

EL MAÍZ, EL ORO DE LOS INDIOS Y SUS PRODUCTOS ARTESANALES EN VENEZUELA



Autores: Hazael Alfonzo¹ Yesica Pérez².

Correos: hazaelalfonzo@gmail.com¹,
yesicams.perez74@gmail.com²

Ingeniero Agrónomo¹

Dr. en Ambiente y Desarrollo

Profesor Asociado UNELLEZ

Teléfono contacto: 0416-6408193

Ingeniero Agrónomo²

MSc. en Gerencia General

Profesora Asistente UNELLEZ

Teléfono contacto: 0416-2420306

Recibido: 28/09/2023 **Aprobado:** 22/10/2023

RESUMEN

El maíz es un elemento central en la cultura y tradiciones del país. Se utiliza tanto en la producción de alimentos artesanales como en la creación de artesanías y rituales. Los productos alimenticios artesanales elaborados con maíz incluyen arepas, cachapas, hallacas, mazorca asada, chicha y empanadas, entre otros. Estos alimentos son apreciados por su trabajo auténtico y la técnica tradicional con la que son preparados. Así mismo, el maíz también está utilizado en la artesanía venezolana, donde se crea una variada de productos como muñecas, cestería, entre otros, utilizando hojas de maíz, semillas y otros materiales naturales. Estas creaciones artesanales reflejan la creatividad y la habilidad de los artesanos venezolanos, y son consideradas una expresión de la identidad cultural del país. La presente indagación se ha realizado con el propósito de analizar la literatura referente al maíz, y sus productos artesanales en Venezuela. Además, se pretende identificar las técnicas tradicionales utilizadas en la elaboración de estos productos, así como algunos rituales y festividades asociadas al maíz en la cultura venezolana. Desde esta visión, se precisó efectuar un estudio de indagación documental. Entre las conclusiones se tiene que los productos alimenticios producidos de manera artesanal, representan una parte importante de la riqueza cultural y culinaria del país, y contribuyen a la conservación de tradiciones y saberes ancestrales.

Descriptor: maíz, productos artesanales, artesanía, rituales.



CORN, GOLD OF THE INDIANS AND THEIR ARTISAN PRODUCTS IN VENEZUELA

ABSTRACT

Corn is a central element in the country's culture and traditions. It is used both in the production of artisanal foods and in the creation of crafts and rituals. Artisanal food products made with corn include arepas, cachapas, hallacas, roasted cob, chicha, and empanadas, among others. These foods are appreciated for their authentic work and the traditional technique with which they are prepared. Likewise, corn is also used in Venezuelan crafts, where a variety of products such as dolls, baskets, among others, are created using corn leaves, seeds and other natural materials. These artisanal creations reflect the creativity and skill of Venezuelan artisans, and are considered an expression of the country's cultural identity. The present investigation has been carried out with the purpose of analyzing the literature referring to corn, such as the gold of the Indians and their artisan products in Venezuela. In addition, it is intended to identify the traditional techniques used in the production of these products, as well as some rituals. and festivities associated with corn in Venezuelan culture. From this vision, it was necessary to carry out a documentary research study. Among the conclusions, we have that food products produced in an artisanal way represent an important part of the cultural and culinary wealth. of the country, and contribute to the conservation of traditions and ancestral knowledge.

Descriptors: corn, artisanal products, crafts, rituals.

INTRODUCCIÓN

El cultivo de maíz en Venezuela tiene sus raíces en las antiguas civilizaciones indígenas que habitaban estas tierras mucho antes de la llegada de los europeos. El maíz, también conocido como el "oro de los indios", fue uno de los cultivos más importantes y venerado en estas culturas. Los indígenas venezolanos, como los timoto-cuicas, los caribes y los arawakos, cultivaban el maíz como parte fundamental de su alimentación y su cultura. Lo utilizaban para preparar diferentes platos y bebidas. Estos alimentos y bebidas elaborados de manera artesanal, son hoy en día parte esencial de la gastronomía venezolana y reflejan la riqueza cultural y culinaria del país. Su desarrollo y preservación a lo largo de los años han contribuido a mantener viva, la tradición y el sabor característico de la cocina venezolana, cuyas raíces vienen de las antiguas civilizaciones indígenas que habitaban estas tierras.



