

yucateca, ofrece una teoría antropológica basada en la construcción de vínculos personales de subordinación voluntaria “de abajo hacia arriba” y aporta una nueva mirada para el estudio de otros grupos humanos. Esta obra cumbre de Sergio Quezada se coloca –junto con el libro de Nancy Farriss, *La sociedad maya bajo el dominio colonial*– como una lectura obligada para los estudiosos del Área Maya y marcará un hito en la historiografía mexicana reciente.

Sergio Eduardo Carrera Quezada  
*El Colegio de México*

AURORA GÓMEZ-GALVARRIATO FREER, *El pan nuestro. Una historia de la tortilla de maíz*, Ciudad de México, El Colegio de México, 2024, 610 pp. ISBN 978-607-564-576-6

¿Cómo hacer visible lo cotidiano? ¿Cómo historiar aquellos alimentos y tecnologías que por su ubicuidad y por estar imbuidos de una pesada carga de género han recibido poca atención de las historiadoras y los historiadores? El libro de Aurora Gómez-Galvarriato es una muestra magistral de cómo acercarse a dichos elementos, poniendo atención a una de las tecnologías alimentarias más antiguas del mundo: la tortilla. Como lo muestra la autora, el maíz, ese grano tan identificado con la historia de México, con su cultura alimentaria y su identidad nacional, requirió ser transformado mediante una tecnología milenaria, la nixtamalización, en la masa con la que se elaboran las tortillas, alimento que ha acompañado a innumerables preparaciones a lo largo de casi tres milenios de historia. La nixtamalización –que refiere al calentamiento del maíz en una solución alcalina– permitió el uso alimentario del maíz a meses de la cosecha, así como aumentar su valor nutricional. Asimismo, el metate, herramienta de molienda confeccionado con roca volcánica, representó otra innovación importante en la Mesoamérica del Preclásico. Empero, la omnipresencia de la tortilla, y que su fatigosa preparación haya recaído en las mujeres, colocó sobre ella un pesado velo que a lo largo de la historia ha puesto el foco de las miradas sobre el cultivo del maíz y no sobre el alimento que cada día

se coloca en el centro de miles de mesas mexicanas para acompañar los guisos del desayuno, la comida o la cena.

El libro acomete el reto de hacer una historia de la tortilla a partir de dos preguntas: ¿por qué luego de la impresionante innovación que representó la nixtamalización en el Preclásico las tecnologías involucradas en su preparación persistieron sin grandes cambios hasta el siglo XIX? ¿Qué condiciones tecnológicas, económicas, políticas, sociales y de género influyeron en la persistencia de las relaciones de producción tejidas en torno del metate? Para responderlas, el texto hace un recorrido histórico desde la aparición de la nixtamalización y la tortilla como tecnologías alimentarias hasta la construcción de una industria moderna, con gran concentración y tintes monopólicos. La intención es observar, a través del tardío cambio tecnológico en la elaboración de la tortilla, “la evolución de las restricciones internas”. De igual forma, debido a que la tortilla se consumía en el área mesoamericana, el cambio tecnológico tuvo que desarrollarse de manera endógena. Esta peculiaridad del maíz plantea sugerentes derroteros de investigación para el estudio de otros alimentos de alto consumo popular en otros países de América Latina, desde enfoques que combinen el cambio tecnológico, el género y la alimentación.

La obra está dividida en diez capítulos, redactados con un estilo ágil y sencillo, a pesar de la complejidad de los procesos de los que da cuenta, sobre todo en lo referente a las variables técnicas y económicas. El uso de cuadros, gráficas y tablas es sobresaliente, si bien algunos mapas hubieran sido de ayuda para el lector, sobre todo para dar orden a la información geográfica proporcionada. En los dos primeros capítulos se plantea uno de los problemas centrales del libro. Las tecnologías de nixtamalización y del metate fueron invenciones que colocaron a Mesoamérica a la vanguardia frente a otras áreas del mundo que en la Antigüedad se enfrentaron al mismo problema: transformar los granos en harina o masas que permitieran su preservación y uso en diversas preparaciones. En un inicio, los procesos de transformación del maíz y del trigo demandaron un alto consumo de energía social, pero en el caso de este último unos siglos antes de nuestra era aparecieron innovaciones que redujeron el número de horas involucradas en su procesamiento.

¿Qué sucedió con el maíz? La autora da cuenta en los capítulos dos y tres de los factores que explicarían la “persistencia y la esclavitud del

metate”. Por una parte, analiza los factores tecnológicos y económicos. En el primer caso refiere una complicación inherente al proceso de nixtamalización, que a diferencia del trigo implica la molienda de un grano húmedo, situación que dificultó la transferencia de tecnología de aquella gramínea al maíz durante la época colonial. En cuanto a lo segundo refiere las restricciones impuestas por factores clásicos en la explicación del cambio tecnológico, como lo son el limitado crecimiento demográfico, los altos costos del transporte y del capital, los salarios reducidos, el bajo nivel educativo, el escaso capital humano, o la existencia de derechos de patente que protegían la introducción de invenciones extranjeras y no el desarrollo de la creatividad nacional. Una pausa es importante aquí para señalar que el análisis que la autora realiza de los derechos de patente es detallado y representa una aportación no sólo al estudio del caso del maíz, sino de la historiografía del cambio tecnológico en México. Otra explicación más se refiere a las relaciones sociales y de género que se tejieron en torno al proceso de elaboración del nixtamal y la tortilla, que fue delegado a las mujeres. Desde la época prehispánica, el hombre producía el grano, la mujer, las tortillas, lo que probablemente influyó –y ha influido– en la forma en que ambos son interpretados: el primero como símbolo de la identidad nacional, en demérito de la segunda, aun cuando se trata de las dos caras de la alimentación mexicana desde hace milenios.

