

Maíz Chamí o Chococito

El maíz ancestral del Pueblo Emberá





Trabajo de investigación realizado 2017
Semillero de Investigación Intercultural
Institución Educativa San Antonio del Chamí, Mistrato-Risaralda

Esta publicación contó con el apoyo de:



ISBN: 978-958-57546-4-5

Primera edición: junio de 2018

© FUNDACIÓN SWISSAID
Calle 26A Bis B No. 3-81, Of. 301,
Edificio La Raqueta, Bogotá, D.C.
Teléfono: 57 - 1 3413153
Email: swissaid@swissaid.org.co
<http://semillasdeidentidad.org/>
<http://swissaid.org.co>

Fotos: Henry Rincón

Diagramación e impresión:
Editorial El Búho Ltda.
Cra. 15 N° 54-32 Int.: 2 Tel.: 2551521
Bogotá, D. C.

Maíz Chamí o Chococito

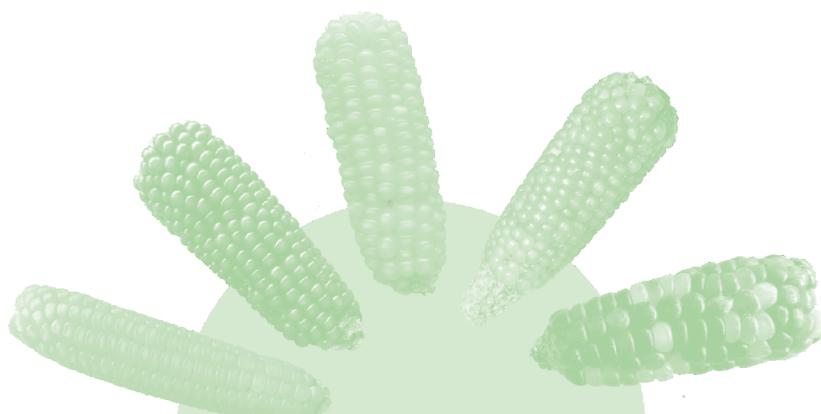
El maíz ancestral del Pueblo Emberá





Contenido

	Pág.
Prólogo	3
Presentación	4
Poesía "Del maíz Chamí"	5
Ubicación.....	6
El pueblo Emberá Chamí	7
Características del maíz Chamí o Chococito.....	8
El sistema de producción tradicional de maíz de la comunidad Emberá Chamí de San Antonio del Chamí, Risaralda	9
La diversidad de maíces ancestrales de los Emberá Chamí	15
Maíz Chamí, cosmovisión del pueblo Emberá	17
Maíz Chamí, alimento ancestral	20
Bibliografía.....	20





Prólogo

Este documento es un esfuerzo para visibilizar el trabajo de generaciones de agricultores campesinos, indígenas y afros por conservar nuestras semillas, especialmente de maíz en Colombia.

El maíz chococito es un patrimonio del pueblo Emberá, que habita la región del pacífico colombiano, el cual tiene unas condiciones especiales por estar adaptado a condiciones de altas precipitaciones e inundaciones. Es además un maíz que crece casi de manera silvestre, proporcionando unas condiciones únicas de adaptación a los sistemas de producción en selvas tropicales.

En el diagnóstico de maíces criollos de Colombia realizado por la Campaña Semillas de Identidad en 2012, se ha establecido el maíz chamí como uno de los maíces más representativos a conservar y recuperar.





Presentación

El presente trabajo se enmarca en una labor educativa de investigación propia de un grupo de estudiantes indígenas, mestizos y afros del grado 10° de la Institución Educativa la Inmaculada del corregimiento de San Antonio del Chamí, en el municipio de Mistrató, Departamento de Risaralda, cuyo rector es el señor Jorge Hugo Carvajal Berrio.

El trabajo se hizo a partir de los conocimientos recolectados en el Resguardo Emberá Unificado del Rio San Juan, por los estudiantes del Semillero de Investigación Intercultural durante el periodo escolar del año 2017 y fue complementado y editado por el profesor Henry Rincón García, en el área de agroecología, que orienta en dicha Institución educativa, la cual tiene una articulación con el SENA, en técnico en sistemas agropecuarios ecológicos y contó con el apoyo de la Campaña Semillas de Identidad como continuación del proceso de diagnóstico de los maíces criollos de Colombia.