Algunos de los usos más comunes incluyen la preparación de arepas, cachapas, hallacas, tortillas, chicha, carato, atoles, entre otros. Estos alimentos son parte importante de la dieta venezolana y forma parte de la identidad culinaria del país.

Con la llegada de los colonizadores españoles, el cultivo de maíz se expandió y se adoptaron nuevas técnicas de siembra y cultivo. Durante la época colonial, el maíz se convirtió en uno de los principales productos agrícolas de Venezuela, utilizado tanto para consumo humano como para alimentar al ganado. En el siglo XX, el cultivo de maíz continuó siendo relevante en la agricultura venezolana. Se implementaron nuevas prácticas agrícolas y se fomentó el uso de tecnología para aumentar la producción y mejorar la calidad del maíz. Sin embargo, en las últimas décadas, el sector agrícola venezolano ha enfrentado diversos desafíos, lo que ha afectado la producción de maíz y otros cultivos. A pesar de esto, su consumo y valor cultural perduran en la sociedad venezolana, cultivándose en diferentes regiones del país, siendo parte fundamental de la cultura agrícola del país y un símbolo de identidad y tradición.

Este importante cultivo, pertenece a la familia de las Poáceas o Gramíneas, es una planta domesticada y altamente productiva y, es uno de los granos alimenticios más antiguos que se conocen. El nombre científico de este grano es *Zea Mays*, los nahuas de Mesoamérica lo llamaban Centli y durante su propagación por el continente americano adquirió nombres como choclo, jojoto, corn, milho o elote y maíz con la llegada de los españoles a través de la adaptación fonética de mahís.

Ante este desafío discursivo, la producción concebida se orienta principalmente analizar la literatura referente al maíz, y sus productos artesanales en Venezuela, Además, se pretende identificar las técnicas tradicionales utilizadas en la elaboración de estos productos, así como algunos rituales y festividades asociadas al maíz en la cultura venezolana. En el proceso de investigación, se considera relevante detallar que el abordaje de la metodología implica efectuar un estudio monográfico enmarcado en un diseño descriptivo, que además se enfoca en un tipo de indagación documental, a partir del cual se postula dilucidar las premisas teóricas desde la visión de otros estudios de relevancia epistémica, con significatividad para referenciar la producción



artesanal de alimentos o diversidad gastronómica a base de maíz, y la artesanía que se puede elaborar con su follaje y granos.

El presente ensayo contribuirá de manera significativa a la comprensión y preservación del patrimonio cultural inmaterial de Venezuela, al explorar la importancia del maíz y sus productos artesanales en la cultura del país. A través del análisis de la literatura existente, se recopilan y examinan los conocimientos tradicionales y las técnicas utilizadas en la elaboración de productos a base de maíz, lo que permite su documentación y difusión.

Además, el ensayo destaca la relevancia de los rituales y festividades asociadas al maíz en la cultura venezolana, resaltando su significado cultural y su papel en la identidad del pueblo venezolano. Esto contribuye a la valoración y promoción de las prácticas culturales relacionadas con el maíz, así como a la comprensión de su importancia en la vida cotidiana y en las tradiciones del país.

Algo de Historia

Según las evidencias más antiguas contenidas en el territorio venezolano, esta se remonta a miles de años. Se cree que el maíz llegó a Venezuela hace al menos 25,000 años, coincidente con la presencia del Homo sapiens en Venezuela (Strauss, 1992). El mismo autor dice que a etnia Arawak jugó un papel estelar en la transición de una cultura predadora de caza y pesca a un tipo de organización más compleja como lo fue la introducción de la agricultura. Y es en este punto donde el maíz y la piedra de moler determinan el cambio en el patrón cultural y demográfico de esos primeros pobladores.

Las evidencias más antiguas en Venezuela ubican el maíz en Parmana, en el margen norte del Orinoco (Mangelsdorf y Sanoja, 1965; Galinat, 1971; Van der Merwe et al., 1981). Mangelsdorf y Sanoja (1965), así mismo, señalaron que en un sitio conocido como el Tiestal en el estado Lara encontraron restos arqueológicos, de fragmentos de mazorcas y granos de maíz. La presencia de esta especie en la dieta de los pueblos prehispánicos del territorio venezolano es la explicación de la



modificación de sociedades primitivas muy simples a organizaciones sociales más complejas.

