

Rescatando el sazón de la Comida Chontal | Pasaporte Informativo

Rescatando el sazón de la Comida Chontal

- En un rancho de dos hectáreas, justo en el corazón de las ruinas arqueológicas de Comalcalco, Nelly Córdoba construye un sueño acariciado desde sus años mozos

Por Ricardo Contreras Reyes



Nelly Córdoba, abogada y restaurantera

Comalcalco, Tabasco.- Nelly Córdoba es una avezada abogada que ha puesto su mirada y su pasión en un proyecto que pretende ofrecer al mundo lo mejor de la cocina tabasqueña y para ello, dentro de un par de meses abrirá las puertas de su restaurante de Cocina Chontal Tradicional.

En un rancho de dos hectáreas, justo en el corazón de las ruinas arqueológicas de Comalcalco, Nelly construye un sueño acariciado desde sus años mozos.

Es una vieja casona, con piso de adobe, rodeada de árboles antiguos y mucha vegetación; en ese sitio los visitantes nacionales y extranjeros, así como los propios pobladores, tendrán la oportunidad de saborear las recetas de las abuelas tabasqueñas, heredadas de boca en boca, a través de los anafres, las ollas de barro y las especias típicas de la región.

La Comida Chontal utilizará productos orgánicos y es un proyecto para rescatar la gastronomía de la región a fin de que el turismo se entere que así comía “la gente sencilla de Tabasco”.

Nelly y su equipo de cocineras trabajan con esmero para definir el menú principal, pero a “botepronto” nos adelanta algunos platillos que ofrecerán al público como el Picadillo Típico

Tradicional de Pavo y el Uliche, comida indígena ancestral que consiste en un cocido de carne de pavo, sazonado con un batido de masa de maíz, acompañado con algunos condimentos como la pepita de calabaza tostada y molida y cilantro picado.

Eso sí, no podrán faltar las tortillas gruesas de maíz hechas a mano en un comal de barro sobre un bracerito humeante de leña; “todos los platillos se van a preparar en el momento para preservar su frescura y su sabor”, añade Nelly, quien nos recibe ataviada con un floreado traje típico regional, aderezado de collares de cuentas gruesas y envuelta en un chal verde.



“Quiero poner mi grano de arena para rescatar la gastronomía Chontal”, nos explica, pero el plan de negocios también requiere tiempo y planeación. Por lo pronto, ya pintaron las paredes con cal, tal como lo hacían los antiguos pobladores y la “vajilla” donde servirán los platillos tiene la peculiaridad de que está conformada por platos de barro, cucharas de peltre y jícara para el pozol (bebida elaborada con maíz fermentado); las mesas son rústicas, con pequeños detalles tornados en las patas.

Habrà una casa contigua donde ofrecerán artesanías elaboradas por los pobladores de la zona a fin de contribuir a la reactivación económica de la región.

“Es mi granito de arena para preservar la tradición”, dice convencida la abogada.

Por lo mientras, Nelly continúa confeccionando el menú principal con familiares y amigos y de vez en vez recorre los caseríos y veredas en busca de antigüedades que adornen la nueva casa que albergará los añejos sabores de la Comida Chontal.

[Rescatando el sazón de la Comida Chontal/Ricardo Contreras](#)