

PARA COMER SABROSO: EDUCACIÓN, HISTORIA, ARTE Y CULTURA EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE TORTILLAS DE MAÍZ

Díaz Paniagua, Andrea (1), Alejo López, Sergio Jacinto (2)

¹[Escuela del Nivel Medio Superior de Salvatierra] | [andy_mor99@hotmail.com]

²[Departamento de Ingeniería Agroindustrial. División de Ciencias de la Salud e Ingenierías, Campus Celaya Salvatierra] | [jacintosergio@hotmail.com]

Resumen

La presente investigación analiza la producción artesanal de tortillas de maíz en la comunidad de Urireo, Guanajuato y describe sus contextos educativos de aprendizaje, su valor histórico y artístico, se aborda desde una perspectiva de las teorías locacionales de la interpretación de la actividad urbana, con una metodología de análisis por sistemas productivos que incluye aspectos de abasto de insumos, producción, transformación y mercado de productos. Los resultados revelan el cierre de molinos de masa en los últimos años, y por consiguiente la caída en la producción de tortillas debido a distintos factores desde la perspectiva de la población entrevistada como son los altos precios de las materias primas, el abandono de las mujeres ancianas de los procesos productivos, sin incorporarse mujeres jóvenes a su reemplazo debido a que tienen otras alternativas de subsistencia, como son el trabajo en fábricas cercanas y la preferencia por estudiar, el establecimiento de tortillerías mecanizadas, cambios en los patrones de consumo de la población, todo esto pone en juego no solo las economías familiares sino también historias, identidades, formas de vida y cultura local.

Abstract

This research analyzes the artisanal production of corn tortillas in the community of Urireo, Guanajuato and describes their educational contexts of learning, its historical and artistic value, is addressed from a perspective of the locational theories of interpretation of urban activity, with a methodology of analysis for production systems which includes aspects of supply of inputs, production transformation and market products. The results reveal mass mills closing in recent years, and therefore the fall in the production of tortillas due to different factors from the perspective of the population interviewed as they are the high prices of raw materials, the abandonment of elderly women in the productive processes, without merge to replace young women since they have other livelihood alternatives such as work in nearby factories and the preference for study, the establishment of mechanized tortilla, changes in patterns of consumption of the population, puts all this in game not only family economies but also histories, identities, ways of life and local culture.

Palabras Clave : Educación informal; mujeres; productividad; alimentación; marginación social.

INTRODUCCIÓN

Urireo es una comunidad perteneciente al municipio de Salvatierra, Guanajuato, se encuentra ubicada hacia el oriente de la cabecera municipal, fue formada para su evangelización a partir de diferentes etnias como son tarascos, otomís, pames, chichimecas principalmente [1]. Por las calles de la comunidad se ven mujeres mayores que visten de faldas y rebozos, y cargan sobre su cabeza cubetas con nixtamal, masa, tortillas o una brazada de leña. La hechura de tortillas artesanales de maíz es una identidad sociocultural adquirida desde hace siglos en donde la mujer ha tenido que luchar por su conservación a pesar de sus limitadas condiciones materiales, educativas y sociales, siendo el eje en los arduos e intensos procesos de producción y comercialización así como su rol familiar de atención y cuidado a los demás. La presente investigación analiza la transmisión de saberes, la historia, arte y cultura en la producción artesanal de tortillas de maíz en la comunidad de Urireo, Guanajuato; se analizan las etapas productivas de abasto, procesamiento y comercialización, considerando su contexto educativo así como el valor artístico

Antecedentes

La forma de producción artesanal de tortillas de maíz, no ha sido estática ni repetitiva a través del tiempo, su diseño ha variado con los años por el uso de tecnologías, ha cambiado su hechura pasando del palmeado manual al uso de la prensa de metal o de madera, igual sucedió con el metate para moler el nixtamal y llegar al molino de gasolina y de energía eléctrica. Ha permanecido cierto factor de prestigio que consideran a las tortillas artesanales como productos especiales y demandados, esto sucede porque “el diseño constituye la impronta de la originalidad y la singularidad de un objeto, en el que prevalece su valor mercantil por encima de cualquier otro” [2]. Una visión utilitarista muy propia del mundo occidental observa solamente a las artesanías como mercancías que desaparecen al ser consumidas, para dar lugar a otras nuevas. En cuanto a la artesanía indígena, sus símbolos y cosmogonía, “fue remplazada por las técnicas, formas y referentes estéticos y religiosos de