Esta publicación es un esfuerzo por sistematizar el trabajo milenario de creación de las semillas por parte de las comunidades indígenas, específicamente valorar el legado del pueblo Emberá con el maíz Chamí o Chococito, el cual está en peligro de extinción por modelos de agricultura que desconocen los ecosistemas donde han sido creados y las culturas que aún los conservan.



Anderson, Deicy Johana,
Yuli Alejandra, Nancy Paola y Yimy.



Del maíz Chamí

Carlos Botero

*Pequeño y feculento grano,
que, acompañado de barbas ondeantes,
al viento lanzas suspiros semejantes
a los que emite el bosque soberano.*

*Al indio diste por siglos alimento,
y cuando llegó el hidalgo sin clemencia,
lo acompañaste en tiempos de tormento
para que así le hicieras resistencia.*

*De honor invitado a fiestas de cusumbos,
de loros, ardillas y muchos animales
y en tu afán de remediar tus males,
miras ahora en diferentes rumbos.*

*Genética fuerte tomaste del Embera
al que alimentaste por siglos muy paciente,
y hoy te mueves de climas bien ardientes
a donde quizás tu salvación espera.
Yaces ahora escondido y moribundo
en espera de un golpe del destino
en su afán financiero nauseabundo
te lo de algún técnico mezquino.*

*Pero si en tu cruel destino no hay disputa,
y la internacional codicia del Monsanto
sobre ti ponga noche y negro manto,
¡Que Minerva misma te sirva la cicuta!*

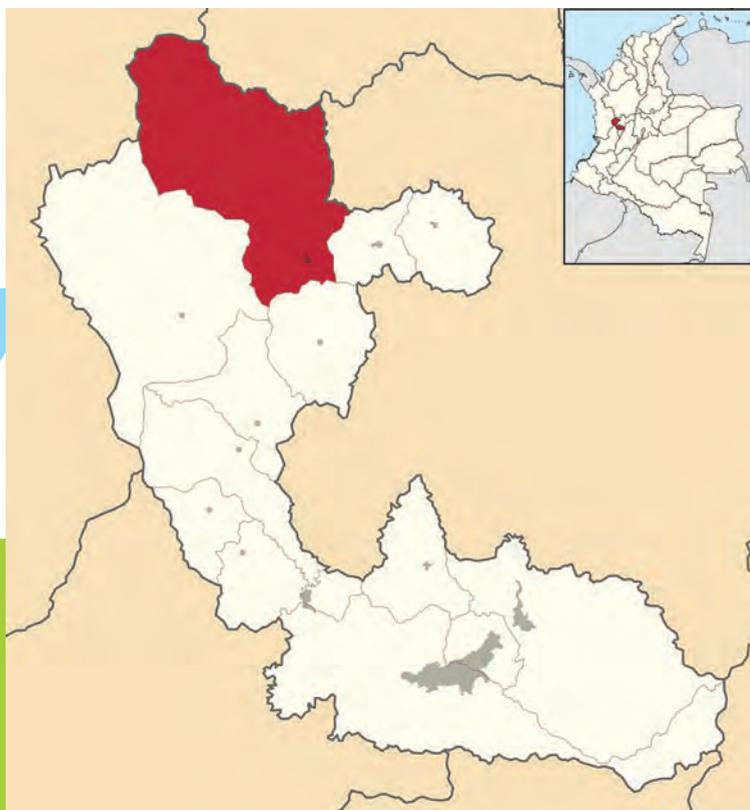




Ubicación

San Antonio del Chamí es un corregimiento ubicado al nororiente del Municipio de Mistrató, en el Departamento de Risaralda. El municipio de Mistrató tiene un clima húmedo tropical, con lluvias entre 4.800 y 5.800 mm anuales. La cabecera se encuentra a una altura de 1.518 msnm y tiene una temperatura promedio de 19 °C. La población total del municipio es de 16.185 habitantes.

Las comunidades indígenas de la etnia Emberá Chamí habitan en dos resguardos: Gran Resguardo Unificado del Río San Juan, que tiene una extensión de 25.366 hectáreas, creado mediante resolución No.23 del 23 de mayo de 1995, con una población de 5.827 habitantes y el Resguardo Emberá Chamí Las Lomas, con una población de 660 habitantes.





