

# LOS HEREDEROS DEL MAÍZ

Amisadai Rosado Ortega  
Bruno Alejandro Villasante Serrano

Ilustraciones  
Grecia Hernández Salcido







**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas

**Lic. Adelfo Regino Montes**

Director General del Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas

**Mtra. Bertha Dimas Huacuz**

Coordinadora General de Patrimonio Cultural y Educación Indígena

**Itzel Maritza García Licona**

Directora de Comunicación Social

# **LOS HEREDEROS DEL MAÍZ**

Investigación

**Amisadai Rosado Ortega**

**Bruno Alejandro Villasante Serrano**

Ilustraciones

**Grecia Hernández Salcido**

Corrección de estilo

**Paola Denisse Lozano Vera**

Edición

**Corina Ramírez Hernández**

Coordinación

**Norberto Zamora Pérez**

México, 2021



# Índice

**1. Introducción 07**

**2. Historia 09**

**3. Razas de Maíz**

Grupo Cónico **13**

Grupo Sierra de Chihuahua **17**

Grupo Ocho Hileras **19**

Grupo Chapalote **22**

Grupo Tropicales precoces **23**

Grupo Dentados tropicales **24**

Grupo Maduración tardía **27**

**4. Rituales 33**

**5. Glosario 39**

**6. Fuentes 40**





# 1

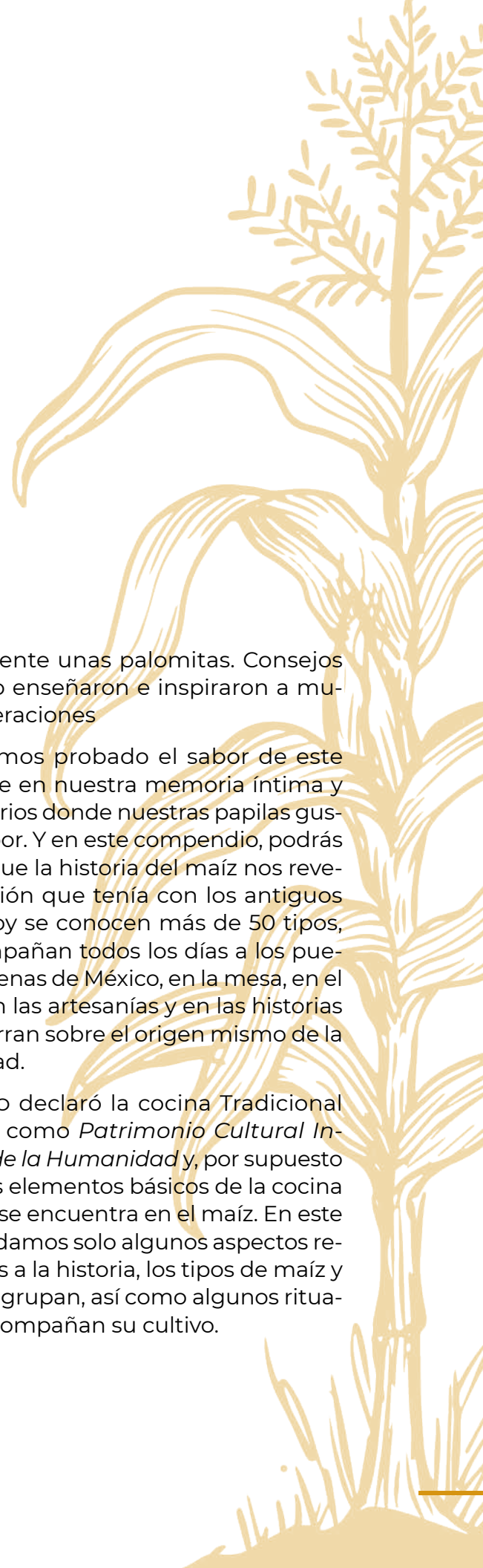
## Introducción

**E**n México el maíz: es el alimento que representa por excelencia nuestras raíces, nuestro presente y seguramente el futuro. El maíz nos conecta con nuestra identidad como mexicanos. Es protagonista de libros, de mitos, de leyendas. El maíz, es el cereal que alimenta a todo un país. Todo lo que se obtiene del maíz abarca la economía, la gastronomía, la cultura, para finalmente acariciar el corazón de los diferentes pueblos del país. A través de la diversidad de este producto se nos brinda un sin fin de platillos tradicionales, los cuales conllevan experiencias y procesos inigualables. El origen de este cereal es antiquísimo y gracias a su preservación cada generación lo conserva de forma diferente. Muchas veces pasa desapercibido su uso, pero sin duda alguna es imprescindible en la cotidianidad. En comunidad se enseñan unos a otros a sembrarlo, adoptarlo, degustarlo y aprovecharlo. Recordemos a las abuelas que hacían algunas tortillas, atole de pinole, unas tlayudas acompañadas de tasajo o

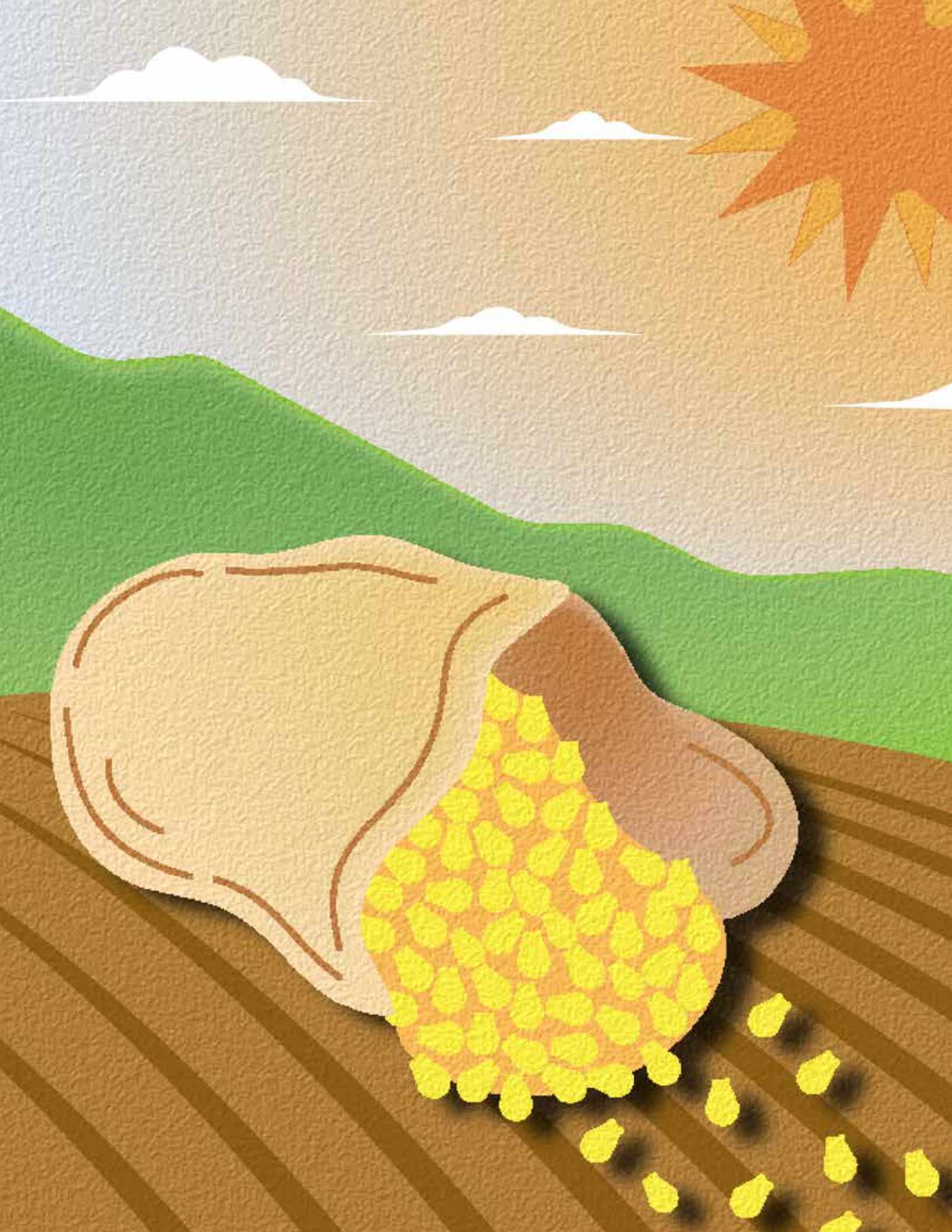
sencillamente unas palomitas. Consejos que luego enseñaron e inspiraron a muchas generaciones