occidente” [3], generando una nueva identidad que perdura en los imaginarios comunitarios aun en la actualidad. La actividad artesanal no es solo una manera de producción social que proporciona satisfacción material, es una propiedad importante de belleza debido a su alto grado de comunicabilidad, en ella “interviene la mano de obra y la herramienta más que la máquina, es una actividad que rememora la historia y tradición de un pueblo y a la vez contribuye con la definición de identidades locales promoviendo la diversidad cultural” [4]. Ante el temor de la desaparición de las artesanías sobre todo de carácter alimentario como son las tortillas artesanales, debido entre muchas razones a las migraciones a los centros urbanos, la absorción de la fuerza de trabajo en las industrias, la poca rentabilidad económica y la limitación de tecnologías, planteamos las siguientes preguntas, ¿Cómo se realiza la transmisión de los saberes, las historias, el arte y la cultura en la producción artesanal de tortillas de maíz desde el seno de las familias en la comunidad de Urireo, Guanajuato? ¿Qué sucede con los volúmenes de producción de nixtamal, masa y tortillas? ¿Cuáles son las características de los contextos educativos, su valor histórico y artístico?

Marco teórico

Una perspectiva que ayuda a comprender la problemática de la hechura artesanal de tortillas de maíz, son las “Teorías locacionales y la interpretación de la actividad urbana” [5], que señalan sobre el incremento el volumen de satisfactores alimentarios demandados a mayor crecimiento de las ciudades, y para ello se organizan agentes para enlazar la producción y el consumo y de esta manera asegurar el abasto de bienes. Aunque más de las veces los intercambios son desfavorables de los productos que se comercializan entre el campo y la ciudad. En este sentido la localización de la agroindustria de la tortilla de maíz obedece a la estructura demográfica, distribución del ingreso, el patrón alimentario dominante, el factor tecnológico que influyen como estructurador y reestructurador del modelo locacional urbano que sigue dicha agroindustria. Por esta razón, además de la dinámica demográfica, el consumo de alimentos también participa en la configuración espacial de la ciudad dejando las áreas de mayor rentabilidad a mayor número de establecimientos generando un

debilitamiento a los comercios tradicionales. También tienen que ver las políticas gubernamentales de la agroindustria de la tortilla de maíz que está orientada a sectores poblacionales medios y bajos de la ciudad; que se supone es donde mayor propensión al consumo de tortillas de maíz se tiene, incluso en un mercado informal para su venta [5].

MATERIALES Y MÉTODOS

Para la metodología se utilizó la perspectiva de “Sistemas productivos” [6], que incluye aspectos de abasto de insumos, producción, transformación y mercado de productos. Se elaboraron dos cuestionarios uno para propietarias de los molinos de nixtamal con 14 preguntas sobre la cantidad de molinos existente y cantidad de nixtamal que muelen, los costos y los precios, el equipo disponible, el número de trabajadores, las unidades domésticas que atiende, el destino de la producción y la percepción de su futura de la molienda. Otro cuestionario fue para mujeres tortilleras de las unidades domésticas de producción con 17 preguntas dirigidas. La información recabada en la investigación fue motivo de 7 entrevistas a molineros, 5 entrevistas a tortilleras y 3 entrevistas a personas mayores, éstas últimas para conocer el contexto histórico, artístico y de saberes en la hechura de tortillas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados muestran por una parte la situación actual que tiene la elaboración artesanal de tortillas de maíz en su contexto de la comunidad de Urireo y por la otra los contextos educativos de aprendizaje, su valor histórico y artístico.

Producción artesanal de tortillas de maíz

El proceso de producción se inicia con la adquisición del maíz que tiene un costo de \$ 5 pesos el kg en promedio y de la leña, en donde una carga es de \$140 pesos, esta actividad en muchos hogares la realizan los hombres, pero

también es común ver a las mujeres transportando tercios de leña sobre su cabeza. Las mujeres en el patio de su casa hacen la limpieza y preparación del maíz mediante un tamiz, también efectúan su lavado con agua. Para llevar a cabo la nixtamalización preparan el fogón con leña y un contenedor de lámina generalmente de 50 litros con el maíz, agua suficiente y cal, se deja reposar la noche para que el grano remoje y abra. Muy temprano acuden al molino para moler el nixtamal y preparar el amasado manual en casa y así elaborar las tortillas mediante la cocción en el comal y quedar listas para su comercialización. De los 7 molinos existentes (ver tabla 1) y con base a la información proporcionada por las molineras, utilizan más de 7 mil kilogramos de grano de maíz, que significan 12, 724 kilogramos de masa, y a su vez se hacen cerca de 8 mil kilogramos de tortillas, que en su conversión a docenas se obtienen más de 28 mil unidades, con un valor bruto superior a los 184 mil pesos.

