

HORNOS DE ADOBE Y PANADERÍA DE MAÍZ EN TAMAULIPAS

Escrito por: Wendy Pérez
03/06/2021

El cocinero e investigador Cuitláhuac Agustín Córdova trabaja en la recuperación de este instrumento panadero esencial para la preparación de platillos de maíz de la cocina tamaulipeca.



Pemoles, chichimbres, duritos de sal y gorditas son panes con maíz que siguen llegando a las mesas tamaulipecas. Preparaciones que tienen sabores y consistencias especiales si salen de los hornos de adobe característicos de esta zona norestense, y que el victorenses Cuitláhuac Agustín Córdova se ha enfocado en rescatar.

“Los hornos son parte de la tradición de panadería rural en Tamaulipas, e investigando nos dimos cuenta que desde hace 30 años se han abandonado estas construcciones que vestían los patios de las casas, principalmente en el centro, el altiplano y la región huasteca del estado”, explica el chef e investigador conocido como “Piquino”.

El no perder la tradición de convivir alrededor de estos hornos y dejar en el olvido los oficios de panadero y el de maestro adobero o ladrillero, resultaron determinantes para que Córdova arrancara hace más de dos años un programa de construcción de hornos panaderos de adobe.

“Es una iniciativa ciudadana e independiente. Construimos cada uno a base de apoyos o donaciones particulares que van destinadas a familias que identificamos comprometidas con esta tradición, que conocen del oficio y las recetas, que tienen la voluntad de transmitir a las nuevas generaciones tan valioso saber, y que la instalación represente un ingreso para la economía de casa”, describe Piquino sobre las edificaciones que funcionan con tres elementos que dan identidad a Tamaulipas: tierra, fuego y madera de mezquite.



Fotografía: Piquino

“No podemos perder los oficios ni quitarle a los más jóvenes la experiencia de probar la **panadería** que surge de estos hornos, como los pemoles que son galletas tipo polvorón (en forma de aro) elaboradas con **harina de maíz tradicional**, manteca a veces vegetal o de puerco, un toque de piloncillo y otro de vainilla; una receta muy huasteca. Y qué decir de los duritos de sal con masa de nixtamal y manteca de puerco, gran ejemplo panadero”.

Otro de los mencionados es el chichimbré, especie de moreliana o marranito a base de masa de nixtamal, jarabe de piloncillo y en algunos lugares enriquecido con anís y canela. Sobre este pan, el investigador me cuenta que llegó gracias a un grupo de ingleses que en un momento de auge petrolero trajeron el *“ginger bread”*, que se *“huastequizó”* al quitarle el jengibre y ponerle piloncillo.

“Si hablamos de gorditas de horno, éstas son muy famosas por todo el estado, llevan masa de nixtamal, queso fresco, a veces jocoque, y piloncillo.

“Recetas que no debemos permitir desconozcan los más pequeños, por ello también hemos construido un horno en una primaria rural ubicada en la comunidad Revolución Verde en el municipio de Güémez, con la idea de involucrar a maestros, padres de familia y a los pequeños, fomentando el trabajo en equipo y, ¿por qué no? detectar talentos”, cuenta Piquino, quien planea impartir talleres y fundar una “Incubadora de Aprendizajes Significados de Raíces Norestenses”.



Fotografía: Piquino

A esta iniciativa y a otras que está trabajando, como una enfocada al cultivo del chile piquín, se han sumado historiadores, empresarios, cocineras, cocineros y cronistas de Tamaulipas que confluyen en los encuentros gastronómicos y culturales que organizan cada vez que se inaugura un horno. Oportunidad que también sirve para hacer honores a ciertas preparaciones casi olvidadas, como el plato de boda de rancho compuesto de varios guisos regionales, entre ellos el asado de puerco, el picadillo de rancho y los fideos secos.

“No podemos seguir pensando en Tamaulipas que hay cocinas regionales mejores que la nuestra. Todas en México son ricas, sólo que desconocemos bastante, por ejemplo, aquí tenemos cinco zonas: la frontera, el centro, la costa, el altiplano y la **huasteca**, que marcan nuestras recetas, los productos y los hábitos alimenticios que ejercemos.

“Este estado es mucho más que la carne a la tampiqueña”, resalta el cocinero de 43 años que planea abrir en un futuro el Parador Don Piquino, lugar a pie de carretera que tendrá un horno rústico, pozo para barbacoa, cazo para chicharrones y una palada donde los comensales podrán disfrutar de guisos regionales.

Para apoyar el proyecto comunitario de los hornos panaderos de adobes, hechos tradicionalmente con tierra, paja, excremento de burro o caballo y secados al sol, busca sus redes en IG: [piquinotamps](#).



Fotografía: Piquino