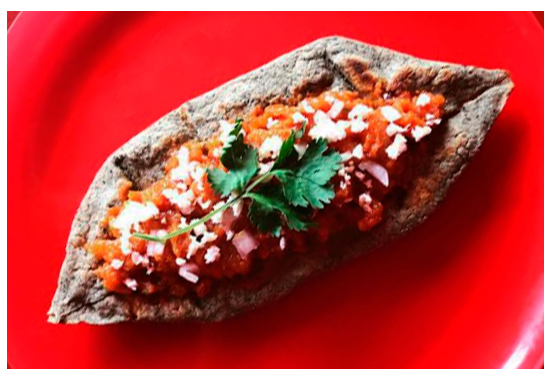


UN ESPACIO PARA DISFRUTAR TORTILLAS Y ANTOJITOS DE MAÍZ EN OAXACA

Escrito por: Margarita Delgado Nute
25/07/2022

Tortillería Moneda busca hacer uso de prácticas que fomentan el consumo de maíz nixtamalizado a través de una red de comercio local en Oaxaca.



El interés por abrir Tortillería Moneda vino de los comales, relata Rodrigo Zárate, comunicólogo visual, pues considera que es un elemento central de la cocina.

“Me interesa el compartir la cultura para el desarrollo humano y creativo. Fue el diseño de los comales lo que me llevó al maíz y me dejé guiar por los colores, sabores y texturas. El nombre viene de que el maíz se usaba en el trueque, como una moneda de cambio, y el color rojo que domina el concepto de la grana cochinilla”.



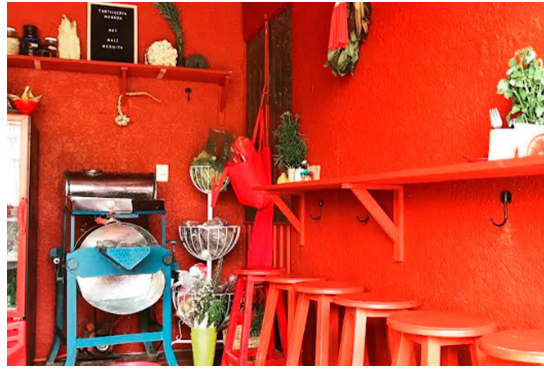
Comal de barro de oaxaca

A un año de su apertura en la ciudad de Oaxaca, el equipo de esta tortillería se completa con Toñita y Diana. Mujeres encargadas de verificar el maíz y quienes realizan todo el proceso de elaboración de los diferentes productos que se ofrecen al público, desde el lavado, la [nixtamalización con cal](#), la molienda, y el torteado de la masa.

“Ellas son las que hacen la magia. Realizan pruebas con cada grano porque luego varía para su respectivo proceso, hay algunas preparaciones que requieren más agua, o más reposo, o cierta textura”.

La línea de trabajo de esta tortillería invita a degustar una buena tortilla nixtamalizada con algún platillo como un clásico mole con arroz, pues además del mostrador se tienen mesas para comer en el lugar y probar gran variedad de platillos.

En su carta se pueden encontrar tetelas de haba con chicharrón o flor de calabaza. Tlacoyo de frijol con requesón o un taco de tuétano. Si uno quiere masa para elaborar sus propias tortillas o tlacoyos, de igual manera se ofertan ahí.



Tortilleria Moneda venta de tortillas y antojitos de maíz en Oaxaca

“El menú se va diseñando entre todos y es por temporada. Hay algunos ingredientes que son de siempre como el huitlacoche, pues va de la mano con el maíz, y hay otros más temporales como la ciruela, con la que luego hacemos salsas”.

Para sus productos compran maíz criollo de varios agricultores de las regiones de Emiliano Zapata, Tsáchila y Etna, pues algo que intentan es la promoción de consumir local y apoyar a pequeños productores con la generación de una red de distribuidores. Otros ingredientes como el pápalo u hoja santa se adquieren directamente con ellos o bien en la central de abasto.

“Los maíces son de un grano criollo generacional. La mayoría viene de un sistema temporal y queremos contribuir en que este maíz no se venda en canales de distribución que quizá no son la mejor opción. Se debe dar el valor a estas semillas y empujar la economía local de los productores de traspatio”, comparte.



Tetela de maíz azul

Debido a su variedad de distribuidores, la oferta de maíz es diversa y se puede tener desde bolita azul y amarillo, olotillo blanco y rojo. Rodrigo comenta que intentan conseguir cuánto tipo de maíz esté disponible y enseñar al consumidor todo el proceso.

Además de la comida, Tortillería Moneda ofrece aguas frescas de jamaica y tamarindo, tepache de la casa, café de olla, así como kombucha artesanal producida en San Sebastián Etna, Oaxaca, por la marca Kiambucha.

Un reto al que se han enfrentado es contra el precio de la tortilla realizada con **harina industrial**, sin embargo, Rodrigo rescata que poco a poco sus consumidores locales y extranjeros han ido entendiendo el concepto del lugar y van aprendiendo los factores **nutricionales** que conllevan productos hechos con maíz nixtamalizado.



Tortillas de maíz nixtamalizado

Trabajando en seguir comunicando la cultura maicera, Tortillería Moneda vende comales y lleva a cabo talleres en diferentes modalidades, donde uno puede elegir lo que quiere aprender y van desde el proceso de nixtamalización, la realización de tortillas, hasta ir a sitios arqueológicos y tener una cena de degustación. Para estas experiencias es necesario realizar reservación con antelación.

“Nosotros nos enfocamos en la importancia de una **tortilla de calidad** en el sentido nutricional y cultural, comunicar que el proceso de nixtamalización surgió en México, su valor y darle su papel principal al maíz”.

Ubica este espacio en la Segunda Privada de la Noria #120 en Barrio de la Noria Centro Oaxaca Abierto de lunes a sábado, de 8:00 a 16:00. Su web es tortilleriamoneda.com y su IG: @tortilleriamoneda



Taco de tuetano con tortilla de maíz azul