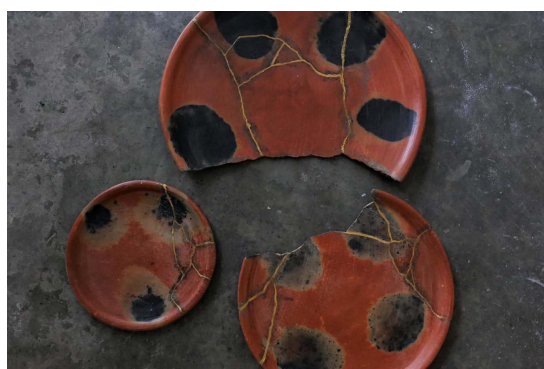


SON COMALES INSPIRACIÓN ALTRUISTA

Escrito por: Alejandro Dungla
29/09/2020

Tradición del Comal pone su granito de arena en la promoción del maíz criollo y organiza una subasta que ayudará a artesanos de Oaxaca.



Tradición del Comal es una empresa que desde el 2012 se ha dedicado a promocionar el consumo de maíz criollo de calidad en masa y en tortillas de maíz nixtamalizado que llegan hasta la comodidad de tu hogar.

“La idea surge de la necesidad de llevar la tradición de la tortilla a la casa de los mexicanos. Vimos que había la urgencia de que la gente tuviera, además de una buena tortilla o masa, los instrumentos básicos que hay alrededor: comal, prensas, tortilleros, trapos para tortillas... cosas que en muchos hogares mexicanos se están olvidando”, explica Claudia Reyes, fundadora.

Este proyecto tiene bien claro que para que una tortilla sea la mejor, la masa debe estar hecha de maíz criollo nixtamalizado y ser cocida en comal de barro. No hay de otra.

La experiencia del comal de barro es única, llena de historia, además de que es un objeto muy bello. Hay ciertas palabras que pueden definirlo: es ancestral, es orgullo, es algo hecho a mano”, cuenta Claudia.

Explica que todos los comales que distribuyen vienen del pueblo oaxaqueño de San Mateo Mixtepec con una arraigada tradición en su elaboración.

“Es un pueblo muy conocido por sus comales. Los artesanos les ponen una manchas de color negro que es algo único, sólo lo hacen en esa localidad. Puedes encontrar comales de barro en muchos lados, pero los de San Mateo son muy delgados, muy delicados en su manufactura”, detalla.



Fotografía: Tradición del Comal

Claudia insiste que hay mucha historia detrás de cada uno de estos utensilios expresada en cómo lo hacen y en la delicadeza y fragilidad del objeto, además de que al recibir tu comal debes curarlo para poder utilizarlo de la manera más adecuada y que dure en tu cocina.

“Tu puedes poner el comal al fuego y cocinas todo: carne, verduras, tortillas, todo, no necesitas otros utensilios, el sabor que te otorga es delicioso y, sin duda alguna, una tortilla hecha a mano en comal de barro es muy diferente que la cocinada en comal de metal”, asegura.

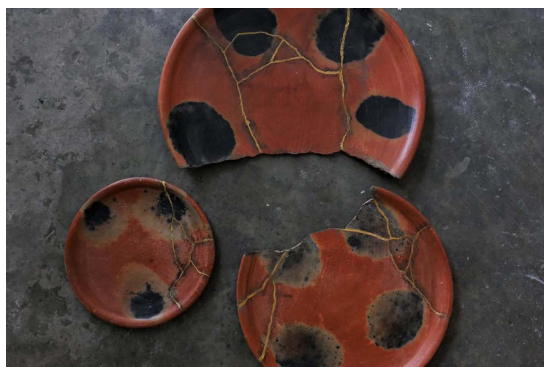
COMALES RECONSTRUIDOS

Tradición del Comal trabaja con muchos proveedores de Oaxaca. Gracias a esto es que tuvieron el acercamiento con los artesanos responsables de los comales de San Mateo Mixtepec.

“Yo quedé encantada con todo el proceso de elaboración de estos comales...y luego llegó la pandemia de Covid19 y muchas cosas se pusieron en pausa. Me marcaron los artesanos pidiendo ayuda, como dependen del turismo muchas familias la estaban pasando muy mal”, dice Claudia.

Como una forma de ayudar, pedimos 45 comales de diferentes tamaños, pero desafortunadamente muchos llegaron rotos a la Ciudad de México.

“Me quería morir pensando en el trabajo de todas estas señoras con los comales que llegaron rotos. Los tenía en mi casa y no los quería tirar porque son una artesanía. Entonces me acordé de un amigo, Rodrigo Noriega, que es especialista y un genio de la cerámica. Le platiqué la historia y me sugirió una técnica japonesa llamada kintsugi, en la que se usa oro para restaurar una pieza rota. Me encantó”, recuerda.



Fotografía: Tradición del Comal



Fotografía: Maite Laborde

Por su parte, **Rodrigo Noriega** posteó en su cuenta de Instagram: “Me gusta la idea de reparar las cosas con oro y así agregarle un valor extra a las mismas, perfeccionando mis procesos y mis pensamientos llegaron a mis manos estos comales rotos, hechos en Oaxaca. El poder mezclar México con esta técnica japonesa llamada kintsugi fue algo muy interesante y divertido, estas piezas ya no existen por qué se volvieron a romper. Todo es efímero”.

Pero Claudia y Rodrigo no se dieron por vencidos y lo intentaron una vez más organizando una subasta de comales restaurados este 30 de septiembre en Casa Awolly, en la Ciudad de México, cuyas ganancias serán destinadas al apoyo de las familias de San Mateo Mixtepec.

Subasta de Comales de Barro Oaxaqueños con Técnica de Kintsugi

Dónde: Casa Awolly, en Sinaloa 57, Roma Norte.

Cuándo: Miércoles 30 de septiembre, 18:30 horas.

Entrada libre y cupo limitado.