



**UNIVERSIDAD  
DE ANTIOQUIA**

**Recuperación de las memorias y saberes tradicionales del maíz criollo para su  
salvuarda y aporte en la defensa de la soberanía alimentaria**

Estudio etnográfico en la vereda La Lomita, corregimiento de San Pablo, municipio de Santa  
Rosa de Osos, Antioquia

Mónica Alejandra Montoya Hurtado

Aspirante a magister en Ciencia de la Información con énfasis en Memoria y Sociedad

Asesor

Luis Antonio Ramírez Zuluaga

PhD en Filosofía

**Maestría en Ciencia de la Información con énfasis en Memoria y Sociedad**

**Escuela Interamericana de Bibliotecología**

**Universidad de Antioquia**

**Medellín- 2022**

<b>Cita</b>	(Montoya Hurtado, 2022)
<b>Referencia</b>	Montoya Hurtado M.A. (2022). <i>Recuperación de las memorias y saberes tradicionales del maíz criollo para su salvaguarda y aporte en la defensa de la soberanía alimentaria: Estudio etnográfico en la vereda La Lomita, corregimiento de San Pablo, municipio de Santa Rosa de Osos, Antioquia</i> [Tesis de maestría]. Universidad de Antioquia, Seleccione ciudad UdeA (A-Z).
<b>Estilo APA 7 (2020)</b>	



Maestría en Biotecnología, Cohorte IV.



Biblioteca Carlos Gaviria Díaz

**Repositorio Institucional:** <http://bibliotecadigital.udea.edu.co>

Universidad de Antioquia - [www.udea.edu.co](http://www.udea.edu.co)

**Rector:** John Jairo Arboleda Céspedes

**Decano/director:** Dorys Liliana Henao Henao

**Coordinador maestría:** Luis Carlos Toro Tamayo

El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Antioquia ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por los derechos de autor y conexos.

## Contenido

Introducción	6
1.Marco conceptual	7
2. La vereda La Lomita	11
3. Metodología	19
3.1 Observación:	19
3.2 Entrevistas	20
3.3 Seguimiento y documentación de la siembra	22
3.4 Organización y difusión en el blog	23
3.5 Socialización e intercambio de semillas	25
4. Hallazgos	30
5. Conclusiones	36
Para ver más anexos (fotografías, entrevistas y audios) ingresar el blog: <a href="http://comemaizcriollo.wordpress.com">comemaizcriollo.wordpress.com</a>	40
Referencias	40

## **Resumen**

El objetivo de este trabajo apunta a la recuperación de los saberes tradicionales de la siembra y usos del maíz criollo, tomando como fuente primaria las memorias campesinas de tres habitantes de la vereda La Lomita, ubicada en el corregimiento de San Pablo, jurisdicción del municipio de Santa Rosa de Osos (Antioquia). Este trabajo no solo aporta a la preservación de los conocimientos tradicionales, también brinda la posibilidad de garantizar la soberanía alimentaria y a conservar el patrimonio biocultural de este territorio. Proporciona elementos para conocer y analizar la persistencia del sistema de siembra tradicional de maíz criollo pese a los cambios en las formas de vida, de alimentación y de relación con el medio ambiente que hoy se generan en un contexto mundial. La preservación del maíz criollo y los sistemas tradicionales son fundamentales para fortalecer la memoria colectiva local y garantizar la soberanía alimentaria de las comunidades.

*Palabras clave:* maíz, saberes tradicionales, memoria, archivo vivo, relatos, soberanía alimentaria.

## **Abstract**

The purpose of this work is to recover the traditional practices of planting and uses of criollo corn, using as a primary source the rural memories of three inhabitants of La Lomita, located in the village of San Pablo, jurisdiction of the municipality of Santa Rosa de Osos (Antioquia). This work not only contributes to the preservation of traditional knowledge, but also offers the possibility of assuring food sovereignty and conserving the biocultural heritage of this territory. It provides elements for understanding and analyzing the persistence of the traditional criollo corn planting system despite the changes in lifestyles, food and relationship with the environment that are generated today in a global context. The preservation of criollo corn and traditional systems are fundamental to strengthen the local collective memory and guarantee the food sovereignty of the communities.

*Keywords:* corn, traditional knowledge, memory, living archive, stories, food sovereignty.

## Introducción

El objetivo de este trabajo apunta a la recuperación de los saberes tradicionales de la siembra y usos del maíz criollo, tomando como fuente primaria las memorias campesinas de tres habitantes de la vereda La Lomita, ubicada en el corregimiento de San Pablo, jurisdicción del municipio de Santa Rosa de Osos (Antioquia).

Se realizó a partir de un método etnográfico con enfoque biográfico-narrativo que permitió conocer las memorias campesinas del maíz criollo de pobladores de esta vereda a través de la observación participante y la entrevista, para luego construir un blog que sirva de archivo digital y mecanismo de gestión de saberes tradicionales de acceso libre y colaborativo.

Este trabajo busca aportar al estudio de la Ciencia de la Información y la Memoria a través del proceso de recuperación y comprensión de saberes tradicionales desde la creación de soportes para su documentación, circulación y activación en el tiempo. Así mismo, salvaguardar el maíz criollo como un camino hacia la soberanía alimentaria de este territorio desde el reconocimiento de saberes que fomentan la circulación de conocimientos y defienden la autonomía de los campesinos y campesinas para sembrar y consumir sus propios alimentos.

Esta investigación se realiza para optar al título de magíster en Ciencia de la Información con Énfasis en Memoria y Sociedad de la Universidad de Antioquia de la Escuela Interamericana de Bibliotecología de la Universidad de Antioquia, bajo la modalidad de profundización. Este documento es el informe final de la investigación, el cual se complementa con el producto digital tipo repositorio al que se puede acceder a través del siguiente enlace: [comemaizcriollo.wordpress.com](http://comemaizcriollo.wordpress.com)

Finalmente, este proceso de investigación ha permitido darle continuidad a procesos previos de exploración del mundo del maíz, por medio de Danta<sup>1</sup>, un proyecto madre que me abrió los ojos al mundo del maíz criollo para conocer la situación actual de este alimento ancestral en un contexto actual.

---

<sup>1</sup> Danta es un proyecto que promueve el rescate de los maíces criollos y nativos a través de la elaboración de amasijos tradicionales en la ciudad de Medellín. Instagram: @dantacocina

El proceso de gestión, documentación y difusión de la información recogida a lo largo de este proceso a través del blog [comemaizcriollo.wordpress.com](http://comemaizcriollo.wordpress.com), busca poner en la escena académica, pública, educativa y digital saberes que nos salvaran la vida, en el sentido de que es urgente repensar las formas en las que nos relacionamos con los recursos naturales, con las semillas, con los animales, con el mundo mismo y con las personas; y en los conocimientos tradicionales de estos portadores de saberes encontramos claves para un buen vivir. Creo que la forma en que hoy sembramos, circulamos, cocinamos y aprovechamos o desechamos los alimentos nos puede decir mucho de lo que somos como sociedad y es por eso que la reflexión sobre este tema es importante ponerla sobre esta mesa-blog.

Doy gracias inmensas al maíz y a quienes hoy siguen sembrando las semillas del pasado para volverlas presentes. Gracias a Don Javier, Luz Ángela, Beatriz, Yuber, Walter, Doña Amparo. Gracias a mi abuelita Herminia por dejarme el camino desyerbado y a la abuelita Victoria por transmitirme sus raíces indígenas caucanas. Gracias a Nubia Pinto “La mimi” por criarme en su cocina de puertas abiertas.

Gracias a mis padres por su amor infinito e incondicional. Gracias a mis familias Hurtado Cardona y Montoya de la Cruz. Gracias a Salve por el apoyo siempre y a mis amigas de la Nacho. Gracias a lxs parcerxs de Espora, a Melisa y Camilo de Red de Semillas Libres de Antioquia y a Rafael Mier de México.

Gracias a Luis Ramírez por el compromiso con este trabajo, a las profes Sandra Arenas, Natalia Quiceno y a lxs amigxs de la maestría. ¡Qué experiencia tan bacana!

### **1.Marco conceptual**

Los referentes conceptuales más importantes de este trabajo se presentan a continuación remitiendo a los trabajos de autores de diferentes áreas del conocimiento que contribuyeron a la comprensión y análisis de este proceso investigativo. Dentro de los conceptos claves de esta investigación se encuentran: saberes tradicionales, memoria colectiva (con las subcategorías de memoria incorporada y memoria biocultural), maíz criollo y ciencia de la información.

