

äußerst „gewalttätiges Stärkemehl“ (*harina violenta*). Als Folge resultiert seine potentielle Alkoholhaltigkeit: Aus Mais wird die fermentierte *chicha boctia* (*agria*), Maisbier also, gewonnen. Diese Hitze von Mais muss noch in der Ernährungsweise berücksichtigt werden: So kann einerseits Mais gesundheitlich äußerst geschwächten Personen oder Menschen mit hohem Fieber nicht als Nahrung dargeboten werden, da seine Hitze deren Fieber erhöhen würde bzw. für schwache Menschen „zu stark“ (*demasiado fuerte*) wäre. Andererseits führt er Gesunden Kraft zu und liefert insbesondere Haustieren (*Geflügel*) wichtige Kalorien. Daher werden aufgrund dieses Heiß-Kühl-Denkens im täglichen Speisezettel der heiße Mais durch kühle *yuca* und *ñame* ausgeglichen. In der Werteskala der durch die Kultigene gelieferten Nahrung



Der gewalttätige, „heiße“ Mais wird durch „kühle“ *yuca* und *ñame* besänftigt: Vollkommene „triethnische“ Symbiose?