MAÍZ, CHILE PIQUÍN Y OTROS PRODUCTOS SILVESTRES TAMAULIPECOS

Escrito por: Wendy Pérez
24/06/2021

La cocina de Tamaulipas es un mapa de sabores gracias a las regiones que la componen, donde los ingredientes originarios son claves.

Por el altiplano, el centro y los 14 municipios huastecos de Tamaulipas, Cuitláhuac Agustín Córdova, alías "Piquino", ha hecho mayormente su trabajo de campo. Este economista transformado en cocinero tiene más de una década dedicado a investigar la grandeza de su estado natal y visibilizar a cocineras, métodos y, sobre todo, productos norestenses.

"Tomate milpero (verde) y cojón (pequeño y rojo); aguacate criollo de pagua, magueyes; anonas; piñones, variedad de quelites, mezquites y ébanos con sus mahuacatas son parte de los productos característicos, sólo del Altiplano, donde también crece uno de los chiles más queridos de Tamaulipas y México: el piquín", resalta.

Este picante, de notas ahumadas y cítricas, se da, además, en la parte central del Estado y un poco hacia la huasteca.

"Es un producto de temporada de lluvias y la gente lo usa de muchas formas, una de ellas es en conservas mezclándolo con vinagre blanco, zanahoria, cebolla, orégano y sal.

"Molcajeteado es otra manera de emplearlo, así va verde muy fresco, recién cortado con un poco a ajo y sal. Otra **salsa** que se hace en la región citrícola es 'avinagrada' con piquín rojo maduro, vinagre de manzana, comino, pimienta y hasta una pizca de orégano y sal", describe el cocinero que se topó con una preocupante situación relacionada con este producto.

Fotografía: Piquino

A SU RESCATE

En los últimos 30 años estudios hechos por varios expertos, entre ellos el doctor Horacio Villalón, de la Universidad Autónoma de Nuevo León, han dado a conocer una baja del 40 por ciento en la densidad de plantas en monte, en gran medida por una mala cosecha, ya que los recolectores se están llevando las raíces y es un producto complejo de domesticar.

“Al escuchar al doctor y ver que es una planta que requiere de ciertas características para crecer, como el suelo y que su semilla no germina a una altura mayor de mil 300 metros sobre el nivel del mar, iniciamos un proyecto comunitario de salvaguardia. De hecho, fue en la región citrícola donde hicimos el arranque con una concientización, tanto en recolectores como en **cocineras**, del cuidado en campo del chile piquín y su valor organoléptico para las recetas”, dice este emprendedor, al frente de Don Piquino, donde transforma y comercializa este ingrediente en conservas con aceite de oliva, con piquines que compra a productores de diversos municipios.

“Es fascinante verlos y probarlos, ya que tenemos zonas que producen el 80 por ciento del chile de todo el Noreste, y saben distintos. En las tierras altas y con temperatura fresca es muy bonito en su forma, un verde esmeralda radiante, y en sabor y picor es más sutil; mientras que en las bajas o semiáridas, considero están los de mejor calidad, porque ante las inclemencias es más chiquito, pero sus notas son deliciosas y más pujante”.

Fotografía: Piquino

Ciertamente, aclara, hay competencia con otros chiles parecidos, en especial el guatemalteco y uno chiapaneco, fáciles de distinguir pues son verdes y redondos como el piquín, pero tienen manchas negras.

“Acá lo ‘pipean’ de la mata con todo y cabo, porque es un conservador natural, y es a partir de los meses de octubre cuando se hace el levantamiento. De una mata adulta puedes cosechar un kilo de chiles”.

En su trabajo de socializar los procesos adecuados para su cultivo ha trabajado hasta la fecha con 15 recolectores y 25 cocineras tradicionales, con la mira de generar un banco de información genética.

“Personalmente creo que los municipios centrales de San Carlos, Jimenez; la región citrícola de Padilla y Güémez; en Ciudad Victoria y hacia el altiplano, en Jaumave, es donde se dan los mejores piquines”, recalca del pariente cercano al amashito que crece en el sur del México, y al chiltepín, famoso en Sinaloa y Chihuahua.

LAS RAÍCES DE SU TIERRA

Como me explica Cuitláhuac Agustín Córdova, quien debe su apodo a su pasión por el piquín, varios vuelcos lo llevaron a profundizar en este ingrediente y lanzar otra iniciativa enfocada al rescate de los **hornos panaderos de adobe**, en las cuales tiene muchos cómplices.

“El doctor Octavio Herrera, director del Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas y autor de la Enciclopedia del Noreste; el maestro Francisco Ramos, cronista de Ciudad Victoria, y Rodrigo Vera, rector del Colegio de Tamaulipas, entre otros, han creído en nuestra misión de volvernos portavoces de la gastronomía que existe no sólo en el centro, el altiplano y la huasteca, sino también en la frontera y la costa, y el legado de las influencias judías, españolas e indígenas”.

Hablando de cocina indígena, existen ingredientes silvestres que siguen diferenciando a esta cocina de México del resto, en especial algunos procedentes de cactáceas como los jacubes o jacubos, de sabor y textura similar al nopal, que se cocinan quitándoles la piel para blanquearlos, precocerlos y freírlos en manteca con piquín, ajo, comino, y si se desea añadirles carne de res, cerdo o venado molida (proteína usada en los reconocidos tamales de pierna de venado).

Fotografía: Piquino

“Son insumos casi despreciados, como las chochas, flores comestibles de dos clases de palma (barreta y pita). Es una pena que la gente no las aproveche por su sabor y valor cultural”.

Este investigador ha visto y probado como estas flores guisadas en manteca de cerdo y molidas en el molcajete con piquín, ajo y un toque de comino son deliciosas, y si se sirven en una gordita con huevo o chicharrón de puerco y pico de gallo, no hay pierde.

Todos los productos nativos terminan rodeados de maíz, ya sea rellenando las famosas gorditas, las enchiladas pasadas por chiles, en las migas (sopes grandes o pellizcadas) o en los bocoles elaborados con manteca y sal, una receta muy huasteca.

“Principalmente se cultiva y emplea el maíz blanco, uno que llaman ratón o cola de ratón, y para el sur está el tuxpeño”, completa el victorense sobre esta probadita de la gastronomía de su tierra, e invita a explorar sus nuevas investigaciones a través de sus redes IG:**@piquinotamps**.

Fotografía: Piquino

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