

[musica toca]>>Osvaldo: Hola. Mucho gusto. Mi nombre es Osvaldo y él es mi amigo Esteban. [Esteban saluda]

Esteban: ¡Bienvenidos al mundo del maíz!

>>Osvaldo: Ustedes piensan, [bostezo] ¡que aburrido! Es sólo maíz. ¿Por qué tanto alboroto? [Esteban acienta]

Para muchos indígenas y personas de la antigüedad, el maíz era y es el creador y sustento de vida.

>>Esteban: ¿En serio?

>>Osvaldo: Sí. Luego del encuentro entre europeos e indígenas en 1492, el maíz alteró la economía, la geopolítica y la cultura en el mundo.

Lo que comenzó con el intercambio o transferencia de plantas y animales desde y hacia las Américas, se alteró en gran medida la dieta y la base agrícola para el mundo.

>>Esteban: [acentando] Ejemplos por favor.

>>Osvaldo: Si, por ejemplo, hoy en día el maíz y también [señalando el chocolate] el chocolate son productos comunes en nuestra dieta diaria y en nuestra vida diaria también.

El maíz es un cultivo básico en el 85% de los países en el mundo.

En los Estados Unidos, tienen un excedente de maíz.

Y bueno, más allá de los productos y del consumo de alimentos para humanos y animales de granja, el maíz también es utilizado para plásticos, materiales de embalaje, materiales aislantes, adhesivos, productos químicos, explosivos, pinturas, pastas, adhesivos, colorantes, insecticidas, productos farmacéuticos, ácidos orgánicos, disolventes, rayón, combustibles y hasta jabones.

>>Esteban: ¿Cómo hemos llegado hasta aquí?

>>Osvaldo: Bueno, para responder a eso, vamos a empezar por el principio -- el principio de la historia de la creación.

La civilización maya vivió en lo que hoy es el sur de México y parte norte de Centroamérica.

El Popol Vuh o creación de la historia maya cuenta cómo el maíz es sagrado.

Los dioses querían criaturas que los adoraran y crearon a los animales. Pero los animales no podían hablar entonces no funcionó. Los dioses crearon entonces a los primeros seres humanos de barro, pero no eran sostenibles. [Esteban acienta] Tampoco fue el segundo grupo hecho de madera. El tercero, hecho de maíz si funcionó, se convirtió en seres humanos duraderos.

Pero bueno, la historia es muy larga y violenta, llena de derramamiento de sangre, traición, astucia, y maíz.

>>Esteban: ¿El maíz? ¿Violento?

>>Osvaldo: Bueno, el maíz no es violento. Pero el proceso de la creación era violento. Si desea ver un resumen, este es el enlace.

<https://maya.nmai.si.edu/the-maya/creation-story-maya>

>>Osvaldo: También hay una versión azteca. Los aztecas vivieron en lo que hoy es México.

Quetzalcóatl, uno de los dioses creadores, a menudo representado como un pájaro o un dios emplumado, fue a ver al señor de la muerte para obtener unos huesos preciosos. Después de muchas pruebas, Quetzalcóatl consiguió los huesos, pero en una persecución los dejó caer y se rompieron. De vuelta en el paraíso, los otros dioses molieron los huesos. Quetzalcóatl los mezcló con su sangre para hacer los primeros seres humanos, pero eran muy débiles. Los dioses se dieron cuenta de que necesitaban algo para comer y llamaron a los animales para llevar ofrendas de comida. Una hormiga roja trajo maíz.

>>Esteban: ¿Una hormiga?

>>Osvaldo: Sí, una hormiga. Los dioses masticaron el maíz, lo convirtieron en pasta y lo colocaron en los labios de los seres humanos que movieron y se volvieron más fuertes.

A medida que las poblaciones indígenas emigraron al norte de los bosques orientales en lo que actualmente son los Estados Unidos y América del Norte, llevaban maíz.

El maíz se cultivaba únicamente para el consumo personal y no con fines de lucro, ya que venderlo hubiera sido un sacrilegio. Eso cambió cuando llegaron los europeos.

Por ejemplo, recuerdas a los peregrinos que llegaron a Plymouth Rock, en Massachusetts?

>>Esteban: Sí.

>>Osvaldo: Los peregrinos trajeron cultivos de Inglaterra para cosechar, pero no prosperaron. Afortunadamente, las poblaciones indígenas nativas compartieron el maíz con los peregrinos, salvándolos de morir de hambre.

Por otra parte, el maíz es muy versátil. Para realizar una variedad de alimentos, se puede transformar en harina, almidón o puré. Con los años, la gente ha descubierto la manera de procesar el maíz en otros productos, incluyendo combustible para automóviles.

Hoy, vamos a hacer tortillas. ¿Que te parece? ¿Listo?

>>Esteban: ¡Sí!

>>Osvaldo: Nos ponemos los guantes. Ese de ahí es un metate utilizado para moler el maíz y convertirlo en harina. Afortunadamente, ya podemos comprar harina de maíz.

