

Malacota: Una comunidad digna de homenaje

*Leonor García Castañeda y Karla Violeta Pillado Albarrán**

* Pasantes de la Licenciatura en Gastronomía, Facultad de Turismo y Gastronomía, UAEM.

Malacota:

Una comunidad digna de homenaje



Resumen

El 7 de junio de 2009 en la comunidad de San Lorenzo Malacota se llevó a cabo el concurso "Rescatando la cocina tradicional de San Lorenzo Malacota" organizado por una brigada universitaria perteneciente a la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. En el concurso, las participantes dieron muestra de la gran cantidad de deliciosos platillos con los que cuenta la comunidad, de los cuales 3 fueron premiados por su originalidad, sabor y presentación.

Durante la formación del Licenciado en Gastronomía se marcan valores universales con los que el egresado debe contar, entre éstos, el servicio es uno de los más importantes que por naturaleza exige la carrera, como resultado de este compromiso cada miembro de la licenciatura cubre un periodo de servicio social y para este fin la UAEM nos ofrece las Brigadas Universitarias Multidisciplinarias en las que los alumnos tienen la oportunidad de servir a las comunidades más necesitadas.

Ha sido en su séptimo semestre que seis alumnos del grupo 57: José de Jesús Anaya Flores, Roxana Hernández Álvarez, Abraham Hernández, Karla Pillado Albarrán y Andrea Vilchis Caballero, de la Licenciatura en Gastronomía formaron una Brigada que tiene como misión desarrollar un plan de sustentabilidad económica. La comunidad que los alumnos eligieron para hacer su servicio fue la de San Lorenzo Malacota el cual tuvo como objetivo, con bases en la gastronomía, el optimizar los recursos naturales del lugar con el fin de mejorar la calidad de vida de las familias beneficiadas con el programa de capacitación.

La comunidad de Malacota se localiza a 2 horas de la ciudad de Toluca. Pertenece al municipio de San Bartolo de Morelos y se ubica en la parte noroeste del Estado de México. El clima es templado, semi-húmedo, frío en invierno. La zona es boscosa por lo que cuenta con gran cantidad de hongos, el principal cultivo que se realiza es el del maíz y cabe destacar que la comunidad cuenta con el mayor número de variedades de maíz negro y morado documentado en el estado.



Foto tomada por el autor.

La población de la región es de escasos recursos y recibe diversos apoyos gubernamentales, este fue uno de los motivos por el que los estudiantes se sintieron atraídos por esta comunidad y realizaron su servicio social en la misma.

Como parte de dicho programa se llevó a cabo el pasado 7 de junio en la misma comunidad el concurso "Promoviendo la cocina local de San Lorenzo Malacota". Este concurso contó con el apoyo del Presidente Municipal de San Bartolo Morelos (cabecera municipal de la región) del Lic. Edmundo Eliseo Valdez Naba, coordinador de las Brigadas Universitarias, del Dr. Carlos Viesca y de la Lic. Eva María Martínez Soto, profesores de la Facultad de Turismo y Gastronomía, mismos que fungieron como jueces calificadores.



Foto tomada por el autor.

A la convocatoria acudieron quince señoras, y aunque parecieran ser pocas, fue grata la sorpresa al ver la diversidad presentada en cada una de las preparaciones, entre las que se incluían platillos principales, bebidas, acompañamientos, salsas y tortillas.

De los platillos principales resaltaron los hongos rellenos de queso o servidos en pipián, las tortitas de flor de palma, de flor de maguey y de epazote, el conejo adobado y el pipián de chilacayote ya que son netamente tradicionales de esa zona del estado, otros platillos también presentados y también muy ricos fueron las truchas en distintas preparaciones, mixiotes de pollo, mole de guajolote, arroz, tamales de capulín (aclarando que no tienen nada que ver con el capultamal, el

cual es un dulce de capulín envuelto en una hoja de tamal, mientras que los tamales de capulín están hechos a base de una masa de maíz azul y rellenos dulce de capulín), entre otros. Cabe señalar que cada una de las preparaciones, excepto los tamales, fue finamente degustada con deliciosas tortillas, unas de maíz azul y otras de maíz con trigo que las mismas señoras hicieron a mano.



Fotos tomadas por el autor.

Entre los acompañamientos las señoras presentaron licores de capulín y de ciruelo además de pulque curado con mango, melón y hierbas de cura, también presentaron un riquísimo atole de trigo, aunque las bebidas quedaron fuera de la calificación otorgada por los jueces.

La determinación de los jueces en cuanto a los platillos ganadores fue la siguiente:

1er Lugar. Conejo Adobado, Rosario Ordóñez Herrera.

2do Lugar. Tortas de flor de palma y flor de maguey, María del Carmen Sandoval Robledo.

3er Lugar. Pipián de Chilacayote, Heriberta Delgadillo Gómora.



Foto tomada por el autor.

Conclusión

El trabajo hecho por las brigadas universitarias en las diferentes comunidades de escasos recursos, es de suma importancia ya que ellos no solo aportan parte de lo que han aprendido como estudiantes universitarios si no que enriquecen sus conocimientos y sus valores a través de las experiencias compartidas con los habitantes de los lugares en donde realizan su servicio.

Si tu quieres ser partícipe de una experiencia tan enriquecedora como ésta, te invitamos a que formes parte de una de estas brigadas y compartas tus experiencias con nosotros.



culinaria
REVISTA VIRTUAL GASTRONÓMICA

FICHA BIBLIOGRÁFICA:

García-Castañeda, L. y Pillado-Albarrán, K. V.
Malacota: Una comunidad digna de homenaje.
Culinaria. Revista Virtual Gastronómica. México: Universidad Autónoma del Estado de México,
junio de 2010, núm. 06
<http://www.uaemex.mx/Culinaria/sexta_numero/art_06.pdf>.