

“KOOMONIL WA”

Tu boletín de Soberanía Alimentaria



Junio 2016

**El Salik', maíz del rayo
o Teocintle.**

**Guatemala es uno de los
centros de origen del maíz**

**¡Por el rescate y defensa de las semillas
nativas y criollas!**

**¡No a la privatización y comercialización
de la biodiversidad y los conocimientos
ancestrales!**

¡No al decreto 6-2014 protocolo de Nagoya!

FOTOREPORTAJE

El “Teocintle”

Maíz del rayo o salik, es una de las especies que los antiguos mayas domesticaron y del cual se cree que obtuvieron el maíz que hoy conocemos. En la actualidad se localiza en el “Cerro Mampil” de Santa Ana Huista, departamento de Huehuetenango.

A 355 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala y a 190 kilómetros de la cabecera departamental de Huehuetenango.

“El cerro Mampil” se ubica a 5 kilómetros de la cabecera municipal y fue un lugar ceremonial para los mayas Jacaltecos.





Años atrás el “Teocintle” se localizaba en las montañas de los municipios; Nentón, Santa Ana Huista, Jacaltenango, San Antonio Huista, La Democracia y Cantinil, con un área de 1,593 Kilómetros cuadrados.

En el 2016 el área se redujo a 91 kilómetros cuadrados y únicamente se puede encontrar teocintle en las montañas de “Santa Ana Huista” por esa razón hoy día corre peligro de desaparecer.

El “Teocintle” crece en condiciones extremas de suelo pedregoso y clima caluroso seco.



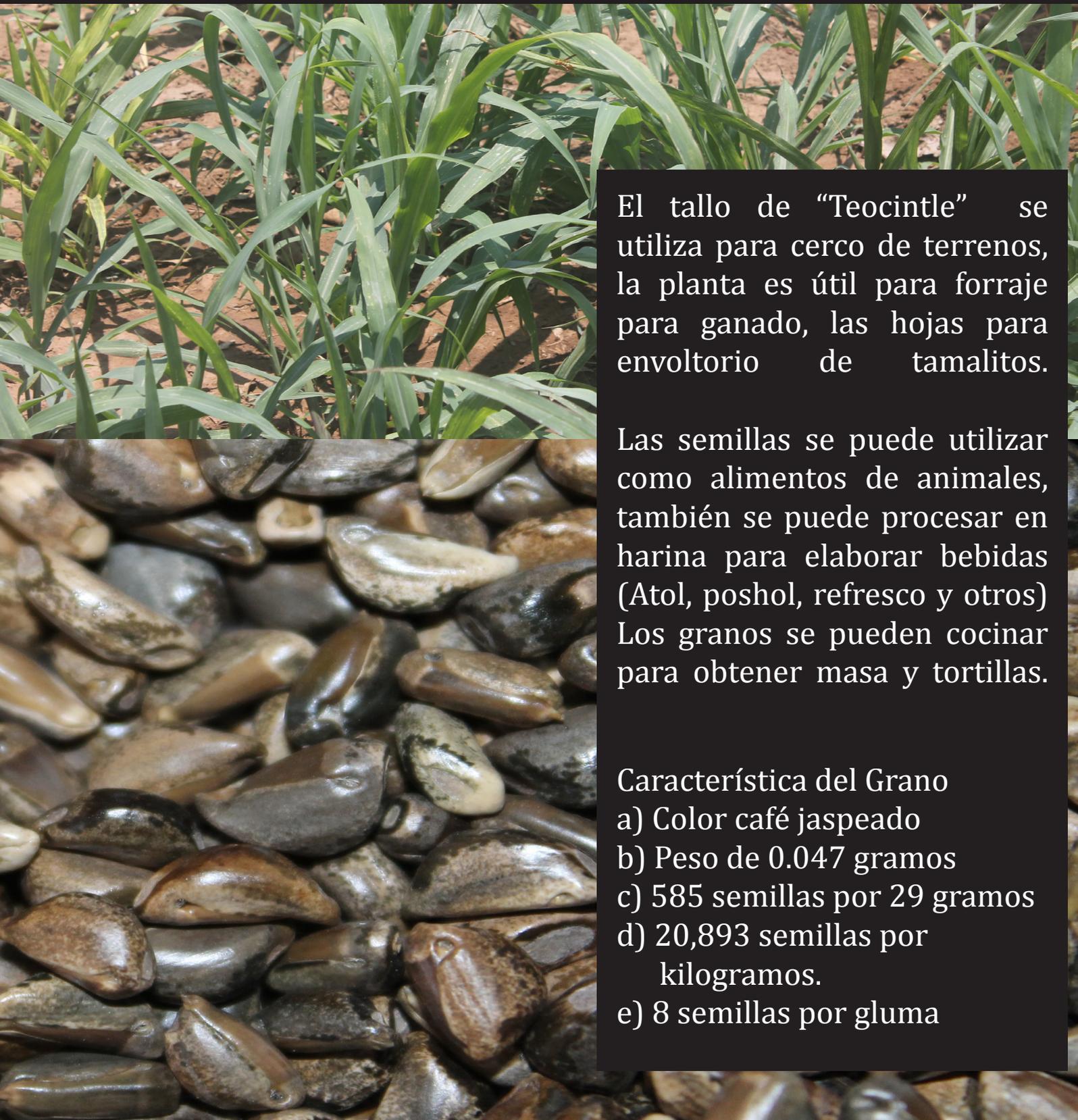


Se estima que la domesticación del maíz ocurrió en mesoamérica entre los años 9,000 a 1,500 antes de Cristo.

(Origen y evolución del maíz del Dr. Marcos Winter y el Mtro. Carlos Álvarez)



El teocintle, *zea mays var. Huehuetenanguensis*, es endémico de la región Huista, es único en Guatemala y el mundo. En Guatemala existe otra especie de teocintle, llamado *zea mays var. Luxuarians*, se localiza en el departamento de Jalapa y Chiquimula, es similar a la especie del teocintle Mexicano.



El tallo de “Teocintle” se utiliza para cerco de terrenos, la planta es útil para forraje para ganado, las hojas para envoltorio de tamalitos.

Las semillas se puede utilizar como alimentos de animales, también se puede procesar en harina para elaborar bebidas (Atol, poshol, refresco y otros) Los granos se pueden cocinar para obtener masa y tortillas.

Característica del Grano

- a) Color café jaspeado
- b) Peso de 0.047 gramos
- c) 585 semillas por 29 gramos
- d) 20,893 semillas por kilogramos.
- e) 8 semillas por gluma