

Elotes Preparados

Autor: El Conta

Categoría: Reflexiones

Publicado el: 06/10/2019

Me encantan los elotes, con chile y con crema, que venden en las plazas públicas los domingos, siempre en la Alameda de las ciudades que he visitado, se pone un carrito de venta de elotes preparados, normalmente les ponen crema y chile, a la mazorca le encajan un palo de madera de unos 15 cms. en forma de estaca como si fueran el corazón de un vampiro, para poder agarrarlo para comértelo sin ensuciarte mucho, y claro, con su papel café estroza como servilleta, para los que todavía no son expertos en el arte y la ciencia de comerse el elote hasta su último delicioso grano.

En una ocasión sembré elotes allá en el rancho, no soy agrónomo ni mucho menos, y entonces recibí muchas sorpresas. Primero preparé la tierra, aflojándola y poniéndole algo de estiércol de vaca ya viejo para que sirviera de fertilizante, plantamos la semilla, al parecer estaba protegida con algo porque estaba como color azul por fuera. Después de una semana ya había brotado la semilla y al mes ya estaban las plantas muy bonitas, medianas, las regaba cada tercer día. A los dos meses empezó a salirle la mazorca del tallo, pero yo creía que daba como cuatro o cinco mazorcas por planta y cuál fue mi sorpresa, solo da una o a veces dos pero es raro el caso. Entonces bueno, esperé hasta que salieran las mazorcas del maíz y salieron más chimuelas que Sara García, ni modo. Otra de las cosas que me gustó de la experiencia de sembrar maíz fue que cuando están grandes las plantas el viento junto con la planta hace un ruido muy bonito, pero no sé cómo describirlo, les recomiendo que cuando pasen por una milpa de maíz donde ya estén altas las plantas, se acerquen a oír el viento pasar entre ellas.

La planta del maíz es de origen americano, luego luego me vienen a la memoria los indios mayas, moliendo el maíz en los metates para hacer las tortillas. Ahora ya esta planta se produce en los cinco continentes, es un cultivo muy noble, que se da rápidamente y que su fruto sabe muy rico. La empresa mexicana Maseca que produce la harina de maíz, tiene presencia en todo el mundo, es un orgullo como mexicano que esta compañía tenga tanta aceptación en todos lados.

Bueno volviendo a los elotes preparados, les decía que en las plazas los domingos, de preferencia, se ponen señores o señoras a vender elotes cocidos con chile y crema, anteriormente solo los vendían enteros, con el palo de madera como les dije, te daban oportunidad de escoger qué elote querías, si lo querías tierno o mazorcudo, grande o chico, según el gusto o el antojo de

cada quien. A mí la verdad me gusta tierno, con mucha crema y poco chile, porque este chile casi siempre pica mucho, entonces mejor que me lo preparen con poco chile y lo pruebo, si le falta pido que le pongan más, aunque me lo cobren aparte. Todo tiene que ser rápido porque casi siempre hay fila para comprar y no puedes detener la despachada.

En algunos restaurantes de comida rápida de origen americano venden elotes, pero son elotes amarillos, más dulces y más suaves pero no son tan buenos como los elotes blancos que compramos en la calle. En estos restaurantes los venden con solo mantequilla que esta derretida y un poquito de pimienta, pueden darte medios elotes o elote entero.

En una ocasión fuimos de vacaciones a una ciudad de Guanajuato que es muy turística, San Miguel de Allende, era domingo y se nos antojó un elote preparado, pues como no sabíamos en donde se ponían a vender elotes, pero dedujimos que en la plaza principal, pues allá vamos por el antojo, y sí, dimos con el carrito que vendía elotes, estaba la fila como de 50 personas, pero ni modo, había que esperar, lo que rezábamos que no se fueran a acabar cuando nos tocará el turno a nosotros. Cuando nos tocó a nosotros ya escogimos el elote y que nos ofrecieron como ingredientes adicionales queso blanco rayado y mayonesa, así no los preparan en mi ciudad, fue algo diferente y rico.

Hay un poblado cerca de mi ciudad que los domingos en la tarde se convierte en el paseo de toda la gente, van a caminar alrededor de la plaza y a comer de todo. También allí venden elotes preparados, pero con otra modalidad, le llaman esquites, es el elote desgranado, cocido en manteca de puerco, agarra un sabor muy bueno y como que se doran los granos, te lo entregan en un vasito de nieve seca, claro con su chile y la indispensable crema.

Los nachos son totopos con elote y queso amarillo derretido, dicen que son originarios de una ciudad de la frontera de mi estado que se llama Piedras Negras, cuentan que un restaurantero que se llama Ignacio le llegaron unas personas de improvisto a su restaurant y como ya no tenía nada preparado, entonces se le ocurrió poner totopos, que son pedacitos de tortilla de maíz doradas en aceite, los puso en una plato esparcidos y agregó elote y queso amarillo, los bautizó con el nombre de Nachos, como el, así surgieron los mundialmente conocidos Nachos.

Una vez hicieron elotes al carbón, pusieron el carbón de mezquite y le dejaron las hojas a la mazorca para que no se quemara, creo que le quitas una o dos hojas para que no esté tan cerrada, la pones en la parrilla del asador y estás dándole vuelta y vuelta hasta que se cuezan bien, el ahumado del carbón le da otro sabor, más rico al elote, tienes que tener cuidado que no se quemem, porque como están las hojas, no te deja ver si ya están listos o no. Igual los preparas con todos los ingredientes que tengas, como mayonesa, crema, queso rallado, chile, salsa casera, como le gusta a mi papá, tocino cocido y cortado en trocitos pequeños, chiles jalapeños en trocitos, salsa inglesa, limón etc...

Como el maíz es la base de muchos alimentos de nuestra dieta diaria, como por ejemplo los corn

flakes, las tortillas, los tamales, el atole, las quesadillas, los sopes, huaraches, gorditas, las palomitas del cine, etc... está presente todos los días en nuestras comidas, además es barato.

En algunas plazas comerciales están poniendo locales que venden elotes preparados y nachos preparados, la cosa es que le suben mucho el precio para poder pagar las rentas caras que llegan cada mes. Algunos prefieren ir a estos locales porque los consideran más limpios y de más calidad los ingredientes adicionales. En estos locales te dan el vaso con elote y ponen en una barra los condimentos para que cada quien se lo prepare al gusto. Para mi es más rico el elote de los carritos, con la tina de peltre y la lumbre por abajo, en donde uno escoge el elote que quiere, con unas pinzas metálicas de esas con que uno toma el pan en las panaderías.

Chiste: A La indita le preguntaron que cual había sido el dolor más grande que había tenido y contesto cuando me machuque la chichi con el metate.

Publicado bajo licencia [Creative Commons BY-NC-ND](#)

Enlace original del relato: [ir al relato](#)

Otros relatos del mismo autor: [El Conta](#)

Más relatos de la categoría: [Reflexiones](#)

Muchos más relatos en: [cortorelatos.com](#)