Al ser la molienda la operación que más horas de trabajo exigía, ahí fue donde el cambio tecnológico ocurrió en primera instancia. En los capítulos cuatro y cinco, el libro da cuenta del proceso de invención e innovación que permitió la construcción de molinos industriales y manuales. Aunque las invenciones y patentes habrían iniciado en la década de 1850, hubo que esperar varias décadas más para que las restricciones cedieran, entre ellas el incremento del salario de las mujeres, para arribar a una “era de la innovación de la molienda”, que iría de las décadas de 1900 a 1920. En ese periodo, los cambios fueron acompañados de dos elementos que serán de importancia para el desarrollo de la tecnología molinera: el capital comercial y la influencia de los nexos políticos. La imbricación entre dichos elementos y la innovación incidió en la paulatina concentración y la formación de oligopolios. La incipiente regulación sobre el tema en la década de 1930, su pobre aplicación y las alianzas sindicales-patronales de un

Estado corporativo en formación también terminaron por limitar los beneficios sociales del cambio tecnológico.

El desarrollo tecnológico de los molinos impulsó al de las máquinas tortilladoras, tema que se analiza en el capítulo seis. En este caso, las invenciones y patentes iniciarían a principios del siglo xx, aunque su ciclo de innovación alcanzaría su cenit con un nuevo momento de auge industrial, urbanizador y de incremento salarial de las mujeres, en los años sesenta del siglo pasado. Este cambio convergería con otra innovación que se estudia en el capítulo siete: la transformación del maíz en harina nixtamalizada, un “gran salto adelante”, realizado en la década de 1940 por el Instituto Mexicano de Investigaciones Tecnológicas, en el marco de un acuerdo de cooperación tecnológica entre el Banco de México y la Armour Research Foundation. La harina industrial de maíz tenía una gran importancia para los proyectos modernizadores estatales, pero el proyecto tuvo también un especial interés del sector privado, que para inicios de la década siguiente ya disponía de la innovación. El Estado mexicano posrevolucionario estableció así un mecanismo de innovación financiado por el sector público, que luego sería transferido a los privados sin costo alguno, experiencia que pudiera ampliarse a otros casos de cambio tecnológico, lo que podría tener profundas implicaciones para la comprensión de la articulación entre capital, política y bien común en el pasado reciente.

La intervención estatal no pasó sólo por el ámbito de la harina, sino también por todos los eslabones de la cadena de producción maíz-tortilla, como queda expuesto en el capítulo ocho. Desde la creación de una agricultura científica que impulsó la homogenización del grano, el establecimiento de tiendas de abasto popular o el subsidio de harina para las tortillerías industriales, sobre todo urbanas. No obstante, los probables beneficios de esa intervención, una vez más, fueron limitados por la emergencia de monopolios del mercado de la harina de maíz, producto de los vínculos entre política y negocios. El análisis del capítulo ocho sobre la conformación de Grupo Gruma es magistral, empresa que controla la mayor parte del mercado mexicano y global de la producción de harina de maíz. La construcción de esa empresa, nos explica la autora, implicó una profunda relación entre la familia González Gutiérrez y González Barrera con connotados

políticos mexicanos del siglo pasado, como fue el caso de la familia Salinas de Gortari.

En un capítulo final, la autora da cuenta de la liberación del metate. A pesar de la pervivencia de la manufactura artesanal de la tortilla, por cuestiones económicas, de género, pero también de calidad, la industrialización del alimento trajo repercusiones positivas, en particular para las mujeres. El ahorro de alrededor de 5 horas diarias en las tareas domésticas femeninas implicó cambios profundos en la sociedad mexicana a partir de la década de 1930. En un principio, el incremento de la fecundidad y mayores niveles educativos. Luego, para los años setenta, con la reducción de las tasas de natalidad, una mayor participación laboral y política de las mujeres.

En suma, el libro de Aurora Gómez constituye una invaluable aportación a la historiografía mexicana del cambio tecnológico, la construcción de las agroindustrias alimentarias y de la alimentación. Además, la obra establece una inobjetable innovación en torno de la historia de uno de los rostros del maíz, un tanto olvidado, como lo es su transformación en nixtamal y, a partir de ahí, en una gran cantidad de alimentos de la compleja gastronomía mexicana. Abre también derroteros para otras posibles historias: las relaciones entre política, innovación e industria alimentaria; o entre la homogenización del grano y la industrialización de la tortilla; o sobre el cambio tecnológico y los derechos de propiedad; o las aportaciones de las mujeres a los procesos de innovación de ese importante alimento. Por lo anterior, el libro se convierte en una referencia obligada para todos los interesados en ese complejo crisol que es la relación entre el maíz, el nixtamal y la tortilla. De igual forma, la obra también puede ser del interés de toda persona que haga uso de la tortilla, enrollada, o doblada, para degustar un sinfín de platillos de la vasta gastronomía mexicana.

Netzahualcóyotl Luis Gutiérrez Núñez

*El Colegio Mexiquense*