



# LA CULTURA SUSTENTABLE MAÍZ EN

Pedro César Cantú-Martínez\*

\*Universidad Autónoma de Nuevo León, San Nicolás de los Garza, México.

Contacto: [cantup@hotmail.com](mailto:cantup@hotmail.com)



# CULTURA ABILE DEL MÉXICO

**E**n México, el 29 de septiembre se celebra el Día Nacional del Maíz, una iniciativa que surgió en 2009. De tal manera que esa fecha ha quedado oficialmente para conmemoración de este cereal (*Zea mays*) que se ha erigido como una pieza importante en la identidad de la sociedad mexicana. Su labranza es una actividad que se extiende a lo largo y ancho del territorio nacional, cuya particularidad es que, de acuerdo con su forma de preparación, pueden generarse distintos productos derivados, como tortillas, panes, sopes, tamales, dulces e infinidad de atoles, entre muchos otros (Cuevas, 2014). En este contexto, la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales en México y la Secretaría de Educación Pública comentan que:

esta celebración busca recordar y exaltar la diversidad de México, tanto de las razas de maíz, como la cultural, puesto que en el país habitan diferentes grupos étnicos. Los expertos cifran en casi 70 las razas mexicanas de maíz, el territorio nacional es patria de 67 grupos étnicos que han tenido en este cereal sustento, cultura y cosmovisión. En México es un orgullo identificarnos como hombres y mujeres del maíz (Semarnat y SEP, s/f:3).

Esta asociación con la historia mexicana parte desde las comunidades antiguas de los olmecas y teotihuacanos, cuyo desarrollo floreciente se vinculó al cultivo. Por esta razón, se asevera que

es un legado de estos pueblos mesoamericanos, y de esta forma en México se yergue como el principal producto que incide sobre varios sectores importantes de la economía (Serratos, 2009). Es decir, se trata de un alimento fundamental que entreteje las tradiciones y costumbres, un eslabón de la gran riqueza sociocultural e identidad que poseemos.

Hablamos de un elemento central de la sapiencia culinaria transmitida de una generación a otra, y aunque han surgido cambios en una línea de tiempo prolongada, la tradición ha sido resiliente y se ha mantenido (Gómez y Velázquez, 2019). Por lo tanto, la concreción de una cultura en derredor de la planta, desde el punto de vista de Barros (2019), ha hecho que florezca un vínculo fuerte entre ésta y las personas, que ha dado una cantidad enorme de representaciones sociales, y cuya cocina tradicional ha sido declarada por la Unesco, en 2010, como patrimonio cultural de la humanidad (García, 2012).

Por esto se ha convertido en un elemento de la heredad nacional de incuestionable importancia, la parte nodal de la gastronomía mexicana. Por esta razón pretendemos abordar en este manuscrito cuál es el origen, su numeralia en México, los rituales que se desprenden de la siembra hasta la cosecha, para terminar con unas consideraciones finales al respecto.



## **ORIGEN DEL MAÍZ**

Sánchez (2014:161) comenta que desde nuestro país "ha tenido una gran difusión; los exploradores europeos, hacia finales del siglo X, lo llevaron a Europa a través de España, desde donde se difundió a climas más cálidos del Mediterráneo y de ahí a Europa septentrional". Las particularidades fisiográficas de México le han hecho ser el sitio donde se hace evidente una mayor diversidad genética, que ha dado al mundo distintas razas (Acosta, 2009). Por lo cual se le considera el centro primario con la mayor diversidad genética.

Sin embargo, en la actualidad, el origen es incierto, no obstante, se acepta por la generalidad del mundo académico que fue una de las primeras plantas domesticadas y cultivadas durante el periodo de una agricultura incipiente que se dio entre el 10,000 a 7,000 antes de nuestra era (Paliwal, 2001). En este mismo sentido, Acuña (2005:19) asevera que:

La mayoría de los investigadores señalan que el maíz actual se derivó de una hierba nativa del valle central de México, hace aproximadamente 7,000 años. En aquel tiempo los indígenas locales recolectaban con fines alimenticios unas pequeñas mazorcas de maíz con sólo cuatro filas de granos cada una. Unos mil años después el maíz primitivo se convirtió en maíz domesticado. Antes de la llegada de Colón al Nuevo Mundo, probablemente ningún otro evento haya tenido importancia tan relevante. La cosecha de este grano hizo posible el florecimiento de las grandes civilizaciones precolombinas.

