

## TEMOLUCA: TORTILLAS Y COMIDA DE CAMPO

Escrito por: Fundación Tortilla  
16/03/2023

Este proyecto veracruzano combina maíz e ingredientes regionales para crear un producto nutritivo y delicioso, tortillas de calidad, generando empleo para mujeres en la localidad.



El nivel de calidad de las tortillas industriales fue uno de los empujones para que Teresa Martínez Flores optara por elaborar sus propias tortillas, haciendo uso del conocimiento heredado y de su propia imaginación.

“Desde niña comí tortillas nixtamalizadas y de calidad. De donde soy es común que aprendamos el proceso desde pequeñas con nuestras madres o abuelas. Las tortillas de súper luego tienen muchos químicos, por eso solo utilizamos ingredientes naturales”, cuenta esta cocinera de 47 años.

Ubicada en la localidad de San Pablo Coapan en el municipio de Naolinco, Veracruz, Teresa comenzó con los cimientos de su emprendimiento, “Temoluca”, nombre del rancho donde trabaja desde hace unos cinco años.

Dada que la búsqueda de calidad era un punto importante, una de las tareas iniciales fue el buscar maíz regional que cumpliera con los estándares, dando así con la comunidad de Dos Pocitos en Tonayán, en donde se compra maíz criollo a varios productores, como a la familia García. Ahí encontró maíces de varios colores, cada uno con una función en especial. El blanco lo utiliza principalmente para la elaboración de tortillas y sopes. El maíz negro lo usa para hacer atole agrio. Los rojos y amarillos están destinados para los tamales, a los cuales les pone relleno de adobo con carne de puerco, y también prepara verdes y rojos.



Tortillas de espinaca

Para dar un plus a sus productos, Tere utiliza diversos ingredientes del campo para mezclar con la masa, teniendo así un interesante abanico de sabores. Temoluca hace tortillas y sopes de nopal con espinacas, chile seco, chile guajillo con chile de cascabel, chile jalapeño con epazote y frijol negro con hoja de aguacate.

“Estos sabores se fueron dando por experimentación, iba probando que sabía bien con qué. Los vegetales, hierbas y chiles que uso son de nuestro traspatio o bien de la Central”, cuenta Teresa.

La otra gran tarea de Temoluca ha sido brindar empleo. El corazón de Temoluca se encuentra en quienes trabajan ahí y por eso la intención de contratar mujeres de la tercera edad.



Enchiladas elaboradas con tortillas nixtamalizadas de diversos sabores

“Comencé trabajando con la ayuda de la Sra. Francisca Velasco, de 62 años. Me fui dando cuenta de que quería darle trabajo a las personas mayores, ellas saben mucho de cómo hacer las cosas, además de que a veces son quienes cuidan de otras personas, de sus nietos, por ejemplo, como la Sra. Albertina García”.

Fue así como buscó gente de la sierra para darles no solo un espacio de trabajo o de oportunidad, sino también uno de recreación.

“Lo importante es que además de recibir un ingreso, ellas se diviertan, platiquen, y se olviden de sus preocupaciones. Mientras hacen las tortillas están riendo y platicando. Es algo bonito de ver”, comenta entusiasmada Teresa.

Actualmente se da empleo a doce personas de los municipios de Naolinco y Tonayán. Además de los productos mencionados, también realizan unas ricas salsas de 10 chiles secos, salsa de cacahuete con ajonjolí y chipotle con escabeche.



Chiles secos y tortillas

Temoluca ha participado en varias ferias regionales y recientemente se presentaron en el programa Veracruz Agropecuario, donde dieron a conocer su misión y pudieron platicar de su proyecto y visibilizar el proceso de producción de una tortilla de calidad, que va desde su siembra con los campesinos, hasta el empaquetado.

“Estuvo bonita la experiencia. Estoy muy feliz con lo que estamos haciendo y lo que se ha logrado. Ha sido por las personas que tengo y me llena de felicidad verlas contentas”, concluye Tere, para quien es muy importante que su proyecto siga creciendo para seguir ayudando a la gente de su comunidad y promover el consumo de productos de maíz criollo nixtamalizado.

Las tortillas de Temoluca se comercializan y entregan a domicilio en la región de Xalapa, Banderilla y Naolinco. Se realizan envíos bajo pedido a la Ciudad de México y Veracruz.

Puedes contactarlos a través de:

**228 835 1720**

FB: [Temoluca comida de campo](#)

IG: [Temoluca](#)

Veracruz agropecuario: <https://www.youtube.com/watch?v=BviDDMkBGGeQ>



Variedad de productos de Temoluca

Fotografías: Fundación Tortilla