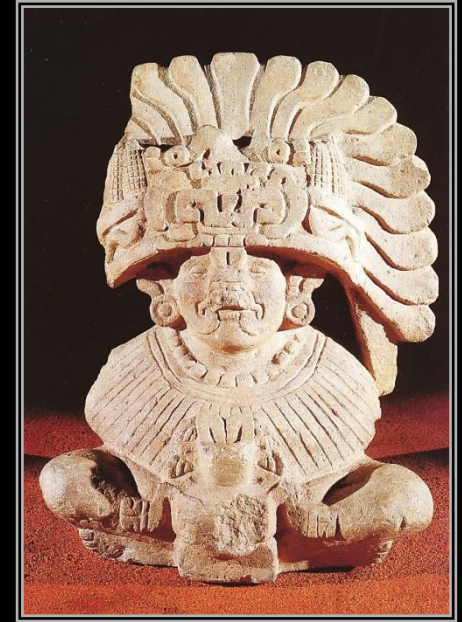
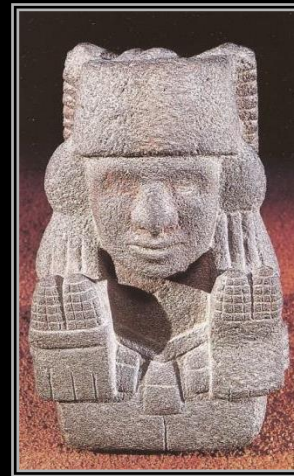




EL MAÍZ EN MESOAMÉRICA: *PATRIMONIO NATURAL, RELIGIOSO Y GASTRONÓMICO*

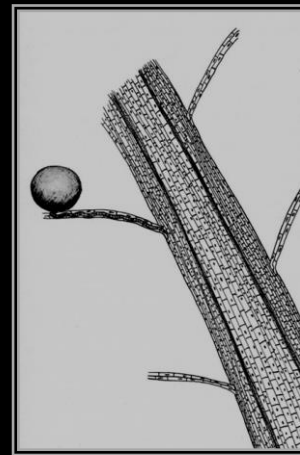
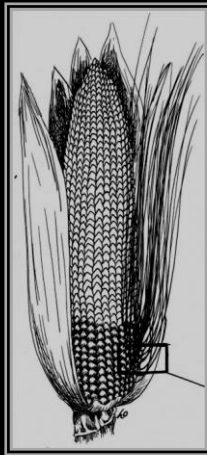
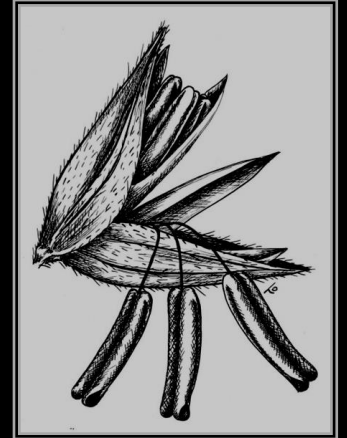
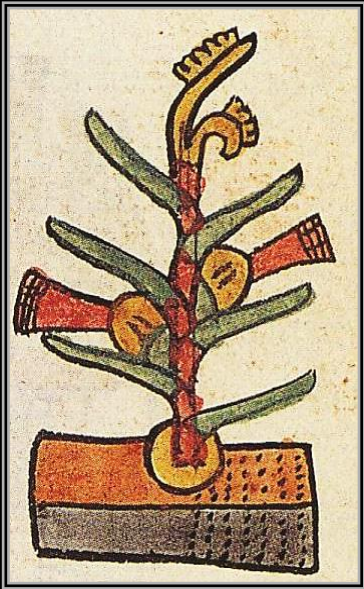


Tomás Pérez Suárez
Centro de Estudios Mayas
Instituto de Investigaciones Filológicas
Universidad Nacional Autónoma de México

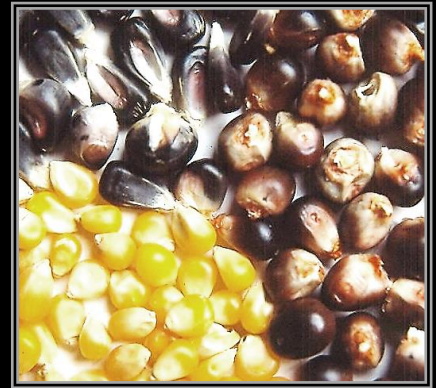
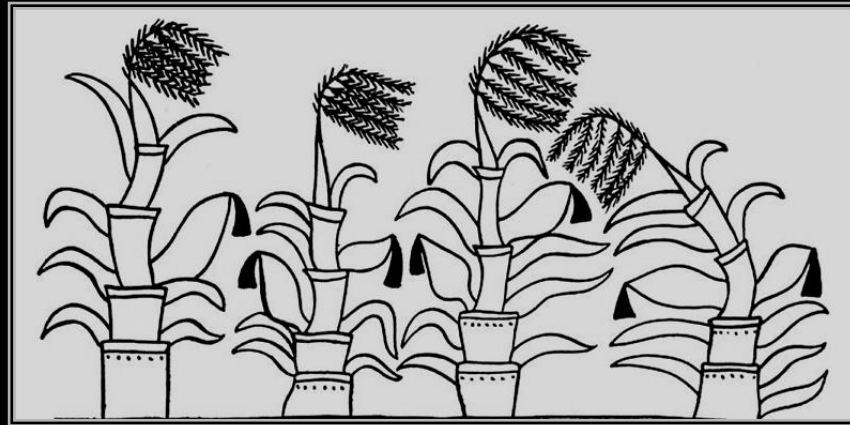


Zea mays (cereal que sustenta la vida)

Del griego **zeiá**: un tipo de cereal y el taino **mahís**: lo que sustenta la vida
mook (m-z); **centli** (nh); **ixim** (my); **xob** (zp); **núni** (mxt); **tziri** (prpch); **choclo** (qch)

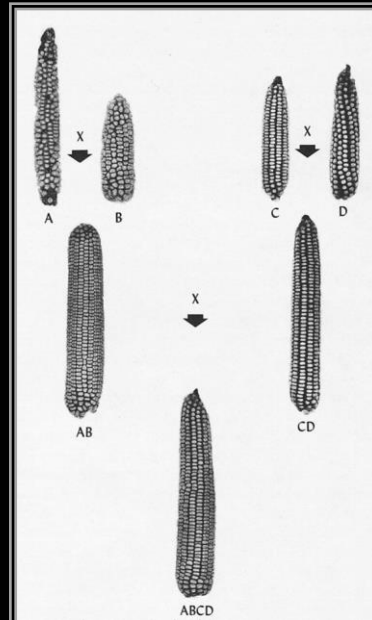


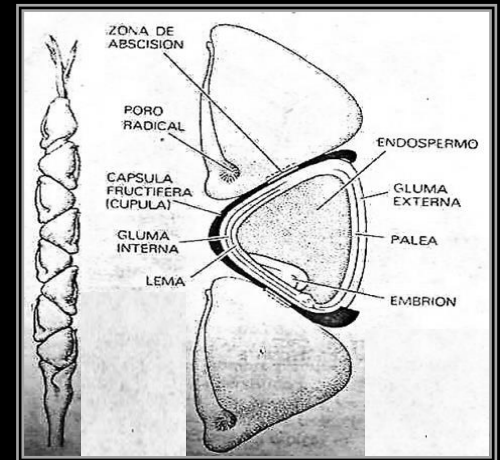
Gramínea **monoica**:
los dos sexos en el mismo pie, pero en flores separadas



La polinización

“La milpa como metáfora de comunidad”

