

EL COMAL, UN UTENSILIO DE GRAN UTILIDAD

Escrito por: Wendy Pérez
19/09/2020

El comal es un utensilio de cocina mexicano que debe estar entre los consentidos, y aquí te decimos por qué.



Ver cómo bailaban las gotas de agua al caer sobre el comal bien caliente, era uno de los juegos preferidos de Tita, protagonista de la novela “Como Agua para Chocolate”, de Laura Esquivel.

El vínculo de Tita, como el de muchos mexicanos con la cocina es mágicamente explicado por la autora a través de este circular utensilio de origen prehispánico, que entre página y página fue un acompañante del personaje central de Esquivel, mientras se sobreponía al desamor tostando almendras y ajonjolí o “los chiles anchos, desvenados, pero no mucho para que no se amarguen”.

Hacer una **tortilla**, quesadilla o tlacoyo sobre el comal, tostar semillas para el mole o tatemar jitomates y chiles para una salsa, es un verdadero romance entre fuego y humano, la génesis de la dieta del comal, una que frente a teflones, licuadoras y microondas se niega a que nos despidamos de ella.



APRENDER DEL FUEGO Y DEL BARRO

“Cocinar sobre una estufa nunca dará el mismo resultado, en sabor y preparación, que hacerlo sobre un comal y leña”, resalta **Maru Toledo**, investigadora y líder del grupo “Las Mujeres del Maíz”, en Jalisco.

Las razones son varias. En un comal las cocineras saben que están manejando múltiples temperaturas en el mismo

espacio, a veces hasta cuatro, y esto ayuda porque se puede cocinar diversas cosas a la vez.

“Cuando tienes que preparar cantidades mayores de comida, un comal es fascinante pues lo haces mejor”.

“Por ejemplo, puedes meter algunos productos en el rescoldo y encima, en el comal, cocinas varios platos con diferentes temperaturas. Y hay un detalle más, existen algunas preparaciones que se hacen a 10 o 12 centímetros de distancia del comal. Recuerdo unas gorditas que cocinas sobre el comal, una vez que están en su punto no les das la vuelta, sino que de ahí las bajas y las dejas paraditas en semicírculo para se terminen de cocer”, narra Maru, sin dejar de mencionar que el comal también ayuda a deshidratar alimentos y que con las cenizas de las brasas se hacen otras recetas.



Otra relación inquebrantable, que ni robots culinarios pueden igualar, sucede con el mole. Y como advierte la investigadora jalisciense, autora de 22 libros: “para preparar uno de verdad, sólo en el comal”.

Lo mismo pasa con las salsas, y la chef Xrysw Ruelas, de [Xokol Antojería](#), en Guadalajara, lo aprendió con su abuela Adela.

“Ella usaba el comal para todo, en especial para las salsas martajadas, aunque tuviera estufa de gas. Creo que por eso tengo la costumbre de que la bienvenida en Xokol sea una salsa hecha al comal”, reflexiona Ruelas, quien considera el tatemado como una técnica pilar de nuestra gastronomía y sencilla de usar en casa.

La chef sugiere la elaboración de tlacoyos y tetelas como opciones para que uses el comal además de para calentar tortillas.

“Pon la tortilla en crudo rellena de frijol o queso, en el caso del tlacoyo, dobla y cocina en el comal, y si gustas arriba súmale nopales y queso. Igualmente los huevos en el comal cocinados sobre hoja santa o de plátanos son muy fáciles de hacer, y a la vez evitas la grasa”.



Otra preparación similar son los huevos escondidos que hacen en estados como Tlaxcala, y que la cocinera tradicional [Dalia Rodríguez Hernández](#) recomienda intentar.

“Hacemos una tortilla y cuando esté inflando le abrimos un pedazo y se le echa un poco de sal, un huevo y la ponemos al comal. Se cocina, voltea y listo para desayunar”, cuenta la tlaxcalteca, receta muy parecida a otra llamada huevos

encamisados que en la zona de **Jalisco** es popular.

Asimismo, Maru Toledo invita a usar el comal para cosas tan cotidianas como carne asada o para asar verduras y frutas. "Antiguamente se dejaban los chiles sobre comal sordo hasta que estaban secos y se podían moler para obtener un polvo muy fino que sirve para sazonar".



UNA RELACIÓN ETERNA

El comal, al igual que el nixtamal, es mucho de sentir, tienes que conectarte con el *comalli* (en náhuatl) o *xamach* (en maya).

"Cuando enseño a elaborar tortillas es básico sentir la temperatura del comal, y hasta en la masa, que a mí me gusta amasar en el metate porque se compacta más y queda más suave, y la tortilla se infla más. Incluso hasta la prensa de metal no me gusta, sólo la de madera, en especial la de mesquite", revela Xrysw, representante de Latinoamérica en la final del San Pellegrino Young Chef 2020.

Esta conexión lleva a coincidir a las entrevistas que el barro es el material ideal para fabricar comales, y que cada vez quedan menos artesanos que lo trabajen.



Fotografía: Gilberto Hernández

A resaltar está Oaxaca, con poblaciones como San Marcos Tlapazola; la poblana Los Reyes Metzontla, y en Tlaxcala, La Trinidad Tenexyecac si lo que quieres es obtener un verdadero comal de barro. Bastiones frente a zonas alfareras que han volteado su trabajo hacia otros artículos, como es el caso de Tlaquepaque o Tonalá, en Jalisco.

“A mí me encanta el barro; yo lo curo con un ‘teflón de cal’. Cuando está nuevo lo pongo a calentar y le echo cal y nejayote, y con una hoja de totomoxtle o de tamal le empiezo a mover a que quede blanco. Agarra un color como dorado que significa que mi comal está listo para trabajar”, me dice Dalia, a la vez que me confiesa que justo ayer se le rompió su favorito después de cuatro meses de uso.

Ya sea en el mundo de ficción de Tita viendo brincotear las gotas de agua sobre el comal, o en el real de la abuela de esta cocinera tradicional, quien decía que nunca se debe dejar un comal sin nada, comida o leña, ya que siempre debe tener algo encima. Este utensilio del que encontraron vestigios que datan del año 1250 a.C en la cuenta de México y en Chalcatzingo, Morelos, ya sumó razones suficientes para continuar siendo un utensilio favorito en las cocinas mexicanas.