Todos hemos probado el sabor de este cereal, vive en nuestra memoria íntima y en escenarios donde nuestras papilas gustan su sabor. Y en este compendio, podrás conocer que la historia del maíz nos revela la relación que tenía con los antiguos dioses. Hoy se conocen más de 50 tipos, que acompañan todos los días a los pueblos indígenas de México, en la mesa, en el campo, en las artesanías y en las historias que se narran sobre el origen mismo de la humanidad.

La UNESCO declaró la cocina Tradicional Mexicana como *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad* y, por supuesto uno de los elementos básicos de la cocina indígena, se encuentra en el maíz. En este libro abordamos solo algunos aspectos relacionados a la historia, los tipos de maíz y como se agrupan, así como algunos rituales que acompañan su cultivo.









# 2

## Historia

El hallazgo del maíz hasta nuestros días ha sido el más importante, no solo de los mexicanos sino del mundo. Fue en la cueva de Guilá Naquitz, Oaxaca, donde se halló la prueba más antigua que se tiene de su existencia. La cual tiene aproximadamente 7,000 años de antigüedad, aunque se asevera que su cultivo se remonta a más de 10,000 años.

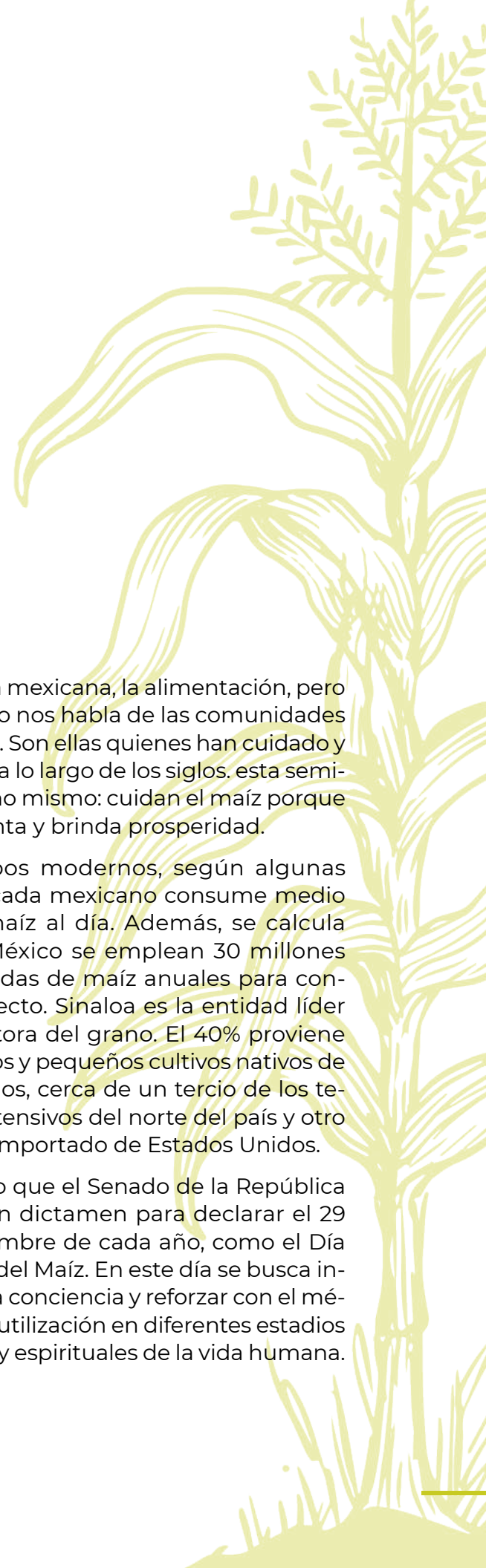
No siempre se llamó maíz. Antes de la llegada de los españoles se le conocía como *centli*. Además, a través del recorrido que tuvo por América, recibió diversos nombres como: choclo, jojoto, corn, milho o elote. Y no fue hasta la llegada de los conquistadores que le llamó mayormente como lo conocemos hoy en día.

Para los mayas y los aztecas el maíz era un elemento muy importante dentro de sus festividades y, por lo tanto, de su cosmovisión. Creían que la sangre y la carne de nosotros, los humanos, estaban conformadas por este gran cereal. Es por ello que este alimento sagrado es imprescindible en la

economía mexicana, la alimentación, pero sobre todo nos habla de las comunidades indígenas. Son ellas quienes han cuidado y cultivado a lo largo de los siglos, esta semilla. Son uno mismo: cuidan el maíz porque lo alimenta y brinda prosperidad.

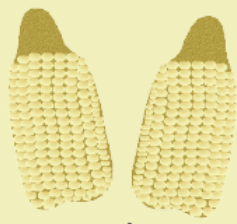
En tiempos modernos, según algunas fuentes, cada mexicano consume medio kilo de maíz al día. Además, se calcula que en México se emplean 30 millones de toneladas de maíz anuales para consumo directo. Sinaloa es la entidad líder y productora del grano. El 40% proviene de diversos y pequeños cultivos nativos de campesinos, cerca de un tercio de los terrenos extensivos del norte del país y otro tercio es importado de Estados Unidos.

Es por eso que el Senado de la República aprobó un dictamen para declarar el 29 de septiembre de cada año, como el Día Nacional del Maíz. En este día se busca incentivar la conciencia y reforzar con el mérito de su utilización en diferentes estadios prácticos y espirituales de la vida humana.









