

A LA TLAYUDA NADA LE GANA

Escrito por: Alejandro Dungla
04/08/2020

Esta artesanía al comal es parte fundamental de la comida oaxaqueña y antojito mexicano estrella. Ve cómo se cocina en su versión tradicional.



Debo confesar que me encantan las tlayudas oaxaqueñas y no concibo una visita a Oaxaca, ya sea por motivos de trabajo o placer, sin devorarme por lo menos una de estas grandes tortillas tan típicas en las cocinas de Oaxaca.

Recientemente la popular plataforma Netflix estrenó la segunda temporada de su serie documental *Street Food*, en esta ocasión dedicada a explorar los sabores callejeros del mundo latinoamericano. La capital oaxaqueña fue la ciudad mexicana elegida para hacer los honores a los sabores nacionales y, por supuesto, la tlayuda formó parte del repertorio de antojitos que hicieron salivar a miles de personas.

Poco después del estreno -que incluyó capítulos dedicados a la comida de Buenos Aires, Salvador de Bahía, Lima, Bogotá y La Paz-, Netflix convocó a una controvertida votación vía Twitter para seleccionar al mejor antojito callejero: la tlayuda salió victoriosa.

Considero de suma importancia destacar que cada platillo tiene un valor inherente y que más allá de votaciones controvertidas o sensacionalistas, la cocina es un producto cultural único y valioso, un regalo de la geografía y de las manos que lo preparan. Es un elemento de cohesión social que cumple muchas funciones más que nutrir el cuerpo.

“La tlayuda siempre ha sido un alimento de fortaleza, principalmente para los campesinos”, explica la cocinera oaxaqueña Celia Florián, del restaurante Las Quince Letras, un local referente de la cocina del estado, y quien también formó parte del capítulo de Oaxaca en la serie de Netflix.



La tlayuda forma parte del itacate que la gente se lleva al campo porque justamente tiene esa textura que hace posible que la rellenes, por ejemplo con frijoles, y no se rompa. Con una blanda -el tipo de tortilla suave de Oaxaca- no podrías hacer eso porque se rompe. La tlayuda es el “artefacto” perfecto para poder hacer el taco del campesino”.

Y es que dentro del gran repertorio de variedades de tortilla y expresiones del maíz que existen en México, la tlayuda, por su forma de elaboración -que necesita más tiempo de cocción al comal para poder deshidratarse- es un producto que puede almacenarse por mucho más tiempo sin que se descomponga, además de que su textura recia aguanta más el transporte o soporte cualquier tipo de relleno.

Son muchos los pueblos que se dedican a la elaboración de tlayudas en los alrededores de la capital Oaxaqueña. Y por supuesto el oficio es femenino.

“No es exageración, estos lugares hacen literalmente miles de tlayudas que diariamente llegan a la Central de Abasto de Oaxaca. Los maíces que se utilizan son criollos tradicionalmente de la raza bolita, aunque algunos de estos pueblos por su cercanía con la capital ya no cultivan maíz y tienen que comprar de otras regiones. Pero otros más alejados siguen teniendo vocación campesina y cultivan maíz criollo para elaborar todo tipo de tortillas.

“Es muy importante que des el agradecimiento y reconocimiento a esas mujeres que desde la tarde hacen el nixtamal y al día siguiente se levantan de madrugada a lavar el maíz, posteriormente lo llevan al molino para obtener su masa y empezar a tortear sus tlayudas”, me pide Celia.



ARTESANAS DEL MAÍZ

A sólo 5 kilómetros de distancia de la capital, San Antonio de la Cal es uno de esos pueblos de los Valles Centrales de Oaxaca dedicados a la elaboración de tlayudas. Doña Julia López es una artesana del maíz que ejerce su oficio a diario desde hace 20 años.

“Vengo de una descendencia de mujeres que hacen tortillas, ese es nuestro trabajo, se transmite de madre a hija. Así lo hacía mi mamá y mi abuela. Esto es un patrimonio, aquí se hace tlayuda y es un oficio con el que nosotras salimos adelante”, detalla doña Julia.

Diariamente empieza el proceso de **nixtamalización** de su maíz a las 4 de la tarde. Me cuenta que normalmente cuece 25 kilos por 2 horas hasta que “se le quita toda la cascarita y ya está cocido”. Además de tlayudas elabora memelas, blandas y tostadas, según “lo que le pidan”, ya que actualmente las tortillas se elaboran únicamente bajo pedido y el negocio ha sido duramente golpeado por la pandemia de covid19.

A diferencia de la blanda que nomás se le dan dos “volteadas” y queda suavcita, la tlayuda se tiene que cocer bien por adelante y atrás.



“Yo uso comal de barro y únicamente leña. Son unos comales grandes que alcanzan a cocer 5 tlayudas, aunque hay unos más grandes en los que caben hasta 8 tlayudas”, señala la tlayudera, “puede haber tlayudas desde 30 hasta 50 centímetros, pero las más solicitadas son las de 38”.

El maíz que utiliza Julia es criollo y lo adquiere en las comunidades cercanas a San Antonio de la Cal. Antes solía salir ella a buscarlo, pero ahora se lo traen a su pueblo debido a que el acceso a algunas de las localidades está prohibido para foráneos, en un esfuerzo por contener los contagios de covid19.

“Normalmente me voy en taxi a vender mis tlayudas a la Central de Abasto de Oaxaca, pero ahorita no se puede por el coronavirus. Además, francamente no nos están pagando bien las tlayudas. Las estamos vendiendo a 3 pesos cada una, cuando lo normal sería 4 o 5 pesos. No tengo idea de cuándo podremos salir a vender nuevamente y no hemos recibido ningún apoyo del Gobierno”, declara Julia.



¿Y CÓMO SE COMEN?

Celia Florián explica que las tlayudas clásicas se sirven con un poco de asiento de manteca de cerdo, pasta de frijol elaborada con frijol, manteca y chile mixe para dar sabor. Después se les pone col desflemada y queso fresco o quesillo.

“Se tiene que pasar a las brasas, porque si no no es una buena tlayuda. Te pueden quedar también ricas en la estufa,

pero la buena tlayuda es a las brasas”.

Este tipo de tlayudas, además, se pueden acompañar de chorizo o tasajo y se coronan con salsa de miltomate o tomate. “Ya para una experiencia extraordinaria puedes agregarle hojas de pepicha, guaje y un chile de agua tatemado”, asegura Celia.

Doña Julia, por su parte, resalta que las tlayudas acompañan sus platos del día a día. “Yo me las como con unos frijoles, con una salsa de tomate o miltomate, o enmoladas... son riquísimas. A veces aquí en el brasero me piden regalada un poco de sal y se las comen así, bajaditas del comal, calientitas saben riquísimas”, concluye la tlayudera.



MANOS A LA OBRA

Fundación Tortilla visitó en Tlalixtac de Cabrera, Oaxaca, a la señora Juana Vázquez, quien por más de 30 años se ha dedicado a la elaboración de tlayudas oaxaqueñas, tortillas hechas a mano y diferentes tipos de mole para su venta.

En este vídeo nos enseña cómo prepara sus tlayudas al comal y también muestra los diferentes tipos existentes: tlayuda suave, cocida y la tlayuda tostada.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=67Fkxz1JfqU>