MAÍZ CRIOLLO DE VALOR YUCATECO

Escrito por: Wendy Pérez
28/08/2020

En Pancho Maíz las variedades de maíz criollo producidas en la península de Yucatán son transformadas en ricas tortillas y otras recetas.

Una anécdota alrededor del apellido May, de los más populares en la cultura maya, inspiró el nombre del proyecto Pancho Maíz, que ya hace más de un año alimenta con maíz criollo de la región a los habitantes y visitantes de Mérida, Yucatán.

“En nuestras búsquedas por maíz criollo, en una ocasión al preguntarle a una persona sí lo cultivaba nos dijo que no, pero que preguntáramos por Pancho Maíz (eso escuchamos), y así lo hicimos por horas en el pueblo, hasta que alguien nos aclaró… no será ‘Pancho May’, un apellido típico, y en efecto, él sí tenía y a la vez nos dio la idea del nombre para nuestra antojería, nixtamalería y tortillería”, recuerda Selene Cárdenas, quien codo a codo con Xóchitl Valdés trabajan por este emprendimiento.

Maíz blanco, amarillo, morado y un poco de rojo es lo que han ubicado en sus “pesquisas” maiceras a lo largo de la Península, donde con mapa en mano siguen recorriendo kilómetros en la búsqueda de esos granos que con tristeza no encontraban en la capital yucateca.

“Mientras trabajábamos en un restaurante local surgió en nuestra cabeza la urgencia de ‘rescatar’ el maíz pues lo que vimos con los proveedores eran productos que ni siquiera eran nixtamalizados, y peor aún, que la gente la llama ‘tortilla normal’ a pesar de ser una versión industrial”, cuenta Xóchitl, oriunda de Monclova, Coahuila.

Ambas estudiaron gastronomía, y aunque foráneas, pues Selene es de Huimanguillo, Tabasco, se comprometieron con la misión de poner en valor a este rey de la milpa y sus derivados en la “Ciudad Blanca”.

Fotografía: Pancho Maíz

TAREA Y FILOSOFÍA DE VIDA

Preguntando y preguntando se adentraron en las comunidades con el fin de aprender, entender y exponer los granos que aún crecen, mayormente en los traspatios.

“Al inicio no nos hacían caso por ser mujeres, pero de tanto visitarlos se abrieron, además entendimos las razones de su ‘no’ venta a empresas o a ‘los señores’ que llegaban con enormes camiones. ‘Nos lo quieren comprar muy barato a pesar de que es un trabajo que cuesta todo el año’, compartían los productores”, narra Selene.

“El valor que se le da al campo en estas comunidades es enorme, lo han hecho toda su vida. Cuidar su milpa bajo el sol, contra el viento, todas las mañanas, entre pozole y pozole (bebida a base de maíz), regresar y seguir trabajando con herramientas como palos de escobas adecuados con clavos al centro con los que abren las hojas de maíz y quitan las mazorcas, es demandante”.

Al pasar del tiempo los mismos productores les permitieron a Xóchitl y Selene acompañarlos a cortar maíz, y hoy ya es recurrente verlas junto a ellos tomando café, un pozole o desayunando lo que producen en sus milpas para autoconsumo.

El maíz que actualmente usan para su antojería y nixtamalería viene de Opichén, de un productor que se llama Carlos y de su hijo; pero igualmente han colaborado con campesinos de poblados como Calkiní, en Campeche, y con Doña Goya de Maxcanú, Yucatán, de quien aprendieron sobre molienda.

Previo al arranque de Pancho Maíz viajaron a Oaxaca a conocer un poco de las técnicas existentes fuera de la Península, aprendizajes que fusionaron para generar su masa.

“La diferencia profunda está en el lavado del nixtamal, en Oaxaca nos dijeron que se lava y no se retira completamente el hollejo, y en Mérida se deja completamente limpio (nada de hollejo pegado). Para los oaxaqueños esto le da más durabilidad a la masa y elasticidad a la tortilla. Además tienen molinos exclusivos, es decir, hay uno para masa, otro para moles, otro para el chocolate; acá es un sólo molino donde se hace masa de nixtamal o de pozole”, añade.

Fotografía: Pancho Maíz

EPICENTRO CRIOLLO

El maíz lo es todo para estas comunidades, y debería ser todo para nosotros, reflexiona Xóchitl.

“Para mí es trabajo duro, honrado pero a su vez es algo invaluable, te alimenta, te sustenta económicamente, puede ser el pilar de una familia o comunidad, tiene mucho significado. Siempre y cuando uno esté dispuesto a trabajar duro por él, siempre da beneficios”, complementa Selene, de 24 años.

Su colega, dos años mayor, coincide que el maíz es la identidad de un sitio y hay zonas que la están perdiendo.

“Vimos los molinos en los pueblos y que aún hay masa 100 por ciento de maíz, y nos preguntamos ¿por qué en Mérida no tenemos esto?, ¿por qué si la Península posee tanto maíz no lo aprovecha? Los maíces y las semillas se están perdiendo y nadie hace algo por rescatar su misma cultura, ¿qué nos pasa?”.

Ante esta urgencia idearon un menú con recetas de toda la República usando maíz criollo, en el que encuentras sopes de chicharrón prensado, chilaquiles bañados de mole, tamales, enchiladas, picadas, tlacoyos, gorditas, tacos y quesadillas con frijoles, hongos o pollo, cocinados desde cero por este dúo de jóvenes.

En opinión de Selene, los molotes de plátano bañados en mole, los huevos encamisados y el **pinole** son los preferidos por sus clientes.

“Nos da gusto que están probando mucho el pinole por curiosidad o remembranza, es una bebida que yo tomaba diario en Tabasco, pero acá hicimos una versión”.

La antojería, junto con la nixtamalería y tortillería están funcionando actualmente de tendejón al cual puedes pasar por las preparaciones ya conocidas de Pancho Maíz o pedir según tu antojo: tortillas u otros derivados como pinole o totopos. Están abriendo de lunes a viernes, de 9:00 a 16:00 horas, y sábados únicamente bajo pedido.

VE DIRECTO A PANCHO MAÍZ

Visítalos en Calle 59 437a, Parque de la Mejorada, Centro de Mérida. Tienen envíos de sus tortillas, granos, pinoles y moles a toda la República, ubícalas en: **panchomaiz.com** y en sus **redes sociales**.

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