

UN CAMINO PARA ENSEÑAR SOBRE MAÍCES Y COCINA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
05/08/2021

El chef David Estrada cuenta cómo fue que surgió Caminito al Cielo, proyecto que busca enseñar la riqueza de la gastronomía oaxaqueña y el papel del maíz en ésta.



David Estrada iba de camino a Atlatluhuca, en la Mixteca Oaxaqueña, cuando se le ocurrió el nombre para su proyecto: Caminito al Cielo.

“Muchas de las casas de las cocineras tradicionales están en las montañas y cuando uno come algo tan delicioso en un ambiente cálido, es cómo estar en el cielo”, comparte.

CONTINUIDAD SOCIAL

Este gestor gastronómico, de 29 años, nació y creció en Oaxaca. Su interés por la cocina vino de su abuelita Panchita, a quien veía preparar ricas recetas. Sin embargo, al estudiar la carrera para ser chef se dio cuenta de que no se hacía mucho énfasis en la gastronomía oaxaqueña, aun cuando es una de las más representativas de México con sus [tlayudas](#), tamales, moles y más.

Fue cuando trabajó con Celia Florián, de Las Quince Letras y embajadora de la cocina oaxaqueña, que comenzó a tener contacto con maestras cocineras tradicionales y a querer hacer algo por preservar sus técnicas y compartir sus historias.

“Celia Florián fue mi maestra y trabajé con ella para el Encuentro de Cocineras Tradicionales hace tres años. Ahí se fue sembrando la semilla de lo que sería ‘Caminito al Cielo’, pues quería ayudar a las maestras cocineras a que le dieran una continuidad a lo que venían gestando”, relata David.



Fotografía: Caminito al cielo

“Caminito al Cielo”, que está celebrando su primer aniversario, es el enlace para generar experiencias que brinden conocimiento y a la vez sean un apoyo económico para las maestras, quienes abren la puerta de su casa para que enseñar sus recetas.

Además, organizan eventos enfocados en promover alimentos de la región. Uno de estos es el maíz, esencial en la cocina oaxaqueña.

“Para el Día de la Mujer trabajamos con la cocinera tradicional Martina Sánchez, quien dio un taller llamado: ¡Blanda, tostada y tlayuda!, que se llevó a cabo en el Hotel Sin Nombre. Aparte de cocinera, Martina produce su propio maíz y es tortillera.



Fotografía: Caminito al cielo

“Este evento era muy importante para poder mostrar su vida y lo que hay detrás de una tortilla, pues ella hace el proceso completo: siembra maíz bolita, nativo de Oaxaca; lo cosecha, lo nixtamaliza y elabora sus **tortillas**. Los participantes se fueron muy contentos, pues aprendieron y al final hubo una taquiza”.

Otra actividad que han ejecutado fue para visibilizar el papel de la mujer en época de pandemia. Cinco cocineras ofrecieron sus platillos, entre los que estaba el **pozol**, bebida tradicional a base de maíz y cacao.

“Se busca que se haga una cadena de bienestar, pues algunos de los clientes hacen negocios con las cocineras, entonces hay apoyo para todas las partes. Hay algunas que ya venden su maíz, su mole u otros productos a restaurantes y éstos a la vez dicen de dónde vienen”.



PENSAR EN LOS PEQUEÑOS

A raíz de estos eventos, un Centro Cultural de Teotitlán del Valle, Oaxaca, les pidió dar un curso de cocina para niños. David decidió organizar uno llamado “Taller de Maíz”, pues quería que los pequeños conocieran más de su comida.

“Hablamos de los maíces que hay en la comunidad, la milpa, las variedades. CONABIO me prestó material para enseñar, incluso, les pusimos un video de la mitología maya en el que se explica que el hombre viene del maíz”.

Para hacer aún más didáctico el taller, a David se le ocurrió realizar un juego de lotería basado en el maíz y sus derivados. En las láminas se pueden encontrar imágenes de un maizajo, un metate, el elote y otros. Las ilustraciones fueron hechas por el arquitecto australiano radicado en Oaxaca, Jaime Levin.



Fotografía: Caminito al cielo

“A los niños les encantó, aprendieron por ejemplo que el tejate, otra bebida tradicional de Oaxaca, llevaba maíz tostado. Comenzaban a preguntar en qué otros platillos podemos encontrar el maíz, entonces fue muy interesante”, cuenta.

La idea de David es que “Caminito al Cielo” siga haciendo este tipo de talleres, así como las rutas gastronómicas, los eventos con las cocineras y poner a la venta la lotería que dedica a todas las personas que lo han ayudado a lo largo de su travesía.



Fotografía: Caminito al cielo

“Yo sigo aprendiendo, y todo lo que he vivido lo quiero compartir con Caminito. Que la gente conozca a las cocineras, los productores, la comida, el maíz, parte importante de lo que somos”, concluye.

Conoce su trabajo en IG: [@caminitoalcielomx](#) y recuerda que ellos pueden planear un itinerario de actividades basándose en las necesidades de cada persona.