

Medrano Busto, Sonia

2009 Las tortilleras de Escuintla. En *XXII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2008* (editado por J.P. Laporte, B. Arroyo y H. Mejía), pp.1088-1094. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala (versión digital).

79

LAS TORTILLERAS DE ESCUINTLA

Sonia Medrano Busto
Universidad de San Carlos de Guatemala

ABSTRACT THE TORTILLA MAKERS OF ESCUINTLA

Archaeologists have described many forms within the category of comales. Within the vessel inventory of Escuintla, flat comales, as they are known today, appear for the first time in the Ixtacapa phase of the Late Postclassic. The process of making tortillas with this new comal type also requires a new group of recipients and customs for eating and serving that have been identified for this period in Escuintla.

A quien no se le ha abierto el apetito sólo con oír que están torteando, no se diga con el olor de las tortillas en el comal. Las tortillas no faltan en la comida diaria del guatemalteco. Las tortillerías son tan comunes como la tienda de barrio, no falta una tortillería cada dos cuadras y son muy concurridas a las horas de comida. Los letreros que dicen “*tortillas los tres tiempos*” no son cosa rara y para dejar claro el gusto por la tortilla hecha a mano, enfrente de *Pollo Campero* es normal encontrar a una vendedora de tortillas porque “*adentro dan de máquina*”. Pero por supuesto, no hay como una tortilla recién hecha y no son pocas las casas donde se hacen las tortillas en la estufa eléctrica. Sin duda una de la razones de la gran popularidad de la tortilla se debe en parte a su versatilidad, se puede hacer casi sobre cualquier superficie caliente, realmente muy caliente, la masa ya viene preparada sólo para agregar agua y a tortear.

Las mujeres del campo todas saben tortear y esta habilidad les ha ayudado a muchas a convertirse en tortilleras, un oficio que les permite encontrar trabajo. La tortilla ha entrado al siglo XXI como un producto renovado y actualizado: hay masa preparada instantánea, la más comercializada es la *Maseca* mexicana y se venden grandes comales industriales de gas propano de hasta un metro de diámetro, estas innovaciones fueron rápidamente asimiladas. En los supermercados se venden tortillas congeladas hechas en máquina, pero siempre es preferible comprarle a la tortillera que está frente al centro comercial o el supermercado o comprarlas en la puerta de la casa o ir a la tortillería y de paso comerse una bien calentita en el camino de regreso.

La fabricación de tortillas es y fue orientada hacia el consumo masivo, la eficiencia y la rapidez. En los comales se echan por lo menos diez tortillas y en cosa de cuatro minutos ya se pueden comer. Las tortillas sin duda son producto de una sociedad urbana, donde se tiene menos tiempo para cocinar y la familia se encarga de tareas múltiples que restringen y disminuyen el tiempo para comer. La tortilla fue la “*comida rápida*” de la antigüedad y como la comida rápida del presente debió surgir en un centro urbano que valoraba el tiempo y la eficiencia. La tortilla fue una innovación y va unida a la invención del comal (Figura 1).

Los comales son en realidad platos planos grandes que se usan para hacer tortillas y tostar semillas y granos como pepita, cacao y hoy en día café. Es probable que el uso como parrilla para tostar haya sido primero del comal y ya teniéndolo como un utensilio en la cocina se innovó y se usó para hacer tortillas. Es decir, que cuando aparece un comal es seguro que se están haciendo tortillas. En el inventario de formas de vasijas en el área central de Escuintla el comal plano y grande aparece hasta la fase Ixtacapa, cuando la región fue habitada por varios centros Pipiles. En el registro arqueológico

anterior no se tiene ningún comal, aunque tengo que reconocer que equivocadamente hemos llamado comales a algunos cuencos que en realidad no pudieron ser comales para hacer tortillas.

Los Pipiles son un grupo nuevo en la región que llegaron alrededor del año 1,300 DC y se asentaron en áreas desocupadas. Se conocen cinco centros regionales: Costa Rica, Las Playas, Gomera, Carolina y Yolanda. Carolina es el sitio más grande y el único que tiene templos gemelos, parecidos a los encontrados en el altiplano en los sitios de Cahyup, Jilotepeque Viejo y Los Cimientos Tulumajillo (Fox 1981). Los centros regionales tienen unas viviendas cercanas y sitios secundarios cuentan con áreas centrales que tienen estructuras públicas.