El Pueblo Emberá Chamí¹



Los emberá chamí “fueron en sus orígenes un grupo nómada dedicado a la caza, la pesca y la recolección” (Vasco, 1973). Los resultados de las investigaciones sobre los emberá chamí, emberá katío, emberá dódiba, eperara siapidara establecen que todos compartieron una historia común y por ende características semejantes. Dentro de los emberá también existen las denominaciones de dobida, óibida y eyadiba, las cuales responden más a las zonas en las que se localizan los diferentes grupos embera, dobida (hombres de río), los óibida (hombres de selva) y los eyadiba (hombres de montaña).

En tiempos prehispanicos los emberá se conocieron como indígenas “chocó” o “chocoes”, y compartieron la lengua nativa, la cosmovisión jaibaná, la movilidad territorial, el gobierno no centralizado, la cultura selvática y la estructura social, que radica en unidades familiares la base de su sociedad y en unidades sociales más amplias, el desempeño de diversas actividades (Ulloa, 1992).

El pueblo Emberá Chamí se concentra en el departamento de Risaralda, en donde habita el 55,1% de la población (16.023 personas). Le sigue Caldas con el 24,8% (7.209 personas) y Antioquia con el 7,3% (2.111 personas). Estos tres departamentos concentran el 87,1% poblacional de este pueblo. Los emberá chamí representan el 2,1% de la población indígena de Colombia. La población Emberá en Colombia asciende a cerca de 200 mil personas.

El idioma Emberá es hablado por todas las comunidades de este pueblo, el más disperso de Colombia, pues habita territorios en los departamentos de Córdoba, Antioquia, Chocó, Valle, Cauca, Nariño, Meta, Caquetá, Huila, Putumayo, Caldas y Risaralda. Se identifican claramente al menos tres variantes dialectales (formas regionales de hablarlo): siapedé, Chamí y Katío.

¹ <http://observatorioetnicocecoin.org.co/cecoin/files/Caracterizaci%C3%B3n%20del%20pueblo%20Embera%20Cham%C3%AD.pdf>



Características del maíz chamí o chococito:

Altura de la planta: 1,50 y 1,80 metros de altura

Número de mazorcas por planta: entre 1 y 3 mazorcas por planta

Forma de la mazorca: cónica

Largo de la mazorca: 15 a 18 centímetros

Forma y tamaño de los granos: redondeados, pequeños

Color de los granos: blanco, amarillo, negro, morado o rojo.

Ciclo de cultivo: 5 a 6 meses.

Producción (sembrado): 200 a 250 kilogramos por almud (16 kilos).





El sistema de producción tradicional de maíz de la comunidad Emberá Chamí de San Antonio del Chamí, Risaralda

El cultivo del maíz chamí o chococito se desarrolló en ecosistemas pluviales de selva tropical, en regiones con precipitaciones superiores a los 8.000 mm anuales, uno de los más lluviosos del mundo, en la Costa Pacífica colombiana. Esto lo hace un maíz con características especiales por su capacidad de crecer en condiciones silvestres y soportar inundaciones. El Maíz Chami se cultiva en el Cañón del río San Juan, en municipios como Mistrató, Pueblo Rico, Tadó y en el corregimiento de Santa Cecilia. Este maíz está presente en el Chocó, asociado a climas cálidos en altitudes que van desde los 200 a los 1.500 m.s.n.m. En la actualidad es un maíz escaso.





El sistema de producción tradicional se ha denominado de socola (roza), tumba y pudre o tapao porque el suelo no permite ser quemado por la alta humedad. En éste sistema se abren claros en el bosque donde el maíz se riega al voleo, el rastrojo bajo se socola (corta a machete), y luego se tumban los árboles altos con hacha, dejando algunos de ellos en pie. Al cabo de dos o tres ciclos de siembra el terreno es abandonado para dar paso de nuevo al rastrojo y el monte durante un periodo de 2 a 8 años, para ser nuevamente utilizado para cultivo. Esto también le da la denominación de sistema migratorio o agroforestal. Uno de los problemas actuales de las comunidades indígenas es la falta de tierra para dejar descansar el tiempo suficiente la tierra después de cultivada, siendo los ciclos de descanso cada vez más cortos, uno a dos años. Cuando el maíz está seco se empieza a sembrar, de enero a abril y en octubre.



