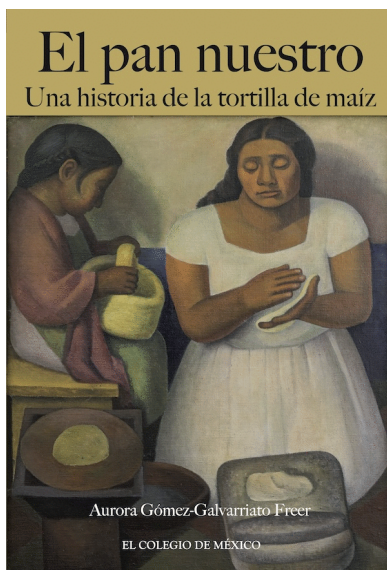




Aurora GÓMEZ GALVARRIATO FREER, *El Pan nuestro. Una historia de la Tortilla de maíz*. México, El Colegio de México, 2024, 810 páginas.

Hace bastante tiempo, mis colegas en el Centro de Estudios Históricos de El Colegio de México, me comentaban que pronto íbamos a tener el gusto de conocer una nueva obra de la historiadora económica mexicana, Aurora Gómez Galvarriato, aunque ahora –que la veo impresa– me queda claro porque requirió un largo tiempo para realizar y concluir, ya que es un libro voluminoso, basado en una enjundiosa investigación en archivos y bibliotecas. Se trata de un libro que no es una historia del maíz en México, sino concretamente de la “tortilla” de maíz, protagonista de la trayectoria de larga duración de este país, desde la época prehispánica hasta la actualidad.

El libro argumenta que durante milenios las mujeres campesinas fueron las verdaderas protagonistas de esta historia, como fabricantes del *pan nuestro* en cada hogar del país. Pero para fabricar en considerable escala las tortillas de maíz *nixtamalizado*, existía un gran desafío, en parte por razones técnicas, y en parte por cuestiones sociales. El maíz *nixtamal* es aquel que se logra a partir de la mezcla del maíz con cal, proceso que tarda unas cuantas horas, pero cuyo resultado es la producción de una masa de harina de maíz que tiene virtudes especiales, en cuanto al agregado del calcio, vitaminas y minerales que resultan de este proceso, que fue inventado por

las mujeres campesinas mexicanas hace más de dos mil años. En efecto, el consumo de este maíz nixtamal en la forma de tortillas y tamales proporciona un alimento muy saludable que ha servido de base al consumo fundamental de las familias mexicanas, rurales y urbanas durante más de dos milenios. Sin embargo, hasta hace un siglo su producción seguía pasos muy tradicionales y requería que las mujeres estuvieran sujetas a unas pautas diarias de trabajo muy duras y extendidas, levantándose antes de la madrugada, para terminar de preparar la harina, y luego convertirla en tortilla, y después ponerlas en el comal para calentarlas. Estas tortillas se desayunaban pero sobre todo se metían en bolsas de tela herméticas que llevaban los trabajadores a diario a los campos o para su alimento los operarios en zonas urbanas en obras de construcción u otros empleos que los ocupaban. Las tortillas se acompañan habitualmente con una salsa picante, y con trozos de queso o pollo.

En su conjunto preparar estos alimentos requerían un trabajo muy prolongado de las mujeres, especialmente porque no se lograron desarrollar molinos de harina nixtamal hasta comienzos del siglo XX. En realidad, el libro que reseñamos demuestra que la creación de molinos de maíz nixtamal fue un paso fundamental para lograr la liberación de las mujeres de un trabajo extenuante, que las tenía esclavizadas para producir el sustento de maridos y familia. Debe

resaltarse, como señala la autora, que los hombres de las familias mexicanas tradicionalmente insistían en que sus mujeres les dieran tortillas recién cocidas en el comal de su casa, ya que su sabor y consistencia eran excelentes.