Tabla 1. Coeficientes de transformación del maíz, masa y tortillas por docenas. Urireo, Guanajuato. 2017

Molino	Maíz 1.000 (kg)	Masa 1.800 (kg)	Tortillas 1.123 (kg)	Docenas de tortillas (3.57 docenas/ Kg)	Valor bruto de docenas (\$ 6.5.00 c/u)
1	1896	3416	2128	7 596.96	49 380.24
2	304	548	340	1 213.8	7 889.68
3	1084	1952	1216	4 341.12	28 217.28
4	954	1732	1084	3 869.88	25154.2
5	232	420	260	928.2	6 033.28
6	1340	2408	1504	53 69.28	34 900.32
7	1248	2248	1400	4 998	32 487
TOTAL	7068	12 724	7 936	28 331.52	184 154.88

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a los coeficientes de transformación, por un kilogramo de grano de maíz se obtiene 1.800 kilogramo de masa y se produce 1.23 kilogramos de tortillas [5], con las que se hacen alrededor de 3.5 docenas para su venta con un valor de 6.5 pesos. En la producción artesanal de tortillas de maíz se manejan unidades de medida propias y tradicionales, así un cuarterón de maíz es igual a un kilogramo y medio, una bola de masa es equivalente a un poco más de un kilogramo y medio y una docena de tortillas pesa entre 250 o 300 gramos. Los molinos que operan actualmente atienden a 58 unidades de producción de tortillas ya sea para el autoconsumo o para su venta; la mayoría se encuentran ubicados en el centro de la comunidad, el molino más antiguo está ubicado en el barrio de Cópore y atiende a un número importante de unidades productivas.

Tabla 2. Molinos de nixtamal, Unidades de producción que atiende, ubicación, año de operación y edad de operador. Urireo, Guanajuato.2017

Molinos	Unidades de producción	Ubicación	Año de operación	Edad del operador/operadora
1	15	Cópore	1962	57
2	4	Los García	2004	67
3	12	Centro	1971	24
4	15	Centro	1990	50
5	2	Centro	2017	46
6	4	Los García	1985	77
7	6	Centro	1979	62
TOTAL	58			

Fuente: Elaboración propia

La mayoría de los molinos son establecimientos viejos y de acuerdo con la información obtenida, entre 2010 y 2014 cerraron 3 molinos establecidos en el barrio de Cópore, debido a la muerte de sus propietarios o a la baja rentabilidad. Algunos

molinos fueron iniciados desde los padres o los abuelos, y su manejo ha sido aprendido por generaciones, éstos son manejados por mujeres, en su mayoría en edad madura, quienes además atienden a la familia y el pequeño negocio adjunto como son venta de abarrotes, cereales, productos de limpieza, etc. su actividad inicia a las 6:00 de la mañana, realizan una molienda de una hora, al medio día la segunda y alrededor de las 2:00 de la tarde terminan con la tercer molienda.

Contextos educativos de aprendizaje, su valor histórico y artístico de la producción artesanal de tortillas

El aprendizaje en la elaboración de tortillas de maíz artesanalmente ha sido transmitido por generaciones, las señoras fueron enseñadas en el seno de su hogar por sus abuelas o sus madres entre los 7 y 15 años generalmente, lo que ha significado toda una vida apegadas a esta forma de trabajo. Las niñas miraban como hacían las tortillas, por imitación y juego comenzaban haciendo bolitas con sus manos, ya mayores, ayudaban a hacerlas y llevarlas a vender a distintos lugares, cargándolas en *chundes* (tazcales grandes) sobre su cabeza o las preparaban para comer en casa. Desde el pasado para hacer tortillas de forma artesanal se ha necesitado de una prensa que ahora puede ser de metal o de madera, de un comal de barro curado con cal y *nejayo* (agua de cocción del nixtamal) que es calentado en fogones de leña. El calor de la cocina es abrazador y agota mucho a estas mujeres, algunas padecen de tos y problemas respiratorios, irritación de ojos, dolor de espalda y piernas, también de sus manos. Las mujeres tortilleras se levantan antes de la salida del sol y cargan sus cubetas de nixtamal al molino que llega a ubicarse a 400 metros de su hogar, regresan a preparar el fogón con la leña y echar las tortillas, incorporándose primas, hermanas, tías, sobrinas, vecinas, etc. es una comunidad familiar muy particular que se forma hasta de 5 o 6 mujeres, siempre se distingue la relación madre e hija independiente de su edad. La venta se hace desde su hogar, ahí acude la gente del barrio para comprar no solamente las tortillas, sino también gorditas de maíz quebrado, sopes y otros productos como quesos, salsas, nopales cocidos,

