

## LAS TORTILLERÍAS, BASTIONES DEL MAÍZ Y LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Escrito por: Wendy Pérez  
17/03/2021

Por todo México las tortillerías de barrio son un pilar de la alimentación nacional.



“Las tortillerías son el corazón de la colonia, así de sencillo”, cita Blanca Mejía, tercera generación de productores de tortilla en Tlalpan, una de las alcaldías de la Ciudad de México.

Su tortillería Blanquita Mejía es una de las 110 mil tortillerías que operan a lo largo y ancho del país, según datos del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) 2019, del INEGI.

Para ella, como lo fue para sus padres y abuelas, este espacio es un vínculo, un enlace para generar comercio local y economía solidaria.

“Las personas llegan a hablar con los dependientes sobre sus vidas, y hasta cuando no hay dinero piden sus tortillas fiadas. Llegan ahí a platicar todo lo que concurre alrededor de la colonia, la gente se conoce, conviven, a veces ni te saludas con el vecino y en la fila de la tortillería sí, es un punto de convergencia”, cuenta la también Presidenta de la Red de Maíz de la CDMX, que representa a 20 molinos de nixtamal y aproximadamente 400 tortillerías.

La investigadora Cristina Barros suma lo urgente que es reflexionar sobre el papel de estos negocios, al ser los epicentros de la generación de un producto cultural: la tortilla.

“Todos los días la comemos, es nuestro alimento básico, sin embargo, pocas veces nos preguntamos ¿cuál es su historia?, ¿qué contiene? y, sobre todo ¿de dónde viene?”, cuestiona Barros.



Fotografía: Gilberto Hernández

## HOGAR DE LA BUENA TORTILLA

Esas tortillas que desde muy temprano salen calentitas, pasaron por horas de trabajo previo, donde familias completas han salvaguardado el oficio de elaborarlas, ya no solamente “palmeándolas”, sino también con el uso de maquinaria mecánica que agiliza su producción.

“Las tortillas son nuestro más grande tesoro alimenticio. Desde casa debemos promover el consumo de una tortilla de calidad fomentando la compra en tortillerías locales y formalmente establecidas pues ahora es tremendo que se venden tortillas hasta en las ferreterías”, menciona Rubén Montalvo Morales, líder de la Cámara Nacional de la Industria de Producción de Masa y Tortilla (CNIPMT).

Para Don Rubén, empresario de la tortilla desde hace 10 años en el estado de Quintana Roo, este derivado del maíz ha tenido que “luchar” contra varios enemigos tales como cambios en los hábitos alimenticios, la sustitución por otros alimentos producto de la globalización y una concepción errónea de que la tortilla engorda aun cuando existe evidencia histórica y científica de los beneficios de su consumo.



Fotografía: Gilberto Hernández

"Actualmente calculo que consumimos 200 gramos de tortilla por día, pero es un consumo que desde 1988 ha venido disminuyendo, y en gran medida se debe al deterioro en la calidad del producto, ya que hay una gran competencia desleal por parte de negocios clandestinos que no pagan impuestos, no cumplen normas sanitarias y no tienen la vocación de las verdaderas tortillerías donde en promedio a nivel nacional se emplean a más de 350 mil personas de forma directa y se generan más de 200 mil empleos de forma indirecta.

"Reitero, la **tortilla de maíz** es un básico en la alimentación nacional, es un derecho fomentar la calidad de este insumo, y todos debemos ser parte de ello".

La propia Blanca Mejía ha estado trabajando para visibilizar el gran potencial nutricional de la tortilla y sus derivados, y lo ha hecho codo a codo con el Ingeniero Augusto Trejo González, investigador del Instituto Politécnico Nacional (IPN), profundizando en la técnica de la **nixtamalización**.

El maíz a través de la tortilla es "un vehículo" para recibir los beneficios nutrimentales de otros ingredientes, resalta esta tlalpeña, y pone de referencia la mancuerna maíz-nopal.



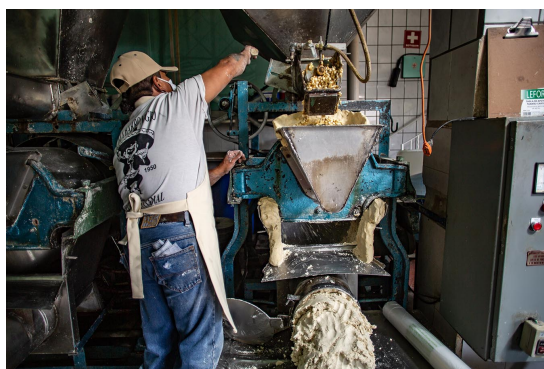
## AL FRENTE DE LA MESA

Como decía el escritor guanajuatense Jorge Ibarguengoitia: "la tortilla es alimento, plato, cubierto y estabilidad".

Y justo en este último adjetivo es donde recae el papel de las mujeres palmeadoras y de las familias que han vuelto esta práctica, la de moler, nixtamalizar y **hacer tortillas**, un pilar de la seguridad alimentaria nacional.

"Nunca se nos debe olvidar que esta industria inició con y por las mujeres, quienes frente a un metate molían el nixtamal, haciendo que este alimento se transformara en un motor social, cultural y económico, que luego pasó a ser medio de subsistencia para miles de familias mexicanas.

"Porque eso son los molinos y las tortillerías, negocios familiares que están al lado de las casas, así que uno crece junto a la tortillería, lo que nos permite estar involucrados y crecer en toda esta dinámica, haciendo nixtamal, lavando los instrumentos, aprendiendo a hacer cuentas", enseñanzas que ahora Blanca transmite a sus tres hijos en **su tortillería**.



Fotografía: Gilberto Hernández

Arturo Javier Solano Andalón, presidente de Grupos Unidos de la Industria de la Masa y la Tortilla en Jalisco, define a

las tortillerías como entidades económicas de resistencia, con una realidad compleja que no se visibiliza, a pesar de su papel social.

“Ahorita somos una industria prácticamente en quiebra, algunos ya murieron, otros ya cerraron, otros tuvieron que cambiar de giro; esta industria está desapareciendo”, menciona el empresario y líder de esta agrupación con 10 años de existencia.

Este jalisciense considera preocupante que instituciones gubernamentales pierdan del radar a estos espacios cuando son los que proveen el alimento principal para los mexicanos.

“Igualmente fuimos en detrimento porque se comenzó a permitir la venta de tortillas en las tiendas. Ahora gran parte de la venta se realiza fuera de las tortillerías, en las calles, en las misceláneas, en los supermercados y en diferentes modalidades de venta a domicilio, se venden hoy en día tortillas por todos lados sin ningún control”, refiere Don Arturo, quien calcula que tan sólo en Jalisco existen siete mil tortillerías que brindan empleo a más de 20 mil personas.



Fotografía: Gilberto Hernández

## SITIOS DE RESISTENCIA

De norte a sur del país las tortillerías tradicionales resisten, y contra viento y marea estos negocios familiares dan empleos a miles de mexicanos que al “pie del cañón”, los 365 días del año, llevan hasta nuestras mesas la tortilla de maíz, el alimento máspreciado y de mayor importancia en nuestro país.

“La tortilla de calidad debe estar a disposición de todo el mundo, debe tener un precio razonable y accesible. Se le tiene que pagar lo justo al productor de maíz, pero también al productor de la tortilla”, añade Blanca.

Como consumidores podemos contribuir a la conservación de esta importante actividad económica mediante el consumo de tortilla de maíz en las tortillerías de barrio, con lo cual garantizamos una buena alimentación para nuestras familias y contribuimos al desarrollo económico y la generación de empleos en nuestro país.