



Esencial

Daniel Aceves Villagrán
danielacevesv@yahoo.com.mx

Sin maíz, no hay país

• El Senado de la República determinó el 29 de septiembre como el Día Nacional del Maíz.

Hoy se conmemora el Día Nacional del Maíz, fuente alimenticia trascendental a nivel continental, es un cereal, planta gramínea americana, se caracteriza por tener tallos largos y macizos, y que al desarrollarse dan espigas o mazorcas que suele molerse para hacer harinas y elaborar diferentes alimentos, como las famosas tortillas, adicionalmente, el maíz es también alimento para animales e insumo para la obtención de biocombustibles, su nombre proviene del vocablo *tatno mahís*, que traducido significa “lo que sustenta la vida”.

El maíz es originario del continente americano, de acuerdo con la *Enciclopedia Humanidades*, fue cultivado por primera vez por los pueblos originarios del eje Neovolcánico mexicano (Tehuacán), hace aproximadamente diez mil años, se calcula que hace 2 mil 500 años se esparció por el continente, siendo el alimento clave de culturas precolombinas, donde olmecas y mayas lo utilizaron como fuente primaria de alimentación.



Una vez realizada la conquista por parte de los europeos, el maíz llegó a Europa y fue introducido a otras regiones del mundo, ya que es una especie capaz de tolerar diversos climas; existen numerosas especies de maíz entre las que podemos mencionar el maíz dulce, usado con fines gastronómicos debido a su alto contenido de azúcares; maíz de harina, que con su contenido en almidones lo hacen blando e idóneo para la molienda y elaboración de harinas; maíz de corteza dura, que es una variedad americana de granos extremadamente duros; maíz reventador de granos, propicio para elaborar palomitas de maíz, y maíz rojo de coloración violácea, endémico de Perú y usado para fabricar chicha.

La harina de maíz es un insumo básico en la gastronomía latinoamericana, fundamentalmente en México, Venezuela, Perú, Ecuador, Colombia y Paraguay. El método más antiguo es la nixtamalización, que es el cocinado en agua y cal de los granos para obtener un nixtamal que molido da origen a la harina. Independientemente de que no se podría entender la superación del hambre en muchas culturas, ya que el maíz ha sido la clave para que en los últimos miles de años haya una alimentación humana, y como se comentó en la alimentación para

el ganado porcino y aviar, además es materia prima de diversas industrias como la del aceite, la cerveza y la obtención de biocombustibles como el biodiésel.



Hoy, los mayores exportadores de maíz son Estados Unidos, China, Argentina, Brasil y Ucrania, y los principales países importadores son Japón, México, Corea, Vietnam, Irán y España. México es el quinto consumidor de maíz en el planeta, y de acuerdo con la información presentada en el Senado de la República que determinó el 29 de septiembre como Día Nacional del Maíz, es

que cada mexicano consume medio kilo de maíz diario, 50 por ciento de su ingesta calórica y 40% de proteínas.

En síntesis, no sólo hablamos del pilar de la alimentación mexicana, sino de una manifestación cultural de origen ancestral. “La patria es de maíz. Su aliento viene desde lejos, desde que Ixmucané —diosa transida— molió el grano vital y modeló a los hombres (...) Por eso es que en la sangre de la gente de ahora el maíz se convierte en llamarada. **Otto-Raúl González**, poeta y activista social guatemalteco-mexicano.

La harina de maíz es un insumo fundamental en la gastronomía latinoamericana, como en México.

MAYORES EXPORTADORES

- Estados Unidos
- China
- Argentina
- Brasil
- Ucrania