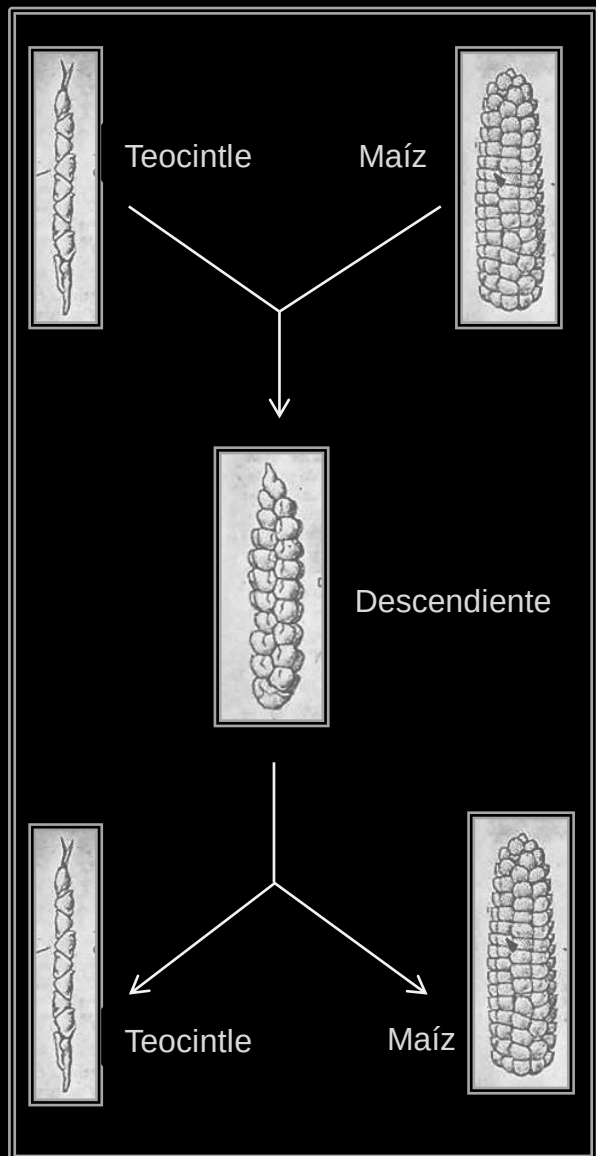




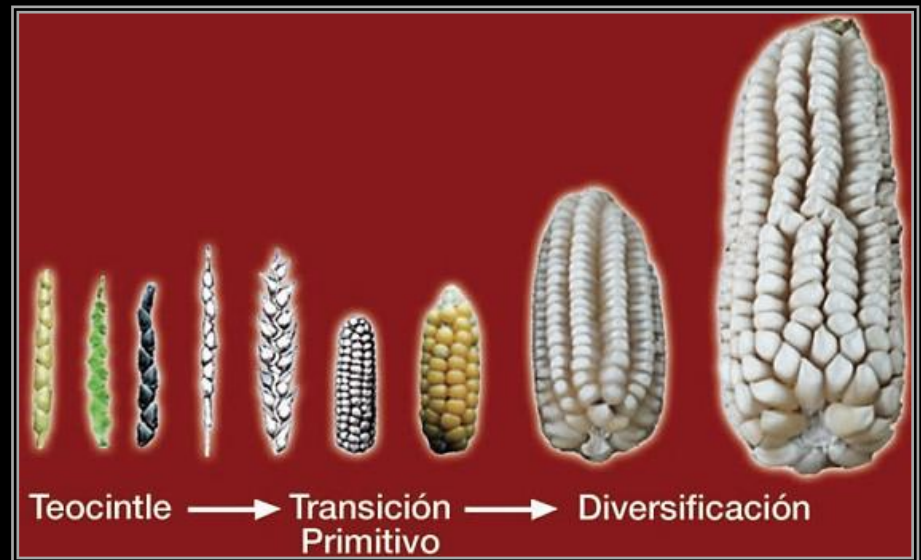
Teocintle, el ancestro del maíz
(*Zea mays mexicana*, *parviglumis*, *huehuetenanguensis*, *nicaraguensis*)

“No se sabe ni cuando ni como los [mesoamericanos] transformaron el teocintle en maíz, pero que fue, sin duda, el logro más importante de la historia en la mejora de un vegetal”

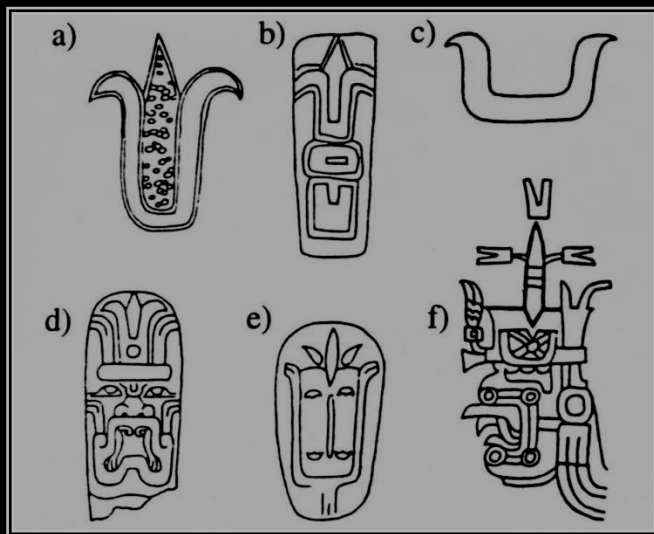
(Beadle, George 1978)



“El origen del maíz”
(Beadle, George 1980)



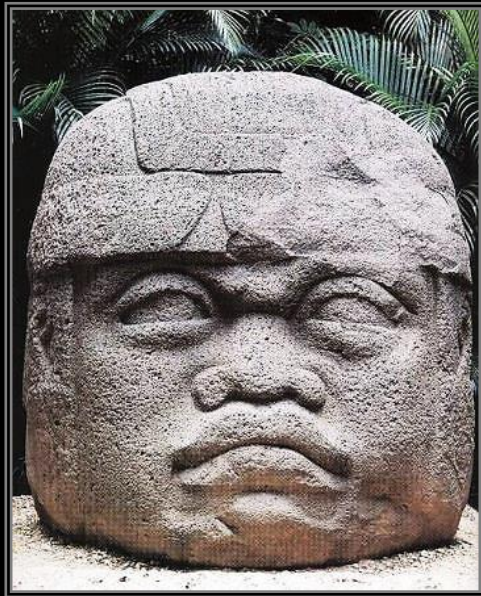
Teocintle (*Zea mays mexicana*) y maíz (*Zea mays mays*)
tienen igual número de pares cromosómicos



(Coe, Michael 1962)

Cultura Olmeca (1200 – 500 a. C.)

Albores iconográficos del maíz en Mesoamérica



La Venta, Tabasco
Parque Museo, Villahermosa



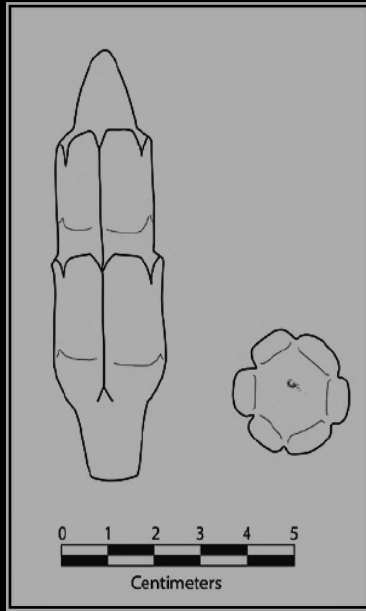
La Venta, Tabasco
MNA, CDMX



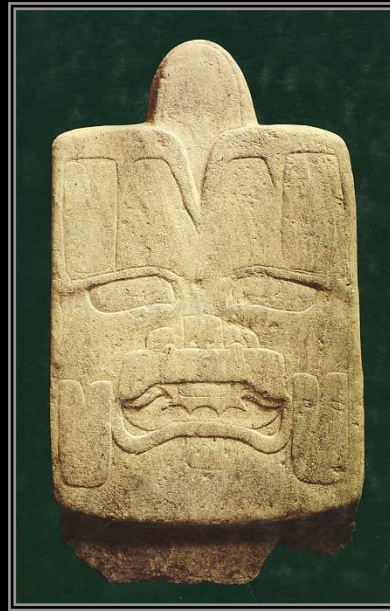
Dumbarton Oaks Collection
Washington, DC.



