

AYONANÁCATL, EL HONGO DEL CHILACAYOTE QUE ES COMIDA DE AGRADECIMIENTO

Escrito por: Mariana Castillo
20/01/2022

Con este alimento fermentado se agradecen las buenas cosechas de la milpa cada año en San Mateo Ozolco, Puebla.



Se toma un chilacayote, se parte con un machete a la mitad. *Tac, tac, tras, tras, suish*. No es tan fácil para quienes no tenemos práctica. Se le entierra después de hacer un movimiento con esta cucurbitácea hacia adelante, hacia atrás, hacia los lados y en círculos, después de explicarle a ese terreno que se hará, de pedirle permiso y agradecerle. "*Tlazocamati, chilacayotli*", expresa Alberto Rincón Tellez, entre otras frases en náhuatl.

También logró escuchar que habla de "*Tonatzin*", que quiere decir "nuestra madre". Después, se cubren con más tierra. *Pac, pac, suish*.

Lo anterior son los primeros pasos para lograr el *ayonanácatl* u hongo de la chilacayote, una comida fermentada muy especial con la cual se agradecen las buenas cosechas de la milpa cada año en San Mateo Ozolco, en las laderas de Popocatepetl en el estado de Puebla.



Fotografía: Mariana Castillo

Leo Tellez Pérez explica que esto se debe hacer en luna llena después de que se haya levantado el maíz, y el secreto es evitar la humedad: les debe dar el sol y el aire, deben estar en condiciones secas y cálidas. Y dependiendo de la maduración de cada calabaza —algunas están más tiernas que otras—, se dejan enterradas de 8 a 15 días.

Paciencia y luego se saca cada una. Se les retira con cuidado la capa de tierra que queda encima, se les enjuaga, se les quitan las semillas y esa deseada pulpa se suele preparar de diferentes maneras, narra Alberto. Por ejemplo, ese día se cocina con hierbabuena, chile de árbol y guajillo, ajo y cebolla y se sirve en una hoja de totemoxtle tatemada, se le acompaña con un pipián.

En este guiso hay aromas nuevos para mí, lácticos y ácidos, me recuerda al pulque. Al probarlo, su textura es cárnica y mi memoria gustativa me dice que su sabor es similar al de un pescado, pero es *ayonanácatl*, así que pienso que compararlo con algo más desde mi lógica cultural sería ocioso. Al conocer el contexto, la razón de ser de este alimento fermentado, está la clave para apreciarlo y narrarlo.

Incluso, la manera en la que Leo y Alberto usan la palabra “hongo” puede ser una diferencia semántica. “Para nosotros es esto, ustedes quizá lo entienden de otra forma”, dicen.

Leo comparte que los niños no pueden hacer esta actividad, debe ser alguien con experiencia. Su mamá, por ejemplo, solo lo llevaba para rascar la tierra: “si no eres bueno sembrando plantas, no lo eres sembrando chilacayote”, enfatiza. Beto agrega que hay quienes tienen dos remolinos en la cabeza y esas personas pueden, es como una señal. Esta costumbre y práctica es una herencia que los abuelos y las abuelas les han transmitido de generación en generación. Hay que tener “mano” para lograr el *ayonanácatl*.



Fotografía: Mariana Castillo

Bosque de maíces y Milli Cholula

Esta vivencia en la que conocí el *ayonanácatl* es parte de la agenda en los eventos Bosque de Maíces, que se realizan en el parque ecoturístico El Rinconcito —que está abierto al público y dirige la familia de Alberto—. Este 2022 harán uno por mes y ninguno será igual, ya que desean que la gente conozca las dinámicas agrícolas con estos recorridos: cambian según los ciclos de la milpa. Y son una de las tantas iniciativas que organiza **Milli Cholula**, proyecto al que Leo y Alberto pertenecen y que nació en 2018 como restaurante en San Pedro Cholula, y que a la vez es cooperativa e integra a otros amigos ozolquenses como la **heladería Coyotitla** y la empresa colectiva Mazolco.

Milli Cholula ofrece cocina de maíces y de sabores ozolquenses porque eso es verdad y belleza para su comunidad. Su labor es congruente y conlleva un mensaje profundo y de orgullo: tienen claridad en sus saberes, los han reflexionado y los nombran en su lengua porque los ejecutan de manera cotidiana. Su discurso es sólido y se sostiene en la práctica: ahí está ejemplificada la soberanía alimentaria, la libertad de denominarse desde sus propios términos.