El maíz o *Zea Mays* –nombre científico de esta planta–, tiene su origen en Mesoamérica hace 9.000 años, momentos desde el cual el ser humano ha establecido una relación de conocimiento

y evolución con este ser vivo (Vielle *et al.*, 2014). Su vocablo proviene de la lengua taína<sup>2</sup> que significa “lo que sustenta la vida”, lo cual expresa claramente el importante lugar que ocupa en la cosmovisión de las comunidades y sociedades prehispánicas que lo domesticaron y apropiaron a sus formas de vida. Respecto a su origen es importante mencionar que el teocintle es el pariente más lejano del maíz ya que fue a partir de la domesticación humana que esta rama silvestre evolucionó para convertirse en el alimento por excelencia de los pueblos americanos (Conabio, 2020).

En Colombia, esta planta llegó por el mar Pacífico hace aproximadamente 3.500 años de la mano de comunidades indígenas migrantes que bajaron desde Centroamérica hasta el occidente colombiano. Debido a su privilegiada adaptabilidad, el maíz fácilmente se introdujo en las montañas y planicies hasta convertirse en la base de la alimentación de las primeras comunidades sedentarias presentes en el territorio, entre las cuales se destacan los Tumaco, Calima y Muiscas (Melo, 1996).

Estos procesos etno-agrícolas de larga duración se han transmitido por cientos de años pasando de generación en generación y han constituido un sin fin de saberes tradicionales localizados que convierten el maíz en patrimonio cultural inmaterial de la humanidad<sup>3</sup>.

Actualmente el maíz criollo atraviesa una crisis que ha sido manifestada y denunciada hace más de 20 años por organizaciones campesinas y redes de custodia de semillas: la desaparición de las semillas criollas y nativas debido a la creación de semillas genéticamente modificadas<sup>4</sup>. Los efectos de la desaparición de estos maíces involucran a su vez la desaparición de los saberes, prácticas, rituales, materialidad y recetas que los involucran. Es decir, que la memoria colectiva que se ha construido sobre la base de la siembra del maíz criollo está igualmente en peligro de desaparecer.

---

<sup>2</sup> Lengua indígena de la familia Arawak.

<sup>3</sup> La *Red Por una América Latina Libre de Transgénicos* –RALLT ha lanzado una campaña para que el Maíz sea declarado como patrimonio cultural de la humanidad ante la UNESCO, en aras de facilitar la protección ante el desarrollo acelerado de la transgénica en el continente americano.

<sup>4</sup> Dentro de los factores que han acelerado el proceso de desaparición de los maíces criollos cabe mencionar el modelo de desarrollo agrícola conocido como la revolución verde, impulsada por EEUU desde la década del ochenta del siglo XX hasta la fecha con el fin de aumentar la producción de maíz, trigo y soya a través del uso de la biotecnología para la creación de semillas mejoradas. La revolución verde ofrece semillas de alta productividad que en condiciones ideales y con grandes cantidades de fertilizantes y agro tóxicos pueden garantizar una alta productividad (Cecon, 2008).

Para comprender la importancia de estos saberes, Núñez (2004) y Abasolo (2011) nos invitan a comprender los saberes tradicionales como parte de una memoria colectiva que cuenta con una dimensión temporal y espacial en permanente transformación y construcción. En el caso de esta investigación, entendemos los saberes tradicionales asociados al maíz como un conjunto de conocimientos que se han transmitido de generación en generación y se han construido por años mediante el método de prueba-error y de la experimentación (Abasolo, 2011). La conservación, producción y usos culturales de lo que se obtiene en estos sistemas, así como su evolución, se da a partir del conocimiento del entorno natural.

Núñez (2004) encuentra en estos saberes tradicionales un importante valor para la trasmisión transgeneracional. Según este autor, el saber popular, local o campesino se acumula y recrea dinámicamente a través de estructuras de significado y prácticas que han sido el resultado de miles de años de evolución y que se expresan mediante símbolos, representaciones, conceptos, prácticas y modos de vida. Insiste en que para que estos saberes perduren deben ser apropiados por la gente común y corriente, deben ser ambientalmente sostenibles y culturalmente compatibles y necesarios.

Las formas de trasmisión de estos saberes pasan por la oralidad y son el resultado de una síntesis histórica vuelta realidad en la mente de un productor o un conjunto de productores de los relatos orales (Toledo & Barrera, 2008). Paul Conerton (1989, citado en Mendlovic, 2014) señala otro elemento importante a la hora de entender los saberes no escritos y sus formas de recordar; a esta forma de recuerdo, el autor la llama “memoria incorporada” y hace referencia a una memoria no discursiva que se transmite, ejerce y representa principalmente a través de prácticas corporales que evocan el pasado de manera no pensada o incorporada. Esta memoria tiene un componente emocional y performativo que va más allá del proceso cognitivo. En síntesis, según Conerton el pasado puede mantenerse en la mente por medio de la memoria que se constituye a partir de hábitos incorporados en el cuerpo.

En este sentido, en el acto de sembrar maíz se expresa una memoria viva de saberes y prácticas incorporadas que guardan una información genética, biológica y cultural transmitida de generación en generación (Núñez, 2018). Sobre esto, Mutis (2018) señala adicionalmente que el maíz actúa como una memoria biológica de los pueblos que lo producen. Este autor ya no habla solo de una memoria viva, sino que la relaciona con un archivo vivo y biológico que

contiene aspectos culturales y sociales de las comunidades que conservan sus semillas, las siembran y hacen parte de su sustento (Mutis, 2019). Asimismo, Toledo y Barrera (2008) reconocen una “memoria biocultural” que se produce en el encuentro entre lo biológico y lo cultural y que ha sido construida por las sociedades tradicionales hace miles de años. La diversidad biológica, cultural y agrícola de esta memoria se ubica en lugares donde hay una presencia de población rural, que mantienen sistemas familiares de producción a pequeña escala, en los cuales según estos autores es donde se revela la memoria biocultural de la especie humana.

Ante la necesidad y urgencia de rescatar estos saberes tradicionales -idea en la que coincido con los trabajos de los diferentes autores presentados-, la ciencia de la información cumple un papel fundamental al presentarse como una ciencia que estudia el comportamiento de la información, sus dinámicas, los métodos para el almacenamiento, recuperación, interpretación, transmisión y utilización (Pedroso, 2004). Así, esta investigación busca aportar a esta ciencia y a su campo de acción desde el reconocimiento de otras informaciones que no pasan únicamente por el paradigma documental-escritural, el cual nos aleja de la consideración de otra forma de registro de información como son los conocimientos tradicionales del mundo natural y rural que nacen de las comunidades.

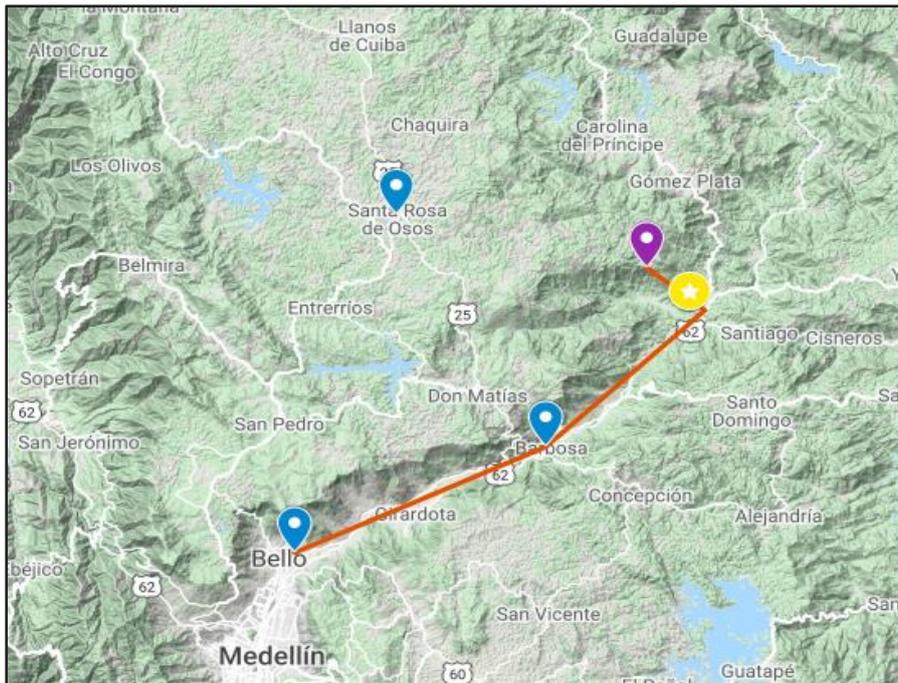
## 2. La vereda La Lomita

Hace 6 meses, llegar a la Vereda la Lomita nos hubiera tomado dos horas y media saliendo de Medellín por el Norte.

