

2.2.- La tortilla de harina:

Otra de las tradiciones cumbres de la cocina de “La California Original” es sin duda la tortilla de harina –harina de trigo–, ésta es de uso extendido y generalizado aún hoy, anteriormente la tortilla de harina era, en Sudcalifornia, lo que la tortilla de maíz es para el resto del México continental, era la que acompañaba en la mesa al desayuno, a la comida y a la cena, eso cuando se tenía la dicha de poder hacer las tres comidas al día que no fue, en innumerables ocasiones, cosa común en muchos sitio de esta geografía.



Fig. VII.45.- Cocinando, en el comal, una tortilla de harina en las clásicas hornillas de un rancho de Baja California Sur. Nótese la hornilla de ladrillos, el comal y la leña, en este caso, de mauto.

Aunque es un bocado mucho más sabroso que la tortilla de maíz, la de harina se usa hoy menos en razón de su costo de

producción y también por su alto contenido de carbohidratos que hace que las personas ganen peso vertiginosamente si se abusa de ellas, esto vuelve “temeraria” la práctica de comerla con regularidad por más sabrosa que sea, aunque este efecto en realidad no ocurría con la gente de los ranchos sudcalifornianos, sobre todo los hombres, que más bien eran de una complexión delgada, tal vez ocurría esto por que, anteriormente, la comida no era muy abundante como lo es ahora, además, no existía entonces ningún tipo de alimento “chatarra” hoy tan abundante en cualquier latitud. Esta tortilla, en su modo original, se prepara con manteca de cerdo y se mezcla con leche o con agua para amasarla, se agrega sal, eventualmente se usará en su elaboración mantequilla de natas, las mismas natas o requesón para agregar a la mezcla. En realidad su elaboración es bastante fácil y lo más pesado será amasar la harina. Una vez lograda la uniformidad de la masa se hacen con ella pequeñas bolas, del tamaño de una pelota de golf o un poco más grandes, no mucho, se dejan reposar por un tiempo y luego se extienden con un rodillo de madera o simplemente con la mano, para generar una tortilla de aproximadamente unos 20 centímetros de diámetro, estas tortillas se dejan también reposar un rato y luego se tienden en el comal caliente no sin antes espolvorear un poco la tortilla cruda con la misma harina, previamente también, el comal se unta con manteca para que la tortilla no se pegue, se voltean con la pala de cocina o lo hace directamente la experta mano de la cocinera, una y otra vez hasta que adquieren el característico color amarillo o dorado con claroscuros de la tortilla. Otras personas dicen: “...la buena tortilla es de dos volteadas, se echa al comal, se espera unos segundos, 10 a lo sumo, se voltea la primera vez, se permite que la tortilla infle¹⁰, se aplanan contra el comal con una pala plana o el mismo “untador”, se voltea la segunda vez y se repite la operación de aplanar y aplastar contra el comal, mientras se aplanan se gira sobre el comal, se baja y, va la otra...”. Esta tortilla

¹⁰ La tortilla se infla por el vapor interno generado por la humedad de la masa al entrar en contacto con el comal caliente.

puede también ponerse a tostar adquiriendo así un sabor excelente. Hay un dicho sudcaliforniano que, al referirse a las tortillas de harina, reza: “...*si son de harina, ¡ni me las calienten!*...”, haciendo alusión a que aún frías son sabrosas y no requieren recalentamiento alguno. La tortilla sudcaliforniana no tiene nada que ver con las tortillas de harina de otros lugares como es el caso de la famosa tortilla sonoreense que no presenta atractivo culinario digno de tomarse en cuenta, por lo que, nada tiene que hacer al lado de la californiana, su sabor, textura y consistencia es totalmente diferente y, en honor a la verdad, difícilmente se puede decir que la tortilla sonoreense tenga sabor alguno digno de presunción.

A continuación transcribimos un poema dirigido a la tortilla de harina compuesto por el conocido hombre de letras sudcaliforniano, auténtico californio, el Profesor Armando Trasviña Taylor, poema que reproducimos, como otros que aparecerán en este mismo capítulo de la obra, extraídos de su ensayo: “Poemario Culinario Sudcaliforniano”, obra altamente recomendada y obligada para todo el que se precie de ser californio. La reproducción que aquí se hace es con expresa autorización del autor al que, desde aquí y por aquí, elevo mi mayor reconocimiento y agradecimiento por su colaboración, ¡salud profesor!...

Salmo a la tortilla de harina

(Armando Trasviña Taylor)

Tortilla de harina,
filete de trigo,
sol de la cocina,
hostia del amigo.

Nace del abrazo
de tu piel moruna,
en el embarazo

del comal de cuna.

Pieza de artesano
que se dora aparte,
más que obra de mano,
eres obra de arte.

La masa es problema,
que al gusto delata,
con manteca o crema,
mantequilla o nata.

Con machaca y queso
y café de grano,
es todo un suceso
sudcaliforniano.

Pareja sin cuate
del frijol renite
y del aguacate
y el chorizo frito.

Pero del burrito
no hay mejor hermana,
con un buen chopito
y un té de damiana.

Leche condensada
sobre el apetito
de su piel dorada,
es postre exquisito.

Su tez quebradiza
vuelve sobremesa,
el altar de misa
en altar de mesa.

Torta comalina
que hace comilona,

desde la cocina
hasta la casona.

Disco que resume
delicia sin par,
rostro de perfume,
cuerpo de manjar.

La sazón demuestra
que es sabroso abrigo,
el taco de nuestra
cultura del trigo.

Tortilla de Dios,
consérvate bien,
por siglos de los
siglos...¡hummm...! amén.

Para el bastimento de los campeadores o los trabajadores del campo, en los ranchos, las cocineras preparaban una tortilla de harina que era dulce y un poco más pequeña que la tortilla común para la mesa, esta preparación, al parecer, le proporciona a la tortilla mayor flexibilidad en estado frío de tal suerte que, el vaquero, podía comer arriba de su montura evitando la necesidad de tener que apearse del caballo o bestia para calentarla. Una tortilla de harina dulce, fría, con un pedazo de queso oreado, ligeramente salado, en su interior ¡que cosa más hermosa y sabrosa!

>>>> 000<<<<