

## COCINERAS AL RESCATE DE LOS SABORES DE VIESCA, COAHUILA

Escrito por: Gala Jaeger  
21/05/2021

Conservar y difundir sus recetas familiares, muchas a base de maíz, es la motivación del grupo Cocineras Tradicionales de Viesca.



La comida ha sido el lazo que ha unido al grupo “Cocineras Tradicionales de Viesca”, en el estado de Coahuila. Se trata de 15 mujeres que, con la ayuda de la Universidad Autónoma de Coahuila (UAdeC), se dedican a difundir las recetas que han preparado por generaciones dentro de sus familias en este pueblo mágico del norte de México.

“Después de ver toda la riqueza que había, ya que realmente no éramos conscientes de ello, decidimos empezar en el 2015 con una convocatoria para un concurso en el que se buscaban los mejores platillos típicos, lanzada por el departamento de difusión cultural de la UAdeC.

“Participaron alrededor de 80 personas, entre ellas las ahora 15 integrantes de las ‘Cocineras Tradicionales de Viesca’”, relata Arcelia Ayup Silveti, académica y coordinadora de este certamen y del grupo.

La iniciativa se ha enriquecido con capacitaciones a través de la Secretaría del Trabajo, con el chef Willie González y de la propia Araceli, pues como menciona: “no sólo cocinan para sus familias, sino que comparten toda la riqueza que hay detrás de cada uno de los platillos de su casa, tanto histórica como culturalmente, y donde el maíz es medular”.



## GRANO A GRANO

Los maíces no pueden faltar en la comida tradicional de Viesca, se hacen presentes en preparaciones emblemáticas del pueblo, como las famosas gorditas de cocedor, uno de los alimentos a base de maíz nixtamalizado más populares de la región.

El “cocedor” es el horno de barro en el que se elaboran. Después del [proceso de nixtamalización](#), muelen toda la masa con un molino. Al día siguiente elaboran las gorditas agregando sal, polvo para hornear, queso fresco y manteca, todo directo a la masa, para después revolver los ingredientes muy bien y darles forma. Se prepara una tortilla gruesa y se rellena de queso con salsa; chicharrón prensado; rajas, frijoles y chicharrón. Se meten a este horno por media hora y surgen versiones doradas y esponjosas.

Otro alimento a base de maíz es el tamal de venado. En general estas preparaciones son muy apreciadas para las cocineras de Viesca, ya que son hechos para conmemorar fechas importantes y ceremonias religiosas o cada vez que se reza un rosario. Incluso hay una versión pero en taco, donde el venado va en salsa de chile guajillo.

A la lista se suman las gorditas rojas, que adquieren su peculiar color gracias a la mezcla de la masa de maíz nixtamalizado con chile colorado; sin dejar fuera los chuales a base de [elotes](#), los cuales se cuecen y después se deshidratan durante varios días para cocinarlos con otros ingredientes.

Para Elvira McCoy, una de las cocineras de este grupo, [la tortilla](#) es el complemento ideal de todas las mesas de las casas en Viesca.

“Nosotros aquí comemos mucha tortilla. En la mesa de los hogares siempre está la tortilla de maíz puesta para la familia, tenemos esa costumbre. Se consume en diferentes platillos, en el atole, en las gorditas de cocedor y en los tamales. Es muy importante porque forma parte de nuestra vida y alimentación”, comenta Elvira, especializada también en el mole de dátil, fruto de gran producción en la zona.

“Es una receta que yo aprendí de mi madre y ella de mi abuela paterna, entonces es un legado de familia”, dice orgullosa.

Visitar en youtube [https://www.youtube.com/watch?v=zDR46Pny\\_dk](https://www.youtube.com/watch?v=zDR46Pny_dk)

## ABREN CAMINO

Estas preparaciones y más son las que las “Cocineras Tradicionales de Viesca” presentan en demostraciones en otros estados y el extranjero.

“Hemos llevado a tres cocineras de Coahuila al Foro Mundial de Gastronomía, en California. Es un trabajo conjunto”, explica Arcelia Ayup Silveti.

Por su parte, Elvira considera estas oportunidades como un medio para que no mueran las tradiciones y las costumbres de antaño de sus abuelas.

Es por esto que están trabajando su nuevo proyecto, un directorio con la información de las [cocineras](#) y sus platillos, visibilizando a varias que no tienen un local establecido, es decir, un restaurante o fonda, y que trabajan desde sus casas.

“Ya está actualizado el directorio con unas fotos muy padres, tanto del pueblo y de los platillos, como el mamón, un pan con una especie de glaseado rojo que sólo se puede encontrar en este pueblo mágico, considerado un alimento no perecedero”, resalta la coordinadora, quien ve en las cocineras seres maravillosos que tienen magia y sabiduría.



Ambas entrevistadas coinciden que lo más urgente es la difusión abierta de su trabajo. Que la gente conozca el gran esfuerzo que hacen y su misión de conservar la comida típica de Coahuila.

“Hacen un trabajo extraordinario y tratan de darse a conocer a través de las redes sociales. Aunque el gobierno del estado y la Universidad ayuda, todavía no están posicionadas como quisiéramos. La idea de nosotros los promotores es que la gente quiera venir a visitarnos”, enfatiza Ayup Silveti.

“A las que nos gusta cocinar es algo muy bonito. Claro, con sus altas y bajas. Necesitamos tomarnos de las manos unas a otras para que, dentro de esa habilidad y destreza que se tiene para hacer la comida, las mujeres empiecen a empoderarse y salir adelante”, concluye Elvira McCoy.

Encuentra los platillos de este grupo en la página de Facebook: [Cocineras Tradicionales de Viesca, Pueblo Mágico](#) donde está el directorio con la información de las cocineras y dónde ubicarlas.

