

COOPERATIVA SEMILLA DE DIOSSES, CONDIMENTOS, ESPECIAS Y RECADOS MAYAS

Escrito por: Wendy Pérez
08/12/2022

Esta cooperativa yucateca lleva sus semillas y condimentos por todo México y el mundo.



“Las semillas son vida y la vida es libertad” y eso ha significado para la yucateca María Elidé Castillo Tzab la materia que utiliza para crear 60 productos que ahora ofrece a través de la Cooperativa “Semilla de Dioses”.

Recado negro, rojo y al pastor, pimienta, salsa habanera, canela, pepita para papadzul, cacahuates y jarabe de tamarindo son algunos de los productos que ofrece Semilla de Dioses a sus clientes.

La historia comenzó con unas semillas de calabaza y otras de tomate que su madre María Ángela, originaria de Motul, entregó a Elidé como alas para que volara hacia la independencia económica.

“Mi hermana Elidé tenía dificultades para sostener a sus hijos y la forma de ayudarle fue enseñarle lo que ella sabía sobre semillas para convertirlas en condimentos. Las primeras fueron pepitas blancas para hacer *sikil pak*, una botana común aquí en Mérida. Cuando le preguntó sobre las semillas de tomate, mi madre dijo que era para que las sembrara, comiera y no gastara la ganancia. Por eso nos llamamos Semilla de Dioses, porque han sido vida para Elidé y ahora para toda la familia”, cuenta Delfina, hermana y ahora pieza fundamental en este Colectivo que arrancó su historia en 2006.

Poco a poco Doña María Ángela le fue mostrando a su hija los sabios procesos para transformar las semillas en los condimentos más utilizados en la cocina yucateca, como el achiote, un componente esencial para elaborar los tradicionales recados mayas.



Productos que ofrece Semilla de Dioses

“Cómo manejar el achiote para hacer los recados fue precisamente una de sus últimas enseñanzas antes de morir, momento que utilizó para pedirle a su hija que buscara su sazón pues la técnica ya la tenía. Recuerdo que ese día había cocinado porque dijo que iban a llegar todos sus hijos y así fue, nos preparó un potaje con recado rojo -mezcla de semillas de achiote y otros aromas-, el mismo que Elidé vende en Semilla de Dioses”.

Paulatinamente salieron a la venta otros recados hechos con múltiples semillas y especias que comenzó a vender de casa en casa por la ciudad de Mérida, siempre acompañada por sus cuatro hijos, pues nunca los dejó solos. Fueron y son motor para su vida y ahora participan al 100 en este proyecto.

Delfina -quien trabajó con CONABIO para la comercialización de productos primarios en un proyecto llamado Corredor Biológico Mesoamericano México-Panamá- se unió a la aventura de la venta en 2008 cuando oficialmente conformaron la Cooperativa.



Aprendiendo sobre las semillas

“Ya juntas comenzamos a contactar con productores y trabajar con ellos. Y así de esa manera vamos incorporando calidad y diversidad. Hemos interactuado con más de 100 familias de Yucatán, Campeche, **Veracruz**, Puebla, Quintana Roo y ahí vamos”, explica la hermana menor de Elidé. “Tenemos cinco líneas de condimentos, semillas, salsas, botanas y ahora dulces y concentrados, con un total de 60 productos.

“Cuidamos hacer comunidad, colectividad, y eso crece nuestra red. Hace años nos contactó CONABIO y nos dijo que le interesaba que nos incorporáramos con los productores aliados y de esa forma obtener su certificación. Yo desde 2018 estoy colaborando con ellos en el proyecto Agroalimentario en Yucatán y ahora somos parte del Consejo para certificar a los productores sin costo o nosotros lo absorbemos”.



Productores Semilla de Dioses

Para esta Cooperativa la pandemia regresó el foco al consumidor local, a cuestionarse ¿qué busca la gente yucateca para su cocina del día a día?, y como dice Delfina: “ha sido mucho trabajo duro, somos sólo cinco, todos familia, continuado este sueño que mi mamá vio para Elidé, por ello todos participamos, mis sobrinos también están con sus esposas y yo tengo otro sobrino que luego nos ayuda porque es nutriólogo y su esposa es economista, entonces nos vamos echando la mano”.

Sobre sugerencias de su cartera de productos, resalta los recados, ya que son muy queridos: “son perfectos para todo tipo de carnes, hay un recado para bistec, otro para pastor, pero la lista ha crecido y eso nos da un enorme gusto”,

concluye esta yucateca, gran embajadora de Semilla de Dioses.

Conoce sus presentaciones y pide sus productos en: <https://es-la.facebook.com/productosdeelaboracionartesanal/>



Recado rojo, especias, salsas y condimentos

En este caminar han coincidido con muchas y muchos que los han apoyado, y ambas hermanas reconocen a Alicia Gironella como clave para que otros cocineros voltearan, probaran, consumieran y promovieran sus condimentos, en especial los recados. “Ese vínculo nos llevó a Gloria López, del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana que nos incluyó en la cena de gala que la representación mexicana ofreció en Nairobi, Kenia, como parte de la celebración en la que la comida mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Ciencia (UNESCO), hace 12 años”.



Elidé Castillo Tzab y Delfina Castillo Tzab

Fotografías: Semilla de Dioses, Wendy Pérez