Se llegaba al Hatillo, del Hatillo se llegaba a Barbosa, luego de Barbosa uno se metía por encima, volteaba a la derecha y cogía derecho por Barbosa, pasaba un sitio que se llamaba Molino viejo que era un sitio que uno cogía para Santo Domingo. Habían muchos caseríos, luego, pasaba uno por Botero que es un corregimiento de Santo Domingo, después de Botero uno ya seguía derecho hasta que llegaba a Punto Aparte, de Punto aparte uno se metía por Porce y luego entraba a Puente Gavino para entrar a coger la vía destapada para la vereda La Lomita (G. Montoya, comunicación personal, 12 de febrero de 2022)

Hoy la distancia se acorta y nos encontramos con una vía de Cuarta Generación –4G- que conecta a Medellín con La Lomita a tan solo hora y media. Ya no hay que pasar por los puestos de las piñas que quedaban justo a la entrada del relleno sanitario, tampoco por las vías curvas después de bajar el restaurante donde vendían los pandequesos recién horneados para llevar a la finquita.

**Mapa 1.** Ruta Medellín- Vereda la Lomita



**Fuente:** Elaboración propia a partir de Google Maps

Para los habitantes de San Pablo, corregimiento del cual hace parte la vereda La Lomita, han ocurrido dos grandes cambios en las dinámicas espaciales de su historia más reciente. El primero fue cuando se hizo la carretera destapada que hoy sigue conectando el pueblo de San Pablo y sus veredas con Puente Gavino. Esta carretera fue construida en 1968 y permitió la conectividad de este territorio con el nordeste antioqueño.

Lo más especial que ha ocurrido a lo largo de la vida de nosotros de la niñez que fue un espectáculo primeramente fue la carretera, porque después para subir de Porce a San Pablo era una odisea, unos diluvios, esos canalones camino de herradura para subir la carga y acuérdesese que son 13 kilómetros más, porque de Gavino a la estación de Porce que eran las bodegas hay unos 3 o 4 kilómetros, eso es una odisea, entonces los jornaleros salían prácticamente por ahí a la 1 o 2 de la mañana a la ramada para llevarla a Porce y allá iban llegando 7 y media u 8 de la mañana a hacer un viaje de maíz directo al pueblo, subían hasta el pueblo con ese viaje y regresaban a la ramada por cerca de los caminos reales a hacer otro viaje, volvían a bajar a Porce por ahí 1 y media o 2 de la tarde descargaban y ya con las mulitas cansadas de trabajar toda la semana, rendidas,

no veían la hora de llegar aquí a la finca tipo 7 u 8 de la noche (Entrevista J. Salazar, 13 septiembre de 2021).

El segundo cambio es el que se está viviendo debido a la reciente inauguración de la vía de cuarta generación que atraviesa Porce, tan solo media hora de la vereda y que conduce al mar Pacífico y al mar Atlántico. Su reciente construcción aún no muestra claramente los impactos sociales y económicos que esto puede generar en las dinámicas sociales y económicas de los territorios de influencia.

**Mapa 2.** Santa Rosa de Osos (ubicación vereda La Lomita)



**Fuente:** Elaboración propia a partir de documento Alcaldía de Santa Rosa de Osos (s.f.)

La Lomita se ubica en la zona suroriental del municipio de Santa Rosa de Osos; sin embargo, la distancia con la cabecera urbana y su cercanía con Gómez Plata y Santo Domingo hacen que la dinámica económica de la vereda se desarrolle con Porce (Santo Domingo) y Barbosa principalmente.

La dinámica de intercambio social, cultural y económico de la vereda se desarrolla principalmente en el centro urbano de San Pablo, a 20 minutos en carro de la vereda. Allí se encuentra la parroquia Sagrado Corazón de Jesús, la Institución Educativa Porfirio Barba Jacob, el Museo Arqueológico del pueblo, así como las principales despensas de alimentos y la terminal de transportes de la zona que permite la conectividad diaria de la vereda con Medellín por medio de transporte público. Todos los días baja un bus desde San Pablo hacia

Medellín y el mismo regresa de Medellín hasta San Pablo en horas de la tarde. Esto ha facilitado que los habitantes de la vereda accedan a servicios especializados de salud que solo se encuentran en la ciudad capital.

**Mapa 3.** Veredas del corregimiento de San Pablo



**Fuente:** Elaboración propia a partir de documentos de la Alcaldía de Santa Rosa de Osos (s.f.)

La zona donde se encuentra esta vereda es de las pocas del municipio de Santa Rosa de Osos que posee un clima templado, lo cual ha favorecido la diversificación cultural y económica de la misma hacia la producción agrícola de café, plátano, caña, yuca, maíz y cítricos como la naranja y el limón mandarina (Alcaldía de Santa Rosa de Osos, 2020).

El café se posiciona actualmente como la actividad agrícola por excelencia de la vereda y de las zonas aledañas. Como lo afirma el director ejecutivo del Comité de Cafeteros de Antioquia, el café es el único producto agrícola en Colombia que tiene garantizada la compra de la cosecha (Especiales, 2017). De igual forma desde la Federación Nacional de Cafeteros y la Cooperativa de Caficultores se ha incentivado la siembra de café en esta parte del municipio por las condiciones ambientales que favorecen su cultivo

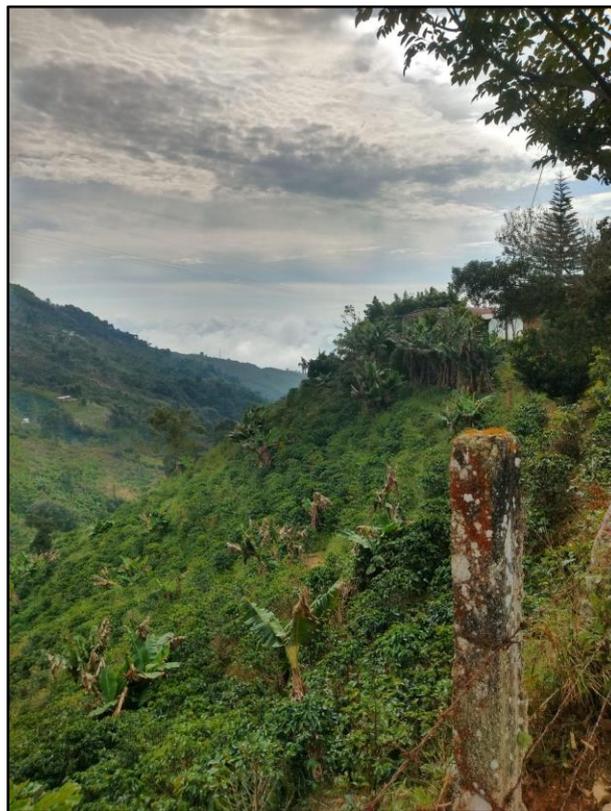


Imagen 1. Paisaje veredal con café y plátano.

Fuente: Mónica Montoya (2022)

De acuerdo con el relato de Javier Salazar, el café como cultivo predominante es relativamente reciente en la vereda. Antes de su extensión, la vereda era autosuficiente en cultivos de pan coger y la siembra y transformación de la caña de azúcar para hacer panela:

Y el café en ese tiempo era poquita cantidad, era un café llamado el pajarito y otros que el marajojito. Y ya por ahí en los años sesenta y sesenta y ocho, sesenta y siete, más o menos, ya llegó la cuestión del comité cafetero y ya se conocieron otras semillas nuevas, y vino la

publicidad y ya el gremio se fue agrandando, ya más extensiones y otras variedades de café (Entrevista J. Salazar, 13 septiembre de 2021).

La vocación panelera se desarrolló desde la primera parte del siglo XX y su principal centro de comercialización fue Porce, lugar por donde transitó el Ferrocarril de Antioquia. Actualmente los trapiches de panela están abandonados y solo un par de ellos están en funcionamiento.

Pues, cuando era niño, me acuerdo, pues, que en la vereda había mucha..., era mucha caña, caña de azúcar para hacer la panela, que en la gran mayoría pues de cultivos que usted veía eran de caña y había mucha, mucha, mucho trabajo, mucha mano de obra, porque el cultivo de la caña requiere de mucha mano de obra, en la siembra, en la desyerba, en la cortada de la caña, en la riada, ya en las molidas haciendo la panela. Entonces era un tren de trabajo muy, muy fuerte, pues, muy bravo, porque la gente tenía que ser muy constante en eso y muy dedicada, porque, entonces, si dejan de hacerle la mano de obra que requiere, la caña tampoco va a producir lo mismo. Y ya cuando comenzaron a montar lo del café, comenzaron a sembrar café, lo mismo ocurría con el café. La mano de obra, pues, en las cosechas del café, eso era una cosa, pues, mucha, porque el café es o me cogen o me caigo, porque ya cuando el café se madura, si no lo cogen a tiempo va es para el suelo. Entonces la gente, pues, en vista de que el café estaba maduro también conseguía mucho trabajador para eso, entonces en esa temporada después de la cosecha, eso era mucha la gente que venía a la vereda a trabajar para la recolección del café (Entrevista W. Pérez, 12 septiembre de 2021).