En nuestro país existe una gran cantidad de información arqueológica sobre el curso de la domesticación de este cereal, la cual proviene esencialmente de las "cuevas de Romero y Valenzuela, cerca de Ocampo en Tamaulipas; las cuevas de

Coxcatlán y San Marcos en Tehuacán, Puebla; y la cueva de Guilá Naquitz en Oaxaca” (Ortiz y Otero, 2007:144). Hay que mencionar, además, que Vargas (2014) también comenta que los granos de polen más antiguos datan aproximadamente de hace 7,400 años, los cuales fueron registrados en el estado de Oaxaca. Pero se especula que puedan contar con más antigüedad a la descrita anteriormente.

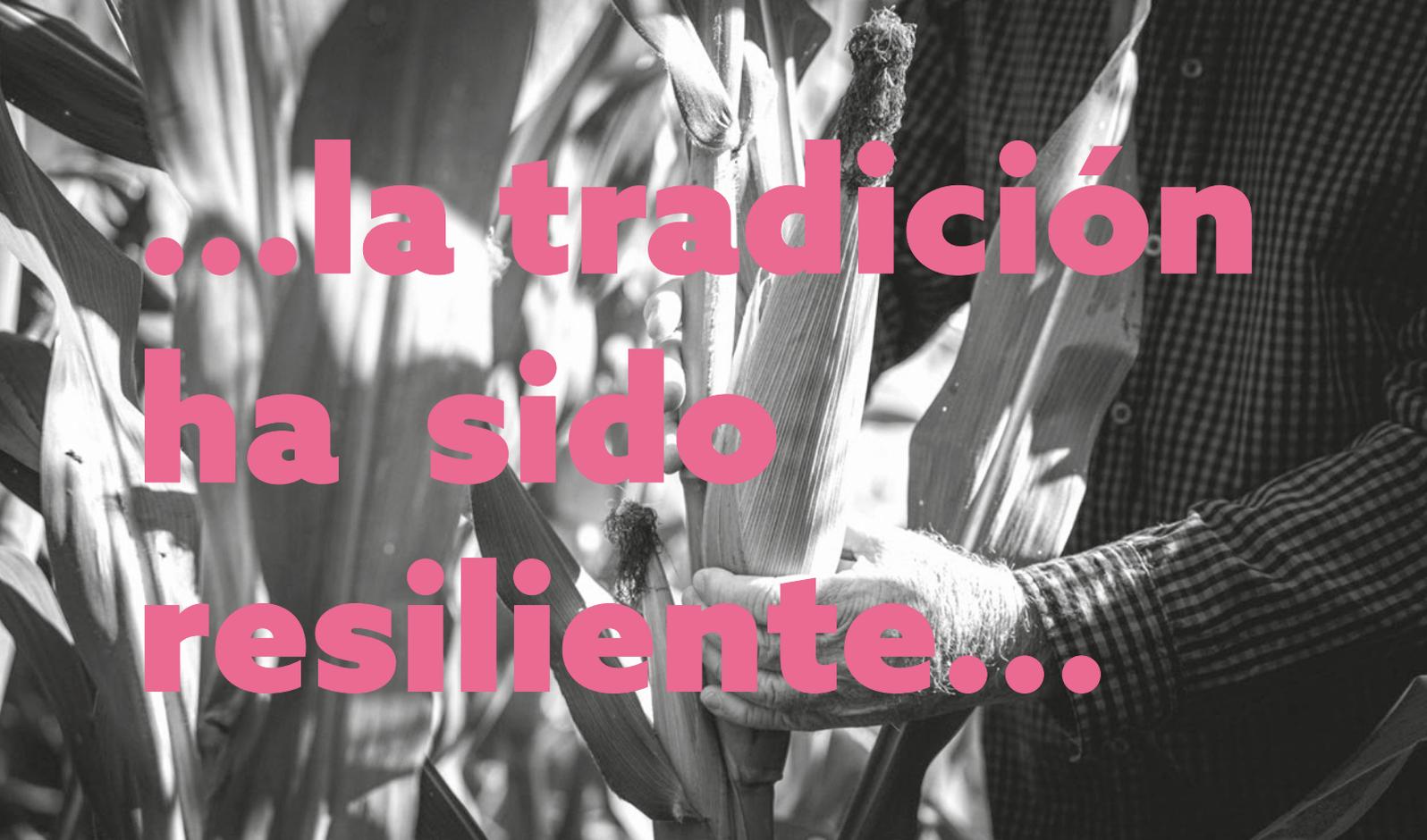
Durante los periodos posteriores siguió siendo manipulado por el ser humano para ir adaptándose a distintos entornos naturales, y de esta manera se fue discurriendo por la senda del proceso de aprovechamiento, pero principalmente de la domesticación. Se debe hacer hincapié en que éste es un mecanismo sumamente reciente en la historia de la humanidad, que se caracteriza por ser un procedimiento continuo que aplica el ser humano y que ha involucrado un cumulo de variantes de orden ambiental, temporal y cultural. Acorde con lo anterior, en México es posible reconocer seis zonas como centros de distribución y diversidad:

