

EL MAÍZ CRIOLLO DE CHIAPAS, BASE DE LA TORTILLERÍA BATS'I WAJ

Escrito por: Gala Jaeger
26/09/2020

Esta tortillería muestra a los consumidores de San Cristóbal de las Casas el tesoro que resguarda el campo chiapaneco.



El destino llevó a Alex Lurhman, un periodista de California, a Chiapas. Trabajando en organizaciones pro derechos humanos fue como empezó a viajar a campos y comunidades. En ese ir y venir es donde nace la inspiración para el proyecto de la tortillería *Bats'i Waj*, que se traduce como “verdadera tortilla” en tzeltal.

“Recuerdo muy bien una ocasión sucedida hace cuatro años, mientras trabajábamos en un proyecto sobre la observancia de derechos humanos en la zona selva. Pasó un anciano cargando un costal enorme de maíz y me preguntó si podía dejar su costal ahí tirado un rato mientras descansaba, le dije que sí. Me puse a hablar con él sobre qué tipo de maíz tenía, de dónde venía la semilla y qué precio pedía por el costal. Era una cantidad muy pequeña por una semilla que había estado manejada durante generaciones dentro de su familia”, narra Alex.

Fue a partir de ahí que no pudo quitar de su cabeza la idea de poner una tortillería y pagar un precio justo por esos maíces que se siembran en las montañas de Chiapas, y aportar a la mejora de vida de productores y consumidores.



Fotografía: Bats'i Waj

UNA MISIÓN NO TRANSITORIA

Entre los pocos recursos que tenían las comunidades que visitaba por su labor humanitaria, Alex descubrió que el maíz era el recurso más importante y del que poseían más conocimiento, fue así que comprendió la necesidad de desarrollar

Bats'i Waj, con el apoyo de su socia, la chef Laura Altamirano y desde ahí promover la puesta en valor del maíz chiapaneco.

“Es muy importante para nosotros estar presentes en las comunidades, en las parcelas, estar comprando directamente de donde se produce sin recurrir a intermediarios.

“Creo que nos apoya en muchísimos niveles tener este contacto directo para poder saber que el maíz realmente es libre de químicos. Pero también es para tener ese trato personal, que no sea simplemente una transacción. Se sienten acompañados, sienten que es algo real que va a dar frutos y no transitorio”, comenta.

La tortillería finalmente se estableció en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, y únicamente emplea maíz criollo de Chiapas. Dice que encontrarlo no es muy difícil, ya que los productores con los que colabora siguen trabajando de forma tradicional, desde las semillas hasta las técnicas de cultivo.

“Maíz amarillo y negro son las dos variedades que usamos principalmente. El amarillo lo traemos de una comunidad muy productiva llamada Venustiano Carranza donde se ha sembrado históricamente. El blanco es una variedad que se llama tuxpeño, tiene características provenientes del Nal-tel que es una variedad autóctona de Chiapas. Por otra parte, trabajamos con campesinos de la zona de Los Altos, donde siguen sembrando maíz negro de la raza olotón”, comparte.



Fotografía: Bats'i Waj

PROYECTO EN CRECIMIENTO

La demanda por una buena tortilla ha crecido en los últimos años, actualmente producen más de tres mil tortillas al día. Este crecimiento los ha llevado a mejorar sus procesos de elaboración para satisfacer la demanda y mantener una buena calidad.

Al inicio las tortillas estaban hechas a mano, aunque el molino siempre fue con motor. Hoy en día se apoyan con máquinas, pero siempre nixtamalizadas y al comal.



Fotografía: Bats'i Waj

Otros de los maíces que utilizan son el comiteco, este viene de la Meseta y Ciénaga de Comitán; el olotillo, que llega de la región Alto Grijalva, y el tepecintle que se cultiva en zonas de ladera y de vega de río en Oaxaca y Chiapas.

“Nixtamalizamos todo y la gente reconoce eso, es un diferenciador”, añade este emprendedor sobre lo hecho en esta tortillería que abre de lunes a sábado de ocho de la mañana a cinco de la tarde. Y no venden sólo tortillas, hay tostadas, totopos, tascalate (bebida a base de maíz, cacao, achiote y azúcar), champurrado (bebida a base de masa de maíz machacado, chocolate amargo y agua con canela), salsas y frijoles.

“Se ha perdido la cadena que existe entre el productor de maíz en Chiapas y el consumidor de tortilla. Eso es lo que estamos intentando cambiar, que exista un vínculo. Es extraño ver una tortillería de nixtamal en el estado, por ejemplo, en San Cristóbal somos una de las pocas que realmente lo utiliza”.

Además, el trasfondo de los productores de cada maíz hay que conocerlo, agrega Alex. Por ejemplo, comunidades como las ubicadas en los Altos de Chiapas, lugares de donde viene el maíz que utilizamos, son predominantemente indígenas. La agricultura es su mayor sustento económico. Cuenta con dos grupos étnicos muy importantes: el tzotzil y el tzeltal, que forman parte de la cultura maya.



Fotografía: Bats'i Waj