

El Metate: Utensilio creado para moler maíz proveniente de México

El Metate proviene de la palabra '*metlatl*', del náhuatl, utensilio utilizado en México y Centroamérica para moler el maíz y otros granos. El metate es confeccionado de una piedra volcánica tallada de forma cuadrilonga ligeramente inclinada que se levanta sobre tres pies bajos, sobre la cual se desmenuza el maíz por medio de un grueso cilindro de piedra. Fue empleado por las antiguas culturas precolombinas mexicanas. Se usa para moler granos y especias, para la cocina, y para hacer mole o, por ejemplo, triturar el maíz, hasta convertirlo en masa, usando un poco de agua, para después hacer tortillas.

Actualmente su uso sigue vigente en casi todos los lugares de México, pues es muy común que las antiguas tradiciones precolombinas y coloniales se conserven en este país. Un utensilio muy parecido es el molcajete, que se usa para hacer salsas, tales como el guacamole, con la diferencia de que su diseño es más extendido.

Desde el siglo II a.C. su uso se fue extendiendo por toda Mesoamérica. Por eso estos utensilios presentan variaciones según las culturas, y podemos encontrarlos también adornados con relieves o figuras.