Oaxaca, Chiapas, Centro Occidente (Jalisco, Michoacán, Guerrero), Centro Oriente (México, Puebla y Tlaxcala) y Noroeste (Sinaloa, Sonora) y Chihuahua [...] [en tanto que] Chiapas y Chihuahua como los estados con mayor endemismo relativo. Los centros de diversidad de Centro-Oriente, Centro-Occidente y Oaxaca, y la Península de Yucatán, tienen menor endemismo que Chiapas y Chihuahua, pero también destacan en endemismo (Perales y Golicher, 2011:iii).

En este sentido, Muñoz (2003, citado por Ortega, 2020:4) había indicado que los orígenes de esta diversidad en nuestro país se debían a la multiplicidad de nichos ecológicos:

es asiento de un Patrón Varietal de maíz o de un patrón de especies y géneros, según el nivel filogenético que se desee trabajar. En la diversidad de los maíces nativos de los nichos, se detectaron grupos de variedades a los que se les denominó componentes, cada grupo difiere de otro en precocidad, color de grano y usos, principalmente, y se siembra en un sitio específico del nicho (llano, lomerío, ladera, cima) y en un periodo también específico que depende de la humedad del suelo, las temperaturas y la humedad. Dentro de esos grupos de variedades, con ciertas características en común, se encuentra que las variedades de cada productor son diferentes entre sí y a las de sus vecinos.

Por otra parte, Acosta (2009) asevera que existen tres líneas discursivas sobre su génesis. La primera es que proviene de una planta silvestre y ancestral; la segunda, que subsiste una sucesión evolutiva a partir del llamado *teocintle* silvestre, y finalmente la tercera, que proviene de una planta salvaje totalmente desconocida de la cual se deriva junto con el *teocintle*. Indistintamente de la irresolución anterior, lo que sí es cierto, es que la propia evolución y desarrollo involucró un alto nivel de mutaciones, promovido por la selección natural y la propia manipulación del ser humano, la cual se puede apreciar mediante los cambios morfológicos que de manera paulatina y gradual –en el tiempo– ha sobrellevado la mazorca.



# ...la tradición ha sido resiliente...

## NUMERALIA DEL MAÍZ EN MÉXICO

En 2020 en México, de acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2021), el rendimiento de maíz alcanzó la cifra de 27.8 millones de toneladas, siendo Sinaloa, Jalisco, Estado de México, Michoacán, Guanajuato, Guerrero, Veracruz, Chiapas, Chihuahua y Puebla las entidades que más contribuyeron, no obstante que se siembra en todo el territorio nacional. Esta producción proviene de una superficie sembrada de alrededor de 7 millones de hectáreas, donde más de 60% es generada por los pequeños productores, lo que lo hace ocupar el octavo lugar a nivel mundial.

En tanto que el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (2019) -CIMMYT- manifiesta que, en México, los mu-

nicipios que generan más toneladas son Guasave, Culiacán, Ahome, Navolato y Sinaloa de Leyva -en Sinaloa-, Cuauhtémoc (Chihuahua), Angostura (Sinaloa) y Río Bravo (Tamaulipas). En particular, Lazos y Chauvet (2012) reportaron que, en 25 entidades federativas del país, se cultiva más de una raza, encontrando que preponderan, de manera combinada, las razas chalqueño, gordo, palomero toluqueño, elotes cónicos y arrocillo amarillo. En tanto que en el resto de los estados se cultiva una sola raza, la tehua, pepitilla, conejo, mus-hito de Michoacán o ancho.

