GUETA, EXPERIENCIAS A TRAVÉS DEL NICUATOLE Y LA COCINA OAXAQUEÑA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
07/09/2021

Susana Morales comparte la historia de este proyecto en San Agustín Yatareni, Oaxaca, que brinda recetas de maíz y otros platillos de la gastronomía regional.

En zapoteco *gueta* significa tortilla, y fue con esta palabra que decidieron nombrar al proyecto familiar que fraguaron Quetzalli Uriarte y su mamá Susana Morales, en el municipio de San Agustín Yatareni, Oaxaca.

La iniciativa nació de Quetzalli, estudiante de gastronomía y amante de la comida de su estado.

“Mi hija me dijo: ¿hagamos algo para compartir nuestra gastronomía y mostrar su importancia, sobre todo en estos tiempos en los que uno se está acostumbrando a la comida rápida?”, cuenta Susana, una de las cocineras y maestras de Gueta.

Fotografía: Gueta

En Gueta se cocina con maíces criollos de San Agustín Yatareni, y con los que produce la familia de Susana y Quetzalli dedicada a la agricultura y al mundo del mezcal. Gracias a esta cercanía con el grano empezaron a trabajar preparaciones de la región como las **tlayudas** y el nicuatole, un postre de textura gelatinosa que se realiza a base de maíz.

Es muy popular la receta, incluso se hacen dos Ferias del Nicuatole en los meses de julio y agosto.

“Se prepara cuajando el atole. No se sabe mucho del origen de este postre, más que era precolombino y se endulzaba con miel de agave. Fue evolucionando con la conquista y se le agregaron especias como la canela y el azúcar. De hecho, hay personas que lo hacen de varios sabores aprovechando las frutas de temporada”.

Susana dice que en los talleres les gusta trabajar con múltiples colores de maíz para los **nicuatoles**, utilizando el rojo, amarillo, azul o negro.

Fotografía: Gueta

Otro de los cursos que dan es el de moles, donde cada tía es experta en la preparación de uno. En el caso de Susana se especializa en el chichilo, un mole ceremonial realizado comúnmente cuando hay algún sepelio. En esta experiencia el

maíz sigue presente pues añaden una clase de elaboración de **tortillas con masa nixtamalizada**, recordando que el mole siempre debe ir acompañado con unas recién hechas.

Nos da mucho gusto mostrar toda la variedad de platillos que hay, en especial los que están un poco guardados porque son muy de nosotros, muy de los pueblos. Nos alegra que los que vienen luego tienen el deseo de replicar lo aprendido, entonces entre todos ayudamos a rescatar y dar a conocer esas recetas y se crea una comunidad", concluye.

Fotografía: Gueta

Gueta se adapta a cada persona según sus intereses y habilidades; contáctalas para conocer su trabajo y participar en sus experiencias en su IG **@guetaoaxaca** y FB: **Gueta**.

Fue así como iniciaron hace dos años, primero con parientes de comensales, después con conocidos y, poco a poco, los fueron contactando de otras partes para poder acceder a los servicios que ofrecen: experiencias gastronómicas, talleres de cocina tradicional, mixología con mezcal de la casa y tours.

Las cocineras que se encargan de realizar estas actividades son Susana, Quetzalli y sus tías: Julia, Naya, Victoria, Juana y Tomasa, mujeres portadoras de las recetas que han sido transmitidas de generación en generación en su pueblo.

Fotografía: Gueta

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