

El pan nuestro: una historia de la tortilla de maíz

Luis Antonio Rodríguez Hernández

 <https://orcid.org/0009-0003-4242-301X>

Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Azcapotzalco, México
luis.antonio.hrz7@gmail.com

Aurora Gómez-Galvarriato Freer, *El pan nuestro: una historia de la tortilla de maíz*, México, El Colegio de México-Centro de Estudios Históricos, 2024, 610 pp., ISBN 978-607-564-576-6.

El pan nuestro: una historia de la tortilla de maíz, escrito por Aurora Gómez-Galvarriato, es una contribución significativa a la historiografía de México. No se limita a narrar la historia de la tortilla, sino que puede considerarse una historia de la nación mexicana a través de su alimento principal. La autora trasciende los límites de un único campo de estudio y aborda diversas áreas temáticas, como la vida cotidiana, la tecnología, empresarios, el gobierno y sus políticas públicas, e incluso la historia militar, al tiempo que postula una perspectiva de género. La estructura del texto permite al lector abordar los capítulos específicos de acuerdo a su tema de interés. La obra completa ofrece una lectura ágil y amena. La autora logra transportar al lector al México rural y a los barrios urbanos donde surgieron las primeras tortillerías a inicios del siglo XX. Con un poco de imaginación, el lector incluso puede percibir el aroma y el sabor de una tortilla hecha a mano.



Esta obra está protegida bajo una Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional

El periodo que abarca la obra es tan extenso como la propia tradición alimentaria basada en el maíz, desde las sociedades prehispánicas hasta la actualidad. La delimitación geográfica es tan amplia como el tema lo requiere. Aunque la tortilla es un alimento esencialmente mexicano, su consumo ha trascendido fronteras a lo largo de la historia. Durante el periodo prehispánico se consumía principalmente en Mesoamérica, en el virreinato, los españoles introdujeron el trigo y la tecnología necesaria para molerlo. Sin embargo, la tortilla de maíz se mantuvo como elemento fundamental en la alimentación de la población. Más tarde, entre finales del siglo XIX y principios del XX, los trabajadores mexicanos radicados en Estados Unidos constituyeron un mercado clave para este alimento. Pero, en lo que respecta a políticas gubernamentales y leyes, la investigación se enfoca principalmente en México. Aunque no pierde de vista la relación con Estados Unidos, en particular durante los siglos XIX y XX, periodos clave en los que ocurrieron cambios tecnológicos, se registraron patentes y comenzó la industrialización en la producción de la tortilla.

No existe otra obra que abarque esta temática con la misma profundidad que lo hace este libro, el trabajo denota un gran dominio del tema y los recursos de investigación. Destaca por la riqueza de sus fuentes, que incluyen desde glosas novohispanas, prensa, correspondencias, fotografías, patentes, registros empresariales, hasta entrevistas con empresarios (realizadas por la propia autora) y datos recientes del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y la Secretaría de Economía.

El problema de investigación responde a las preguntas: ¿por qué una tecnología para elaborar tortillas de más de 5,000 años de antigüedad, persistió sobre una tecnología alternativa introducida por los europeos en el siglo XVI? Y ¿por qué un tema tan relevante ha sido poco explorado? La respuesta, fundamentalmente se ciñe a una perspectiva de género:

mientras que la siembra de maíz se consideraba una tarea masculina, las mujeres, en especial indígenas, eran las responsables de transformar el grano en alimento a través de la molienda y la cocina.

Este trabajo entrelaza dos vertientes distintas: por un lado, la tradición y la cultura ligadas al papel que juega el género, por el otro, el desarrollo industrial, con su enfoque en negocios, innovación e ingeniería mexicana.

La obra inicia con una introducción que sintetiza las temáticas principales que van a dar guía a todo el cuerpo del libro. El primer capítulo traza la historia del maíz y su transformación en alimento mediante la nixtamalización. Explica la importancia nacional de la tortilla y las problemáticas que han surgido a lo largo del tiempo.

El segundo capítulo destaca las particularidades del maíz en comparación con otros granos, destaca que su molienda requería una tecnología distinta a la empleada para el trigo. Esto convirtió la innovación en la molienda de maíz en una necesidad específica de la región. Se describe la técnica ancestral del uso del metate y se explican en detalle las dificultades para el desarrollo de nuevas tecnologías de molienda. Entre estas dificultades se encuentran factores como la baja densidad poblacional, la relación entre salarios y costo del capital, las legislaciones de patentes y la lenta difusión del conocimiento. El capítulo tres retoma esta problemática pero la aborda desde la perspectiva de género. Ilustra con un episodio militar del siglo XIX que sin mujeres era prácticamente imposible la alimentación, a partir de este periodo se presta atención al desfase tecnológico en la alimentación como un problema nacional. Describe de manera detallada el proceso de elaboración de la tortilla y como se lleva a cabo en distintos contextos: para el consumo familiar, en hogares ajenos, como alimento para llevar, o incluso como oficio y negocio.

