

POR EL SABER DEL CAMPO POBLANO Y SU MAÍZ

Escrito por: Wendy Pérez
03/12/2020

A través de un molino y un rancho orgánico, Gustavo Macuitl pone sobre la mesa productos y recetas que evidencian la diversidad de la gastronomía de Puebla.



Molino Macuitl y Rancho Orgánico La Noria son dos proyectos familiares, que muestran la riqueza culinaria y de producto existente en el estado originario de este cocinero de 25 años.

Muy cerca de la capital, en San Jerónimo Tecuanipan y San Juan Cuatlancingo, respectivamente, es donde se ubican ambos espacios, donde **Gustavo** concreta mucho de lo aprendido desde niño gracias a su abuela Carmen Hernández, que se complementó con su formación profesional en la Universidad IEU y siendo jefe de cocina en restaurantes de colegas como Daniel Nates.

“Desde que éramos niños mis hermanos y yo crecimos viendo al campo como proveedor de nuestros alimentos, y a la cocina como el espacio para transformarlos; uno dirigido por mi abuelo Cristino, y el otro por mi abuela Carmen, a quien llamo mamá”, explica este poblano.

Las visitas constantes a la milpa para sembrar y cosechar, más la atenuante necesidad de **nixtamalizar** para poder comer el maíz que producían, surtió efecto en su vocación.

“Lo trabajas y te lo comes, así es como funciona mi vida desde que tengo ocho años y aprendí a nixtamalizar y **echar tortillas**”.



Fotografía: Kevin Ricardo

LA OPCIÓN DEL AUTOCONSUMO

Maíz cacahuacintle, blanco o marceño, amarillo, azul, colorado, sangre de Cristo o gallito son variedades que hasta la fecha siembra la familia de Gustavo Macuitl, apellido que significa quinto en náhuatl.

Bajo el ojo sabio de Don Cristino, hoy de 75 años, se siguen cultivando frijol mantequilla, jarocho, ayocote y amarillo; calabaza criolla; amaranto, chí, lechuga, brócoli; chile loco fresco o seco para los adobos, y chile poblano durante la temporada de esta famosa receta.

“Mis abuelos son campesinos y de ahí viene la necesidad y urgencia de generar proyectos que paguen un precio justo a aquellos que siembran especialmente **maíz y frijoles**, y eso pretende ser el molino y el rancho que abrimos varios meses atrás”, cuenta Gustavo, quien hace crecer otras variedades criollas, en especial aguacate pagua que pesa un kilo, el colorado y el negro, del cual se come hasta la cáscara.

Con los insumos sembrados orgánicamente por ellos, como siempre ha sido en su familia, este poblano genera una serie de derivados del maíz y antojitos al comal para probar ahí o llevarte hasta casa.

Tortillas bicolor y masa, pinole colorado, polvo de maíz, totopos comaleados, picadas, gorditas, tlacoyos y tetelas son columna vertebral de sus menús.



Fotografía: Kevin Ricardo

“A la oferta sumo galletas de pinole, atoles, tamales de comino y otros de pinole dulce. ¡Y moles!, en especial uno que hacemos diferente al poblano, que le llamamos de olor. Lleva cinco días de elaboración y no usa chocolate pero sí otros ingredientes, 25 para ser exactos, entre ellos uvas pasa y plátano macho, el cual vendemos o servimos muy caldoso con guajolote o gallina criolla”, antoja Macuitl que también cocina el tradicional mole de caderas o huaxmole.

Productos de sus milpas y huertos, siempre respetuosos a la temporada, complementan lo que se vende en el molino y en el rancho, espacios que buscan visibilizar sabores, recetas y saberes.

Gustavo me cuenta que hay un hongo del chilacayote que casi nadie usa y que era muy popular ante la falta de proteína; preparación que de diciembre a febrero podía ser un tesoro alimenticio.

“Cuando el chilacayote está ‘recio’ se corta por mitad, se unta de ceniza y se entierra 15 días como a metro y medio. Después se lava para retirarle las cenizas y se saca la pulpa que se generó por la fermentación, con eso se preparan tamales”.

Narra que se hace aparte una salsa de chiles viejos (ancho, guajillo y serrano) que se fríen rápidamente en manteca, se sacan y con las manos se trituran para después agregarles cebolla, hierbabuena y mucho limón.

“Debes dejar reposar un día para poder mezclarlo con el chilacayote. Con esta masa se rellenan los tamales sobre al menos cinco hojas de totemoxtle que se cocinan en el comal. Finalmente se acompaña con un caldillo de jitomates”, aclara que la textura y sabor es delicioso, muy parecidos al del pescado.

A VIVIR LA EXPERIENCIA

Entre [comales](#) de barro o de piedra y cocinas ecológicas es como [Molino Macuitl](#) y Rancho Orgánico La Noria han tomado su esencia, y concretan el trabajo previo que ya había logrado Gustavo.

“Vendía mucho maíz criollo a Maizajo y a varios proyectos de Monterrey, que complementaba con cursos que les impartía, en especial sobre procesos de nixtamalización; así como experiencias de cenas, donde el menú lo dicta hasta el día de hoy, la huerta”.

Para visitar el molino, contacta a Gustavo para coordinar tu visita a través de su IG y FB [Macuitl.molino](#) y disfrutar una experiencia completa, es decir, recolección de insumos, cocinar con el chef y disfrutar los alimentos in situ. Los horarios son de 10:00 a 14:00 horas y es muy probable que hasta mamá Carmen se una.

En el caso del rancho puedes pasar a desayunar y almorzar, pues abren de 9:00 a 15:00 horas, y entre otros platillos que ofrecen están los hot cakes de maíz azul con amaranto o los chilaquiles con huevos orgánicos, antesala perfecta a sus antojito de masa de maíz. Te sugerimos escribir a letuepa98@gmail.com o buscarlos en google maps.