Metropolitan Museum
Nueva York



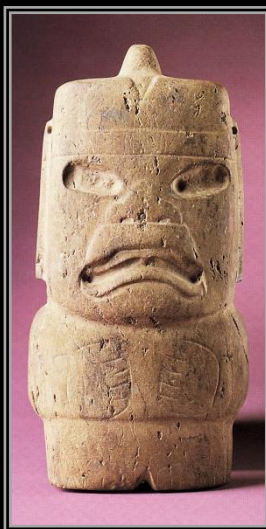
Arroyo Pesquero, Veracruz



La Merced, Veracruz



Ojoshal,
Tabasco



Denver Art
Museum



Cival,
Guatemala



El Manatí,
Veracruz





Ofrendas masivas de hachas petaloides como “granos de maíz”. La Venta, Tabasco



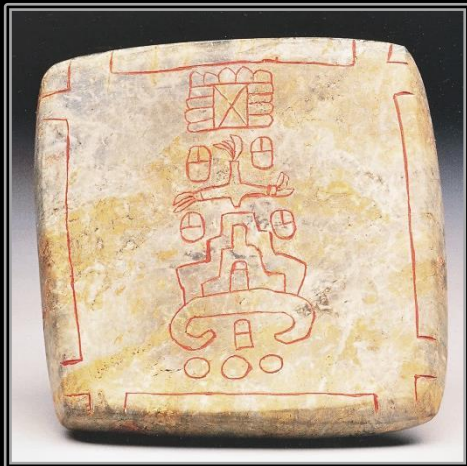
Dumbarton Oak Collection
Washington D. C.



Ofrenda de Ceibal
Guatemala



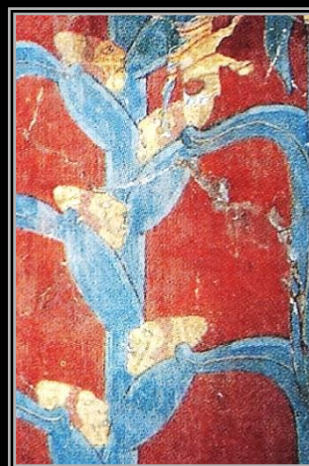
Ofrenda de Cival
Guatemala



Ahuelican, Guerrero



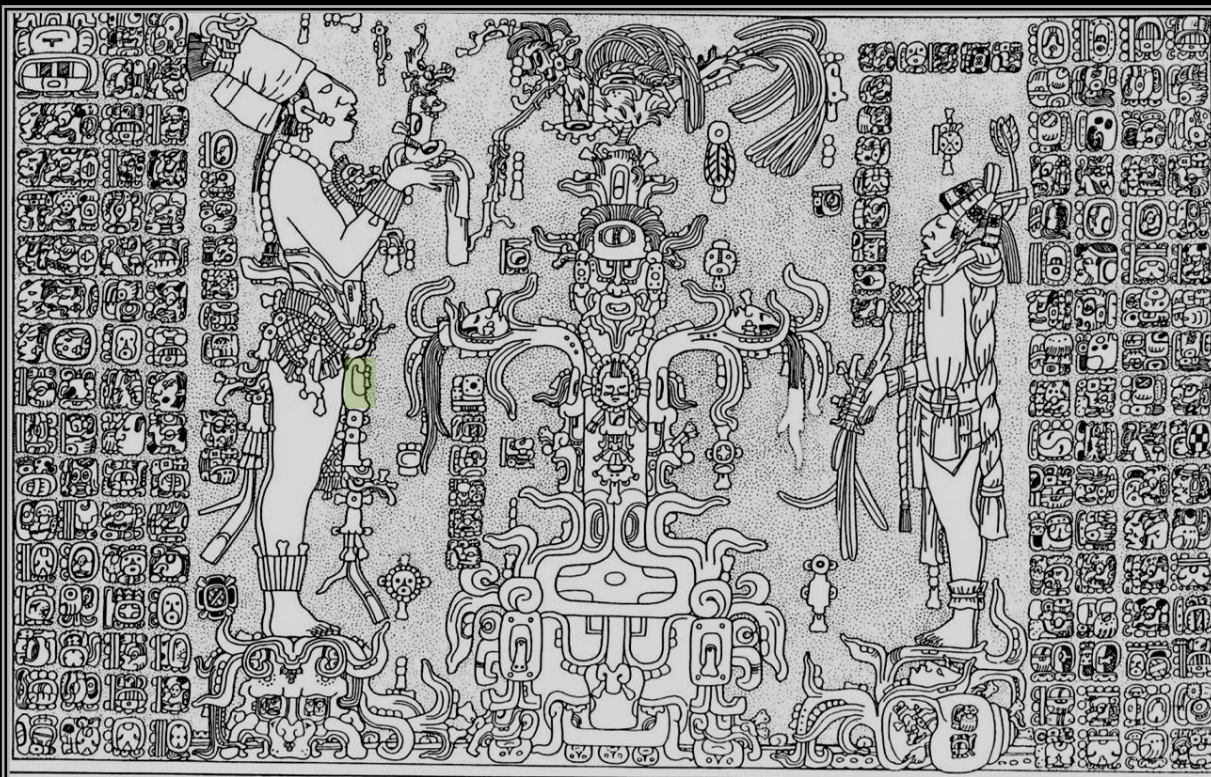
Arroyo Pesquero, Ver.



Cacaxtla, Tlaxcala



Códice Borgia. Lámina 53



Mujeres mayas históricas personificando la planta de maíz (600 – 800 d.C.)



Pomoná, Tabasco
Museo de Sitio

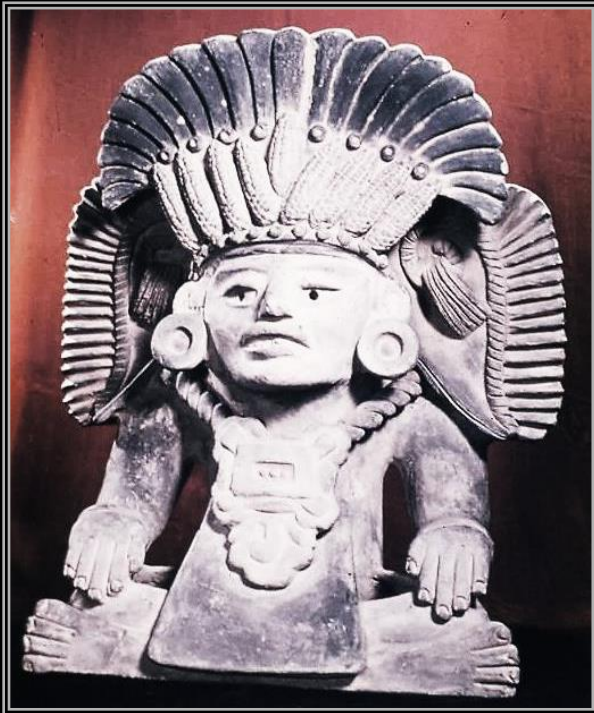
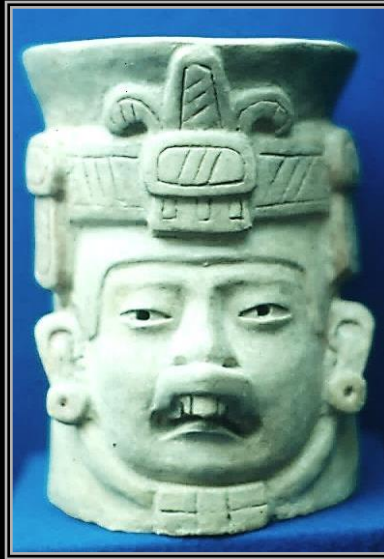