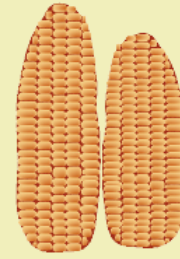
Ratón



Urapeño



Mixeño



Cubano Amarillo



Tepecintle



Celaya



Jala



Chapalote



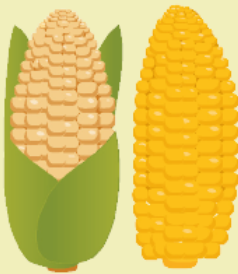
Zamorano  
Amarillo



Nal Tel de Altura



Tehua



Arrocillo



Dulcillo del  
noroeste



Apachito



Choapaneco



Nal Tel



Palomero de  
Chihuahua



Mountain  
Yellow



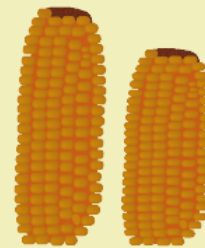
Palomero de  
Jalisco



Dzit Bacal



Palomero  
Toluqueño



Serrano Mixe



Zapalote  
Grande



Motocinteco



Cosmoatepec



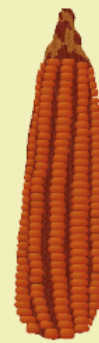
Tabloncillo



Comiteco



Zapalote  
Chico



Tablilla de 8



Negroito





Conejo



Cristalino



Mushito



Mushito de Michoacán



Cónico



Cónico Norteño



Complejo Serrano de Jalisco



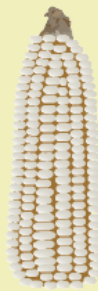
Onaveño



Tuxpeño Norteño



Olotillo



Serrano



Harinoso de 8



Pepitilla



Vandeño



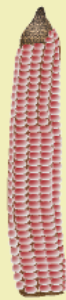
Gordo



Ancho



Tabloncillo Perla



Blando



Bofo



Reventador



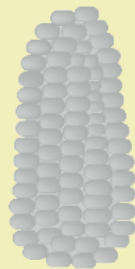
Tuxpeño



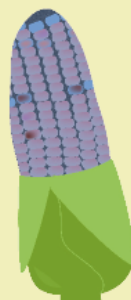
Cacahuacintle



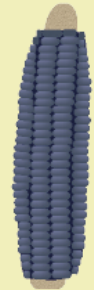
Dulce



Quicheno



Bolita



Elotero de Sinaloa



Chalqueño



Elotes Occidentales



Oloton



Chiquito



Mixteco



Azul



Negro de Chimaltenango

# 3

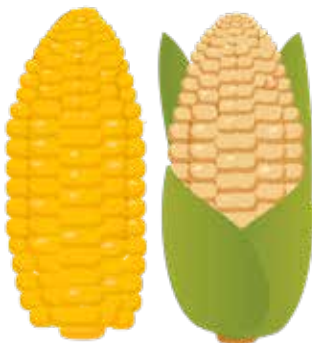
## Razas de maíz

### Grupo Cónico

**Distribución:** Estado de México, Puebla, Michoacán y Oaxaca

**Características:** mazorca de forma cónica o piramidal.

**Usos:** tortilla, tamales, antojitos, pozoles, palomitas.



#### 1. Arrocillo

**Origen:** Puebla, Veracruz, Hidalgo, Tlaxcala, Estado de México, Michoacán y Oaxaca.

**Características:** mazorca pequeña con grano semi-cristalino, puntiagudo, a semi-dentado de color amarillo, blanco y negro.

**Usos:** tortilla, antojitos y palomitas.

#### 2. Cacahuacintle

**Origen:** Estado de México, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, Veracruz y Michoacán.

**Características:** mazorca con grano grande y harinoso de color blanco, rosa y azul.

**Usos:** pozole, elotes, pinole, atole, galletas y harina.





### 3. Chalqueño

**Origen:** Durango, Zacatecas, La región Mixteca Oaxaqueña, Querétaro, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala y Estado de México.

**Características:** mazorca grande y cónica de hileras numerosa. Olote de grosor medio con grano grande de textura harinosa, semidentada y semicristalinos de color blanco, amarillo, rojo, rosado y azul.

**Usos:** tortilla, harina de tamal, antojitos, burritos, pinole y forraje.

### 4. Cónico

**Origen:** Estado de México, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Oaxaca, Michoacán y Veracruz

**Características:** mazorca de forma cónica o piramidal de textura semidentada y semicristalina con grano de color blanco, amarillo, morado y rojos.

**Usos:** tortilla, elotes, antojitos y forraje.



### 5. Cónico Norteño

**Origen:** Guanajuato, Chihuahua, Zacatecas, Durango, Aguascalientes, San Luis Potosí, Coahuila, Nuevo León y Jalisco.

**Características:** mazorca cónica con grano de textura semidentada de color blanco, tonalidades del amarillo y morado.

**Usos:** tortilla, botanas, pozole, sopas y menudos.



## 6. Dulce

**Origen:** Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Zacatecas y Durango.

**Características:** mazorca cónica a semicilíndrico con grano dulce de color, amarillo, rojo y morado.

**Usos:** pinole, ponteduro, elote, esquites, sopas y caldos.



## 7. Elotes Cónicos

**Origen:** Estado de México, Michoacán, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Veracruz, Oaxaca, Guanajuato, Querétaro y Ciudad de México

**Características:** mazorcas con granos semiharinosos de coloración rojiza a morado o negra de tamaño pequeño o delgado.

**Usos:** antojitos, pinoles, atoles de color y tortilla.

## 8. Mixteco

**Origen:** Puebla y Oaxaca.

**Características:** mazorca larga y cilíndrica a semicilíndricas con grano dentado de coloración blanco, amarillo y azul.



## 9. Mushito

**Origen:** Sierra Madre del Sur, Oaxaca, Guerrero, Michoacán en la Meseta Tarasca y Jalisco.

**Características:** mazorca cónica de 14 hileras con grano blanco, morado y pinto.

**Usos:** tortilla, atoles y harinas.

## 10. Mushito de Michoacán

**Origen:** Michoacán.

**Características:** granos de diferente color.

**Usos:** tortilla y forraje.





### 11. Negrito

**Origen:** Oaxaca e Hidalgo.

**Características:** mazorca cónica a semicilíndricas con grano de textura dentado a cristalino de color azul oscuro y negro.

**Usos:** masa, tortilla, atoles y xocos.

### 12. Palomero de Jalisco

**Origen:** Jalisco y Colima.

**Características:** mazorcas pequeñas de numerosas hileras con grano puntiagudo y reventador.

**Usos:** palomitas, tortilla, tamales, dulces, ponteduro y burritos.



### 13. Palomero Toluqueño

**Origen:** Tlaxcala, Estado de México, Puebla, Veracruz, Michoacán y Puebla.

**Características:** Mazorca pequeña de numerosas hileras con grano puntiagudo y reventador.

**Usos:** palomitas y tortilla.

### 14. Uruapeño

**Origen:** Jalisco

**Características:** mazorca cónica con grano semidentado.



### 15. Palomero de Chihuahua

**Origen:** Chihuahua

**Características:** mazorca alargada a cónica con grano cristalino y reventador de color blanco y amarillo.

**Usos:** tortilla, palomitas, pinole, esquites, tamales y forraje.

# Grupo Sierra de Chihuahua

**Distribución:** Chihuahua, Durango, Sonora, Sinaloa y Jalisco.

**Características:** mazorcas largas, delgadas, con granos redondeados de textura dura o harinosa.

**Usos:** elote, pinole, tortilla, atole, tesgüino, totopos y botana.

## 16. Apachito

**Distribución:** Chihuahua.

**Características:** mazorca alargada y cilíndrica con grano semicristalino a cristalino, color amarillo, blanco y rosado.

