

Fecha 23.06.2023	Sección Primera-Nacional	Página 17
----------------------------	------------------------------------	---------------------

OAXACA

Hacer tortillas, un infierno

POR PATRICIA BRISEÑO

Corresponsal
nacional@gmm.com.mx

OAXACA, Oax.— Las mujeres que se dedican a la elaboración manual de las tortillas en la ciudad y zona metropolitana de Oaxaca, conviven al menos ocho horas diarias, de lunes a sábado, con las altas temperaturas, casi siempre superiores a los 42 grados Celsius.

El fuego es el elemento indispensable para la cocción de las tortillas de maíz, que alrededor del mediodía ellas transportan en pesados canastos (tenates) con los rayos del sol cayendo a plomo. Venden su producto en colonias, barrios, fraccionamientos, oficinas y mercados, también van casa por casa entregando: tortillas blandas, tlayudas o tostadas.

“Por mucho calor que

cale, no podemos dejar de trabajar. Debemos de hacer entre 200 y 300 tortillas al día, con unos 60 kilos de masa”, dijo Rosita, originaria de San Pablo Güila, comunidad indígena zapoteca de Oaxaca.

Un ambiente extremadamente caliente permanece alrededor del comal gigante, donde a fuego lento surgen las tortillas que sobresalen por su particular hechura.



Foto: Patricia Briseño

Las mujeres están encerrada en pequeños cuartos donde las altas temperaturas las afectan.

Página 1 de 1
\$ 10395.00
Tam: 135 cm2