



La maca es un tubérculo que en 100 gramos contiene 15,3 gramos de agua, 314 calorías, 11,8 gramos de proteínas, 1,6 gramos de lípidos, 66,4 gramos de carbohidratos, así como un elevado contenido de calcio (247 mg), fósforo (183 mg), hierro (14,7 mg) y vitamina C (2,5 mg).

Del Perú para el mundo

MACA...

DE RAÍZ A ALIMENTO DE NOBLES

Su presencia se remonta a tiempos inmemoriales, pero es en el antiguo Perú donde empieza a cobrar fama, al punto que hoy en día, aquella raíz que de alimento de nobles pasó a ser ofrenda a los dioses, es reclamada en más de cuarenta países en todo el mundo, y es que bondades, medicinales y alimenticias, le sobran...

Escribe: **Elida Vega Córdova**



Pagapu (el pago a la tierra):
La maca allí presente.



Conocida en quechua como ‘chichita’, ‘maka’, ‘ayak’ o ‘maino’, la maca ha comenzado –al igual que muchos productos peruanos– a recuperar la fama que tiempo atrás adquiriera, cuando los pobladores andinos la utilizaban para mejorar sus capacidades físicas y mentales, razones que hoy en día la colocan en el escalafón de la medicina natural, siendo demandada hasta en Camboya, Líbano e Israel.

Todo indica que ante la existencia de una gran diversidad ecológica y climática, la posibilidad de desarrollar la agricultura en el antiguo Perú

se materializó en la existencia de centenares de plantas, que fueron aprovechadas por los Incas y sus antepasados, quienes llegaron a domesticar más de 180 especies durante varios milenios.

Uno de esos cultivos andinos precisamente fue la maca, tubérculo que hasta hace algunos años era prácticamente desconocido, a pesar de ser oriunda de la sierra central de nuestros andes, donde se siembra –según refiere la historia– desde hace muchos siglos, debido a que sus engrosadas raíces, que crecen por encima de los 3,800 hasta 4,800 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.), son comestibles y se utilizaban para saciar el hambre del hombre andino.

Y es precisamente en la provincia de Junín, en la sierra central del Perú, donde se dice, según relatos de don Sebastián Huamán, que el nombre de la maca se deriva de las expresiones del siguiente diálogo: “Junín Tapum, ¿ma?” (Una pregunta, ¿haber?), a lo que la otra persona responde “Jug ninga ni ¡ca!” (Aquí está), por lo que uniendo ambas expresiones (‘ma’ y ‘ca’) surge la palabra ‘maca’.

Aunque, según el historiador Manuel Pulgar Vidal el nombre de la planta proviene de dos voces de la lengua

Chibcha: “ma” que significa altura y “ca” que significa alto o excelso, vocablo que se interpretaba como “comida buena que fortalece el cuerpo” (wiki.sumaqueru.com).

ALGO MÁS DE HISTORIA

Pero, lejos del origen del vocablo, todo parece indicar que la maca se cultivó en el Perú mucho antes que los Incas cobraran prestigio, debido a que se han encontrado pruebas de que esta raíz de hermosas flores blancas fue sembrada alrededor de 16 siglos antes de Cristo. Además, desde siempre, la maca se caracterizó por ser alimento de Reyes y Emperadores, no solo por sus propiedades vigorizantes, sino también por ser un efectivo promotor de la fertilidad y una poderosa cura contra la anemia.

También, en la etapa anterior al Incanato, adquirió gran importancia y se convirtió en una de las primeras raíces que el poblador peruano consumió; mientras que en la época incaica no solo se convirtió en alimento de nobles, sino que sirvió de ofrenda para los dioses, a quienes les entregaban en calidad divina papas, maíz y maca, tal como demuestran diversas citas literarias, como aquella que señala que “a la huaca

llamada Apu Quircay, cerro cerca a Corpancha, le daban maíz, maca y papas”. Esto se corrobora cuando la raíz fue encontrada en muchos restos arqueológicos preincaicos.

Mientras, en el siglo XVII el padre Bartolomé Cobo, en su libro ‘Historia del Nuevo Mundo,’ también menciona la “extraña propiedad” reproductiva de este tubérculo, que “crecía en los sitios más agrestes y fríos de la puna donde no hay posibilidades de cultivar ninguna otra planta alimenticia”.

Con la llegada de los españoles a tierras peruanas, éstos quedaron sorprendidos luego de realizar una visita a Chinchaycocha, conocido también como Lago de Reyes o Lago Junín, a 4,150 m.s.n.m., al oír hablar sobre las sorprendentes propiedades de una raíz, que los Pumpush, (pobladores oriundos de ese

lugar) llamaban maca, a la que en la actualidad muchos le agradecen sus propiedades curativas, alimenticias y de fertilidad.

No en vano las crónicas españolas cuentan que durante la Conquista del Perú, los animales traídos de España no se reproducían con normalidad en los Andes, lo que no tardó en ser adverti-

do por los nativos, quienes recomendaron a los conquistadores que alimentaran a sus animales con maca. Los resultados no se hicieron esperar y alcanzaron los niveles de reproducción normales. Como agradecimiento, según cuenta el historiador Juan Chacón, durante los cien primeros años de la Colonia, esta planta formó parte de



EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES (EN MILES DE DÓLARES)

2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1,336,133	1,563,893	1,602,486	1,932,699	1,822,085	2,108,283	474,110

Fuente: ADEX DATA TRADE (Asociación de Exportadores)



RAZONES DE BANDERA

● Para que la maca, junto a los otros ocho que conforman la relación de productos bandera, haya sido reconocida como tal, tres son los requisitos fundamentales que debe cumplir. Al respecto, Luis Silva, miembro de COPROBA, señala:

- Origen: ser peruano o desarrollado en el Perú y tener la posibilidad de ser protegido legalmente para que no sea producido o comercializado por otros países.
- Producción y gestión: tener una calidad susceptible de ser normada, estandarizada o certificada; generar empleo y tener un efecto multiplicador en sectores conexos.
- Potencial de exportación: Se evalúa su potencial de exportación (demanda) y su capacidad de respuesta (oferta), para cumplir con una oferta exportable.



los tributos exigidos por el Encomendero.