El Perú-Wak'a, Guatemala
Cleveland Museum of Art

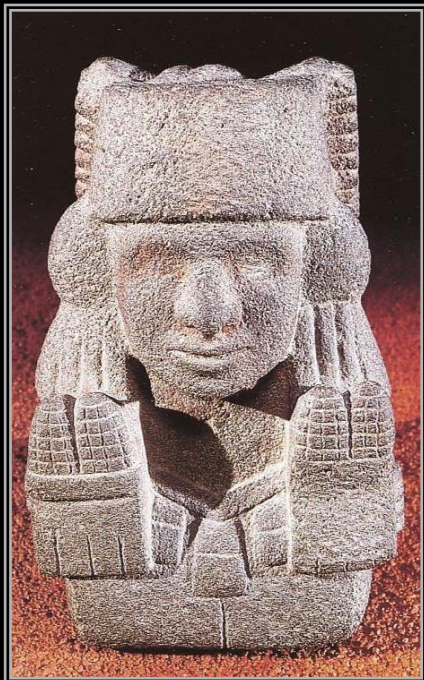


Región del Usumacinta
Colección Particular

**Dios F (*Pitao Cozobi*) y
Diosa “2 Glifo J” (*Nohuichana*)**
“El complejo del maíz”
Urnas de Oaxaca
(Caso, Alfonso e Ignacio Bernal 1952)



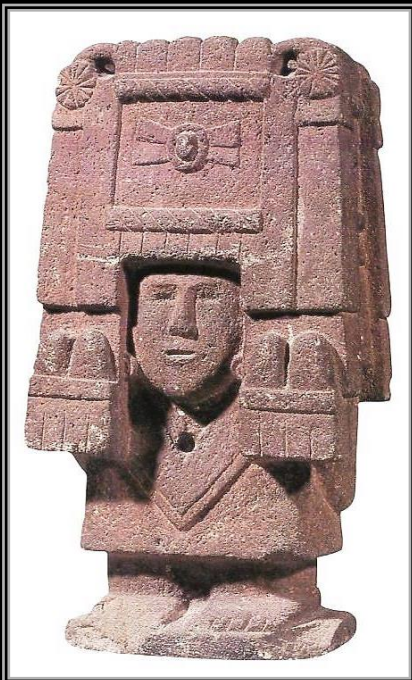
Códice Vindobonensis. Lamina 11
Deidades mixteca del maíz
(1250-1525 d.C.)



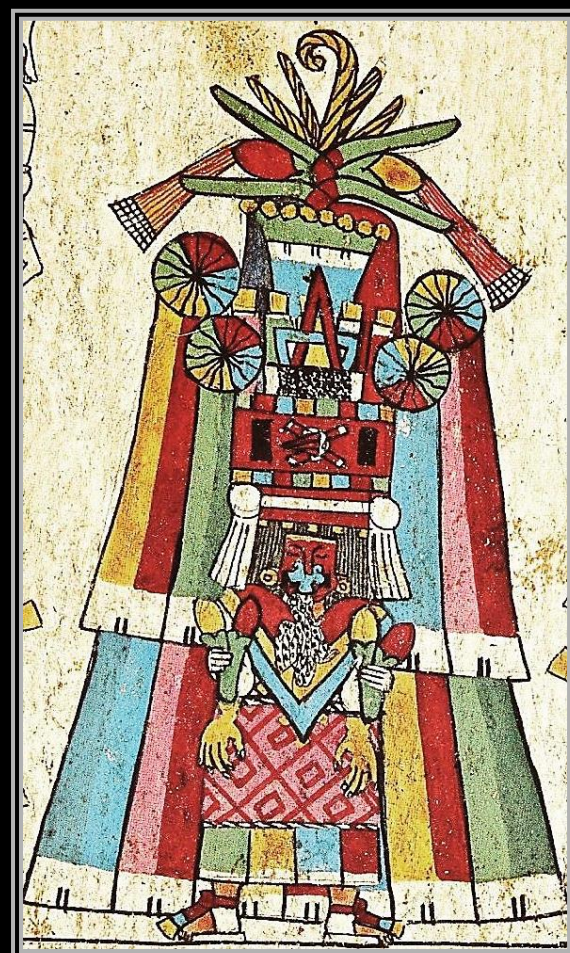
Sala Mexica
Museo Nacional de Antropología

Chicomecóatl (7 Serpiente)

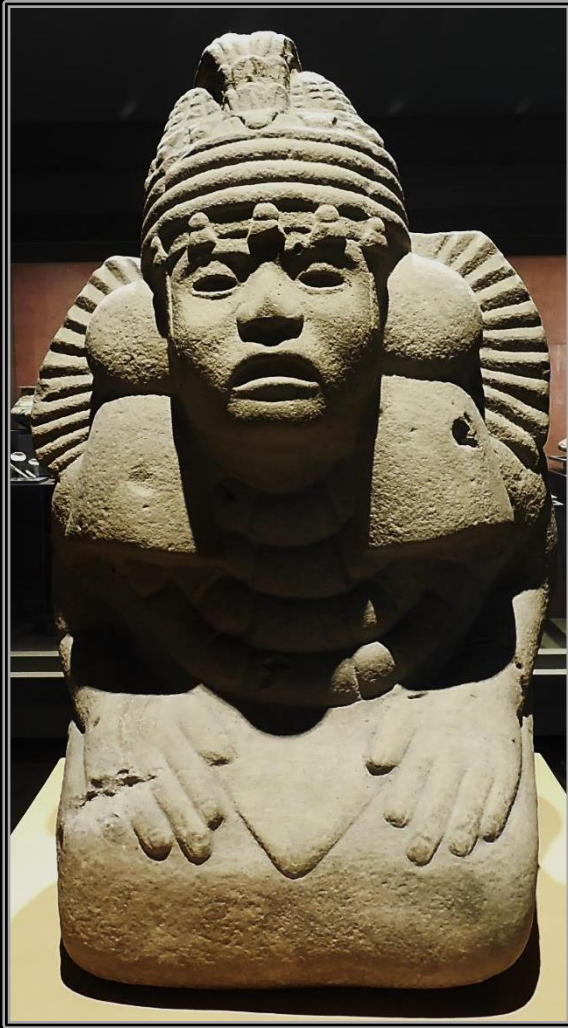
Nuestra Señora de los sustentos,
los mantenimientos y el maíz.
Posclásico Tardío (1250-1525 d.C.)



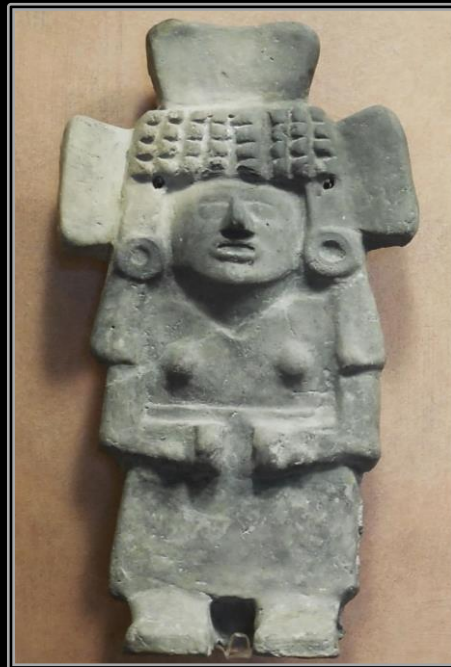
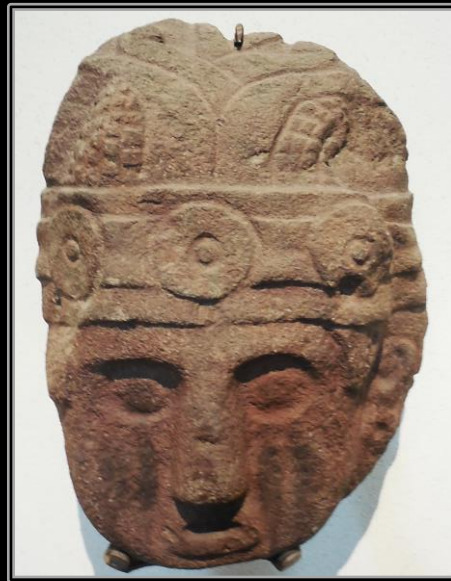
Castillo de Teayo
Monumento 47
MNA



Códice Borbónico
Lámina 30



Maíz y deidades femeninas
***Chalchiuhtlicue /
Chicomecóatl.***



Chicomecóatl
Códice Duran. Lámina 9 a
Cultura Mexica o Azteca (1325-1525 d.C.)



