LA COCINA CHIAPANECA DE KOKONO' Y SU RELACIÓN CON EL MAÍZ

Escrito por: Gala Jaeger
11/09/2020

Uno de los ingredientes protagonistas de Kokono', restaurante de la chef Claudia Ruiz, en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, es el maíz, y aquí te compartiremos qué platillos prepara con él.

Para la chef Claudia Ruiz el maíz tiene un papel principal no sólo en su cocina, sino en su vida. Su restaurante Kokono', ubicado en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, es reflejo de esa unión. Viene desde su infancia, su familia y sus raíces tsotsiles.

"Hace tiempo una persona me preguntó: '¿no se aburren de comer maíz?, ¡En todas sus comidas lo usan!'. Les dije que 'no' porque lo comemos de diferente manera. Es un alimento tan rico que ves a diario y lo tienes constantemente contigo. El maíz en lugar de hacerse parte nuestro, nos hacemos parte de él", reflexiona la chef nacida en San Juan Chamula.

Su cercanía con el maíz empezó justo en su comunidad de origen tsotsil, donde creció sembrando y cosechando con su familia maíz, principalmente amarillo y blanco.

"Mi mamá, Verónica Sántiz, ha sido la persona que mantiene la tradición de sembrar y cosechar cada año. Para ella es fundamental. No come una tortilla de máquina, no come cosas hechas industrialmente", resalta, y es gracias a la inspiración de su madre que trata de llevar a cabo la misma filosofía dentro de su restaurante con casi cuatro años de existencia.

"En Kokono' no compramos tortillas de máquina o de Maseca. Todo lo que lleve masa o tortilla en el restaurante es elaborado con **maíz nixtamalizado**".

Fotografía: Kokono'

RECETAS A PARTIR DEL MAÍZ Y LA INFANCIA

Para esta cocinera quien se encuentra presente en la cocina desde los ochos años y es egresada de la carrera de gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, en Tuxtla, lo principal en su restaurante es trabajar con un maíz "limpio" y libre de químicos.

"Yo me apoyo en mi familia que cosecha el maíz y con personas referentes para Slow Food, porque sabemos, lo hemos visto y nos consta que ellos sí respetan el no agregar químicos a la milpa", comenta Claudia, parte de esta organización internacional sin fines de lucro que se dedica a proteger a la comunidad de productores, su cultura, su medio ambiente y el conocimiento de la cocina tradicional en diversas partes del mundo.

"A nosotros nos gusta jugar con los colores del maíz, por ejemplo, mi mamá cosecha más maíz amarillo. Doña Reyna, que es de *Slow Food* cosecha blanco, y en ocasiones nos encontramos negro o **azul** con los campesinos tseltales, y combinamos estos colores y hacemos una presentación distinta".

En el menú de Kokono' cada platillo cuenta una historia y posee un significado especial, empezando por su receta favorita: el Vok-Ich. "Es como el chileatole a base de masa con epazote. En mi familia siempre fue el platillo de sobrevivencia en las épocas de sequía, pues teníamos maíz todo el año. Constantemente se hacían tortillas, de ahí preparábamos el Vok-Ich. Por lo general se combina con algún grano o verdura, pero cuando no teníamos se comía solamente con chile (de árbol) tatemado, con eso era suficiente.

"En realidad la preparación es super sencilla, pero tiene mucha importancia en la cocina indígena", explica la cocinera que busca dar énfasis en las recetas de los pueblos originarios chiapanecos.

Fotografía: Kokono'

En Kokono' (epazote en tsotsil) no se escatima a la hora de utilizar el maíz, pues para Claudia esto es muy importante. "Es marcadísima la cantidad de maíz que se usa en el restaurante. Con el elote, por ejemplo, elaboramos la tortilla de maíz tierna, el **atole** que llamamos nuevo, el elote asado o hervido, que recién cortas y sientes el dulzor".

Tamales, como el de frijol u hoja santa (localmente cococida como mumo), sabores tradicionales de los pueblos, que no tienen absolutamente nada de grasa y se acompañan con una salsa tatemada de chile de árbol, se suman a las opciones. También tienen dobladitas de frijol, tostadas como la de hongos cocinados en salsa de mole, sopa de chipilín con bolitas de masa y gorditas de camarón seco con nopales.

Hablando de bebidas tradicionales el protagonismo recae en el pozol blanco a base de maíz y agua, y el pozol de cacao, al que se le añade este producto milenario.

"El pozol blanco, dirían mis practicantes, hasta echado a perder sabe bien", enfatiza esta chiapaneca de 33 años.

A éste se le suman el atole o pozol agrio, **pinole** endulzado con piloncillo y tascalate preparado a base de maíz, cacao, achiote, azúcar y canela, bebidas que pueden reemplazar una comida y están repletas de nutrientes.

Lamentablemente la pandemia por Covid-19 causó que el menú y horario se encuentren reducidos, pero el servicio y

sabor de los platillos a base de maíz siguen intactos en Kokono'.

Fotografía: Kokono'

Visita el RESTAURANTE KOKONO'

Diego de Mazariegos 97, Barrio de la Merced, San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México. De jueves a domingo, de 13:00 horas a 20:00 horas.

Búscalo en sus redes: **www.kokono.mx**; FB: **Restaurante Kokono** e IG: **kokono.restaurante**

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