**Usos:** elote, pinole, tortilla, atole y tesgüino.



## 17. Azul

**Distribución:** Chihuahua.

**Características:** mazorca alargada con granos cristalinos y semi harinosos de coloración azul a violeta.

**Usos:** pinole, atole, tortilla, pigmentos para colorear alimentos, totopos, frituras y tesgüino.

## 18. Complejo Serrano de Jalisco

**Distribución:** Jalisco y Colima.

**Características:** mazorca cónica y alargada de bajo número de hileras con granos de textura cristalina semidentada con coloraciones blancas, amarillas, rojas con tonalidades de anaranjado.

**Usos:** elotes y botanas.







### 19. Cristalino de Chihuahua

**Distribución:** Chihuahua

**Características:** mazorca alargada y cilíndrica con grano de textura cristalina o semicristalina de coloraciones amarillas y blancas.

**Usos:** usos comunes y tortilla.

### 20. Gordo

**Distribución:** Chihuahua.

**Características:** mazorca alargada y semielípticas con grano grande de textura harinosa generalmente de color blanco.

**Usos:** galletas, harinillas, sopas, guisos tipo pozole y menudo norteco.



### 21. Mountain Yellow

**Distribución:** Jalisco y Michoacán.

**Características:** mazorca cónica de grano mayormente cristalino.

**Usos:** elote.

# Grupo Ocho Hileras

**Características:** mazorca larga de 8 a 12 hileras con granos, excepto el de bolita.

**Usos:** elotes, tlayudas, tejate, galletas, pozole, huachales, tejuino, huajatoles, usos rituales y forraje.



## 22. Blando

**Distribución:** Sonora, Sinaloa y Nayarit.

**Características:** grano harinoso de color blanco.

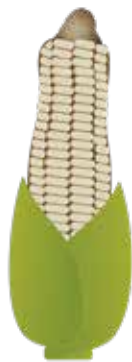
**Usos:** pinole, coricos, pozole o menudo norteño y tortilla.

## 23. Onaveño

**Distribución:** Sonora, Sinaloa, Nayarit, Michoacán y Baja California Sur.

**Características:** maíz cristalino de coloración blanca y amarilla.

**Usos:** tortilla, pinole y forraje.



## 24. Harinoso de Ocho

**Distribución:** Sonora, Nayarit y Sinaloa.

**Características:** mazorca larga de bajo número de hileras con grano grande y harinoso.

**Usos:** tortilla, atoles, sopas, pozole y harina para coricos.

## 25. Tabloncillo

**Distribución:** Sonora, Sinaloa, Durango, Chihuahua, Nayarit, Jalisco, Michoacán y Baja California.

**Características:** mazorca larga con grano dentado a semicristalino de color blanco, amarillo, anaranjado y ahumado.

**Usos:** elote, tortilla, pozoles y piznate.



## 26. Tabloncillo Perla

**Distribución:** Sonora, Sinaloa, Nayarit, Durango, Jalisco, Michoacán, Colima y Baja California Sur.

**Características:** mazorca larga y delgada con grano de textura cristalina.

**Usos:** tortilla, pinole y botanas.

## 27. Bofo

**Distribución:** Jalisco, Nayarit, Durango, Zacatecas y Chihuahua.

**Características:** mazorca larga y semielíptica de textura harinosa de color jaspeado y blanco.

**Usos:** pozole, gordas, huajatole, huachales, tesgüino y ceremonias.



## 28. Elotes Occidentales

**Distribución:** Nayarit, Jalisco, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Morelos, Puebla, Guerrero, Oaxaca y Guanajuato.

**Características:** mazorca larga con granos grandes de textura harinosa de coloraciones rosadas a moradas y rojas.

**Usos:** elote, pozole, chicales, elotes, atoles y pinoles de color.



### 29. Tablilla de Ocho

**Distribución:** Chihuahua, Durango, Zacatecas, Nayarit, Jalisco, Aguascalientes y Guanajuato.

**Características:** mazorca cónica y alargada de pocas hileras con grano semidentado.

**Usos:** elote, tortilla, tesgüino y pinole.



### 30. Jala

**Distribución:** Jalisco, Nayarit y Sinaloa.

**Características:** mazorca (la más grande del mundo) con grano dentado y suave.

**Usos:** elotes, pozoles, tortilla y forraje.

### 31. Zamorano Amarillo

**Distribución:** Michoacán y Jalisco.

**Características:** mazorca cónica y grande con grano cristalino a semidentado y amarillo.

**Usos:** botanas y forraje.



### 32. Ancho

**Distribución:** Morelos, Guerrero, Jalisco y Michoacán.

**Características:** mazorca semicilíndrica con granos grandes, anchos y dentados.

**Usos:** pozole, tortilla, sopas, menudos y pozole.

### 33. Bolita

**Distribución:** Oaxaca, Puebla, Hidalgo, Guerrero, Durango y Jalisco.

**Características:** mazorca corta de pocas hileras con granos medianos y de amplia variedad de colores.

**Usos:** tortilla, tlayudas, pozole, sopas, menudos y téjate.



# Grupo Chapalote

**Distribución:** Nayarit, Sonora, Sierra Madre Occidental, Sinaloa, Guerrero y Michoacán.

**Características:** mazorca alargada con granos de textura cristalina, harinosa y dulce.

**Usos:** palomitas, pinole, ponteduro, elotes y esquites.



## 34. Chapalote

**Distribución:** Sonora y Sinaloa

**Características:** mazorca con granos cristalinos y reventadores de color café, rosa y rojo cuando se cruza.

**Usos:** pinole, ponteduro, atole, palomitas, esquites y coricos.

## 35. Dulcillo del Noroeste

**Distribución:** Sonora, Sinaloa, Nayarit, Chihuahua y Durango.

**Características:** mazorca con grano de textura dulce y rugosa de color amarillo y rojo.

**Usos:** pinole, elotes, tortilla, pozole, sopas, menudos, elotes y esquites



## 36. Elotero de Sinaloa

**Distribución:** Sinaloa, Nayarit, Colima y Michoacán, Guerrero y Jalisco

**Características:** mazorca larga con grano azul de textura harinosa a semicristalina.

**Usos:** elote y tortilla.

## 37. Reventador

**Distribución:** Guerrero, Michoacán, Sinaloa, Nayarit y Jalisco

**Características:** mazorca corta, delgada y alargada con grano pequeño, cristalino y reventador.

**Usos:** palomitas, pinole y ponteduro.



# Grupo Tropicales precoces

**Distribución:** Yucatán, Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Nuevo León y Tamaulipas.

**Características:** mazorca semicilíndrica con grano cristalino, semidentado y dentado de color blanco, amarillo y azul.