De manera complementaria al café, el cultivo de maíz sigue haciendo parte de los cultivos de pan coger de las fincas de la vereda, junto con el frijol, la ahuyama, entre otros alimentos. En el paisaje rural se observan pequeños maizales en las huertas o lotes cerca de las fincas. Permanece la tradición de sembrar maíz en los meses de febrero y marzo bajo los principios del clima y de la luna.



Imagen 2. El maíz fue cosechado en la Finca de Amparo.

Fuente: Montoya (2021)

De acuerdo con Walter Pérez, podemos inferir además que la actividad agrícola del maíz se ha unido con la del café para aprovechar las actividades de cuidado propias de las fincas cafeteras:

Uno zoea un cafetal y para aprovechar ese terreno que está destapado, entonces le siembra el frijol, le siembra el maíz. Y así, se sale uno, por decir algo, usted tiene, de todas maneras, tiene que desyerbar ese cafetal, entonces desyerba el maíz, desyerba el frijol y saca los tres cultivos con la misma desyerba (Entrevista W. Pérez, 12 septiembre de 2021)

Finalmente, encontramos una riqueza arqueológica en este territorio soportada en investigaciones antropológicas que señalan que los territorios del cañón y valle del río Porce fueron habitados por comunidades de cazadores-recolectores del Pleistoceno final, horticultores del Holoceno medio (4250- 3250 años a. p.) y agricultores y alfareros del

Holoceno tardío (2080 a. p.-370 años d. C.). De acuerdo con la información revisada por Botero (2018), hasta 2080 años atrás, se dio una ocupación continua de los territorios cercanos al río Porce. Esta autora plantea que gracias a la cerámica se ha podido reconocer y clasificar esta historicidad y revelar el origen de la agricultura en este territorio (Otero y Santos, 2016, citado en Botero, 2008).

Por este importante referente arqueológico, en el pueblo de San Pablo se impulsó la creación del Museo Arqueológico ubicado en el parque principal, en el que hoy se alojan algunos restos líticos. Actualmente este espacio no cuenta con el apoyo de la administración municipal para su activación y adecuación con condiciones físicas idóneas para la conservación de este patrimonio local, el cual presenta un gran deterioro y una limitada función social y cultural para la comunidad.

### **3. Metodología**

La metodología aplicada para esta investigación cuenta con un enfoque cualitativo a partir de un método etnográfico y biográfico-narrativo, entendiendo la etnografía como una práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de los miembros, actores o sujetos sociales de un mismo territorio (Guber, 2001). En este caso, se investiga desde los actores que hacen parte del sistema cultural y agrícola del maíz criollo en su fase de siembra y consumo en la vereda la Lomita.

Este método de investigación se caracteriza por la aplicación de técnicas como la observación participante, las entrevistas semiestructuradas y a profundidad, el registro y almacenamiento de información y el diseño de herramientas alternativas de interacción con los actores sociales (Guber, 2001), las cuales fueron utilizadas a lo largo del proceso de investigación para el cumplimiento de los objetivos de registrar los saberes asociados a la siembra, documentar y acompañar el proceso de siembra de maíz criollo y crear -como lo plantea Guber- una herramienta alternativa, en este caso un blog, donde se encuentran alojados los hallazgos de la experiencia etnográfica.

#### **3.1 Observación:**

La observación y diálogo con los actores sociales de la vereda la Lomita fue una herramienta clave para conocer cómo se relacionan, comprenden y viven los saberes del maíz en la memoria y en la práctica cultural de su siembra.

En este proceso fue determinante entender los vínculos familiares y los lazos de cercanía que desde mi infancia había tenido con los habitantes de esa vereda. En este lugar mi familia materna tiene fuertes lazos dado que mi abuelo, Javier Hurtado Olarte, era oriundo del pueblo y, posterior a su fallecimiento, mi abuela construyó una finca en la zona llamada la Aguada ubicada en la vereda La Lomita. Actualmente no solo mi familia materna cuenta con una conexión con este territorio, también mi familia paterna; recientemente ambas familias han echado raíces en la misma zona. Es decir que mi relación y experiencia con este territorio traspasa los límites de esta investigación. Se ha dado más que como un proceso de observación esporádico, como una experiencia de larga duración que se conectó con un propósito especial para darle sentido a momentos, personas y lugares que siempre habían existido en mi memoria

La metodología, por lo tanto, partió de intencionar los acercamientos con los actores cercanos que hicieron parte del proceso, es decir, volverse más cercana a Don Javier, Luz Angela, Walter, Amparo, Yuber, Beatriz y empezar a indagar por sus relaciones con la siembra, con la vereda, con el maíz, con las semillas y con su alimentación.

Visitar sus fincas desde los inicios de esta investigación e ir entretejiendo una relación de confianza, ya no solo por lo familiar, sino también por intereses comunes. En estos primeros encuentros se establecieron conversaciones y confianzas. En estas visitas previas a las entrevistas se realizó además la presentación de los objetivos de la investigación, un acercamiento preliminar a los saberes de la siembra de maíz criollo y unos recorridos por las fincas de los actores.



Imágenes 3, 4, y 5. La mula, la finca de Beatríz P. y la estufa de Luz Angela P  
Fuente: Mónica Montoya

### 3.2 Entrevistas

La herramienta de investigación para indagar de forma integral por los aspectos sociales de la vereda y, más específicamente, por los saberes asociados con la siembra de maíz se realizó a partir de las entrevistas semiestructuradas, las cuales de acuerdo con Folguera (1993) permiten conocer contenidos y procesos históricos, sociales y culturales de las últimas generaciones de ciertos lugares donde no existen documentos escritos y por ende su medio de transmisión y conocimiento pasa por la oralidad.

En las entrevistas realizadas se indaga por los siguientes aspectos:

- Datos personales
- Relatos de infancia
- Vida familiar
- Conocimiento de la vereda
- Saberes agrícolas y culinarios del maíz.

Sin embargo, es importante mencionar que cada entrevista contó con un nivel de profundización diferente en cada uno de los aspectos a indagar, cómo se presenta a continuación.

En el caso del relato de Walter Pérez hay un nivel de profundización mayor en el tema de la siembra de maíz criollo, lo cual responde al objetivo dirigido a documentar el proceso de siembra de maíz en su finca y a su vinculación en procesos de rescate, conservación y distribución de semillas en la vereda.

La entrevista de Luz Angela Pérez tuvo mayor profundización en su historia de vida y en los saberes culinarios del maíz. Como ella misma lo asegura es la única que pila el maíz en la vereda para hacer la mazamorra. Su relato nos permitió conocer el paso a paso de esta técnica tradicional de manejo del maíz y documentar en video el proceso del pilado del maíz.

La entrevista de Javier Salazar proporcionó información histórica sobre la vereda y el pueblo de San Pablo. Su edad y experiencia en las labores del campo brindaron un recorrido histórico por diferentes etapas de la vereda para entender los cambios en sus vocaciones agrícolas.

En las entrevistas se identificaron aspectos importantes para el análisis, entre los cuales cabe destacar la transmisión de saberes tradicionales, los lazos familiares, vocaciones agrícolas, intercambio de semillas, prácticas híbridas de siembra y acciones locales de soberanía alimentaria.

**Se realizaron en total cinco visitas previas:** tres visitas a la finca de Walter Pérez y dos visitas a la finca de Don Javier Salazar y dos a Luz Ángela Pérez. Adicionalmente también se visitó la finca de Beatriz Pérez y Doña Amparo, quienes en un primero momento harían parte de la investigación; sin embargo, por la pandemia se presentaron dificultades para darle

continuidad a las visitas de sus fincas. De estas visitas previas se realizó registro de audio y video.

**Finalmente, se realizaron cinco entrevistas a profundidad,** dos entrevistas a Walter Pérez, dos entrevistas a Javier Salazar y una entrevista a Luz Ángela Pérez. Se hicieron adicionalmente dos entrevistas complementarias a personas que son referentes para la investigación, pues son personas que lideran procesos de defensa de las semillas criollas y nativas de maíz criollo. Una entrevista a Rafael Mier en México, quien lidera un proyecto por la defensa de la tortilla de maíz criollo mexicano y una conversación personal con Danilo Gómez del colectivo Espora Semillas Originarias, con amplia trayectoria como miembro de redes comunitarias de semillas.

