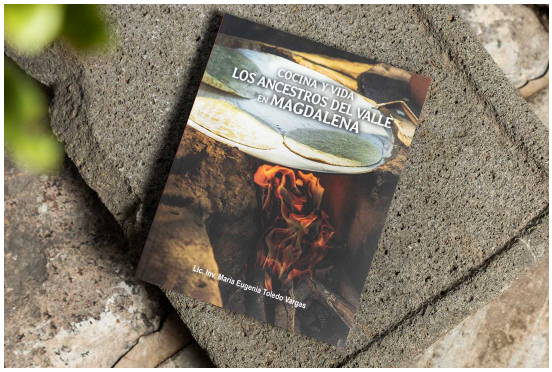
PAPEL DEL MAÍZ EN LA COCINA PREHISPÁNICA Y DE HOY DE MAGDALENA, JALISCO

Escrito por: Wendy Pérez
18/09/2023

En su último libro, la investigadora Maru Toledo encuentra en este municipio jalisciense vestigios de una historia gastronómica milenaria basada en la milpa.



“Nunca en mi vida había estado tan abrazada por el maíz en una investigación”, así es como comienza la charla con Maru Toledo al querer conocer sobre su último libro “Cocina y Vida. Los Ancestros del Valle en Magdalena”, el número 32 en su camino por los diversos municipios de Jalisco.

Es este ejemplar recién estrenado se muestra una región regida por una gran variedad de preparaciones a partir de maíz, frijol de cerro, calabaza, 3 tipos de chile y amaranto.

“Su dieta se fue complementando con productos del campo y de temporal como las verdolagas, otros quelites y nopales, gualacamote, guajes, jitomatito prieto, jitomatito ojo de venado, cebolleta, semilla de parota, guácimas, talayotes, zapotes, semillas de calabaza y cacahuates”. Como se evidencia en las 106 recetas que la investigadora recopiló entre los habitantes de San Andrés, La Quemada, La Joya, San Simón y Santa María, delegaciones de este municipio en la región Valles, a una hora de Guadalajara.

Fueron principalmente las madres y abuelas de lo que en el pasado se llamó *Xochitepec*, luego *Guaxacatlán* y hoy Magdalena, con sus historias y recetas, quienes le ayudaron a ver un gusto especial en almuerzos y comidas preparadas o espesadas a base de maíz.

Maru Toledo

Desde atoles dulces y salados con variedad de ingredientes como mezquite, ahuilote, pinole, flor de San Juan, elote, cabello y hoja de maíz, maíz fermentado, frutas y semillas de temporal, a chilatoles con chiles secos o frescos combinados con carne de venado, jabalí tostado, pescado, conejo, rana, frijoles tiernos, flores de calabaza, ejote, hongos y maíz, forman parte del patrimonio oral magdalense que documentó esta investigadora con más de 20 años de trayectoria.

“Los pipianes y moles sencillos deben haber predominado en la zona. Para los pipianes usaron mezcla de pepita de calabaza, maíz morado y chilacates. Un lugar importante ocupó el mole de quelites frescos y variedad de hierbas del campo el cual, seguramente lo sirvieron para complementar tamales elaborados con masa de ceniza acompañados con corazones de nopal guisados. También fueron base de su alimentación cotidiana los tamales empedrados, los de granos o semillas de calabaza, de verduras, quelites, pescado y frijol a los que dieron variedad de formas, tamaños y envolturas. Los tamales de aguamiel con amaranto o los de pulpa de mezquite y calabaza endulzados con miel de avispa, hervidos en agua de tequesquite, debieron tener un lugar muy especial en el gusto de estos antepasados”.

Tal riqueza casi secreta o a punto de ser olvidada protagoniza la investigación que explora el municipio 18 de Jalisco al que dedica su trabajo Maru y a la vez le sirvió para profundizar en Magdalena, sitio que define como “el epicentro de la cocina prehispánica de este estado”.

Ésta es una tesis que comenzó en 2003 cuando Toledo se acercó a los arqueólogos Phil C. Weigand y Rodrigo Esparza mientras trabajaban en el sitio arqueológico de Los Guachimontones, el más grande e importante de Occidente que abarca 19 hectáreas con 10 edificios circulares únicos en el mundo, ubicado en el municipio de Teuchitlán, cercano a Magdalena.

