

## CELEBRANDO A LAS PALMEADORAS

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
07/10/2021

El Día de la Palmeadora es la oportunidad para reconocer el trabajo de las mujeres dedicadas al arte de hacer tortillas.



Petra Cruz forma parte de la Unión de Palmeadoras de Tlaxiaco, Oaxaca, quienes el 8 de octubre conmemoran su oficio.

Esta oaxaqueña, de 52 años, reconoce que su hermana Margarita fue la fuente de inspiración para trabajar con el maíz y acercarse a este grupo de mujeres.

Nacida y criada en Tlaxiaco, Oaxaca, desde siempre tuvo presente este grano al ver a su mamá y hermana elaborar tortillas.



Fotografía: Santiago Vásquez Pérez

"Comencé acompañando a mi hermana y poco a poco nos íbamos uniendo más. Actualmente somos unas 100, todas mujeres que nos gusta comer rico, nuestro oficio, y que seguimos adelante para vender nuestros productos a los clientes, quienes nos motivan".

Petra comparte que la Unión de Palmeadoras ha sido un proyecto que le ha dado mucha satisfacción, pues ha conocido a compañeras que comparten su gusto por darle a los clientes la oportunidad de consumir una tortilla de maíz nativo oaxaqueño nixtamalizado y de crecer a la vez.

“Muchas de mis compañeras han sacado a sus hijos adelante gracias a las tortillas. Han sido licenciados, ingenieros o maestros. Son mujeres muy trabajadoras, para las que no existe el calor, frío, ellas aguantan todo”.



Fotografía: Santiago Vásquez Pérez

Entre las dificultades a las que se han tenido que enfrentar recientemente resalta la pandemia y las tortillas de **harinas industrializadas**. Este año, por segunda ocasión, y a consecuencia de la pandemia no podrán llevar a cabo las celebraciones habituales como cada 8 de octubre.

Sin embargo, se han adaptado a las circunstancias, por ejemplo, ella abrió hace tres años un negocio: El Comal Caliente.

“Hay compañeras que también tienen sus negocios como yo y otras que se dedican a vender tortillas en el Mercado Anexo Benito Juárez. Yo solía hacerlo en la parte de afuera del mercado, pero con la pandemia ya no fue posible porque nos tuvimos que reubicar”.

En el restaurante Petra vende sus tortillas con platillos oaxaqueños como el mole de frijol blanco o el mole amarillo de res. Otra preparación que domina son las machucadas que consisten en tortillas con asiento (la grasita quemada del chicharrón), queso, salsa y que se acompañan con tasajo, una carne seca típica de la **gastronomía oaxaqueña**, o huevo. Y, aprovechando los productos de la milpa, también palmea tortillas con quelites.

“Me gusta que con este oficio los clientes coman bien, y fomentar que más personas se dediquen a promover los maíces nativos y el consumo de una buena tortilla”.



Fotografía: Santiago Vásquez Pérez

“Recuerdo que veía a Margarita cargar con su tenate para ir a vender las tortillas. Desde niña aprendimos a moler, el proceso de nixtamalización, cómo hacer la masa para ponerla en el comal y formar las tortillas. Gracias a este oficio pude sacar mi primaria y secundaria”, relata Petra, integrante de esta Unión desde hace 15 años, iniciativa que tiene el fin de defender y comunicar el arduo e importante trabajo de hacer una tortilla.

Añade que es un grupo que posee una historia de aproximadamente 30 años y definieron el 8 de octubre como la fecha para celebrar el “Día de la Palmeadora”, en el cual acostumbran organizar una peregrinación, aprovechando las fiestas patronales de Tlaxiaco, a la que se suma una convivencia con comida en alguna casa.



Fotografía: Santiago Vásquez Pérez

Entre los logros de la Unión destaca cuando la cantante Lila Downs convivió con ellas hace un año, y de las fotos del evento surgió mucha difusión. “Gracias a esto”, dice, “un estudiante de doctorado hizo un libro sobre nosotras, compartiendo las historias”.

Igualmente han realizado tres **Ferias de la Tortilla** y participado en eventos de cocineras tradicionales, invitadas por la CONABIO (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad).

“Nos sentimos agradecidas por el apoyo de la gente. Estoy orgullosa por estar en la Unión de Palmeadoras. Aunque no nos podamos reunir, ya habrá oportunidad para celebrar todas juntas”.

Conéctate con Petra en su restaurante El Comal Caliente, ubicado en Miguel Dzahuindanda 8, Tlaxiaco, Oaxaca.



Fotografía: Santiago Vásquez Pérez