

SIN TORTILLA NO HAY TACO

**Es cimiento de nuestra gastronomía,
emblema de nuestra cultura alimentaria;
tan cotidiana que, a veces, olvidamos
su riqueza y complejidad**

TERESA RODRÍGUEZ

Pareciera una obviedad, pero cuántas veces se detiene el mexicano a apreciar ese complejo alimento representativo de su cultura, estandarte de aquella evolucionada técnica prehispánica llamada nixtamalización, y de una diversidad de maíces sorprendentes por sus formas y colores.

Sirve como cuchara, sopor-ta casi todo aquello que cabe en nuestros platos, es nuestro principal abasto calórico y, recién salida del comal con una pizca de

sal, calma nuestros antojos.

Sí, la tortilla es tan nuestra que la obviamos; paradójicamente, su omnipresencia en las mesas mexicanas la hace pasar, muchas veces, desapercibida. Y los tacos son, quizá, el mejor ejemplo.

“El taco nace del hecho de que existe la tortilla. Ahí se metía cualquier cosa que fueras a comerte. Poco a poco, la hemos dado por hecho, porque es más fácil hacerla y conseguirla; hemos perdido calidad y sabor. Es raro que pensemos: ‘¿qué tortilla está debajo del taco?’”, cuestiona Rigel

Sotelo, propietario de Cal y Maíz, proyecto dedicado a las tortillas y los antojitos de maíces nativos.

Desafortunadamente, con los tacos, se tiene un enfoque hacia la carne o la proteína. Gran parte de las taquerías en este país está sirviendo una tortilla de mala calidad y sucede no sólo en las cadenas, sino en las de barrio, reconoce Rafael Mier, director de Fundación Tortilla de Maíz Mexicana.

“Muchos tortilleros te dicen que no les gusta venderles a los taqueros, porque quieren una tortilla súper barata y no les importa la calidad”, agrega.

DE LA DIVERSIDAD A LA ESTANDARIZACIÓN

La tortilla no es una, son muchas, porque el alimento más democrático de México se ha adaptado a su entorno y comunidad. La gente ocupa el maíz que tiene a la mano. Así pues, en el Estado de México pueden saborearse unas tortillas de maíz palomero; en Tlaxcala, de cacahuacintle; en Oaxaca, de maíz bolita...

“Tenemos 64 diferentes variedades de maíz, porque evolucionaron de acuerdo con la zona, la tierra, el clima, la vegetación

alrededor... El maíz jala es el más grande del mundo porque allí tarda mucho en llover y sus raíces llegan a los mantos acuíferos, como son profundas, crece muy alto.

“La tortilla es un platillo complejo y tridimensional con influencia de su lugar de origen y la gastronomía alrededor. En diferentes partes de México se come tortilla con hoja santa, hoja de aguacate, polvo de camarón, polvo de coco...”, señala Rigel.

Cómo fue entonces que los pobladores del asfalto

terminamos con esa tortilla estandarizada, sin la magia del colorido, la diversidad y la técnica ancestral, debajo de nuestros tacos.

El crédito y la culpa -porque hay un poco de ambos- pertenece a la milicia, la industrialización y la llamada Revolución Verde, explica Sotelo.

“A finales de 1800, la milicia viajaba con molenderas, metates de piedra y maíz, para poder moler su nixtamal y hacer las tortillas que alimentarían al ejército.



Fecha 26.03.2021	Sección Buena Mesa	Página 8
----------------------------	------------------------------	--------------------

“Era súper importante encontrar una manera fácil y rápida de hacerlo; así fue como se desarrolló la masa seca –de donde deriva el nombre de Maseca–, para poder llevarla deshidratada”, relata el creador de Cal y Maíz.

Aquella masa seca, para la que se procuró un solo tipo de maíz –evitando así la dificultad de que cada variedad conlleva una nixtamalización diferente–, se popularizó durante los años 60, impulsada con políticas públicas, subsidios y control sobre el precio de las tortillas.

A ello se sumó la Revolución Verde (1960-1980), que tenía por objetivo aumentar la productividad agrícola, asegurando el abasto de alimento.

“Las intenciones eran muy buenas, pero como resultado se estandarizó un solo tipo de maíz y se hizo con agroquímicos. Y sí, se cosecha un chorro, pero no debe ni puede ser la única manera, porque perdemos diversidad biológica y cultural”, acota Rigel.