### **3.3 Seguimiento y documentación de la siembra**

El acompañamiento presencial de la siembra se realizó en coordinación con Walter, quien nos informó cuándo tenía programada la siembra habitual del maíz. La documentación de la siembra de maíz criollo en la finca de Walter inició el 3 de febrero del año 2021. Previo al momento de siembra, Walter ya tenía listo el terreno en el cual siempre siembra maíz, estaba abonado y despejado para la siembra. La semilla utilizada fue de un maíz Diente Caballo que Walter ha adaptado y conservado en su finca hace más de 10 años.

La siembra fue realizada por Walter principalmente. Mi rol en este proceso se concentró en la observación, la entrevista y el registro del proceso a través de fotografías, videos y diario de campo para registrar las ideas, anécdotas y saberes que surgieron en la jornada de siembra. Es importante mencionar que en el año 2020 tuve la oportunidad de participar activamente de la siembra de maíz puya en la finca familiar, acompañada por Javier Salazar, lo cual me permitió tener un referente previo y comparar dos formas diferentes de siembra de maíz en un mismo lugar. En el mes de marzo de 2020 se declararon las medidas de distanciamiento social a raíz de la propagación del COVID-19 en todo el mundo y se establecieron nuevas formas de relacionamiento en todas las esferas de la vida pública y privada. El proceso de aprendizajes en la Universidad y el diseño del proyecto debió adaptarse rápidamente a las condiciones adversas que trajo el encierro obligatorio en la salud física y mental.

A raíz de esto, no pude continuar con el acompañamiento presencial del crecimiento de las plantas y documentar la cosecha que se daría hasta el mes de julio, por lo tanto, la ruta de acompañamiento se realizó por medio de comunicación telefónica y vía WhatsApp con Walter quien fue el que registró mes a mes con fotografías la evolución del cultivo.

Como resultado del proceso de documentación, obtuvimos un total de 80 fotos y 20 videos que dan cuenta del día de la siembra que acompañé presencialmente. Adicionalmente, contamos con 20 fotos tomadas directamente por Walter Pérez del proceso posterior a la siembra que da cuenta del crecimiento paulatino del maizal.

El diario de campo y la posterior entrevista fueron clave para profundizar en elementos que emergieron en el momento de la siembra y que posteriormente permitieron conformar un archivo que pasa por las técnicas de siembra, el conocimiento climático, la conservación de las semillas, el manejo de los animales, los biofertilizantes, el cuidado y los usos del maíz después de la cosecha.



Imagen 6 y 7. La siembra de Walter Pérez. Fuente: Brian Salve (2021)

### **3.4 Organización y difusión en el blog**

Posterior a esta etapa de trabajo de campo, se pasó a la fase de transcripción, revisión y organización de la información recolectada a lo largo del proceso de investigación. Las acciones de organización se realizaron teniendo en cuenta no solo el cumplimiento de los objetivos de registro y documentación, sino también en clave de la difusión a través del blog,

lo cual exige el manejo y uso de herramientas de gestión de contenidos virtuales y de libre circulación como fotografías, vídeo, textos cortos y fáciles de leer, ilustraciones, entre otros.

Las entrevistas fueron transcritas y organizadas en las fichas de análisis con el fin de agrupar la información en los ejes centrales de la guía de entrevista (datos personales, contexto vereda, saberes del maíz, etc.), lo cual facilitó el análisis de la información de los tres relatos. Para conservar la estructura original del relato, se creó un documento con la transcripción literal de la entrevista y otro archivo que sería la ficha de análisis.

Adicionalmente, se realizó la edición de los videos de las entrevistas para posteriormente alojarlas en un canal de YouTube creado exclusivamente para el contenido audiovisual de la investigación. Esto no solo es una manera de alojar el contenido en la nube sino también de facilitar la hipervinculación de enlaces y generar más oportunidades de acceso y visualización.

A la par de la organización de la información, se inició con la creación del blog a través de la plataforma WordPress, posterior a la creación de una cuenta de correo electrónico para centralizar la información. La cuenta se creó con una frase que motiva a la acción ([comemaizcriollo@gmail.com](mailto:comemaizcriollo@gmail.com)) y desde allí se alojó todo el material recolectado en el proceso de investigación.

A partir de los objetivos planteados para esta investigación se crearon tres pestañas en el blog. La primera titulada “Relatos” en donde se encuentra el acceso a la tres entrevistas realizadas y fotografías del proceso. En la segunda pestaña, llamada “La siembra”, se presenta la documentación del proceso de siembra de maíz por parte de Walter Pérez, así como la relación con contenidos complementarios que fueron compartidos por el Colectivo Espora Semillas Originarias, en lo relacionado con las semillas. La tercera y última pestaña, “la troja”, se creó con el fin de publicar contenido diverso a través de una invitación a personas de diversas disciplinas a generar contenidos a partir de las fuentes primarias que se encuentran a disposición en el blog. Este término es una metáfora de aquel espacio o lugar donde se almacenaba la cosecha de maíz en las fincas. Su disposición y organización en capas sucesivas permitía su conservación en largos periodos de tiempo.

Un ejemplo de ello fue la invitación que se le hizo a Camilo Manrique, Comunicador Social y escritor, quien inspirado por la entrevista de Javier Salazar y Luz Ángela Pérez escribió un cuento que contiene aspectos de realidad y de ficción basado en sus recuerdos y su matrimonio.

### 3.5 Socialización e intercambio de semillas



Imagen 8. Luz Angela pilando maíz montaña. Fuente: Espora (2022)

El encuentro de socialización se realizó el fin de semana del 19 y 20 de febrero de 2022 en la finca familiar ubicada en la zona de La Aguada<sup>5</sup> en la vereda la Lomita. Los objetivos de este encuentro fueron presentar los resultados de la investigación y propiciar un intercambio de semillas locales donde cada habitante de la vereda pudiera contar sobre el origen de sus semillas, no solo de maíz. Ocho días antes del encuentro se enviaron invitaciones físicas a cada una de las familias de la vereda para que se agendaran y confirmaran su asistencia.

---

<sup>5</sup> Cabe resaltar que la zona de la Aguada es una de las más antiguas de la vereda, allí vivió Luz Ángela Pérez en la niñez. Por allí pasa una servidumbre hace cientos de años, mucho antes de que la carretera fuera construida este fue el paso de caminantes para subir hacia el pueblo de San Pablo.

El viernes 19 de febrero del 2022 se inició con el alistamiento del encuentro; se realizaron las adecuaciones del espacio, instalación de proyectores y sonido y también los preparativos del sancocho de gallinas criollas criadas en la vereda.

El sábado 20 de febrero, junto con amigxs de Espora, realizamos la visita a la finca de Luz Ángela Pérez y Don Javier Salazar, quienes nos enseñaron el proceso de pilar el maíz montaña, una variedad de maíz de grano grande, redondo y harinoso del oriente antioqueño. En esta visita Luz Ángela Pérez y Don Javier Salazar nos mostraron el paso a paso de la pilada del maíz y nos involucraron en el proceso de pegarle al maíz con fuerza y con ritmo.

Posterior a esa actividad, Luz Ángela Pérez nos alistó los pollos para el sancocho en leña que sería el preámbulo del encuentro de socialización. Para el sancocho, mis tías y mi mamá fueron las que le pusieron la sazón y el cuidado del fogón estuvo a cargo de mi padre. Esto se hizo como una muestra de agradecimiento con todas las personas que habían asistido a la jornada y que también habían hecho parte del proceso investigativo.

Luis Antonio Ramírez, asesor de la investigación, también asistió al encuentro en la vereda acompañado de su familia. Trajo consigo morcilla, la cual hizo parte de la "comilona maicera" que se tenía prevista para el cierre de la jornada.

Hacia las 2:30 p.m. se dió inicio a la jornada con la presentación de todos los asistentes y una exposición de lo que haríamos en el transcurso de la tarde. Asistieron 7 personas de la vereda, 7 personas de mi familia y 7 invitados externos. Posterior a la presentación, se contó con un corto saludo por parte de Rafael Mier<sup>6</sup>, quien habló de la relevancia del maíz para los pueblos latinoamericanos y sobre las apuestas en México para su protección y salvaguarda.

La jornada continuó con la reproducción de un vídeo que recopila las fotos de los diferentes momentos del proceso de investigación. Luego de ello se hizo la presentación del blog, su estructura y objetivo, resaltando la intención de difundir las memorias del maíz presentes en la vereda. Con la presencia de Walter, se validó el Manual de siembra que se encuentra en la

---

<sup>6</sup> Director de la Fundación Tortilla y asesor en la construcción de políticas públicas a favor del maíz y la tortilla en México.

página del blog destinada para los saberes de la siembra y finalmente se hizo lectura del cuento realizado por Camilo Manrique sobre la historia de amor de Luz Ángela Pérez y Javier Salazar.

