

Una tortilla con muchos sabores

Breve explicación y muestra de cómo se hacen las tortillas artesanales en Milpa Alta

Investigación: Carmen Morales V. y Berenice Miranda S. (DEAS-INAH), Carmen Hernández M. (Barrio de la Luz, Villa Milpa Alta)

Fotografías: Berenice Miranda, Carmen Morales V. (DEAS-INAH)

Texto: Carmen Morales V. (DEAS-INAH)

Demostración: Berenice Miranda S. y Carmen Hernández M.

Es necesario volver los ojos al cómo se elabora la tortilla artesanalmente para comprender diversos aspectos de la transformación del maíz en alimento, sobre todo en Mesoamérica, donde la nixtamalización ha tenido un lugar determinante, por ser la base de la elaboración de tortillas, tamales y atoles de diversos tipos. También es importante retomar los elementos de una tortilla bien hecha, donde intervienen el maíz puro, nativo o criollo, ya nixtamalizado, y diversas herramientas, desde el metate y el metlapil hasta las tortilladoras de metal, madera, lámina, fierro colado o una combinación de éstos. En esta presentación, se abordarán los pasos para elaborar una buena tortilla y se mostrará qué tan diversos pueden ser sus colores y sabores.

Se considera que hacer una tortilla artesanal implica “echarla al comal”; quedan fuera aquellas que se elaboran en una tortilladora cuyo funcionamiento depende de medios mecánicos y eléctricos, que son los que prevalecen en los expendios de tortilla hoy día. La tortilla artesanal o hecha a mano requiere de la manipulación para terminar de redondear y adelgazar la tortilla, una vez que la bola de masa o testal se ha aplastado con alguna de las máquinas tortilladoras como las que se utilizan en Michoacán, Tlaxcala, Estado de México, el Distrito Federal y Milpa Alta (fotos de la 2 a la 7).

Las cocineras tradicionales más diestras continúan usando el metate. Sobre las creencias que existen en torno a esta forma más tradicional de elaboración, en Pátzcuaro, Michoacán, se dice que la bola de maíz debe tomarse con el metlapil y no con la mano porque de lo contrario la tortilla no se cuece bien. Por otro lado, en Milpa Alta se cree que cuando se va a “tortear” por primera vez, se debe acariciar la piel de un camaleón vivo, sólo de este modo “te saldrán las tortillas” (comunicación oral, Berenice Miranda).

Los pasos para la elaboración de una buena tortilla en Milpa Alta son:

1. Tener como materia prima alguna variedad de maíz nativo ya seco. En Milpa Alta, las razas de maíz que predominan son cónico-chalqueño, chalqueño, cónico, chalqueño-elotes cónico, cónico chalqueño pepitilla y cacahuacintle. Los colores en los que se encontraron esta variedad de mazorcas, en 2008, fueron blanco, azul, rojo, amarillo y rosa (Morales y Serratos, 2008). Existen preferencias de uso para los distintos colores: el blanco, para tortillas, chilaquiles y tamales; el rojo es el favorito para elaborar el atole distintivo de Milpa Alta: el de pinole; el azul es para tortillas, tlacoyos y gorditas, y el amarillo generalmente se usa para dar de comer a los animales. El color rosa, mencionado líneas arriba, es más bien excepcional y en la colecta de 2008 correspondió a un maíz cacahuacintle, apreciado para hacer pozole y galletas. Cabe mencionar que hay una

gradación de colores entre los ya mencionados, por ejemplo, hay uno más blanco y otro de color cremoso, que es muy estimado en el mercado de Ozumba,¹ ubicado a unos 25 kilómetros de Milpa Alta, en el Estado de México (fotos de la 8 a la 12).

2. Para la nixtamalización se requiere: remojar el maíz en agua con cal o con tequesquite; ponerlo a cocer sólo al primer hervor, y después dejarlo reposar durante 24 horas (fotos de la 12 a la 15).

3. Una vez que se puede desprender fácilmente el hollejo o tegumento del grano de maíz, se lleva al molino (foto 16), o se muele en casa con un molino manual o en el metate.

4. En Milpa Alta no se acostumbra quitarle el hollejo sino molerlo también para integrarlo a la masa, aunque hay otras regiones de la República donde no es así.

5. Una vez que está lista la masa, se forman las tortillas (foto 17).

6. El cocimiento es sumamente importante. Se pueden usar comales de barro (foto 18) y de lámina (foto 19).

7. Un buen cocimiento implica que la tortilla se cueza primero de un lado, y cuando empiece a inflar se voltee para que quede cocida del otro. Se termina de cocer con una segunda vuelta, que es cuando se esponja totalmente (fotos 20 y 21). Si el fuego del comal no está parejo o está muy violento, hay el peligro de que la tortilla no quede bien cocida.

8. Una vez cocidas las tortillas, se guardan en un recipiente donde se mantengan calientes, generalmente un chiquihuite con su servilleta (foto 22).

9. La buena tortilla puede conservarse por más de tres días en condiciones tales de que al recalentarse no pierda sus cualidades: a) que huelga y sepa a maíz; b) que sea suave; c) que pueda enrollarse para hacer tacos, a lo que ha dado en llamarse rotabilidad, y d) que no se desbarate con la comida caldosa como los frijoles de olla y otros guisos con los que puede usarse como cuchara.

La demostración

En el caso de la demostración que se llevó a cabo en el marco del simposio “La evolución del gusto en la alimentación en México” (Xalapa, 1 y 2 de octubre de 2015), se utilizaron tres colores de maíz: blanco, azul y rojo. Éstos provenían de San Pablo Oztotepec y Santa Ana Tlacotenco (delegación Milpa Alta); los cultivadores fueron doña Inés Vázquez Alarcón de San Pablo, don Rigoberto Patiño y doña Silvestra Guerrero, ambos de Santa Ana.

La nixtamalización tuvo lugar el día de la demostración (1 de octubre), a las seis de la mañana, en un modesto molino de la calle 20 de noviembre, en el centro de Xalapa, y las tortillas se elaboraron con auxilio de la tortilladora característica de Milpa Alta.

¹ Este mercado o tianguis —cuyo día más importante de concurrencia es el martes— constituye el lugar de compra de los milpaltenses que requieren conseguir semillas, aperos de labranza, canastos y otros elementos necesarios para la vida campesina.

Con 12 kilos de maíz se pudieron tortear un peso similar de tortillas y, al probarlas, a la mayoría del público asistente al simposio le gustó más la tortilla azul.