Los capítulos cuarto, quinto y sexto exploran la historia de las invenciones de maquinaria, desde los molinos de nixtamal hasta los primeros equipos para realizar tortillas. La autora compila la información necesaria para exponer con lujo de detalle la productividad, rentabilidad y precios. De ese modo hace una comparación con los procesos manuales de producción y así puede obtener una relación entre salarios y costo del capital. Esto lo realiza, siempre que fuera posible, con cada invento para obtener los beneficios que resultaron de su implementación en los negocios. La investigación es tan minuciosa que se ofrecen varios ejemplos de accidentes asociados con las primeras máquinas y de qué manera trataron de mitigarse; hechos que ilustran la manera en que la población recibía la apertura de un molino en su región. Examina también cómo la industria evolucionó hacia un modelo monopolista, evidenciando la insuficiencia de las políticas gubernamentales para regular este fenómeno en la época posrevolucionaria.

En los capítulos séptimo, octavo y noveno, aborda la historia de la harina de maíz nixtamalizado, una creación que fue diferente a los inventos anteriores porque requirió desarrollos químicos significativos. Pero, la harina era de baja calidad y se usaba en situaciones extremas, como guerras o para alimentar a trabajadores migrantes en Estados Unidos. Fue a través de alianzas con organizaciones del extranjero y financiamiento del Banco de México que se creó el Instituto Mexicano de Investigaciones Tecnológicas (IMIT), con el fin de desarrollar una fórmula de harina nixtamalizada similar a la obtenida por métodos tradicionales. El IMIT cumplió su objetivo logrando que la nueva harina alcanzara un estandar de calidad aceptable, posteriormente la empresa Maseca adoptó y mejoró la formula. Este avance marcó el inicio de la producción masiva y empresarial de la tortilla, que a partir de entonces se manejó con la lógica empresarial de maximización, el objetivo principal fue reducir los

costos de producción aunque tuviera como consecuencia la pérdida de calidad. En este contexto, Gómez-Galvarriato describe las políticas implementadas por el gobierno para regular la nueva industria. Sin embargo, la deficiente aplicación de estas contribuyó significativamente a la homogeneización del producto, con el objetivo de maximizar la eficiencia. Esto, a su vez, sacrificó de manera notable la diversidad, calidad y valor nutricional de la tortilla. Es importante destacar los vínculos que Maseca estableció con figuras clave de la política local y nacional, como Carlos Hank González y los hermanos Salinas de Gortari, lo que facilitó la consolidación de un monopolio en la producción y comercialización de la tortilla. El control ejercido por la empresa abarcó todo el proceso, desde el cultivo del maíz—en el que se comenzó a utilizar semilla transgénica—hasta su distribución final en cada tortillería.

En el capítulo décimo analiza el impacto social profundamente transformador que tuvo este proceso de cambio en un aspecto tan fundamental como la alimentación de la población. Se concluye que la tecnología que permitió liberar a las mujeres del uso del metate no era, en sí misma, negativa; de hecho, resultaba necesaria para el desarrollo de la nación. Sin embargo, las malas prácticas en el mercado —caracterizado por la formación de oligopolios y monopolios—, con una gestión gubernamental deficiente, derivaron en la pérdida de la riqueza cultural, social y nutricional asociada con la alimentación basada en el maíz nixtamalizado. La autora invita a redescubrir y valorar estos elementos, que aún hoy pueden recuperarse a través del consumo de tortillas tradicionales no industrializadas, en sintonía con la revalorización de la alimentación orgánica y el interés por variedades locales de productos como el café, el vino, el tequila y otros frutos de la tierra.

En esta investigación histórica, la autora destaca que la introducción de un molino en la ciudad, y el consecuente impacto en la dinámica diaria de trabajo y alimentación, resulta más relevante para la población que los grandes acontecimientos políticos o los cambios de régimen.

La agenda de investigación que deja esta extensa obra abre numerosos caminos para profundizar en el conocimiento de nuestra historia desde aspectos esenciales como la alimentación. Marca la pauta para abordar estudios empresariales contemporáneos y los vínculos con la esfera política. En suma este libro es un ejemplo sobresaliente de investigación multidisciplinaria, que aborda un fenómeno desde todas sus aristas posibles, por lo que cada página merece atención; ya desde la portada, el lector puede vislumbrar algunos de los temas que esta breve reseña apenas ha esbozado.