En la segunda parte de la jornada se continuó con el momento de intercambio de semillas. Para esa actividad se contó con la participación del Colectivo Espora Semillas Originarias<sup>7</sup> de la ciudad de Medellín, quienes hicieron una presentación de sus líneas de trabajo en pro de la defensa de las semillas criollas y nativas y propusieron una dinámica de intercambio de semillas en la que solo se podía tomar una semilla si se entregaba otra.

Para el cierre se compartió mazamorra hecha por Luz Ángela Pérez, arepas de maíces criollos cultivados en Córdoba por campesinos que apoyan la causa de soberanía y autonomía alimentaria en los territorios, envueltos de chocolate y chicha de maíz porva sembrado en Boyacá. Finalmente se hizo la entrega de una ilustración realizada por el artista Brian Salve titulada “Zea Maya Sustento de Vida” como reconocimiento a la disposición y compromiso de quienes hicieron parte de este proyecto.

---

<sup>7</sup> Semillas Originarias es un colectivo que promueve la biodiversidad y cultura, de base comunitaria dirigida a fortalecer la siembra y producción de diversas especies nativas por medio de la circulación y rescate de sus semillas. Contacto: 3015189974 -Instagram: @espora.semillasoriginarias



Imagen 9. Encuentro de socialización e intercambio de semillas. La Aguada, finca El Paraíso, Vereda La Lomita, febrero, 2022. Fuente: Brian Salve (2022)



Imagen 10 y 11. Encuentro de socialización. Fuente: Espora (2022)



Imagen 12. Poster entregado a los participantes de la investigación  
Ilustración por: Brian Salve

#### 4. Hallazgos

*¿De qué forma el maíz sigue presente en la memoria colectiva?*

*En forma de recuerdo*

*En forma de semilla local o transgénica*

*En forma de arepa o mazamorra*

*En forma de pilón*

*En forma de máquina de moler*

*En forma de arepa con maíz trillado embolsado*

*En forma de olor*

Uno de los hallazgos más importantes de esta investigación es que las personas entrevistadas se reconocen herederas de una tradición de la siembra y consumo del maíz, por medio del legado de padres y familiares que se expresa en un conjunto de prácticas, lenguajes y usos diversos. La referencia a experiencias individuales y colectivas, jornadas de trabajo, viajes y personajes del pasado son la clave para explicar los motivos por los cuales hoy se sigue sembrando maíz en la vereda.

Si bien el conocimiento tradicional del medio ambiente ha permitido el desarrollo efectivo del cultivo de maíz, en las entrevistas encontramos que el conocimiento transmitido a campesinos y campesinas de la vereda por sus padres, y también el construido a partir de su propia experiencia, es la base de la memoria biocultural asociada a la siembra y usos del maíz.

Encontramos que el maíz no transita un camino lineal ni causal en su producción y consumo, tal como ocurría hace 50 años atrás en donde se conservaba una semilla, esa misma semilla era la que se sembraba, se cosechaba y posteriormente se transformaba en alimento. Su camino hoy es evidentemente ramificado y diverso.

El cultivo de maíz en la zona de estudio tiene como base la aplicación de prácticas derivadas del conocimiento tradicional complementadas con técnicas actuales, lo que corresponde al factor de adaptación e integración de lo tradicional con lo contemporáneo.

El maíz hace parte de los cultivos de pan coger, es decir, aquellos que satisfacen las necesidades alimentarias de una población o familia determinada. A diferencia de los monocultivos, los cultivos de pan coger se presentan en pequeñas extensiones de tierra donde se siembran varios alimentos por asociación, es decir, plantas que se siembran con otras para obtener ventajas entre ellas. En la vereda el maíz se siembra junto con el frijol cargamanto y de manera cercana con yuca chirosa, plátano hartón o dominico y café Castillo.

En La Lomita el maíz no es preponderante en el paisaje veredal; sin embargo, sí se encuentra incrustado incidentalmente en el paisaje doméstico de las fincas donde opera una ecología particular entre la naturaleza, los saberes locales, los artefactos y los animales, relacionados interdependientemente en red de espacios, tiempos y prácticas agrícolas, culturales y alimentarias unidas por el maíz.

Probablemente, su presencia no protagónica sino complementaria y elemental para la vida cotidiana, es lo que ha posibilitado que la siembra de maíz permanezca y no esté asociada a una fuente de ingreso económico directo sino a una forma de sustento que garantiza, a largo plazo, la soberanía alimentaria de las familias productoras de su maíz.

Adicionalmente, encontramos que el maíz no fluctúa con las dinámicas del mercado y no hace parte de un sistema de producción y comercialización estable, y parece que esto funcionaba así hace años atrás. Walter Pérez y Javier Salazar nos cuentan que sus padres iban a sembrar maíz en otros lugares a cambio de una parte de la cosecha de maíz.

(Papá y tíos) iban y sembraban por ahí el maíz y el frijol, y ya lo traían para acá, para la casa paterna, y lo tenían, pues, para cuidar cerdos, para gallinas. Pero cómo producía tanto la tierra en ese tiempo, entonces también vendían. Cultivaban dos o tres camionados y vendían los tres y dejaban uno, pues, o dejaban medio para el consumo de los animales. Y ellos, pues, también, porque en ese tiempo se hacía la mazamorra y la arepa era de maíz, pues, maíz Cáscara (Entrevista Walter Pérez, 12 septiembre de 2021).

Claramente, el maíz podría ser comercializado, dado que sigue teniendo un uso o demanda directa e indirecta; sin embargo, el propósito principal de su siembra en esta vereda no está determinado exclusivamente por la comercialización, como es el caso de otros alimentos como son el café y parcialmente la caña transformada en panela. Su sentido está cargado de una emocionalidad y función alimentaria por excelencia que se expresa en las historias y en el acto de recordar personas maíz, es decir, personas cercanas o familiares-padres, madres, tíos- por medio de los cuales se heredó un oficio, se disfrutó un alimento o se vivió una experiencia familiar y colectiva con el maíz. Al final, todos tenemos un recuerdo que sabe a maíz.

#### **4.1 Semillas**

Las semillas que circulan en la vereda provienen de tres fuentes principales: por compra en mercados agrícolas, por selección de las semillas en la cosecha anterior o por intercambio con otros campesinos.

Sobre esto no se encuentra una tendencia marcada por el uso de semillas compradas; al contrario, se evidencia que existe una mayor cantidad de campesinos que se abastecen de semillas a través del intercambio por parte de algunas personas de la vereda que son reconocidas por conservar semillas, entre ellas Walter Pérez, quien no solo guarda semilla para su siembra sino también para intercambiar con otras personas de la vereda.

Estudiar la procedencia de las semillas es complejo; sin embargo, es reiterada la referencia de las personas de la vereda a que es Walter Pérez el guardián de diferentes variedades de maíz y frijol. Walter Pérez, a su vez, reconoce claramente el origen de las semillas que él ha custodiado y reproducido. Algunas las conserva de su padre, otras las ha intercambiado en encuentros de guardianes de semillas y también con campesinos de otras veredas cercanas.

El camino que transitan las semillas puede ser muy largo, este se reactualiza en la medida en que se adaptan a un nuevo lugar y entonces esa procedencia inicial parece desdibujarse. Esas procedencias nos pueden hablar de sus relaciones con otros seres vivos, los contextos en los que se generan y del potencial de adaptación no solo de las semillas sino también de las comunidades que han decidido conservar por muchos años una variedad de maíz.

Como resultado de las entrevistas y del encuentro de socialización en el cual se realizó una actividad de intercambio de semillas, se encontró que las semillas de la mayoría de los maíces no estaban identificadas claramente con una variedad. Se les atribuían cualidades de una o de otra variedad y en otros casos se reconocía que se habían cruzado con otras semillas que habían sido compradas en tiendas agrícolas. El caso de Javier Salazar representa esta situación; él conserva una semilla de maíz hace varios años, la cual compró en una tienda agrícola de referencia #305. Esta semilla se ha adaptado a las condiciones ambientales de la vereda y presenta una gran productividad. Cuando le consultamos por variedades criollas como el maíz Puya o Diente Caballo las identificó rápidamente como el maíz de antes, refiriéndose positivamente también a sus cualidades adaptativas. Esto nos permitió reflexionar que para Javier Salazar ambas semillas son “buenas”, tanto las #305 como las criollas.

Durante el trabajo de campo alcanzamos a identificar dos variedades de maíz criollo: el maíz puya, el maíz diente caballo, la semilla maíz (305) y dos semillas de maíz sin identificar. Las dos variedades criollas son custodiadas por Walter Pérez, la semilla 305 adaptada por Javier Salazar y las otras dos variedades por Beatriz Pérez y Amparo Olarte.

Los saberes en torno a la selección de las semillas han permitido la autogeneración y abastecimiento de semillas locales. En este proceso, tal como se mencionó anteriormente, Walter Pérez tiene un reconocimiento local gracias a su labor de conservación y articulación con otras redes de guardianes de semillas, tanto para acceder a semillas que provienen de afuera como para ofrecer semillas de maíz y de frijol que se producen en la vereda.

