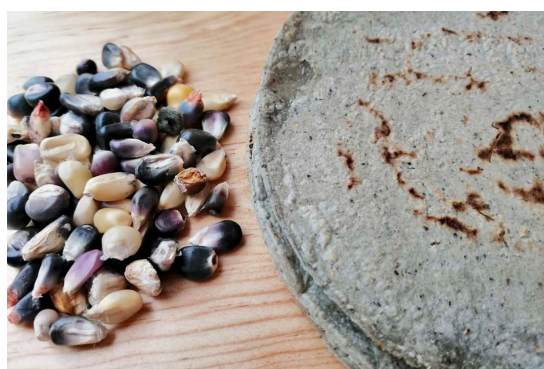


## XUB MAÍZ, TORTILLERÍA Y ESPACIO CULTURAL

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
31/08/2020

Tortillas de maíz bolita y otros productos cultivados en Oaxaca conforman el motor de esta red que promueve el consumo local.



Por más de 10 años comunidades de Valles Centrales, la Sierra Norte y la Mixteca oaxaqueña han sido sitios de trabajo para Lula Diego y Carlos Barragán, que los llevaron a la creación de Xub Maíz.

Ella licenciada en Administración, y él ingeniero en Agroecología conformaron una red de negocios incluyentes ante la urgencia de tener un intercambio cultural que permitiera la transmisión de saberes y, por consecuencia, buscara la mejoría económica y alimentaria de los involucrados.

Gracias a un ejercicio inicial llamado “Traspatio Oaxaqueño”, generado con la idea de promover la producción de alimentos y resignificar el papel de la mujer es como tuvieron un acercamiento con los productores de maíz de estas comunidades.

“Cuando empezamos este trabajo vimos la importancia de toda la cadena productiva del maíz criollo. En especial por la situación actual de la creciente siembra de maíz híbrido, y pensamos ¿cómo podemos resistir?”, cuenta Lula.

Por tal razón decidieron fortalecer la parte productiva ayudando a mejorar procesos de cultivo para que fueran más amigables con el ambiente. El camino fue sembrar semillas de las mismas comunidades, enfatizando la importancia que tienen los maíces nativos y el manejo de la postcosecha.



Fotografía: Xúb Maíz

Xub Maíz comenzó como la operación de una tortillería hace poco más de un año. Tenemos una máquina que procesa **maíces duros**. Queríamos que se conociera todo el proceso de la tortilla; el nombre del productor, de dónde viene el maíz, cómo fue hecha”, agrega.

Gran parte del aprendizaje vino de la observación del proceso de **nixtamalización** en las comunidades de Oaxaca. De esta transmisión de saberes, más lo estudiado en libros, fueron generando su fórmula, pero fue fundamental conocer las características de cada maíz.

“Actualmente trabajamos con puro maíz bolita en colores azul, blanco, amarillo y rojo. Elaboramos mezclas según el uso. Por ejemplo, para tacos empleamos maíz azul con blanco, pues queda una mejor consistencia”, enumera Lula.



Fotografía: Xúb Maíz

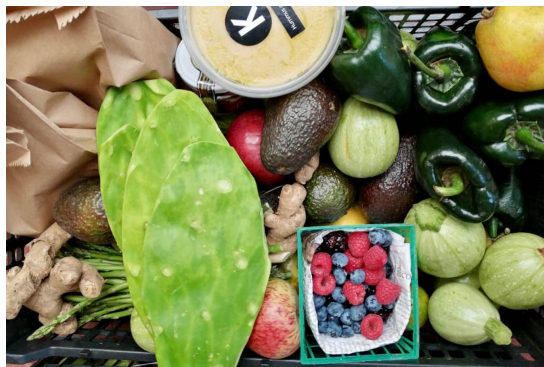
## EVOLUCIONAN CON LA SIEMBRA

Lo que comenzó siendo una tortillería, terminó transformándose en lo que ellos llaman Espacio Biocultural, donde venden tacos con ingredientes inspirados en la milpa, como es el caso de los quelites.

A la vez han generado reuniones, cursos y talleres de producción de alimentos para autoconsumo y hasta una barra de café.

“En Magdalena Apasco, Oaxaca, hay un productor, Hugo Miguel. Con él y su familia trabajamos el mejoramiento de técnicas de rotación de cultivo; y hace unos dos o tres años ganaron el primer lugar en la Feria Estatal de la Agrobiodiversidad. De ellos recibimos maíz para las tortillas, y fue un trueque de conocimiento, porque así como nos permitieron aportar, a la par nos enseñaron acerca de la conservación de semillas”.

Posteriormente crearon el Mercado Ambiental Despensa Verde Oaxaqueña, donde antes de la pandemia llegaban los productores o emprendedores oaxaqueños todos los domingos a vender en las instalaciones de Xub Maíz. La idea era incentivar el consumo de productos locales como tortillas, huevos de rancho, miel orgánica de abeja y salsa de chile tabiche, difícil de encontrar y típica de Oaxaca.



Fotografía: Xúb Maíz

## SE AJUSTAN ANTE PANDEMIA

La nueva cara ante el Covid es Despensa Xub Maíz, que bajo la lupa de economía solidaria da salida a los productores que tras el cierre de mercados y centrales han perdido ventas.

Esta alternativa ofrece el armado de despensas a partir de una lista de alimentos disponibles (publicada en sus redes sociales), las cuales son enviadas a domicilio o recogidas en las instalaciones.

Una vez que se pueda abrir la tortillería se planea seguir con lo ya establecido, más las despensas, pues quieren ampliar y mejorar su distribución, que por el momento es local para productos frescos.

Por cierto, suma Lula, Xub significa maíz en zapoteco.

## DIRECTO A XUB MAÍZ

Privada de Gardenias 214, Col. Reforma, Oaxaca de Juárez. Tel: 951-351-8959 y redes sociales FB: [@XubMaiz](#) e IG: [@xubmaiz](#)