

NO OLVIDEMOS AL PINOLE

Escrito por: Alejandro Dungla
28/08/2020

Desde Nayarit, Gilberto González, productor de pinole se esfuerza por la conservación de esta preparación a partir de maíces nativos.



UN ESFUERZO DE RESCATE DESDE NAYARIT

“El pinole aquí en Nayarit está en peligro de extinción”, resalta Gilberto González, investigador y profesor universitario jubilado, oriundo de Tepic.

“Para empezar es rara la persona que lo haga. Es cosa de las nuevas generaciones: si tú le dices a un niño que si quiere pinole, no lo conoce. No sabe qué es y dice ‘no, no me gusta’. Prefieren los dulces que son nada sanos. Es una pérdida cultural”, dice quien se dedica a la conservación de los maíces nativos de su estado y que es de los pocos productores de pinole en la región.

“Yo ya tengo 60 años y no es como cuando nosotros éramos chicos que al salir de la escuela afuera vendían pinole como golosina”, recuerda Gilberto.

Lo primero que se necesita para hacer pinole, me dice el especialista, es un buen maíz criollo o nativo.

“Se puede elaborar con maíz negro o azul, con los pintitos rojos o con los amarillos, aunque también con maíz criollo blanco sale muy bueno. Yo a veces lo combino, mitad azul criollo y mitad blanco criollo”.



El maíz para pinole tiene que estar seco, como el que se utiliza para nixtamalizar.

“Ya que lo cosechas en mazorca lo dejas secar bien: debe tener de 10 a 12 por ciento de humedad, lo menos que se pueda. Después se desgrana y los granos se limpian para quitar todo lo que esté en mal estado, podrido o con hongos y escoges el maíz limpio. Luego, lo tienes que ‘ventear’ antes de ponerlo en el comal para que tenga menos tamo”, detalla el pinolero, y explica que “ventear” es lanzar al aire los **granos de maíz** para que el viento ayude a quitar impurezas.

Una vez limpios, los granos de maíz se tuestan al comal hasta que se doren, después se muelen y, dependiendo del gusto, se puede endulzar con piloncillo, azúcar o simplemente dejarse sin ningún edulcorante. Gilberto menciona que tiene clientes que le piden la mezcla de pinole endulzada con edulcorantes artificiales o stevia.



Fotografía: Gilberto González

Tradicionalmente el pinole se consume disuelto con agua y de esta manera forma parte de la alimentación de pueblos originarios como huicholes, coras y rarámuris. Este alimento es necesario y básico porque proporciona la energía para esas largas caminatas entre las montañas a las que estas atléticas personas están acostumbradas. Para muestra de las maravillas del consumo de este producto está la famosa corredora rarámuri Lorena Ramírez: su dieta incluye pinole, nopales y frijoles.

Además de bebida energética o golosina infantil, también se utiliza para elaborar **atoles** y otros productos.

“Puedes hacer un atole de pinole que sale muy rico si lo mezclas con frutas como ciruela, guayaba o higos. Igualmente se elaboran galletas y gorditas mezclando el pinole con harina de trigo. Hay otras que se llaman gorditas de maíz, típicas de Nayarit. Estas se hacen con puro pinole y se hornean. Otras personas lo usan para espesar moles”, detalla Gilberto, organizador de la Feria del Maíz que anualmente se vive en la comunidad indígena de El Roble; evento que se vio afectado por la pandemia del covid19.

Además este nayarita produce **nixtamal**. Debido a la complejidad de su transporte no es posible enviar masa a otras partes del país, pero sí es posible pedir los maíces criollos que Gilberto produce y realizar la nixtamalización con ellos.

Si deseas más informes y apoyar la producción de maíz nayarita y pinole, puedes contactarlo en su página de Facebook: **Gilberto González Rodríguez** o llamando al teléfono: 311 139 7089

No se puede chiflar y comer pinole” reza un antiguo dicho que extraigo con dificultad del fondo de mi memoria. Creo que era uno de esos que decía mi abuela, porque ella creció en los tiempos en los que el pinole era una bebida y golosina común entre los niños mexicanos.

Editado por Larousse, el “Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana”, del chef Ricardo Muñoz Zurita, dice que la palabra pinole viene del náhuatl *pinolli* y lo define como “una harina de maíz tostado que se endulza con piloncillo y se mezcla con canela”.

Vuelvo a mi niñez y regresan vagos recuerdos, pequeños tubitos de plástico llenos de un polvillo dulzón y seco, de color azul o rojo, que alguna vez me ofrecieron en fiestas infantiles o en una posada en diciembre. Quizá esos tubitos de pinole me los compraron en el mercado de Beethoven que tanto le gustaba a mi papá. La verdad no recuerdo muy bien y es que, justamente, la preparación de esta **harina de maíz** de orígenes prehispánicos, elaborada tradicionalmente por manos indígenas con maíces criollos, está desapareciendo y convirtiéndose en un mero recuerdo.