En promedio una familia siembra entre uno y dos almudes de TIERRA por cada semestre, teniendo dos cosechas al año. Un almud corresponde a «48 pares de dos» es decir 48 manos cada una de 4 mazorcas para un total de 192 mazorcas, cuyos granos son regados en un almud de tierra, correspondiente a 6.400 m². Se ha calculado que una hectárea de maíz chococito produce entre 600 y 1.000 kilos de maíz.

El Maíz Chamí en Mistrató se siembra en dos formas; sembrado y regado, el tipo de suelo puede ser cualquiera con un clima templado, cuando se siembra el maíz Chamí, se limpia un tajo (área de terreno), se hacen los huecos (con un palo denominado chuzo) y con una distancia de un metro, entre cada hueco van 2 ó 3 granos de maíz.





La forma de siembra de regado es limpiar el lote y sin hacer ninguna otra cosa se tira el maíz Chamí por puñados hacia el lote que se va a sembrar; para no perderse con esta forma de riego se hacen trochas o se va marcando el tajo con señas en los palos. El maíz Chamí es bueno regarlo en luna creciente para que se le salga la madera, y en luna menguante es bueno sembrado por que la planta cuando va creciendo no se arranca mucho, los meses pueden ser en los que caigan las fases de la luna ya sea menguante o creciente. Esto se hace con fases de la luna porque de esta forma saben cómo va a ser mejor la producción de la siembra. La siembra también se realiza en los meses de marzo y septiembre.

El ciclo de producción es de 5 - 6 meses hasta que está seco el maíz. Para germinar el maíz chamí se demora 8 días en los cuales ya está saliendo el tallito, a los 2 meses y medio o 3 meses la mata de maíz ya está espigando, a los 4 meses y medio ya está por cosechar algunas mazorcas, que en chócolo es cuando el maíz está empezando a endurecer.

En los resguardos emberas el maíz se siembra al voleo asociado con el frijol chengue o tierrero de tallo, el cual se enreda en el maíz.

El gusano ataca la mata en el momento en que la caña de la mata de maíz empieza a engrosar y cuando este maíz espiga y echa su mazorca los gusanos también la atacan introduciéndose por sus capachos hasta llegar al grano y empezar a comerlo, las partes por las que va comiendo el gusano se va pudriendo.





Las loras, son aves que se conocen por dañar los cultivos normalmente de cualquier clase de maíz, cuando la mazorca empieza a crecer y está en chόcolo las loras empiezan a ir a los cultivos y cuando ya el cultivo tiene sus mazorcas duras, muchas loras atacan el cultivo por lo que los dueños de los cultivos previenen poniendo muñecos colgados en los cultivos que llaman espantapájaros o van en el día a hacer ruidos en el tajo para espantarlos o con pólvora las pueden ahuyentar desde lejos. El maíz también es atacado por ardillas, guaguas, cusumbos, perro de monte, tatabros, etc.

El maíz se **cosecha** seco o antes, dependiendo del clima, en luna menguante, a fin de prevenir el daño por gorgojos. El maíz lo cosecha el dueño, en el caso de los mestizos (campesinos), algunos pagan a jornaleros para que lo hagan, en el caso de los indígenas por lo general siembran por familias en minga y de la misma forma lo cosechan. La producción es destinada principalmente para el autoconsumo de la familia y la alimentación de aves y cerdos. Una porción para la venta a razón de \$1.000 por kilo de maíz.

Luego de ser cosechado es llevado a un lugar llamado casilla para secarlo al sol para que tueste más o las mazorcas son llevadas a estopas o telas y en los días soleados son sacados al sol y de esta forma se logra que el maíz obtenga su nivel de secado adecuado, pero por prevención es más recomendable no dejar el maíz amontonado mucho tiempo en un lugar. En el tiempo en que está chόcolo no tiene riesgo de gorgojo, pero cuando empieza a secar, que ya está totalmente duro, tiene el riesgo que le dé gorgojo.

El almacenamiento tradicionalmente se hace colgando las mazorcas con capacho arriba del fogón, donde les de humo, pero también son almacenadas las mazorcas amontonadas en un sitio de la vivienda, con el capacho o cáscara de la mazorca. Algunas personas aplican ceniza y salvia blanca.





Actualmente instituciones como las corporaciones ambientales vienen haciendo algunos tímidos intentos por rescatar este cultivo incentivando a los embebas con la entrega de semillas de maíz chamí y frijol cosechados en algunos resguardos del choco.

