

DE FIESTA CON ALBÓNDIGAS DE MAÍZ

Escrito por: Margarita Delgado Nute
10/03/2021

Desde Michoacán, la cocinera tradicional María Inés Dimas nos comparte la receta de las albóndigas de fiesta y su importancia en la tradición de Santa Fe de La Laguna, Quiroga.



Phindékua es la palabra en purépecha para fiesta o tradición; y en la comunidad de Santa Fe de la Laguna las albóndigas de fiesta son parte de la identidad culinaria, como nos comparte la maestra cocinera María Inés Dimas.

Esta experta de 74 años cuenta que desde muy pequeña aprendió a cocinar gracias a su abuelita Susana Villa, quien fue la que la cuidó y le enseñó a hacer su primera comida: unos pescados asados con una ensalada purépecha a base de chile guajillo, repollo (col), cilantro y lima agria.

“Nací en la comunidad de Santa Fe de La Laguna y a la mujer purépecha se le enseña a cocinar desde que es una niña. Todas sabemos hacer el nixtamal porque es algo que ves desde pequeña”.

Fue su abuelita quien la instruyó en el arte de la nixtamalización y también su primer acercamiento con las albóndigas de fiesta, en las que el maíz tiene un importante papel.



Maestra cocinera tradicional María Inés Díaz

“Es un platillo para fiestas grandes, como bodas o bautizos. La tradición era que las madrinas lo prepararan, y en caso de que no supieran se le llamaba a alguien para que las asistiera. Yo vi a mi abuelita preparar las albóndigas porque también es común en el pueblo que la gente se acomida a cocinar”.

La señora María Inés destaca que los ingredientes que se utilizan para las albóndigas de fiesta provienen de la comunidad. Todo sale desde sus patios, milpas o parcelas.

“Aquí en la comunidad se cultiva el maíz. Se procura mantener el criollo de la región, porque se tiene la creencia de que si uno mete otra semilla la tierra no va a dar igual”.

También menciona que se cultivan varios colores; blanco, rojo, o azul, y que tienen maíz de temporal y marceño, agroecosistema, de origen prehispánico, alternativo para zonas húmedas.

Manos a la masa

“Para preparar la albóndiga se necesita carne de res, masa nixtamalizada de maíz blanco de preferencia, hierbabuena, cebolla, ajo, chile guajillo, arroz y sal. En un metate se va mezclando la carne con la masa”.

María Inés resalta que es importante que haya más masa que carne, por lo que por 1/2 kilo de carne debe haber 1 kilo de masa.

“Se deben integrar la masa y la carne, después se agrega el chile para ponerle algo de color. Luego se le añaden los demás ingredientes y se forman las bolitas”.

Para el caldo se necesita chile guajillo, agua, ajo y sal.

“Es básico que el caldo sea de puro chile guajillo, nada de jitomate, se desvenan los chiles y se dejan remojar antes de molerlos con el ajo”.



Ella dice que de preferencia las albóndigas de fiesta se deben hacer en una olla de barro, pero también se puede usar una cacerola.

Además de las albóndigas, la señora María Inés disfruta cocinar tamales, gorditas, **corundas**, atoles de diferentes maíces y el ponteduro que es maíz tostado garapiñado y se come principalmente en Navidad.

A pesar de ser una receta histórica, comenta que cada vez hay menos personas que la preparan, de ahí parte su labor como miembro del grupo de **Cocineras Tradicionales de Michoacán**, en el que se dedica a preservar aquellos sabores que no deben de olvidarse.



“Espero que se conozca nuestra forma de cocinar, los platillos, que la gente coma sano y lo nacional porque México tiene muy buenos agricultores, y que aprenda lo que hay detrás de cada receta, su historia y por qué se preparaba”, concluye.

Para probar las recetas de la cocina tradicional de la señora María Inés se debe reservar al 443 401 5072 o al 443 242 0288, o bien contactarla a través de Facebook **Hostal Echeri**.

Te invitamos a ver este video para conocer la receta paso a paso:

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=OI5iBv4oN0k>