

# El Maíz, preciado tesoro Americano



El 15 de noviembre de 1492 dos mensajeros de Colón, al regresar de una exploración a Cuba, declararon haber visto "una clase de grano, que llaman maíz, de buen sabor cocinado, seco y en harina". El maíz se fue encontrando luego sucesivamente en toda América, desde Chile hasta Canadá. Aunque los conquistadores no llegaron a darse cuenta de ello, este grano dorado nativo de América era de mayor importancia para el mundo que todo el oro y la plata de México.

Actualmente no hay ningún país en América Latina que no siembre maíz. En las tierras bajas del trópico se pueden producir varias cosechas al año; en otras regiones se da una, por lo general. El maíz constituye, con los frijoles, el alimento fundamental en el país de México y la América Central. En los E.U.A., en donde se llama "Corn", el maíz se produce en escala gigantesca. Se estima que si la cosecha anual de dicho país se colocara en camiones de tamaño corriente, formarían una fila o procesión que daría la vuelta a la tierra cinco o seis veces. Las plantaciones de maíz cubren más de la décima parte de las tierras laborales de los E.U.A. La cosecha anual medida es superior a 100 millones de toneladas y su valor, varias veces mayor que el de la producción anual de oro y plata en todo el mundo. Así pues, tanto en valor como en área cultivada, el maíz supera a todas las otras producciones agrícolas de los E.U.A.

## Descripción

El maíz pertenece a la familia de las gramíneas. La planta alcanza de medio metro a seis metros de alto. Las hojas forman una larga vaina íntimamente arrollada al tallo y un limbo más ancho, alargado y flexuoso. Del tallo nacen dos o tres inflorescencias muy densas o mazorcas envueltas en espatas, en la axila de las hojas muy ceñidas. En cada mazorca se ven las filas de granos, cuyo número puede variar de ocho a treinta. A cada grano le corresponde un largo hilo sedoso que sobresale por el extremo de la mazorca. El tallo de la planta está rematado en el extremo por una gran panoja de pequeñas flores masculinas; cuando el polen ha sido aventado, se vuelven secas y parduscas.

## Tipos de maíz

Hay seis tipos fundamentales de tipos de maíz: dentado, duro, blando, o harinoso, dulce, reventón y envainado.

El maíz dentado se distingue cuando se seca la parte superior del grano, adquiere éste la forma de un diente. Los granos del tipo duro son muy consistentes y las mazorcas generalmente son largas y delgadas. Algunas variedades de este tipo maduran muy pronto.

El maíz blando y harinoso se llama también maíz de las momias, porque es la variedad que generalmente se encuentra en las sepulturas de los aztecas e incas. Se lo cultiva extensamente en el sur de los E.U.A. y en México. Los granos son blandos aun en completa madurez. Algunos son pequeños, pero otros, como los granos gigantes del maíz de Cuzco, en el Perú, pueden alcanzar hasta dos centímetros de diámetro.

El maíz dulce es el que más se consume en los E.U.A. para enlatar o comer directamente de la mazorca.

La clase reventón es de granos pequeños y muy duros. El nombre proviene del hecho de que estalla cuando convierte el agua del interior en vapor. Un alimento indio antiguo, los granos reventados o pop corn, es el maíz más común de los que se han encontrado en las antiguas tumbas del Perú, en donde se han descubierto también utensilios para reventar el grano.

El maíz envainado es muy curioso porque cada grano está encerrado en una pequeña cascarilla propia, además de las que cubren la mazorca. Al igual que el reventón, es una de las clases más antiguas de maíz cultivado. En la América del Norte se han encontrado ejemplares que pueden perfectamente considerarse anteriores 2,000 años a la iniciación de la era cristiana. Este maíz es poco cultivado comercialmente, pero también era conocido de los indios de la América del Sur. Hace un siglo y medio que Félix de Azara, comisionado español en el Paraguay, describió una clase de maíz cuyos granos estaban encerrados en una cubierta. Se trataba del maíz encasquillado.

¿Cómo se emplea el maíz?

El maíz tiene muchos usos y sus productos secundarios son más numerosos aún. En México se consume principalmente en forma de tortillas, tamales, pozole, atole, roscas, esquites, etc. La bebida indígena en los Andes, y fuera de ellos, es la chicha, bebida espirituosa semejante a la cerveza que se elabora con maíz fermentado.

También se hace del maíz una harina y, entre otros, ciertos preparados para desayuno que se han generalizado mucho.

El maíz es rico en almidón, que se utiliza en el lavado de ropa y en la cocina. Con cierto tratamiento químico se hace un jarabe del almidón del maíz. De parte de este jarabe se obtiene azúcar de maíz o glucosa. El almidón calentado y pulverizado se convierte en dextrina. En esta forma se emplea para preparar pastas adherentes y mucílagos, como el de los sellos de correo y de las solapas de los sobres. De los granos germinados se separan los gérmenes, los cuales se secan, trituran y se extrae de ellos, por presión, aceite de maíz. Dicho aceite se utiliza como alimento y también en la fabricación de los barnices, pinturas, cauchos artificiales, y jabones. El residuo sirve aún como forraje.

