



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!



Instituto Nicaragüense de Cultura

Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional
El Pueblo, Presidente!

**FESTAS
DEL MAÍZ
Xilonem**
Ferias y Festivales "Del Maíz, Nuestra Raíz"

26 de Septiembre

**DÍA NACIONAL
DEL MAÍZ**

“Del Maíz, Nuestra Raíz”

INC MAG INTA MEFCCA INIFOM Alcaldías Municipales Nicaragua NICARAGUA CREATIVA



El Maíz en un texto de JOSÉ CORONEL URTECHO

Pero la base indígena de la cocina nicaragüense no es nada de lo dicho -no es ni la carne, ni el pescado, que para el indio dependían del azar de caza y la pesca- si no el maíz. El maíz era la comida, la cocina, el trabajo, la vida, la religión del indio. Era el don de sus dioses antiguos, que los indios de Nicaragua transmitieron a su país. Sigue siendo por eso, aunque ya no la base, una vasta provincia de la cocina nicaragüense. Ha recibido, naturalmente, influencias criollas y originado comidas mestizas, pero en lo esencial ha conservado su forma prehistórica de elaboración.

El llamar platos a las comidas indígenas a base de maíz, resulta extraño, porque evidentemente son casi todas anteriores o cuando menos ajenas a la función del plato. Son comidas portátiles o transportables en envoltorios manuales, como de pueblos ya desde luego agrícolas, pero todavía caminantes y siempre expuesto a migraciones. A esa necesidad responden las tortillas que se prestan a ser envueltas en atados, los tamales, cada cual, con su propio envoltorio, y los pinoles que se llevan en jícaras o guacales, calabazas o nambiras. Todos esos motetes y otros de granos, hortalizas y frutas compondrían también la carga de la red que las indias se echaban a la espalda para llevar su mercancía al tiangué.

De éste, principalmente, pasó el maíz con todos sus derivados comestibles a la cocina nicaragüense. Ya en la sopa de pobre se mencionaron los elotes y chilotos que son por sí solos comidas ilustres. Pero la primogénita del maíz es la tortilla. Su forma es un milagro de perfección funcional lograda por una raza de artistas plásticos que a menudo necesitaba desembarazarse de recipientes para comer en el campo o de camino.

La tortilla es a la vez plato, comida y cuchara. Puede comerse sola y se comen en ella o con ella las otras comidas. Por eso es la comida de todos los días, no solo para el indio, sino para el pueblo nicaragüense en general. El pan nunca logró desalojarla de sus

territorios, antes bien la vió ocupar todas las mesas que a él le correspondían por derecho y sentarse a su lado junto a la cabecera, como un conquistador a su mujer indígena. Hasta la introducción de las panaderías comerciales modernas, el pan salido de los hornos nicaragüenses, tanto caseros como artesanos, fue inmejorable, casi tan bueno como el europeo, pero sin harina de trigo producida en el país en cantidad y calidad suficientes, su consumo dependió en buena parte, como el del vino y el aceite, de los azares del comercio y no arraigó tan hondo como la tortilla en los hábitos populares.

Sin embargo, nunca faltaron en Nicaragua infinidad de golosinas, llamadas cosas de horno en occidente, como empanadas o empanaditas, roscas bañadas; pupusas, tostadillas, bizcochos, biscotelas, quesadillas, guatemalas, tortas ricas, marquesotes, y las demás variantes criollas de la pastelería tradicional de España.

Pero las golosinas de maíz -las rosquillas, las viejas, los bollos- eran más populares aún para el gusto mestizo por tener el sabor de la tierra y avenirse mejor, entre otros atractivos, con el chocolate o el pinolillo. En ese campo de la merienda, aunque poniendo más substancia, dominaba también la tortilla, no solo en forma de gallitos -cuartos y mitades de tortillas con aliños de queso, frijoles o carnes sino transformada por un toque de fantasía indígena o mestiza, en revueltas, rellenas o yoltascas.

Es significativo que la yoltasca haya guardado su nombre náhuatl y la tortilla cambiado el suyo por otro castellano, de modo que ni los indios nicaragüenses sepan ya el que le daban antes de la conquista. Esto se explica, en cierto modo, porque la tortilla se convirtió en el pan del pueblo, mientras que la yoltasca -tortilla menos simple, hecha con masa de maíz tierno- siguió siendo merienda ocasional.

El maíz dió, además, los tamales- el tamal pisque, tamales o tamalitos rellenos o revueltos, nacatamales y yoltamales- que son también comidas sueltas, apropiadas a la venta ambulante y convenientes para viajes, paseos y

meriendas. El tamal pisque es el único de ellos que ha conservado su pureza indígena, su condición antigua de alimento primario y manual- como el pan y la tortilla- con una masa fresca pero compacta, sin grasa o jugos que suelten humedad. Así se deja manejar, partir y repartir. Nada más cómodo para dar de comer a tribus migratorias, tropas o prisioneros. Un tamal con un tuco o pedazo de queso ha sido en Nicaragua, desde los tiempos de la colonia, una ración frugal. El pueblo dice todavía: tamal con queso, comida de preso.

Esas comidas básicas, elementales, - el pan, la tortilla, el plátano verde, el tamal - que son el acompañamiento obligatorio de todas las otras, se llaman en Nicaragua bastimentos. Parece natural que el nombre que se daban en la conquista a los abastecimiento o provisiones de boca para las huestes expedicionarias, quedara restringido a los alimentos más fáciles de transportar y repartir.