Los primeros tipos de maíces se desarrollaron en un ecosistema estacional (inviernos secos alternados con veranos lluviosos) a una altura de más de 1.500 m.s.n.m.; El teocintle (*Zea perennis*) es universalmente reconocido por ser el pariente más cercano del maíz y el antecesor directo del cual se domesticó el maíz como cultivo por lo antiguos habitantes de Mesoamérica (México y Guatemala) hace aproximadamente unos 8.000 años. El papel del teocintle en el origen del maíz varían de acuerdo a diversas teorías que tienen que ver con la interpretación de la evidencia existente, pero muchos investigadores concuerdan que cualquier construcción del origen del maíz debe por lo menos contar con el teocintle, lo que está poco claro es la exacta relación entre las dos especies, pero todos reconocen que el teocintle ha contribuido significativamente a la diversidad de variedades así como a la naturaleza heterótica del maíz domesticado. El maíz de Venezuela se origina de introducciones antiguas que tienen conexión con las razas mexicanas y centro americanas Nal-Tel, Zapalote Chico, Tepecintle y Salvadoreño (McClintock et al., 1981).

Para el momento del contacto euro americano, Venezuela estaba poblada en su mayor parte por grupos caribes y arawakos, en aquel tiempo, el maíz era considerado casi como un Dios, rindiéndole culto y siendo objeto del folklore y ritos religiosos que aún perduran en el gentilicio venezolano, ya que era la principal fuente de subsistencia y constituía el alimento básico, desempeñando un papel predominante en las creencias y ceremonias religiosas como elemento decorativo de cerámicas, siendo además motivo de leyendas y tradiciones que resaltan la importancia económica, agrícola y social de su cultivo.

En escritos realizados por cronistas de la época de la conquista y colonización española, informan la existencia de maíces de 3 y 4 formas y colores, los cuales eran cultivados por las etnias del valle del río Barquisimeto (Oviedos, 1824). Gumilla (1791) en su obra “El Orinoco Ilustrado y Defendido”, habla sobre la existencia de una singular especie de maíz que plantaron los Otomacos, Guamos y Paos, al cual llaman Onona o maíz de los 2 meses. Actualmente, este maíz es conocido como



Aragüito, el cual forma parte de los 19 complejos germoplásmicos de Venezuela, descritos por Grant et al. (1965). En estos complejos se cuenta con 1.164 entradas o muestras de maíz que se conservan en el banco de germoplasma del INIACENIAP, Venezuela (Segovia et al., 2003).

Usos tradicionales del maíz

El maíz es un cultivo fundamental en muchas culturas y ha sido utilizado de diversas formas a lo largo de la historia como se describe a continuación:

Alimentación: El maíz ha sido una fuente importante de alimento en muchas culturas. Se puede consumir de diversas formas, como maíz tierno, maíz seco, harina de maíz, tortillas, tamales, pozole, chicha, entre otros. Además, el maíz se utiliza para la elaboración de productos derivados procesados industrialmente como aceite de maíz, cereales, bocadillos y bebidas, que no es el caso de investigación actual.

En Venezuela, la diversidad culinaria del país ofrece una amplia variedad de platos y preparaciones que resaltan el valor y la versatilidad del maíz en la gastronomía, en tal sentido, se presentan algunos productos comestibles elaborados de manera artesanal a base de maíz como son:

1. **La arepa** que es uno de los alimentos más representativos de la gastronomía venezolana y tiene sus raíces en las culturas indígenas precolombinas de Venezuela. Antes de la llegada de los españoles, los indígenas ya cultivaban y procesaban el maíz para obtener harina. La harina de maíz se utilizaba para hacer una especie de pan plano que se cocinaba en piedras calientes o en brasas. Con la colonización española, se introdujeron nuevos ingredientes y técnicas culinarias, lo que influyó en la evolución de la arepa tal como la conocemos hoy en día. La arepa se elabora principalmente con harina de maíz precocida, agua y sal. La harina de maíz precocida es un tipo de harina de maíz que ha sido sometida a un proceso de cocción y molienda previa, lo que facilita su preparación. Para hacer las arepas, se mezcla la harina de maíz con agua y sal hasta obtener una masa suave y maleable. Luego, se forman pequeñas bolas de masa que se aplastan y se les da forma redonda y plana.