Códice Borgia. Lámina 14



Códice Borgia. Lámina 52



Códice Borbónico. Lámina 36

Cinteotl

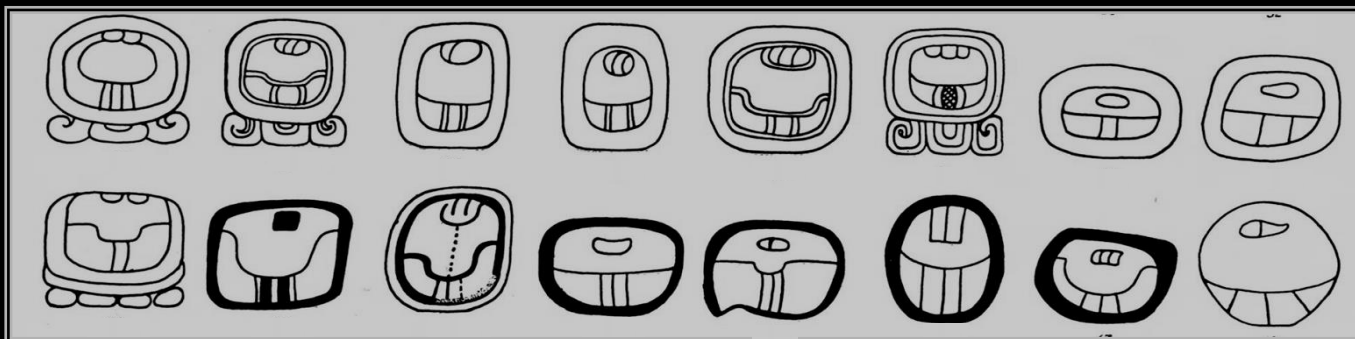
Deidad azteca del maíz
Patrono del 4º día del
Calendario ritual
Cuetzpallin
(Lagartija)



Códice Telleriano-Remensis. Folio 14 r

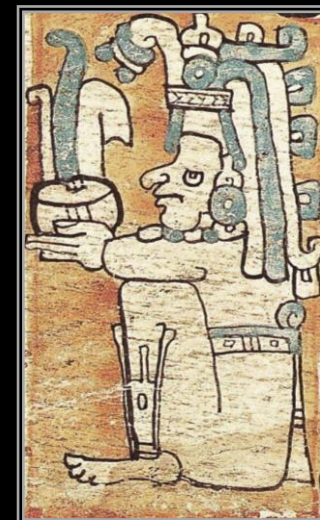
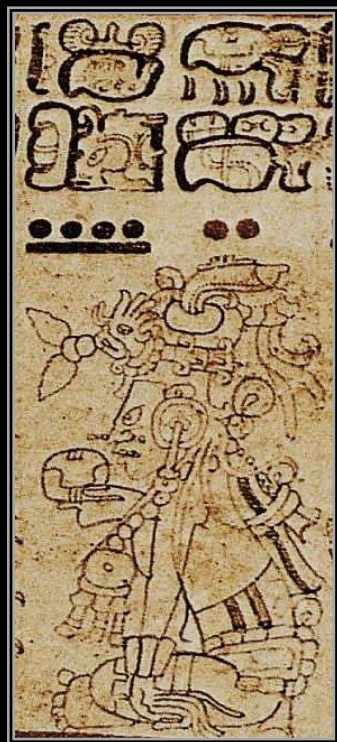
Kan, wa'aj, ohl

4º día del
calendario ritual



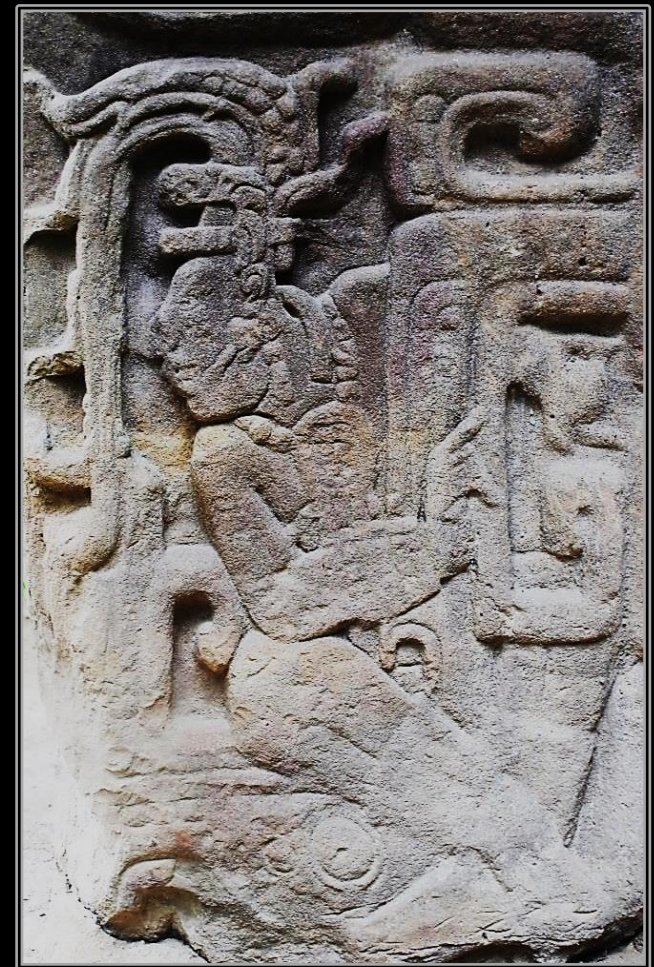
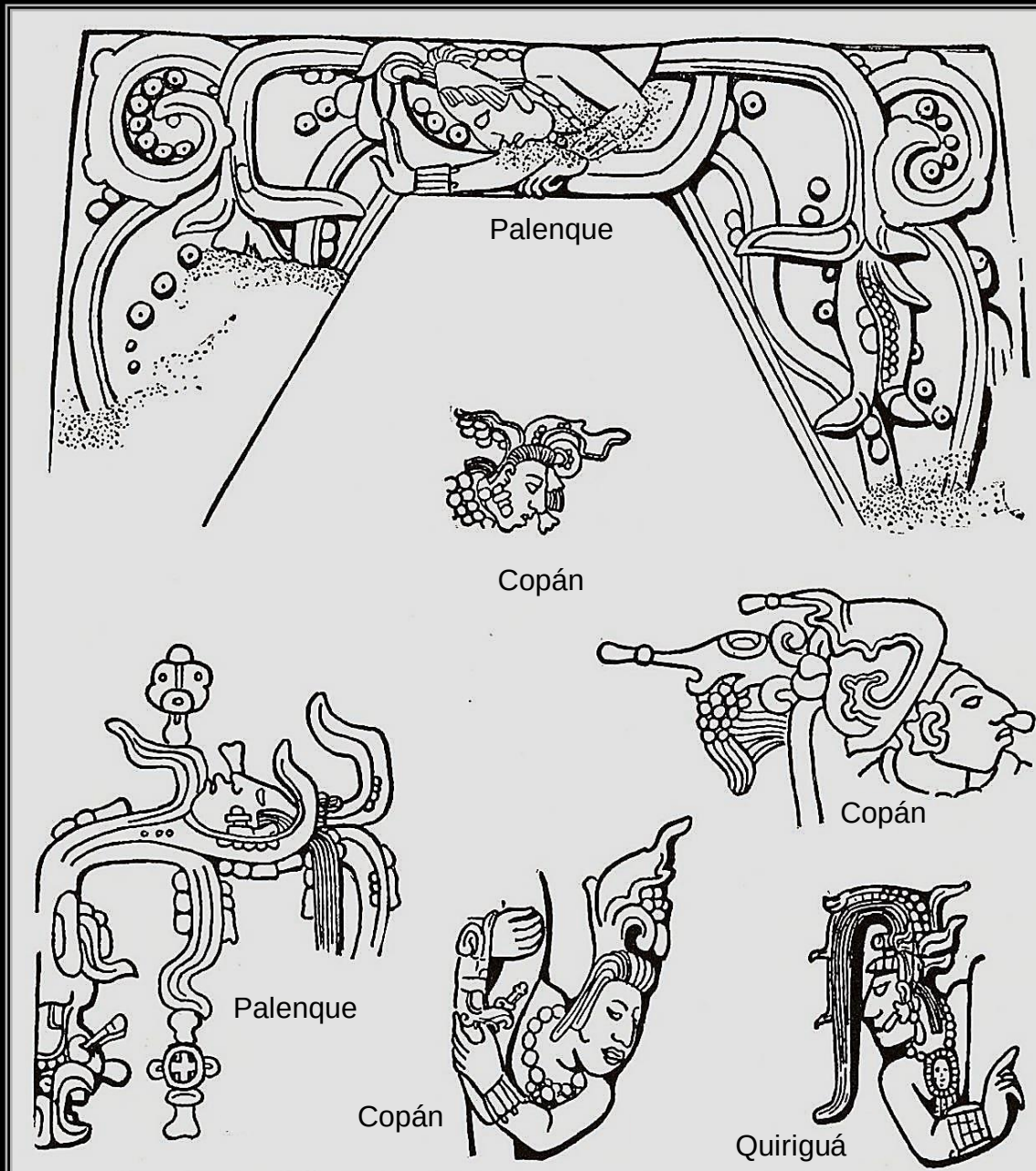
**Dios E. Deidad maya del maíz
(Schellhas, Paul 1897, 1904)**