Por otra parte, la Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios (2018, párr. 2) comen-

ta que su "producción se divide en blanco y amarillo, el blanco se destina principalmente al consumo humano, mientras que el maíz amarillo se destina a la industria o la fabricación de alimentos balanceados para el sector pecuario". En relación con el consumo humano, el CIMMYT (2019) ha estimado que cada ciudadano en México consume alrededor de 297 kg/año, en sus distintas formas de preparación, que alcanza la cifra

de 600 formas distintas de consumirlo, y nos da evidencia de que en el universo de la gastronomía se puede innovar. Por lo tanto, se ha constituido así en el alimento central de la dieta mexicana al proporcionar 30% de la proteína y 40% de la energía que consumen los mexicanos, erigiéndose así como un componente oriundo del suelo mexicano y que da identificación principalmente a la actividad agrícola y a quiénes lo cultivan.



## **CULTURA MEXICANA DE LA SIEMBRA**

Como ya se ha advertido, el maíz es un alimento nodal de la gastronomía tradicional en México. Por lo cual también subsiste un misticismo lleno de tradiciones y ritos que circunscriben a un alimento que podemos denominar como prodigioso y divino. Estas particularidades surgen entre la planta y el ser humano, producto de una relación íntima que brota en el espacio dimensional

de la milpa –la tierra que se destina para el cultivo–, ya que solidariamente dependen uno del otro para perdurar. Por lo que esta actividad agrícola representa una línea de tiempo que engloba historia y cultura para el pueblo mexicano, y que va consolidando una identidad en las personas, en una comunidad, en una región y en una nación (Rosado y Villasante, 2021).

Rosado y Villasante (2021) comentan que la relación que se da en la milpa inicia con la solicitud de la lluvia mediante peticiones de glorificación en el marco de una cosmovisión que data de la época mesoamericana, alzando estas rogativas a los cuatro puntos cardinales. Posteriormente continúa con la ceremonia de la siembra en casa, que principia con una invocación, donde suelen colocar las semillas seleccionadas en agua con una infusión de hierbas, o bien, salpicarlas con sangre de aves sacrificadas, para después solicitar, mediante cánticos, la fortaleza de la simiente para su correcta germinación. Subsiguientemente, se trasladan a la milpa para comenzar con la siembra en tanto se dejan ofrendas en los cuatro puntos de la milpa y se permanece elevando invocaciones.

Otro rasgo que estos autores apuntan, y que ocurre especialmente durante la primera semana después de la siembra, es que se tiene especial cuidado y una atención adecuada para observar el crecimiento. Ya que los pobladores conciben este hecho como un vínculo que existe entre pequeños recién nacidos, lactados y nutridos por la Madre Tierra. Consecutivamente –tras contar con los primeros brotes, después de diez días– se llevan a cabo ceremonias con la finalidad de pedir a las deidades libren a las plantas y suelo de animales e insectos que puedan entorpecer el correcto desarrollo o bien, que debiliten al suelo.

Tras algunos meses, Rosado y Villasante (2021) siguen argumentando que las personas acuden a la milpa cuando las

cañas ya cuentan con un crecimiento robusto, con el propósito de llevar a cabo una limpieza de la maleza y cortar los primeros frutos (elotes) y espigas para colocarlos en un altar en casa. Una vez hecho esto, el dueño de la milpa comparte sus mazorcas y el resto se deja para que madure y se seque en el tallo. A la par de estas tareas, realizan una ceremonia con el sacrificio de aves de corral con el fin de contar con la anuencia de los dioses para el cuidado de la milpa, realizando rezos de gratitud y petición.

Cuando finalmente llega el tiempo de la cosecha, antes de llevarla a cabo, se tiene especial cuidado de encontrar un ejemplar con dos o tres mazorcas, para proceder a preparar tamales que son llevados a un sendero que se divida y ofrecen el producto y los alimentos preparados a las deidades. Al concluir con este evento, solicitan permiso a los dioses para recoger la cosecha. Para continuar, finalmente, con el almacenamiento, donde también se llevan a cabo rituales para la acertada preservación, separando aquellas mazorcas que han sido seleccionadas para la siguiente siembra, las cuales son puestas en el altar que se tiene en casa.

Lo antes descrito nos hace ver el vínculo tan estrecho que existe entre el campesino y el maíz, la cantidad de hábitos y costumbres que emergen de esta relación, pero también cómo se ha dado mediante una escala de tiempo prolongada que ha permitido crear una cultura que germina en derredor de esta virtuosa dialéctica.

