

TABASCO Y LAS TORTILLAS GRUESAS DE LA GÜERA

Escrito por: Wendy Pérez
25/09/2023

Desde el Tianguis Jesús Taracena, en Villahermosa, la cocinera Norma Isidro Almeida hace eco a la tradición de preparar estas variadas tortillas de maíz.

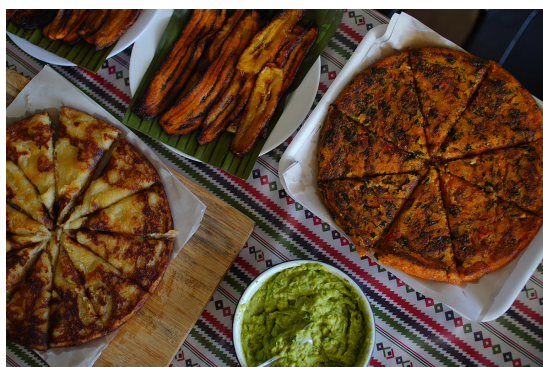


En Tabasco, los 28 centímetros de diámetro y el dedo de grosor que miden las tortillas mezcladas o gruesas que elabora Norma Isidro Almeida, significan tradición, oficio y la historia de vida de esta cocinera al frente de Tortillería La Güera, en el Tianguis Jesús Taracena, de Villahermosa,

Procedente de la población chontal de Nacajuca, Norma a quien bautizaron La Güera en el tianguis, llegó hace 24 años con Luis Enrique Cerino, su entonces esposo, quien abrió ahí un puesto de pozol, y como sobraba algo de masa comenzó a preparar tortillas y comida del día.

Con la trilogía tabasqueña perfecta de guiso, tortilla y pozol su fama fue creciendo hasta que una inundación en 2007 los hizo perder mucho, pero también ganar al enfocar su esfuerzo en cocinar las tortillas mezcladas o gruesas que esta tabasqueña veía echar sobre el comal de barro a su abuela María del Carmen.

“Nuestras tortillas en Tabasco no son delgadas, son gruesas, lo que ayuda a añadirle ingredientes como yuca, plátano verde, chaya o hasta cabeza de cerdo”, cuenta la sonriente mujer de 51 años.



Tortillas acompañadas de yuca, plátano verde y guacamole

Hoy, ofrece 18 variedades de tortillas con masa de maíz blanco que sirven para acompañar guisos como dictan las

costumbres locales, o ser plato por sí mismo, ¡claro!, con su salsita de amashito o habanero a un costado.

“Recuerdo que las primeras que preparé aquí en el tianguis eran naturales, las de chicharrón y las de frijol, que son las que a mí más me gustan”.

Norma -mamá de cuatro hijos, dos de los cuales están al 100 por ciento apoyándola en el tianguis- platica sobre sus últimas aportaciones al repertorio: “la de chaya con carne salada; la de torrijas de yuca y la de longaniza, ésta solamente sobre pedido, que en suma significan los 120 kilos de **masa** diaria que requiero para surtir a mis clientes”.



Maíz blanco con el que elaboran las tortillas

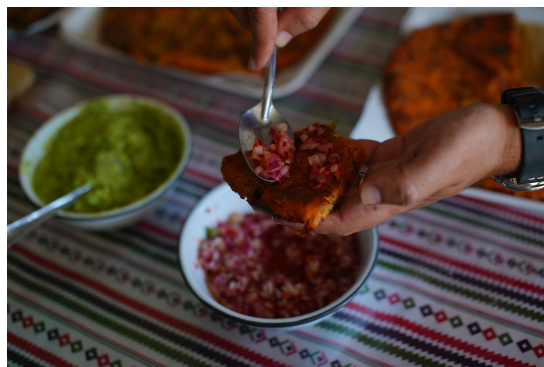
DE CASA AL TIANGUIS

Las tortillas mezcladas o gruesas son parte del repertorio gastronómico de **Tabasco**; necesarias para la comida del día a día, en especial las “naturales, las que llevan yuca o las de plátano verde que acompañan un pollo en caldo, un puchero o hasta unos frijolitos.

“Hay otras que hacemos con ajo que son ideales para comer pescado frito o en caldo, o para las carnes asadas”.

Dice que en su memoria aún está la imagen de su abuela María del Carmen elaborando las tortillas naturales, dejando cocer los frijoles para que cuando estuvieran listos sumarlos a la masa.

“Molía el frijol y lo ponía al molino de mano, echando **maíz y frijol**, y si había chicharrón lo añadía también.



Tortillas preparadas

“Cuando era niña no me dejaban que yo las hiciera y me quedaba con las ganas, hasta que al crecer y viéndola fui dominando la técnica... recuerdo que las primeras que eché al comal de barro eran con plátano verde, y a puro golpecito y rodeado la masa me salieron”.

Sobre su cocción, personalmente prefiere hacer las tortillas naturales y de yuca en **comal de barro** usando leña de tinto o de árbol de pimienta, maderas que echan menos humo. “Para las de chicharrón y las de cabeza de cerdo, por ejemplo, uso mejor sartenes”.

Y como en gustos se rompen géneros, Norma sugiere probar varias, pero nunca perderse la tortilla de cabeza de cerdo

por sabrosa, y la de torreja de yuca que es pura pasta de yuca a la que se le pone mantequilla, lechera, leche evaporada: “Ésta normalmente la llevan muchísimo como postre”, y es la preferida de la chef Lupita Vidal, promotora incansable de su Estado natal y por quien conocí esta historia.

“A Lupita le hago sólo tortillas de ajo que ella usa para su versión de pizza Choca de La Güera con queso de hebra gratinado y camarones, uno de sus platos estrella en La Cevichería, de Villahermosa”, puntualiza.

Tortillería La Güera la encuentras en el tianguis, ubicado en Construcción s/n, Centro Delegación Cinco, desde las 5:30 am y hasta las 3:00 pm, donde las tortillas se acompañan de un buen vaso con pozol que sigue preparando en un puesto contiguo Luis Enrique.



Norma Isidro elaborando los guisos