No sé en cuales otras civilizaciones rurales hubo tal nivel de ataduras de las mujeres para producir los alimentos básicos, pero creo que este libro sugiere las posibilidades de emprender estudios similares sobre el papel milenario de las mujeres en la preparación de las comidas de sus maridos e hijos e hijas en las tierras donde se producen y consumen arroz, trigo, centeno, papa, u otros productos que proporcionan los carbohidratos y la energía a las familias tradicionales que requieren para sobrevivir y trabajar. En este sentido, me parece que este libro no es sólo un estudio profundo y original sino realmente *modelico*, en tanto permite pensar en que se podría copiar la metodología que utiliza la autora para incursionar en temas similares en otras latitudes. Y este tipo de investigaciones hacen mucha falta para demostrar el valor del trabajo de las mujeres en todas las sociedades durante siglos.

En efecto, la cantidad de horas que involucraba la preparación de las tortillas nixtamalizadas en México y Guatemala, era —y en algunos casos sigue siendo— realmente enorme, pero como la autora argumenta no se pudo reducir antes de fines del siglo XIX. Los hombres del campo mexicano insistían en

sujetar a las mujeres a estas labores indispensables, lo que reforzaba un régimen patriarcal y tradicional. Pero uno se pregunta por qué no se desarrollaron nuevas formas de elaboración de las tortillas de maíz. En particular existía el problema técnico que plantea la autora desde el capítulo 4, que consiste en saber cómo y cuándo se difundieron los molinos de harina de nixtamal. Y a partir de un estudio detalladísimo Gómez Galvarriato demuestra que realmente no fue hasta inicios del siglo XX.

En el capítulo 5 se relata cómo evolucionaron los primeros molinos mecánicos, lo que nos habla de la importancia de la innovación tardía en este sector. Aparte de describir el *pequeño o micro capitalismo* que dio pie a la proliferación de molinos, la autora comenta la escasa regulación inicial que permitió su expansión, pero también la frecuencia de accidentes que fueron comunes en el trabajo inicial con máquinas, tan diferente del trabajo manual realizado en las casas durante siglos y milenios. Por otra parte, la autora entra a fondo en este capítulo con dos temas fundamentales que son las fuentes de energía para la industrialización de la tortilla, y también los procesos tempranos de concentración de molinos en consorcios o empresas de cierto tamaño. Demuestra que una parte importante de esta concentración temprana fue en parte consecuencia del uso aplicado de la electricidad.

Desde principios del siglo

XX aquellos nuevos molineros que lograban acuerdos con las flamantes empresas eléctricas, como la Mexican Light and Power, disfrutaban de ventajas comerciales innegables y pudieron doblegar a sus competidores. De allí que para 1908 en Guadalajara ya había una empresa, La Jaliciense, que llegó a controlar 50 molinos de nixtamal. De igual forma se dio este proceso en la ciudad de México, donde en 1913 la Compañía Mexicana Molinera de Nixtamal ya contaba con un capital de tres millones de pesos y producía 120.000 kilos de harina al día sobre la base de su control de unos 100 a 130 molinos locales. Esta concentración lógicamente dio lugar a numerosos abusos y conflictos, y a una “tenaz concentración industrial”, aunque se señala que en la época postrevolucionaria en los años de 1920, se lograron negociaciones entre grupos de trabajadores y empresarios que permitieron estabilizar precios en buen número de casos.

A pesar de la expansión de los molinos, los avances en la tecnología y producción de las máquinas para molinos de nixtamal no fueron muy rápidos, siendo claves las innovaciones locales ocurridas después de la Segunda Guerra Mundial. En este respecto, la autora ha logrado una gran síntesis a partir de un trabajo exhaustivo del estudio de las patentes, cuyos registros ha encontrado en el Archivo General de la Nación y en revistas y boletines de la época. El libro dibuja claramente las tendencias en los ciclos de la

concesión de patentes a lo largo de un siglo y medio, como se ve en la gráfica 6.

