

## LOS SECRETOS DEL MAÍZ EN NUEVO LEÓN

Escrito por: Wendy Pérez  
04/05/2022

A través de una investigación de 10 años, la antropóloga Yesenia Peña plasma la relación de la geografía y los productos, como el maíz, para los neoleoneses y comparte algunas recetas.



Uno de los mitos que cuestionó el trabajo hecho por la antropóloga Yesenia Peña, en el libro “Cocina Tradicional Neoleonesa. Cocina Indígena y Popular”, se relaciona con la creencia de que en el norte de México no había milpa.

La actual Coordinadora del Proyecto Nacional de Cocinas en México, en el Instituto Nacional de Antropología e Historia, comenta que sí existía, pero no bajo la lógica Mesoamericana.

“Analizando varios códices se sabe de grupos humanos que andaban por estos territorios llevando animales, cazando, pescando, sembrando e intercambiando semillas, entre ellas de maíz.

“Datos que se refuerzan con recientes vestigios sobre maíz encontrados en Sonora, que datan de hace 3 mil años. Fueron hechos por la arqueóloga Araceli Rivera Estrada en El Morro, Aramberri, Galeana, quien localizó hojas de maíz y aproximadamente un millar de olotes y fragmentos de estos, que se cocían para consumo.

“No podríamos llamarla milpa como la entendemos en el centro de México, pero sí había sementillas cíclicas en las que se piensa se sembraba algo y a la vuelta del año regresaban y se recuperaba el recurso”, añade la investigadora que invirtió 10 años en estudios etnográficos de 33 municipios de Nuevo León para la realización de esta publicación.



Fotografía: Yesenia Peña

El papel de las tribus nómadas - entre ellas las guachichiles y alazanas- que empezaron a relacionarse con grupos nómadas de las planicies y otros grupos sedentarios como otomíes, nahuas y huastecos, ejercieron un papel fundamental en el surgimiento del conocimiento y uso no sólo del maíz, también del frijol, chile, calabaza y piñón.

“En el municipio de General Zaragoza hay una cerámica burda donde se cree almacenaban alimentos, en especial maíces.

“Incluso Fray Bernardino de Sahagún describió que los grupos de la región mayormente vivían en cuevas y peñascos, o bien, hacían casas de palma o paja, donde observaba existían sementillas de maíz que trataban de negociar con nahuas y otomíes. Intercambios y procesos cíclicos que dieron vida a muchos aportes alimenticios que resultaron en la grandeza de la cocina norestense”, dice Yesenia, a la vez que recalca el papel de otro grupo indígena, el tlaxcalteca, clave para asentar este cultivo y la preparación de productos como el **pan de maíz añadiéndole pulque**.

Hablando de recetas, sobreviven muchas a base de maíz, en especial los tamales, a veces enriquecidos con animales de campo como tlacuaches y armadillos; o los chicales -maíz puesto a secar que luego se martaja y humedece-, y las gorditas, otras básicas de la dieta cotidiana.



Fotografía: Yesenia Peña

“Más adelante en la época de los fortines se conoce un tipo de panecito pequeño llamado bizcochitos, que eran bolitas o galletas de maíz que los abuelitos decían se chopeaban en café, leche o té porque te podías quebrar los dientes. Usaban tecnología muy primaria, era el maíz con agua y se freía en aceite o en grasa de manteca; podían durar hasta 5 años sin que se enlamaran”.

De gran importancia se suman las enchiladas por la presencia tlaxcalteca ya citada. Hay muchas, pero las rojas, tintadas con chile colorado son las más populares, así como los tacos dorados y crujientes con su guisito de papa con picadillo y repollo.

“Otro universo riquísimo son los **atoles**. Mencionaré el de masa; el de migas de maíz, el de pinole o el maíz tostado.

“Uno muy interesante se llama machigua (machihua, michihua). Cuando estás haciendo la masa de maíz, moliéndola para echar tu tortilla, te remojas los dedos en agua para que se te quite lo que traes pegado y seguir en la actividad. A esa agüita que se queda con las moronitas de masa le echas azúcar y canela, y de ahí surge este atole”, describe la autora sobre varias de las preparaciones de las 250 seleccionadas para esta obra, de un total de 560 recetas que logró recabar.