**Usos:** atole y totopos.



## 38. Conejo

**Distribución:** Michoacán, Oaxaca y Guerrero.

**Características:** mazorca delgada con grano blanco de textura cristalina a semidentada, en variantes azules es semiharinoso.

**Usos:** tortilla, elotes y atoles.

## 39. Nal-Tel

**Distribución:** Oaxaca, Campeche, Quintana Roo y Chiapas.

**Características:** mazorca con grano cristalino y semidentado de color amarillo, blanco, azul y rojo.

**Usos:** atoles, dulces, tortilla, pozol, atole nuevo y elotes.



## 40. Ratón

**Distribución:** Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas, San Luis Potosí, Durango, Veracruz, Zacatecas, Guerrero y Morelos.

**Características:** mazorca semicilíndrica con grano dentado y semidentado de color blanco, amarillo y azul oscuro.

## 41. Zapalote Chico

**Distribución:** Oaxaca, Chiapas e Istmo de Tehuantepec.

**Características:** mazorca corta de bajo número de hileras con grano semiharinoso.

**Usos:** totopos, elote atole y tortilla.





# Grupo Dentados tropicales

**Distribución:** Jalisco, Michoacán, Guerrero, Coahuila, Tamaulipas, Oaxaca, Chiapas, Yucatán, Tabasco, Morelos y Zacatecas.

**Características:** mazorca mediana a larga y cilíndrica de 12 a 16 hileras con granos dentados.

**Usos:** razas más usadas en programas de mejoramiento genéticos a nivel mundial.



## 42. Celaya

**Distribución:** Chihuahua, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Jalisco, Guanajuato, Querétaro, Guerrero, Oaxaca y Querétaro.

**Características:** mazorca cilíndrica y grande de alto número de hileras con grano dentado de color blanco.

**Usos:** botanas, molinos e industria harinera.

## 43. Tepecintle

**Distribución:** Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Guerrero.

**Características:** mazorca cilíndrica con grano dentado y de punta descubierta de color blanco, amarillo y anaranjado.

**Usos:** masa, elotes, galletas, dulces, atoles, tortilla y pozol.



## 44. Tuxpeño

**Distribución:** Tamaulipas, Nuevo León, San Luis Potosí, Michoacán, Hidalgo, Campeche, Nayarit, Oaxaca, Chiapas, Yucatán Quintana Roo y Nayarit.

**Características:** mazorca cilíndrica de varias hileras con grano dentado de color blanco.

**Usos:** tortilla, elotes, pozol, botanas, pozole, sopas, menudos, atoles y tamales.



#### 45. Tuxpeño Norteño

**Distribución:** Tamaulipas, Durango, San Luis Potosí, Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas.

**Características:** mazorca cilíndrica de 13 hileras con grano semidentado, dentado y semicristalino de color blanco y azul.

**Usos:** tortilla, botanas y atoles.



#### 46. Vandeño

**Distribución:** Chiapas, Sonora, Guerrero y Michoacán.

**Características:** mazorca cilíndrica y corta. Olote grueso con grano dentado, pero predomina de blando a semiduro de color blanco, azul, amarillo y rojo.

**Usos:** harinas, tortilla, botanas, pozole, sopas y menudos.

#### 47. Zapalote Grande

**Distribución:** Istmo de Tehuantepec, Guerrero, Veracruz, Chiapas y Oaxaca.

**Características:** mazorca corta y ligeramente cilíndrica con grano dentado de color blanco amarillo y azul.

**Usos:** tortilla, elotes, atole, pozol y totopos.



#### 48. Nal-Tel de Altura

**Distribución:** Chiapas y Oaxaca.

**Características:** mazorcas cortas de 11 hileras con granos pequeños color amarillo.

**Usos:** tortilla, elotes, palomitas y atoles.

#### 49. Pepitilla

**Distribución:** Michoacán, Estado de México, Puebla, Oaxaca, Guerrero y Morelos.

**Características:** mazorca cónica de olote delgado de numerosas hileras con grano alargado y puntiagudo, muy variado en grosor, tamaño y color.

**Usos:** tortilla, elote, atole y tamales.



#### 50. Chiquito

**Distribución:** Oaxaca.

**Características:** mazorca cónica y semicilíndrica con punta sin grano de textura cristalina a dentada de color blanco, amarillo, anaranjado y azul.

#### 51. Choapaneco

**Distribución:** Oaxaca.

**Características:** mazorca semicilíndrica con granos dentados de color amarillo, rojo y azul. Punta desprovista de grano.



#### 52. Cubano Amarillo

**Distribución:** Chiapas.

**Características:** mazorca semicilíndrica con grano cristalino de color amarillo intenso a anaranjado.

# Grupo Maduración tardía

**Distribución:** Chiapas, Oaxaca y Yucatán.

**Características:** mazorca larga de 12 a 14 hileras de granos.

**Usos:** tortilla, elote, atole, pozol, botanas, tamales y forraje.

## 53. Dzit-Baca

**Distribución:** Yucatán y Quintana Roo.

**Características:** mazorca delgada de bajo número de hileras. Olote flexible con grano pequeño, dentado y semicristalino de color amarillo y blanco.

**Usos:** aceites, botanas y tortilla.



## 54. Comiteco

**Distribución:** Chiapas y Oaxaca.

**Características:** mazorca larga con grano semicristalino a dentado de color blanco amarillo, azul, negro y rojo.

**Usos:** tortilla, elote, atole, pozol y forraje.



## 55. Coscomatepec

**Distribución:** Veracruz y Puebla.

**Características:** mazorca grande y semicilíndrica con grano dentado de color blanco, amarillo, rojo y azul.

**Usos:** elote, tortilla, atole y tamales.





### 56. Motozinteco

**Distribución:** Chiapas

**Características:** mazorca con grano dentado a semi-cristalino de color blanco, a veces con tintes rosados y anaranjados.

### 57. Olotillo

**Distribución:** San Luis Potosí, Hidalgo, Veracruz, Oaxaca, Guerrero y Chiapas.

**Características:** mazorca alargada de olote delgado y flexible con grano dentado a semiharinoso de numerosas variantes de colores.

**Usos:** grano y tortilla.



### 58. Olotón

**Distribución:** Oaxaca y Chiapas.

**Características:** mazorca de base abultada con grano de numerosa disposición de hileras, textura cristalina y variación de color.

**Usos:** elote, tortilla, atole, tamal, pozol, forraje y combustible.

### 59. Tehua

**Distribución:** Chiapas

**Características:** mazorca de base abultada con grano grande, dentado y semicristalino de coloraciones blanca, amarillo y morado.

