PREPARAN TAMALES CON FLOR DE CUCHUNUC

Escrito por: Margarita Delgado Nute
15/03/2023

En la comunidad zoque, la gastronomía se caracteriza por el uso de una linda flor, indispensable para la elaboración de tamales en esta época de cuaresma.

En zoque, cuchunuc significa guajalote, dicen que por su parecido con la parte que cuelga del pico. Esta bella flor de colores rosa, blanco, y lila crece principalmente en la zona sureste de México en el árbol *Gliricidia sepium*, comúnmente conocido como cacahuananche, cocuitle, madre de cacao o mataratón, y es un sello en la cultura zoque al ser la flor de un árbol considerado sagrado.

Usada en la cocina de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, como ingrediente, esta flor es bastante rica no solo en sabor, sino en valores nutrimentales y es preparada en una gran variedad de platillos. La cocinera tradicional zoque Flor de María Alias nos cuenta un poco más acerca de una preparación muy especial, los tamales de cuchunuc.

Tamales de flor de cuchunuc

“Estos tamales me los enseñó a hacer mi mamá. Para hacerlos, se debe despicar la flor, se limpia y se pone a cocer en agua dos veces. Luego se prepara con tomate, cebolla, chile, y pepita de calabaza. Se va guisando y llega a convertirse en una pasta”, comparte Flor de María, quien comenzó en la cocina a edad temprana, viendo a su mamá y abuelitas.

Esta pasta que se le agrega a los tamales tiene una apariencia similar a la de la carne, lo que a veces puede llegar a confundir. Estos tamales son una tradición en la época de vigilia. Otra característica de esta preparación es que los tamales de cuchunuc van horneados, pero también se pueden preparar al vapor.

La temporada de cuchunuc va variando según el año, esta vez comenzó desde diciembre y dura hasta mediados de marzo, aproximadamente.

Tamales y flor de cuchunuc

Flor de María menciona que algo que identifica a la gastronomía zoque es su intensidad en el uso de varios ingredientes, siendo algo clave de su identidad. Para la preparación de sus tamales, ella busca maíz amarillo local de Tuxtla. Este maíz lo nixtamaliza con cal y lo lleva al molino o a veces lo muele de manera manual. La flor de cuchunuc se encuentra ya sea de manera silvestre o en los mercados.

“Aparte de los tamales, el maíz lo utilizamos también en el pozol de cacao, tortillas, atol blanco y otras”. Maíz y flor son ingredientes de muchas preparaciones en la cocina chiapaneca.

En cuaresma, la flor es utilizada como sustituto de la carne. Flor comparte que ella lo usa en chiles rellenos, o en pay de queso. Se le puede ver en gelatina, helado, como acompañante de huevos y muchas formas más.

Cocinera Flor de María

Para celebrar a este ingrediente tan importante, cada año se celebra la Feria Gastronómica de la Flor de Cuchunuc, una fiesta que lleva haciéndose desde hace 34 años. Este 2023 comenzó el 22 de febrero en el Parque Santo Domingo de Tuxtla Gutiérrez.

Al ser una planta bastante rica en propiedades, tiene otros usos. En cosmética se utiliza para la elaboración de shampoo o jabón para cabello y ayuda en el tratamiento para caspa, alopecia y seborrea. También se llega a usar como repelente para ratones, de ahí uno de sus nombres populares. Y de manera local en Tuxtla, si uno tiene un espanto, se acostumbra a golpear ligeramente con las ramas a la persona para aliviarla.

Puedes encontrar a Flor de María en 15 Sur Poniente, 657, o en la Sexta Sur y Quinta Poniente 637.

FB: **https://www.facebook.com/flordemariajamatoc/**

Fotografías: Flor de María, Fundación Tortilla.

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