

PARA MEXICANAS: LAS PALOMITAS DE MAÍZ

Escrito por: Rafael Mier
20/07/2020

Descubre los maíces con los cuales puedes hacer esta botana de origen prehispánico.



Mucho antes de comer tortillas, tamales o cualquier antojito a base de maíz, nuestros antepasados probaron palomitas de maíz. México tiene una larga historia con la tradición de comerlas, ya que se ha documentado que nuestros antepasados ya las disfrutaban hace más de cuatro mil años.

De las 59 razas de maíz que se cultivan en el país, únicamente con siete de ellas se pueden elaborar palomitas. Aquí te contamos cuáles son:

Chapalote

Es un maíz de color café que se produce principalmente en los estados de Chihuahua, Durango, Sinaloa y Sonora. Hasta la fecha se sigue cultivando para preparar un rico pinole a base de palomitas molidas hasta obtener una harina muy fina. Te recomendamos probarlo como desayuno disuelto en leche o agua.



Palomero Toluqueño

Como su nombre lo indica, es un maíz que se produce principalmente en el Estado de México y en las partes altas de Ciudad de México y Morelos. Comunidades indígenas mazahuas y otomíes han conservado el uso de las palomitas para elaborar guirnaldas, estrellas y otras figuras que son empleadas como ofrendas en sus ceremonias religiosas. Este maíz se utiliza también para preparar excelentes tortillas, tamales y atoles.



Arrocillo

Se cultiva en las partes altas de los estados de Puebla y Tlaxcala. Sus granos son delgados y finos, los cuales recuerdan por su forma a los granos de arroz, razón por la cual recibe el nombre de maíz arrocillo. En los últimos años varios productores de San Juan Ixtenco, Tlaxcala, están trabajando para recuperarlo.



Fotografía: Alejandro Montiel

Maíz Nal-Tel

Este maíz se cultiva en los estados que componen la Península de Yucatán. Es muy pequeñito, pero con un gran atractivo visual. Se considera uno de los maíces palomeros más antiguos y se sigue utilizando para preparar pozol, tortillas y otros alimentos tradicionales mayas.

Reventador

Puede encontrarse en una gama de colores que van del blanco, amarillo, hasta tonalidades rosa, rojo y negro. Son los maíces con los cuales se elaboraban las palomitas de maíz en el Occidente de nuestro país. Se sigue sembrando en Colima, Jalisco, Michoacán, Nayarit y Sinaloa.



Palomero de Chihuahua

Es un maíz que ha sido conservado por el pueblo rarámuri en la Sierra Tarahumara. Se acostumbra reventarlo en una olla de barro con arena para obtener las palomitas de maíz, las cuales se muelen para preparar esquiate, que es el nombre antiguo que se le daba al maíz tostado y, por lo tanto, a las palomitas de maíz.

Palomero de Jalisco

Lamentablemente éste es un maíz del cual ya no se ha encontrado registro en los últimos años. Se cultivaba en las partes altas del estado de Jalisco y recibía localmente el nombre de rosquero.

¡ESTÁN EN PELIGRO!

A pesar de que México cuenta con una gran variedad de maíces con los cuales se podrían preparar nuestras palomitas, no estamos elaborándolas con maíces mexicanos. El 99 por ciento de las palomitas que comemos los mexicanos son importadas de Estados Unidos.

Es por ello que desde hace cuatro años en Fundación Tortilla estamos trabajando en un programa de rescate de las palomitas de maíz mexicano. Te invitamos a sumarte a esta causa sembrando, comprando y difundiendo nuestras verdaderas palomitas de maíz.

Apoya nuestra causa [donando aquí](#).