etc. Algunas mujeres se dedican exclusivamente a la venta de tortillas y acuden a la plaza de la comunidad o a la ciudad para su comercialización en los mercados. El dinero que obtienen por la hechura de tortillas es manejado por ellas, pero en muchos casos los esposos o los hijos mayores disponen de sus ingresos, como una consecuencia del abuso que muchas sufren en la misma familia. Acerca del futuro de estas unidades productivas, se percibe en las opiniones de las mujeres entrevistadas una preocupación, ya que esta actividad no tiene el mismo interés en toda la comunidad como en tiempos pasados, atribuyen también al establecimiento de tortillerías, los costos altos de la leña, del maíz, de la mano de obra y de la edad de las señoras; sin embargo, dejan un lugar importante para la esperanza de que las condiciones mejoren.

CONCLUSIONES

En la comunidad de Urireo se manifiestan nuevos modos de ruralidad en la población, en donde la vida social y productiva se va diversificando y dependiendo de otro tipo de actividades más complejas, como son las remesas del extranjero, los trabajos en empresas cercanas, la proliferación de tiendas y negocios de mercancías y servicios, y en consecuencia la adquisición de patrones de consumo alimentario distinto, etc., y cada vez menos la vinculación con el sector agropecuario local. Las tortillas artesanales de maíz se destinan cada vez a la población con mayores ingresos en los centros urbanos por su precio más alto y lo escaso de su oferta, en este sentido, en la misma comunidad, el consumo de sus tortillas artesanales ha disminuido notablemente, no solo por el cierre de molinos y la disminución de unidades de producción debido a los altos costos, la edad de las tortilleras y su falta de reemplazos, sino también por factores ocasionados por esta nueva ruralidad que favorece a la oferta de otros productos y en donde los precios de las tortillas artesanales no son competitivos con los precios de las tortillerías mecanizadas, por tal razón estos establecimientos propios de una sociedad más urbana, han encontrado aquí un nicho de negocio atractivo desde hace años. En estos procesos de transición socioeconómica y social suceden

contradicciones que muestran una población de Urireo cada vez más alejada de su propia riqueza cultural y alimentaria de sus tortillas artesanales. Las consecuencias de esta vorágine social superan los espacios de las economías familiares y alimentarias de la tortilla de maíz, van en juego, además, las historias, identidades, conocimientos, costumbres, mitos, utopías y muchas formas de vida de la comunidad.

REFERENCIAS

- [1] Zarate, A. P. (2010). Plan de desarrollo comunitario de Urireo, municipio de Salvatierra, Gto. Salvatierra: Arcadia Salvaterrense. Consultado en: <http://arcadiasalvaterrense.blogspot.mx/2010/08/plan-de-desarrollo-comunitario-de.html> [11 de julio de 2017].
- [2] González, J. A. (1984). Artesanía, Diseño y objetualidad. *Gaceta de Antropología*, 3 (6), pp. 1-9. Consultado en: http://www.ugr.es/~pwlac/G03_06JoseAntonio_Gonzalez_Alcantud.pdf [7 de julio de 2017].
- [3] Suarez, G. L. (2013). Artesanía: historia, concepto y dinámicas adaptativas a través de la cadena oro joya. *Revista Académica e Institucional Paginas de la UCP*, 94, pp. 39 – 50. Consultado en: [file:///C:/Users/Sergio/Downloads/1963-1910-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Sergio/Downloads/1963-1910-1-PB%20(1).pdf) [4 de julio de 2017].
- [4] Vega, T.D.R. (2012). El aprendizaje de la artesanía y su reproducción social en Colombia. *Educación y territorio*, 2 (1), pp. 89-112. Consultado en: [file:///C:/Users/Sergio/Downloads/195-755-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Sergio/Downloads/195-755-1-PB%20(1).pdf) [11 de julio de 2017].
- [5] Torres, T.F. (1994). Los circuitos urbanos de la tortilla (El caso de la zona metropolitana de la Ciudad de México). D. F.: Cambio XXI. Instituto de Investigaciones Jurídicas.
- [6] Del Valle, M. de C. & Solleiro, J. L. (1996). Marco teórico y metodológico para interpretar el cambio tecnológico en la agricultura y en la agroindustria. En Del Valle, M. de C. & Solleiro, J. L. (Coords.), *El cambio tecnológico en la agricultura y las agroindustrias en México* (pp. 29-50). D.F.: Siglo XXI. UNAM.