

RECETARIO SOBRE LA COCINA DEL MAÍZ EN JALISCO

Escrito por: Wendy Pérez
04/03/2021

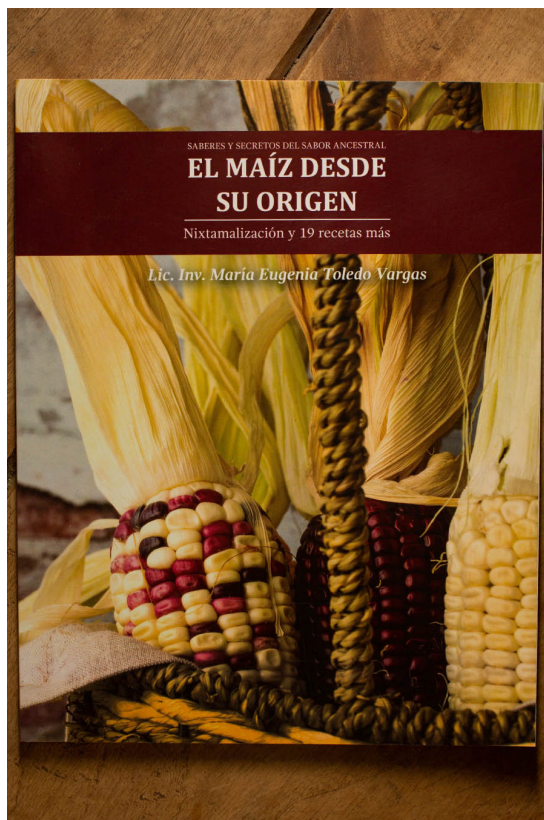
“El Maíz desde su Origen” es un libro en el cual la investigadora Maru Toledo muestra la presencia de este grano en la cocina tradicional de Jalisco.



Cientos de personas en Jalisco han recibido a Maru Toledo en sus hogares y la han hecho parte de su legado familiar al compartirle recetas que esta investigadora ha recopilado desde 1997 y, especialmente, reproducido a través de libros y fascículos, que hasta la fecha suman 24.

De entre sus textos existe uno que enfatiza la relación del maíz y los pobladores de Jalisco, al que bautizó “El Maíz desde su Origen: nixtamalización y 19 recetas más”, donde de primera mano conocemos preparaciones a partir de este grano en colaboración con el grupo Mujeres del Maíz, el cual se conformó en este estado hace 10 años.

Publicado meses previos al arranque de la pandemia, este texto es un documento perfecto para visibilizar muchas de las técnicas claves que sobreviven en Jalisco, entre ellas la **puzcua** (puzkua) como base del atole de agua o la masa seca para tamales. Sabias enseñanzas que se añaden a recetas populares, como el pozole tapatío con pepino picado y col a la usanza de varios rincones jaliscienses o los tamales de ceniza, ideales para cocinar en agosto cuando la hoja está tierna y ancha.



Libro "El maíz desde su origen" Fotografía: Gilberto Hernández

Sobre esta investigación recae el entendimiento de **cómo nixtamalizar** y cómo llevar a cabo la técnica del raspado de tostadas, piezas de maíz indispensables en el ideario culinario del sur de Jalisco, resalta Maru.

Igualmente cuenta con la colaboración del también investigador y director de Fundación Tortilla, Rafael Mier, quien explica el papel del abuelo del maíz, el teocintle; el sistema de la milpa y la biodiversidad que aún prevalece en Jalisco.

"De entre los grupos de razas de maíz que se utilizan en Jalisco, está el ocho hileras o razas del Occidente de México, específicamente creciendo en Jalisco...y en cuanto a municipios maiceros lucen siete zonas: Sierra de Manantlán; Sierra de Quila; Sierra de Vallejo-Río Ameca; Sierra de los Huicholes, la Yesca y Volcán de Tequila; La Primavera, Isla Marietas y Playa de Mismaloya- Chalacatepec", se lee en el texto.

Este documento consta de 65 páginas repletas de ancestrales preparaciones, que se unen a títulos de Toledo como "Mascota para Siempre"; "Comer y Vivir en Sayula", "Calderos en la Montaña de Tapalpa", por mencionar algunos.



Fotografía: Gilberto Hernández

EL LIBRO CUENTA SOBRE EL GRUPO MUJERES DEL MAÍZ

“El grupo lo conforman mujeres que participan y conocen el ciclo de la milpa, son expertas en el control del fuego y dominan técnicas mesoamericanas como la nixtamalización”, describe la tapatía desde el rancho La Santina de Covadonga, en el poblado El Teuchiteco, su hogar y epicentro de sus proyectos.

A lo largo de los años, este rancho perteneciente al municipio de Ahualulco del Mercado, Jalisco, se transformó en destino obligado para los comensales que quieren probar algunas de las más de mil recetas -19 de las cuales están contenidas en “El Maíz desde el Origen”- que detalladamente esta investigadora y Mujeres del Maíz reproducen en dos conceptos: uno de comidas dominicales a partir de maíz y cocina de humo, y recientemente inauguró almuerzos sabatinos enfocados en la [panadería](#) de la zona.

Tantos deliciosos platillos servidos se los debemos a Blanca, Lety, Aracely, Pachita y más “damas” jaliscienses procedentes de municipios como Ameca, Ciudad Guzmán, Zapopan, Ahualulco, Colotlán, que bien menciona Maru: “buscan, junto a ella, crear una experiencia memorable para los visitantes a partir del entorno rural, la comida antigua, la alegría de las mujeres del maíz y la recreación de sus fogones y vestimentas”. Es decir, ofrecer, las sazones olvidadas.



Fotografía: Roberto Antillón

“Mostrar la tradición oral a través de recetas es lo que hemos trabajado desde hace años, pues cada una surge del patrimonio de vida de hombres y mujeres que han tenido la confianza de compartirlas -para sus libros- y que hemos reproducido hasta que salgan a la perfección -su mamá siempre le ha ayudado en esta tarea-, que se adhieren a los saberes de Mujeres del Maíz”, concluye Toledo, reconocida como una de las investigadoras más serias en México.

Si quieres adquirir este libro búscalo a través de su Facebook [@MaruToledoVargas](#), igualmente ahí puedes reservar para las comidas dominicales con Mujeres del Maíz, o los almuerzos sabatinos en Puerta de la Aurora, ambas en el rancho La Santina de Covadonga, en el poblado El Teuchiteco, municipio de Ahualulco del Mercado, a una hora de Guadalajara.



Fotografía: Roberto Antillón