

USA YOUTUBE PARA MOSTRAR LA COCINA DEL MAÍZ DE ZACATECAS

Escrito por: Wendy Pérez
12/04/2021

Desde Guadalupe, Zacatecas, se graba el canal de YouTube 'Brisa Colibrí', creado por esta cocinera que ha hecho de la investigación su plataforma personal.



Ser mamá de Luna y de Caleb fue el punto de partida para que Brisa Isabel Cortez Correa creara el canal de YouTube "Brisa Colibrí", que este 2021 cumplió cuatro años.

Ella es zacatecana, exactamente de Florencia de Benito Juárez, y el deseo era claro, poner en práctica aquellas recetas que comió y aprendió de las mujeres de su casa, en especial sus abuelas y su mamá, todas llamadas María.

Fue así como preparar el atole gordo (parecido al nicuatole de Oaxaca) con maíz morado, piloncillo y canela, o el ponteduro de maíz tostado, envuelto en miel de piloncillo, la motivó a que nunca faltará en el menú familiar y, consecuentemente generara en esta egresada de la carrera de letras por la Universidad Autónoma de Zacatecas, un deseo de compartir a otros tan valioso patrimonio oral.

"Cuando fui madre entendí la importancia de pasar a mis hijos nuestro legado culinario y la forma de hacerlo era practicando, pues la cocina tradicional requiere de mucho de eso", explica esta mujer de 33 años.



Fotografía: Brisa Colibrí

Desde su casa, y con previa investigación de receta por receta, se "animó" a abrir su canal de YouTube, el cual alimenta semanalmente.

Recuerda que comenzó con un pan de plátano que cocinaba mucho para sus hijos e inmediatamente buscó profundizar en los sabores de Zacatecas, muchos desconocidos.

Más allá del asado de bodas, el cual también documentó en su canal, sus referencias zacatecanas son distintas, ya que su comunidad está al suroeste del estado y se basa en otra clase de productos.

“En el lugar donde yo crecí se come diferente. De hecho, el asado de bodas yo nunca lo había probado, y estoy segura de que mis abuelas se fueron sin conocerlo, ya que nosotros tenemos una cocina basada en maíz, calabaza, **frijol**, nopales, tunas y quelites, en especial el cenizo, que resultan en platos menos lucidores, pero con el mismo valor que un asado o un mole”, recalca Brisa, quien antes de ser ama de casa y youtuber impartió talleres de lectura para niños y jóvenes.



Fotografía: Brisa Colibrí

LA RAÍZ IMPORTA

La relación con el campo es algo que marca el estilo del canal de “Brisa Colibrí”, por ello recurre a memorias infantiles para buscar preparaciones o tradiciones a mostrar.

“Ahora soy muy consciente que la cocina y la milpa estuvieron ahí presentes gracias a mis raíces. En el rancho sembramos maíz, calabaza, chile y teníamos vacas que ordeñábamos todas las mañanas para hacer quesos, e igualmente nixtamalizábamos y molíamos en metate”, dice.

El maíz morado (pinto para sus abuelos) y el blanco son los que dominan sus tierras. Y, por ende, platos como el pozole que elabora con chile de teñir (mirasol), cora o Yahualica y cerdo; el pipián de pepita de calabaza con maíz quebrado, y los mencionados ponteduros, atole gordo y el **pinole**, eran “pan de cada día”.



Fotografía: Brisa Colibrí



Fotografía: Brisa Colibrí

“Mi papá Leobardo sigue sembrando y me manda maíz morado que apreciamos mucho. Por ello sí le he dado énfasis a la técnica de nixtamalización en los videos, usando buena cal, pues es básica para ver el potencial de nuestra cocina”, añade Brisa, que junto a su esposo Rogelio están en proceso de construcción de un hogar ecológico donde continuarán el cultivo de maíz y otros alimentos en el traspatio.

“Yo no estudié gastronomía formalmente y no me dedico a hablar sobre técnicas de escuela, yo uso el metate y procesos tradicionales que aprendí en casa, y que he ido perfeccionando con práctica, preguntas y estudiar.

“Me queda claro que una receta es igual que un libro, hay un trasfondo siempre, y éste se debe investigar”.

VÍNCULO CON SUS SUSCRIPTORES

Brisa resalta que sus usuarios, con dejos de nostalgia, le piden averigüe “tal o cual” receta que medianamente viene a sus mentes.

“Me conmueve porque muchos entran al canal con una sensación de nostalgia, en especial los que están fuera de México, hombres y mujeres que reconocen no pusieron la atención adecuada en esa preparación familiar y me piden les ayude a recuperarla, y lo hago, pues justo no quiero que les pase eso a mis hijos.

“Yo seguiré porque la cocina no empieza en el momento que se preparan los alimentos, eso es sólo la consecuencia de no perder nuestras raíces alimenticias, hay que tenerlo presente toda la vida”, concluye.

Te compartimos uno de sus videos más vistos, y de las recetas preferidas de sus hijos, dedicado a las tradicionales gorditas dulces de horno que hacen a base de masa de maíz y productos lácteos de la región del sur de Zacatecas, cocidas sobre hojas de roble. Encuentra a Brisa en Youtube como Brisa colibrí y en IG como @brisacolibrí.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=bv73rI45uGQ>