

*¡Salve maíz amable, pan de América, mínima catedral de la esperanza...!  
(Fragmento de poema guatemalteco, “Padre nuestro maíz”.)*

## El Maíz.

Como buen mexicano, y sobre todo originario de este jirón de la patria del sureste de Tabasco, donde a pesar de las nuevas normas de consumo para “la salud”, se sigue la tradición de “tomar” maíz, en forma de bebida fresca, el apreciado “pozol”, combinación de masa de maíz con cacao, hemos crecido así varias generaciones sin dejar el hábito del “chorote”. Es pues, el maíz de vital importancia en todo México, por su diversidad en el consumo, y sobre todo por el arraigo que tenemos de acompañar nuestros alimentos con la tortilla de maíz.



Dr. Julio César Álvarez Rivero<sup>1</sup>

La producción mundial de estas semillas alcanzó los 880 millones de toneladas en el año 2001. Comparando con los 570 millones de toneladas de trigo o los 400 millones de arroz, se advierte la importancia básica a nivel mundial del maíz, no sólo económicamente sino a todos los niveles. Estados Unidos es el mayor productor con cerca del 45% de la producción total mundial (FAO, 2003).

El uso principal del *Zea mays* es alimentario. Puede cocinarse entero, desgranado (como ingrediente de ensaladas, sopas y otras comidas). La harina de maíz puede cocinarse sola o emplearse como ingrediente de otras recetas. El aceite de maíz es uno de los más económicos y es muy usado para freír alimentos. El consumo diario de tortillas en México es de aproximadamente 300 millones. Desde luego, para satisfacer una demanda de esta magnitud, existen máquinas que las elaboran en grandes cantidades. Pero en muchas partes del país, especialmente en zonas rurales, hacer las tortillas es el deber cotidiano de las mujeres. Se reconocen en México más de 40 razas de maíz y miles de variedades. Como todos los

---

<sup>1</sup>Profesor-Investigador de la División Académica de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

---

cultivos alimentarios disponibles hoy, el maíz es una planta creada por los campesinos, fundamentalmente por las mujeres. México es reconocido como su centro de origen. Según la tradición ancestral, las mujeres son las responsables de elaborar las tortillas de maíz, desde niñas es lo primero que aprenden, además de mantener el fogón: La mayoría de las veces, tres piedras con leña en la esquina de la casa-habitación. Se exponen al humo impertinente, que enrojece los ojos y envenena los pulmones, pero sólo así tienen en la mesa el sustento básico que llena los estómagos del marido y los numerosos hijos. Ellos comen primero; si sobra, se sentará entonces a la mesa (tradición rural).

En México al igual que en algunos países de Centroamérica, los productos de maíz, como la tortilla, son la base de la alimentación popular, su consumo se relaciona estrechamente con el consumo de energía, de calcio, hierro, zinc y cobre, los cuales suelen presentar niveles deficitarios en la población de la región. El papel central de la tortilla en la alimentación popular ha dado lugar a estrategias de subsidio y fortificación nutrimental de este producto en los principales programas de asistencia social alimentaria de las regiones más pobres del país (Inst. Nal. de Ciencias Médicas e INEGI).

Un reciente incremento al precio de la tortilla de maíz, ha derivado en una encolerizada polémica entre las autoridades, productores y asociaciones campesinas, y el repudio generalizado de la población, sobre todo de los más pobres, que ven minada su deteriorada capacidad adquisitiva (enero de 2007, diarios nacionales). Según la prensa, el kilogramo (2.6 libras) de tortilla se ha situado en hasta 10 pesos (equivalente a un dólar) en los comercios del país y se espera que alcance los 15 (1.5 dólares) en los próximos meses, registrando un aumento de cerca del 11 por ciento durante el año pasado y del 70 en los últimos seis años. Este aumento afectará a la mayor parte de la población, sobre todo a la de escasos recursos, que verá afectada sus bolsillos de manera importante.

Es necesario buscar alternativas de producción en el maíz,

---

que por un lado contribuyan a detener el alza de los precios del producto, y por otro se mejore la salud de los consumidores y se incida en la mejora del medio ambiente y los recursos naturales. Y ello parece estar en la producción orgánica. La agricultura orgánica produce los mismos rendimientos en maíz y soya que la convencional, pero usa un 30% menos de energía, menos agua y no utiliza pesticidas químicos, revela un estudio de 22 años en ensayos de cultivos (David Pimentel, profesor de ecología y agricultura de la Universidad de Cornell. Bioscience). La agricultura orgánica conserva más agua en el suelo, provoca menos erosión, mantiene la calidad del suelo y conserva mejor los recursos biológicos que la agricultura convencional. La agricultura orgánica reduce la contaminación de las aguas subterráneas ya que no aplica químicos.

La agricultura orgánica es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agroecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos biológicos, y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en el empleo de prácticas de gestión prefiriéndolas respecto al empleo de insumos externos a la finca, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requerirán sistemas adaptados localmente. Esto se consigue empleando, siempre que sea posible, métodos culturales, biológicos y mecánicos, en contraposición al uso de materiales sintéticos, para cumplir cada función específica dentro del sistema». (Comisión del Codex Alimentarius, 1999). Lo que distingue a la agricultura orgánica es que, está reglamentada en virtud de diferentes leyes, y programas de certificación, y eso la hace trascendente.

En nombre del maíz...pan nuestro de cada día.