

DESCUBRE EL SABOR DEL MAÍZ JALA

Escrito por: Wendy Pérez
30/09/2020

También llamado maíz de húmedo, esta variedad originaria de Nayarit es única en apariencia y sabor, ¡ánimate a probarla!



Imagina un elote de 44 centímetros de largo muy bien asado, sazonado con sal y chile en polvo, más unas gotas de limón. Así lo preparan en el municipio de Jala, Nayarit, donde cada año se hace el Concurso del Elote Más Grande del Mundo y el de la Mazorca; el primero en agosto, y el segundo en diciembre.

La raza Jala o maíz de húmedo, como se le llama a este enorme ejemplar, es endémica de esta zona de México, y se conserva gracias a la labor de una treintena de campesinos que tradicionalmente luchan por conservar las semillas que producen tan increíbles mazorcas.

Y como dicen por ahí: “ver para creer” es que fuimos a varios puntos de este municipio nayarita a platicar con los productores de un maíz que, para muchos, podría estar sólo en la imaginación.



Fotografía: Gilberto Hernández

UNA TIERRA DE GIGANTES

Acordonadas por el volcán del Ceboruco están las milpas de Jesús Nazario Elías, quien pertenece a una de las familias de mayor tradición en la conservación de esta raza.

El escenario te hace sentir en una pintura del Doctor Atl, imponente entre el verde de la milpa, el azul del cielo y el silente guardián que hizo erupción por última vez en 1870, y que según me cuentan los lugareños es el mágico responsable de este mundo de gigantes, por la fertilidad de los suelos que viene de las cenizas que arrojó el volcán.

“Para mí todo está en el jal (piedra volcánica) que conserva muy bien la humedad necesaria para que crezca el maíz que yo desde que tengo memoria ha brotado por esta zona”, me habla Jesús mientras caminamos a las orillas de sus milpas que llegan a los más de cuatro metros de alto.

Unos pasos más adelante está Leni, su hijo de 10 años, que lo acompaña a ver cómo es que van sus mazorcas que este año perdieron la oportunidad de refrendar su título como el productor del elote más grande, ante la cancelación del certamen por el Covid-19.

“Lástima que no hubo concurso porque fue un gran año, va creciendo más la milpa y ve los tamaños de los elotes, ahorita están en plena temporada”, opina el campesino oriundo de Coapan y con 10 años enfocado al 100 por ciento en la producción de este maíz, del que se siente muy orgulloso.



Fotografía: Roberto Antillón

LO USAN EN TODO

A unos cuantos kilómetros de ahí, en la meseta nayarita, subiendo hacia la montaña se encuentra Cofradía de Juanacatlán, donde María Luisa, esposa del productor Ángel Pérez Silva, nixtamaliza este maíz para hacer tortillas.

“Acá sólo sembramos maíz de húmedo, yo lo hice con mi ‘apá’, siempre, le calamos al híbrido, pero no funciona, nunca será lo mismo”, recalca Ángel, de 75 años.



Aunque ahora trabaja en solitario, porque como dice: “las familias son como las mazorcas, se empiezan a desgranar”, sí resalta que todos en su comunidad sólo cultivan maíz de húmedo, y antes hasta sembraban frijol criollo.

En aquella zona de la meseta, las milpas crecen en promedio de dos a tres metros, y sus **elotes** han llegado a medir máximo 37 centímetros, describe Don Ángel. Y al fondo María Luisa danza frente al fuego mientras pone sus granos a cocer para unas horas después poder hacer tortillas, atoles, sopes o hasta pozole, ya que en esa casa únicamente utilizan el maíz de húmedo.

“Aparta uno para el gasto y para la casa pues es muy rico, y otro tanto me lo compran para pastura en Ahuacatlán”, cuenta.



Fotografía: Gilberto Hernández

LLEVARLO A OTROS ESCENARIOS

El sabor de este maíz es inconfundible por ser dulce y muy jugoso, puede disfrutarse asado o cocido, o en diferentes preparaciones como las desarrolladas por Óscar Segundo y Xrysw Ruelas, en **Xokol Antojería** y Molino, en Guadalajara. Chefs que procuran ir a Jala cada temporada por su dotación.

“Este año hicimos unos esquites. Quitamos todo el grano, usando los olotes y las hojas preparamos un caldo que olía

mucho a piloncillo. Al esquite le pusimos el caldo, tuétano, crema, queso Cotija y chile Yahualica.

“Otra receta que elaboramos fue un tamal colado. Al momento de licuar vimos que a diferencia de otros maíces que generalmente se separa la parte más densa del maíz y el agua, en éste no, sale unificado. Fue un tamal colado con cerezas en escabeche y helado de nata”, explica la chef Xrysw.



Fotografía: Gilberto Hernández

La cocinera ve muchas cualidades en el maíz de húmedo gracias a su consistencia harinosa que aporta mucha fécula de gran sabor y su fibra, debido a que la cáscara de **cada grano** es más gruesa en comparación con otros maíces. Incluso lo utilizó cuando logró su calificación a la gran final de San Pellegrino Young Chef, evento mundial que se efectuará el año entrante en Milán.

“Este maíz lo usé para el plato de San Pellegrino, gracias a que conocí sobre el Concurso de la Mazorca y ahí hubo una muestra gastronómica con cocineras tradicionales, de las que aprendí que lo nixtamalizan con cenizas para preparar el pozole debido a que revienta muy bonito, como el cacahuacintle. Entonces para mi plato en el concurso nixtamalicé el maíz con cenizas de roble y lo reventé en un caldo de pescado con lisa ahumada”, ilustra la chef.

Al igual que Jesús espera que su hijo continúe con este cultivo, o como Don Ángel que su comunidad no sucumba ante los cultivos híbridos, Xrysw y Óscar buscan tener grano y nixtamalizarlo para pozole y seguir experimentando con maíz Jala, único en el mundo.