

IMPORTANCIA DE LOS MAÍCES NATIVOS DE MÉXICO EN LA DIETA NACIONAL. UNA REVISIÓN INDISPENSABLE

IMPORTANCE OF MEXICAN MAIZE LANDRACES IN THE NATIONAL DIET. AN ESSENTIAL REVIEW

Rocío Fernández Suárez¹, Luis A. Morales Chávez³ y Amanda Gálvez Mariscal^{1, 2 *}

¹Programa Universitario de Alimentos, Edificio de Programas Universitarios, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Ciudad Universitaria. Circuito de la Investigación Científica s/n. 04510, Distrito Federal, México. Tels. (55) 5622 5208, (55) 5616 6816. ²Facultad de Química, Edificio de Alimentos y Química Ambiental, Laboratorio 312, Conjunto E (UNAM), Ciudad Universitaria. Circuito de la Investigación Científica s/n. 04510, Coyoacán, D.F. Tel. (55) 5622 5305. ³Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Campo 4, UNAM. km 2.5 Carr. Cuautitlán-Teoloyucan. 54714, San Sebastián Xhala, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México.

*Autor para correspondencia (galvez@unam.mx)

RESUMEN

En México las numerosas variedades de maíces (*Zea mays* L.) nativos se utilizan para elaborar además de la tortilla, una enorme cantidad de preparaciones culinarias tradicionales, lo que hace del maíz uno de los elementos fundamentales de la cocina nacional. Estos maíces siguen siendo el sustento de miles de familias rurales mexicanas. Sin embargo, ante el proceso de globalización se ha adoptado un estilo “moderno” de alimentación que tiende a sustituir a los platillos tradicionales por alimentos procesados, no necesariamente basados en maíz. Este hecho, junto con otros factores como el abandono del campo, la pérdida de memoria biocultural y el cambio climático, hacen que peligre la existencia de los maíces nativos. Conservarlos es una tarea ineludible que requiere definir estrategias a corto plazo. En este trabajo se hace explícito el papel fundamental que actualmente desempeñan los maíces nativos en la dieta mexicana, pese a los cambios registrados en los patrones de consumo alimentario. También se enlistan las preparaciones culinarias tradicionales que tienen como base el maíz, con énfasis en la relación que existe entre usos especiales, razas nativas y las características fisicoquímicas de los granos. Se destaca la necesidad de potenciar la demanda de maíces nativos a partir de la revalorización de los usos tradicionales, así como del impulso de usos novedosos y prácticas alternativas que no han sido suficientemente explotadas. Todas estas acciones son parte de las estrategias para coadyuvar en la conservación in situ de los maíces nativos mexicanos..

Palabras clave: *Zea mays*, maíces nativos, usos culinarios, usos especiales, dieta mexicana.

SUMMARY

In México, numerous varieties of maize (*Zea mays* L.) landraces are employed for preparation of a great amount of traditional culinary dishes in addition to tortillas. Maize is a fundamental element of the national cuisine. Additionally, native landraces are the livelihood of thousands of Mexican rural families. However, under globalization tendencies, “modern” eating habits are being adopted, substituting traditional dishes for processed foods, which are not necessarily maize-based. This fact, along with other factors such as biocultural memory loss, agricultural activities abandonment, or climate change endanger landrace existence. Conserving native maize varieties is an urgent task, which requires short-term strategies. This review describes the fundamental role maize landraces play in the Mexican diet, in spite of changes in food consumption patterns already registered in México. A number of traditional maize-based culinary preparations, emphasizing the relationship between special uses, races and the physicochemical characteristics of the grains, are described. This review promotes demand increments of native maize landraces based on reevaluation of traditional uses, as well as promotion of novel uses and alternative practices that have not been properly exploited. All these actions take part of the strategies for in situ conservation of Mexican maize landraces.

Index words: *Zea mays*, maize landraces, culinary uses, special uses, Mexican diet.