En la Institución Educativa se continúa este trabajo de investigación y acción sembrando en las huertas orgánicas todas las variedades del maíz chamí. Al mismo tiempo se siembran otras variedades como diente caballo, palmira, aguja, ojo de tigre y capio. Se ha observado que el maíz chamí no se cruza con ningún otro maíz, solo con el mismo.

Los cultivos en la huerta orgánica de la Institución Educativa son abonados con agroplus y biopreparados a base de estiércol de vaca, melaza, ortigas, roca fosfórica, suero y elementos menores. También se hacen controles artesanales de insectos y enfermedades con trampas artesanales y aplicaciones a base de ajo, ají y penca sábila.



Estudiante: Valentina Posada.



“Soy propietario de la finca “La Argelia” en la vereda Mampay, municipio de Mistrató, Risaralda, al occidente de Colombia, cerca de la reserva indígena Emberá Chamí. Animado por mi amigo Henry Rincón y su grupo ecologista, quienes trabajan intensamente para recolectar y salvaguardar semillas nativas, sembré un kilogramo de maíz Chamí que Henry consiguió en las reservas indígenas de la región cálida del río San Juan”.

“El día 20 de agosto de 2015, se regó (“ventiao”) el kilo de maíz después de socolar. Luego se tumbó el rastrojo encima del maíz. A pesar del fenómeno del niño y sus pocas lluvias, el maíz creció en mi finca de clima frío y húmedo, a 1.600 m de altura y sin ser abonado, aporcado ni desyerbado. Para el 20 de enero de 2016, ya había mazorcas, las cuales fueron dejadas en su mata en medio del rastrojo, como alimento de los animales silvestres tales como loros, ardillas y cusumbos. Un mes más tarde en febrero, se recogió el restante, solo dos kilos de maíz, el cual se resembro en el mismo lote. Me doy por bien servido, pues se cumplió la meta de mantener la semilla viva y alimentar los animales del monte y próximamente poder regalar semilla a mis amigos”.



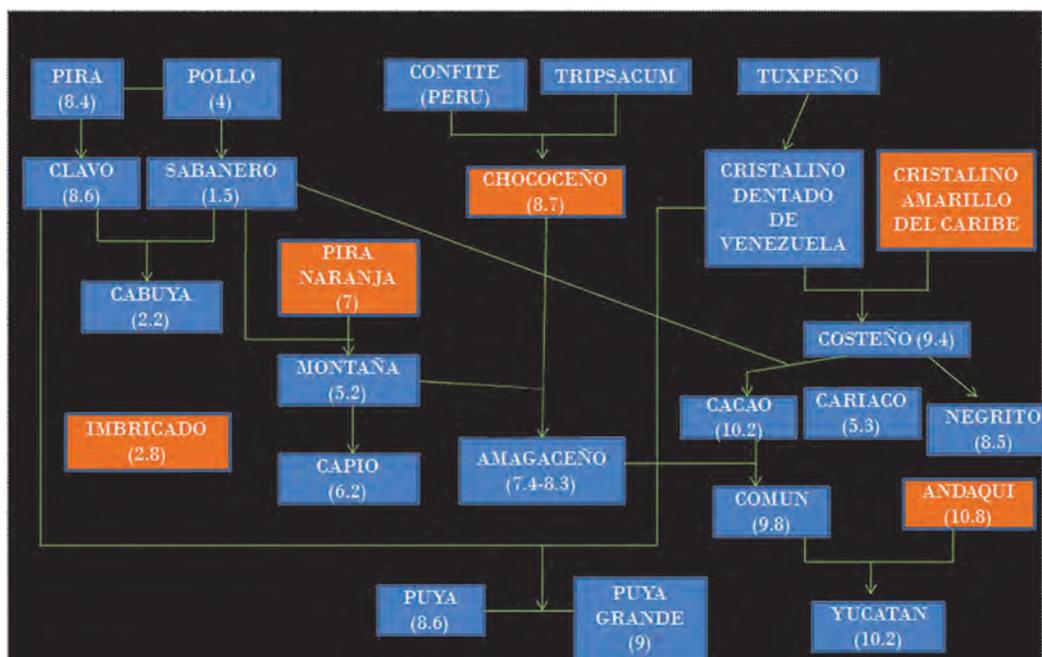


La Diversidad de maíces ancestrales de los Emberá Chamí



FIG. 80. Chococeno is grown under extremely primitive conditions in the western coastal region of Colombia. It is believed to be the product of hybridization with *Tripsacum*.