## CONSIDERACIONES FINALES

En este manuscrito hemos ofrecido un acercamiento a la representación social de lo que simboliza este grano para el pueblo de México, como ejemplo de identidad y sustentabilidad. Donde además hemos hecho hincapié de la existente riqueza con la que cuenta, tanto en diversidad biológica de maíces como saberes que han trascendido de la milpa a la cocina, por lo cual esta relación entre el pueblo mexicano y la planta se constituye en un patrimonio milenario, que nos ha acompañado de manera cotidiana.

Si bien México es determinado por muchos académicos como el sitio de origen del maíz, éste se encuentra ampliamente

distribuido también en América Latina, y por lo tanto esta custodia debe ser compartida. Recordemos que se le conoce de distintas maneras en Latinoamérica, por ejemplo, mazorca en Colombia, canguil en Ecuador, pochoclo en Argentina, choclo en Perú, Chile, Uruguay, Argentina y Ecuador, jojoto en Venezuela, cabritas en Chile, en tanto que en México como elote.

Es así que debemos proteger, resguardar y dar continuidad a estos ritos y ceremonias con carácter biocultural únicas en Mesoamérica, ya que son símbolo de la resistencia de esta planta cuya semilla aglomera toda una historia de aquella gente que, como ella, se niega a doblegarse.

**...el maíz es un  
alimento nodal  
de la gastronomía  
tradicional en  
México...**

## REFERENCIAS

- Acosta, R. (2009). El cultivo del maíz, su origen y clasificación. El maíz en Cuba. *Cultivos Tropicales*. 30(2):113-120.
- Acuña, J.P. (2005). El origen del maíz. *Acacán-Revista de la Universidad Autónoma del Carmen*. 36:18-19.
- Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios. (2018). *Maíz grano cultivo representativo de México*. Disponible en: <https://www.gob.mx/aserca/articulos/maiz-grano-cultivo-representativo-de-mexico?idiom=es>
- Barros, C. (2019). Maíz y cultura. En: M.V. González (Coord.). *Nuestra cultura alimentaria del maíz, diversidad de saberes y prácticas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo. (2019). *Maíz para México. Plan Estratégico 2030*. México: Gobierno de México.
- Cuevas, J. de J. (2014). Maíz: Alimento fundamental en las tradiciones y costumbres mexicanas. *Pasos-Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 12(2):425-432.
- García, Y. (2012). *Comida mexicana, patrimonio cultural de la humanidad*. (Tesis de Licenciatura). México: Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- Gómez, Y., y Velázquez, E.B. (2019). Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria*. 20(1):1-12.
- Lazos, E., y Chauvet, M. (2012). *Análisis del contexto social y biocultural de las colectas de maíces nativos en México*. Disponible en: [http://www.biodiversidad.gob.mx:9999/media/1/genes/files/analisis\\_socio\\_cultural\\_maices.pdf](http://www.biodiversidad.gob.mx:9999/media/1/genes/files/analisis_socio_cultural_maices.pdf)
- Ortega, R. (2020). *Aportes al estudio de la diversidad de maíz en México*. Disponible en: [https://www.academia.edu/43619347/Origen\\_y\\_diversidad\\_del\\_ma%C3%ADz](https://www.academia.edu/43619347/Origen_y_diversidad_del_ma%C3%ADz)
- Ortiz, S., y Otero, A. (2007). México como el centro de origen del maíz y elementos sobre la distribución de parientes silvestres y variedades o razas de maíz en el norte de México. *Revista de Geografía Agrícola*. 38:141-152.
- Paliwal, R. (2001). *El maíz en los trópicos: mejoramiento y producción*. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Perales, H., y Golicher, D. (2011). *Modelos de distribución para las razas de maíz en México y propuesta de centros de diversidad y de provincias bioculturales*. México. CONABIO.
- Rosado, A., y Villasante, B.A. (2021). *Los herederos del maíz*. México. Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas.
- Sánchez, I. (2014). Maíz I (*Zea mays*). *Reduca (Biología). Serie Botánica*: 7(2):151-171. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.
- (2021). *Estima agricultura crecimiento de 2.6 por ciento en la producción de maíz grano en año agrícola 2021*. (13 de mayo). Disponible en: <https://bit.ly/3rr8cfl>
- Semarnat y SEP. (s/f). *Día nacional del maíz*. México. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales en México y Secretaría de Educación Pública.
- Serratos, J.A. (2009). *El origen y la diversidad del maíz en el continente americano*. México: Greenpeace México.
- Vargas, L.A. (2014). El maíz, viajero sin equipaje. *An. Antrop.* 48(1):123-137.

Descarga aquí nuestra versión digital.

