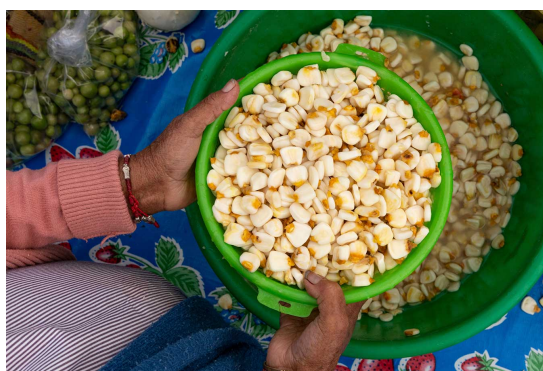


UTILIZA MAÍZ DE CALIDAD EN TU POZOLE

Escrito por: Wendy Pérez
28/12/2022

Evita el consumo de aditivos químicos y garantiza la calidad y sabor de tu pozole, utilizando maíz recién nixtamalizado.



Por más de cinco décadas la vida de cuatro mujeres, madres, amas de casa y proveedoras de su hogar han coincidido a las afueras del Mercado Atemajac, en Zapopan, Jalisco, y ha sido gracias a la venta de maíz precocido a granel para pozole. Sus nombres son María Santos, Carmina, María del Rosario y María de Jesús, trabajo que hasta el día de hoy es acercar este grano de calidad para preparar el caldoso, festivo y milenarío plato.

Ellas ofrecen maíz ancho, pinto y colorado que diariamente nixtamalizan para ser ofrecido en los puestos que se encuentran a espaldas del Mercado Atemajac por las calles López Cotilla y Granaditos.

La clientela de la zona está familiarizada con la presencia de las vendedoras y “lo bueno” de sus productos, pues como coinciden varios de los transeúntes: “su nixtamal es muy rico y nada tiene que ver con los productos procesados comerciales que hay ya en todos lados; aquí sabemos que lo hacen al día”.

Al ser los granos de maíz el corazón de esta preparación, su adecuada selección es fundamental para asegurar la calidad del pozole, ya que actualmente en tiendas de conveniencias, supermercados y mercados tradicionales como el de Atemajac se ofertan bolsas preenvasadas de maíz precocido llenas de aditivos químicos, con poca o nula información al consumidor de los conservadores que contienen.



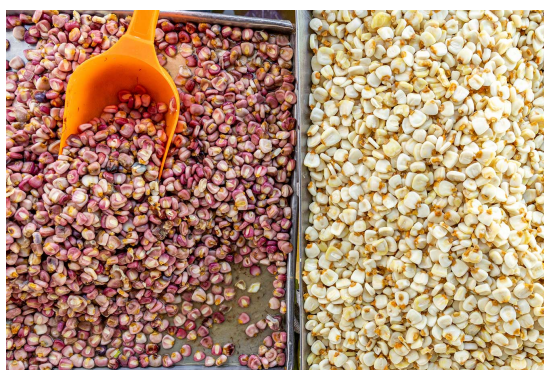
Sra. María Santos Orozco

Es común, incluso, ver bolsas en exhibición o en refrigeración con impurezas, trozos de olote o que mezclan granos de diferentes tamaños, provocado la presencia de sólidos disueltos que a la vista generan un líquido muy turbio -como atolado- al fondo de las bolsas. Estas características impactan en el sabor, por ello nunca será igual usar granos ultraprocesados que los nixtamalizados al día o en casa.

“Lo que hacemos nosotras es cosa de todos los días, por ejemplo, yo primero remojo el **maíz** por varias horas para después ponerlo a cocer con la cal. Una vez que está en su punto lo lavo inmediatamente sin reposar. De ahí lo llevo desde San Martín de las Flores, donde vivo”, cuenta María Santos Orozco, que me aclara no descansa desde hace 50 años que llegó a la zona para vender productos de su comunidad como nopales y obviamente el maíz ya listo para hacer **pozole**.

Generalmente carga dos costales que vende rápidamente, en especial el de maíz ancho blanco. “El pinto lo compran menos, tal vez porque es más espesito, pero los dos cuestan entre 25 o 30 pesos por kilo”, añade la mujer de 70 años, para quien la venta fue la forma de sostener a sus 11 hijos, varios que le ayudan en la venta que complementa con fruta de temporada, frijoles y masa.

A los costados del puesto de María Santos sus compañeras también promocionan sus granos que pasan diariamente por el mismo método de nixtamalización para asegurar la consistencia de su calidad. “Ahora Magaly mi hija me ayuda, comencé a venir con ella cuando tenía siete años y el barrio siempre ha sido el lugar donde vendo mi maíz que traigo listo desde San Miguel Tateposco, siempre de los dos porque hay mucha gente que los revuelve para sus pozoles”, menciona Carmina Sánchez, de 67 años, mientras me enseña el tamaño y calidad de sus granos.



Maíz colorado y ancho

“Lo limpiamos bien y lo ponemos en la cal. La cantidad depende del maíz y el nixtamal está temprano pues nos venimos a las 6:30 de la mañana para estar listas con las compañeras y acomodar también nopales, mangos, limones, chayotes, flores de calabaza que generalmente ofrezco”.

Aunque estos puestos siempre han estado por la zona circundante al Mercado Atemajac, incluso dentro del inmueble, la persistencia resultó fundamental para que los clientes y ellas nunca se perdieran de vista.

“Yo ya andaba por aquí desde antes que se abriera el mercado -1973-, traía nopal, **quelites** y poquito maíz desde Paso de Guadalupe pues había que mantener a siete hijos y con lo que mi esposo trabajaba no ajustaba, por eso lo que sembrábamos, en especial maíz y frijol paso de ser para nosotros a venderlo para ganar dinero”, explica María Rosario Pérez, de 74 años, quien al igual que sus compañeras va todos los días a su vendimia para retirarse a eso de las 2 o 3 de la tarde.

María Rosario me confiesa que personalmente usa maíz ancho blanco para su pozole en casa y le sugiere a sus clientes que si no lo van a consumir de inmediato, mejor lo congelen.



Sra. María del Rosario

Por su parte María Santos recomienda que se use el maíz del día para que el pozole sepa más rico. “Sólo lo puedes conservar 2 o 3 días en el refri -sin congelar- porque luego se hace feo”.

Otra de las vendedoras es María de Jesús Sánchez, de la comunidad de San Esteban, que por temas de salud ha dejado a su nieta Natalia la labor de venta. “Como dice mi abuelita la gente que viene con nosotras sabe que no hay comparación con las bolsas de maíz precocido que llevan refrigeradas muchos días”.

A diferencia de otros estados donde el maíz cacahuacintle es el grano común para la elaboración del pozole, en Jalisco la tradición marca el uso del maíz ancho, maíz de ocho y el colorado, el cual pertenece a la raza Elotes Occidentales.

Cuando quieras preparar un rico pozole, acude a estas mujeres del Mercado de Atemajac si estás en la zona metropolitana de Guadalajara, o bien nixtamaliza tu maíz pozolero en casa, para lo cual te compartimos este video donde aprenderás como hacerlo.



Maíz colorado nixtamalizado para pozole

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=CNt97No70rs>