**Usos:** botanas y atoles.





### 60. Negro de Chimaltenango

**Distribución:** Chiapas

**Características:** mazorca con grano grande de color negro.

### 61. Quicheño

**Distribución:** Chiapas.

**Características:** mazorca de amplia variación de tamaño con grano y forma.



### 62. Serrano

**Distribución:** Oaxaca

**Características:** mazorca pequeña semicilíndrica con grano cristalino y redondo.

### 63. Mixeño

**Distribución:** Oaxaca

**Características:** mazorca semicilíndrica con granos de textura cristalina y ligeramente dentado.



### 64. Serrano Mixe

**Distribución:** Oaxaca

**Características:** mazorca delgada y alargada de bajo número de hileras con grano redondo, cristalino y de colores muy variados.





# 4

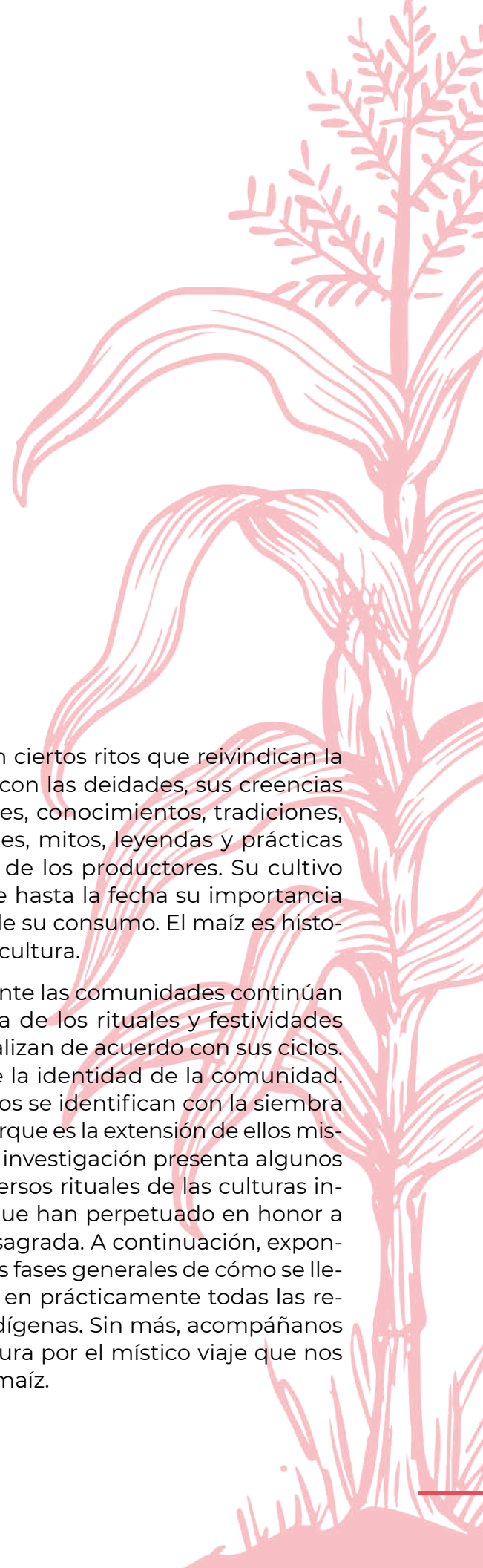
## Rituales

**S**i bien el maíz ha sido uno de los alimentos más importantes desde su primera cosecha hasta la actualidad, su valor y riqueza van más allá del sabor. Cualquier presentación que te imagines es posible. Se preparan bebidas como pozol, tejate, champurrado, atole; platillos como los tamales, los tlacoyos, una típica tortilla y, no menos importante, un exquisito pozole. El mundo del maíz nos permite explorar que dentro de la gastronomía se innova. Además, existe otro universo mágico, espiritual y tradicional que rodea todo lo relacionado con este alimento sagrado.

El maíz es un alimento distinguido y base de la gastronomía mexicana. La relación entre la milpa y el ser humano, en este caso, todo aquel que coseche esta planta, importa como la vida misma porque mutuamente dependen para sobrevivir. Respalda la económica en la que se involucran diversos factores de la cultura misma del lugar en todo su esplendor. Gracias al maíz

se realizan ciertos ritos que reivindican la conexión con las deidades, sus creencias particulares, conocimientos, tradiciones, festividades, mitos, leyendas y prácticas religiosas de los productores. Su cultivo trasciende hasta la fecha su importancia más allá de su consumo. El maíz es historia, vida y cultura.

Actualmente las comunidades continúan la práctica de los rituales y festividades que se realizan de acuerdo con sus ciclos. Construye la identidad de la comunidad. Los pueblos se identifican con la siembra misma porque es la extensión de ellos mismos. Esta investigación presenta algunos de los diversos rituales de las culturas indígenas que han perpetuado en honor a la planta sagrada. A continuación, exponemos las fases generales de cómo se lleva a cabo en prácticamente todas las regiones indígenas. Sin más, acompáñanos a la aventura por el místico viaje que nos ofrece el maíz.





# El ritual

## Preparación del terreno

Llegó el momento de trabajar la tierra donde se va a cosechar el maíz. Antes de comenzar se debe de preparar el terreno. Los campesinos realizan una oración dirigida a la madre tierra. Se disculpan por la intervención que harán en ella y también le piden que los favorezca porque el cultivo será su primordial sustento. Después de que han pedido a la madre tierra, se dirigen a su deidad, que podría ser Quetzalcóatl (protector de la agricultura) para que les brinde la fuerza necesaria para labrar el suelo.

## Ritual de petición de lluvia

La primera ceremonia correspondiente al complejo ritual de la lluvia. Esta ceremonia contiene prácticas espirituales de la cosmovisión de cada región. En dichas peticiones las comunidades manifiestan la alabanza al diluvio. Esta práctica data de épocas prehispánicas, puesto que tiene el objetivo de establecer la relación armoniosa con los dioses, pues ellos sustentan el agua necesaria para tener cosechas productivas.

Este ritual se realiza en el cerro más cercano a la comunidad o en la cosecha, donde habitan las deidades relacionadas al fenómeno de la lluvia, por ejemplo, los tlaloques. Participa toda la comunidad, pero ciertas personas son las encargadas de las actividades particulares. También consultan a los especialistas religiosos huehuetlaka o los graniceros; aquellos agricultores que conocen las oraciones y los métodos.

Incluso se dice que a los graniceros en ocasiones se les manifiesta en sueños una deidad que les dice qué debe hacer para mejorar las lluvias.

Incrustan en el cerro las cruces que representan la tierra. Estas son adornadas con guirnaldas de flores, ya sea cempaxuchil o cacaoxochitl. También se les hace ofrenda con alimentos, incienso, sangre de pollos o guajolotes. De acuerdo con cada región colocan papel picado o figuras de madera. El elemento constante en la mayoría de las ceremonias de esta índole es el teponaxtle, instrumento sagrado y femenino.

Después se medita con la finalidad de invocar a los 4 puntos cardinales. A la par les ofrecen copal y tocan música, junto con los graniceros cantantes, entonada por los instrumentos típicos de la región. La ofrenda primero se realiza al oriente, luego al poniente porque es considerado el lugar de la tierra, posteriormente al norte que es el lugar del aire, y finalmente hacia el sur; el lugar del agua. Por último, prenden algunas veladoras en cada uno de los puntos cardinales y dan una vuelta de 360 grados. Mientras tanto las personas que se encuentran en el cerro rezan para que no falte el agua.

