

EL PAN NUESTRO:
UNA HISTORIA DE LA TORTILLA DE MAÍZ

Aurora Gómez-Galvarriato Freer



EL COLEGIO DE MÉXICO

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS.	13
INTRODUCCIÓN	15
1. Del maíz a la tortilla	25
La nixtamalización y la tortilla	29
Las ideas sobre el maíz.	42
El maíz como problema nacional	47
2. La persistencia del metate	65
Las tecnologías de la molienda	66
Los molinos de trigo en México	72
Las causas del atraso en la molienda de nixtamal	76
La demografía y los costos de transporte	78
Los salarios y el costo del capital.	84
La legislación de patentes	88
La tardía difusión del conocimiento técnico y científico.	102
Otras causas	115
3. La esclavitud del metate	119
Un trabajo de mujeres.	125
Hacer tortillas	134
La cocina y los metates	142
Hacer tortillas en casa ajena	145
Hacer tortillas para vender.	149

Comer tortillas lejos de casa	153
La producción de tortillas como una forma de esclavitud. . .	161
La ocupación de las mujeres y el nixtamal	163
4. Los molinos de nixtamal	167
Las primeras patentes	171
La era de la innovación de la molienda, 1900-1929.	187
La fabricación y venta de molinos de nixtamal	197
Los molinos industriales.	197
Los molinos manuales.	204
Las empresas molineras	211
Los ciclos de innovación.	217
5. Los molinos, el gobierno y los oligopolios de la molienda . .	223
La acción gubernamental	229
La formación de los oligopolios molineros	235
Los gobiernos posrevolucionarios y la tenaz concentración industrial.	246
6. Las máquinas tortilladoras.	267
Las primeras patentes	268
Las primeras fábricas.	271
La innovación que no prospera	297
El triunfo de la máquina tortilladora	314
Los ciclos de la innovación	326
7. La harina de maíz nixtamalizado	331
Las primeras fábricas.	334
De la Tamalina a la Nixtamalina	338
La Maizarina	347
Un negocio que no levanta el vuelo	350
La Harina Indiana	352
Nuevos esfuerzos de Romero	356
La Nixarina	361
La Maizac	363
El gran salto adelante	365
La Minsa.	374
El auge de la harina de maíz nixtamalizado.	382
La Maseca	384
Los ciclos de la innovación	390

8. El gobierno mete las manos en la masa	395
La creciente participación gubernamental.	396
El cambio de paradigma.	411
9. Maseca y la globalización de la tortilla	445
El inicio	445
El despegue	448
La consolidación.	453
El auge.	458
La empresa global	466
Gruma y el maíz transgénico	477
10. La liberación del metate	483
La difusión de los molinos de nixtamal	486
El impacto social de los molinos de nixtamal en las ciudades.	493
El impacto social de los molinos de nixtamal en el entorno rural.	505
La difusión de las tortilladoras automáticas	516
La supervivencia de las tortillas artesanales para la venta . . .	519
Las consecuencias sociales y demográficas de las nuevas tecnologías	527
11. CONCLUSIONES	539
APÉNDICE	547
Fuentes y notas sobre la base de datos de patentes.	547
SIGLAS Y ACRÓNIMOS.	551
ARCHIVOS	555
FUENTES	557
Periódicos y revistas	557
Entrevistas	559
Referencias electrónicas	559
Bibliografía	564

INTRODUCCIÓN

HABRÉ TENIDO UNOS 14 años cuando mis abuelos eligieron una peculiar forma de retiro. Dejaron sus vacas y sus tierras a su hijo mayor, vendieron su casa en Tecuala, Nayarit, y compraron una tortillería y una casa frente a ella en la ciudad de Mazatlán. Allí pasé muchas horas acompañándolos y a veces ayudándoles un poco. En alguna ocasión, mientras mi abuelo preparaba la masa y encendía la máquina, me describió a detalle sus rudimentos básicos, tal vez una explicación similar a la que le hizo quien se la vendió. Así, entre el característico chirrido de la maquinaria, el calor del comal, el embriagante aroma y las conversaciones y risas de mis abuelos y su clientela, mi mente fue llenándose de muchas de las preguntas que este libro busca responder, otras fueron apareciendo en el camino.

En Mazatlán siempre comíamos con tortillas calientitas, recién hechas, pues sólo había que atravesar la calle para ir por ellas. Eran más blancas y delgadas a las que estaba acostumbrada en la Ciudad de México, las hacían con Maseca y mi abuelo les mezclaba un poco de harina de trigo, su gran secreto. Con los frijoles de mi abuela y el queso de rancho que nos mandaba mi tío eran francamente deliciosas. Pero yo sabía que había otras tortillas que eran un verdadero manjar. Una vez las probé cuando, después de un recorrido por el Paricutín, el guía nos llevó a su casa y su mujer nos las preparó en un comal de barro, sobre un fogón de leña, con las palmas de sus manos. Su sabor, textura, consistencia y tamaño eran muy distintos a los de cualquier otra tortilla que hubiera comido, cada mordida te elevaba al cielo. En mi recuerdo, solas, como las comimos, son lo más exquisito que jamás he probado.

