



**DONDE HAY MAÍZ HAY
CUJTLACOCHIEL. EL ORO NEGRO
DEL MÉXICO PREHISPÁNICO**

Sommelier Edgar G. Aguilar Romero



Quién no ha degustado el maíz y sus diversas variantes en algún platillo mexicano; este peculiar ingrediente básico de la cocina prehispánica es vasto en toda la extensión de la palabra, un producto versátil, rico en sabor, pero que no toda la gente lo conoce al 100%.

“El Cujtlacochi significa mugre que crece encima del maíz y es molesto; también tiene otros seudónimos, en la zona maya se le conocía como Ta’wa nal chaak, es decir, excremento del dios Chaak (dios de la lluvia)” (Valadez, et al, 2011, p. 5). Es el llamado oro negro del México prehispánico.

“Un producto que da la milpa como un alimento más, pero cuya producción no puede ser controlada [...] ese el huitlacoche. Un hongo que parasita al maíz al grado de perder la mazorca pero que le da un valor adicional a la misma [...]” (2011, p. 5).

Esta peculiar adquisición culinaria de la cocina mexicana es desde tiempos ancestrales un ingrediente muy apreciado, sin embargo, hasta hace poco se ha incluido en la alimentación mexicana habitual y recientemente se ha incorporado a la alta cocina del siglo XX.

¿CÓMO ES QUE MÉXICO HA ADOPTADO AL HUITLACOCHÉ?

Desde la Colonia hasta el siglo XIX, el huitlacoche fue alimento de subsistencia para indígenas y campesinos. “Comienza a tener autonomía cultural” en el siglo XX, momento en que se convierte en alimento de la élite mexicana (El huitlacoche, un “invento” mexicano reciente, 2011). Para los antiguos agricultores, el verlo en sus milpas

era como una maldición, pero cuando se arriesgaron a comerlo se dieron cuenta que era un verdadero manjar y esa maldición se convirtió en bendición.

Este hongo se genera en las mazorcas de maíz y se ha clasificado como plaga, sin embargo se ha utilizado como principio activo en remedios caseros. Es en la investigación donde se recuperaron las propiedades de este hongo para la socialización crítica de sus bondades así como su inclusión en la dieta de los mexicanos y algunos otros usos.



El huitlacoche, cuyo nombre científico es *Ustilago maydis Corda*, es un hongo parásito del maíz y el teocintle –pasto del que se domesticó el maíz– perteneciente al grupo conocido coloquialmente como carbones o tizones (Ustilaginomycetes) y lejanamente emparentado con los champiñones. Si bien, este organismo pasa una parte de su vida dentro de la planta infectada, las esporas son producidas fuera de ella y son capaces de infectar a otra planta, inclusive son susceptibles de cultivar con la finalidad de ser propagadas a escala industrial para la comercialización de este hongo.

Sin duda, la parte más conspicua de este hongo son las agallas que crecen sobre la mazorca, las cuales son una mezcla entre el hongo, el grano de maíz y son la parte que consumimos. Para que se puedan formar las agallas, al germinar las esporas del hongo (llamadas esporidios) deben unirse con otro individuo de la misma especie y



compatible, que por lo general procede también de esporas de reciente germinación para así comenzar la fase infecciosa. Frecuentemente, la infección a la planta se da a través de los “cabellos” del elote (estigmas) desarrollándose por dentro y produciendo dentro de los granos de elote unas esporas especializadas en resistir el clima adverso – teliosporas-. Estas estructuras hacen crecer los granos de mazorca hasta multiplicar varias veces su tamaño y en conjunto son lo que constituyen las agallas. Al abrir por la mitad una agalla se observa un polvo fino (las teliosporas microscópicas) mezclado con el contenido natural del grano.

Como ya es mencionado en el título de esta publicación, donde hay maíz hay huitlacoche, pero no necesariamente donde hay huitlacoche hay consumo; este fenómeno, ¿a qué se debe?

Esta enorme contrariedad puede parecer extraña, pues su empleo como alimento lleva tantas décadas que fácilmente podría considerarse su uso al mismo nivel que productos como la calabaza o el jitomate, sin embargo, es un producto que la mayoría desconoce por diferentes factores:

Son muy pocos los estados de la república que utilizan este manjar prehispánico,

“[...] la forma cotidiana de consumo en puntos dispersos del centro de México es en quesadillas [...]”. Hay sitios como “[...] Chihuahua, donde se le usa para la elaboración de atole, y hacia el sur, en Chiapas o en la península de Yucatán, sólo se utiliza de manera casual en sopas o guisos” (p. 66).

El uso más frecuente de este producto es atribuido a lo no alimenticio y más concebido a lo medicinal, es por ello que no sorprende escuchar que existan lugares en los que este hongo se conozca pero su uso se enfoque a otros conceptos. “Tlaxcala y Veracruz lo llegan a emplear en forma de cataplasma para suavizar y refrescar la piel, o también como máscara de pestañas. En el estado de México, Michoacán e Hidalgo, forma parte del acervo de medicamentos tradicionales que combaten diarreas, problemas de la piel, quemaduras, e incluso como estimulante del útero en labor de parto” (p. 67).

