

## PLAN LECTOR REGIONAL

## “ANCASHINOS HACIENDO COSAS CON LAS PALABRAS”

“Fortaleciendo las habilidades comunicativas y las emociones para lograr mejores aprendizajes”

**Estimadas/os estudiantes:** El Perú es un país que tiene diversos microclimas que permite la producción de diversas especies vegetales y que como ciudadanos responsables debemos conocer y preservar esa herencia productiva para la alimentación familiar de la población. En esta lectura, conoceremos aspectos relacionados al maní.

### CÓMO EL MANÍ PASÓ DE SER OFRENDA PARA LOS DIOSES A COMIDA DE POBRES

Es difícil imaginarse el mundo antes del siglo XVI, particularmente a la hora de comer.

Los italianos cocinaban sin tomate; no había papas en las tierras francesas; los húngaros no tenían páprika; los orientales no sabían cuán feroz podía ser el picante y los suizos no se vanagloriaban de su chocolate.

Plantas nativas de América fueron llegando a las ollas de Europa, África y Asia poco a poco después de que Cristóbal Colón se topara con el continente y transformaron culturas.

La lista no solo es nutrida y nutritiva, sino diversa y deliciosa.

Además de esos tomates, pimentones y luego chiles, llegaron aguacates, piñas y papayas; además de papas, yucas y maíz; además del cacao, la vainilla, y hasta los ahora tan de moda quinua, amaranto y chía.

Pero hay algo que, aunque se incluye en el inventario, a menudo olvidamos celebrar como merece, a pesar de haber sido fundamental para las civilizaciones prehispánicas y, como las sabrosuras anteriores, sigue estando presente en las mesas de las cuatro esquinas del mundo: el maní o cacahuete.

Y aunque lo consumimos entero o molido, salado o dulce, evidente o escondido, muchos no lo conocemos bien.

Y eso no es lo único sorprendente.

La *Arachis hypogaea*, a la que en confianza le decimos maní, cacahuete, cacahuete o caguete, tiene varias de las ventajas de la que ha sido llamada "la inmigrante más exitosa de la historia": la papa.

Crece sin mucha complicación, viaja sin molestar y es altamente nutritiva.

Además, es un tesoro escondido bajo la tierra aunque, a diferencia de la papa, no es una raíz.

"Es **un fenómeno muy raro** en la naturaleza", nos cuenta la filósofa y editora de libros Vanessa Villegas en su podcast "Carreta de recetas", un lugar virtual en el que, como suele pasar en las cocinas, se cuentan historias con ingredientes de aquí y allá que alimentan tanto como lo que se están guisando.

El maní es un arbusto cuyas flores, tras ser fecundadas, se prolongan y se abren paso bajo la tierra donde se desarrolla el fruto.

Es algo que ocurre en ciertas zonas tropicales en donde la variación de temperatura entre el día y la noche es extrema de manera que algunas plantas entierran sus frutos para protegerlos, del clima, pero también sirve para despistar depredadores.

Esa peculiaridad era, para las culturas que lo conocieron primero, una señal de que el cacahuete tenía **"una conexión poderosa con el inframundo**, con la muerte y, al mismo tiempo, con la fertilidad.

De hecho, esta relación se mantiene vigente en los altares u ofrendas a los muertos en México en el día de su fiesta se agotan las existencias de maní.

La conexión profunda que tenían las culturas prehispánicas con el cacahuate comenzó a dimensionarse con los hallazgos arqueológicos encontrados a partir del siglo XIX", dice Villegas. Hallazgos como los de la zona arqueológica de Ancón, ubicada en la costa peruana, donde hay evidencia de su ocupación continua desde el año 8000 antes de la era común, hasta el 1500 de nuestra era. Ocupación a la que luego se sumaron los siglos de la Colonia y las etapas posteriores.

Se excavaron tumbas con vasijas que contenían alimentos, y entre ellos uno sobresalía: el maní. Es notable la representación de esta fruta en las vasijas más antiguas.

Las razones sobran: no solo es un alimento con un alto valor nutricional si no que se conserva bien por largos períodos, de manera que podía almacenarse y hasta usarse como moneda de cambio.

Los documentos coloniales dan cuenta de que los incas y las civilizaciones que los precedieron lo aprovecharon al máximo.

En el Perú prehispánico el maní se consumía crudo, tostado, molido y combinado con miel como si fuera un mazapán. Se servía frito, hervido, como polvo o crema, lo usaban para salsas, para espesar sopas y para hacer bebidas.

Su uso se expandió por Sudamérica y llegó a Mesoamérica, donde también se usaba para espesar salsas y como ingrediente en los moles.

El manjar inventado por los incas fue reinventado por el médico y nutricionista John Harvey Kellogg quien promovía el vegetarianismo y proponía reemplazar la carne con alimentos nutritivos como las nueces.

Curiosamente esta vez fueron los ricos y famosos que acudían a su spa Battle Creek Sanitarium los que empezaron a preparar sus mantequillas en sus casas, particularmente la de maní, y después a comprar la versión comercializada.

Pero a pesar de su elegante reputación, la mantequilla de maní era muy barata, así que se convirtió en un gran ecualizador entre las clases, y hasta el día de hoy, tanto los ricos como los pobres consumen maní.

Entre tanto, el maní se convirtió en el acompañamiento tradicional de las bebidas alcohólicas y se ganó un sitio fijo en los bares del mundo.

[https://es.wikipedia.org/wiki/Arachis\\_hypogaea](https://es.wikipedia.org/wiki/Arachis_hypogaea)

1. Según el texto, ¿Cuál es el hábitat adecuado para la producción del maní?
  - a) Las zonas altoandinas secas.
  - b) Centroamérica y El Caribe.
  - c) Terrenos suaves.
  - d) Territorios cálidos.
2. Al señalar que el maní tenía “una conexión poderosa con el inframundo” se infiere que:
  - a) El maní y la papa son raíces que producen bajo la tierra.
  - b) La forma de producir le permitía una conexión entre la superficie y el subsuelo.
  - c) Los pueblos incaicos acompañaban a sus muertos con diversas ofrendas entre ellas el maní.
  - d) El maní es un cereal y no un tubérculo.
3. En la expresión: “Crece sin mucha complicación, vaja sin molestar y es altamente nutritiva”, la proposición subrayada significa:
  - a) El maní no tiene peso ni volumen.
  - b) Es resistente y no ocupa demasiado espacio.
  - c) Es un producto de reino vegetal
  - d) Es un fruto limpio

Ahora, con la ayuda del docente, interpretamos y dialogamos acerca de las peculiaridades que tiene esta planta y luego en el recuadro en blanco escribimos un texto sobre el maní (puede ser narrativo, instructivo, expositivo, etc.)



Finalmente, organizados en equipos de 5 integrantes, socializamos la elaboración de una receta donde se incluya el maní como ingrediente

“Buena risa, largo sueño y mucha lectura son las mejores curas en el libro del doctor”

Proverbio irlandés