

De la tradición a la optimización, la tortilladora mecánica

JOSÉ FRANCISCO ESTRADA VÁZQUEZ

La tortilla es uno de los elementos gastronómicos más importantes en nuestra cultura, pues difícilmente podemos imaginar una comida completa sin ella; y ni hablar de los tantos platillos elaborados gracias a su existencia: las enchiladas, los chilaquiles o los tacos, ¡qué delicia! ¿Pero te habías preguntado cómo se inventó la máquina con las que se elaboran?

La tortilla existe desde hace miles de años, aunque no se hacían con una máquina, ya que en entero era un proceso artesanal, desde el desgranado del maíz y la preparación del nixtamal, hasta que, únicamente con las manos, se le daba la forma redonda que conocemos.

Conforme avanzó el tiempo, la población fue aumentando y su demanda también creció, pero en vista de la necesidad de su producción en masa y con el avance de la tecnología, se planteó crear una máquina que produjera mayor volumen de tortillas en menor tiempo.

Por allá de 1904, iniciaron los esfuerzos por inventar una máquina que automatizara el proceso, Everardo Rodríguez y Luis Romero

fueron los primeros en hacerlo. Su invento consistía en una transportadora que llevaba las tortillas al comal, pasando por varias innovaciones; sin embargo, no fue hasta 1947 que don Fausto Celorio Mendoza, implementó el sistema de rodillos para troquelar y transportar la tortilla, hecho que lo llevó a ser considerado el verdadero inventor de la tortilladora. Poco después se asoció con Alfonso Gándara para mejorar su primer diseño, con ello empezó a tener ventas de hasta 40 máquinas por semana.

Claro que cada modelo tenía deficiencias, las cuales se fueron solucionando con la implementación de alternativas. El primero fue la regulación de calor, que resolvieron con la implementación de tuberías de regulación interna, de esta manera mejoraron la conducción del gas y optimizaron la temperatura; después consiguieron consumos excesivamente mínimos en comparación con sus predecesoras y produjeron hasta 100 o 200 kilogramos por hora.

Su funcionamiento es relativamente simple, pues el proceso ha sido el mismo desde el comienzo y los cambios sólo se han dado en las mejoras tecnológicas y mecánicas. Primero hay que elaborar el nixtamal, molerlo y agregarle agua para convertirlo en masa, la cual entra por la tolva de la máquina (donde seguramente has visto grandes montañas de la mezcla) y es aplanada por dos rodillos de bronce que pueden ajustarse para aumentar o disminuir el espesor. Después, un cortador en forma de disco moldea la tortilla para ser conducida sobre una banda de lona al primero de tres hornos, los tres con la misma función, calentarla para darle su textura final.

En promedio, esto tarda un minuto, por el calor, la tortilla tiene tres veces el tamaño de su espesor normal, pero al enfriarse vuelve a sus dimensiones originales. Finalmente, la tortilla es almacenada sobre una base que las contiene, para que la persona encargada de atenderte tome un papel, las recoja y las envuelva para entregártelas.

Como podrás ver, las tortillas son perfectas para cualquier ocasión y, por fortuna, existe una máquina capaz de producir las necesarias para satisfacer el gusto de todas las personas. Después de leer este texto, ¿no se te antojan unos taquitos? ¡Qué esperas! 

