

RESGUARDA LA PERLA TAPATÍA SUS TRADICIONALES MOLINOS Y TORTILLERÍAS

Escrito por: Wendy Pérez
04/04/2021

A través de tres historias conoce el trabajo diario que hombres y mujeres dedican a estos vitales espacios enclavados en la Zona Metropolitana de Guadalajara.



No sobra decir que para que llegue una tortilla calentita a tus manos es necesario que pasen muchas cosas. La preparación debe ser perfecta, sino las consecuencias van más allá de una tortilla fría y dura, implica directamente un detrimento a la salud y a la cultura.

Así de determinante es que tomes un tiempo para preguntarte ¿qué clase de tortilla consumes?, y ¿a quién beneficia? A nivel nacional hay 110 mil tortillerías que aseguran la calidad de tan maravilloso alimento de maíz, y Jalisco, al ser el segundo estado productor de este grano a nivel nacional, resguarda en la Zona Metropolitana de Guadalajara, negocios que hasta por cuarta generación mantienen vivo uno de los oficios más importantes para la alimentación de los mexicanos.

“En Jalisco existen unas siete mil unidades económicas que en promedio dan trabajo a mínimo tres o cuatro empleados por molino y tortillería, estamos hablando de 28 mil puestos directos”, resalta Arturo Javier Solano Andalón, presidente de Grupos Unidos de la Industria de la Masa y la Tortilla en Jalisco, conglomerado que nació hace 10 años.

Ante estos esfuerzos de hombres y mujeres que desde la madrugada se ponen en marcha, nos dimos a la tarea de traerles tres historias que visibilizan su gran labor diaria.



Fotografía: Gilberto Hernández

HASTA TOCAR EL CIELO

“El único día que descansamos es el domingo, y porque así lo dictan las escrituras”, me cuenta José Rafael Florez, mientras subimos los 24 metros de altura de su Molino y Tortillería La Montaña, en Prolongación Gobernador Curiel 8, Colonia Lomas del Cuatro, en el municipio de Tlaquepaque.

Desde que te acercas a este domicilio, ves alzarse tan majestuosa edificación que recibe maíz blanco, principalmente de Jalisco, Sinaloa y Nayarit, con el que produce 400 kilos de tortillas que vende por día.

“Las tortillas se ofrecen en su estado caliente, no tienen ningún proceso de aditivos, son para el consumo directo”, explica José Rafael, de 53 años, quien en el vientre de su madre Paula Preciado ya era parte de esta forma de vida.

Todo comenzó oficialmente en 1975 cuando su padre Rafael Florez Arellano, en una colonia muy cercana llamada Artesanos, arrancó vendiendo tortillas, las cuales torteaban usando una máquina manual. Aquella matriz aún existe (de hecho, su madre, hoy de 80 años, sigue laborando ahí), y a la par hicieron el esfuerzo de extender su negocio hacia esta zona de Tlaquepaque, donde la tercera generación ya entró en acción.



Fotografía: Gilberto Hernández

“Mi hijo Rafael ya está aprendiendo para dejarle la estafeta de un oficio que es muy desconocido y hasta despreciado por muchos, a pesar de que la tortilla es el pilar de nuestra alimentación y la **tortillería** es el epicentro de la colonia”, resalta el jalisciense que tiene 45 años trabajando en el molino.

“Aquí cerca hay carnicerías, verdulerías, los parroquianos vienen todos los días para complementar su alimentación, son nuestra familia, una adquirida al pasar de los años”, dice pensativo Rafael, y a su costado despachan un kilo de tortillas por un valor de 17 pesos.

La supervivencia se la adjudica a una serie de estrategias que en el pasado implementaron para poder sostener la operación en tiempos difíciles. Florez revela que en su molino en el año 2002 instalaron un sistema que ayuda a separar rápidamente basura e impurezas de los granos, almacenarlos limpios, porcionarlos, para luego nixtamalizarlos. Igualmente pusieron calentadores solares, una estación sub eléctrica y están por hacer lo mismo con celdas fotovoltaicas para poder enfrentar los subidones en precios de estos servicios.

Para él, esta industria todavía conserva sus características originales, y así desea que continúe.

“Las tortillerías nunca deben dejar ir su esencia, por más que nos modernicemos lo de nixtamalizar no se debe perder”, plantea desde su molino que emplea a jaliscienses que van de los 22 a los 45 años y donde, además, despacha masa, totopos y otros insumos procesados de manera artesanal como salsas y frijoles.



Fotografía: Gilberto Hernández

DE LINAJE TORTILLERO

Hablando de legados familiares están los Arévalo, a quienes conocí en la entrada de su Tortillería El Charro Negro, ubicada en la Calle Francisco Zarco 1052, del barrio de Santa Tere. A la cita llegó Fernando acompañado de dos de sus hijos, la cuarta generación.

Cabe señalar que esta empresa arrancó en 1935, pues la licencia del negocio así lo avala. “Es del 5 de mayo de ese año, mi abuelo Eduardo es el que inició con esto, y luego mi papá Gilberto continuó con la tortillería en el barrio de Santa Tere, aquí en Guadalajara”, platica custodiado por sus hijos que rondan los 20 años.