“Lo principal en nuestras culturas alimentarias es darle lugar a las personas, **cocineras o cocineros**, quienes generan la tradición, son el motor de la innovando culinaria y gracias a sus gustos, su fisiología de los sentidos que va de la mano con el territorio, sus formas de organización y de pensar el mundo, nos muestran las maneras norteñas de expresar sus riquezas naturales, entre ellas el maíz”, resalta Peña.



Fotografía: Yesenia Peña

Visibilizar la profunda relación que existe entre la cocina de Nuevo León y los alimentos es básico, y derriba otro mito: que en el norte y el noreste la cocina es sencilla, austera o simple.

“Esta idea es totalmente injusta, ya que existía una tradición culinaria propia de Aridoamérica que comparte con pueblos de Estados Unidos; con una población multicultural que se queda del lado de Coahuila, como los kikapúes, que trajeron el ‘homie’, un mortero alto con un pilón que se utilizaba para quebrar el maíz húmedo y poder hacer pan de maíz”.

Este crisol se fue alimentando de fogones altos, bajos, estufas menonitas, asadores en el patio -la extensión de la cocina para el neoleonés-. “Una cultura hecha a base de trabajo, adaptada a su entorno, que ha sabido incorporar las estrategias industriales y las maneras de cómo conciliar las tradiciones con lo moderno. Muy lejos de esa insistente homogeneización que se quiere imprimir a la cocina del norte de México”.

No olvidemos que bosques, desiertos y zonas lacustres recibieron a estas oleadas de poblaciones indígenas que se mezclaron con los peninsulares, y más tarde con turcos, libaneses, irlandeses, franceses, alemanes, chinos, africanos, que resultaron en nuevos sabores a partir de cabritos, corderos, leche de cabra, trigo, membrillos y nueces, por mencionar algunos aportes hoy claves en Nuevo León.

Puedes descargar esta investigación dando [clic aquí](#).



Descarga la publicación

## Chicales en salsa roja

**Receta: Berta Argelia Santos y Estela Villarreal Bustamante, N.L.**

- 5 elotes
- 1 kilo de tomate rojo
- 1 cebolla
- 4 chiles cascabel
- 1/2 taza de aceite
- 10 dientes de ajo
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN:

1. Hervir los elotes, ponerlos al sol y dejarlos deshidratarse hasta que estén bien secos. Una vez secos, martajar en metate. A esta preparación del elote se le llama chical. Guardar para cuando se vaya a usar.
2. En una olla con agua hirviendo, agregar los chicales para que se cuezan, hidraten y queden suavécitos (no se pone sal ni cal, crece al doble de su tamaño). Poner en un cedazo, escurrir y enfriar.
3. Cortar el tomate en gajos y la cebolla en rodajas. El chile se desvena y se quita el rabo.
4. En una sartén, calentar aceite y freír los chicales hasta dorar ligeramente.
5. Aparte, en otra sartén calentar aceite para freír el tomate, cebolla, ajo y chile. Moler con sal al gusto.
6. Añadir la salsa a los chicales con un poco de agua y hervir.



## Tacos rojos

**Receta: José Antonio Díaz Valdés**

**Monterrey, N.L.**

- 500 gramos de papa
- Sal al gusto
- 500 gramos de tortilla roja (enchilada)
- Aceite, el necesario
- 100 gramos de repollo (col)
- 3 tomates rojos
- 200 gramos de cueritos en vinagre
- Limón al gusto

### PREPARACIÓN:

1. Hervir las papas en agua con sal, cuando se han cocido se sacan, pelan y aplastan para formar una pasta.
2. Rellenar las tortillas con la papa y envolver para formar tacos.
3. En una sartén, calentar aceite y freír los tacos. Es importante que estén bien doradas para que no se hagan correosas. Escurrir las tortillas y, posteriormente, calentar a las brasas.
4. Desinfectar el repollo y cortar en rebanadas al igual que el tomate y los cueritos. Servir con esto y un poco de limón.