Necesitamos entonces,

1 1/8 tazas de harina de maíz [Esteban vierte la harina en el tazón que Osvaldo le da]

3/4 taza de agua [Esteban vierte el agua]

1-2 cucharaditas de manteca o queso [Esteban utiliza el cuchillo para añadir la manteca]

1/4 cucharadita de sal [Esteban añade la sal]

1. En un tazón, mezcle la masa y el agua hasta que se disuelva completamente. [Esteban utiliza sus manos para mezclar los ingredientes]

2. Utilice las manos para amasar durante 1-2 minutos.

3. Si la masa está un poco pegajosa, añada con cuidado un poquito más de harina.

4. Si la masa está demasiado seca, entonces agregue cuidadosamente un poco más de agua. Vamos a agregar un poco de agua porque la masa está un poco seca. [Osvaldo añade más agua]

5. Encender el fogón a fuego medio-alto.

6. Dividimos la masa en 9 pedazos.

7. Enrollar en una bola. [Toman un pedazo y le dan forma]

8. Coloque el papel de cera en la mitad inferior de la prensa para tortillas. Si usted no tiene, puede aplanarla con la mano.

9. Poner la bola de masa en la parte superior del papel de cera.

10. Cubra la masa con papel encerado.

11. Presione para aplanar la masa.

12. Retire el papel de cera. La mejor forma de hacerlo es volteándolo para que caiga en su mano. [Ellos toman la tortilla ahora aplanada envuelta en el papel de la prensa y remueven un lado del papel. Luego, la voltean así el resto de la tortilla se despegó del papel de cera].

13. Coloque la tortilla en el sartén. [Osvaldo coloca tortilla en sartén]

14. Cocine durante unos 30-60 segundos o hasta que se esté ligeramente dorada o inflada.

15. Voltee la tortilla para que se dore la otra cara y cocine durante otros 30 segundos.

16. Pase al plato. [Osvaldo coloca la tortilla en un plato]

¡Hora de comer! [Esteban sonrie]

También vamos a necesitar algo de beber. Podemos utilizar maíz para hacer champurrado que es una bebida con base en chocolate caliente y maíz para espesar.

El maíz, como sabes, no es la única planta de Latinoamérica que revolucionó el consumo de alimentos en todo el mundo.

>>Esteban: ¡Charlamos de chocolate!

>>Osvaldo: Sí, bueno. Hoy en día, se estima que mil millones de personas en todo el mundo consumen chocolate todo los días. De hecho, el dulce de chocolate es primordial para la mayoría de los días feriados en los EE.UU.

>>Esteban: ¡Yum!

>>Osvaldo: Sí, pero el comienzo de la historia del chocolate no es tan dulce. De hecho, los granos de cacao son muy amargos.

>>Osvaldo: En el año 1500 antes de Cristo, los olmecas en el sur de México fueron probablemente los primeros en fermentar, asar y moler los granos de cacao para el consumo como bebida o papilla. Se han encontrado ollas y vasos con muestras de teobromina, un químico del cacao.

No hay historia escrita de la existencia de los olmecas, así que en realidad no sabemos cómo los indígenas decidieron cosechar, secar, fermentar y asar las semillas. Una suposición o una teoría, es que después de comer el fruto del cacao, alguien escupió las semillas en el fuego lo cual creó un aroma delicioso.

>>Esteban: ¿Cómo? ¿Por qué?

>>Osvaldo: Bueno, es una teoría, pero, quizá alguien cortésmente puso las semillas en el fuego. En cualquier caso, tostarlas reduce el sabor amargo. Las semillas fermentadas cubiertas bajo montones de hojas añaden cuerpo y riqueza. Aunque igualmente pueden consumir con granos no fermentados. Los indígenas también añadieron distintos sabores tales como el chile, la vainilla y la magnolia también. [Esteban señala el chile y la vainilla] La civilización olmeca desapareció con los años pero los mayas y los aztecas fueron muy influenciados con las tradiciones y prácticas olmecas.

Y bueno, a los europeos no les gustó el sabor amargo por lo que adicionaron edulcorantes como la miel y la caña de azúcar. [Esteban señala la miel y el azúcar].

Las bebidas de cacao eran consumidas por personas de alto rango, tales como los nobles, los guerreros y los sacerdotes; y se utilizaba también para las ocasiones especiales, tales como la apertura y el cierre del año en su calendario. Se pensaba que

las bebidas de cacao tenían propiedades saludables, espirituales y mágicas. Sin embargo, muchas de estas afirmaciones pueden haber sido ideadas por los comerciantes españoles y europeos para promover el consumo y el comercio del nuevo producto. Desafortunadamente, estas prácticas comerciales no han cambiado mucho a través de los siglos.

Alrededor del siglo 12, el cacao asumió un papel más amplio en la sociedad. Por ejemplo, los granos de cacao podían ser aceptados como pagos en monedas y tributos, así como parte de una dote para sellar un matrimonio. Hay algunas historias que sugieren que las mujeres pudieron haber sido juzgadas con base a lo bien que hacían cacao y la espuma del mismo que se hace en bebidas utilizando un molinillo. [Esteban sostiene un molinillo]

>>Esteban: ¿Cómo? ¡No me diga!

>>Osvaldo: Afortunadamente, hoy en día, cualquier persona puede hacer chocolate caliente. Simplemente, agregue un poco de canela para darle un sabor mexicano. [Esteban sostiene un palo de caneca. Ambos toman los pocillos y beben chocolate]

>>Esteban y Osvaldo: ¡Hasta luego y buen provecho!

[Special thanks to: Osvaldo Sandoval and Esteban Sanchez Sink for their performance. Catalina Barraza and Leydi Egan for translation and transcription and Jessica Lundquist for editing and production.]