plagas y enfermedades.

Finalmente, me impactó su despedida, pues lo último que dijo fue que compartiera un mensaje muy importante con los campesinos e investigadores: los maíces nativos son un patrimonio biocultural y el sustento de miles de familias de comunidades rurales, por lo que me pidió recordarles que no permitiéramos sea desplazada por maíces transgénicos, los cuales pondrían en riesgo la soberanía alimentaria y darían lugar a multitud de efectos negativos imprevistos⁴. Incluso mencionó varias ventajas de los maíces nativos frente a las semillas transgénicas, como la adaptación a diferentes micronichos ecológicos y condiciones climáticas limitadas, así como mínimos requerimientos de insumos externos. Cuando abrí los ojos, de manera efímera Totik había desaparecido, y proseguí con mi ardua labor.



³ Bello-Pérez, L. Arturo, Camelo-Méndez, Gustavo A., Agama-Acevedo, Edith, & Utrilla-Coello, Rubí G. (2016). Aspectos nutraceuticos de los maíces pigmentados: digestibilidad de los carbohidratos y antocianinas. *Agrociencia*, 50(8), 1041-1063.

⁴ Véase el texto *El maíz en peligro ante los transgénicos: un análisis integral sobre el caso de México* / Elena R. Álvarez-Buylla, Alma Piñeyro (coordinadoras). – México: UNAM, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, https://conahcyt.mx/cibiogem/images/cibiogem/Documentos-recopilatorios-relevantes/El_maz_en_peligro_ante_los_trans.pdf