

## COCINA CHONTAL ENTRE MAÍZ, CACAO Y RECAUDO

Escrito por: Wendy Pérez  
22/07/2021

La tabasqueña Nelly Cordova es una apasionada por transmitir la riqueza de su estado a través de sus platos.



“No pude tener mayor privilegio en la vida que crecer en un rancho en Tabasco”, dice con orgullo Nelly Cordova, creadora del comedor Cocina Chontal en la localidad tabasqueña de San Isidro Comalcalco.

Esta cocinera suma inmediatamente a la conversación que vivir entre cacaotales, cañaverales y maizales con su mamá Nelly Morillo Leyva y el cobijo y guía de su abuelo materno Gumercindo Morillo Hernández, quien era agricultor, fueron y seguirán siendo la base de este espacio que hace poco se le nombró como uno de los “20 Mejores Restaurantes del Mundo”, según publicaciones especializadas.

El reconocimiento llegó semanas antes que su madre falleciera y significó un aliciente para continuar su labor de no sólo tener un restaurante. “Aunque técnicamente lo es, lo considero más un centro interpretativo vivo de lo que significa la cultura tabasqueña, qué somos”.



Fotografía: Restaurante Cocina Chontal

## EL ENCANTO DEL MAÍZ

Nelly Cordova comparte que la región donde creció y se enclava el proyecto es la Chontalpa, una de las cinco que componen el estado (las otras son centro, sierra, pantanos y los ríos). Zona que gira gastronómicamente entre ingredientes como la manteca de cerdo, el achiote, el recaudo, los sofritos y mucho cacao y maíz blanco.

De varios de ellos surge el milenario **pozol**, bebida que preparan usando dos técnicas en el manejo del maíz: nixtamalización y sancochado.

“No hay familia en Tabasco que se pierda un pozol. A mí personalmente me gusta más el sancochado por el sabor a maíz puro que le percibo.

“La gran diferencia radica en la técnica. En éste el cocimiento del maíz se hace sin cal, sólo con agua, lo que provoca que el 't'sul' o piel no se desprenda. Obviamente al momento de la molienda en esta masa quedan trozos o piel del maíz intacta, y para ello hay que trabajarla con un poquito de agua, añadiendo cacao tostado molido y pasamos por un cernidor”, describe esta apasionada cocinera.

Para hacer la receta cada detalle cuenta, por ello el cernidor es de jícara con estratégicas perforaciones y hasta expide un ahumado aroma por estar siempre encima del cacaxtle.



Fotografía: Restaurante Cocina Chontal

“Empleando este instrumento vamos lavando, amasando y batiendo hasta que queda un pozol muy espeso y delicioso”.

Con el maíz sancochado, añade, también elaboran un tamal de masa colada, que acompaña desde bautizos hasta entierros.

Sea con este proceso o nixtamalizando desde muy temprano, el cereal mexicano es clave para otro clásico de la zona chontal, y me refiero a sus gruesas **tortillas**.

“De verdad lo son, de 450 gramos de masa o más; y se ponen al centro para que todos agarren un trozo. Es común que les añadamos chile, chicharrón, chaya o chipilín, y se diferencian de otras populares en Tabasco que son más delgadas y las enriquecen, en muchos casos, con yuca”.

“Yo, si no uso estos ingredientes se me acaba la fuerza y la magia”, comenta reiteradamente esta mujer de carrera abogada, que al igual a sus hermanas logró el sueño de su madre, hacerlas profesionistas.



Fotografía: Restaurante Cocina Chontal

## SAZONES DE SIEMPRE

A la tabasqueña le resulta impensable dejar fuera el amarillo dorado de la verdadera manteca de cerdo, con un aroma espectacular. O el achiote, que es puro; el recaudo chontal que combina especias -clavo, pimienta, laurel, comino, etcétera-, y el "sofritito" a partir de un guisado de tomate, cilantro, cebolla, perejil, chile dulce, ajo.

"Tengo un recaudo chontal que mi mamá elaboró cuando era niña, que es muy nuestro, mi familia sin esa receta no vive. ¡Hacía litros para todos!".

Tal agudeza en la cocina la practicó desde niña, cuando su madre antes de salir a trabajar se aseguraba que su pequeña entendiera las instrucciones de lo que Doña Angelita, su nana, debía servirles.

