COLIMA Y SUS MAÍCES CRIOLLOS

Escrito por: Wendy Pérez
23/11/2021

El trabajo de investigación hecho por Nico Mejía se enriquece con su nuevo libro que revela usos del maíz en la zona montañosa colimota.

El reciente libro de investigación del chef Nico Mejía “Las Montañas de Colima, Una Cocina de Altura” ya salió, y en él un sinnúmero de revelaciones sobre los productos y la gastronomía de su estado natal.

Este tercer tomo dedicado a la serranía forma parte de una serie que ha expuesto verdaderas joyas culinarias de Colima y zonas aledañas de Jalisco y Michoacán -la bautizada zona colimota-, muchas inspiradas en el maíz.

“En las investigaciones previas encontramos maíces nativos costeños, incluso hay cuidadores, recuerdo a José, en Santa María de Ostula. En aquella ocasión subimos unos cinco kilómetros y este poblador tenía estos maíces que cultivaba y cuidaba”, menciona Mejía sobre los granos que siguen protagonizando tamales como el Xahual o la cuachala de moyo, un cangrejo de temporada de lluvias, que aparecen en el texto previo “Costas de Colima”.

Fotografía: Charly Ramos

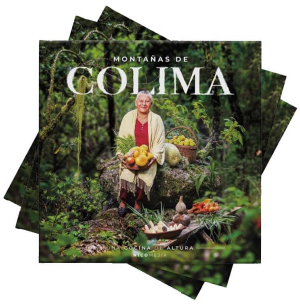
DESCUBRIMIENTOS EN LA MONTAÑA

Para Luza Alvarado, editora de esta tríada de investigaciones, en el nuevo trabajo el maíz tuvo un sitio predominante. “Considero que en las montañas ha sido la mayor documentación de acervo que hemos encontrado y, sobre todo, una relación estrecha entre maíces y frijoles silvestres.

“La recolección la hacen cotidianamente; ellos me decían: ‘anda uno acá cuidando los animales, entonces de pronto me encuentro que están colgados unos frijoles ahí en una reja y los agarro y me hago unos guisaditos’, lo que quiere decir que no están necesariamente asociados a la milpa, pero sí conviven en diversos platos”, añade la escritora.

Y justamente entre las revelaciones contenidas en “Las Montañas de Colima, Una Cocina de Altura” hay un plato ceremonial llamado sema que lleva maíz nixtamalizado y reventado como para pozole, calabaza, unas hermosas flores rojas de frijol sema y un poco de chile para completar. Es una receta ritual que sólo se encuentra en las comunidades de la montaña.

Fotografía: Charly Ramos



¡Adquiere el libro!

Fotografía: Charly Ramos

“Es importantísimo saber que para entender Colima hay que ir más allá de sus fronteras políticas, por eso en mis investigaciones hablo de la región colimota pues nuestra historia está entrelazada, y un gran ejemplo es la sema, de San Miguel Ayotitlán, donde sus habitantes y la comunidad indígena han resistido en la preservación de su entorno biológico y su pasado cultural, siendo esta preparación la manifestación simbólica de tal resistencia: un plato de fiesta con todos los componentes de la dieta mesoamericana, sin carnes ni condimentos.

“Por ejemplo, Telcruz, Jalisco una zona colindante con Colima, donde hay un banco de semillas y maíces que abrieron en 2010. Está en la Reserva de la Biosfera Sierra de Manantlán, establecida por decreto en 1987, con el fin de proteger la diversidad biológica de los recursos naturales de esta zona montañosa ubicada al sur de Jalisco y el noroeste de Colima”.

DIRECTO A SUS HALLAZGOS

Explora más de las investigaciones y aportaciones Nico Mejía en las redes **@nicomejiat** **@colimasabe** y busca este libro ingresando **aquí.**

Mejía, al frente de los restaurantes Mexía en Guadalajara, Jalisco, y La Sal, en Manzanillo, Colima, pone gran énfasis en las recetas que contienen todas sus ediciones, y una a la que le tiene especial aprecio es la cuachala, preparación muy usual en el Occidente y que nos comparte en versión antigua que sólo lleva cangrejo o moyo, masa y agua, que obtuvo de doña Isadelia Girón. A continuación te compartimos esta receta:

Receta de cuachala de cangrejo o moyo

6 PORCIONES

6 cangrejos grandes o 2 moyos

Agua, la necesaria

Atole de cuachala:

2 tazas de agua para disolver la masa

1/4 de kilo de masa de maíz

2 cucharaditas de sal de Colima

Cuachala:

Atole, el resto del cangrejo, sus jugos y patitas

PREPARACIÓN:

Lavar muy bien las tenazas, patas y caparazón.

Al igual que cuando limpias las jaibas, quitar el caparazón, reservar en refrigeración los jugos que salen al abrirlo y retirar el interior.

Separar todas las patitas y moler muy bien en metate o licuadora con un poco de agua.

Verter sobre un colador, y pasar lo más que puedas de las moliendas de las patitas; reservar los jugos.

Fracturar las tenazas sin sacar la pulpa; reservar con el caparazón.

Atole de Cuachala:

En un tazón, disolver el agua y la masa. Añadir la sal y mezclar. Reservar.

Cuachala:

En una olla a fuego medio, colocar el atole caliente. Añadir los caparazones, tenazas y los jugos de las tenazas. Mezclar y cocer 15 minutos.

Adicionar más agua si es necesario. Retirar del fuego y reservar caliente.

Servir en un plato hondo una cucharada copeteada de cuachala, un caparazón y una tenaza. Se come directo del tazón.

Fotografía: Charly Ramos

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org