Dos centros regionales, Carolina y Gomera se encuentran muy cerca y el área entre los dos está densamente ocupada por viviendas, esta situación plantea la posibilidad de que ambos representen a una capital regional que domina un amplio territorio y sus recursos. Si este fuera el caso el sur de Escuintla tenía una estructura política muy bien organizada con una jerarquía de cuatro niveles. Además de la entidad política Carolina-Gomera sabemos, a través de documentos etnohistóricos de la existencia de *Iscuintlan* o *Panatacat* una capital Pipil quemada por Pedro de Alvarado a petición de los reyes Kaqchikel.

Los sitios Pipiles del sur de Escuintla se ubican muy cerca de pueblos coloniales que se relacionan con los Pipiles: *Utacingo*, conocido hoy como Otacingo queda cerca del sitio Yolanda, Chipilapa es una aldea al norte de La Gomera, la Finca Tehuantepeque se ubica cerca de los sitios Las Playas y Nuevo Mundo, Miahuatlan es un pueblo colonial desaparecido pero que debiera estar cerca del sitio Costa Rica. Escuintla que debe ser el antiguo *Iscuintlan*. Otros pueblos históricos como *Mixtan*, *Texcuaco* y *Masagua* no se pueden relacionar todavía con sitios arqueológicos (Figura 2).

Luego de este recorrido por los sitios Pipiles, regresamos a las tortilleras y sus comales. En los sitios Pipiles la cerámica es muy uniforme y poco variada. Se han identificado cinco tipos domésticos: Remanso Rojo/Ante, Chontel Alisado, Sumatán Canela, Pajuil Pulido y Prado Negro. Cada uno de estos representa una categoría de uso, por ejemplo Remanso representa vasijas trípodes para servir y procesar la comida en la mesa. Chontel y Sumatán tienen vasijas globulares de varias dimensiones para almacenar y cocinar. Pajuil consta de cántaros para almacenar líquidos y Prado Negro tiene comales para hacer tortillas.

Los comales de Prado son platos redondos tienen el exterior áspero, con marcas dejadas durante la fabricación sobre una superficie con arena (Figura 3). La parte interior tiene engobe y está bruñida con movimientos circulares dejando vetas grises en la superficie. El borde es levantado, alisado sin engobe, algunos casos tienen asas triangulares muy pequeñas. La pasta de Prado Negro es similar a la de Chontel Alisado. Los tiestos de Prado Negro tienen la superficie exterior quemada lo que indica que fueron usados sobre el fuego. Prado Negro representa comales como los que se usan actualmente para hacer tortillas. El parecido de los comales Prado a los actuales es evidente, no sólo en forma sino también en los acabados. Pero no era yo quien tenía la última palabra, y decidí consultar con tortilleras.

Al mostrar los tiestos a las tortilleras todas coincidieron en describirlos como comales para hacer tortillas. Las características que los destacaban como comales fueron: la base con superficie áspera y porosa que permite que el calor pase a la superficie donde se colocan las tortillas, el alisado interno antiadherente y el borde alto y levantado que permite manipular el comal incluso caliente. Al comentar sobre las asas las tortilleras coincidieron en decir que *“eso no se mira y que tal vez era para alzarlo”*, es decir, colgarlo cuando no está en uso. Estando segura que los comales eran para hacer tortillas mi siguiente pregunta fue y ¿qué otras vasijas debo tener para preparar la masa? Y la respuesta fue una olla, nada más. Y por supuesto tengo la olla, los tipos Chontel Alisado y Sumatán Canela que se caracterizan por ollas globulares grandes con diámetro de borde promedio de 23 cm.

Los Pipiles del sur de Escuintla sin lugar a dudas hacían tortillas como las que comemos hoy en día. Pero, ¿fueron ellos los que introdujeron esta innovación en lo que hoy conocemos como Guatemala? Por el momento sólo puedo asegurar que en Escuintla no hubo antes del periodo Postclásico Tardío una vasija que llene los requisitos del comal y sostengo que los Pipiles fueron quienes introdujeron en la

región la producción y el consumo de la tortilla. ¿De dónde ó cómo aprendieron a hacer comales y tortillas? es harina de otro costal, y todavía no podemos determinarlo.