"El 90 por ciento de lo que sé es por ella, aunque trabajaba para poder mantenernos vendiendo boletos de lotería en el centro de Comalcalco, todos los días subía al camión y paraba en el mercado, compraba las cosas de la cocina y las mandaba en el mismo camión de regreso para que nos las dejaran en la orilla de la carretera.

"A esa cotidianidad le sumé que los fines de semana me involucraba un poco más, me fui metiendo y como a los 11 años empecé a elaborar cosas sencillas como tostones de plátano verde, frijoles aguados, chocolate batido, y fui haciendo cosas más complejas. Era imposible no contagiarse con tanta sabiduría culinaria que había en el rancho", agrega.



Fotografía: Restaurante Cocina Chontal

## COMO EN CASA

Nelly me narra que la cumbre en la mesa familiar sucedía en el santo de su abuelo, el 13 de enero, que celebraba aún más que su cumpleaños. En estos festejos la sinfonía de platillos que aparecían en una larga procesión incluía enchiladas tradicionales de res y cerdo; horneado; picadillo, sancochado de pavo, estofado y barbacoa de res, todos hoy protagonistas de la propuesta culinaria del restaurante Cocina Chontal, que arrancó hace siete años.

"Esos platos de fiesta, que para mí resultan muy importantes, son el menú del restaurante, y hoy los sirvo para que algunos comensales se identifiquen, pues alimentan esas vivencias de la infancia, y al no tabasqueño lo acerca a lo que es realmente Tabasco, porque es cierto el dicho: no es como lo pintan.

“Y a qué me refiero, a que tenemos mucha tradición, amamos la tierra, comemos lo que sembramos y somos aún respetuosos a estos procesos”.

Es así como Cocina Chontal vio su génesis en las entrañas de esta familia, enfocada en mantener vivo y vigente su corazón tabasqueño, usando de lenguaje platillos, técnicas, costumbres y tradiciones gastronómicas que se han ido disipando en este estado del sur de México por la comida rápida y el mercadeo que llegó con el boom del petróleo.

“Atender este comedor es como estar celebrando siempre, y no sólo la vida de mi abuelo, sino mi propia historia y la de mi familia, y al final es la de todas las familias de Tabasco”.



Fotografía: Restaurante Cocina Chontal

## LA IMPORTANCIA DE RESTAURAR

Es importante recalcar que el restaurante mismo es la representación de una típica casa chontal en los años 50, edificación que estaba prácticamente destruida, y que Cordova fue levantando con mucho esfuerzo, recuerdos y ganas de seguir.

“Cada rincón tiene una historia que contar. Por ejemplo, las tejas son de barro de cola de pato, de la casa de una tía abuela, Eva, a la que visitaba de niña. De esta finca logramos rescatar ocho mil tejas que estaban olvidadas entre árboles de mango y ahora son el techo que nos cobija.

“La restauración me llevó un año, y cuidé recrear de manera nítida, y a partir de mis vivencias, una casa de una familia tabasqueña”.

Además, en Cocina Chontal trabaja un equipo que combina experiencia y juventud, y nos explica por qué.

“Me apoyan personajes como Betty, encargada de **nixtamalizar** y de hacer las tortillas, mujer que le apostó a la cocina chontal, pero debo subrayar que el 99 por ciento son jóvenes, pues hay un compromiso que tengo conmigo de aportar para que las nuevas generaciones den continuidad, pues como les digo: ‘Las personas se van, y los conocimientos con ellos’.

“Está perfecto que aprendan del mundo, pero no nacieron en Italia o en Francia, sino en México y esa parte no la deben desprender de lo que presentan en una mesa, porque no transmitirán absolutamente nada, y ahí es donde radica el valor de la cocina mexicana, en la esencia del cocinero”, concluye.



Fotografía: Restaurante Cocina Chontal

El restaurante abre de jueves a domingo, de 12 a 17 horas, y además de los platos festivos los fines de semana cocina opciones un poco más informales, dependiendo qué encuentre por el mercado que visita diariamente. La dirección es Cerca de la Zona Arqueológica, Carretera a Buena Vista, Ejido Buenavista. Puedes contactarla al 933 327 9497, o bien búscala en su IG: [@cocinachontal](#) o FB: [Cocina Chontal de Nelly Cordova Morillo](#).