

Por Raúl
Valadez
Azúa, Ángel
Moreno
Fuentes y
Graciela
Gómez
Álvarez

Cuitlacoche

la trufa mexicana

De nombre científico *Ustilago maydis*, el cuitlacoche es un hongo que parasita exclusivamente al maíz. Se distribuye potencialmente en todo espacio donde se cultiva dicha planta, por lo que es conocido por diversas culturas a lo largo del país.



El cuitlacoche es parte de la tradición mexicana, por tanto existe la necesidad de conocerlo a fondo, entender la visión del mexicano sobre este hongo y el papel que juega en el contexto cultural.

Durante la época prehispánica, no era considerado hongo ni se le usaba como alimento, incluso se le combatía como una plaga; su conocimiento biológico en México se dio desde 1895. Sin embargo, su empleo alimenticio parece haber surgido a mediados del siglo XX a partir de su utilización por algunos restaurantes de comida francesa, los cuales lo incorporaron en algunos platillos, entre los que destacan las conocidas crepas, despertando el interés de los sectores de clase acomodada.

Más tarde, su consumo se amplió dando como resultado su sistemática colecta y venta en los mercados. Actualmente es de los hongos más apreciados dentro de la gastronomía debido a su versatilidad, pues se puede preparar con gran variedad de ingredientes entre los que se cuentan pastas, arroz, carne de pollo, puerco, res y pescado; combinarse con diversos quesos, verduras y otros hongos, o prepararse como relleno de empanadas, omeletes e incluso chiles frescos y secos.

El uso alimenticio y comercial del cuitlacoche se observa principalmente en el centro y sureste de México. El hallazgo fortuito del hongo en el

maizal, parece condicionar su elevado costo en el mercado.

Su uso ha trascendido las fronteras del país, convirtiéndose en un componente de alta cocina en Estados Unidos, Alemania y Francia, países donde es conocido como “trufa mexicana” o “caviar azteca”.

Por tratarse de un organismo vinculado con el maíz desde sus inicios, el cuitlacoche es parte de la tradición mexicana, por tanto existe la necesidad de conocerlo a fondo, entender la visión del mexicano sobre este hongo y el papel que juega en el contexto cultural.

Cujtlachochi. El Cuitlacoche –investigación realizada por los autores del presente artículo y recientemente publicada por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México–, permite dar a conocer la biología del hongo, su historia, importancia nutrimental y culinaria, así como consejos para su preparación. Incluye además un recetario con platillos de diversos estados del país. Esperamos que sea disfrutable para nuestros lectores ¡buen provecho! ●