Yum Kaax, Hun hunanpú, Hun nal yeh, Ixim, Ajan



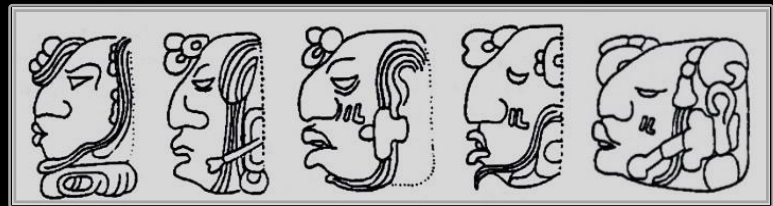
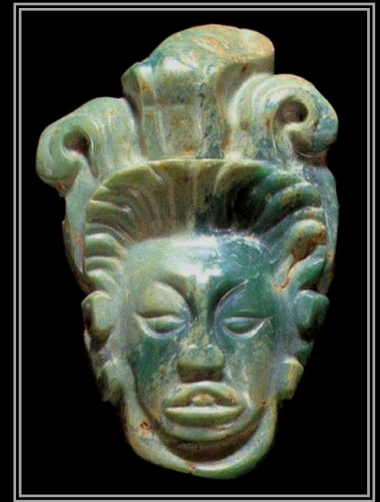
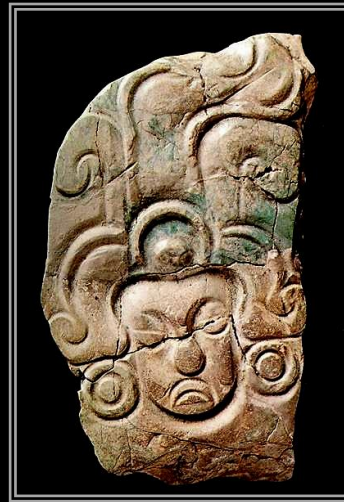
Códice Dresde. Láminas 9 b y 13 b

Códice Madrid. Láminas 28 b y 71b

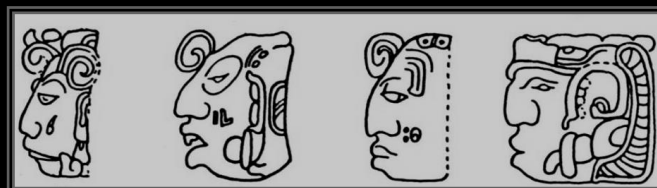


Quiriguá. Estela H

El dios maya del maíz
en monumentos
del periodo Clásico
(Spinden, Herbert 1913)



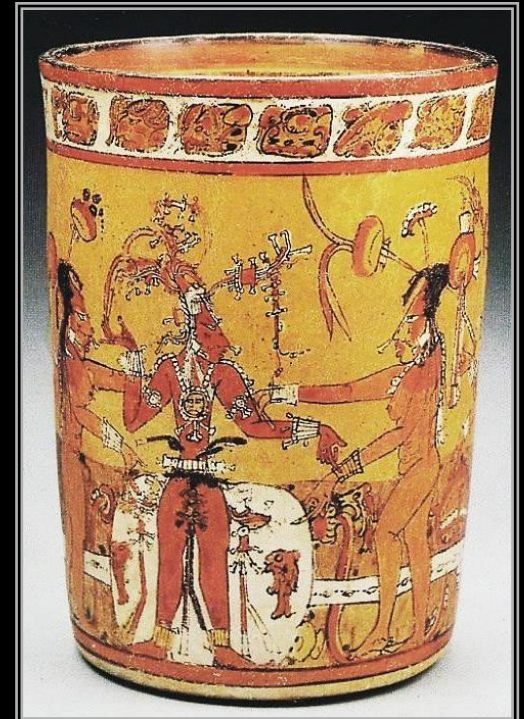
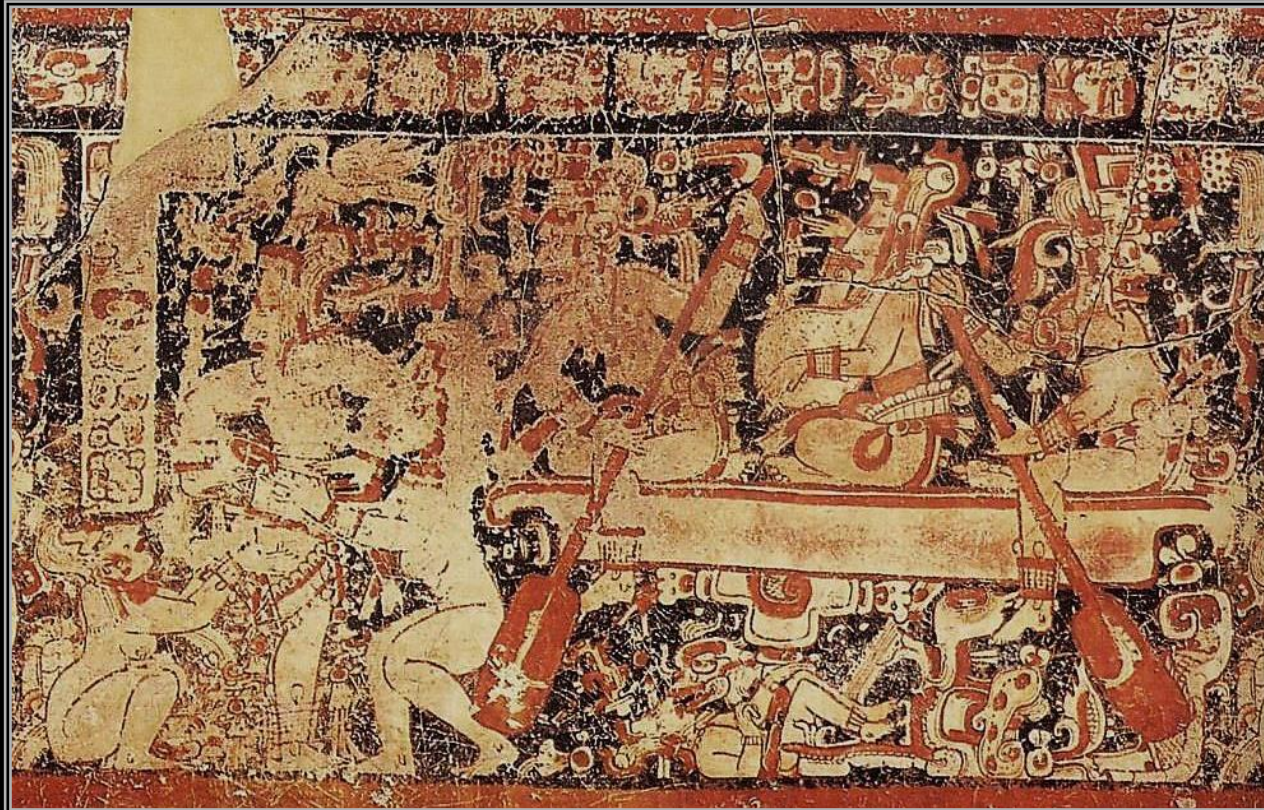
Diosa del Maíz (*Ixim*): representación del número 1 (*huun*)

