

# EL MAIZ EN MÉXICO: PA' QUE ENTIENDAN, EL MAIZ ES ALIMENTO SAGRADO NACIONAL.

## 1ª parte

Jorge Vázquez Gómez

La historia del maíz en Mesoamérica, como ningún otro producto agrícola, se encuentra íntimamente ligada a la historia del hombre. Ya que gracias a su intervención ésta planta, de orígenes muy modestos, logró el mejoramiento de su semilla y las condiciones propicias para reproducirse. Y dentro de una magnífica simbiosis, el maíz se convierte en el factor principal del sustento y desarrollo de las sociedades mesoamericanas; su gran aportación a la dieta y modo de vida forjó un vínculo permanente que lo convirtió en su eje ritual. Dentro de la milpa además de cultivar maíz; con más de 40 razas y decenas de variedades y clases de calabazas, frijoles y chiles, creció un sinnúmero de plantas e incluso pequeños insectos comestibles con gran cantidad de proteínas, sin olvidar aves y pequeños roedores que la frecuentaban y que, en conjunto, le permitieron a los campesinos obtener una amplia gama de alimentos para su autosuficiencia. Muchas de las variedades actuales son herencia cultural de nuestros antepasados, pero hoy están siendo desplazadas por semillas híbridas, mejoradas, transgénicas que pueden acabar con nuestro patrimonio biogenético.

El maíz pasó a formar parte primordial de los ritos de creación del hombre; a la vez que el hombre creó al maíz en sus nuevas razas; por eso es que muchos de sus ritos, fiestas y ceremonias tradicionales giran en torno a las etapas de preparación de la tierra, siembra, crecimiento, cultivo, cosecha y consumo.

El aprovechamiento integral de toda la planta, es otra de las principales características del maíz. El tallo, nos ofrece el jugo de su caña verde para preparar una especie de azúcar y bebidas fermentadas; las hojas sirven para envolver las corundas en Michoacán, el canané en Chiapas y tamales de hoja de milpa, los picetes; ya secas conocidas como tomostle o joloche se usan para los tamales de bola, toropinto, cuchnúc, jacuané, o dulce de melcocha, para envolver huevos de rancho y para diversas artesanías de gran belleza. Los elotes tiernos se desgranar y se convierten en sopas, esquites y otros guisos, como el chipilín con bolita, con calabacita tierna o en picetes y cazuelejas de elote; pueden cortarse en trozos para ser parte de pucheros o cocidos y moles de olla. La mazorca tierna se infecta para cosechar el huitlacoche.

De un maíz especial se elaboran los pozoles de la zona centro de México y en temporada se suelen hervir o asar elotes enteros. Ya convertidos en mazorcas y molidas, con la harina de maíz se preparan tamales, galletas, ahora tortillas industriales y otros productos. Del maíz reventón se elaboran las palomitas. Pero cuando el maíz se convierte en el mejor alimento es al hervirlos con cal o nixtamalizarlos, porque así se permite que por efecto de la cal se desprenda el hollejo o pericarpio, los granos aumentan su valor nutritivo, ancestral y se digieren mejor. Varios grupos actuales como los lacandones, los chontales y los huaves y otros preparan la cal con concha de ostión, tal como se hacía hace cientos de años y los hallazgos arqueológicos nos permiten asegurar que el maíz era tratado con cal desde la época prehispánica.

De maíz se preparan decenas de bebidas, porque "cuando llegaron los españoles, los indios ya hacían pan, vino y aceite de maíz". El grano fermentado se convierte en licor llamado: posh en Chiapas, piznate en Nayarit, tanchuera en Yucatán, batari en Chihuahua, sendecho en Michoacán, tejuino de Colima a Sonora y tesquino en Jalisco. Si se le tuesta, puede convertirse en pinole, tascalate o polvillo al añadirle cacao; disfrutándose en bebidas frías o calientes, e industrialmente se produce la fécula y miel, aceite, etanol, jarabe de alta fructuosa de maíz. Y cientos de otros productos comerciales.