## Siembra del maíz o ceremonia de siembra

La ceremonia es conocida como Xinachtlacualtiliztli en Chicontepec y comienza antes de pasar la tierra a la casa de algún dueño de las milpas. Se prepara previamente con una oración. En algunas regiones suelen colocar las semillas en agua mezclada

con alguna yerba amarga especial para poder protegerlas de insectos y bichos, ya que estos pueden afectar la cosecha. Por otro lado, algunas comunidades prefieren rociar sangre de aves sacrificadas.

El día de la ceremonia en la casa seleccionada se le reza y cantan. A su vez entonan oraciones a la semilla de maíz que haya sido seleccionada. Posteriormente se humea con copal y laurel bendito para que el maíz se limpie y purifique. Acto seguido, se realiza una misa. El padre bendice las semillas mientras ejecuta la música y la danza.

En algunas localidades después de misa regresan para colocar un ratito la semilla en el altar de la casa. Ya que reposó un rato, se le pone sahumero e incienso y piden que regrese. Exhortan que no se quede allá, que no se pierda, ya que en ocasiones la semilla por diversas circunstancias no germina.

Después de esto, el ritualista, los músicos y prácticamente toda la gente, a excepción de las mujeres. Ellas hacen la comida en casa que servirá para el ritual y que todos coman después de la siembra. Se dirigen a la milpa llevando todo lo necesario para el ritual: comida, flores, aguardiente, copal, etc. Estos se colocarán en el altar provisional o en una cruz hecha de cempasúchil en el centro del campo. Por último, colocan los alimentos y bebidas en los 4 puntos de la milpa. Mientras tanto algunos hombres ofrendan y otros comienzan la siembra del maíz.

### La primera semana

En la región del mazateco la ceremonia se conoce como el Miltlacualtiliztli. Consiste en el cuidado del maíz cuando está en crecimiento. Especialmente en la primera semana, ya que requiere de una atención

especial, como si fuera un bebe recién nacido. En este ritual el dueño de la tierra o la milpa deja de tener relaciones sexuales, debido a que se requiere la energía necesaria para el crecimiento del maíz. Después de 4 días, ciertas comunidades van a la siembra a ver el crecimiento de la planta. Creen que son pequeños niños que son amamantados por la Madre Tierra.

### Rituales contra el ataque de animales e insectos

Una vez que el maíz brota y se nota tiernito, se les antoja a los animales y pájaros del campo. Otra preocupación más, pero también otro ritual más que lo puede solucionar. Después de ocho o quince días desde que el maíz había brotado, los campesinos llevan a las tierras una candela de cera y copal que prenden y queman en medio de la cementera para pedir a los dioses (tlaloques o tlamacazques) que por favor libren sus plantas y tierras de los animalejos como ratones, tejones y ardillas.

Posteriormente a esta primera petición toman fuego e incienso. Hacen un recorrido por las orillas de la cementera, donde quitaban las cañas quebradas o mazorcas y espigas destrozadas que iban hallando a su paso. Incluso recolectaban todos aquellos frutos caídos que los animales dañan o empiezan a roer. En estos lugares afectados realizan el sahumero, pues la limpieza y la combinación del copal (ábaco y fuego) se cree que ahuyentaban a los destructores del cultivo. Incluso, hay comunidades que hacen fogatas cerca de los lugares donde rondan frecuentemente estos animales.

Hay animales que persisten más que otros, entre estos están los tejones. Se les identifica particularmente por los destrozos, el excremento y las huellas que dejan. Y aunque el ritual es muy similar al anterior,

se quema la planta de tabaco y se prenden fogatas en las zonas afectadas para quitar los destrozos. En este caso se utilizan plegarias específicas para el animal.

Ahora es turno de las hormigas. Con ellas se toma una medida todavía más drástica. Estas tenían que derribar su casa y vertían dos cántaros por la entrada del hormiguero previamente rociado en su totalidad de tabaco. Se buscaba hundirlo en su totalidad o por lo menos que las hormigas se mudaron muy lejos del lugar. Podrías estar pensando ¿qué sucede si el ritual no rinde los frutos esperados? Si se ha fallado el primer medio de advertencia, se pedía y obtenía el permiso para matar sin remordimiento al destructor.

### Primeros elotes

Después de algunos meses de crecimiento la planta comienza a ponerse maciza. Los campesinos acuden a la milpa a cortar los primeros elotes y traen un ramo de espigas o miahuatl, el cual colocan en el altar. A este proceso se le conoce Miahuatlacualtiliztli. A la par, las plantas se les desyerba con la intención de protegerla de ciertos animales y del viento.

El mismo día que van al sembrado los campesinos llevan a cabo una ceremonia llamada “comida para la milpa”. Esta consiste en llevar una candela de cera y una gallina o guajolote para sacrificar al borde de las cementeras. La candela es colocada en medio de la tierra y posteriormente se cocina al ave con tamales. Después quitan la lumbre para finalmente quemar el copal.

En otras regiones cuando el maíz está en leche (mazorca asada o cocida) se realizan las ceremonias llamadas xilocruz, tlamanal, elotlamaliztli. En la casa donde se llevaron a cabo los procesos iniciales, el re-

zandero enuncia las primeras oraciones. Se toca música seguida por un brindis y se ofrece aguardiente enfrente del altar. El rezandero y todos los músicos regresan a la milpa. Ahí continúan con las oraciones mientras se expresa gratitud a sus deidades. Comienzan a cortar las mazorcas y regresan con ellas a casa del dueño. Cuando se ha finalizado la noble labor de recolección, se prenden cohetes para avisar a las mujeres que el maíz se ha recolectado y va en camino.

Celebran con goce y alegría por el tan anhelado alimento sagrado. En el patio los hombres hacen una cruz conocida como elocruz; mientras que las mujeres, en el interior de la casa, hacen un muñeco de maíz llamado piloxanconetzin. Ya terminados, comienza la famosa “danza del maíz”. Enseguida, al son de las canciones, las mazorcas son llevadas al interior de la casa, las cuales son peladas de sus hojas exteriores, para luego servir la comida alrededor de las plantas que serán veneradas toda la noche. Al día siguiente, las hojas que fueron cortadas se llevan al patio, donde se les reza. El dueño de la milpa da gracias a todos los involucrados y regala sus respectivas mazorcas a cada uno. El maíz sobrante se deja en las plantas para que madure y se seque.

### Cosecha

Cuando el maíz por fin está maduro se cosecha. Antes de comenzar a levantarlo, el campesino busca una señal en su milpa. Consiste en encontrar el xolotl; la caña que lleva dos o tres mazorcas. Cuando se encuentra este particular y bello espécimen, el rezandero manda para el siguiente día se hagan dos tipos de tamales: blancos y con sal. Llegado ese día, el rezandero y el dueño de la milpa arrancan la caña de dos



mazorcas. Toman los tamales y proceden a dirigirse lejos del poblado en algún lugar donde se dividan dos caminos. Allí ofrecen los alimentos y la planta de gemelar a sus deidades. La única regla con los tamales trata de que no los pueden tomar algún pobre que pase o dárselo a alguno del pueblo, ya que dicen es un mensajero. Al finalizar, invocan y agradecen para que nuevamente, después de pedir permiso, procedan a recoger y levantar todo el maíz.