“Con este libro pude profundizar en esta hipótesis, primero porque hubo recursos indispensables ofrecidos por la Laguna de Magdalena, ríos aledaños y un clima templado, apetecible para que un grupo nómada se volviera sedentario. Segundo, los hallazgos arqueológicos de las incipientes estructuras circulares ubicadas en San Pedro (3000 años a.C.) y en San Felipe (1000 años a.C.) en la que fue la Laguna de Magdalena, son más antiguas que las que hoy conocemos en el sitio arqueológico de los Guachimontones; tercero, por mi parte y sin ser arqueóloga, el desgaste de algunas piedras de moler muestra el paso de los siglos y continúan en servicio. Cuarto, desde mi visión de la gastronomía y la etnohistoria, el tipo de alimentación vigente sólo en las personas mayores que conservan a la milpa como sustento de cada día y, finalmente, por algunas palabras que exhiben el origen náhuatl de los habitantes de San Andrés como “*cauchile*” (chile fresco medianamente picante con forma y tamaño de una canica color rojo quemado), “*xocoyul*” (flor del campo color fucsia poco ácida), “*kilihua*” (piedra con forma ovalada y ligeramente profunda, útil para machacar) y otras más que necesariamente me obligan a vincularlos como antecesores de la cocina que debió existir en Los Guachimontones, siendo el enlace primordial la propia Laguna de Magdalena”.

Volviendo al mundo de la milpa, Maru resalta que el maíz que cultivaron fue el “maíz pronto”, cuyo ciclo completo es de 90 días, su mazorca es chica y crece fácilmente en todos los ambientes. “Los campesinos lo llaman maíz enano y el pueblo wixárika es el único que hasta hace unos años lo siguió cultivando.

“Este maíz aquí en Magdalena consiguió que yo pudiera viajar en el tiempo y ubicarme realmente en cómo debió haber sido este lugar en el pasado”, concluye Maru Toledo.

“Cocina y Vida. Los Ancestros del Valle en Magdalena” es sin dudarlo una fuente etnohistórica confiable con bases suficientes y certeras para encontrar un hilo conductor serio que lleva a comprender el origen de la evolución gastronómica en Jalisco, de la que te compartimos dos recetas alrededor del maíz. El libro lo puedes obtener a través de sus redes sociales **https://www.facebook.com/MaruToledoVargas.**

Elaboración de mole dulce

Libro Cocina y vida, los ancestros del valle en Magdalena

TATEMA DE ELOTES BAJO TIERRA

Ingredientes

2 o 3 costales de elotes amarillo con hojas o algún otro

PREPARACIÓN:

El Sr. Audón Camacho Cisneros, esposo de la Sra. Lola Mota Rodríguez me indica que hace un pozo de un metro de profundo, al fondo se prende la lumbre, cuando está bien “agarrada” (encendida) se llena el pozo de leña de roble delgada a copetearlo, encima se cubre con piedras medianas (hizo una seña indicando que eran como de 20 centímetros), toda la superficie debe quedar cubierta de piedras.

Conforme la leña se va quemando, las piedras se van bajando; para cuando se acaba la leña las piedras ya cambiaron de color, ahora son cenizas y algunas hasta rojas, al centro se encaja un palo grueso, como de 15 o 20 centímetros, con otro palo se menea el fondo para que se empareje la lumbre y se van acomodando puños de elotes con hojas alrededor del palo enterrado.

Lleno el pozo a tres cuartos de su capacidad, se retira el palo del centro y, en ese hueco, se vierte una cubeta de agua para generar vapor, enseguida se cubre con costales de ixtle mojados, encima se coloca una lámina y se tapa con tierra. Pasadas 2 horas, los elotes estaban listos para comer.

TACAZOTAS

Rinde de 18 al 22 piezas

Ingredientes

12 pz. Elote tierno desgranado (2 kg.)

270 gr. Nata o mantequilla
400 gr. Azúcar
4 pz. Huevo chico

1 Cda. Polvo para hornear

3 pz. Hoja de maíz seco

PREPARACIÓN:

En el molino de mano o eléctrico moler los granitos de elote. Mezclarlos con el resto de los ingredientes y reservar. Cuando el comal ya se encuentra a buena temperatura, no muy arrebatado, se pone un trozo de hoja de vástago (10 x 10 cm) u hoja de maíz, se vierten 2 o 3 cucharadas de la preparación y se tapa con otro trozo de hoja. Cuando ha dorado de la parte de abajo se le da la vuelta para que dore también. Con este tipo de pan acompañaron la comida muchas familias cuando hubo, alrededor de los años de 1947, una importante escasez de granos de maíz. También recurrieron a hacer nixtamal molido con trigo remojado para rendirlo o con plátano verde machacado previamente con sal.

Maíz nixtamalizado

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