Los Pipiles también se asentaron en el centro y occidente de El Salvador, sabemos por documentos etnohistóricos que Cuscatlan era la capital del territorio central, donde se asienta en el presente San Salvador. Además, se han identificado territorios Pipiles en Izalco, Nahulingo y El Mono que representa el grupo cerámico Teshcal y Guisnay en el occidente; Ahuachapan es un pueblo Pokomam pero producía cerámica que era usada por los poblados Pipiles como Izalco y otras comunidades Nahuas.

La cerámica de estas regiones tiene modos compartidos como la pintura roja con motivos complejos elaborados con líneas rectas, soportes trípodes con efigie, morteros y cuencos de paredes abiertas. En cuanto a los comales pertenecen al grupo Joateca, identificado originalmente en Chalchuapa un sitio Pokomam; son planos bruñidos en el interior con borde en forma de coma, levemente levantados en relación al cuerpo (Sharer 1978:64-65, Amaroli 1992). La forma del borde de los comales es diferente de los de Prado pero es interesante que los Pipiles de El Salvador usaran los comales y por consiguiente hicieron tortillas.

Wauchope (1970) reportó comales para ocho sitios del Altiplano, incluidos Utatlán donde representan un 7.60 % e Iximche con un 5.90 %. Recientemente Roger Nance ha revisado los materiales excavados de Iximche por Guillemín y sugiere que los comales podrían ser platos de uso ritual porque el diámetro de 20 cm, es muy reducido comparado con el de los comales prehispánicos y tradicionales que tienen por lo menos 32 cm (Nance *et al.* 2003:187). En las últimas excavaciones realizadas en G'umarcaaj, a cargo de Raquel Macario, no se han encontrado comales como los aquí descritos (Raquel Macario, comunicación personal 2008).

Con la idea de comprender el origen de los comales decidí buscar información sobre los centros productores de cerámica que hacen comales en el presente (Figura 4). Por supuesto como ya expuse las tortillas son ampliamente producidas y consumidas y por consiguiente los comales también. Junto con las ollas se fabrican en todas las regiones de Guatemala pero no en todos los centros alfareros, de 25 centros reportados por Reina y Hill (1978) 16 hacen comales y 21 hacen ollas, de estos 13 hacen comales y ollas. De los centros alfareros que hacen comales nueve son Mayas, dos son Xinca y cinco son no indígenas.

Es interesante que de los cinco no indígenas dos centros: San Agustín Acasaguastlán y Lo de Mejía se ubican en territorio que fue ocupado por Pokomam y Pipil. Al revisar la técnica usada para hacer comales, prevalece la técnica del molde; únicamente en Mixco se hacían los comales girando la bola de barro sobre un concavidad en el suelo. Esta técnica es muy especializada, permite hacer un comal más rápidamente que en molde y con una superficie regular. Parece ser la forma más práctica y eficiente de hacer un comal, la técnica de molde es sólo copiar otro comal. Es necesario profundizar en esta dirección para determinar cómo los Pokomam de Mixco llegaron a ejecutar sus comales.

En los sitios Pipiles de Escuintla el porcentaje de comales Prado varía entre 43 % y 20 % estos porcentajes son comparables con Chontel que oscila entre 44 % y 35 % y Remanso que está entre 44 % y 15%. Estos tres grupos representan vasijas usadas en la preparación de tortilla, Prado y Chontel y cuencos para servir comida, los de Remanso. Estos materiales se encontraron principalmente en áreas domésticas, aunque también se investigaron estructuras rituales como pirámides y Juego de Pelota. La población radicaba en los alrededores y usaba vasijas de cerámica en la preparación y consumo de sus alimentos.

El uso de comales de barro ha disminuido en la actualidad. La industrialización de la preparación de tortillas ha transformado también los utensilios y las tortillerías usan ahora grandes comales de metal calentados con gas propano. La masa se prepara en baldes de plástico. Parece que aquel dicho "*el comal le dijo a la olla: que tiznada estás*" ha perdido sentido, ya el comal no es pareja de la olla y ahora es compañero de un llamativo balde de plástico. Bueno, hasta la palabra "*tiznado*" es desconocida hoy pero las tortillas siguen en la mesa y en nuestro paladar.

REFERENCIAS

Amaroli, Paul

1992 *Algunos Grupos cerámicos Pipiles de El Salvador*. En prensa.

Fox, John W.

