UNA TORTILLERÍA MEXIQUENSE CON RAÍCES CRIOLLAS

Escrito por: Wendy Pérez
21/04/2021

La Tortillería Nixcome, en el Estado de México, es el proyecto con el cual Montserrat Vázquez trasciende lo aprendido desde la infancia.

Hagamos un viaje en el tiempo a la niñez de Montserrat Vázquez, una mexiquense que se levantaba a eso de las tres de la mañana para “alistar” junto a su abuela Francisca González los productos de la milpa que en unas horas venderían en la Central de Abastos de Toluca. Actividad que hasta el día de hoy continúan las mujeres de su familia y que, sin duda, influyó en esta joven de 27 años al frente de Tortillería Nixcome, enclavada en Huixquilucan, Estado de México.

“Esos recuerdos han sido determinantes para conocer el valor del trabajo y el valor de los campesinos que como mis ancestros siguen ayudando a que nuestra alimentación no sea un desastre”, explica la egresada del Instituto Gastronómico Corbuse, en Metepec.

Vivaz emprendedora que, junto a un par de cómplices, su mamá Juana Eudelia y su pareja Eduardo Tafolla, hacen funcionar diariamente esta tortillería que en realidad comenzó en 2016 como una cenaduría.

Fotografía: Nixcome

Cuenta que cocinaban de todo un poco en aquel comedor inicial, pero cada vez fue más evidente que las estrellas siempre eran las tortillas que preparaban en ese momento bicolores con maíz azul y blanco. Durante este tiempo también experimentó con versiones a las que añadía cuitlacoche, betabel, nopal, chile y cilantro, hasta que enfocó sus energías a lo que realmente les funcionaba y les apasionaba: la milpa y los derivados del maíz.

“Los clientes en realidad fueron pidiendo las tortillas, por ello en 2019 hicimos un cambio y nació Nixcome, donde vendemos tortillas de maíz azul y blanco; sopes comaleados, tostadas y recientemente añadimos tlacoyos y gorditas rellenas con frijol negro, todo con granos criollos traídos directamente de la milpa de mi abuela Francisca o sus vecinas, en San Mateo Ixtlahuaca, donde pasé mucho tiempo de niña”.

Fotografía: Nixcome

COMO EN CASA

Haciendo honores a lo visto en casa, en Tortillería Nixcome se nixtamaliza por las tardes para dejar reposar el maíz, moler muy de mañana en el molino comunitario y dejar lista la primera tanda de tortillas a eso de las nueve.

Justo hace unos días terminaron de sembrar maíz blanco, rosa y un poco de azul, las tres variedades más comunes en

San Mateo Ixtlahuaca.

“Aunque el blanco es el más demandado, en la comunidad hay un aprecio especial por el rosa, el cual usan para autoconsumo, con el que muchas mujeres cocinan atole y tamales agrios. De hecho mi abuela adora el rosa para hacer tortillas, y eso es muy ilustrativo porque en mi experiencia es un maíz difícil de dominar”, resalta Montserrat, quien desde niña vió la **nixtamalización** como parte de sus quehaceres, técnica que inspiró el nombre de su negocio.

“El nixcome es el maíz cocido con cal, así le llamamos nosotros en la comunidad mazahua de donde yo provengo, y que ahora al pasar de los años valoro más que nunca”.

Fotografía: Nixcome

AÑADIR MASA DE MAÍZ

Para Montserrat Vázquez estar inmersa en los ciclos agrícolas fue crucial y una referencia cultural durante sus años de estudiante, trayendo a su memoria hermosos recuerdos de campos llenos de flores de calabaza, altas milpas y cubetas repletas de habas o cuitlacoche, que finalmente eran el sustento de casa.

“Fui muy afortunada, viví rodeada de mujeres, quienes si no sembraban me cocinaban unas habas asadas o unas quesadillas, todo era una **alimentación sana**, muy diferente a la actual”.

Por años, reconoce la cocinera, puso distancia a sus **raíces mazahuas**, un tanto por la discriminación que experimentó en varias etapas de su vida, experiencias que a la larga hizo reconociera su papel como heredera de una tradición oral que a través de su Tortillería Nixcome quiere perpetuar.

Fotografía: Nixcome

“Realmente los campesinos y **campesinas** son héroes, mi abuela, mis tías y mi mamá son heroínas llenas de saberes y no pienso alejarme de ellas, sino todo lo contrario, llevo varios años muy vinculada a la siembra y con escucha activa… mi abuela ya me enseñó a sembrar, cosechar y a vender… quizá lo único que me arrepiento es no hablar mazahua para conversar con mi abuela”, comenta con nostalgia sobre esta mujer de 77 años que sigue siendo su maestra.

Actualmente la venta de sus productos es sólo a través de sus redes sociales IG **@nixcome** y FB **Nixcome Tortillería** o a través de la plataforma **Canasta Rosa** . Su catálogo de productos incluye, además de las tortillas y sopes, tamales verdes, de mole, rajas y dulce con piloncillo, pigmentados con betabeles y enriquecidos con arándanos y una línea de galletas hechas con harina de maíz cacahuacintle que llega de Valle de Bravo y chispas de chocolate.

Fotografía: Nixcome

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