DESDE LA COCINA CREAN LAZOS POR EL MAÍZ DE CHIAPAS

Escrito por: Wendy Pérez
12/03/2021

En el restaurante Tierra y Cielo, los chefs Marta Zepeda y Kievf Rueda se han caracterizado por apostar por los productores y transformadores de maíz chiapaneco.

Los cocineros Marta Zepeda y Kievf Rueda han puesto especial dedicación a la trazabilidad de lo que consumen en sus proyectos gastronómicos. Un gran ejemplo diario sucede en su restaurante Tierra y Cielo, abierto en 2007 en San Cristóbal de las Casas, donde el 98 por ciento de sus insumos son totalmente chiapanecos, en especial el maíz que utilizan, producido en Los Altos de Chiapas.

“Para nosotros es básica esta filosofía, nuestros ingredientes como nuestro equipo son prioritariamente de Chiapas.

“Arrancamos comprando tortillas y tostadas a la Cooperativa Mujeres y Maíz Criollo, de Teopisca y Amatenango del Valle y, poco a poco, comenzamos a nixtamalizar, ¡hoy lo hacemos diariamente! en el restaurante con maíces que nos acerca Alex Lurhman, de Tortilleria Bats'i Waj”, explica Marta Zepeda, quien profundizó en esta técnica prehispánica gracias a cocineras que laboran con ella.

Fotografía: Tierra y Cielo

LO QUE BIEN SE APRENDE

Un canasto repleto de coloridas tostadas que elaboran Salomé Gómez y su hija Lourdes es lo primero que llega a las mesas cuando los comensales visitan el restaurante Tierra y Cielo.

“Son más de 10 años de trabajo en conjunto con Salomé. Por ella tenemos tostadas de maíz blanco con chipilín, betabel y frijol. Es nuestra bienvenida, las acompañamos con chile simojovel, un chutney de temporada que va cambiando pero siempre tiene jitomate asado como base, y trozos de quesos. Igualmente hacen las chalupas que usamos en nuestra taquería Achiote y en eventos privados”, cuenta sobre estas mujeres que comúnmente acompañan a Marta a ferias, exposiciones y foros como promotoras de su estado y la gran tradición tostadera de Teopisca.

Visitar en youtubehttps://www.youtube.com/watch?v=RaLa2OaN1d8

Dentro de las preparaciones que caracterizan el menú de este comedor coleta hay un apartado de antojos al comal para los que emplean variedades criollas de maíz que les provee **Bats’i Waj**. Se trata de maíz amarillo tuxpeño de Venustiano Carranza, maíz blanco comiteco y azul de la zona de Los Altos.

Los resultados son quesadillas al comal con quesillo y guisados de chipilín u hongos; los chinculguajes o gorditas de tres maíces rellenos de frijol tierno de vaina o botil, y los tamales de chipilín con dos maíces o el de chocolate con atole agrio de maíz azul, por mencionar algunos.

Igualmente hay bebidas a partir de maíces como el tascalate, el **pozol de cacao**, el pinole, el atole agrio y el tradicional **pox**.

“Comencé a nixtamalizar con Mari Gómez y Amalia, cocineras del restaurante, después busqué profesionalizarme acercándome a Fundacion Tortilla y arranqué con pruebas.

“Poco a poco hemos entendido los matices de sabor de los diversos maíces, las horas necesarias para su cocción, el tipo de molido y la receta ideal para cada uno. Fue mucho a prueba y error”, dice la chef, quien tiene en su carta una serie de tacos infaltables, entre ellos el de costilla de res con hierbabuena o el de longaniza, chorizo y cecina regionales.

Fotografía: Tierra y Cielo

COLECTIVIDAD ALIMENTICIA

Fundadores hace ocho años junto al investigador Francisco Mayorga (recientemente fallecido) del Conservatorio Chiapas de la Cultura Gastronómica, Marta y Kievf han sido claves para la socialización de la cocina chiapaneca y la promotoría de los insumos surgidos en este estado, haciendo mancuernas con iniciativas como el programa de Talentos por la Reserva de El Triunfo y con La Reserva de la Biosfera de La Encrucijada en favor de la pesca con anzuelo.

Igualmente trabajan codo a coco con productores de miel de Pantelhó; de quesos de Ocosingo y de Coita; con productores de quelites y verduras de la Reserva de Huitepec; con Don Elías, destilador de comiteco y pox a través de su marca Poxna, y con Mayari Castellano, del Museo del Cacao.

“Yo creo que el problema es que se dejó el campo, y ahora con la facilidad de encontrar cualquier producto se olvidó visibilizar estas historias. En el caso específico del maíz considero que en las comunidades faltan molinos, el tenerlos activos ayudaría a que sigan comprando el grano y lo nixtamalicen”.

Atentos a esta necesidad, esta pareja de cocineros planea abrir al público un molino en San Cristóbal que reactive esta práctica e incite el consumo de los maíces nativos y, por ende, el de las tortillas recién hechas.

Dar clases sobre la milenaria técnica de **nixtamalización** será otra de las actividades que arrancarán a la par, pues consideran una obligación presumir los maíces locales y hacer alianzas con productores de diferentes razas de maíz.

“Nuestro molino en el restaurante es la inspiración para poder alcanzar pronto estos planes y abrir la posibilidad a otros, volver a que los tamales se hagan con maíz criollo y que la masa la nixtamalicen las mismas cocineras y cocineros, es decir, generar comunidad alrededor del maíz”, concluye Zepeda, integrante también de la iniciativa Marca Chiapas que reúne a más de 300 empresas certificadas asentadas en Chiapas.

Visita el restaurante Tierra y Cielo en Benito Juárez #1, Zona Centro, San Cristóbal de las Casas, Chiapas y síguelos en redes sociales, búscalos en Facebook como **Tierra y Cielo Restaurante** o en Instagram como **@tierraycielorestaurante**.

Fotografía: Tierra y Cielo

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