

Que vergüenza ¡sobaqueras! ¿del sobaco?

Dice el diccionario más conocido de estos rumbos: el Pequeño Larousse: “Sobaco: axila”, “Axila: cavidad que se encuentra debajo del hombro, entre el tórax y la parte superior del brazo”. Yo agregaría donde el humano y algunos animales tienen glándulas sudoríparas, tiene pelos y piel arrugada. Aún con aseo frecuente estas glándulas secretan líquidos y producen olores desagradables que en algunos escenarios se usan para chistes, e incluso se exagera para hacer los comerciales y explotar una rica industria cosmética de desodorantes.

Cualquier sonorense que se precie de serlo, es decir **que conozca Sonora** y sus raíces, debiera sentirse ofendido por el vulgar nombre con que cada vez más gente llama a las tortillas grandes o tortillas de agua sonorenses y únicas en todo México. “Sobaqueras” dijo en la plaza Zaragoza, en un programa Siempre en Domingo transmitido desde Sonora el Sr. Raúl Velazco hace más de 15 años; desde esa fecha, algunos sonorenses que sólo se ilustran en la red nacional de la pantalla chica lo empezaron a repetir.

Luego, en la periferia de la ciudad, se empezaron a cocinar y a comercializar las tortillas de harina y la especie urbana de sonorenses de Hermosillo, algunos de los cuales sólo han paseado hasta San Pedro en Saucito, adoptaron el nombre y lo han seguido repitiendo asquerosamente. Peor aún, **comunicadores de conocidos Medios** [de todos] y hasta quienes se hacen llamar promotores de Sonora han repetido el repulsivo nombre de sobaqueras para estas delicias de la cocina sonorenses. Que por cierto muchos y muchas las conocieron ya empacadas en bolsa de polietileno.

Las tortillas de harina llegaron a Sonora traídas por los españoles, mismos que durante el siglo antes del descubrimiento de América estuvieron dominados por la cultura árabe y de ella aprendieron muchas formas de aprovechar el trigo. Unas de estas formas, tal vez las de mayor antigüedad fueron el pan árabe, el pan semita, y el cereal. El cereal árabe, el mismo que todavía preparan los beduinos en comales de barro cóncavos de más de 60 cm de diámetro, es exactamente igual a nuestras tortillas grandes; sólo que la dejan cocinar hasta que se tuesta para posteriormente triturarlo y mezclarlo con leche de cabra; algo similar a lo que nosotros hacemos con el ‘corn flakes’. Esas tortillas grandes que ahora llevan aditivos, conservadores y hasta colores, son sólo harina, agua y sal preparadas con habilidad y destreza malabárica por quienes las aprendieron a hacer en su casa, desde

temprana edad para comerlas en el momento que salen del comal y que, después se les ha agregado tantita manteca para que se hagan maleables y se conserven blandas por más tiempo.

Nuestras tortillas grandes son un valor turístico, culinario, cultural y patrimonial de los sonorenses que con orgullo debemos cuidar, conocer, probar y respetar como tradición y valor auténtico sonorenses. Tras las tortillas de harina está la época de la



**Nuestras tortillas de
harina grandes son un
valor turístico, culinario,
cultural y patrimonial de
los sonorenses**

conquista, el asentamiento indígena, la enseñanza de los misioneros y todo el proceso de siembra, cultivo, cosecha, molienda e industrialización del trigo, primero en los valles del Sonora central y sierra ubicados en las riberas de los ríos Bavispe, Moctezuma, Sahuaripa, Aros, Yaqui, Sonora, San Miguel y Asunción y Concepción y, en la era moderna de irrigación controlada, en el mundialmente famoso valle del Yaqui y su galardón de la revolución verde por su producción de trigo. Nota: No incluyo río Mayo porque hasta 1960, las tortillas de harina no se conocían en el sur de Sonora, dominando ahí el maíz con el cual se preparan desde antes de la llegada de los españoles, tamales, pan, tortillas, pinoles, harinas, atoles, tesgüino y más.

Es cierto que nuestro estado de Sonora ha crecido y que las tortillas de harina no se conocían de Guaymas al sur, hace 50 años, y que por muchos tiempo las tortillas grandes sólo fueron deleite de quienes en su herencia familiar las cocinaban; luego algunos restaurantes las sumaron a su menú y poco a poco salieron a la calle como producto elaborado y empacado para su comercialización.

Así como los frijoles en cada casa saben diferentes, las tortillas grandes tienen sus variables pero las reglas de pueblo siguen siendo las mismas y la modernidad urbana no podrá sustituir ni la leña, ni el espacio de la cocina o la hornilla y sobre todo aquellas reglas elementales que se aprendieron en casa, en el pueblo, escuchando a la abuela, a las tías,... a la madre: “ponte manga corta, lávate bien hasta arriba de los codos, deja reposar la masa, espera que el comal agarre su punto, dales una sola volteada y no dejes de mover, extiéndelas para que se enfríen... no te vayas a mojar, espera que se te enfríe el brazo...”

Sirva este texto para que quienes promueven Sonora entiendan que promover es hacer promoción y promoción es crear buena voluntad, impulsar una acción positiva, hacer un acto que impulsará un desarrollo. Para eso se requiere, **DOCUMENTARSE** antes de iniciar una “casual” o vulgar conversación acerca de lo nuestro y sus valores.

Enrique Yescas
publicista/editor