La disponibilidad y circulación de semillas por Walter Pérez ha garantizado que otras familias de la vereda puedan elegir acceder a semillas de maíz criollo local por medio del intercambio y no la compra. Esto representa un logro importante para la soberanía alimentaria de este lugar y la circulación de semillas criollas como garantía de su salvaguarda.

El ejercicio de intercambio de semillas se realiza a través de relaciones familiares o personales principalmente, ya que en la vereda y sitios cercanos no hay presencia de casas comunitarias de semillas o lugares destinados para dicho fin.

## 4.2 Siembra

Los tiempos de siembra en la vereda están asociadas a los ciclos lunares, a la fijación de fechas instauradas social y culturalmente para la siembra y por medio de la observación y experimentación a través del método de ensayo y error.

(...) Eso es lo que juega mucho, el tiempo climático. Porque, por decir algo, si yo sembré una mata de maíz, y cuando esa mata va a echar la espiga, está lloviendo todos los días, no va a estar la abeja, no va a venir la abeja a polinizarla porque la abeja lloviendo no va a salir, ahí es donde puede ser que uno sembró maíz y espigó y muy bonito y todo, pero dice uno que se fue en vicio, no echó nada (Entrevista Walter Pérez, 12 septiembre de 2021).

Encontramos que desde febrero se da por iniciada la época de siembra en la vereda, la cual se proyecta cosechar a partir de junio hasta agosto. Según esto, la siembra se da en estas fechas para garantizar una buena cosecha pues el clima permite la germinación y desarrollo pleno del maíz. “La tempranera que llaman” es la siembra que todos practican, es la siembra que hace parte de una memoria colectiva la cual se recrea y repite cada año como resultado de muchos años de interacción con esta planta. Expresan reiteradamente que el mejor momento para sembrar es cuando la luna está en menguante.

La “traviesa” se le conoce a una siembra que se realiza en septiembre para ser cosechada en el mes de febrero en esta zona. Sin embargo, esta siembra no es representativa, dado que en septiembre y octubre la gente de la vereda se alista para la cosecha del café.

Una de las problemáticas más enunciadas en relación con la siembra del maíz criollo en la vereda es el manejo de las “plagas”. Es común escuchar que las guacharacas se comieron el maíz y que no tiene sentido sembrar maíz para los animales. Tanto aves como gusanos son los principales depredadores del maíz. Esta situación siempre ha existido, prueba de ello son los saberes para el control de estas; sin embargo, se reconoce un aumento de su presencia y la dificultad para controlarlas.

Yuber Pérez (marzo de 2019) nos planteó una hipótesis sobre el aumento de animales depredadores del maíz en la vereda. Según él, después de la construcción de la represa de Miraflores ubicada en Carolina del Príncipe muchos animales quedaron sin hábitat y se subieron para las montañas cercanas. De otro lado, el reducido número de personas en la vereda

que estén dedicadas a la siembra de alimentos posibilita que los pequeños lugares donde se siembra sean atraídos por los animales, es decir, no hay una distribución o equilibrio entre lo que hay sembrado y los animales que se alimentan.

### **4.3 Usos**

La siembra se realiza en pequeña medida para usos domésticos diferentes. El maíz en la vereda se utiliza en estado “chócolo” y duro. Cuando hablamos de maíz chócolo nos referimos al maíz tierno o viche, una etapa en la cual el grano es suave. Por el contrario, el maíz duro es el maíz que se ha dejado secar hasta obtener un grano duro. Para ambas etapas los usos y consumos son diferentes en este lugar.

Con el maíz tierno se hacen arepas de chócolo, gracias a esta tradicional preparación se puede afirmar que el maíz se siembra para consumo directo. La arepa se realiza desgranando la mazorca y moliendo los granos de maíz tiernos en una máquina de moler. Se le agrega un poco de panela rallada, sal y un poco de agua. Luego se asa sobre una sartén o sobre una hoja de bijao o plátano en una parrilla al fogón.

En la fase seca o dura se utiliza para alimentar los pollos y gallinas que se crían para el consumo propio o para la venta. El procesamiento del maíz en este estado duro es complejo y su poco uso en la vida doméstica se relaciona con preferencias alimentarias y el acceso a maíces con otras características: la preparación por excelencia de esta región son las arepas de maíz cocido; sin embargo, el maíz con cáscara no es muy común, por su alto contenido en fibra lo cual lo convierte en un alimento con un grado de dureza mayor. La técnica de pilar el maíz para eliminar su cáscara, y así al momento de cocinarlo obtener una masa muy suave, ya no se utiliza como antes debido a que el maíz trillado se puede comprar en cualquier granero o tienda a muy bajo costo. En la vereda no se conserva la técnica ancestral de cocción del maíz con ceniza para eliminar la cáscara de otra manera, por lo tanto, los usos del maíz cosechado son limitados.

Sin embargo, Luz Ángela Pérez es la última persona que pila el maíz en la vereda cuando hay cosecha. El proceso de pilar el maíz es cada vez más escaso, según testimonio de Luz Ángela Pérez ella es la única que pila el maíz para la mazamorra. La mazamorra es una preparación en la cual se cocina el maíz duro sin cáscara hasta que esté muy suave para posteriormente agregar leche y acompañar de panela o bocadillo de guayaba. Su consumo es aún frecuente, sin embargo, las formas de preparación se han adaptado a la oferta del mercado. El maíz para

mazamorra se vende en las tiendas o mercados y no requiere de la técnica de ser pilado porque ya viene trillado, con el claro<sup>8</sup> dentro de un sobre.

Actualmente hay una discontinuidad en comparación con las formas tradicionales o antiguas de consumir el maíz, donde el maíz que se sembraba era el que abastecía la demanda alimentaria de la finca donde se sembraba. El maíz que hoy se siembra y el maíz que hoy se consume en la vereda transita caminos distintos; el maíz utilizado para hacer las arepas y otras preparaciones base de la alimentación campesina proviene de otros lugares y cuenta con un proceso previo de transformación, seguir su ruta sería casi imposible. Por otro lado, el maíz que se siembra en la vereda se utiliza parcialmente en una etapa temprana y el resto es en su mayoría utilizado para la alimentación de animales.

En síntesis, es un cultivo que está asociado a la alimentación directa o indirecta, ya sea para alimentar a los pollos y las gallinas o para el consumo directo en arepas de chócolo. Resulta curioso pensar que la permanencia de una semilla depende en gran medida de que tanto nos guste o no algún alimento.

## **5. Conclusiones**

El proceso de siembra es una puesta en escena de una memoria viva en movimiento. De una memoria incorporada. La siembra se observa como una danza inconsciente que tiene unos pasos, unas pausas, unas medidas y un ritmo para lograr tomar la semilla, abrir el hueco, colocar la semilla y cerrar el agujero.

Las comunidades son un archivo vivo que gestiona y dinamiza otro archivo biológico de semillas que también alberga un cúmulo de información. Los guardianes de las semillas son reactivadores de las semillas de maíz y son constructores de una memoria cultural y al mismo tiempo quienes preservan la memoria biológica del lugar por donde se sembró esa semilla.

En esto se observa una relación de mutualismo entre el ser humano y el maíz, ambos se benefician. El maíz mejora su adaptabilidad biológica mientras provee alimento al ser humano.

---

<sup>8</sup> El claro se realiza a partir de la cocción de harina de maíz y agua. Se obtiene algo así como una leche de maíz muy refrescante.

El maíz es un dispositivo que configura saberes, paisajes, prácticas territoriales y vincula la vida, identidad y memoria campesina.

Hay una dimensión ritual en la siembra del maíz que está fijada en una época del año (febrero y marzo), tomando en cuenta los ciclos lunares y climáticos, a veces sin fundamento científico, simplemente haciendo uso de un conocimiento transmitido hace miles de años. Entendemos que las formas rituales cambian y parecieran desaparecer, pero en este acto se expresan en la sobrevivencia del acto de sembrar.

La conexión mágico-ritual ya no es evidente cuando se compara con el imaginario del pasado. Sin embargo, el creciente interés de las personas de otros lugares del mundo en conocer y visitar las plazas de mercado, restaurantes, los cultivos y la diversidad natural de Latinoamérica, evidencia que existen prácticas rituales tradicionales que hoy permanecen, con cambios y adaptaciones. Visitar lugares donde se conserva el proceso de moler el maíz en máquina de moler, asadas al carbón, en un contexto rural, se ha convertido para las personas que vivimos en la ciudad en toda una experiencia merecedora de varias horas de viaje en carretera.

