

Cartografía de Sabores

Maíz

Maíz blanco / Meñikwaki (kickapoo)

Anualmente se siembran en México 8.4 millones de hectáreas de maíz. Debido a que en Coahuila el clima es seco y hay escasez de agua, son los agricultores quienes se han encargado de adaptar este cultivo a las diversas condiciones agroclimáticas. El maíz se ha dejado de producir en muchas regiones del estado, debido a que las circunstancias agroclimáticas han hecho que ya no sea posible; aún así, los pobladores han encontrado alternativas para conseguirlo en comunidades cercanas, pues es fundamental para su alimentación.

Éste es el caso del poblado de Viesca, donde se consume maíz blanco de la Laguna, producido en municipios cercanos, como San Pedro y Matamoros.



DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

TRABAJAR con las INVISIBLES

[f CulturasPopularesOficial](#)
[@dgcpopulares](#)
[culturas.populares](#)

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



GOBIERNO DE MÉXICO

CULTURA

SECRETARÍA DE CULTURA



Elvira McCoy del Río

Cocinera tradicional y coordinadora del grupo de cocineras tradicionales de Viesca, Coahuila

Recuerdo que de pequeña veía a mi abuela y a mi madre en la cocina prendiendo el fogón con leña, poniendo los frijoles y el nixtamal para hacer las tortillas. Como yo era muy pequeña, les daba miedo que fuera a quemarme, y mi abuela, por protegerme, me pedía que no me acercara, pero a mí siempre me daba mucha curiosidad; ése es mi primer recuerdo en la cocina. Después, cuando crecí, mi madre, a quien considero mi más grande maestra, comenzó a enseñarme a cocinar.

Mi padre compraba el maíz por bultos y en la casa lo poníamos a cocer para hacer nixtamal. En la actualidad, en mi comunidad existe una problemática seria, pues ya no hay agua suficiente para abastecer a las personas que se dedican a la siembra, por lo que ya no hay maíz. Tenemos que consumirlo de la región lagunera, como Torreón y Matamoros. El maíz es indispensable para muchas de nuestras recetas, por lo que tenemos que buscar alternativas para seguir consumiéndolo. Por ello se cuece y lo secamos al sol, colgado sobre tendedores, para así conservarlo por más tiempo.

Debido al ritmo de vida actual, muchos jóvenes ya no cocinan, pues es más práctico consumir comida rápida; sin embargo, es muy importante que sigamos difundiendo que preparar nuestra comida es más sano. Necesitamos recordar la importancia de las enseñanzas culinarias que nos compartieron nuestras abuelas y madres para que nuestra alimentación siga siendo balanceada.

CHUALES O CHICALES

INGREDIENTES

- ½ kilo de chuales o maíz blanco
- 1.5 litros de agua
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de comino
- 1 manojo de cilantro
- Sal
- Chipotle al gusto

PREPARACIÓN

- Lavar el maíz blanco, cubrirlo con agua y ponerlo a cocer de 45 a 60 minutos. Secarlo al sol durante una semana, hasta que esté deshidratado.
- Desgranar el elote y ponerlo en una olla con agua, ajo y sal hasta que esté bien cocido.
- Asar los tomates, la cebolla, el ajo y una pizca de comino en un comal y luego licuarlos. Guisar con aceite para incorporarlo a la olla en la que está el maíz.
- Agregar al gusto cilantro, chipotle y dejar hervir. Se puede acompañar con aguacate, crema y queso.

El kickapoo, o **kikapú**, es una lengua indígena que hablan alrededor de 105 personas residentes del municipio de Melchor Múzquiz, Coahuila, por lo que es considerada como una de las lenguas en riesgo de desaparecer.*

Somos lo que comemos. Hablamos lo que somos. Hablar lo que comemos da gusto. Nuestro deseo es que esta cartografía le dé ruta a su gusto.

* Fuente: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI).