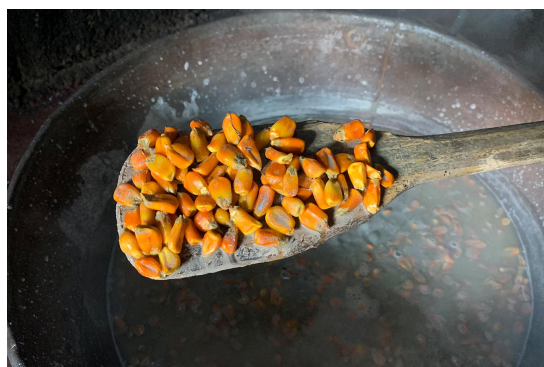


NIXTAMALIZACIÓN CON CENIZA

Escrito por: Wendy Pérez
28/12/2020

Aprende a dominar esta técnica ancestral de la mano de la maestra cocinera Esperanza Galván a través de este artículo y su receta en video.



Para elaborar tamales y pozole, Doña Esperanza Galván, cocinera tradicional michoacana prefiere usar ceniza de encino, como le enseñó su mamá Ernestina.

Desde la comunidad de Zacán, donde nació y hace nueve años estableció su restaurante, cuenta que, para hacer sus famosas corundas rellenas de chile verde, zanahoria y queso de rancho, la ceniza es empleada para la nixtamalización del maíz.

“Primero hiervo el agua y le agrego dos kilos de ceniza, se revuelve y se le pone tres litros de maíz. El grano cambiará de color a naranja, y poco a poco irá bajando su tono.

“Una hora después el nixtamal está listo y se lava, tallando muy bien para eliminar la ceniza. Hagan como si fueran a tallar ropa y traten de tener un canasto de oate, sirve mucho”, explica la cocinera sobre el proceso de nixtamalización.



Recordemos que en sus inicios esta técnica prehispánica se hacía con ceniza, la cual permitía cocinar el maíz y, además de ablandarlo, darle otro sabor; posteriormente se descubrirían sus grandes **beneficios nutricionales**.

En la actualidad se hace mayormente con **cal**, sin embargo, aún existen muchas personas que nixtamalizan su maíz con

ceniza, como Doña Esperanza en su restaurante bautizado Zacán, como esta población relativamente cercana a Uruapan.

Pero no sólo la corunda se elabora con tan útil técnica, en esta temporada invernal el nacatamal o tamal de chorro es preparado en la mayoría de las casas purépechas con la nixtamalización con ceniza, siempre acompañado de un vaso de [atole de chaqueta](#).

“Se le dice tamal de chorro porque la masa se derrama en la hoja, a la que se le añade una atapakua de carne de cerdo o res, a la que también le pongo una bolita de masa para que espese o un elote toquero o sazón”, describe esta mujer de 69 años y que desde 2003 fue designada maestra cocinera en aquel estado.

Me cuenta que su mamá aseguraba que la hoja del tamal es la que le da el sabor, y que incluso esta receta es básica en otras celebraciones como el Día de Muertos, cuando los nacatamales no deben faltar.

“La ceniza igualmente la empleamos al nixtamalizar los granos del pozole, pero no usamos el mismo nixtamal con el que preparamos las [corundas](#). En el pozole tienes que hervir la ceniza y le echas una pizca de cal para que aflojen los cueritos de los granos, es decir, va crudo o arrebatado”, aclara la madre de ocho hijos, muchos de los cuales la apoyan en su [restaurante](#), que abre sábados y domingos, a partir de la 1:00 de la tarde.



Aclara que para elaborar las tortillas sí nixtamaliza con cal, y que el maíz que usa es de su huerta, donde emplean las mismas semillas criollas que cultivaba su papá Arturo, quien era agricultor.

“Nosotros le llamamos maíz blanco, pero también acostumbramos a utilizar el azul y el colorado y con todos ellos hago corundas. Al igual que mi papá, creo que mi maíz es un poco aceitoso, lo cual le otorga un gran sabor. He probado con maíces de zonas cercanas como Angahuan, pero los platillos no me saben igual”, menciona Doña Esperanza, quien cultiva hortalizas y hierbas, entre ellas zanahorias, hierbabuena y cilantro que aprovecha en sus recetas.

Si quieres conocer esta técnica, Doña Esperanza muestra cómo lograrla en este video de Fundación Tortilla.

Disfruta sus platillos reservando a través de su Facebook [Restaurante Zacán](#) o al teléfono 452 139 4537 con Rogelio, su hijo. Por cierto, no te debes perderte su mole tatemado con múltiples especias y chiles guajillo y ancho.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=p2qD6eeW-C4>



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