En todo caso, la autora argumenta “La década de 1950 fue un parteaguas en el desarrollo de las máquinas tortilladoras como resultado de incorporar el sistema de *extrusión* para compactar la masa, que mejoraba su calidad al punto de hacerlas aceptables al consumidor en general”. Esto lo llama un *macroinvento* que permitió el despegar de la industria y comercio del sector. Casi todas las primeras patentes eran producto del trabajo de artesanos/mecánicos e ingenieros mexicanos. Aquí se observa la admiración que la autora tiene por estas labores, pero también su conocimiento del tema, ya que proviene de una familia que ha producido importantes ingenieros innovadores. Esto es algo inusual entre los historiadores, pero de gran importancia, y nos ofrece pistas sobre la capacidad de comprensión del tema por la autora que demuestra su alta valoración del estudio de la historia de la tecnología, una temática cada vez más apreciada en los ámbitos académicos de la historia económica en muchos países latinoamericanos.

En el capítulo 7 se observa que la autora ha sabido aprovechar muy bien fuentes importantes que se desprenden de los procesos de industrialización en México desde los años de 1940 en adelante. En particular ha sido importante la consulta de los archivos de la Oficina de Innovaciones Industriales, que fue

impulsada por el Banco de México en esa época. De la misma manera fueron fundamentales las aportaciones del Instituto Mexicano de Investigaciones Tecnológicas (IMIT), impulsada por dos héroes intelectuales de la industrialización de los años de 1930 y 1940, que eran Eduardo Villaseñor, quien fuera director del Banco de México, y Gonzalo Robles, gran promotor de los primeros bancos de desarrollo agrícolas y de las industrias en general.

Estas entidades, como el IMIT, fueron decisivas en impulsar iniciativas empresariales fundamentales en el sector de molinos de harinas de nixtamal, que luego permitirían el desarrollo de la gran empresa de MASECA, convertida hoy en día GRUMA, una enorme empresa global. De nuevo, los avances tecnológicos fueron fundamentales para lograr su expansión y eventualmente su monopolio del sector. Después de relatar los avances de numerosas empresas en esta esfera, la autora señala que el dueño de MASECA realmente no sabía de ingeniería, pero tuvo el tino de contratar a Manuel Jesús Rubio Portilla, ingeniero químico cubano- estadounidense, que con el tiempo daría pie a programas de innovación que permitieron una transformación fundamental hasta que GRUMA comenzó su posterior internacionalización a principios de este siglo XXI.

El capítulo octavo lleva un título muy atractivo y sugerente: “El Gobierno mete las manos en la

masa”. En este apartado la autora nos describe no sólo la regulación del sector por parte de diferentes administraciones presidenciales desde los años de 1920 hasta la década de 1980, sino también las políticas de subsidios y comercialización, muchas vinculadas a una gran empresa comercializadora estatal que fue conocida como CONASUPO, del cual hoy en día solo quedan unos pocos restos. Mientras tanto, los procesos de concentración que favorecían los políticos del más alto nivel del PRI entre 1970 y 2000 permitieron la transformación de la empresa MASECA en un enorme corporativo, GRUMA, que fue creciendo de manera vertiginosa. Este entrelazamiento de política y empresa es fascinante y rara vez tratada de manera tan precisa en la historia económica mexicana. Este capítulo nos lleva al presente, ya

que para todos los presidentes ha sido estratégico el manejo del tema de la producción y, sobre todo, el comercio y consumo del maíz y el manejo de sus precios, por razones eminentemente socio/políticos.

No entro en mayores consideraciones, pero considero que este libro abre ventanas para una nueva historia de política económica del México moderno. Los lectores podrán apreciar las consideraciones de Aurora Gómez Galvarriato sobre este gran tema, y por ello recomiendo que se difunda esta obra para conocer uno de los grandes temas de la historia del México moderno, que estaba de alguna manera sumergido, pero que este estudio ha traído a la luz para nuestro beneficio y mayor conocimiento de una realidad económica, social y política de gran complejidad, además de ser absolutamente fascinante.

*Carlos Marichal*

El Colegio de México