### El almacenamiento

Después de realizar los rituales y esfuerzos por sembrar, cuidar y tener una buena cosecha de maíz se almacena el cultivo en los graneros cuexcomates o cincolotes, con la finalidad de utilizarlos durante el año. Se hacen rituales necesarios para su correcta preservación y cuidado contra los animalejos, sabandijas o la putrefacción por hongos. Con esto el campesino busca asegurar el maíz por mucho tiempo sin que se dañe la pasta almacenada. Finalmente, las mazorcas que se utilizarán para ser sembradas en el próximo año son colocadas en el altar de la casa.

Rezoes después de cosechar  
“Ya levanto mi semilla del buen temporal,  
y espero que, si Dios me da licencia,  
vuelva a sembrar mis labores.  
Te doy gracias, Señor,  
que nos has dado que comer  
y que no nos dejes sin comer.  
Eres tan bueno que tú, lo que te ‘pidemos’,  
nunca nos dejas sin hacernos el milagro.  
Jesús y María nos favorezcan  
y nos ‘ bendizcan’ con nuestra semilla  
y nuestro hogar y trabajadores. Amén.”



# 5

## Glosario

**Burritos:** maíces tostados adheridos con piloncillo.

**Coricos:** galleta de harina de maíz.

**Chicales:** maíz remojado por tres días y cocido en olla con piloncillo y azúcar.

**Gordas:** galletas.

**Harinillas:** galletas hechas con harina de maíz.

**Huachales:** elotes secos y rehidratados en guisos.

**Huajolote:** atole fermentado y hervido.

**Maíz Cristalino:** maíz con grano duro, de apariencia cristalina, brillante y translúcida.

**Maíz Dentado:** maíz con almidón blando que al secarse toma apariencia de un diente con dureza intermedia.

**Maíz Dulce:** maíz con grano de poco almidón que tiene sabor dulce y se arruga al madurar.

**Maíz Duro:** maíz con granos duros, redondos y suaves al tacto. Endospermo está constituido mayormente de almidón duro.

**Maíz Harinoso:** maíz de color opaco con grano suaves de textura blanda y porosa, compuesto exclusivamente de almidón blando.

**Menudo:** guiso elaborado con panza de res.

**Piznate:** bebida hecha de maíz cocido y fermentado.

**Ponteduro:** bolitas de maíz tostado y esponjado adheridos con jarabe.

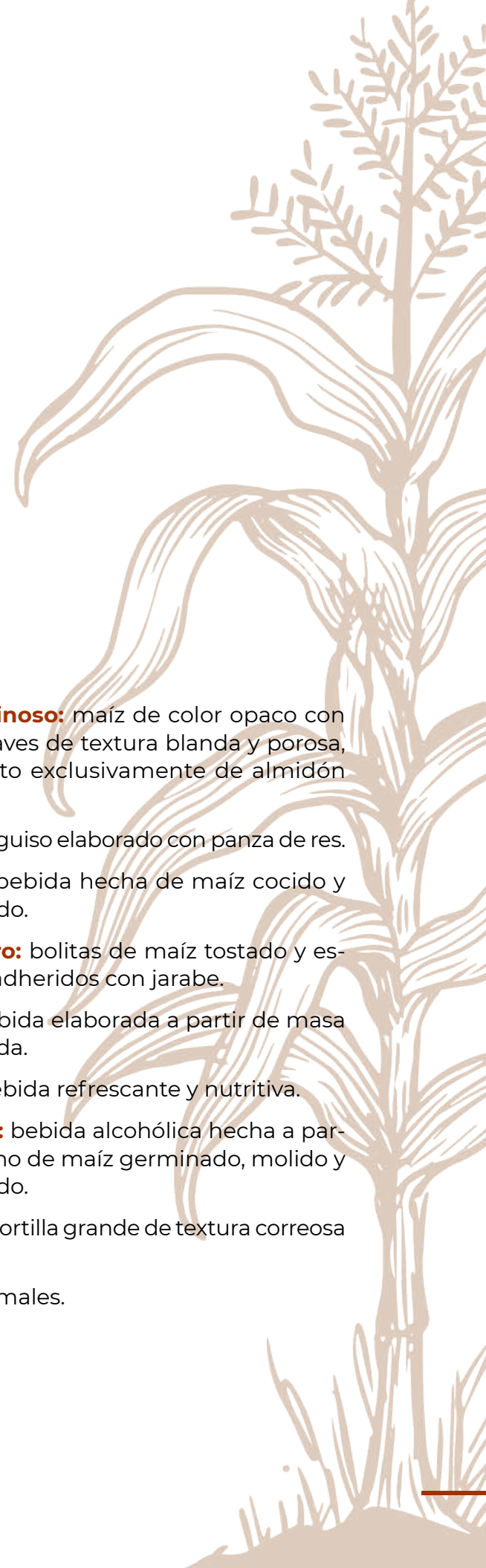
**Pozol:** bebida elaborada a partir de masa fermentada.

**Téjate:** bebida refrescante y nutritiva.

**Tesgüino:** bebida alcohólica hecha a partir de grano de maíz germinado, molido y fermentado.

**Tlayuda:** tortilla grande de textura correosa y flexible.

**Xocos:** tamales.





# 6

## Fuentes

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2021, Abril, 20). Biodiversidad mexicana. Razas de maíz en México de <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices/razas-de-maiz>

Romero Contreras, T., Gonzáles Diaz, L. y Reyes Reyus, G. (2006, Marzo). Geografía e historia cultural del maíz palomero toluqueño (*Zea mays everta*) [archivo PDF]. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/104/10413106.pdf>

Fernandez Suarez, R., Moales Chavez, L. y Galvez Mariscal, A. (2013, Julio). Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional. Una revisión indispensable. [Archivo PDF]. Recuperado de <https://www.revistafitotecniamexicana.org/documentos/36-supl-3-A/1a.pdf>

Carrera Valtierra, J. A., Ron Parra, J., Sánchez Gonzáles, J. J., Jiménez Cordero, A. A., Márquez Sánchez, F., Sahagún Castellanos, L., Semas Garfias, J. J. y Sitt Milán, J. (2011, Febrero). Razas de maíz de Michoacán de Ocampo. Su origen, relaciones fitogeográficas y filogenéticas. [Archivo PDF]. Recuperado de [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/232242/Razas\\_de\\_maiz\\_de\\_michoacan.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/232242/Razas_de_maiz_de_michoacan.pdf)

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semilla. (2018, Febrero). Conservación y aprovechamiento sostenible de la diversidad de maíces nativos de México. [Archivo PDF]. Recuperado de [https://www.redinnovagro.in/pdfs/DIAG\\_MAIZ-DIGITAL.pdf](https://www.redinnovagro.in/pdfs/DIAG_MAIZ-DIGITAL.pdf)



**GOBIERNO DE  
MÉXICO**



México, 2021