Es por ello que la gran diversidad de concepciones alrededor de este producto varía; percepciones individuales que no permiten centralizar o generalizar una concepción universal sobre el conocimiento o fuerza cultural en torno al huitlacoche, como se menciona anteriormente, no tiene la misma fuerza que muchos otros productos del campo mexicano. Lo anterior puede deberse a que este hongo es un organismo que lleva poco tiempo de haberse incorporado a la tradición de la cocina mexicana:

La más temprana mención del huitlacoche se encuentra en la obra del siglo XVI, Historia general de las cosas de Nueva España, escrita por Fray Bernardino de Sahagún, cuyo objetivo se centra en salvaguardar el conocimiento indígena ante la llegada

de la cultura europea y en el que se hace una breve mención con respecto a este hongo, indicando que es una anomalía del maíz que lleva a que la mazorca adquiera un color negro y se transforme en algo como lodo (p. 15).

Este esquema de uso local y propio de pequeñas comunidades y gente humilde perduró mucho tiempo.

“En el siglo XX, el huitlacoche se incluía en platos de la alta cocina francesa [...]” (p. 20), es entonces, que se despierta un interés repentino muy fuerte por este producto en las tendencias de la cocina mexicana contemporánea. Su auge y enaltecimiento a partir de ese impulso culinario exterior, da pauta para que la sociedad mexicana le otorgue la categoría de alimento tradicional, proceso por el que cualquier producto pasa al ser descubierto por alguien hasta su incorporación al universo de cierta cultura.

Es por ello que hoy en día este gran alimento de increíbles propiedades gastronómicas y culturales es conocido como el oro negro del México prehispánico adaptado a la cultura y gastronomía contemporánea. A partir de la segunda mitad del siglo XX y hasta nuestros días, es notable la revalorización propiciada por la demanda local por ser junto con el maíz, un elemento distintivo de la comida mexicana y por su empleo en la cocina internacional en países como Francia, Estados Unidos y Alemania, donde se le conoce como “trufa mexicana” o “caviar azteca”. No es para menos, degustarlo en sus diferentes formas de preparación es un verdadero deleite.

COMPOSICIÓN

Debido a que muchos chefs han hecho gran utilización de este hongo, se han propiciado exhaustivos estudios en torno a él, los cuales resaltan su alto valor nutritivo en proteínas, aminoácidos, fibra dietética, carbohidratos y ácidos grasos insaturados. También presenta sustancias bioactivas -se generan en las plantas y asumen varias funciones-, enriquecen los alimentos y con ellos se proveen algunos nutrientes importantes que se utilizan en productos comestibles fortificados.

Entre su composición existen gran cantidad de aminoácidos esenciales, entre ellos, el más abundante es la lisina con el 14.84% del total de aminoácidos, en segundo lugar están la leucina, glicina y el ácido aspártico que colectivamente suman el 29.97% del total de aminoácidos de la muestra. El huitlacoche también cuenta con tres de los cuatro aminoácidos a los que le debe su sabor que son: ácido glutámico -C₅H₉NO₄-, ácido aspártico -C₄H₇NO₄-, y ácido tricolómico y ácido iboténico -C₅H₆N₂O₄-, estos son detectados en la lengua (Paredes-López, 2006) así como el alto contenido de aminoácidos esenciales, principalmente lisina (de la cual el maíz es deficiente), ácidos grasos esenciales (oleico y linoleico que son fuentes de Omega 3 y Omega 6 respectivamente), azúcares de fácil digestión, sustancias con propiedades antitumorales, inmunoestimulantes y antioxidantes, bajo contenido en grasas y alto contenido en fibra, que en conjunto, lo hacen un importante alimento a considerar y disfrutar.



USOS DEL HUITLACOCHÉ

Su utilización es dependiente de la zona donde se consume. Se puede emplear en quesadillas, crema –un tipo de sopa-, relleno de las pechugas de pollo, crepas o tortillas de huevo, es un ingrediente importante en las salsas que bañan todo tipo de carnes y esencial en la preparación del popular mole prieto.

La exquisitez de este alimento ha llegado a Europa. En países como Francia es un alimento muy caro y exótico que únicamente se puede consumir en restaurantes de alta cocina. Su sabor ha sido descrito como “delicado, ligeramente ahumado y con una textura deliciosa”; considerado un ingrediente sofisticado y de gran aceptación. Los chefs mexicanos exploran su uso en salsas fusionándolo con otros ingredientes como el chile y el ajo para resaltar su sabor y su textura, mismos que han sido adoptados por chefs de Francia y otras latitudes (Dos recetas para cocinar con Huitlacoche, 2010).

