COMER Y VALORAR LA CULTURA DE LA MILPA HUASTECA EN CDMX

Escrito por: Mariana Castillo
14/06/2021

El restaurante Maíz de Cacao reúne sabores huastecos basados en memorias de sus creadores.

Pides un atole *yahuitl* y no solo te bebes algo exquisito, calientito, reconfortante y nutritivo, sino que pronuncias identidad, nombras su color: *yahuitl* es azul en náhuatl y este maíz es una de las variedades sembradas en la milpa huasteca que es parte del proyecto Maíz de Cacao, ubicado en la colonia Roma de la Ciudad de México. Además, si prestas atención, notarás lo fermentado: la bebida se deja reposar una noche pues así su sabor cambia. Conocimiento y gusto unidos en tu taza como un lujo cotidiano.

Los tantos maíces, las tantas milpas... ¿qué significa "comer bien" desde las distintas lógicas culturales? Mardonio Carballo, poeta y periodista nahua, lleva una década haciéndose esa y más preguntas alrededor de lo alimentario: se niega a decir que este espacio, que abrió en 2019, es un restaurante ya que lo define como un centro de investigación que comparte y genera inercias sociales. Su carta es un homenaje a la **cocina huasteca** y quienes la ejecutan y conservan, a las lenguas originarias y su universo significante, a la nostalgia y al deseo de que en el hoy y el mañana se valore la diversidad al plato a partir del campo.

Desde las tortillas nixtamalizadas, recién hechas, aguantadoras y de maíces nativos, pasando por diferentes tamales como los piques, de frijol de chivo, el *chichietl*, o de frijol aplastado, el *epatlach*; el de pulpa de pipián (calabaza) y camarón seco; o el Tlacolula, de costilla de cerdo con salsa de chile seco y un toque de comino; hasta llegar a las gorditas llamadas *mizi i kampan* o los "cachetes del gato" por su esponjosidad, que van rellenas de frijol martajado con hojas de aguacate.

Fotografía: Daniela Rodríguez

Está presente el náhuatl como discurso de resistencia para conservar esos ingredientes únicos, aunque no sean conocidos en las urbes o por nuevas generaciones. Se nombran para que continúen existiendo. “Para mí, la comida era el paso siguiente a la reivindicación de la lengua”, asegura.

En su fogón se reproducen esas comidas que se han ido perdiendo. “El coyol, ese coquito silvestre, era cuando éramos pequeños una suerte de postre. Al salir de la comunidad nuestro padre nos lo llevaba en bolsitas y siempre era emocionante recibirlos. Un día, una de mis tías me dijo: ‘*¿no quieres un taquito?* en su casa y éste era coyol molido mezclado con chile seco en una tortilla, una mezcla perfecta que ahora servimos. Mi hermana lo recreó, las cosas muy viejas me parecen importantes”, platica Mardonio. Este fruto de la palma, la *Acrocomia aculeata*, conocida como coyolin, coyul, cuyul, cocoyol,coyol baboso o coquito baboso, también se sirve en su menú en esquites o en salsa con huevo.

Él hace la analogía de que su carta es un telar de cintura que se va bordando con lo que la temporada da: si bien la base son maíces, chiles, frijoles, calabazas y cacao, el tejido lleva a veces flores como los colorines o pichocos; insectos como las hormigas chicatanas; cactáceas como los jacubes y más. Eso, aunado a la sazón que dan hierbas, condimentos y otras tantas especies comestibles silvestres poco conocidas en los entornos urbanos.

Fotografía: Daniela Rodríguez

UN VIAJE DE SABORES

Para Mardonio “comer bien” en huasteco es llevarse a la boca, el estómago y el corazón una **buena tortilla nixtamalizada**, beber un atole y un tamal de gran masa, disfrutar del queso fresco y no necesariamente ingerir carne -esa es para las fiestas- y la presencia de la semilla de cilantro, el comino, la pimienta y el clavo.

Buscan también la reivindicación de lo picante, sin modificarlo para los comensales que no lo aceptan. Comer es una categoría cultural. Entre sus técnicas están los ahumados, los fermentados y los recalentados.

“Nuestro trabajo tiene que ver con elementos de fermentación y conservación, justo el binomio entre conservar y fermentar, y para eso nos valemos de la sal y el fuego. La leche la hicimos queso, la comida debes recalentarla en la noche para que mañana pueda estar bien, la carne se salaba...”.

Otros ejemplos de esta búsqueda de conservar, recrear y refrescar la memoria que importa -y mucho- son el chile seco, que se hierve antes en hojas de palo mulato o chaca y luego se seca, lo que le da ese perfume tan especial; y el caguayote, una calabaza silvestre que se usaba en las bodas huastecas en dulce y que estaba perdiéndose, ahora lo han

vuelto a cultivar. Y es que las fiestas comunitarias también generan eso que se consume. Uno de sus platillos icónicos son las **albóndigas** de boda que son evocación, picor y mensaje.

Fotografía: Daniela Rodríguez

“Por más que me guste la comida universal, en mi vida adulta extrañaba lo de mi tierra”, confiesa y explica que, en la estructuración filosófica que pondera en su equipo y misión, está el no racismo, incluyendo el no racismo alimentario que él nota presente y constante en las narrativas. Se pagan mayores cantidades por un pan o por platillos que se asumen como “más finos”, e incluso por los industrializados, que por una tortilla. Se denosta lo que se piensa como humilde, pero que no lo es.

