

# Problemas alimenticios

## EL MAIZ Y SUS DERIVADOS



Los postres hechos con MAIZENA son tan sugestivos como variados

DE todos son conocidas las propiedades alimenticias del maíz y la importancia que la ciencia médica concede a esta clase de alimentos que en poco volumen contienen gran cantidad de principios nutritivos. En el maíz, singularmente en las harinas y almidón de maíz, concurren otras circunstancias que lo hacen especialmente adaptable a la estructura del aparato digestivo de los niños y, en general, de todas las personas de estómago delicado: la fácil digestibilidad y la rápida asimilación.

Quizá estas propiedades, apreciadas desde los tiempos más remotos, fueran las que contribuyeron a crear entre las razas indias pobladoras de América el mito del maíz.

Maíz, o *awati* en el lenguaje de los guaraníes, significa «nariz de indio». Una poética leyenda, que aun ilustra las fiestas de las tribus semisalvajes, en las cuales se veneran las doradas mazorcas de esta gramínea, explica el origen de su nombre. Dos cazadores, protegidos de Nandeyara, el Gran Espíritu del Bien, pidieron ayuda contra las calamidades que asolaban sus tribus. Nandeyara les anunció el envío de un gigantesco guerrero, con quien tendrían que luchar. El vencido habría de ser enterrado, y de su cuerpo surgiría una planta, cuyos frutos serían rico alimento de las generaciones venideras. Como había anunciado Nandeyara, los cazadores y el guerrero lucharon desesperadamente. Vencido el último, cuando ya era noche cerrada, fué enterrado en el lugar de la pelea. Pero el cadáver, a causa de la obscuridad en que se verificó la operación, quedó con la nariz fuera de la tierra. De la nariz, precisamente, brotó, al cabo de un año, la planta maravillosa que había prometido el Gran Espíritu: el maíz.

Con esta leyenda parece justificarse la veneración de que han sido objeto en las religiones primitivas las mazorcas de maíz, consideradas en la mitología como símbolos de vida.

Aprovechar las excelentes cualidades del maíz ha sido además preocupación constante de los pueblos civilizados. Ni el lugar ni la oportunidad se prestan para un bosquejo histórico, en el que veríamos cómo las espigas de maíz asumen representaciones plásticas en el arte de todos los pueblos.

La ciencia, sin embargo, no podría entregarse confiadamente en manos de los poetas. Su intervención comenzaba en el mismo punto en que el mito desaparecía. Para la ciencia, el maíz es, sencillamente, una gramínea, cuya altura varía de dos a tres metros, según los climas; de hojas anchas y largas en forma lanceolada, de color verde más o menos intenso, ásperas por los bordes y cara inferior, con una nervadura central muy destacada. Cada pie de hojas alberga dos o tres espigas; cada una de éstas contiene de 12 a 22 filas de granos, y en cada fila hay de 35 a 40 granos.

Estos granos, bajo su cubierta lisa y luciente, blanca, amarilla, rojiza o jaspeada, según la variedad, encierran una fécula con excelentes principios nutritivos. Pero no todo el grano es digestible, ni siquiera la fécula, tal como puede obtenerse en una elaboración vulgar, reúne condiciones higiénicas.

El maíz, en sí, como la mazorca nos lo ofrece, está cargado de impurezas, incluso de materias nocivas y de otras muchas que sin ser perjudiciales, por su dificultad digestiva, atenúan las buenas propiedades de la fécula limpia. Estas consideraciones obligaron a preocuparse seriamente de los métodos de elaboración y de la posibilidad

de reunir en los derivados del maíz todas las características de digestibilidad, asimilación y nutrición, sin ninguno de los inconvenientes que presenta la fécula mal preparada.

Fueron muchos los fabricantes que intentaron resolver este problema; pero los verdaderos precursores fueron los hermanos DURYEA, de los Estados Unidos. Hará unos setenta años que lograron obtener una finísima fécula de maíz, que obtuvo inmediatamente un gran éxito en aquel país, y que bautizaron con el nombre de MAIZENA. En Europa fué presentada por primera vez en la Exposición Universal de Londres, de 1862, en la que obtuvo la más alta recompensa y fué proclamada como el alimento de mejor calidad. En la Exposición de Hamburgo de 1863, logró el único premio concedido en su sección. Desde entonces, MAIZENA se ha hecho popular. Su nombre lo conocen en todas partes. Sus propiedades y sus usos nadie los ignora.

La difusión que ha logrado MAIZENA en todo el mundo nos ahorra tener que detallar los métodos de su elaboración y sus múltiples aplicaciones.

Baste saber que para la obtención de MAIZENA se emplea exclusivamente grano escogido. Si, además, se tiene en cuenta que los Estados Unidos figuran en primer término entre los países productores de maíz, se comprenderá cuán fácil es la selección. Otro detalle curioso, en las distintas manipulaciones, la fécula pasa por sucesivos tamices. El tejido de seda de estos tamices de trama apretada, tupida, finísima y sólida a la vez, se fabrica en unos telares de Suiza, montados exclusivamente para esta clase de trabajos.

A la pulcritud con que está preparada, tanto como a sus propiedades nutritivas, debe MAIZENA su crédito y popularidad. Por eso mismo son tantos los productos similares que han salido en el comercio, sin que ninguno haya logrado siquiera parecerse. Son incalculables las imitaciones y falsificaciones que al amparo de la reputación lograda por MAIZENA se intentan todos los días. Ninguna prospera, sin embargo. La gente sabe ya que sólo es MAIZENA la que se vende en paquetes amarillos; la única garantizada con la firma de los fabricantes; la única que los médicos recetan a personas de estómago delicado, a convalecientes, a ancianos, a cuantos necesitan alimentos muy nutritivos que se digieran con facilidad y sean asimilados con rapidez; la única que prescriben los especialistas para iniciar en los niños de pecho la alimentación supletoria de la leche; la única que las madres prefieren como alimento infantil para que sus hijos se críen sanos y robustos...

Esta niña tan excelentemente nutrida debe su salud y su hermosura a la MAIZENA