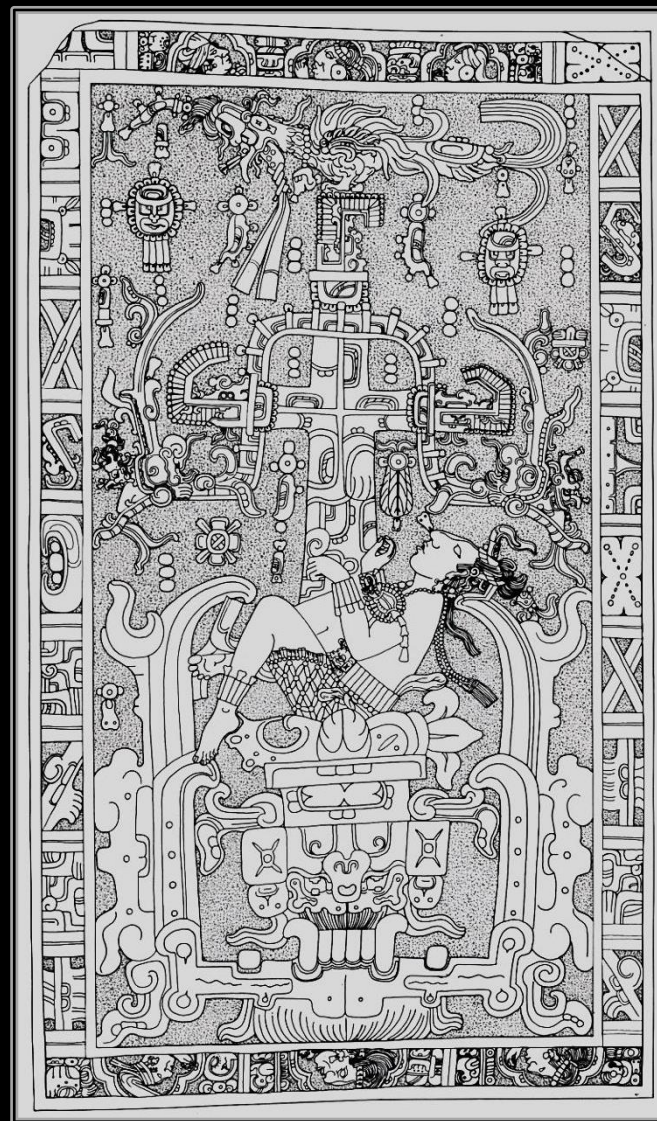


Dios del Maíz (*Ajan*): representación del número 8 (*waxak*)



Viaje del Dios del Maíz en el inframundo acuático
e investidura previa a su germinación o resurrección





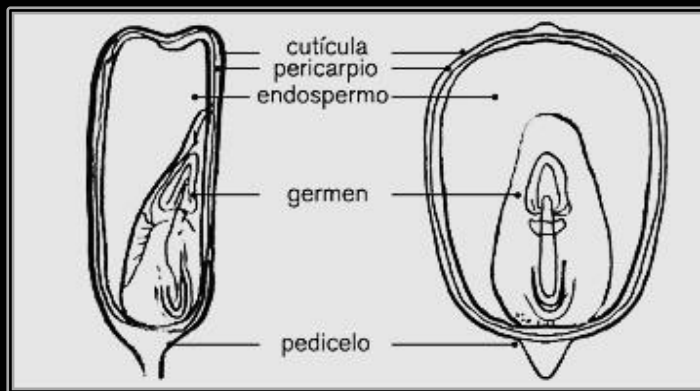
El viaje y la danza del Dios del Maíz en el inframundo, culmina con su germinación o resurrección



Elotes (maíz tierno) asados o hervidos. Con limón, sal, chile, mayonesa, crema o queso.



Esquites. Granos cocidos de maíz tierno. Con chile (*Capsicum sp.*) y epazote (*Dysphania ambrosioides*)



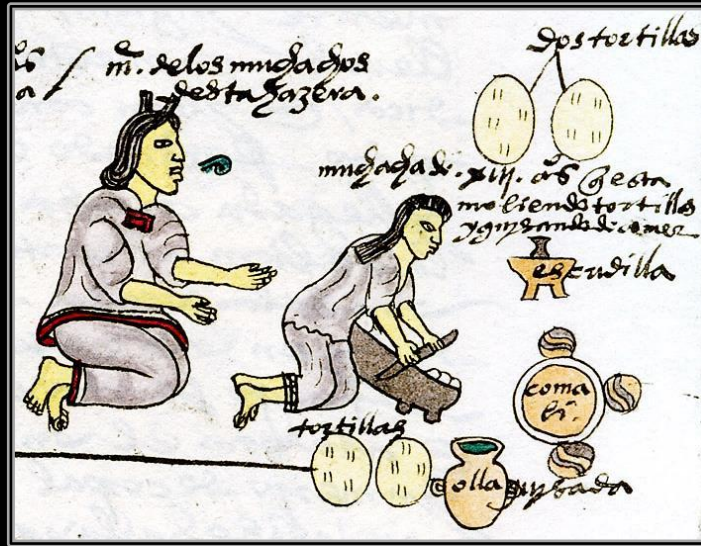
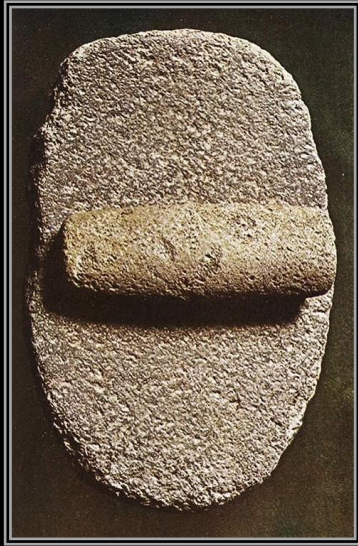
Códice Florentino (Siglo XVI)



La “nixtamalización”

Cocción de los granos secos en agua de cal





Códice Mendoza. Folio 60r



Cambio y continuidad: tecnología vs tradición





Tortillas de maíz
Tlaxcalli (náhuatl). *Wa* (maya)



