

LUCINA, UN NUEVO ESPACIO PARA EL CONOCIMIENTO DE LA COCINA OAXAQUEÑA

Escrito por: Wendy Pérez
16/12/2020

La cocina de Tlaxiactac de Cabrera, en Oaxaca, es la fuente de inspiración para el cocinero Enrique Montaña.



Salir a caminar por su comunidad Tlaxiactac de Cabrera, en Oaxaca, es una de las actividades que más disfruta el cocinero Enrique Montaña.

“Me gusta hacerlo, saludar a la gente y pensar que se pueden lograr cosas grandes en mi pueblo”, dice este oaxaqueño de 27 años que tiempo atrás pensaba en emigrar.

Hoy su realidad, aunque compleja como joven emprendedor, se concentra en el [Colectivo Yuu Guet](#) que arrancó hace tres años, y en el recién inaugurado [Lucina Cocina de Humo](#), proyectos que tienen como epicentro el lugar que lo vio nacer.

“Salí de aquí para estudiar y lo hice en Puebla, pero estando allá comencé a valorar mi tierra y eso me abrió la visión, debía prepararme y regresar para aportar algo, por eso con un grupo de amigos hicimos el Colectivo que busca mostrar la grandeza de nuestro pueblo a través de su cocina, su campo y otras actividades que hagan comunidad”, comparte.

Incluso no hace mucho organizaron un encuentro de [cocineras tradicionales](#) y tortilleras de Tlaxiactac de Cabrera al que acudieron 300 comensales de otras comunidades, lo que reafirmó la importancia de visibilizar los conocimientos existentes entre los casi 10 mil habitantes de esta localidad, a unos 20 minutos de la capital oaxaqueña.



Fotografía: Colectivo Yuu Guet

COCINAR, ENSEÑAR Y HACER COMUNIDAD

La activación del Colectivo llevó a Enrique a impartir talleres, para los que pedía cocinas prestadas, hasta este año, que con todo y pandemia, abrió Lucina Cocina de Humo, nombrada así en honor a su bisabuela.

Este espacio, ya propio, hace las veces de comedor y taller, al cual puedes ir a probar un menú degustación de tres tiempos o vivir alguno de sus cursos y experiencias.

“El maíz se cocina en la ceniza usando leña del cerro, eso es indispensable para la nixtamalización. Haremos el plato que todos conocemos y una bebida muy parecida al pozol usando agua de maíz, a la cual se le pone el cuanestle, se lava y se toma fresca”, narra Enrique, que maneja también un taller enfocado a los desayunos de fiesta en el cual aprenderás a preparar atole con pinole; o uno dedicado a las comidas de fiesta, con el chichilo con higadito como plato central.



Fotografía: Colectivo Yuu Guet

“En ambas experiencias (degustaciones o talleres) usamos puro producto local, y muchas de las recetas están basadas en recuerdos, como las tostadas de nopales con hoja de aguacate que me hacía mi abuela Doña Limpa o un caldo de res con plátano y manzana criolla que se cocinaba en la víspera de la mayordomía; o en preparaciones en desuso, y de ejemplo pongo el atole de achiote, el chile arriero o los ejotes con masa”.

En esta búsqueda por generar sinergias coincidió con Antonia García, Hermelinda Santiago y Zenaida Zárate, maestras tortilleras de Tlaxiáctac de Cabrera, a quienes incitó y apoyó en la creación del Colectivo Manos de Maíz, donde elaboran y venden tortillas, blandas, **tlayudas**, polvo de maíz tostado, tamales, atoles y otros derivados de maíz criollo bolita amarillo y negrito, producido en la zona.

“Muy lejos estoy ahora de esa idea que me compré de ser chef y nunca regresar... ¿por qué huimos de nuestras raíces?, porque mejor no ser parte de la solución”, reflexiona el chef, a quien puedes contactar a través de sus redes sociales Facebook: [ColectivoYuu Guet](#); [Lucina cocina de Humo](#); [Colectivo Manos de Maiz](#); Instagram: [@lucina_cocinadehumo](#) y [@colectivoyuuguet](#).



Fotografía: Colectivo Yuu Guet