

El gusto por hacer y saborear una tortilla

Carmen Hernández Macías
Barrio de los Ángeles, Milpa Alta

El aroma de un comal de barro caliente cocinando tortillas es característico,¹ persiste su aroma que nos llama a comer, a deleitarnos con una tortilla recién hecha, infladita, y a poder hacerla rollito con una pizca de sal, si usted gusta, o bien con una salsa molcajeteada mmm... También es posible ocuparla como una cuchara comestible, lo que es, sin duda, una experiencia que pocos mexicanos tenemos el privilegio de disfrutar.

En otro momento, se puede recrear ese disfrute al recalentar esa misma tortilla en el comal, y recuperar las características que la hacen una buena tortilla:

- El aroma rico de la tortilla recién hecha.
- La rotabilidad que nos permite hacerla rollito (taquito de sal).
- La resistencia al contacto con alimentos caldosos ocupando el lugar de una cuchara, pero con el plus de que nos la podemos comer.
- Ese sabor persistente en los sentidos que nos grita: “¡Cómete otra tortilla!”.

Todo lo aquí mencionado lo podemos disfrutar gracias al proceso de nixtamalización de un maíz nativo o criollo. Este proceso tiene su complejidad. La nixtamalización se obtiene de la combinación de agua y cal;² el mejor combustible es la leña en el tlecuil (fogón), donde pasa el proceso de cocimiento; esto nos permite obtener un maíz nixtamalizado para después tener una masa con suficiente correa.³ Con esta masa se elabora la más extensa lista de productos encabezados por las tortillas, quesadillas, gorditas, tlacoyos, sopes, tamales de frijol, totopos y otros.

Éstas son algunas de las impresiones, saberes y habilidades que traté de compartir al participar en la demostración de tortilla artesanal que se llevó a cabo en la Universidad Veracruzana, campus Xalapa, el día 1 de octubre, como parte del simposio “La evolución del gusto en la alimentación en México.”

¹ El comal de barro le agrega un sabor inconfundible, a diferencia del de metal; en el comal de barro el calor es uniforme y se obtiene un mejor cocimiento.

² En el proceso de nixtamalización, en algunos lugares, se sustituye la cal por ceniza o tequesquite.

³ Característica de la masa que permite que se pueda manipular y obtener la tortilla delgada, sin riesgo a que se rompa.