

El maíz

El alimento por excelencia de los pobladores del México de ayer y hoy es **el maíz**. En la antigüedad fue una planta tan preciada que sus diferentes partes se comparaban con las joyas más valiosas: *las hojas son como las plumas verdes y largas del quetzal y las mazorcas, cubiertas por sus hojas verdes, son como un gran collar de jade por lo valioso del material que guardan.*

Su importancia para la subsistencia la convirtió en una **planta sagrada** y se le llegó a relacionar con la aparición del hombre en el mundo. Una leyenda náhuatl afirma que los hombres fueron creados varias veces con maíz y alimentados con especies inferiores de este grano. A pesar de que cada creación iba siendo mejor, todas habían fracasado al no alcanzar su punto máximo.

Fue entonces cuando **Quetzalcóatl** se dirigió al reino de la muerte, recogió los restos de las anteriores creaciones fracasadas, los mezcló y molió con la sangre de los dioses y fue amasando un nuevo ser humano. En esta *quinta creación* el hombre alcanzó su máxima evolución.



Quetzalcóatl se decidió a buscar el alimento que le diera a este hombre perfecto la mayor fortaleza. Había visto a una hormiga roja que acarreaba excelentes granos de maíz y le preguntó de dónde los obtenía, pero la hormiga se negó a contestar. Entonces **Quetzalcóatl** se convirtió en una hormiga negra, y siguiendo a la roja descubrió que el maíz se encontraba dentro del cerro conocido como “*cerro de los mantenimientos*”. El dios llevó el maíz a **Tamoanchan**; los dioses lo mascararon y lo dieron como alimento al nuevo ser que, así robustecido, logró permanecer como el ser viviente más perfecto sobre la tierra.

Esta leyenda muestra la importancia del maíz para los antiguos habitantes de **Mesoamérica** y por qué se le consideraba alimento sagrado.

Desde el punto de vista utilitario pueden verse las grandes virtudes que tenía. En principio, es una planta que producía frutos en poco tiempo, era fácil de almacenar y se conservaba por largos periodos. *Además, es una planta que se aprovechaba en su totalidad.* La **hoja** de la planta y la de la **mazorca** recién cortada o seca se utilizaba para envolver y cocinar alimentos, como los tamales. Los cabellos de elote hervidos en agua se bebían como un té diurético. Los **olotes**, es decir, la mazorca sin grano, servían como combustible. Incluso se comía el hongo del maíz, el **huitlacoche**, y los gusanos que crecen dentro de las mazorcas. Los dos se asaban

o cocían y se acompañaban con tortillas. La mazorca, la parte más importante de la planta, podía comerse tierna o bien seca y desgranada. El maíz tierno, o **elote**, se comía entero, asado o cocido, agregado en sopas o moles. También se molían sus **granos** en el metate y se hacían tamales y atoles.

El grano seco podía prepararse de tres formas: se tostaba y molía para preparar harina, pinole o atole; se molía para mezclarse con agua y elaborar variados alimentos, entre los que destacan la tortilla. Los granos de una variedad especial de maíz se tostaban hasta que reventaran, lo que dio lugar a las famosas palomitas que hoy se venden en el cine.

Lo único que se prohibía era comerse el jilote o retoño de maíz: eso hubiera impedido que la mazorca madurara y se reprodujera. ¿Siguen teniendo el maíz la misma importancia en nuestra sociedad actual?

Para saber más:

Visitar:

- Sala “*Los orígenes*” en el Museo Nacional de Antropología.

Leer:

- García Acosta, Virginia, *Los señores del maíz*, Pangea editores, México, 1992.
- Manzanilla, Linda y Leonardo López, *Atlas Histórico de Mesoamérica*, Ed. Larousse, México, 1990.