A razón de la conexión cultural e histórica que poseemos los territorios latinoamericanos con el maíz, domesticado hace 9.000 años por comunidades indígenas, encontramos en los saberes campesinos remanentes de saberes ancestrales asociados a relaciones con la naturaleza, con épocas para la siembra, la abonada, el desyerbar, la cosecha y almacenaje del maíz, saberes que tienen su raíz en calendarios agrícolas milenarios y que hoy se encuentran reservados en su memoria colectiva.

Este trabajo no solo aporta a la preservación de los conocimientos tradicionales, también brinda la posibilidad de garantizar la soberanía alimentaria y a conservar el patrimonio biocultural de este territorio. Proporciona elementos para conocer y analizar la persistencia del sistema de siembra tradicional de maíz criollo pese a los cambios en las formas de vida, de alimentación y de relación con el medio ambiente que hoy se generan en un contexto mundial. La preservación del maíz criollo y los sistemas tradicionales son fundamentales para fortalecer la memoria colectiva local y garantizar la soberanía alimentaria de las comunidades.

Que el maíz se mantenga, posibilita no solo la permanencia de unos saberes tradicionales sino también la resignificación de su lugar y su uso para prácticas acordes a las nuevas dinámicas

productivas y alimentarias. Esta proyección se plantea sobre la base del desarrollo de un proyecto productivo de cuidado de gallinas ponedoras de huevos que fue financiado por la Alcaldía Municipal de Santa Rosa de Osos y que impacta la vida y economía de aproximadamente 7 familias de la vereda la Lomita, las cuales dependen hoy únicamente de la economía cafetera. Si bien el maíz es un alimento de uso directo humano, también hace parte de la alimentación de animales que, de igual modo, interviene en la cadena alimentaria de los humanos. La articulación entre sistemas productivos en una finca puede abrir posibilidades para la sostenibilidad, garantizando, en este caso, la permanencia de la siembra de maíz en los lugares donde tradicionalmente se ha sembrado. Sobre este proceso de actualización, Pollan (2013) nos invita a entender que las tradicionales sobreviven porque son flexibles, cuentan con un proceso de selección cultural. En el caso de estudio, el desarrollo de proyectos productivos que se articulen con la siembra de maíz puede favorecer a su conservación.

La inconmensurable diversidad del país, los lugares lejanos y de difícil acceso, apartados de lo urbano y sus lógicas, ha permitido que poblaciones conserven formas de producción tradicionales de maíz, con semillas criollas y recursos que son producidos y generados con repertorios propios que entran luego a circuitos de consumo y comercialización locales. Esta forma pequeña de producción constituye uno de los triunfos del maíz, en el que el arraigo a un alimento y a una cultura que se conforma a su alrededor posibilita la soberanía alimentaria de una familia y de una comunidad.

5 de junio de 2022

## 6. Anexos

### Anexo 1: Guía de entrevista semiestructurada

<b>Nombre:</b>	
<b>Edad:</b>	
<b>Lugar Hora Duración</b>	
<b>Preguntas:</b>	<p>0. Consentimiento informado para el registro de audio y video de la entrevista, así como la utilización de la información para fines estrictamente académicos.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ¿Dónde naciste?, ¿De dónde son tus padres?, ¿Siguen vivos? ¿Qué recuerdos tienes de tu infancia con ellos? ¿Desde qué edad te dedicas a las labores del campo?</li><li>2. ¿Haces parte de alguna asociación de campesinos, red comunitaria o programa relacionado con su actividad agrícola? ¿Desde cuándo?</li><li>3. La vereda la Lomita hace parte del corregimiento de San Pablo. ¿Qué caracteriza esta vereda y diferencia de las otras veredas? ¿Cómo era antes y cómo ha cambiado?</li><li>4. ¿Qué se ha sembrado tradicionalmente en esta vereda y qué se siembra ahora?</li><li>5. ¿Qué siembras en tu finca? ¿Por qué siembras estos alimentos? ¿Cómo los siembras? ¿Cada cuánto los siembras? ¿Para qué las siembras, uso doméstico o comercial?</li><li>6. ¿Siembras maíz? ¿Qué maíz? ¿Qué semilla utilizas? ¿Dónde la consigues? ¿Cada cuánto siembras maíz? ¿Cómo sembraban tus padres el maíz? ¿Cómo se accedía a las semillas para sembrar maíz? ¿vos lo siembras igual? ¿Qué ha cambiado? ¿Cómo recuerdas en tu infancia la cosecha de maíz?</li></ol>

	<p>7. ¿Quiénes y cómo siembran hoy en la vereda maíz?</p> <p>8. ¿Ha ocurrido algún hecho histórico que haya marcado la dinámica económica de la vereda? ¿Considera que la bonanza cafetera generó un cambio en la dinámica agrícola de la vereda?</p> <p>9. ¿Cómo ve el futuro del maíz en la vereda? ¿Quiénes siembran hoy? ¿Cómo siembran hoy? ¿Qué usos le dan hoy al maíz? ¿Qué semilla se utiliza hoy para la siembra del maíz?</p>
--	--

Para ver más anexos (fotografías, entrevistas y audios) ingresar el blog: [comemaizcriollo.wordpress.com](http://comemaizcriollo.wordpress.com)

## Referencias

Abasolo Palacio, V. E. (2011). Revalorización de los saberes tradicionales campesinos relacionados con el manejo de tierras agrícolas. *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 11, 98-120.

Alcaldía de Santa Rosa de Osos. (2020). *Plan de desarrollo municipal, Santa Rosa de Osos, 2020-2023*. <https://cutt.ly/vHSAnk3>

Alcaldía de Santa Rosa de Osos. (s.f.). *Mapa de Santa Rosa de Osos*. <https://cutt.ly/2HSCIXa>

Botero Páez, S. (2008). Anotaciones al margen de la teoría y la práctica de una arqueología marginal y marginada, realizada sobre espacios geográficos invisibles. Estudio de caso: Antioquia (Colombia). *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 22(39), 207-249. <https://cutt.ly/BHSFECX>

Cecon, E. (2008). La revolución verde: tragedia en dos actos. *Ciencias*, 91 (091), 21-29.

Conabio. (2020). *Teocintles*. <https://cutt.ly/eHSKcVz>

Especiales. (29 de octubre, 2017). El Nordeste también huele a café. *El Mundo*. <https://cutt.ly/IHSSIjT>

Florido, B. G. O. (2018). Geo-graficando las memorias campesinas. La lucha por la tierra y los sentidos del pasado. *Revista Cambios y Permanencias*, 9(2), 119-142.

Folguera, P. (1993). *Cómo se hace historia oral*. Eudema.

Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Norma.

- Giménez-Béliveau, V., & Mallimaci, F. (2006). Historias de vida y método biográfico. En I. Vasilachis de Gialdino (coord.), *Estrategias de Investigación cualitativa* (pp. 175-212). Gedisa
- Melo, J. O. (1996). *Historia de Colombia: el establecimiento de la dominación española*. Presidencia de la República.
- Mendlovic Pasol, B. (2014). ¿Hacia una “nueva época” en los estudios de memoria social? *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 59(221), 291-316.
- Mutis, J. C. (2018). *El maíz y el perdón* [tesis de pregrado, Pontificia Universidad Javeriana].
- Noreña Cardona, S. Y. & Palacio Saldarriaga, L. (2007). Arqueología: ¿patrimonio de la comunidad? *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 21 (38), 292-311.
- Núñez, J. (2004). Saberes y educación. Una mirada desde las culturas rurales. *Revista Digital eRural. Educación, cultura y desarrollo rural*, 1 (2), 1-8.
- Núñez Madrazo, M. C. (ed.). (2018). *Narrativas, memoria colectiva y tradiciones: transdisciplinariedad, decolonización y diálogo de saberes*. Universidad Veracruzana.
- Pedroso Izquierdo, E. (2004). Breve historia del desarrollo de la Ciencia de la Información. *Acimed*, 12(2). <https://cutt.ly/cHSGrKA>
- Pérez, D. C. Q., Herrera, J. C., Escalante, L. N., & del Valle, J. M. Z. (2017). Maíz: Sustento de vida en la cultura Teenek. Comunidad Tamaletom, Tancanhuitz, SLP México. *Revista de Geografía Agrícola*, 58, 5-19.
- Pollan, M. (2013). *Cooked. A natural history of transformation*. Nueva York: The Penguin Press.
- Toledo, V. M., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Vol. 3. Icaria editorial.
- Vielle-Calzada, J.P., Vallebuena, M., Padilla-Calzada, P., Álvarez-Mejía, C., Martínez, J., García Cook, A. & Montiel, R. (2014). Paleogenómica en la cueva de San Marcos y su contribución al entendimiento del origen del maíz. *Arqueología*, (49), 7-20. <https://cutt.ly/hHSJEwt>