

Las tortillas

Estoy de visita en la casa de mis tías.
Ellas viven en un pueblo grande, donde se
come muchas tortillas. Cuando llegamos pregunté
a mamá —¿cómo se hacen las tortillas?

Mamá respondió:

—la gente siembra el maíz y lo cuida. Con el tiempo
crece y se convierte en milpa.

Cuando está lista, cortan la milpa.

La gente desgrana las mazorcas de maíz.

Van al molino a moler los granos del maíz.

Después amasan la masa... ¿Sabes qué pasa?

—No mamá, ¿qué pasa? —respondí.

—Las mujeres del pueblo se dedican a tortear.

Para eso forman bolitas de masa.

Luego las aplauden o “tortean” y las ponen a cocinar.

Con la ayuda de un comal y brasas.

Ahora también hay comales a gas.

—Mamá, ¿y cuándo se pueden comer? —pregunté.

—Cuando las tortillas están doraditas de los dos lados.

A la gente le gusta comerlas recién salidas del comal.

Sobre todo si están calientitas, con un poquito de sal.