Los mexicanos, como se ha dicho, somos hombres y mujeres de maíz, pero en realidad lo somos de la tortilla y otros alimentos elaborados con masa de nixtamal, pues el maíz no puede comerse como tal y su transformación en alimento no es sencilla.¹ Mientras que el maíz es el cereal que más fácilmente se cultiva, el proceso necesario para convertirlo en el principal alimento que nos ha nutrido desde tiempos ancestrales es el más complejo. Es, por tanto, asombroso que no se haya escrito más sobre el nixtamal y la tortilla, especialmente cuando se compara con el maíz, sobre el que existe una gran cantidad de libros y artículos.² Incluso sobre la historia del pan de trigo en México hay más trabajos.³ Tal vez sea porque la tortilla es demasiado íntima, humilde, indígena y femenina. Desde tiempos ancestrales se forjó en Mesoamérica una estricta división del trabajo en la que el cultivo del maíz se construyó como una labor masculina, mientras que su transformación en alimento, es una labor estrictamente femenina. Si bien en la actualidad su elaboración se ha mecanizado y masculinizado, la tortilla, como su género gramatical lo denota, sigue siendo femenina, en contraste con el maíz que es masculino. A esto se suma que la tortilla es indígena. Junto con los otros alimentos que se elaboran de nixtamal, es una de las herencias más tenaces que los mexicanos, así como muchos centroamericanos, hemos recibido de nuestros ancestros precolombinos. Por milenios las hicieron las manos de mujeres, principalmente indígenas. Tal vez por ello las tortillas han sufrido una suerte de doble discriminación. Esta obra pretende contribuir a llenar este vacío.

¹ En alusión a *Hombres de maíz*, novela de Miguel Ángel Asturias, cuyo título se refiere a la creencia de los indígenas mayas de que su carne estaba hecha de maíz, como narra el *Popol Wuj*, pero éste se refiere, como señala el epígrafe, a una bebida de maíz que probablemente era hecha de masa de nixtamal, como el pozol usual entre los mayas. Véase Asturias, *Hombres de maíz*.

² Véanse, por ejemplo, Warman, *La historia de un bastardo*; Bonfil, *El maíz*; López Moreno y Vizcarra Bordi, *El maíz nativo de México*; Muñoz Orozco, *Centli-maíz*; Esteva y Marielle, *Sin maíz no hay país*; Gómez, *Maíz, axis mundo*; Blake, *Maize for the Gods*; Bonavia, *Maize: Origin*; Staller y Tykot, *Histories of Maize*; Walden, *Native Inheritance*; Anderson, *Maize in Mexico*; Bellon y Brush, *Keepers of Maize*; Montañez, *El cultivo del maíz*; Florescano y Moreno Toscano, *Bibliografía general del maíz*; García Acosta, *Los señores del maíz*; De la Peña et al., *El maíz en México*; Solís, *La cultura del maíz*; Pacheco Rojas, *El maíz en la historia*; Sánchez Chablé, *El cultivo del maíz*.

³ Véanse, por ejemplo, García Acosta, *Las panaderías*; Weis, *Bakers and Basques*.

Adentrarse en la historia de la tortilla de maíz nos lleva por veredas más frecuentadas por antropólogos que por historiadores. Nos ofrece también miradas que permiten historiar el género y entenderlo como una dimensión fundamental para comprender el devenir histórico. Nos obliga a explorar aspectos básicos de la vida cotidiana, aquello que había que hacer para comer todos los días. Estudiar, a través del tiempo, la forma en cómo nos procuramos el alimento básico, sus largas continuidades y sus recientes cambios, nos aporta una perspectiva distinta de la historia de México. Mirarla a través de la tortilla obliga a observar el pasado de otra manera, poniendo atención en aquello de lo que, por ser tan obvio y cotidiano, se escribe poco, pero que es fundamental para la vida.

Alimentarnos de tortillas de maíz nos define y distingue de otras regiones del orbe y caracteriza nuestro paso a través del tiempo. En la mayor parte del mundo, las personas se nutrían de cereales cuya transformación en alimento requería de un menor esfuerzo. El cultivo del arroz es un trabajo muy intenso, pero para consumirlo basta sólo hervirlo. El trigo, la avena, la cebada, el centeno y otros granos consumidos en Occidente requerían también de molienda, pero comenzó a mecanizarse desde la antigüedad. Los frescos de la época de Ramsés II muestran mujeres inclinadas sobre piedras de moler similares a los metates que presentan varias figurillas de terracota prehispánicas.⁴ Sin embargo, antes de la mitad del primer milenio a.C., en el este del Mediterráneo se inventaron molinos manuales, que hacia el siglo v a.C. ya utilizaban fuerza animal y después hidráulica, lo que transformó radicalmente el proceso de producción de alimentos. La molienda, además de mecanizarse, se masculinizó y comenzó a realizarse a gran escala, fuera del hogar, en establecimientos destinados a comercializarla.

En contraste, en Mesoamérica, la técnica de preparación de este alimento básico permaneció intacta a lo largo de miles de años. El metate,⁵ presente en los valles de Tehuacán y Oaxaca antes de 3000 a.C.,⁶ permaneció sin cambio durante los siguientes 5 000 años, siendo el único instrumento utilizado para producir el alimento principal de millones de mexicanos y centroamericanos. El trabajo requerido para elaborarlo continuó realizándose de forma manual, exclusivamente por mujeres, quienes después de hervir el maíz con un poco de cal y dejarlo

⁴ Bauer, "Molineros y molenderas", pp. 169-170.

⁵ Una piedra volcánica plana e inclinada sostenida por tres patas.

⁶ Blake, *Maize for the Gods*, p. 182.