Las arepas se cocinan en una plancha o sartén caliente, sin necesidad de agregar aceite. Se doran por ambos lados hasta que adquieran un color dorado y una textura crujiente por fuera, mientras que por dentro quedan suaves y esponjosas. Dependiendo de la región y los gustos personales, las arepas pueden ser más delgadas o más gruesas, y pueden variar en tamaño y relleno. Las arepas se pueden rellenar con una amplia variedad de ingredientes. Algunos de los rellenos más populares incluyen queso, carne desmechada, pollo, pernil, jamón, aguacate, caraotas (frijoles negros), ensalada de pollo o atún, y más. También se pueden agregar salsas, aderezos y vegetales para complementar el sabor. La arepa es un alimento versátil que se puede disfrutar en cualquier momento del día. Se consume tanto en el desayuno, como en el almuerzo, la cena o como merienda. Es común encontrar puestos de venta de arepas en las calles de Venezuela, donde se ofrecen diferentes opciones de relleno para satisfacer los gustos de cada persona. La arepa es un símbolo de identidad y tradición en Venezuela. Su versatilidad, sabor y textura la han convertido en un plato querido y apreciado por los venezolanos, y en un ícono de la gastronomía del país.

2. **La empanada** es un delicioso platillo típico de Venezuela que se elabora con masa de maíz. Consiste en una especie de pastelito relleno, que puede tener diferentes sabores y rellenos según la región y preferencias personales. La masa de maíz utilizada para hacer las empanadas venezolanas se prepara a partir de harina de maíz precocida, agua, sal y dependiendo del gusto, azúcar. Una vez que se ha preparado la masa, se forma una especie de disco plano con las manos o utilizando una prensa de empanadas o cualquier otro instrumento de madera, metal o plástico que pueda aplastar de manera uniforme la masa. Luego, se coloca el relleno en el centro de la masa y se dobla. Los rellenos más comunes incluyen carne de res, pollo, queso, jamón, mariscos, vegetales, también se pueden usar ingredientes adicionales como aceitunas, pasas o especias para realzar el sabor.

Una vez que las empanadas están rellenas, se fríen en aceite caliente hasta que adquieran un color dorado y una textura crujiente por fuera. Las empanadas venezolanas son conocidas por su forma semicircular y su tamaño relativamente grande en comparación con otras variantes de empanadas en América Latina. Las



empanadas de masa de maíz son un plato muy popular en Venezuela y se pueden encontrar en todo el país, tanto en establecimientos de comida rápida como en lugares tranquilos y restaurantes. Son una opción deliciosa para disfrutar como aperitivo, merienda o incluso como plato principal acompañado de una ensalada. Las empanadas son un plato tradicional y sabroso que forma parte de la rica gastronomía del país. Su masa de maíz crujiente y su relleno variado hacen de las empanadas una opción gastronómica popular y versátil en la cocina venezolana

3. **La cachapa** es otro plato tradicional de Venezuela que se elabora a base de maíz tierno y tiene sus raíces en las culturas indígenas de Venezuela, donde el maíz era un alimento fundamental. Los indígenas utilizaban el maíz tierno para hacer una especie de masa que luego cocinaban en hojas de plátano. Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes y técnicas culinarias, lo que influyó en la evolución de la cachapa tal como la conocemos hoy en día. Esta se prepara cortando el grano tierno de la mazorca de maíz y mezclándolo con azúcar, sal y manteca o aceite. La masa resultante tiene un sabor dulce y suave. Para hacer las cachapas, se coloca una porción de la masa en una plancha o budare caliente previamente engrasado con manteca o aceite, la masa se extiende en forma circular y se cocina a fuego medio-bajo hasta que adquiera un color dorado por ambos lados. Cuando el budare está en una cocina a leña, las cachapas salen con un sabor característico más apreciado por los paladares venezolanos.

