

MAÍZ JABATO O COLORAO

José Manuel Hevilla Ordóñez
Red Malagueña de Semillas

CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

El Maíz Jabato (*Zea mays*) es una planta muy vigorosa. Presenta una altura media que oscilar entre los 3,5 y los 4,5 metros. Presenta ribetes morados en la base de las hojas.

Suele producir dos mazorcas por cada pie y éstas mazorcas miden, a su vez, entre 25 y 27cm de largo. Cada mazorca posee un total de ocho líneas. Los granos son achatados, de color rojo, y presentan el dorso algo arrugado y blanco. Se cuentan alrededor de 1800 semillas por kilo.

El zoquete o eje es de color blanco, largo y de pequeño diámetro.

ETNOBOTÁNICA

El cultivo del Maíz Jabato se extendía entre las provincias andaluzas de Cádiz y Málaga, más concretamente por toda la Serranía de Ronda, Valle del Genal, Grazalema y Valle del Guadalhorce. En la actualidad quedan solamente unos pocos agricultores que continúan cultivando esta variedad de maíz en la Serranía, muchos de ellos son ya mayores y están aislados.

Este maíz es muy vigoroso y capaz de criar en tierras pobres y entre arboleda.

Se cultiva para forraje, destinándolo tanto a cabras, vacas, como ganado equino. Esta variedad de maíz también se cultiva para grano, en terrenos más soleados, destinándose sobre todo para la alimentación de cerdos y gallinas (éstas lo desgranar directamente).

Los sayos se llegaron a utilizar como relleno para los colchones a falta de otros materiales más idóneos, mientras que los zoquetes se destinan para prender la lumbre.

OPERACIONES CULTURALES

La siembra de esta variedad de maíz se realiza entre los meses de marzo y mayo, con marcos de plantación de 0,50 por 0,80 cm. La siembra se realiza de forma directa y en cada golpe (hoyo) se ponen dos plantas, en el caso de que sea para grano. La recolección del Maíz Jabato se realiza entre los meses de julio, agosto y septiembre.

Es frecuente plantar entre las líneas de maíz calabazas y algunas matas de habichuelas, cosechándose todas.

Practica



OBTENCIÓN DE SEMILLAS Y MANTENIMIENTO DE LA VARIEDAD

Como planta alegama, hay que evitar que el Maíz Jabato coincida en floración con otros maíces a 1 Km. a la redonda. De lo contrario, podrían aparecer cruces indeseados.

El mayor peligro actual que sufre el Maíz Jabato, al igual que todas las demás variedades de maíces locales, radica en la proliferación de cultivos híbridos y, desde hace unos años, en la expansión de los organismos modificados genéticamente o transgénicos.

Durante la recolección del maíz hay que seleccionar las mejores plantas con buenas mazorcas y, al desgranar, se deben desechar los granos de la base y del final.

Los granos, una vez que están secos, se pueden guardar sin desgranar en la propia mazorca (de esta manera sufren menos ataques por parte de los insectos). También se pueden desgranar y guardar en recipientes estancos, pasándolos por un congelador durante por lo menos 24 horas y sin que se abra hasta la próxima siembra.