

## LE PONE COLOR A LAS TORTILLAS DE SAN LUIS POTOSÍ

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
07/11/2020

Tortillas Dhipák, en San Luis Potosí ofrece tortillas de maíz de colores



“Hace unos años vi las tortillas de colores y me encantaron, porque en San Luis no las encuentras con regularidad”, cuenta Pilar Pérez, dueña de **Tortillas Dhipák** desde 2017 en San Luis Potosí, cuyo nombre es una oda a la deidad de la comunidad teenék o tének de la región de Río Verde, y que significa ‘el alma del maíz’.

Esta egresada de la carrera de Diseño Gráfico con una especialidad en Arte Mexicano, así como una carrera técnica en Gastronomía, hizo una investigación acerca de las enchiladas potosinas, uno de los platillos emblema de San Luis en el que a la masa se le pone chile cascabel y pueden ir fritas o asadas. Y, en 2013, colaboró en una gestión con Mestizo Mexican Restaurant en Londres, con el fin de difundir esta receta de la gastronomía potosina y apoyar el evento del Festival de las Enchiladas que se llevó a cabo en ese lugar. Lo que la acercó más al maíz.

“Cuando era niña recuerdo haber comido tortillas de maíz amarillo, pero conforme crecí me di cuenta que en las tortillerías la calidad era pésima y no había muchos lugares donde estuvieran hechas a mano. Partiendo de ahí fue que me di a la tarea de hacerlas, aprovechando la variedad de colores que existen en México”.

Así, queriendo acercar a los demás a que probaran tortillas de maíz nixtamalizado, comenzó su camino.

“Al principio empecé a estudiar cómo hacer tortillas por mi cuenta con videos y libros, pero luego viajé a Santa María Coapan, Puebla y a Tlaxcala, en donde aprendí del proceso de nixtamalización con las tortilleras Gertrudis García de los Santos y Teresa Hernández, a quienes conocí a través de mi pareja. Con ellas vi el gran trabajo que requiere elaborar una tortilla hecha a mano”.

El maíz nativo lo trae de Ixtenco y San Pablo del Monte, Tlaxcala, manejando los colores morado, amarillo, rosa y blanco. Y en un futuro tiene la idea de trabajar con maíz potosino y guanajuatense, con el fin de incentivar la producción local.



Fotografía: Tortillas Dhipák

## MÁS QUE TORTILLAS

Su proyecto que ya tiene más de tres años sumó variantes como las tortillas café y verde, para las cuales Pilar decidió mezclar chiles cascabel y poblano, pues opina que se llevan muy bien con el maíz y dan un gran sabor.

Aparte de tortillas, Dhipák hace enchiladas potosinas y gorditas de colores para rellenar. En ocasiones especiales también se elaboran las gorditas de horno, a cuya masa se le agrega pulque y pueden ir rellenas de rajas o carnitas de cerdo. Todos sus productos son artesanales y naturales, pues es fundamental que además de calidad, haya un factor nutritivo.

“El maíz tiene un papel trascendental y quiero compartir eso, enseñarles a los jóvenes la importancia de comer una tortilla nixtamalizada hecha a mano y que se den cuenta de su gran valor en nuestra historia”.

Actualmente Tortillas Dhipák vende sólo en San Luis y está en camino la apertura de un restaurante de comida mexicana, enfocándose un poco en la huasteca.

Pilar sueña que este futuro restaurante se convierta en un espacio cultural, en el que se hable de la historia del maíz y el papel que tienen éste y las culturas prehispánicas en la identidad mexicana.



Fotografía: Tortillas Dhipák

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](http://www.fundaciontortilla.org)