Las cachapas se sirven calientes y se pueden disfrutar sola o acompañadas de una variedad de rellenos y contornos. Algunas opciones populares incluyen queso blanco llanero rallado, queso de mano (un queso blanco y suave típico de Venezuela), mantequilla derretida, jamón, carne desmechada, cochino o cerdo frito, carne asada o incluso una combinación de estos, según los gustos y tradiciones de cada región. La cachapa se dobla por la mitad antes de servirla, acompañada del relleno o contornos antes mencionados, creando una especie de empanada de maíz tierno, apreciada por su sabor dulce y su textura suave, esponjosa y deliciosa. También se puede servir frita después de su cocción en la plancha o budare, por lo general el día siguiente. La



cachapa es un plato versátil que se consume en diferentes momentos del día, en el desayuno, como merienda o como plato principal en el almuerzo o la cena.

Es común encontrar puestos de venta de cachapas en las calles de Venezuela, donde se ofrecen diferentes opciones de relleno para satisfacer los gustos de cada persona. La cachapa es un símbolo de la tradición y la identidad venezolana, su preparación y consumo son parte de la cultura culinaria del país y se considera un plato representativo de la gastronomía venezolana. Disfrutar de una cachapa es una experiencia única que permite apreciar los sabores y aromas de Venezuela. Su historia y preparación reflejan la riqueza cultural y culinaria del país.

4. **La hallaca** es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía venezolana, especialmente durante la temporada navideña y tiene sus raíces en la época colonial de Venezuela, cuando los esclavos africanos adaptaron las técnicas culinarias y los ingredientes locales para crear un plato propio. Se cree que la hallaca es una evolución de los tamales españoles, que fueron modificados con ingredientes autóctonos como el maíz y el guiso de carne. La preparación de las hallacas es un proceso laborioso y requiere de varios pasos. Primero, se prepara una masa a base de harina de maíz, caldo de carne, manteca de cerdo y otros ingredientes como sal y especias. Luego, se extiende una porción de masa sobre una hoja de plátano previamente ablandada (asada en el fuego). Se agrega una capa de guiso, que generalmente incluye carne de res, cerdo, pollo, aceitunas, alcaparras, pasas y otros ingredientes según la preferencia de cada persona o región. La hoja de plátano se dobla cuidadosamente para envolver el relleno y formar una especie de paquete rectangular.

Las hallacas se atan con tiras de hoja de plátano o con hilo de pábilo para asegurar que mantengan su forma durante la cocción. Luego, se cocinan en agua hirviendo durante varias horas hasta que la masa esté cocida y los sabores se hayan fusionado. Las hallacas se sirven calientes y se suelen acompañar con ensalada de gallina, asado negro, pan de jamón y otros platos típicos de la temporada navideña en Venezuela. Es común que las familias y amigos se reúnan para preparar las hallacas, convirtiendo el proceso en una tradición festiva de reunión y compartir familiar. Las



hallacas son consideradas un símbolo de la identidad venezolana y son apreciadas por su sabor único y su significado cultural. Su preparación requiere de tiempo y dedicación, lo que las convierte en un plato especial y tradicional en las celebraciones navideñas. Es importante destacar que existen variaciones regionales en la preparación de las hallacas en Venezuela, con diferentes ingredientes y técnicas según la zona. Sin embargo, la esencia de las hallacas como un plato festivo y representativo de la cocina venezolana se mantiene en todas sus versiones.

5. **La mazorca asada** es un plato tradicional de Venezuela que se prepara a base de maíz tierno (grano lechoso). Es una comida muy popular en las fiestas y celebraciones en todo el país. La preparación de la Mazorca Asada es bastante sencilla. Primero, se seleccionan las mazorcas de maíz tierno, que deben estar frescas y en su punto de madurez. Se colocan en parrillas o brasas, lo que le da un sabor ahumado y delicioso. Antes de asarla, se suelen quitar las hojas externas y los hilos de seda para facilitar la cocción y mejorar la presentación. Una vez que las mazorcas están listas para asar, se colocan en la parrilla y se voltean regularmente para asegurar una cocción uniforme. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tamaño y la frescura de las mazorcas, pero generalmente toma alrededor de 15 a 20 minutos.

