LA COCINA DEL MAÍZ EN DURANGO

Escrito por: Alejandro Dungla
14/05/2021

Por su localización entre rutas comerciales del norte y sur, la gastronomía duranguense se distingue por el uso de técnicas de conservación de maíz y otros ingredientes.

Enclavado en la región noroeste de México, Durango es un estado de gran extensión territorial que, por su ubicación geográfica, es considerado una "puerta" hacia esta zona de la república.

El carácter de su cocina podría definirse por su accidentado terreno, clima extremo y relativo aislamiento de otros centros urbanos, así como por las tradiciones de sus pueblos originarios y su relación con el maíz, explica Jimmie Vargas, vicepresidente del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Capítulo Durango.

Los pueblos originarios, entre los que destacan los tepehuanos, mexicaneros, coras, rarámuris y huicholes, han hecho del maíz criollo, de color amarillo y azul principalmente, uno de los cultivos esenciales para subsistir.

Fotografía: Jimmie Vargas

"El grupo cora, por ejemplo, elabora **tamales** que son muy importantes en el trote y en todos esos desplazamientos que practican, así como en los cambios de mayordomía.

"En 'El Bendito', ceremonia de purificación de los hogares, utilizan el maíz en todas sus etapas. Se usa en vara cuando se corta la planta y con ésta se adornan sillas especiales donde se sientan los mayordomos", detalla el investigador de la gastronomía de Durango.

Agrega que, en la zona norte, de presencia rarámuri, se acostumbran las **tortillas** y los tamales, además de que con el maíz también se elabora *tesgüino* que es una fermentación que se hace con el grano germinado de maíz que se tritura, se mezcla con agua y se fermenta", detalla.

SABIDURÍA MAICERA

Jimmie Vargas describe al territorio como una puerta hacia lo desconocido. Históricamente Zacatecas ocupó primero este lugar, pero luego Durango se volvió la parte misteriosa y por descubrir.

El paso del Camino Real de Tierra Adentro -una histórica ruta comercial del Virreinato que conectaba a la Ciudad de México con Santa Fe, Nuevo México, Estados Unidos- permitió que la capital duranguense se comunicara con las regiones vecinas y compartiera tradiciones culinarias, en especial aquellos tratamientos para que los alimentos pudieran conservarse y ser incorruptibles por un largo periodo de tiempo.

"Tenemos cuatro geografías características: La Sierra, Los Valles, El Semidesierto y La Quebrada. En cada una cambian radicalmente la flora y la fauna y, por supuesto, los alimentos que se consumen.

"La cocina duranguense es de subsistencia. Los viajes dentro de la región siempre han sido de mucha importancia porque eran una forma de vivir. Mucha gente era jornalero, personas que salían de sus espacios domésticos y que necesitaban que los alimentos soportaran las inclemencias del tiempo cuando los transportaban. Por ello, nuestra gastronomía busca aprovechar las mermas al máximo y todo aquello que sobra se reutilice para que no quede nada de desperdicio", señala.

Fotografía: Jimmie Vargas

Uno de los ejemplos más representativos del uso de técnicas de conservación aplicadas al maíz, son los chuales, choales o chacales, como se les conoce.

"Para esta preparación se cuecen los granos de **elote** para posteriormente deshidratarse al Sol. De esta manera se pueden guardar y conservar, método que ayuda a que posteriormente se cocinen rehidratándolos con agua y condimentándolos con tomates, comino y cebolla".

El maíz crudo, que es el maíz seco y molido sin haber sido sometido al proceso de nixtamalización, se adiciona a estas técnicas que alargan el uso de los granos.

"Al maíz crudo se le puede incorporar huevos, naranja y harina para hacer los coricos, una especie de galleta", apunta el especialista.

Fotografía: Jimmie Vargas

Otra de las especialidades de la región son los ponteduros, un dulce que se elabora con **maíz azul** tatemado mezclado con piloncillo.

Actualmente el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, Capítulo Durango, cuenta con diversos proyectos de difusión hechos en coordinación con instituciones públicas, museos y universidades locales.

Igualmente se está trabajando en colaboración con el restaurante Antigua Usanza, en la capital para vender exclusivamente cocina duranguense, así como en la elaboración de un libro de recetas tradicionales de la mano de cocineras de la región llamado "La Memoria Culinaria de Durango" que pronto saldrá.

"Afortunadamente empecé como docente en la Universidad Autónoma de Durango y he podido acercar los proyectos a los estudiantes para que tengan esta reflexión de lo importante de la cocina local como parte de su profesionalización como futuros gastrónomos", concluye.

Puedes conocer todo el trabajo del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana Capítulo Durango a través de su **plataforma de Facebook**.

Fotografía: Jimmie Vargas

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