

PROCESO DEL CULTIVO DE MAÍZ

Selección de la semilla

La selección de los mejores ejemplares de la cosecha del maíz es una tarea esencial en el proceso de cultivo. Durante esta etapa, se evalúa cuidadosamente cada mazorca de maíz para determinar cuáles son los mejores ejemplares para ser cosechados, teniendo en cuenta tanto el grosor de la mazorca como el grosor del grano.

El grosor de la mazorca es un indicador clave de la calidad del maíz. Una mazorca gruesa suele indicar que el maíz ha crecido de manera saludable y ha acumulado una cantidad adecuada de nutrientes.

Los granos gruesos son indicativos de un maíz bien desarrollado y maduro, que tiene un alto contenido de almidón.

Otra característica a evaluar es la uniformidad del tamaño de los granos, algunas veces es necesario la selección individual de cada grano para garantizar la mayor calidad de producción.

En conclusión la selección de la semilla es una de las tareas más importantes en la cual se debe dedicar la debida atención.

Siembra

Para esta parte es necesario al menos tener estas herramientas: azadón y recipiente para la semilla (garnil), antes de la siembra algunas personas tienden a marcar los surcos (filas de la cosecha) para tener una cosecha ordenada y otros casos se usan pitas para tener exactitud tanto en las filas como en la separación de cada planta. El proceso consiste raspar la tierra seca hasta encontrar la tierra húmeda, luego se procede a cavar un agujero y poner los maíces dentro, los maíces deben estar distribuidos por el agujero, para que las plantas no crezcan muy juntas, por ultimo se tapan los maíces con tierra. En algunos casos cuando la tierra está muy seca es necesario sembrar con agua. Ya sea remojando el maíz por unos minutos o poniendo agua al momento de hacer el agujero.

Fumigacion para la eliminación de plantas

Este paso se puede omitir ya que es para facilitar el trabajo del siguiente paso (Primera raspa). Cuando hay demasiadas plantas no deseadas y se vuelve dificultosa la raspa se acostumbra eliminar la mayor parte de estas con veneno. Para que la raspa sea más sencilla.

Primera raspa

En este paso con un azadón cortamos las diferentes plantas no deseadas tratando de dejar las raíces hacia el sol de esta manera no puedan volver a crecer o recuperarse.

Abonado organico, quimico y calzado

Normalmente esto se hace inmediatamente después del paso anterior, se ponen las plantas muertas debajo de la milpa y también se agrega abono químico y abono orgánico, el abono orgánico generalmente es estiércol de gallina o vacas. El calzado consiste en crear una base para la milpa con tierra, esto evita la caída de las mismas en los meses en la cual hay fuertes lluvias y vientos.

Segunda raspa

Esta parte es opcional, ya que algunos acostumbran limpiar el terreno antes de realizar la tapizca, pero últimamente esta parte es omitida.

Tapizca

En el proceso de la tapizca se recolectan las mazorcas, algunas personas botan las cañas y otras prefieren dejarlas paradas.

Deshojada

Se retira el doblador de la mazorca con mucho cuidado ya que el doblador es utilizado para envolver tamales, el doblador que no puede ser usado para envolver tamales sirve para alimentar animales. El doblador para envolver tamales necesita ser secado antes de usarlo. En esta parte se aprovecha para separar los diferentes colores y tamaños de maíz.

Secado del maíz

Una vez deshojado el maíz se ponen en arpías o son puestos directamente en un lugar donde llega la luz solar, esto hace que el maíz se seque.

Clasificación del maíz

Es el proceso de seleccionar los ejemplares que posiblemente serán la semilla de la siguiente siembra, también se clasifican las mazorcas por su color y tamaño.

Granado

Se retira cada grano de maíz de la mazorca, este proceso se realizaba a mano sin embargo actualmente existen máquinas que realizan este proceso aunque algunas personas prefieren realizarlo a mano para una mayor clasificación del maíz.

Curación

Se aplica veneno al maíz para evitar la aparición de mariposas que comen el maíz.

Guardado

Una vez curado el maíz puede ser almacenado en cajas, costales u otros recipientes. El maíz puede estar en buen estado hasta por más de 2 años.

Información

Estos procedimientos han sido pasados de generación en generación en mi familia.

Por lo tanto son procedimientos propios, el lugar donde se realiza esta actividad es en Llanos del pinal que es una comunidad cercana al municipio de Quetzaltenango.