Una vez que las mazorcas están asadas se sirve caliente y se puede acompañar con mantequilla, sal, y queso llanero rallado. También se puede disfrutar con salsas como la guasacaca (una salsa a base de aguacate) o el ají picante, que le dan un toque de sabor adicional. Este plato es una verdadera delicia y representa la riqueza gastronómica de Venezuela. La Mazorca Asada es perfecta para compartir en reuniones familiares o disfrutar en cualquier ocasión especial. Su sabor único y la facilidad de preparación la convierten en una opción muy popular entre los venezolanos, se puede disfrutar como un aperitivo, un acompañamiento o incluso como plato principal. ¡No puedes perderte la oportunidad de probarla!

6. **La chicha** es una bebida tradicional en Venezuela que se prepara a base de maíz fermentado. Tiene una larga historia en la cultura venezolana y es considerada una bebida emblemática del país. La preparación de la chicha de maíz comienza con la selección de maíz amarillo o blanco, que se remoja en agua y cuece durante varias



horas para ablandarlo. Luego, se muele el maíz para obtener una masa gruesa llamada "chicha". Esta masa se coloca en recipientes de barro llamados "chigüires" y se deja fermentar durante aproximadamente tres días. Durante el proceso de fermentación, los azúcares presentes en el maíz se convierten en alcohol, lo que le da a la chicha su característico sabor dulce y ligeramente ácido. Una vez fermentada, la chicha se cuele para eliminar los sólidos y se sirve fría. La chicha de maíz es una bebida refrescante y se consume ampliamente en Venezuela, especialmente durante festividades y celebraciones. Es común encontrarla en puestos callejeros, mercados y restaurantes tradicionales.

La chicha de maíz es una parte importante de la cultura gastronómica venezolana y representa la tradición y el legado de los pueblos indígenas que habitaban la región antes de la llegada de los españoles. Es una bebida que se disfruta en reuniones familiares y sociales, y que forma parte de la identidad cultural de Venezuela. Es importante destacar que la chicha de maíz también puede tener variaciones regionales en su preparación. Por ejemplo el carato, que no se fermenta y se le agrega panela o papelón (un tipo de azúcar moreno) para darle un sabor más dulce. El carato de maíz es una bebida tradicional en algunas regiones de Venezuela sobre todo en época decembrina. Estos son solo algunos ejemplos de los productos comestibles elaborados de manera artesanal a base de maíz en Venezuela.

Artesanía: en Venezuela es una manifestación cultural y tradicional que refleja la importancia del maíz en la vida de los venezolanos. Esta incluye diversas técnicas y productos, como mujeres de maíz, cestería de maíz, máscaras de maíz y joyería de maíz. Estas creaciones son elaboradas a mano por artesanos venezolanos, quienes utilizan hojas de maíz, semillas y otros materiales naturales para dar forma a estas piezas. Cada una de las artesanías elaboradas representa la creatividad, destreza y conexión con la naturaleza de los artesanos, hijos y símbolos de la cultura y tradiciones del país. Las hojas de maíz se utilizan en la elaboración de artesanías, como canasta, sombreros y figuras decorativas. Además, las mazorcas de maíz se utilizan en la creación de adornos y elementos decorativos. A continuación se describen algunas de las artesanías más destacadas:



1. Muñecas de maíz: son una artesanía popular en Venezuela. Estas mujeres (muñecas) están hechas a mano utilizando hojas de la mazorca de maíz y se les da forma y detalles con hilos y otros materiales naturales. Las mujeres de maíz representan personas tradicionales y son símbolos de la cultura y la identidad venezolana.

2. Cestería de maíz: es una técnica artesanal que consiste en tejer cestas y otros objetos utilizando hojas de maíz secas. Estas cestas son utilizadas para almacenar alimentos, transporte objetos y como elementos decorativos. La cestería de maíz es una tradición ancestral que ha sido transmitida de generación en generación.