“Somos muy pocos molinos los que quedamos de esos años, prácticamente ya todos desaparecieron pues es un oficio duro y le tiene uno que entrar desde chiquito... recuerdo que de niño ya andaba en triciclo entre los pasillos, pero de lleno entré a los 17 años”.



Fotografía: Gilberto Hernández

Su hijo mayor, también de nombre Fernando, coincide y en un tono de orgullo se escucha cuando habla del oficio que su padre le está enseñando a conocer y respetar.

“Éste es un trabajo que no puedes descansar los fines de semana o que te puedas ausentar mucho, pues de eso comemos (esta familia y sus 34 trabajadores en sus dos direcciones), y es bonito porque es una tradición hermosa, viva. He conocido gente de fuera, de otras partes del mundo sorprendida que me dedique a esto, pues es lo más representativo de México”, alude el joven.

Sus ventas son para las personas del barrio y atienden contratos con hoteles, hospitales y casinos, a quienes ofertan **tortillas**, masa, frituras (sopes, tostadas, totopos) y tortillas enchiladas.



Fotografía: Gilberto Hernández

Cuenta, Fernando de 44 años, que estos casi 100 años sólo han consumido maíz blanco, en especial de productores de Ixtlahuacán, Jalisco, con los que trabajan sin reparos.

“Aquí llueve, truene o relampaguee se trabaja y con mucho gusto”, resalta su otro hijo, y añade que es un bonito momento de convivencia porque en la madrugada, cuando comienza la jornada no hay nada “uno se trae un guiso, y está uno conviviendo”.

Fernando papá sabe que el trabajo será duro para los que siguen, pero igualmente les aconseja no flaquear, como no lo hizo su abuelo que comenzó vendiendo molinos.

“Hay que ser creativo, yo tengo pilas de agua y planta de luz, para que nunca deje de funcionar el molino y de salir tortillas.

“Y puedo decir que hasta la fecha los clientes son fieles, aunque haya mucha competencia desleal, aquí somos una familia, pues ya he jubilado a muchos trabajadores y tengo gente como Doña Imelda con 15 años en la tortillería”, expone mientras la presenta y aprovechamos para terminar la entrevista con una tortilla con sal en mano.



Fotografía: Gilberto Hernández

AÑORANZAS DE VIDA

La tercera historia me llevó hasta la Colonia La Esperanza (La Federacha), donde Jesús Alcaraz Martínez, está al pie del

cañón en su Molino y Tortillería AlMar.

Para ser exactos, menciona, son 42 años los que tiene día y noche en esta esquina entre las calles Av. de la Cruz 2041 y Belisario Domínguez. Negocio, en Guadalajara, heredado por su papá Santos Alcaraz, originario de Temacapulín, Jalisco.

En total son 12 personas las que laboran en este molino y sus cercanas sucursales, donde empleadas como Teresa, que despacha desde hace 20 años, llenan de energía tan entrañable tortillería, donde el murmullo en la fila es acogedor.

Lo más duro para ella, confiesa, son las desmañadas, pues entra a las cuatro; y lo más gratificante, los clientes que por décadas han estado constantemente visitando este mostrador para comprar el kilo de tortillas.



Fotografía: Gilberto Hernández

El grano que usan para nixtamalizar y moler viene de los campos de La Barca y de Ameca, municipios de Jalisco, y en mayo llega el de Sinaloa; siempre blanco, ideal para la masa de tortillas.

"El amarillo hace muchos años lo usábamos pero la gente no lo acepta ya", aclara Jesús, de 62 años.

En su caso es muy probable que el oficio culmine con él, pues ninguno de sus descendientes está tomando la batuta que le heredó su papá a los 18 años.

Aunque "no hay como una **tortilla recién hecha** y unos frijolitos encima", muchos consumidores poca importancia le ponen al lugar donde la adquieren.

Por ello la premisa de Jesús es clara: "traten de comprar en las tortillerías, realmente en las tiendas y otros establecimientos no sabes qué producto estás adquiriendo". Frase que es avalada por millones que gracias a las tortillerías aún disfrutan de una experiencia cultural y **nutricional** inigualable.



Fotografía: Gilberto Hernández

"En el mostrador ven la calidad del maíz que utilizamos, ahí frente a la clientela están las máquinas haciendo sus tortillas al momento, por ello aseguro que brindamos el mejor producto", enfatiza el tortillero de abolengo, que aún añora las preparaciones con masa que su mamá echaba al comal cuando era un niño.

Su equipo fluctúa de los 28 a los 40 años, quienes se dividen funciones como hacer el nixtamal, lavarlo, bolear la masa,

repartir masa y tortillas, y estar en el mostrador trabajando arduamente para que sus clientes tengan tortillas todos los días del año.

Como han leído los protagonistas de estas tres historias sostienen una tradición que ayuda a no dejar en el olvido los molinos, la nixtamalización in situ y a poner en la dieta de los mexicanos una tortilla de calidad, que requiere de mucho para que sea posible.



Fotografía: Gilberto Hernández