

LAS
semillas
QUE NOS
dieron patria

Cartografía de Sabores

Colorín

SISTEMA
DE TRANSPORTE
COLECTIVO

DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES,
INDÍGENAS Y URBANAS

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.

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

gob.mx/cultura

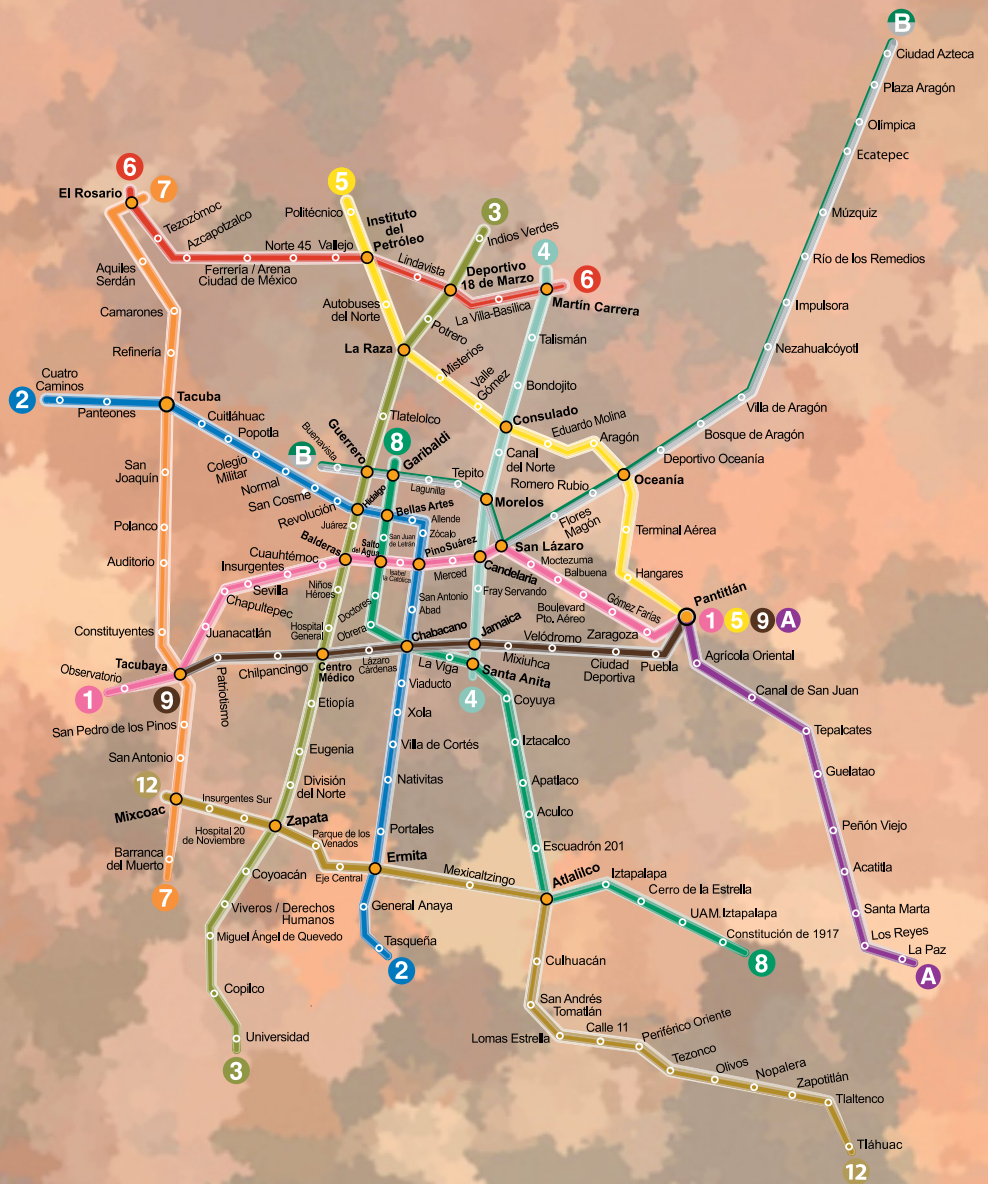
#CulturaAlimentaria

Cartografía de Sabores

Colorín / Yijg btosh (zapoteco)

En México se comen flores multicolores, entre ellas, las del colorín, un árbol frondoso originario de estas tierras, cuyas raíces caprichosas llegan a romper las banquetas en las ciudades en las que crece.

Muchas veces se desconoce el consumo de las flores de colorín en las cocinas tradicionales, aunque se considera una comida de campo. En época de Cuaresma es el rey de diversos platillos. Sus semillas también se emplean para la elaboración de artesanías, en la medicina tradicional y como planta de sombra en la agricultura.





SOPA DE COLORÍN (4 personas)

INGREDIENTES

- ½ kilo de colorín
- Agua
- 1 diente de ajo
- Sal
- Limón
- Chiles secos
- Cebolla

PREPARACIÓN

- Cortar o comprar en el mercado los colorines.
- Limpiar, lavar y quitar los pistilos.
- Poner a hervir agua suficiente que cubra las flores; una vez lista, verter los colorines.
- Cocer unos minutos y agregar sal al gusto.
- Opcionalmente, agregar un diente de ajo machacado.
- Servir y acompañar con limón, chiles secos y cebolla picada.



Antonio Guzmán Pérez

Cocinero tradicional zapoteco de la Sierra Juárez, Santa María Tavehua, Oaxaca

Yo me considero cocinero tradicional. Sin embargo, en el pueblo, si un hombre entra a la cocina, ya no es tan hombre. La mujer no permite que “metas mano” porque “lo echas a perder”; por eso es complicado ser cocinero en mi comunidad.

Cuando tenía ocho años, recuerdo que vivimos una época de pobreza que orilló a mi madre a emigrar a Estados Unidos para apoyarnos y sacarnos adelante. Fue muy triste no estar con ella, pero, al mismo tiempo, podíamos vivir de las remesas que mandaba cuando podía o nos visitaba algún paisano. Ya no vivíamos en la escasez, pero mi mamá no estaba a mi lado.

En ese tiempo, mis hermanos y yo nos quedamos con mi abuela; ella nos enseñó a comer colorines. Durante la época de primavera me llevaba a recorrer las calles de Ciudad de México en busca de estos árboles. Llevaba su carrizo y rompía las flores que alcanzaba o yo me subía al árbol para juntarlas.

Andábamos a la caza del colorín porque no había qué comer y porque nos gustaba su sabor. Nos llevaban a los tianguis a pepenar fruta o verdura que los puestos dejaban. Esas situaciones te enseñan a valorar quién eres y lo que tienes.

El colorín representa esa parte de mi vida en la que existen sentimientos encontrados de felicidad y tristeza. La gente ha dejado de comerlo porque se asocia a la pobreza y al ser indígena, pero también debido a que se desconoce la riqueza de esta forma de alimentarnos en nuestro país.

El zapoteco es la lengua indígena que ocupa el quinto lugar con el mayor número de hablantes en México, más de 470 mil personas en Oaxaca y algunas partes de Veracruz.*

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 Estadística y Geografía (INEGI).