

El maíz: más que un alimento, el pilar de una cultura

Recopilado por el Staff de El Inversionista

México es considerado el lugar de origen y diversificación del maíz, un cereal perteneciente a la familia de las Gramineas que, para la sociedad mexicana, no es sólo un cultivo más, es el eje de la vida, la gastronomía y la identidad nacional. Estudios recientes basados en análisis genéticos y arqueológicos han revelado que la domesticación del maíz no fue un evento único y aislado, sino que es un proceso sostenido durante milenios que inició hace aproximadamente diez mil años en el Valle de Tehuacán, Puebla, y se extendió a otras regiones, incluyendo Jalisco y las tierras bajas del centro-sur de México, donde el maíz se originó a partir de su ancestral silvestre, el teocintle.

Durante este proceso, el maíz fue modificándose en su tamaño, forma y resistencia, adaptándose para ser más productivo y fácil de cultivar. Además de su valor como alimento básico, el maíz adquirió un profundo significado cultural para las sociedades mesoamericanas. Su cultivo y consumo se entrelazaron con sus mitos, religiones y formas de vida, convirtiéndose en un símbolo de identidad y de conexión con la naturaleza. En el Popol Vuh (la leyenda maya de los hombres del maíz) se narra la creación de los hombres: "...tras varios intentos, los dioses logran su propósito y crean al hombre, al que forman con maíz... de maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados".

De acuerdo con la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la

Biodiversidad (Conabio), en América Latina se han descrito cerca de 220 variedades de maíz; en México se han reportado 64 razas, de las cuales 59 se consideran nativas y 5 se describieron inicialmente en otras regiones.

Se considera que el maíz se extendió por todo el mundo desde su centro de origen en México, adaptándose a diversos climas. La planta comenzó a ser desarrollada y mejorada por los agricultores(as) siguiendo un proceso de selección en el que se conservaban las mazorcas más deseables para la siembra en el siguiente ciclo de cultivo. Este proceso de selección aún es utilizado por los pequeños(as) productores(as) para mantener la pureza deseada de las razas de maíz de sus comunidades, así como para la preservación de semillas adaptadas a condiciones climáticas como la sequía, la resistencia a plagas o a condiciones particulares del suelo presentes en su zona de siembra.

Milpa: la tríada mesoamericana

La milpa es el sistema agrícola mesoamericano donde el maíz no se cultiva de manera aislada, sino en asociación estratégica con frijol y calabaza, conformando la llamada "tríada mesoamericana". En este policultivo, la planta de maíz aporta estructura vertical para que el frijol trepe y a la vez fija el eje productivo de granos, mientras la calabaza cubre el suelo con sus hojas, conserva humedad y disminuye malezas. Esta organización genera

un microecosistema que recicla nutrientes y protege el suelo, funcionando como un modelo ancestral de agricultura sostenible. Desde la perspectiva alimentaria, la milpa produce de manera integrada el maíz destinado a la nixtamalización para la elaboración de tortillas, tamales, atoles, pozoles, tejuino. El frijol complementa el aporte de proteína y la calabaza con sus semillas, flores y pulpa, conforman un sistema en el que el maíz es el eje, pero su valor nutricional y gastronómico sólo alcanza su máximo potencial en compañía de estas otras especies. Así, la milpa cierra el ciclo del "pilar gastronómico": del campo al nixtamal, de la masa a la tortilla y sus derivados, anclando la diversidad culinaria mexicana en un modelo de producción que, al mismo tiempo, es tecnología agrícola, patrimonio cultural y estrategia de seguridad alimentaria.

Desafíos y oportunidades

Entre los principales retos actuales destacan la conservación de las razas nativas frente a los cultivos industriales. Las semillas híbridas con mayores rendimientos y los precios bajos del maíz importado desincentivan a los pequeños(as) productores(as) a seguir sembrando y conservando sus semillas nativas. Además, el polen del maíz mejorado puede dispersarse por el viento y polinizar los cultivos de maíces nativos, introduciendo material

genético que puede afectar sus características adaptativas.

México es uno de los principales productores de este grano, con una producción estimada de 24 millones de toneladas en 2024, de acuerdo con datos del Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. De estas, se estima que aproximadamente 53 mil toneladas corresponden a la producción de maíz azul y de colores. Si bien esta producción de maíz nativo en nuestro país no podría ser suficiente para lograr la autosuficiencia alimentaria, su conservación y producción sí es fundamental para la subsistencia del consumo familiar de los pequeños productores, quienes consideran al maíz como "un grano sagrado".

La conservación in situ (en el campo, por los propios agricultores/as) del maíz nativo es vital, ya que garantiza que el grano continúe adaptándose a las condiciones cambiantes de su entorno.

