



El romance del maíz y su semilla

Hace muchos años, el maíz era una planta pequeña con pocos granos llamada teocintle.

Nuestros antepasados lo cultivaron con mucho esfuerzo y paciencia, y lograron que creciera para convertirse en la planta nutritiva que conocemos hoy.

Desde la antigüedad, el maíz ha sido la base de nuestra dieta, ¿qué platillos comes en casa que estén elaborados con maíz?

www.museoamparo.com
f museoamparo
t MuseoAmparo
@MuseoAmparo.Puebla
museoamparo



El romance del maíz y su semilla

I

Un gran pueblo sin fronteras forma quien come maíz, gente amable y sincera que comparte su raíz. Fue un regalo de los dioses, cuentan antiguas leyendas, unidos maíz y gente andamos las mismas sendas. La ciencia actual no se explica si fue por evolución, por un azar muy curioso o con toda la intención. En estos tiempos modernos está en casi todos lados: en la cocina, refrescos y alimentos procesados.

III

Cuando la planta envejece comienza la maravilla, pues nos regala mazorcas retacadas de semillas. Se cosecha con la mano, lo mismo que se desgrana, y se guarda el mejor grano para sembrarlo mañana. Pero antes de cocinarlo debes hacer nixtamal, hierves la semilla en agua con un poquito de cal. Primero enjuagas muy bien, luego acercas el metate, y moliendo harás la masa para hacerte tu itacate.

V

Podemos contar por cientos los guisos y maravillas que preparamos a diario con nuestras ricas tortillas. Sin duda el más importante, famoso por sabrosón, es el delicioso taco, líder de la tradición. Pones sobre una tortilla cualquier guiso o ingrediente, luego la enrollas o doblas y se come bien caliente. De guisado o de carnitas, de pastor o de canasta, de sal o salsa picante, con unos tacos nos basta.

II

Al cultivo llaman milpa, el sustento de la casa, van sembrando todo junto frijol, chile y calabaza. El primero de sus hijos es un joven con bigote, ya sea tierno o medio recio, les presento a Don Elote. Hervido, hecho pan o sopa, en crema y hasta en esquite, con sus granos muy jugosos, hará que tu hambre se quite. Pero esto es sólo el principio de una vida muy feliz, apenas un breve atisbo al gran ciclo del maíz.

IV

Con la masa de maíz, acompañada de chile, hacemos un gran festín de platillos, un desfile. La estrella más luminosa de este cielo culinario es sin duda la tortilla, por ser su complementario. En los tiempos de mi abuela sólo había tortillas de mano, preparadas con amor, a diario, desde temprano. En todas nuestras comidas la tortilla está presente, comunión del día a día, símbolo de nuestra gente.

VI

Si son muchas las tortillas que se quedan rezagadas, las hacemos chilaquiles o sabrosas enchiladas. O mejor enfrijoladas, por si no comes con chile, o quizá las quesadillas para que al hambre aniquiles. Luego están las empanadas, las garnachas y memelas, las tostadas y gorditas para llenarnos las muelas. Y no faltan los huaraches, las tapadas y molotes, los panuchos y chalupas para mover los bigotes.



Actividad

¡Vamos a hacer una mazorca!

- Para esta actividad vas a necesitar:
- 1 hoja tamaño carta color amarillo
 - 1 hoja tamaño carta color verde
 - Tijeras



1



Para la primera parte utiliza la hoja amarilla. Dóblala en tres partes iguales y recórtalas.

2



Toma uno de los segmentos y dóblalo a la mitad a lo largo del papel.

3



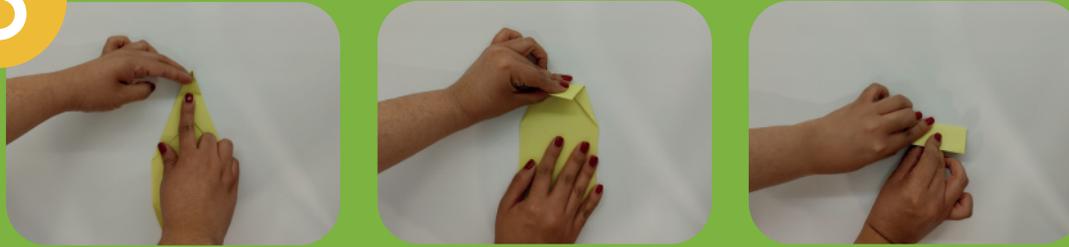
Desdobra el papel y utiliza como referencia la línea central para formar un triángulo en cada una de las cuatro esquinas.

4



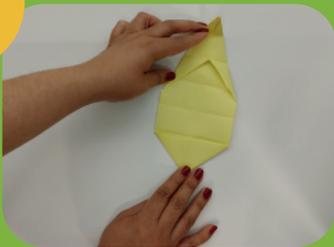
En el extremo superior, dobla las esquinas hacia el centro. Esta parte será la punta de tu mazorca.

5



Calcula 1 cm y comienza a doblar desde la punta de tu mazorca hacia el interior. Ahora ya tienes los granos de maíz.

6



Desdobra con cuidado para apreciar la separación de los granos de la mazorca.

7



Para marcar los granos de forma vertical, dobla a la mitad tu mazorca dos veces.

8



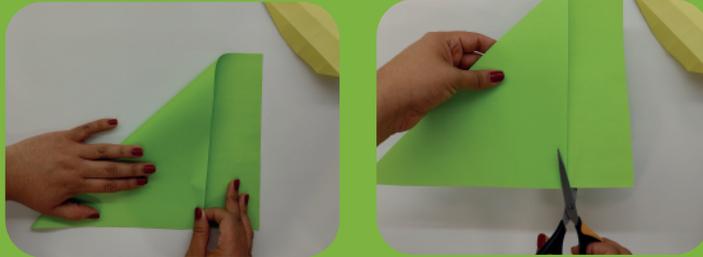
Desdobra con cuidado y tendrás lista tu mazorca.

Actividad

¡Vamos a hacer las hojas del maíz!



1



Para elaborar la hoja del maíz, utiliza el papel verde. Toma una de las puntas y únela al borde contrario de la hoja formando un triángulo. Recorta el sobrante procurando seguir la línea recta.

2



Desdobra la hoja y dóblala a la mitad para formar un rectángulo.

3



Toma una de las puntas y dirígela hacia arriba para formar un triángulo.

4



Recorta el papel utilizando como referencia la línea diagonal del triángulo.





5



Desdobra tu hoja para obtener esta figura.

6



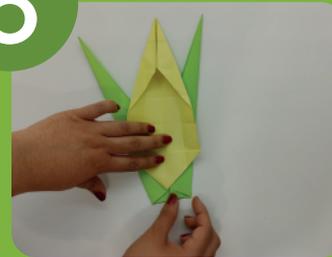
Para formar las hojas, dobla ambas puntas a la mitad de forma vertical.

7



Realiza un pliegue por la mitad en la parte inferior, de tal forma que te quede una figura en V.

8



Coloca la mazorca sobre las hojas y dobla las puntas inferiores del papel verde hacia el interior para que se sostenga.

9



Toma una de las puntas y realiza un pliegue hacia el interior para darle movimiento a la hoja.

10



¡Listo, ya tienes una mazorca de maíz!

