

## MANOS MÁGICAS ELABORA RECETARIO DE LA COCINA DE OTILPAN

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
01/11/2023

Esta cooperativa de mujeres, se dedica a la elaboración de deliciosos productos a base de maíz usando métodos tradicionales. Ahora, elaboraron un recetario a favor de la difusión de la gastronomía local en coordinación con el Antropólogo Pablo Valderrama.



La empatía, la búsqueda de superación, el gusto de cocinar y conocer el detrás de una receta, son características que unen a las 14 mujeres que conforman Manos Mágicas, cooperativa que busca la difusión y preservación de la cocina tradicional de Otilpan.

La historia de Manos Mágicas comienza hace 10 años en el Instituto Municipal de la Mujer en Otilpan, Veracruz, en el que formaban un grupo de talleres de diferentes actividades. Su visión se expandió al participar en una convocatoria para realizar productos de maíz y venderlos, siendo inspiradas por la antigua directora Norma Mendoza.

Este grupo de mujeres se capacitó para estar preparado, formar la cooperativa y poder vender sus productos. Poco a poco fueron invitadas a diversos eventos; entre ellos la Feria de la Milpa en Rancho Viejo, en los que podían vender sus tlacoyos, picaditas, tamales de xaxana (la flor del frijol, un ingrediente) en adobo y otros rellenos, atoles, y tortillas. Usan granos de maíz criollo regional.

“Fuimos caminando y caminando, haciendo vínculos con otras asociaciones para vender nuestras tortillas, por ejemplo, en canastas orgánicas. En 2020 entramos a una convocatoria para el Rescate de la comida e ingredientes de la milpa. Así entramos y lo elaboramos con el antropólogo Pablo Valderrama y así comenzamos con el recetario”, cuenta Marcelina Hernández, miembro fundador de este grupo.



Picaditas elaboradas con maíz nixtamalizado, frijol y queso

El libro, *La Cocina Tradicional de Otilpan a Través de sus recetas*, es un recuento de la historia gastronómica y, a su vez, de las personas y sus métodos culinarios de esta localidad. Para comenzar, debieron realizar investigaciones y entrevistas, puesto que algunas de las recetas fueron nuevas para esta cooperativa.

“Uno de los objetivos era determinar las principales características de la cocina campesina y los ingredientes de la milpa en una comunidad de tradición nahua en la región de Xalapa. Con Manos Mágicas determinamos los platillos más representativos, obtuvimos las preparaciones para transcribir el conocimiento en forma de receta”, comenta Pablo Valderrama, el antropólogo coordinador del libro, quien es profesor investigador en el Centro INAH Veracruz y trabaja principalmente en investigación en antropología de la alimentación.



Los tamales también son un platillo representativo de la comunidad de Otilpan

Un detalle importante de este recetario es su estructura, resalta el Dr. Valderrama que fue pensado de manera en que se organizara por temporada del calendario agrícola, siendo que las primeras recetas están basadas en ingredientes que se recolectan en invierno, estación en la que suele sembrarse la milpa.

“La cocina de Otilpan se distingue por el uso de cazuelas y comal de barro y el metate. Se usa lo de la milpa, que suele llevar maíz, frijol gordo, ejote, quelites, y se come según lo que se tenga en la temporada. Entre lo más representativo están el pipián, las gorditas de xaxana, el mole, y los xocos, que son unos tamales triangulares de maíz negro, blanco y a veces se usa rojo y se usan diferentes hojas, como la de papatla o palo caballero”.



Maíz criollo regional

Orgullosos de sus raíces, este libro es una oda a esas personas que compartieron su conocimiento con el fin de seguir continuando con algo tan importante como lo es la comida y seguir así todo un ciclo de colaboración.

“Queremos fortalecer nuestra cooperativa. Nuestros productos tienen calidad y son para salir adelante y hacer que no se pierdan estas recetas, porque son algo que nos identifica. Compartimos nuestras vivencias y somos como una hermandad, una familia”, concluye Marcelina.

Además de los productos, hacen talleres de su preparación de recetas en universidades u otros por contratación, preparación de comida para eventos y apoyo para investigaciones.

Para el libro se pueden comunicar al 2282920780. Conoce más o en su página de Facebook: [Manos Mágicas Tlanelhuayocan](#)