El alcohol del maíz se emplea en grandes cantidades en la fabricación del caucho sintético. Las tusas de las mazorcas se emplean para hacer pipas baratas de fumar. De las tusas se extrae también la sustancia química frutal, importante en la elaboración de resinas, disolventes e insecticidas. Las tusas se utilizan también como combustible. Los tallos y vainas se emplean para hacer colchones baratos. La médula de los tallos sirve para elaborar algodón pólvora. La pulpa de las cañas del maíz se emplea cada día más para fabricar papel. En la construcción de ciertos tabiques se utiliza cañas de maíz en vez de yeso.

Adaptación y cultivo

Con anterioridad al descubrimiento de América, los indios plantaban maíz en forma muy simple. Echaban las semillas en un agujero, las espolvoreaban con ceniza de madera, añadían un pescado muerto como fertilizante y cubrían las semillas con la tierra. Actualmente las variedades perfeccionadas de maíz requieren un suelo arcilloso de buen desagüe y cálido. Se sabe que el maíz produce más si se siembra después de una cosecha de leguminosas en rotación con otras plantas. El tiempo de desarrollo varía desde dos a siete meses. El clima ideal del maíz es con mucho sol, frecuentes lluvias durante los meses de verano, noches cálidas y humedad bastante alta. El maíz es realmente un producto tropical, y no puede darse en regiones situadas muy al Norte cuando las noches de verano resultan frías. Excesivas lluvias lo

## MARTHA SÁNCHEZ

perjudican. Después de que el maíz emerge de los campos debe mantenerse el suelo libre de malezas y hay que luchar contra los insectos. Existen muchos insectos que atacan el maíz, entre ellos la oruga del insecto agrostis o trozador, que destruye las plantas jóvenes, el horador o talador de maíz, la larva del blissus y el gusano del maíz heliothis, que ataca la mazorca. Algunas de las enfermedades más importantes del maíz son: el carbón, la roya, o el anublo, la podredumbre de las mazorcas y la enfermedad de Stewart. Otros Enemigos son ciertos pájaros y animales que se comen las semillas recién plantadas o la cosecha, al madurar.

El maíz se puede recolectar de distintas maneras. En las fincas pequeñas las cañas suelen cortarse cuando las mazorcas están maduras y se les quitan las espigas y hojas secas. En las haciendas grandes se dejan las cañas en pie hasta que las mazorcas y sus cubiertas estén bien secas. Luego se colectan a mano o con máquinas y se almacenan en el granero. Estos son locales sombreados especialmente contruidos y ventilados para permitir la continuación del proceso de secamiento y para proteger el maíz de la humedad y de los roedores. A fin de facilitar el uso de la planta como forraje durante el invierno se pueden cortar las matas enteras y secas para ensilarlas. En el silo fermentan débilmente y toman un sabor y olor ligeramente ácidos que agrada a los animales.

### ORIGEN

El maíz tiene una de las más prolíferas descendencias que han alimentado por siglos a los mexicanos.

### DESCRIPCIÓN

Los descendientes de este son: la tortilla, tostadas, garnachas, memelas, picadas, tlayudas, enfrijoladas, enchiladas, chalupas, quesadillas, peneques, esquites, chilmole, panuchos, tacos y tlacoyos, sin embargo también puede ser utilizado para elaborar diversos dulces como son: el pinole, gorditas de maíz, gorditas de maíz crudo corundas y uchepos etc. También hay una gama inmensa de bebidas realizadas a base de maíz y los tipos de este se encuentran en varios colores como es el maíz blanco colorado, morado, azul y amarillo. La feria que se realiza en esta población es precisamente la exhibición de esta amplia gama de manifestaciones y usos del maíz.

### LA TORTILLA

Única, típica, succulenta, calientita, con sal, tostada, en taco, al pastor, en quesadilla, chilaquil, sope, en sopa, a mano, de comal, azul, blanca, amarilla, gorda, delgadita, pequeña, grande, la tortilla mexicana es el símbolo y la tradición más antigua de la cultura culinaria de nuestro país.

Amadísima por los mexicanos sin importar la clase social a que se pertenezca, la tortilla se consume todos los días como el pan nuestro, sola o en las múltiples y ricas formas de presentarla; acompañando los colores y aromas de la cocina de un México exótico, la tortilla es, con su inconfundible sencillez, la protagonista de los platillos, y junto con el tequila y el chile, el signo culinario que representa a la mexicanidad.

¿Pero cuándo, dónde y cómo nace la tortilla? Su origen es tan antiguo que se desconoce con acierto su procedencia. No obstante, sabemos que la historia prehispánica tiene relación con el maíz y en algunos mitos y leyendas encontramos diferentes referencias al respecto.

