

LA TORTILLA TRADICIONAL EN GUATEMALA

Escrito por: Wendy Pérez
08/06/2021

El Comalote es una tortillería y cocina que defiende el uso de maíces criollos guatemaltecos.



La tortilla tradicional guatemalteca es gruesa y hecha a mano, así describe Gabriela Perdomo a la protagonista de su proyecto El Comalote que arrancó en 2018, en su país natal.

Tras una estadía en Panamá y posteriormente en Querétaro, México, donde estudió Ingeniería Industrial y conoció a su esposo y socio Gustavo Ibarra, volvió a sus raíces, y lo hizo de lleno.

“Al regresar viajábamos mucho al interior y siempre probábamos tortillas y sabían diferentes a las que compraba en Ciudad de Guatemala o Antigua; ahí comenzó nuestra indagación”, cuenta sobre aquella reflexión que se transformó formalmente en una tortillería y restaurante, ubicado en Sacatepéquez, Antigua Guatemala.

La búsqueda ha sido clara, reivindicar a la verdadera tortilla guatemalteca, pues las tortillerías en las zonas metropolitanas, como la capital, usan 100 por ciento harinas de maíces, incluso no hay molinos a la redonda, resalta esta mujer de 29 años.

“Y al ser mi esposo mexicano comenzamos a fantasear en crear algo inspirado en el maíz, y cuando llegamos a los maíces criollos nuestro enfoque cambió y tomó el rumbo que defendemos.

“Ahora se puede decir que somos la primera tortillería en Guatemala que fomenta el uso de maíces nativos, donde puedes encontrar cuatro colores: negro, rojo, amarillo y blanco”.



Fotografía: El Comalote

LA TIERRA MANDA

En la construcción de la misión de El Comalote han participado personajes claves, entre ellos los agricultores de tres zonas, epicentros maiceros.

“Trabajamos con 30 familias, varias de Huehuetenango, quienes nos aportan el maíz rojo; de Chimaltenango y su maíz negro, y de Sacatepéquez, donde crece el amarillo y blanco”, especifica, a la vez que agradece a la Asociación de Organizaciones de Los Cuchumatanes (Asocuch), que trabaja con bancos de semillas y los vinculó con campesinos.

Gabriela y Gustavo tienen cuidado de que los agricultores con los que hacen mancuernas tengan más de ocho cuerdas (medida de superficie que se utiliza en Guatemala) de producción, que les generen un excedente.

“Cuidamos mucho su autoconsumo, pues sabemos las complejidades que tienen con el **almacenamiento poscosecha** que se hace en trojas, y aunque los climas favorecen que no lleguen muchas plagas, corren riesgos por humedad o lluvia”.



Fotografía: El Comalote

Este acercamiento creció en estos tres años de trabajo, y se corrió la voz del valor de los maíces que tienen, y las razones por las que este proyecto los quiere comprar y transformar en tradicionales tortillas.

“Recuerdo que el primer año conseguimos sólo 30 libras de maíz rojo, y este 2021 fueron seis quintales, como 600 libras -es la medida que usamos en Guatemala-; y ya estamos trabajando con el productor y otros más para que aumente este número”.

El potencial está ahí, entre “cuerdas” y milpas, con productos únicos. Recordemos que Guatemala junto a México es uno de los centros de origen del maíz. Nación donde se encuentra un teocintle que crece en Huehuetanango (llamado *huehuetenangensis*), pariente silvestre, muy cercano, a los maíces cultivados en la actualidad.

“Si nos vamos a la cosmovisión, la cultura maya quiché, inmersa en México y Guatemala nos dio múltiples regalos, como el libro sagrado Popol Vuh, del que siempre recordamos el relato de la creación del hombre a partir del maíz amarillo y blanco, procedentes de Paxil y Cayalá.

“Se cree que Paxil es en región Huista, en el departamento (estado) Huehuetenango, donde se ha encontrado este teocintle”, añade.



Fotografía: El Comalote

A COCINAR EL MAÍZ

Para las comunidades con las que colabora El Comalote, sus maíces son alimento diario, y con ellos hacen tortillas, atoles y **tamales** y una versión llamada chuchitos.

“Tenemos similitudes en el manejo de nuestra masa con México, acá sólo necesitamos que esté super suave porque sino sería difícil de tortear al ser a mano”, explica.

En este oficio la experta es Marleny Pérez, maestra tortillera que le ha enseñado a sus cinco compañeras tan valioso arte. Gabriela le da todo el crédito a esta mujer de San Antonio Aguascalientes Sacatepéquez, a quien califica de perfeccionista y apasionada.

“Lograr que la tortilla no sea muy gruesa ni muy delgada, que no tenga hoyitos, que no se queme, tener el comal súper limpio, ¿cómo revalorizamos todo esto y hacemos ver el trabajo que hay detrás?”

“No es lo mismo a mano que con máquina. Que la gente entienda el privilegio de tener una **tortilla a mano**, eso es lo difícil de lograr este 2021 y, además, tenemos una cocina espiritual maya, llena de prácticas rituales”.



Fotografía: El Comalote

Entre las muchas enseñanzas que Marleny les ha legado, está el no dejar nunca granos de maíz tirados en el piso: “es una falta de respeto al ser un alimento sagrado”.

“Cuando te metes en esto tan profundo, entiendes los platillos con otro sentido”.

Otra de las mujeres pauta en este proyecto es Floridalma López, encargada de la cocina de El Comalote que sirve, de martes a domingo, lo tradicional guatemalteco. Mucho inspirado en su comunidad Santa Catarina Barahona.

La parte culinaria siempre ha estado ahí, pero la pandemia los obligó a enfocar sus esfuerzos en la **tortillería**. Afortunadamente desde febrero pasado volvieron a abrir cocina y a poner sobre las mesas básicos como los recados, especies de moles o pipianes que se acompañan de pollo, carne y, obviamente tortillas.

“La usamos como complemento, va el guiso y con la tortilla se empuja”, aclara.



Fotografía: El Comalote

Ahora ambos proyectos: cocina y tortillería funcionan al 100 por ciento y atienden al consumidor final como a restaurantes, esenciales para sobrellevar la pandemia.

“Recientemente comenzamos a hacer tortillas para tacos estilo mexicano para restaurantes, y a muchos les vendemos nuestras tortillas enriquecidas con remolacha (betabel), cilantro y chile guaque (chile seco usado en todos los recados), y las lunas, invento del sitio, mitad maíz negro y mitad blanco”.

Sin duda esta guatemalteca, de la mano de su esposo, su madre Gisella Castro y su equipo con un total de 10 aliadas, buscan regresar al imaginario nacional el papel cultural y social de productores y tortilleras. Como ella dice: “valorar nuestra identidad”.

Conoce más en su web: <https://elcomalote.com/> y búscalos en IG: [@comalote](#) o FB: [El Comalote](#). Hacen entregas en Ciudad de Guatemala y Antigua.