3. Mascaras de maíz: son otra forma de artesanía en Venezuela, estas macaras son elaboradas con hojas de maíz y se utilizan en festividades y representaciones teatrales. Las máscaras de maíz pueden representar personajes mitológicos, animales o figuras tradicionales, y son utilizadas para preservar y transmitir la cultura y las tradiciones venezolanas.

4. Joyería de maíz: es una forma creativa de utilizar este cereal en la artesanía, donde las semillas de maíz se utilizan para crear collares, pulseras y pendientes, que son adornos populares en la cultura venezolana. Estas piezas son elaboradas con cuidado y detalle, y son apreciadas por su belleza y significado cultural.

Estas son solo algunas de las artesanías realizadas con maíz en Venezuela. Cada una de ellas refleja la creatividad, destreza y conexión con la naturaleza de los artesanos venezolanos. Estas artesanías son una forma de preservar y transmitir la cultura y las tradiciones relacionadas con el maíz en el país.

Celebraciones y rituales: en Venezuela, el maíz tiene una gran importancia cultural y es utilizado en diversas celebraciones y rituales. Es importante destacar que, no solo es un alimento básico en la dieta venezolana, sino que también tiene un significado cultural y espiritual para muchas comunidades. En algunas comunidades indígenas de Venezuela el maíz se considera un alimento sagrado y se le rinde culto en rituales y celebraciones. Estas celebraciones están hechas por la conexión con la naturaleza y la gratitud por la cosecha. Los rituales pueden incluir danzas, cantos,



ofrendas y la participación de la comunidad en la siembra y la cosecha del maíz. Además, el maíz es protagonista en festividades tradicionales venezolanas, he aquí alguna de ellas:

a. **La feria del maíz en Capacho**, durante esta fiesta, se realiza desfiles, concursos de gastronomía, obras artesanales y actividades culturales relacionadas con el maíz. Es una oportunidad para destacar la importancia del maíz en la región y disfrutar de platos tradicionales a base de este cereal.

b. **Día nacional del maíz en Venezuela**, el 27 de septiembre, en esta fecha, se realizan actividades para resaltar la importancia del maíz en la cultura y la alimentación del país. Se llevan a cabo eventos educativos, exposiciones y degustaciones para promover el conocimiento y el consumo responsable del maíz. Donde, no solo es un alimento, sino un símbolo de identidad y tradición. Su presencia en las celebraciones, ceremonias y rituales refleja la importancia cultural y espiritual que tiene para el pueblo venezolano; las ferias del maíz en diferentes regiones de Venezuela, estas celebraciones incluyen exposiciones de productos derivados del país, concursos, degustaciones y actividades culturales.

c. **Feria de la arepa**, en Caracas capital de Venezuela, donde se celebra la versatilidad de este plato emblemático hecho a base de maíz. Durante la feria se puede encontrar la arepa con su gran variedad de rellenos, concursos, música y bailes tradicionales.

d. **Rituales indígenas**, se llevan a cabo rituales y ceremonias en honor al maíz. Estas celebraciones están formadas por conexión espiritual con la naturaleza y la gratitud por la cosecha. Los rituales pueden incluir danzas, cantos, ofrendas y la participación de la comunidad en la siembra y la cosecha del maíz.

e. **Ofrendas a la Pachamama**, en algunas comunidades indígenas de Venezuela, se realizan rituales de ofrendas a la Pachamama (la madre tierra). Estos rituales incluyen la siembra de maíz como una forma de agradecimiento y conexión con la naturaleza.

f. **Siembra y cosecha del maíz**, en muchas comunidades rurales, la siembra y cosecha del maíz se considera un evento ritual. Se realizan ceremonias y rituales para



dar gracias a la tierra y a los dioses por la abundante cosecha. Estos rituales suelen incluir danzas, cantos y ofrendas.

g. **Desgranado del maíz**, es otro ritual importante en Venezuela, se realiza para separar los granos de maíz de la mazorca. Durante este proceso, se cantan canciones tradicionales y se realizan danzas al ritmo de tambores y maracas.

Estas son solo algunas descripciones de las celebraciones, ceremonias y rituales realizados al maíz en Venezuela. Cada región y comunidad puede tener sus propias prácticas y tradiciones específicas. Estos rituales no solo tienen un significado cultural y espiritual, sino que también se refiere a la importancia del país en la alimentación y la conexión con la tierra y la naturaleza.

