FESTIVAL DE LA TORTILLA CEREMONIAL EN GUANAJUATO

Escrito por: Margarita Delgado Nute
08/11/2022

El pueblo mágico de Comonfort, Guanajuato, celebra del 11 al 14 de noviembre una fiesta que honra a la tortilla ceremonial.

Comer una tortilla ceremonial es comer un recuerdo. Esta tradición de Guanajuato encuentra sus raíces en las comunidades otomíes que las elaboran para contar una historia a través del uso de maíz criollo y la tinta que surge de la planta llamada muicle.

Las tortillas ceremoniales son preparadas por cocineras tradicionales de la zona, como Consuelo Venancio Mesita, baluarte vivo que desde los 10 años ya escogía frijol, atizaba el fogón y echaba al comal estas tortillas que le enseñó su mamá Ángela.

Estas tortillas se elaboran usando una prensa en la que hay un disco de madera de mezquite en el cual se talla un sello alusivo a algún icono o figura importante. Dicho disco se pinta con tinta púrpura utilizando la planta muicle, la cual se deja remojar durante una noche o un día a fin de extraer el colorante natural. Este sello quedará marcado en la tortilla ceremonial.

“Es un proceso de mucho respeto y como su nombre lo dice, va en ceremonias. Desde la siembra, la selección de mis maíces criollos que año tras año implica conservar las mismas semillas que usaba mi bisabuela, las cuales metemos en tinacos y se les pone cenizas. La selección se hace con luna llena, porque así no se pica”, comparte.

Para Consuelo la ceremonia comienza desde el momento del deslave con oloteras, sacando el maíz con la almendra. “Para mí es donde está el amor... luego el 15 de mayo es cuando se bendice la semilla ante San Isidro Labrador”.

“Ese 15 de mayo se hace comida para todos en el pueblo y se elaboran las tortillas ceremoniales con el sello de San Isidro Labrador. Es agradecer por lo recibido, así como compartir con mis prójimos”.

Consuelo usa varios sellos para sus tortillas, donde se tinta al patrono de los agricultores y también cuenta con otro de una cruz que es herencia de su bisabuela. Cabe resaltar que estos sellos representan principalmente cuatro cosas: una imagen religiosa, una herencia familiar, un símbolo otomí, o alguna representación de la fauna y flora, mismos que van pasando de una generación a otra, transmitiendo ese mensaje de recordar, compartir y agradecer.

Fotografía: Festival de la Tortilla Ceremonial

Fotografía: Festival de la Tortilla Ceremonial

Fotografía: Festival de la Tortilla Ceremonial

LA FIESTA

Partiendo del interés por comunicar esta tradición es que año con año se lleva a cabo el Festival de la Tortilla Ceremonial en el pueblo mágico de Comonfort, Guanajuato que este 2022 se celebrará del 11 al 14 de noviembre, en la Plaza Cívica Doctor Mora.

“Se busca realzar el misticismo y sincretismo que tiene una tortilla ceremonial; el uso del muicle y mezquite, y el que cada quien se distingue por su sazón y su sello”, dice Alberto Jiménez, parte de la Dirección de Turismo Municipal que está a cargo de la organización de este evento, que por primera vez se celebra en más de dos días con el fin de que conozcan a fondo tal tradición ancestral.

Alberto suma que habrá talleres informativos sobre la historia y elaboración de tortillas, y el ambiente será amenizado con música y baile. Se complementará con venta de ingredientes y productos artesanales como cestos y el molcajete, parte de la identidad de Comonfort.

Un punto medular en este Festival es su muestra gastronómica, en la que cerca de 10 cocineras tradicionales compartirán su riqueza de conocimiento, sabores e historia cultural y familiar con sus sellos. Muchas de ellas son productoras de maíz de varios colores libres de fertilizantes, en especial el blanco que utilizan para su nixtamal y para

elaborar las tortillas ceremoniales.

La cocinera Consuelito Venancio estará presente y planea mostrar una cocina antigua con productos propios de la región.

La entrada es gratuita y recuerden ir bien hidratados. Las actividades están diseñadas para toda la familia y habrá tres concursos: elaboración de molcajete, elaboración de salsas y elaboración de cestería.

Para conocer más detalles busca a los organizadores del Festival, encuentra **aquí** todos sus datos de contacto.

Fotografía: Festival de la Tortilla Ceremonial

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org