Tortillas, tlacoyo, flautas o codzitos, tacos y tostada



Tlayudas



Panuchos



Sopes



Papadzules



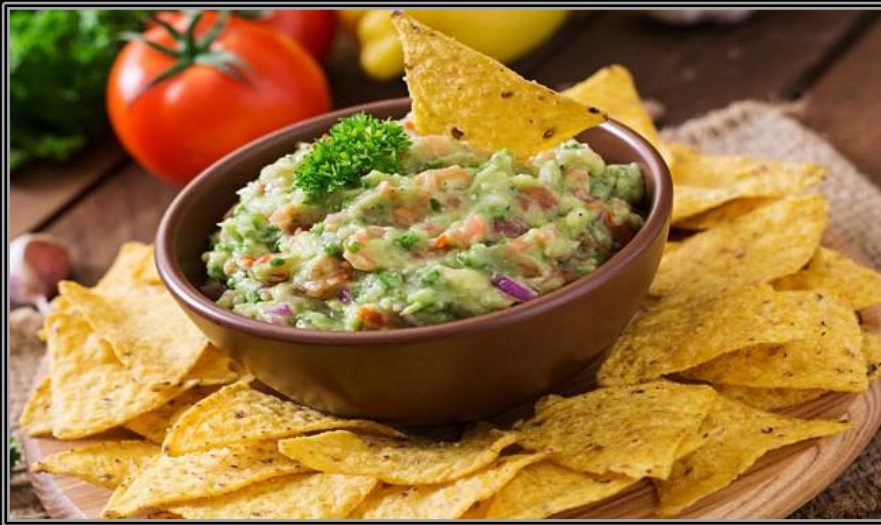
Chilaquiles: Guiso de tortillas tostadas
(con tomates y chiles rojos o verdes)



Con tomate rojo (*Solanun lycopersicum*)



Con tomate verde (*Physalis piladelphica*)

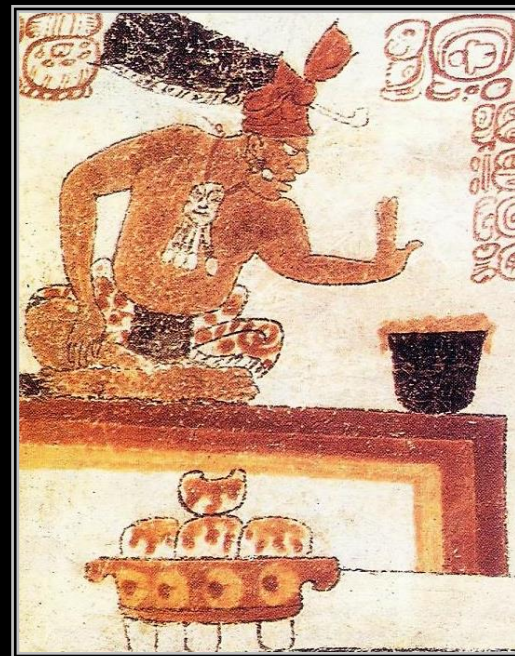


Totopos. Del náhuatl: ***totopochtli*** (tortilla tostada). Con guacamole, picadillo o queso

Tamales:
del náhuatl
Tamalli
(masa de maíz cocida)
En maya: **wa**



Diversas envolturas: Hojas de maíz y de la mazorca
o de plátano (*Musa Paradisiaca*)



Hojas de **maxán**, **t'o**, hoja blanca o **bijao** (*Calathea lutea*)





Tamales y pan de elote (maíz tierno)



Tamales del Centro de México. Masa de maíz seco nixtamalizado (rojos o de mole, verdes o de rajas)



Chanchamitos y maneaditos. Tabasco y Chiapas



Tamales de tzompamtle o colorín (*Erictrina americana*). Estado de Morelos



Tamales de chipilin (*Crotalaria longirostrata*)



Tamales y empanadas de chaya (*Cnidoscolus aconitifolius*)



Tamales de frijol (*Phaseolus vulgaris*)



Pibipollo o Mukbil pollo

Tamales de la Península de Yucatán

Zakahuil

Tamales de la Huasteca



Tamales de camarón. Occidente de México



Corundas. Tamales triangulares de Michoacán



Sopa de guía de calabaza
con “bolitas” de masa



Sopa de flor de calabaza
con “espeso” de masa



Sopa de elote,
calabaza y epazote



Sopa de chile poblano



Mole de olla



Puchero o cocido de res

Pozole. Del náhuatl *pozolli*
Sopa o caldo con burbujas de granos tiernos de maíz (*cacahuazintle*)



Verde, blanco y rojo. De pollo o cerdo (maciza o surtida)



De pescado, jaiba o camarón



Atole o **atolli** : masa o harina de maíz cocida con agua.
Del náhuatl **atl**-agua y **tlayolli**-maíz; **toloa**-comer; **olli**-líquido viscoso: etc.



Pimienta gorda
Xocoxóchitl o Nabakuk
(*Pimenta dioica*)



(*Vanilla planifolia*)



(*Teobroma cacao*)



(*Cinnamomum verum*)



u-lu

Ul: atole en chol

Calakmul, Campeche
Acrópolis Chik Naab
Sub-Estructura I - 4
(500 – 700 d. C.)





Pozol

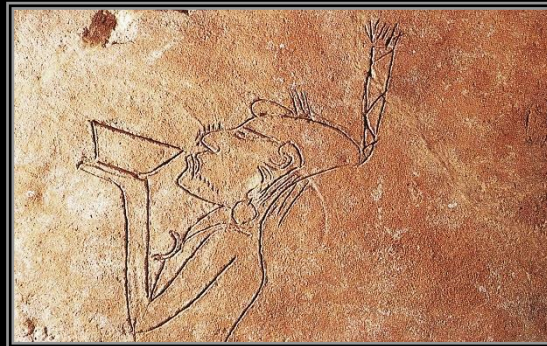
Bebida refrescante a base
de masa de maíz cocido.

K'eyem o saka' (yucateco)

Tza (chol)

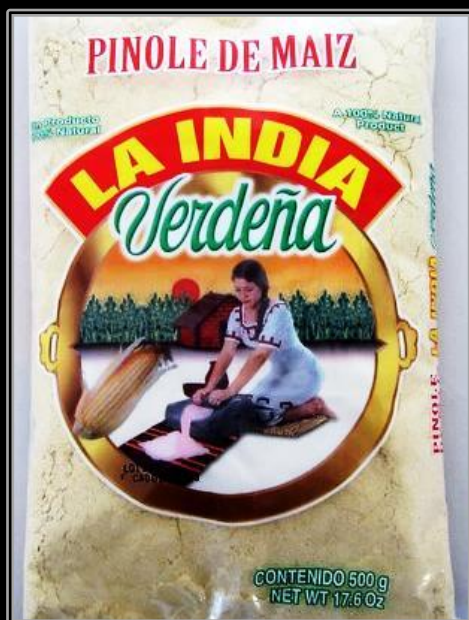
Con cacao: **jachim** (chontal)

Chorote: en Tabasco:





Pinole y Tascalate. Bebidas refrescantes a base de harina de maíz tostado, cacao, canela, azúcar y achiote



Achiote, k'uxub, bija, urucú
(*Bixa orellana*)



Tejate o Cu'uhb (Oaxaca y Guerrero). Bebida refrescante de harina de maíz tostado, cacao, semilla de mamey, azúcar y *cacahuaxochitl* (rosita de cacao)



Cacao
(*Teobroma cacao*)



Cacahuaxochitl
(*Quararibea funebris*)



Zapote mamey
(*Pouteria zapota*)



Momochitl, palomitas, rosetas, cabritas, *kamcha*, conchitas, poporopos, popcorn



Xilonen (Siglo XVI)
Códice Duran. Lámina 5 a





Cuitlacoche (*Ustilago maydis*)

Del náhuatl **cuitla**: excrecencia ; **co**: sobre y **chi**: algo molesto.

Maya: **ta' wa nal chaak** (excrecencia de Chaak en el maíz)



En 2010 la UNESCO declaró la gastronomía mexicana como
Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

- Antigüedad y continuidad histórica
- Elemento de identidad
- Diversidad regional
- Creación colectiva
- Parte de los ingredientes son productos originarios
- Testimonia la creatividad de sus cocineros

EL MAÍZ, si bien no es el único elemento constitutivo de esta gastronomía, es ingrediente omnipresente en la dieta e identidad mesoamericana de los mexicanos.