MASA, TORTILLAS Y TOSTADAS DE MAÍZ CRIOLLO EN EL CORAZÓN DE ENSENADA

Escrito por: Wendy Pérez
11/05/2022

Mux Kulli es un molino y tortillería que acerca a los ensenadenses productos de masa de maíces de Michoacán y Tlaxcala.

Maíces criollos de Tlaxcala y Michoacán llegan directo a las manos de Yunuen Estrada, michoacana radicada en Ensenada, al frente de Mux Kulli, un molino y tortillería de barrio muy especial.

Esta licenciada en turismo, mixóloga y sommelier aterrizó en Baja California con la firme idea de llevar -de corazón- un poco de lo que vio y comió cuando de niña, en su natal Uruapan, la cultura del maíz era su día a día.

“Por mis oficios iniciales vine al Valle a trabajar pero la pandemia me hizo regresar a Michoacán y me llevó a repensar mi futuro y a aterrizar una necesidad que vi en Ensenada: la ausencia de maíz y, por ende, de tortillas de calidad”.

Fotografía: Mux Kulli

Comparte que de pequeña observaba a su abuela Elena nixtamalizar, pero desconocía mucho sobre el tema, así que se enfocó en aprender, hacer y practicar con otras michoacanas que admira, entre ellas la cocinera tradicional **Rosalba Morales Bartolo**, de San Jerónimo Purenchécuaro, a quien llama su maestra.

“También me fui con una vecina, Lupita, que tiene un molino que trabaja desde hace 30 años y ahí aprendí muchísimo viendo a ésta y otras mujeres, las verdaderas responsables de que aún en México tengamos maravillosos alimentos”.

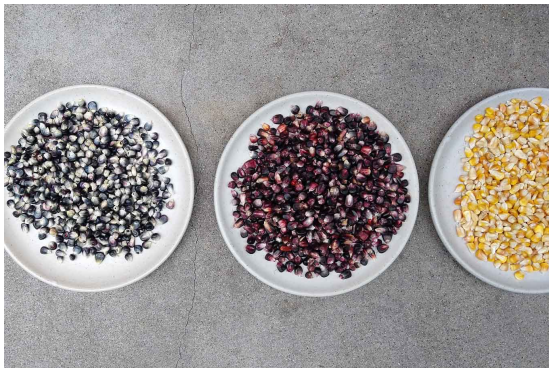
Para Yunuen resultó clave recibir el conocimiento de estas maestras del maíz y a la vez que la guiarán en el sueño de abrir un molino en Ensenada, ciudad que previo a la pandemia también le robó el corazón.

Fotografía: Mux Kulli

“La comida es cultura, y el maíz de verdad, el que crece a manos de las y los campesinos nacionales es motor de nuestra identidad… y eso es lo que busco compartir en el molino”, dice esta emprendedora, quien abrió hace menos de un año Mux Kulli, donde vende maíz, masa, tortillas y más derivados a partir de maíces criollos que le llegan de la meseta purépecha Michoacana y de Ixtenco, Tlaxcala.

Respetuosa de los temporales, espera paciente que la familia Equihua le mande granos amarillos, azules y blancos, que crecen en la comunidad de Aranza, cercano a Paracho, **Michoacán**.

“Su maíz es de lluvia, no de riego, pues creen en la importancia de dejar descansar la tierra para que dé mejor”.



Fotografía: Mux Kulli

Yunuen explica que los granos michoacanos son muy diferentes en tamaño y sabor a los **tlaxcaltecas** que emplea en tonos azul, rosa, blanco y morado casi chocolate.

“Abel Domínguez y la señora Dolores desgranan a mano sus maíces, es un trabajo comunitario”, añade sobre lo que recibe de Ixtenco.

Mux Kulli, que se traduce como “moler en piedra” y “azul” en maya y quechua, está en la Calle Alisos 1273, Tercer Ayuntamiento, y abre de martes a sábado de 10:00 a 16:30 horas. Ahí, diariamente Yunuen nixtamaliza, muele y hace una a una las tortillas y derivados que vende y explica a los visitantes y clientes que ya se acercaron a ella.

Fotografía: Mux Kulli

“Ha sido complicado pero está mi alma entera en el molino, y sé que hay que transmitir este conocimiento, explicar y explicar lo que sea necesario para que valoremos nuestros maíces y a sus productores y productoras. Es importantísimo que los mexicanos sepamos de dónde viene el maíz, las diferencias con maíces transgénicos e híbridos, y el porqué del precio tras toda la labor que implica cuidarlos en el campo”.

En este molino, además de masa, hay tortillas hecha al día, tostadas a la leña, pinole, pozol blanco, tetelas, tlacoyos y **corundas**, éstas solo miércoles y son un claro homenaje a su tierra.

Fotografía: Mux Kulli

Actualmente restaurantes en el Valle de Guadalupe y Ensenada como Humo y Sal, Madre, Fuego, ya tienen sus productos, pero bien dice Yunuen: “vamos algo lento, pero seguimos compartiendo cultura con cada tortilla que vendemos, así que llegaremos a la meta de que muchos bajacalifornianos vean la diferencia y hagamos un cambio”.

Conoce todos sus **datos de contacto y ubicación aquí**.

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