

Platillo Sabio

PROFECO



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de YouTube PROFECO



Atole Agrio

Continuamos con nuestra búsqueda de platillos y esta vez viajamos a Tlaxcala. Ahí conocimos a **Las Guardianas de la Tierra del Maíz**, una iniciativa del chef Irad Santacruz con la que se busca conservar el maíz criollo de dicho estado.

Nuestra primera parada fue en el municipio de Ixtenco donde existen 132 tipos de maíz endémicos. Ahí tuvimos la oportunidad de convivir con la familia Baltazar (de origen orgullosamente otomí) donde cinco generaciones de mujeres continúan cosechando maíz, alimento que tienen muy en claro es parte de su identidad, y preparando con él platillos tradicionales de la región.

Juanita, Silvia, Manuela, Ángela y Alejandra transformaron algunas mazorcas en un espléndido atole agrio o morado que se sirve con ayocotes, previamente cocidos, y "pintura" de maíz del mismo color. Para realizar esta bebida primero se remoja el maíz morado, después se lleva a moler al molino, de vuelta en casa se cuele, se pone en la lumbre, se endulza, se le añade canela y se espera a que se cueza.



Chef Irad Santacruz y la familia Baltazar Márquez

Fotografía: José Luis Sandoval



Para maridar el rico atole agrio no podían faltar unos tamales para acompañarlo y qué mejor que unos tamales tontos. Se llaman así porque no llevan carne, solamente chile guajillo o salsa verde.

Para realizar este platillo se prepara el nixtamal, se lleva el maíz al molino, se bate la masa, se le agrega manteca y anís para realzar el sabor y se bate hasta tener la consistencia adecuada. Para envolverlos puede emplearse la hoja de mazorca u hoja de milpa, esta última les da un sabor diferente. Hay que esperar una hora y media aproximadamente para que se cuezan y poder disfrutarlos.

Es tradición que el atole agrio y los tamales tontos se preparen el 24 de cada mes para la misa del Santo Patrón de San Juan Ixtenco, Tlaxcala.

Fotografía: José Luis Sandoval

Tamales Tontos



Mole de Huitlacoche



Más tarde nos trasladamos a Contla, Tlaxcala, donde nos recibió la familia Rodríguez. Ahí degustamos un mole de huitlacoche, tradicional de la celebración de Todos los Santos (del 28 de octubre al 2 de noviembre), cuya base es el maíz que adquiere un tono negro que simboliza el luto. Dalia Rodríguez Hernández nos platicó que este mole lleva huitlacoche seco (en polvo y que le da el simbólico color), caldo y carne de puerco, espinazo casi siempre.

El proceso para obtener el huitlacoche en polvo es el siguiente: mientras está fresco se extiende en una manta de cielo (o cualquier tipo de manta) y se mueve tres veces al día. Hay que cuidarlo de la lluvia, los pájaros y el aire. Aproximadamente de unos 30 kilos de huitlacoche fresco se obtiene 1 kilo 300 gramos de huitlacoche seco o en polvo.

El polvo de este hongo se pone en la cazuela de barro y se esparce haciendo la señal de la cruz (representando a la Santísima Trinidad: el Padre, el Hijo y el Espíritu Santo) donde se esparce tres veces y se empieza a mover. Al principio se forman unas bolitas de masa pero con el mismo movimiento se van deshaciendo y empiezan a cambiar de color el mole.



Dalia Rodríguez Hernández

Fotografía: José Luis Sandoval

Chileatole



El segundo platillo que degustamos con la familia Rodríguez fue un chileatole. Un atole salado hecho a base de maíz blanco, con una molienda colada de epazote, chile verde y guías de calabaza (punta de la hoja de la calabaza) que le da un hermoso y brillante color verde.

El secreto del chileatole está en la paciencia, ya que hay que esperar a que se cueza, además de no estarlo moviendo todo el tiempo para "no meterle frialdad", como le decía su abuela a Dalia a quien le gusta ponerle elotes enteros, en mitades, en cuartos y en granos. De igual manera la sal se le agrega haciendo la señal de la cruz para bendecir lo que se va a comer y hacerlo rendir.