En Colombia se han identificado según Roberts et al (1957) 23 razas de maíces. Sin embargo en 2016 estudios de la Universidad Nacional de Colombia sede Palmira se describen 30 razas (7 nuevas). Ver figura.



Origen y evolución de las razas de maíz en Colombia según Roberts et al (1957)
 (*) Numero de nudos cromosómicos



El maíz chococito, indio o chamí es considerado una raza híbrida entre un maíz primitivo que es el *Tripsacum* y una variedad introducida, el Confite. Se sabe que el Chococito ha tenido influencia en las demás razas colombianas, ya que al parecer es ancestro de la raza Amagaceño, Común y Yucatan. Una característica importante de los maíces primitivos es el macoyamiento, o sea la posibilidad que una planta tiene de desarrollar varios tallos desde el suelo. Esta es una característica muy importante del maíz chococito que se ha ido perdiendo con la domesticación y cruzamiento de los maíces.

Patiño (1964) afirma que el chococito es una de las razas de maíz más primitiva entre las conocidas, no solo por su morfología (plantas retoñadoras, mazorcas pequeñas, con granos pequeños, cristalinos, reventadores o harinosos), sino además por el sistema usado para su propagación, en el cual la intervención del hombre es mínima.

En Colombia el área de distribución del Chococito es de unos 80.000 km², de los cuales la mitad pertenecen al departamento del Chocó y el resto a Antioquia, Valle del Cauca, Caldas, Cauca y Nariño. En Ecuador se encuentra en toda la provincia de Esmeraldas y en una porción en Pichincha. En Panamá el área es mucho más reducida y dispersa. (Patiño 1964).

Una planta de maíz adulta puede medir de un metro y medio hasta 2,5 metros, todo depende del tiempo en que se sembró, su forma de siembra y el cuidado que haya tenido durante todo su desarrollo. Una planta produce entre 2 y 3 mazorcas.

Maíz en idioma emberá se pronuncia "be". Y los maíces según los colores se denominan: be-paima (negro), be-purru (rojo), be-kuara (amarillo), be-torró (blanco), nejarrabé (café), vitotó (anaranjado). En algunas mazorcas vienen todos los granos combinados o en otras todos los granos vienen del mismo color. Los nombres en emberá chamí son: *faivira* (negro), *utabé* (rayado).





Maíz chamí, cosmovisión del pueblo Emberá

El maíz Chamí es y ha sido parte fundamental de la cultura Emberá, como base de su alimentación, lo consumen en aguapanela, agua, leche, chocolate, le dicen en idioma emberá “po”. Después de un proceso de tostado en vasija de barro y luego molido en molino de piedra. Hay quienes afirman que la palabra Emberá que significa gente en idioma Emberá, también significa gente de maíz.

Entre los relatos está el siguiente recogido por Miliciades Chávez en “mitos tradiciones y cuentos de los indios Chami” aparecida en el boletín de arqueología 1945. La leyenda de Colombia lo cuenta así:

“Murió una señora y su familia lloraba mucho. Entonces no había maíz en el mundo. Una señora ya muy aburrida salió a una montaña, miro al sol y habló así a su compañera: “Llegará el día de morir también”. Al rato se apareció Ancastor, ave blanca, que se volvió hombre:

“¿Por qué lloran tanto?” les preguntó; Ellas le respondieron que por la muerte de su hermana. Ancastor les dijo que no lloraran, porque ella estaba en el Bajía (cielo); y ellas manifestaron que querían ir a verla. “Yo las llevo”, les dijo. “Pero, ¿cómo?” “Cierren los ojos”. Abrió las alas y las hizo montar en cada ala, pero les advirtió que no abrieran los ojos, y las llevó al aire y llegaron al Bajía. Allí se desmontaron y siguieron a pie. Llegaron a una casa grande y encontraron a unas negras con unos senos tan grandes, que les llegaban a las rodillas. Ancastor les dijo que no les hablaran, y así siguieron hasta que encontraron mucha gente conocida, que





ya se había muerto, entre los cuales vieron a la hermana y también a un hermano que lo habían matado. Lo iban a abrazar, pero Ancastor les dijo que no. Dos días estuvieron en el Bajía”.

