AROMAS, COLORES Y SABORES DEL

Totonacapan

Juan José Agustín Reyes Rodríguez

El uso del maíz en la alimentación de los pueblos Totonacos y Huastecos de Veracruz y Puebla, fue el tema de la Exposición Cultural de este año en el Centro Cultural El Ahuehuete, de la Universidad Autónoma Chapingo, organizado por el Dr. Sinesio López Méndez, con el aval de la Dirección General de Investigación y Posgrado, el Sindicato de Académicos de esa Institución y el Movimiento Escuelas Campesinas. Este evento se realizó el 19 de noviembre.

LA ZONA TOTONACAPAN, se encuentra en el norte del estado de Veracruz abarcando, los municipios de Cazones de Herrera, Coahuitlán, Coatzintla, Coxquihui, Coyutla, Chumatlán, Espinal, Filomeno Mata, Gutiérrez Zamora, Mecatlán, Papantla, Poza Rica, Tecolutla, Tihuatlán y Zozocolco de Hidalgo, así como el Noreste del estado de Puebla en los municipios Olintla, Huehuetla, Hueytlalpan, Zapotitlán de Méndez.

La región de las Huastecas es un territorio mayor, comprendiendo norte de Veracruz, sur de Tamaulipas, así como partes de Hidalgo, San Luis Potosí, tocando partes de Puebla, Querétaro y Guanajuato. La famosa canción de los Tres Huastecos, no reconocía que en realidad la Huasteca abarca parcialmente siete estados.

En este evento de degustación de platillos típicos de la zona Totonacapan, estuvo basada en el alimento típico, el maíz nativo, acompañado con otros productos de la región. Lo prevaleciente fueron los tamales, con sus diferentes nombres, postres, frutas, dulces, atoles y otras delicias que fueron degustadas.

Los principales municipios productores de maíz y frijol, que son los alimentos fundamentales de la cocina Totonaca son Papantla, Espinal, Cazones y Tihuatlán.

A continuación presentamos algunos de los platillos expuestos llenos de sabores, colores y sabores. Todas las Fotos son del autor, salvo mención en contrario.