CONCLUSIONES

El presente ensayo ha abordado información general referente al maíz, y sus productos artesanales en Venezuela, Además, ha identificado las técnicas tradicionales utilizadas en la elaboración de estos productos, así como algunos rituales y festividades asociadas al maíz en la cultura venezolana. El maíz ha sido una fuente importante de alimento en muchas culturas. Se puede consumir de diversas formas, como maíz tierno, maíz seco, harina de maíz, tortillas, tamales, pozole, chicha, entre otros. Además, el maíz se utiliza para la elaboración de productos derivados procesados industrialmente como aceite de maíz, cereales, bocadillos y bebidas, que no es el caso de investigación actual.

Así mismo, la artesanía de maíz en Venezuela incluye una variada de productos, como muñecas de maíz, cestería de maíz y máscaras de maíz, que reflejan la creatividad y habilidad de los artesanos venezolanos. Estas creaciones artesanales no solo son apreciadas por su belleza estética, sino que también representan la conexión con la naturaleza y las tradiciones culturales. Esta artesanía, es una forma de preservar y transmitir el conocimiento ancestral, así como preservar la naturaleza y la identidad cultural. En fin, los productos alimenticios y la artesanía de maíz derivados del maíz en Venezuela son una manifestación de la importancia del maíz en la vida



del pueblo venezolano, tanto en su alimentación como en su expresión artística, cultural y espiritual.

Es importante destacar que, no solo es un alimento básico en la dieta venezolana, sino que también tiene un significado cultural y espiritual para muchas comunidades. En algunas comunidades indígenas de Venezuela el maíz se considera un alimento sagrado y se le rinde culto en rituales y celebraciones. Estas celebraciones están hechas por la conexión con la naturaleza y la gratitud por la cosecha. Los rituales pueden incluir danzas, cantos, ofrendas y la participación de la comunidad en la siembra y la cosecha del maíz. Este ensayo aporta conocimiento científico al analizar la literatura sobre el maíz y sus productos artesanales en Venezuela, al identificar las técnicas tradicionales utilizadas en su elaboración y explorar los rituales y festividades asociadas. Este aporte contribuye a la preservación del patrimonio cultural inmaterial y a la valoración de la cultura venezolana.

REFERENCIAS

- Galinat, W.C. (1971). The origin of maize. *Annual Review of Genetics* 5: 447-478.
- Grant, U. J., W. H. Hatheway, D. H. Timothy, C. Cassalet D. and L. M. Roberts. (1965). Razas de maíz en Venezuela. Bogotá, Colombia. Instituto Colombiano Agropecuario. Boletín Técnico Num. 1. Editorial ABC. 92 p.
- Gumilla, J. (1791). *El Orinoco Ilustrado y Defendido*. Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia. Caracas, Venezuela, 1963. pp. 524. (Serie: Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, N° 68).
- Mangelsdorf, P. C. and M. Sanoja O. (1965). Early archaeological maize from Venezuela. *Botanical Museum Leaflets* 21, Harvard University. 105-112.
- McClintock, B., T. Kato y A. Blumenschein. (1981). Constitución cromosómica de las razas de maíz. Colegio de Postgraduados, Montecillo, México. 509 p.
- Oviedos, J. (1824). *Historia de la conquista y población de la provincia de Venezuela*. Reimpreso en Caracas. Imprenta Navas Spinola. Caracas, Venezuela. 615 p.
- Segovia, V., F. Fuenmayor and Y. Alfaro. (2003). Report of Venezuela. In: S. Taba (Ed.), *Latin American maize germplasm conservation: regeneration, in situ*



conservation, corn subsets, prebreeding. Proceedings of a workshop held at CIMMYT. April 7-10. México. p. 68.

Strauss, R. (1992). El tiempo prehispánico de Venezuela. Edición de la Fundación Eugenio Mendoza. 40 aniversarios. Caracas, Venezuela. 280 p.

Van der Merwe, N., A. Curtenis and J. Vogel. (1981). Isotopic evidence for prehistoric subsistence change at Parmana, Venezuela. *Nature* 292:536-538.