No dejemos atrás la gran variedad de atoles: el catzunonó, xocoatole o atol agrio, el Pucnonó o atol con pepita en Chiapas, el chilatole de Puebla y Tlaxcala, mezquiatole de Guanajuato, el atole de pascua de Querétaro o el champurrado. Aunque la elaboración más singular es el hujcuy o pozol, bebida y alimento para los hombres del campo en Tabasco y Chiapas. Así tenemos el popohujcuy o pozol blanco, el



cacahujcuy o pozol de cacao, y el de maíz reventado. Afortunadamente aún podemos escuchar la frase "ya es la hora del pozol", entre la gente campesina de estos estados.

Y no podemos olvidar la gran variedad de tamales, sin los cuales estarían incompletas nuestras fiestas; que envueltos en hoja de plátano, de milpa o en el tomostle, nos permiten disfrutar tamales de mil formas y sabores; los hay pequeños, como el de alverjón de Xochimilco o tan grande que le cabe una gallina, como el sacahuil de la Huasteca. De nuestra región podemos nombrar al de hoja (untado, de mole, de pollo o chiapaneco), de bola, de jacuané, de chipilín, de verduras, de cambray, de cuchunuc, el picte y el toropinto; los hay horneados sin envoltura como el canané, el nacapitú y el mismo de cuchunuc.

Pero la forma básica que multiplica los platillos es la tortilla, que en Chiapas se elabora como canané o tamal de sal (de ané: tortilla o tamal), acompañando las comidas principales, éstas se usaban como alimento, plato, cubierto o servilleta. Elaboradas de varios tamaños, formas y grosores, según la región y platillo a preparar pueden convertirse en: memelas, gorditas, tlacoyos, molotes, picadas, pellizcadas, enchiladas, matamaridos, papadzules, quesadillas, salbutes, garnachas, chilaquiles, gondoques, chalupas, bucoles, tostadas, totopos, tlayudas, sopes, sopas y la infinita variedad de tacos, que hoy tienen franquicias transnacionales.

Es por ello que el maíz se le llama alimento sagrado en la cultura popular mexicana. Y esto sin considerar su uso agrícola (abono), pecuario (dieta) e industrial.

### EL MAÍZ EN LA COSMOVISIÓN DE LAS ANTIGUAS CULTURAS INDÍGENAS

El cultivo del maíz en nuestro país se encuentra profundamente arraigado en la cultura agrícola de los campesinos, en especial en los pueblos indígenas desde épocas prehispánicas. Sembrar maíz va mucho más allá del propósito de vender excedentes y obtener ganancias. Su cosecha significa la seguridad alimentaria del productor y su familia hasta el siguiente ciclo agrícola. Tener disponible maíz y frijol es la primera preocupación de los campesinos y por ello han realizado toda una serie de actos rituales que les asegure su cosecha y con ello su sobrevivencia. Tomando como referencia, al pueblo de Zapoteco de Zugolani donde Fray Francisco de Burgoa observó la veneración de un bulto que contenía una mazorca. En el momento de la cosecha se escogía la mejor mazorca, la más bella para representar la deidad del maíz. La colocaban en un altar vestida y adornada con piedras de jade y le dedicaban cantos y bailes y se quemaba copal. Después se guardaba envuelta en una tela de algodón hasta la época de la siembra. Entonces los sacerdotes y los principales del pueblo rogaban a la deidad que cuidará sus sembradíos. Un sacerdote envolvía la mazorca en una piel de venado y la llevaba en procesión hasta las milpas donde quedaba enterrada bajo un montículo de piedras, en medio de abundantes rezos y ofrendas de copal. En caso de buena cosecha, había que dar gracias a la deidad y los granos de la mazorca sagrada se repartían entre los indios como si de reliquia se tratara. Al grano seco en mazorca recibía, en náhuatl, el nombre de centli, al grano el de tlaolli y las brácteas el de totomochtili y que los españoles al conocer el maíz lo llamaron "trigo indio".

vazquez\_gomez@hotmail.com