“Me parece que en los restaurantes de alta gama han intentado imitar la cocina europea y algunos esbozos de comida mexicana haciendo del saber colectivo un acto particular, apropiándoselo”, dice que en Maíz de Cacao se hace una cocina de autor colectivo, ya que más que solo ofrecer comida se cumple una espiral virtuosa, con una red que incluye al Rancho Anatolia, el Colectivo de Mujeres Campesinas que su hermana Marciana -a quien nombra Chá- coordina en El Maguey Maguaquite, municipio de Chicontepec, en la huasteca veracruzana.

Fotografía: Daniela Rodríguez

GRANOS Y RECETAS

Cincuenta por ciento de los insumos de Maíz de Cacao vienen de allá. Se trae el maíz desgranado, así como los adobos en pasta y el chocolate molido, tostado y sazonado –ese de los festejos de Día de Muertos en su terruño- para que solo se le agregue agua.

Al hablar con Chá, ella platica que son siete **mujeres** involucradas en el rancho, como su prima Hilda, que es la que más le asiste en cocina, y otras como Angelina de la Cruz, quienes tienen de 50 a un poco más de 60 años. Ellas son muy trabajadoras, disfrutan su oficio.

A Chá le encanta ir al campo porque desde niña lo aprendió de su madre y su padre, ayudaban ahí.

“Soy la tercera hija de los señores Bernardino y Anatolia y mi mamá me encomendaba la tarea de llevar a las señoras a trabajar”.

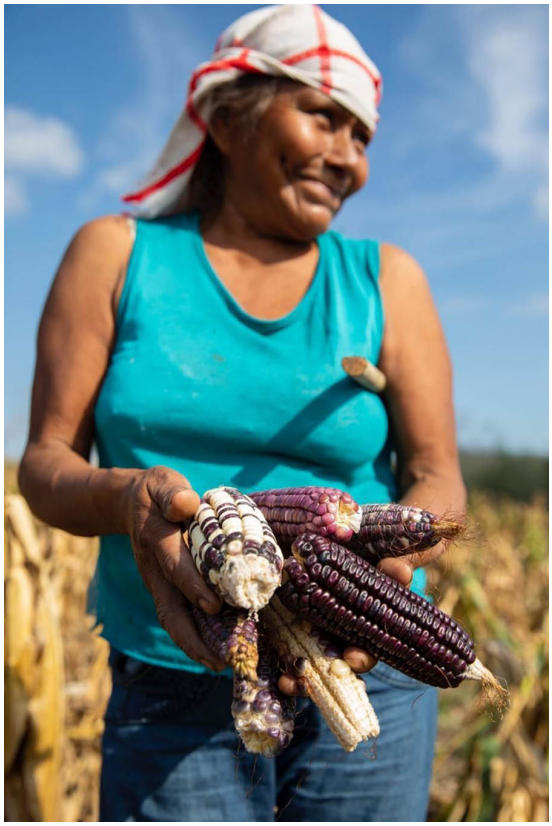
Cuenta que la parte más pesada de la labor es el barbecho y que ya iniciaron la siembra de maíz: su milpa es de 120 días, la escardan dos veces: cuando el mateado tiene 50 centímetros de altura y luego cuando llega a 1.20. Ya después ni la mueven porque ya vienen los jilotes, los elotes y luego se secan las hojas, se doblan y se vuelve a cosechar.

Fotografía: Maíz de Cacao

El 3 de mayo, el Día de la Santa Cruz, marca el inicio de la cosecha pues empiezan lluvias y un poco después de esa fecha los campesinos empiezan la siembra y lo hacen hasta el 13 de junio: tienen alrededor de unos 40 días para esta faena.

“Se hacen rituales en cada cosecha para darle gracias a nuestro Dios, a la tierra por la abundancia, por lo que nos dieron los abuelos como enseñanza”.

Chá narra que el maíz blanco no se “chiquea”, es más sencillo y prolífico, pero que el morado -o azul- a veces no se quiere dar muy bien: en cinco hectáreas tienen estas dos variedades y los frijoles antes mencionados –que se siembran a finales de junio-, así como yuca, jamaica, hierbabuena, naranjas, xonacate, una cebollita huasteca, entre otros cuidados bajo un esquema de policultivo, sin químicos, lo cual es un mayor reto físico y económico pero es un mensaje en contra de la homologación y la agroindustria.



Fotografía: Maíz de Cacao

Ella es una excelente cocinera pero no le está enseñando a nadie más porque no ha encontrado gente interesada en aprender. Usa leña de guásima, cedro, mango o espino blanco para poner su nixtamal y cura los comales originarios de La Ceiba con un poco de cal encima. De las primeras recetas que aprendió fueron las enchiladas y sabe que no cualquiera le da el punto de sazón a las albóndigas, eso lo logran quienes ya se han curtido en estos artes.

Chá, Mardonio y todo su equipo buscan que se goce en las mesas de Maíz de Cacao a costos accesibles y al ritmo de huapangos, son, cumbias y salsas, que se despierten los sentidos, la sensibilidad y el interés por entender que las cocinas son diversas como las milpas, que se puede valorar las deliciosas comidas campesinas, sabias nutricionalmente, de las milpas, de las tantas milpas y su aprovechamiento ancestral.

Elegir consumir en este tipo de lugares es un acto político y ambiental, pues se está apoyando la sostenibilidad de todo un sistema humano, filosófico y económico.

Visita este sitio en la calle Córdoba 148, Colonia Roma, en CDMX o en su IG: **@maizdecacao**.

Fotografía: Daniela Rodríguez

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