Otros de sus usos van en función de la región, independientemente de la gastronomía:

En Nuevo México, EE.UU, existe una tribu indígena que lo ha usado para inducir el parto en las mujeres que están a punto de dar a luz. Es un tema de investigación poco abordado en el que aún hay incertidumbre. Por ello está contraindicado su consumo en mujeres embarazadas. En la tribu también se emplea como afrodisíaco por su sabor (De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres, 2001).

En México lo más común es el uso de técnicas modernas o tradicionales para transformarlo, por ejemplo, en Chiapas se usa para la preparación de una bebida tradicional llamada esmoloc. En los estados de Puebla y Veracruz se usa como planta medicinal para

inducir el parto provocando tos, que causa contracciones en el útero. En otros estados, sobre todo en la región de la huasteca potosina e hidalguense, como medicina para tratar la diarrea y otros problemas digestivos (De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres, 2001). También se ocupa en algunas poblaciones como medicamento tópico para el tratamiento de quemaduras, heridas y rozaduras en los bebés (Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición, 2009). A su vez, en las comunidades más marginadas de Veracruz y Tlaxcala se emplea para hacer una mascarilla para la piel que sirve como exfoliante y astringente para remover los granos o puntos negros de la piel. En estas mismas entidades las mujeres lo usan como rímel (Juárez-Montiel, et. al., 2011, pp. 69-72).

Desafortunadamente en algunas regiones de México aún es considerado una plaga y en algunos países se le extermina sin alguna consideración hacia su utilidad (Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición, 2009). Otro problema por el que atraviesa actualmente es la implementación de maíces resistentes a este hongo, por lo que se ha ido perdiendo poco a poco su producción –de 400 a 500 toneladas anuales promedio, principalmente en el periodo de lluvia- (Juárez-Montiel, Ruiloba de León, Chávez-Camarillo, Hernández-Rodríguez y Villa-Tanaca, 2011, pp. 69-72).

Lamentablemente la producción de huitlacoche va en decadencia ante la mayor resistencia inmunológica del maíz y a la selección artificial que usan los campesinos hoy en día.

Este hongo podría ser de los alimentos básicos de la nutrición de los mexicanos y con ello podríamos, como sociedad, disminuir y erradicar los problemas de

desnutrición, sobrepeso y obesidad que se viven actualmente.

Sin embargo, sigue siendo un recurso sumamente versátil, barato y accesible para cualquier persona sea cual sea el uso que se le dé -alimento, medicamento, cosmético, etc.- podemos concluir que el huitlacoche es un importante recurso mexicano (El huitlacoche un invento mexicano, 2011).



REFERENCIAS

De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres . (2011). Obtenido de De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres : <http://elva-rosa-morales-lara.suite101.net/de-mexico-para-el-mundo-el-huitlacohecaviar->

Juárez Montiel, M., Ruloba de León , S., Chávez Camarillo , G., Hernández Rodríguez C , & Villa Tanaca , L. (2011). Revista Iberoamericana de Micología . Obtenido de Huitlacoche causado por el hongo Ustilago maydis como un elemento funcional : <http://www.reviberoammicol.com/2011-28/069073.pdf>

Lazy blog. (29 de julio | de 2015). Dos recetas para cocinar con el huitlacoche . Obtenido de Dos recetas para cocinar con el huitlacoche : <http://www.lazyblog.net/2010/09/dos-recetas-para-cocinar-con.html>

Noticias universia. (30 de julio de 2015). El huitlacoche, un invento mexicano. Obtenido de El huitlacoche, un invento mexicano: <http://noticias.universia.net.mx/en-portada/noticia/2011/12/19/899423/cuitlacocheinvento->

Organic consumers . (2015 de julio de 25). Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición . Obtenido de Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición : http://www.organicconsumers.org/ACO/articulos/article_18657.cfm

Paredes López , O., & Valverde , M. E. (2006). Los alimentos mágicos de las culturas indígenas de México. El caso del huitlacoche . México: El colegio de Sinaloa .

Valadez , R., Moreno , Á., & Gómez , G. (2011). Cuitlacoche. El huitlacoche . México: Instituto de Investigación Antropológica de la Universidad Autónoma de México.

IMÁGENES

[Imagen página 14-15] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <https://highnessdotv.files.wordpress.com/2015/05/pechuga-de-la-tierra>

[Imagen página 16] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.jornada.unam.mx/2001/06/18/imagenes/cien-maiz.jpg>

[Imagen página 17] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.jornada.unam.mx/2001/09/10/imagenes/cien-huitla.jpg>

[Imagen página 17] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.lindisima.com/ayurveda/imagenes/huitlacoche.jpg>

[Imagen página 18] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <https://lncottmx.files.wordpress.com/2012/10/crema-de-huitlacoche.jpg>

[Imagen página 20] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://res.cloudinary.com/hso7ckqdz/image/upload/c_limit,h_480,w_640/v1393346193/receta/foto/00003518.jpg