BIOPIRATERÍA, LA AMENAZA

Bastó que en el 2002 empresas como la Pure Botanic Corporation y la Biotics Research Corporation se atribuyeran el descubrimiento de las propiedades farmacológi-

cas de la maca, así como de las relacionadas con la fertilidad y la nutrición, para que los peruanos –tarde, una vez más– reaccionáramos ante la bizarra intención de apoderarse de un producto que es tan peruano como el pisco o la mismísima papa.

Pero, contrario a lo que ambas corporaciones nor-

teamericanas buscaban, al pretender obtener la patente exclusiva de los componentes de la maca, al final otra fue la historia y la situación se revirtió. Desde ese entonces, la actividad para las asociaciones de campesinos productores de esta raíz ha dado un vuelco total.

MACA DE EXPORTACIÓN

La fama que ha adquirido este tubérculo ha sido tal que desde 2002, tanto la demanda en el mercado interno como los pedidos provenientes del exterior han ido en incremento. Al punto que, según cifras de la Asociación de Exportadores (ADEX), los

poco más de un millón dólares que se exportaban en el 2002 se han convertido, cinco años después, en 2 millones 098 mil 164 dólares, lo que significa un crecimiento de alrededor del 200%; y hoy se exporta maca a 41 países, 18 más a los que se exportaba en 2002.

Si bien Estados Unidos

continúa concentrando los pedidos que provienen del exterior, no deja de sorprender que lugares como Martinica, Israel, Eslovaquia, Malasia, e incluso Líbano, Camboya y San Marino, se hayan rendido ante las bondades de esta raíz, que a pesar de los años continúa extendiendo la misma huella que dejaron

quienes la cultivaron en el antiguo Perú.

PRODUCCIÓN Y PROPIEDADES

Los mayores centros de producción de maca se encuentran en los departamentos de Junín y Pasco, específicamente en la meseta de Bombón –zona adyacente a las tierras de uno de sus primeros domesticadores, los Pumpush– y en las partes altas del valle de Mantaro. Y en los últimos años, debido a la importancia adquirida por su cultivo, este tubérculo se siembra en los departamentos de altura del Perú.

Y es que la maca se reproduce por semillas, lo que ha facilitado su expansión. Además, su periodo vegetativo se extiende entre setiembre y junio, nueve largos meses en los que sus impecables flores blancas resisten los intensos brillos solares, la violencia de los vientos y las fuertes heladas, demostrando así que crece en campos negados a otros cultivos y corroborando su bien ganada fama.

Popularidad que ha crecido debido a sus extraordinarias propiedades alimenticias y medicinales, superiores según los expertos a las del ginseng rojo coreano. No solo porque ayuda a mejorar el vigor sexual masculino, sino también por sus bondades médicas para el sistema nervioso, en particular para la memoria, como buen energizante y regulador hormonal que es.



PRODUCTO BANDERA

Hoy en día, desde que la Comisión de Productos Bandera (COPROBA) declarara a la maca como uno de los productos bandera del Perú en julio del 2004, debido a que es única en su origen y desarrollo, este tubérculo genera puestos de trabajo, detenta un enorme potencial de comercialización y contribuye a resaltar la imagen del país.

“La finalidad de que el Perú cuente con productos de bandera, es poner en valor aquellos activos que tiene el país, lo que nos puede

dar un reconocimiento internacional, motivo por el cual son embajadores de nuestra imagen; la maca reúne esas condiciones”, sostiene el presidente del COPROBA, Luis Torres.

Así las cosas y basándose en lo logrado hasta ahora por uno de los productos que ponen de manifiesto las raíces milenarias del Perú, la maca es y seguirá siendo uno de los principales embajadores de lo que nuestro país es y puede ofrecer al mundo. Razones de peso, medicinales y alimenticias, le sobran. ■

DE BEBIDA ENERGIZANTE HASTA MERMELADA

La fama que ha adquirido la maca ha sido tal, que hoy en día no resulta para nada extraño observar cómo esta importante raíz de los Andes ha servido para que miles de personas en el mundo superen males que parecían incurables, e incluso la incorporen como parte de su dieta al haber sido convertida desde mermeladas hasta néctares.

Así, además de encontrarla en pastillas o cápsulas para transmitir sus milagrosas propiedades nutritivas y medicinales (energizante para la debilidad mental, alivio del insomnio, regulador de

alteraciones en la menstruación y menopausia, vigorizante sexual masculino, alivio de la disminución de la audición y visión, entre otros), la maca también se industrializa como harina instantánea, néctares y yogures pasteurizados y concentrado de maca (con miel de abeja y polen).

Pero también se puede saborear en mermelada, hecha sobre la base de pulpa de maca, además de chocolates (al ser mezclados con cacao) y finos licores que pueden contener hasta 20 por ciento de alcohol en sus combinaciones. ■