“A la vuelta vieron maíz y chontaduro que les pareció muy bueno; Ancastor les dijo que no llevaran ninguna fruta, porque era muy peligroso para bajarlas; pero una de ellas guardó en la boca un grano de maíz y la otra una fruta de chontaduro y Ancastor las bajó”.

“Cuando bajaron al mundo, contaron a los indios que uno se muere, pero en el Bajía se encuentra y que traían frutas de maíz y chontaduro; las sembraron y sacaron la semilla y después comieron. A todo el mundo le pareció bueno y todos sembraron y cosecharon”.





Otras historias relatan de la siguiente manera:

“El maíz es el alimento de los habitantes del mundo de abajo, los dojura, y de los jai, esencias de este mundo. El maíz mismo fue robado por los hombres al mundo de abajo, a donde pertenecía, o al de arriba según cuentan otras historias”.

“En la fiesta de iniciación de las mujeres, aquellas que las hace aptas para casarse y reproducir a los Chamí, la niña es encerrada en un pequeño cuartico dentro del tambo, donde es encerrado también un chokó mandado a hacer especialmente para la fiesta, y la niña pasa su tiempo adornándose y adornándolo. Cuando el encierro termina, cántaro y niña son sacados en andas y paseados bailando por la casa”.

“Este cántaro contiene la chicha en su “barriguita” como la mujer lleva a su hijo en el vientre. La niña guarda el chokó de su fiesta y lo lleva consigo cuando se casa. Con él se completa, puede reproducir a los Embera – chamí. Ella les da la vida. El chokó, por medio de la chicha, les da la esencia de del ser a los Embera. Chokó y mujer conforman una unidad que reproduce a la gente Embera- chamí”.

“... Por eso ... los antiguos eran los Bembera, es decir, que eran los Be-Embera, de be= maíz y Embera= gente: gente del maíz”.





Maíz Chamí, alimento ancestral

Si el maíz hace parte de la cosmovisión también hace parte fundamental de su cultura alimentaria. El maíz está presente en todas las dietas de la familia y hace parte de los rituales, actividades comunitarias y festividades del pueblo Embera. Las preparaciones con maíz chamí son: harina - Po, arepas, tortas, envueltos.

Con el maíz se hacen envueltos que son de maíz chόcolo (verde), lo muelen y lo llevan a los capachos del maíz, los amarran y los echan en agua hirviendo; también es muy tradicional la arepa de chόcolo (beká): se muele el maíz y se lleva a un sartén con poco aceite en el sartén donde se aza a fuego lento; también se hace colada de chόcolo con el maíz molido. Igualmente se hace mazamorra, colada, natilla y muteca.



Bibliografía

Agudelo, R. (2.005). Los maíces chococito, base de la autonomía alimentaria y del desarrollo cultural de las comunidades negras en la costa pacífica. (<http://www.semillas.org.co/es/los-maices-chococito-base-de-la-autonoma-alimentaria-y-del-desarrollo-cultural-de-las-comunidades-negras-en-la-costa-pacifica#>).

Arango y Zuluaga (2.005) La Raza de maíz chococoño: patrimonio del pueblo emberá del atrato medio. En Revista Semillas No. 22. (<http://www.semillas.org.co/es/revista/la-raza-de-maz-chococo-patrimonio-del-pueblo-embera-del-atrato-medio>).

CIIFAD. Thurston, D. (1.994). Sistemas de corte y cobertura: Los olvidados agroecosistemas sostenibles del trópico. En Tapado, los sistemas de siembra con cobertura. Pp. 29 – 44.

García, M. (-) El Sistema Agrario y de recolección de las comunidades emberá del Atrato Antioqueño. Economías de las comunidades rurales en el pacífico colombiano. Memorias Proyecto Biopacífico. Pp. 89 – 100.

IGAC. Mapa resguardos indígenas Colombia. 2016. (file:///C:/Users/USER/Documents/Campaña%202017/Redes%202017/Risaralda2017/_ags_map37d8f28b5ac74f888b9d2a5db4603a8e.pdf).

Ministerio de Cultura. Caracterización del Pueblo Embera Chamí. (<file:///C:/Users/USER/Documents/Campaña%202017/Redes%202017/Risaralda2017/Caracterización%20del%20pueblo%20Embera%20Chamí.pdf>).

Municipio de Mistrató. Plan de Desarrollo Municipal 2016 – 2019, por una Mistrató justa, solidaria y en paz. 238 p.





SWISSAID 

CAMBIOS
que perduran.