Comparten que para ellos *tlachhuili* es aquella comida que “está en contacto con naturaleza, con cocción directa al comal” y que *tlatzoyontli* es la que van a guisar, la que implica otros procesos, como el *ayonanácatl*. Eso y más se aprende entre largas caminatas y moliendas en metate, al echar tortillas y admirar paisajes boscosos, al dar saboreadas de fresco aguamiel y vivir ceremonias introspectivas con copal y menús para la comensalidad y el goce.



Fotografía: Mariana Castillo

Milli Cholula ejemplifica algunas de las realidades campesinas en México ante las cuales es urgente la organización participativa para afrontar tanto las problemáticas económicas y sociales, como las desigualdades sistémicas. Leo narra que él y varios miembros de su equipo fueron migrantes. En San Mateo Ozolco habitan un poco más de 500 personas y más de un tercio se va a Filadelfia, en Pensilvania, Estados Unidos, como indocumentados.

Tan solo en 2020, de **Puebla** salieron 31 mil 404 personas: 80 de cada 100 se fueron a ese país, según el INEGI. Incluso, allá hacen las fiestas que les entrañan, siguen buscando unión para lo adverso. Espiridión Hernández, quien dirige la cocina de su local de comida, trabajó durante años en restaurantes al otro lado y lo mismo sucede con el personal que ahora es parte de su equipo: algunos trabajaban más de 12 horas por sueldos bajísimos, otros más nunca llegaron ni regresaron, dejando a sus familias en el desconcierto y con las deudas que aún tienen con los “coyotes”. Esta cooperativa es la esperanza de tener trabajos dignos conservando su identidad y su tierra. Integran los conocimientos de las mujeres del pueblo y los que aprendieron allá, en binomio.



Fotografía: Mariana Castillo

Variedad de maíces en Ozolco

De lo más importante en Milli Cholula es que siembran, preservan y usan todas las especies que crecen en la milpa,

como quelites, chiles, calabazas, frutales y más.

“Todos colaboramos. Es una forma de ser, una forma de vivir”. Leo platica que dividen a los maíces en: acece, es decir los *teocintles* silvestres; los decorativos, *cematzin* —que asemeja a unas manos orando y que se colocan en la cocina como amuleto— o *maizajo*; los maíces de fiesta, que son **azules** o rojos, muy apreciados por los más sabios del pueblo; los *cacahucintles*; y los que son para buenas tortillas y buenos tamales, con excelente rendimiento, es decir, los blancos y amarillos o *ixtaklaoli* y *coxtlaoli* —estos últimos son excelente alimento, pero ahora se cree que solo se usan para dar de comer a los animales—.

Leo narra que las personas mayores nombran *xochitzin* a los que son muy bonitos y que también están los pintos o *tlapalcentli*; el *chilayotic*, que significa “embarrada de chile” y que tiene una franja roja en cada grano “y que se está perdiendo porque el mercado no los compra igual que el azul o el blanco”.

La realidad es que no les conviene venderlos: “el más caro es el azul y está a 20- 25 pesos el almud, lo cual viene siendo como 6 pesos el kilo. No es rentable si queremos vivir de eso porque no alcanza ni para pagarle a quien nos ayuda. Lo siembras más por amor, para que tu casa esté llena de maíces”.



Fotografía: Mariana Castillo

Según Leo, sus cultivos son de temporal, agroecológicos, no tienen un banco de semillas: “lo que dice mi papá es que hay que sembrar cada año si quieres tener buen maíz y conservarlo”. El frijol se recoge en noviembre y el maíz está listo en las primeras lunas llenas de diciembre y de enero, la siembra es en marzo o abril.

Al finalizar ese día de sensaciones, sabores y aprendizajes, Alberto comparte algunas palabras en náhuatl que después dice en español: “Arrancaron nuestros frutos, cortaron nuestras ramas, quemaron nuestro tronco, pero no pudieron matar nuestras raíces”. Con el restaurante y los recorridos de Bosque de Maíces Leo, Alberto y todo su equipo buscan más ingresos y difundir su cultura alimentaria.

En su menú encontrarás tamales como el *piasztamalli*, que es largo y delgado servido con mole ozolquense o el *tlatlaollo*, que es de frijol ayocote con michmole de pescado seco. Búscalos y apóyalos: cada compra tiene impacto social sin intermediarios. En sus redes anuncian las fechas de sus eventos, así que checa ahí costos y fechas. Además del *ayonanácatl* del que te platicué, hay otros alimentos que conocerás en las diferentes temporadas.

Encuentra los datos de contacto y ubicación de Milli Cocina de Maíces [aquí](#).



Fotografía: Mariana Castillo