En la provincia de Chalco se cuenta que los dioses descendieron del cielo a una cueva, donde Piltzintecutli se acostó con Xochiquétzal; de esa unión nació Tzentéotl, el dios del maíz, quien se metió

## MARTHA SÁNCHEZ

bajo la tierra y dio a su vez otras semillas; de sus cabellos salió el algodón, de sus dedos el camote y de sus uñas otra clase de maíz. Por esto, dicho dios fue el más querido de todos y le llamaron el “Señor Amado”.

Otra manera de acercarnos al origen consiste en analizar su relación con Tlaxcala, cuyo nombre significa “lugar de la tortilla de maíz”.

El origen de la tortilla es muy antiguo y es imposible decir en qué lugar se inventó, pues la tortilla la encontramos también en el Valle de México, Toluca y Michoacán.

Tlaxcala se llamó así porque está situada en un lugar muy especial: del lado oriente está la montaña Malitzin o Malinche. El sol sale por allí y se viene a poner en el occidente, sobre el cerro de Tláloc. Y así como viaja el sol también viaja la lluvia. La zona se caracteriza por una siembra muy buena; de ahí el nombre de Tierra de Maíz. Los arqueólogos le han encontrado una antigüedad de diez u once mil años, pero no es el único lugar, existen varios”.

La leyenda cuenta que Quetzalcóatl bajó al Mictlán, el lugar de los muertos, y allí tomó unos huesos de hombre y de mujer y fue a ver a la diosa Coatlicue. La diosa molió maíz y también molió los huesos, y de esa pasta Quetzalcóatl creó a los hombres. Por eso su alimento principal es el maíz.

Los murales del maestro Xochitiotzin narran con hábil imaginación la historia de Tlaxcala a través del maíz y del maguey, las dos plantas fundamentales para el desarrollo cultural de estos pueblos: los antiguos teochichimecas texcaltecas, señores de los texcales, al convertirse en grandes cultivadores de maíz dieron a su patria el nombre de Tlaxcallan, es decir, tierra de los tlaxcallis o tierra del maíz.

### Medallones de cerdo rellenos de queso al Huitlacoche con paja fina de tortilla

Ingredientes

Para 4 personas aproximadamente

Para el filete:

Filete de cerdo 500 gr

Queso crema 100 gr

Sal y pimienta c/s

Aceite de maíz 30 ml

Para la salsa de huitlacoche:

Aceite de maíz 25 ml

Cebolla finamente picada 2 C

Chile serrano al gusto

Hojas de epazote 10 hojas

Huitlacoche 250 gr

[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)



MARTHA SÁNCHEZ



[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

## MARTHA SÁNCHEZ

Fondo de ave 200 ml

Para la paja fina de tortilla:

Tortilla 2 pzas

Aceite de maíz 60 ml

Material de trabajo

Cuchillo de chef

Cazo para fritura

Tabla para picar

Liquidadora

Sartén

Recipiente horneable

Modo de preparación



MARTHA SÁNCHEZ

Para la paja fina de tortilla:

1. Cortar la tortilla en tiras muy finas (juliana)
2. Calentar el aceite en una sartén y freír las tiras de tortilla.
3. Cuando adquieren un color dorado claro, escurrir sobre papel absorbente y espolvorear un poco de sal.
4. Reservar.

[m@chefmarthasanchez.com](mailto:m@chefmarthasanchez.com)

Para los medallones:

5. Porcionar del filete, medallones de 150 gr.
6. Realizar una incisión lateral empleando un cuchillo e introducir una pequeña porción de queso crema
7. Salpimentar los medallones

## MARTHA SÁNCHEZ

8. En una sartén, calentar el aceite y cuando esté caliente, sellar los medallones por ambas caras hasta dorar.

9. Retirar de cocción.

Para la salsa de huitlacoche:

10. En la misma sartén donde se selló el filete, saltear la cebolla finamente picada junto con el chile serrano.

11. Enseguida, agregar el huitlacoche y cocinar un par de minutos,

12. Agregar las hojas de epazote finamente picadas

13. Adicionar poco a poco el fondo de ave necesario para dar consistencia de salsa.

14. Rectificar sazón.

Para el acabado:

15. En un recipiente horneable, vaciar una parte de la salsa y encima los medallones sellados.

16. Hornear por 6 a 8 minutos a 180°C.

17. Servir encima de cada medallón la paja fina de tortilla.

Fuentes

- Buenrostro, M., Barros, C. “La Cocina Prehispánica y Colonial”. Ed. Tercer Milenio. México, 2001.
- Varios, Artes de México “Los Espacios de la Cocina Mexicana”. Edición Especial. Revista núm. 36. México, 1997.
- Varios. “El Huitlacoche y su Cultivo”, Ed. Mundi, México, 2007.



m@chefmarthasanchez.com