1981 Postclassic Eastern Frontier of Mesoamerica: Cultural Innovation along the Periphery. *Current Anthropology* 22:231-246.

Nance, Roger, Stephen L. Wittington y Barbara Borg

2003 Ceramic Type Distributions. En *Archaeology and Ethnohistory of Iximche*. University Press of Florida.

Reina, Rubén y Robert M. Hill, II

1978 *The Traditional Pottery of Guatemala*. University of Texas Press.

Sharer, Robert J.

1978 *The Prehistory of Chalchuapa, El Salvador*. UM Monograph 36. Philadelphia, University of Pennsylvania Press.

Wauchope, Robert

1970 Protohistoric Pottery of the Guatemala Highlands. En *Monographs and papers in Maya archaeology* (editado por R. Bullard) pp.89-244. Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Cambridge.



Figura 1 Tortillera de Escuintla

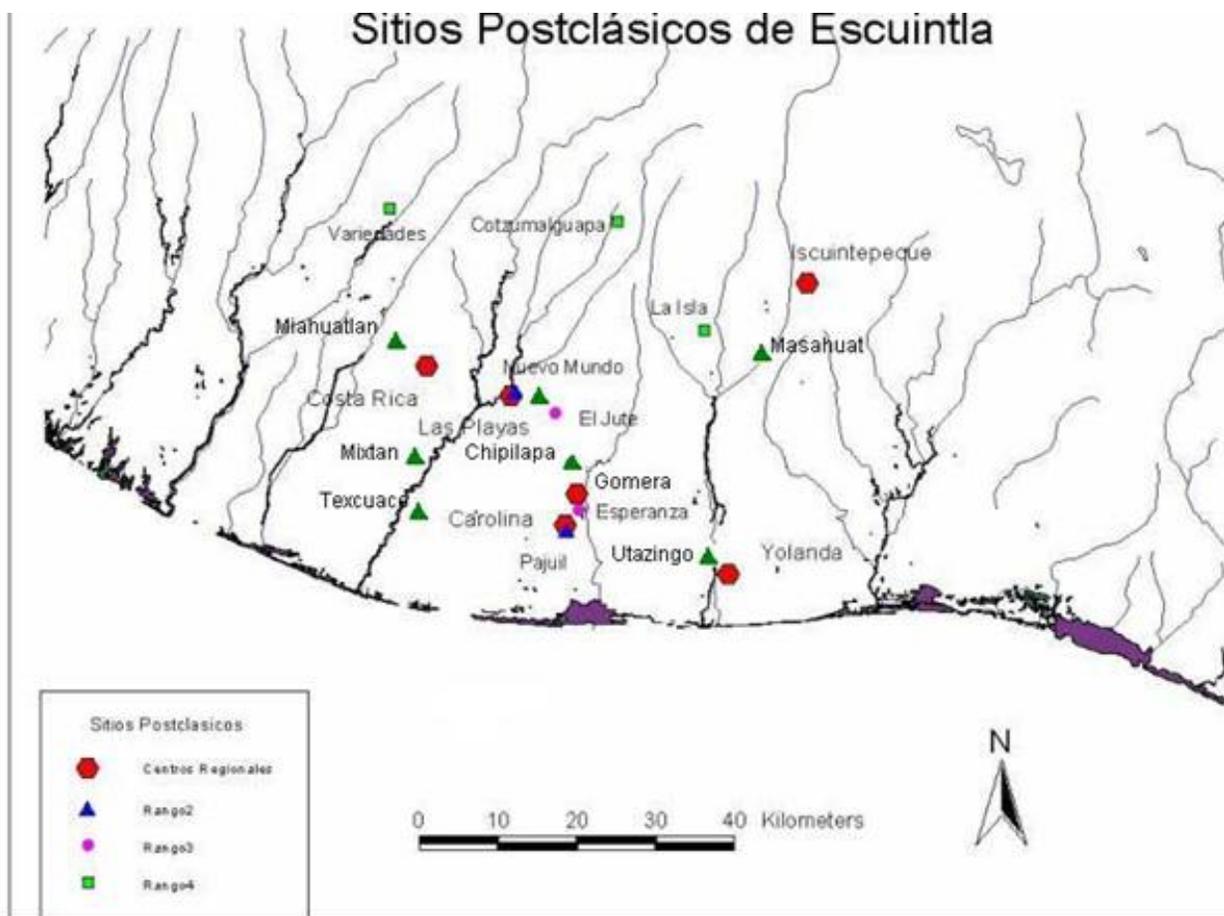


Figura 2 Pueblos Pipiles prehispánicos y poblados coloniales



Figura 3 Comales Prado Negro

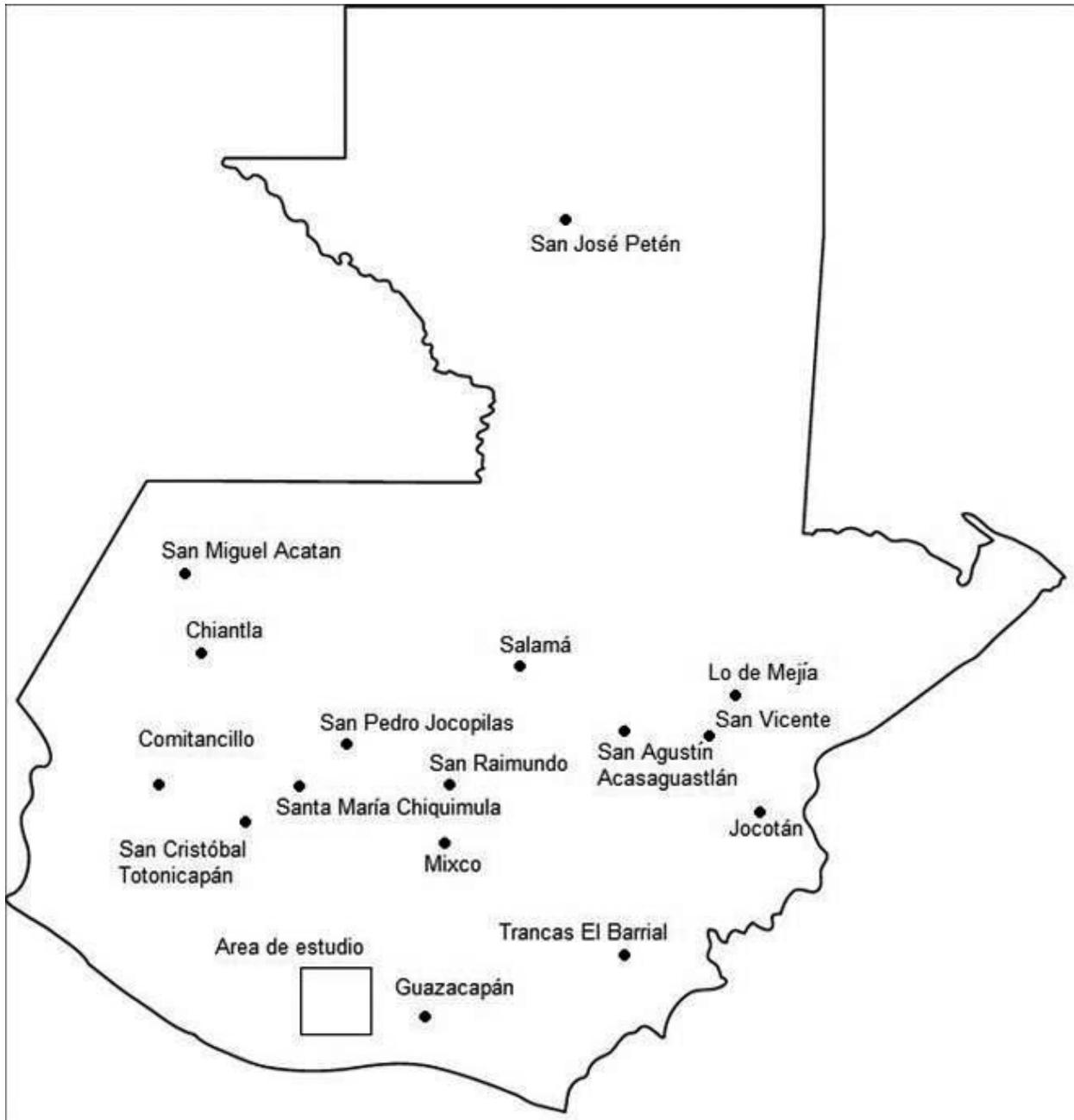


Figura 4 Centros productores de cerámica donde se fabrican comales (fuente Reina y Hill 1978)