Nicaragua, además, necesitaba de la palabra por ser uno de los países con mayor variedad de bastimentos. Hasta hace pocos años la costumbre era el pan en el desayuno, el plátano en el almuerzo y la tortilla para la cena. Pero se recorría en las comidas y meriendas a lo largo del año toda la escala de los bastimentos, desde los plátanos asados y los tamales, hasta los guineos de menos prestigio.

Todo era bueno para comer con los frijoles que, andando el tiempo, constituyeron la comida obligada del pueblo. El ganarse la vida vino a ser para éste, ganarse los frijoles.

La cocina nicaragüense inventó las maneras más afortunadas de prepararlos, aun los cocidos simplemente en su abundante jugo, que eran casi tan buenos, comidos con tortillas, como una sopa succulenta. Los incomibles frijoles en bala que actualmente se dan a los peones en no pocas hacienda, son tal vez el más grave resultado de la decadencia de la cocina producida por la disolución de la sociedad. La buena sociedad y la buena cocina van siempre de la mano. Cuando el país tiene una buena salud casan bien el arroz y los frijoles, la carne abunda y se prepara como se debe, la tortilla anda a la par del queso.

A tres siglos de floreciente ganadería, le debe Nicaragua los magníficos quesos de que aún goza. Difícilmente los hay mejores en otra parte que los quesos leoneses o chontaleños, los bien salados, ahumados y secos quesos de leche que hay que partir con un serrucho- y sin embargo, se deshacen en la boca- los ahumados y mantecosos de mantequilla, con el perfume y el sabor de la hacienda, y los frescos de mantequilla, blancos y temblorosos. para comer con maduros hornados. y las cuajadas para las tortillas.

Estos fueron los regalos más finos de las haciendas coloniales a las mesas nicaragüenses, donde las familias solían acompañarlos con la bebida indígenas del maíz: el tiste y el pinolillo, batidos con esmeros casi ritual en la jícara misma de cada uno, el pinol más ligero, el pinol cernido para los enfermos y convalecientes, el tibio para los viejos y hasta el posol para las mujeres con criaturas con pecho. La otra bebida indígena, la del cacao, que era el teobroma de los dioses aborígenes, el chocolate de agua o de leche, con tortilla y cuajada la preferían la mayoría de las abuelas en la cena.

Si alguna de ellas hubiera tenido la feliz ocurrencia de escribir sus memorias culinarias, habrían necesitado, por los menos, un libro entero. No cabría siquiera enumerar en este elogio los platos nacionales creados con las verduras y frutos de la tierra. Sería menester un capítulo separado para cada verdura y cada fruta: el del ayote, el del chayote, el del pipián el del jocote, y sobre todo, el capítulo del aguacate. Hasta la modestísima hoja de quelite, finamente picada y revuelta en masa de maíz con pedacitos de piña, jengibre, maduro y costilla de cerdo quebradas en trozos pequeños, produjo el más original de los platos mestizos de antecedentes indígena, el ayaco, o ajiaco, cuyo nombre mismo ha venido a significar o significa revoltijo y mezcla. Como todos los platos realmente nicaragüenses, el ayaco es otro símbolo de mestizaje tíanguico.

No se puede cerrar, sin embargo, este banquete interminable, sin la brevísima alabanza de los postres. La dulcería de Nicaragua ha sido tan rica y variada, como su cocina. Atoles, atoles agrios, motajatoles, atolillos,

manjares, almíbares, jaleas, cajetas, requesones, melcochas, alfajores o gofios, panecillos o mazorcas de chocolates, caramelos, confites de semilla de marañón, frutas azucaradas, torta, pasteles, hojuelas, buñuelos, cosas de pan y cosas de horno, infinidad de dulces, golosinas, espumillas, mistelas, refresco, se originaban por igual según su estirpe, en los ranchos de los indios que en las queseras de los hatos y lo mismo en los conventos de monjas, panaderías y cajeterías que en las cazuelas o los puesto de tiangué.

Todas las frutas y muchas verduras y semillas, si no era ellas mismas postres o golosinas se prestaban divinamente a la confección de almíbares, cajetas y refrescos.

En las cajeterías del pasado se contemplaban kilométricas mesas o filas de mesa cubiertas de cajetas de coco o de leche, de batata o camote, de papaya y de cidra, de arroz naranja agria y toronja, cajetas de sapoyol y piñonates. Con mangos, mameyes, jocotes, marañones, grosellas, papayas, hojas de higo, flor de azucena y dulce de rapadura, todo mezclado en una cazuela de barro, o bien más refinadamente, cada fruta por separado en almíbar de azúcar y mezcladas después, se hacía el más nacional de los postres, el curbasá, que aún ahora es de regla en la Semana Santa.

Para aliviar los rigores del clima, Nicaragua ofrecía los mejores refrescos naturales del mundo. La chicha del maíz o de coyolito, las horchatas de semillas de jícara y de arroz, chingues, posoles, y frescos de frutas o semillas, realmente refrescantes y deliciosos, como cebada, chillas, pinadas, granadillas, naranjadas, limonadas, tamarindadas, pitayas marañonadas o la finísima guayaba casera. Salvo alguna excepción, todos esos refrescos vienen de la colonia, pero su edad de oro empezó en este siglo con la fabricación de hielo en el país, y por lo visto, será muy breve, porque van siendo rápidamente desalojados por la cocacolas y las fuentes de soda.

(De "Elogio de la cocina nicaragüense")