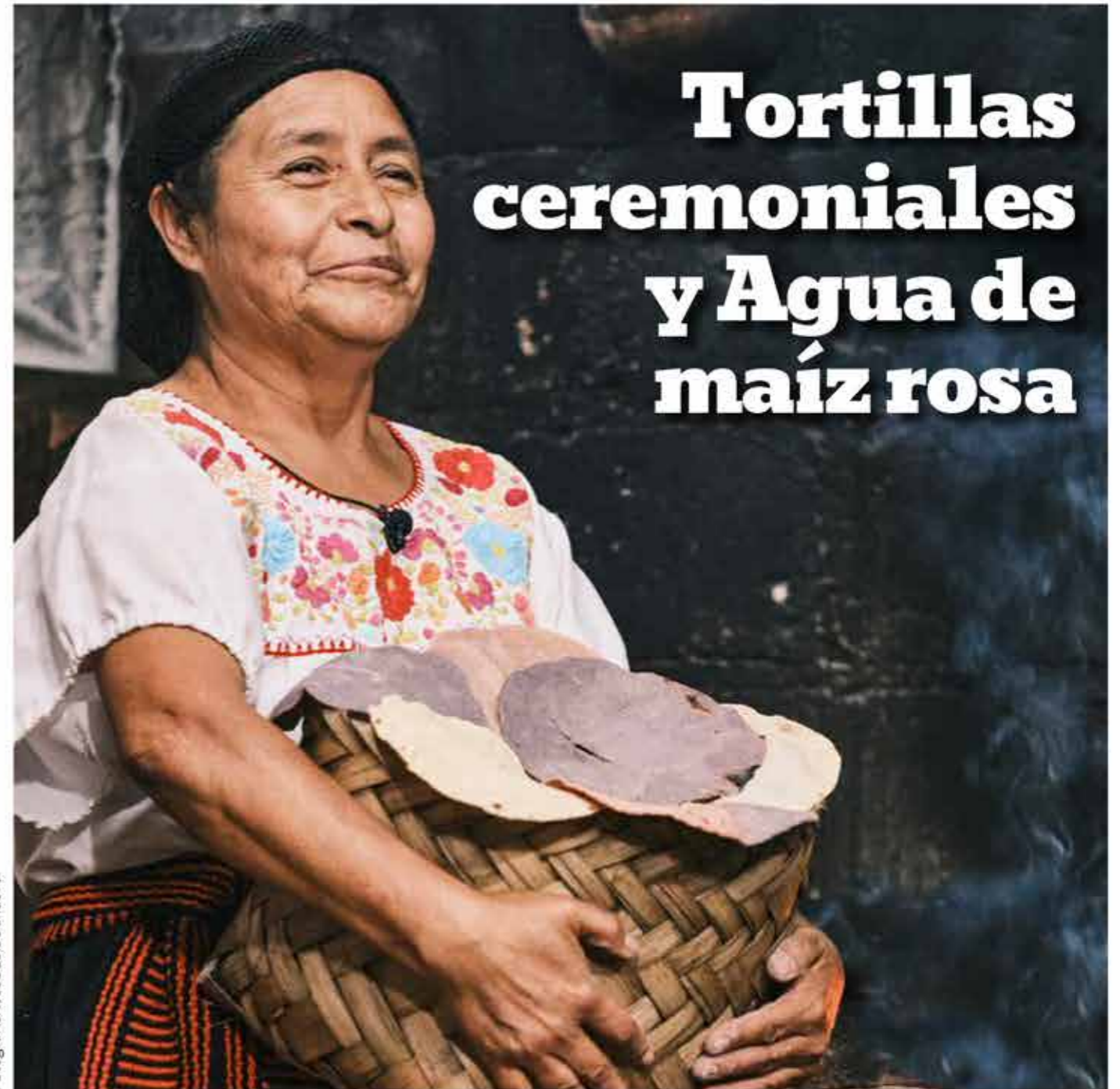
No podíamos dejar de comer un emblema del país, las tortillas, y fue Nicolasa Hernández Muñoz, madre de Dalia, quien preparó unas tortillas ceremoniales que sirven para saber si las muchachas ya pueden casarse. Para ello las tortillas, de maíz blanco, rosa y azul, tienen que inflar en el comal.

Para cerrar con broche de oro nos refrescamos con una deliciosa agua de maíz rosa. Como puedes leer, querido lector, la cocina tlaxcalteca no solo es deliciosa, sino que está llena de simbolismos, colores y aromas, además son platillos que se preparan con paciencia y amor por los otros.



Nicolasa Hernández Muñoz

Tortillas ceremoniales y Agua de maíz rosa



Fotografía: José Luis Sandoval