Lo cierto, admite Sotelo, es que Maseca provocó una revolución femenina. Antes de ella, las mujeres tenían que le-

vantarse a las cuatro de la mañana a hacer su nixtamal, para que, al despertarse, los hombres ya tuvieran abasto de energía para su jornada.

“En México hay cerca de 109 mil tortillerías que abastecen tanto a taquerías como a casas.

“Aquí lo interesante es que la tortilla que conceptualizamos para el taco es, en realidad, moderna: se logra gracias a la máquina tortilladora. Es delgada y flexible, para poder enrollarse y hacer flautas o tacos dorados”, explica Mier.

ENTENDER LA NIXTAMALIZACIÓN

Según el “Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana”, su nombre proviene del náhuatl (tenextli: cal y tamalli: tamal) y consiste en cocer maíz en agua con alguna sustancia alcalina (cal) para ablandar el grano y retirarle la cáscara antes de molerlo.

“Es importante señalar que con este proceso de nixtamalización el maíz se vuelve mucho

más nutritivo, ya que las proteínas del grano sólo se pueden asimilar una vez transformadas por la sustancia alcalina”, señala Ricardo Muñoz Zurita en su texto.

Rafael Mier explica que la nixtamalización provoca una gelatinización de los almidones, lo que vuelve a la tortilla muy maleable y resistente. En el ar-

got tortillero a este resultado se le conoce como ‘correa’ y es importantísima porque permite doblar, cargar y soportar lo que se ponga en el taco.

Siempre puede diferirse y discutirse largas horas sobre cuáles son los mejores tacos del barrio, la ciudad, el País, pero en un punto se converge: tortilla que se rompe no es digna de nombrarse.

IDENTIFICA UNA BUENA TORTILLA

Los tips de Rigel y Rafael para reconocerlas:

- **Recién hecha**, de maíz criollo o nativo, nixtamalizado... esa es la de calidad suprema y mejor aporte nutricional (fibra y calcio) para el organismo.
- **Evita** aquellas elaboradas con harinas industriales o preenvasadas y llenas de conservadores y aditivos.
- **Si puedes** ver los costales

de maíz en el expendio o la tortillería es una primera buena señal: significa que están nixtamalizando.

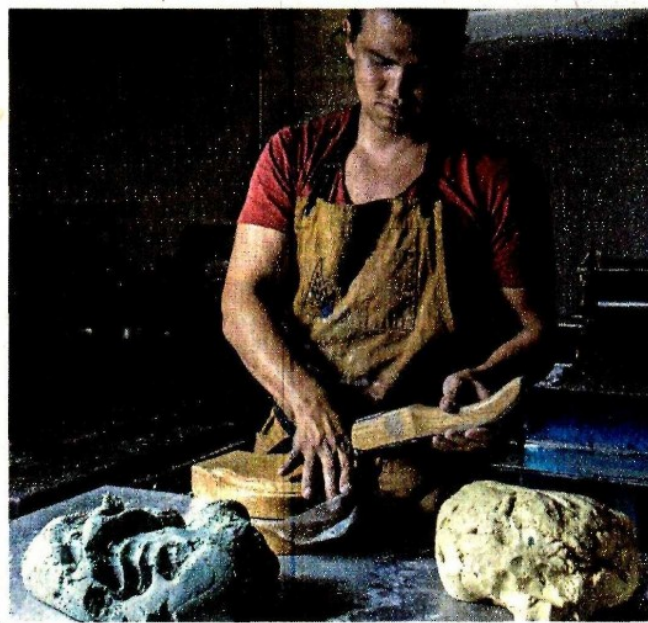
- **Es muy probable** que quienes hagan tortillas de maíz criollo, lo cacareen, porque es mucho más caro.
- **Hay tortillas** de máquina, que tienen su lugar y momento, y tortillas a mano, que son un poco más gruesas, con más textura y es importante que tengan ‘pancita’.

● **Si la pleza** es increíblemente blanca, tiene blanqueadores: la cal usada en la nixtamalización vuelve un poco amarillo al maíz blanco.

● **Haz la prueba** del agua. Si la sumerges y se deshace, está hecha con harina; si resiste, está hecha de maíz nixtamalizado.

● **La prueba tradicional** es calentar la tortilla y arrugarla. Debe regresar a su forma original sin romperse.

Fecha 26.03.2021	Sección Buena Mesa	Página 8
----------------------------	------------------------------	--------------------



Continúa en siguiente hoja

Fecha 26.03.2021	Sección Buena Mesa	Página 8
---------------------	-----------------------	-------------

