

Ivonne Vizcarra Bordi  
(coordinadora)

# VOLTEANDO LA TORTILLA

Género y maíz  
en la alimentación actual  
de México



Volteando la tortilla  
Género y maíz en la alimentación  
actual de México

Ivonne Vizcarra Bordi  
(coordinadora)

Volteando la tortilla  
Género y maíz en la alimentación  
actual de México



Universidad Autónoma del Estado de México  
México, 2020

Proyecto realizado con financiamiento Conacyt

---

VOLTEANDO LA TORTILLA. GÉNERO Y MAÍZ  
EN LA ALIMENTACIÓN ACTUAL DE MÉXICO  
de Ivonne Vizcarra Bordi (coordinadora)

Primera edición, abril 2020

D.R. © 2018, Universidad Autónoma del Estado de México  
Av. Instituto Literario 100 Oriente, Colonia Centro  
Código Postal 50000, Toluca de Lerdo, Estado de México  
<<http://www.uaemex.mx>>

D.R. © 2018, Juan Pablos Editor, S.A.  
2a. Cerrada de Belisario Domínguez 19  
Col. del Carmen, Del. Coyoacán  
04100, Ciudad de México  
<[juanpabloseditor@gmail.com](mailto:juanpabloseditor@gmail.com)>

D.R. © 2018, Banco de México, Fiduciario en el Fideicomiso  
relativo a los Museos Diego Rivera y Frida Kahlo  
Av. 5 de Mayo No. 2, Col. Centro  
Del. Cuauhtémoc, C.P. 06000, Ciudad de México

Portada: Diego Rivera, *La tortillera*, 1926

Diseño de portada: Daniel Domínguez Michael

ISBN 978-607-633-157-6 UAEMex

Hecho e impreso en México/Reservados los derechos

## ÍNDICE

Agradecimientos	11
Introducción: género y maíz <i>Ivonne Vizcarra Bordi</i>	13
1. “Volteando la tortilla”, una metáfora de la formación de masa crítica femenina <i>Ivonne Vizcarra Bordi</i>	33

### PARTE I REPRESENTATIVIDADES DEL ALMA

2. División sexo-genérica del trabajo y multipresencia en las prácticas de alimentación femeninas basadas en maíz en una comunidad mixteca del estado de Guerrero <i>Xóchitl Karina Torres Beltrán, Olivia Tena Guerrero, Ivonne Vizcarra Bordi y Alejandra Salguero Velázquez</i>	61
3. La dieta viva de las mujeres matlatzincas: milpa-monte-traspatio <i>María del Carmen Guzmán Márquez, Alejandra D. Benítez Arciniega, Ivonne Vizcarra Bordi y Lizbeth Morales González</i>	85

4. Conocimiento y saber entre mujeres y hombres campesinos en la producción de maíz nativo  
*Josefina Munguía-Aldama,*  
*Eleuterio Campos Hernández*  
*e Ivonne Vizcarra Bordi* 107
5. Mujeres y hombres en la milpa de una comunidad triqui alta  
*Liliana Martínez López,*  
*Beatriz Martínez Corona,*  
*Emma Zapata Martelo*  
*y María del Rosario Ayala Carrillo* 129
6. Hablando de tacos, el heteropatriarcado en las taquerías de chorizo del Valle de Toluca  
*Mario Fernández-Zarza,*  
*Ignacio López-Moreno*  
*y Olivia Tena Guerrero* 151
7. Cuerpos, saberes y sabores de maíz en el Istmo de Tehuantepec  
*Verónica Rodríguez Cabrera*  
*y Roberto Diego Quintana* 181

## PARTE II

REPENSANDO Y PROBLEMATIZANDO  
LA EXISTENCIA

8. La otra cara de la dieta de escolares de San Francisco Oxtotilpan. Entre tortillas y programas  
*Leidi Rocío Mercado García,*  
*Fernando Carreto Guadarrama,*  
*Alejandra D. Benítez Arciniega*  
*e Ivonne Vizcarra Bordi* 205
9. Masa con o sin nixtamal: respuestas femeninas matlatzincas ante los programas sociales de alimentación  
*Katia Yetzani García Maldonado*  
*e Ivonne Vizcarra Bordi* 227

10. De las tortillas en comal a la harina de maíz:  
mujeres y política alimentaria en Acambay,  
Estado de México  
*Blanca Olivia Acuña Rodarte* 251
11. La percepción del consumidor de tortillas de maíz.  
Una aproximación al consumo de alimentos  
tradicionales a partir del género  
*Laura Patricia Sánchez-Vega,*  
*Angélica Espinoza-Ortega,*  
*Humberto Thomé-Ortiz*  
*y Sergio Moctezuma-Pérez* 273
12. Sin maíz no hay raíz. La presencia del maíz  
en los rituales políticos de mujeres indígenas  
*Martha Patricia Castañeda Salgado* 299

## PARTE III

## DESATARSE DEL METATE

13. Amasando una historia femenina mazahua  
con cuidado  
*Alma Lili Cárdenas Marcelo*  
*e Ivonne Vizcarra Bordi* 319
14. Género y calidad de la tortilla artesanal:  
el caso de la Unión de Palmeadoras  
de Tlaxiaco, Oaxaca  
*Tomás Ortega Ortega,*  
*Verónica Vázquez García,*  
*Ivonne Vizcarra Bordi,*  
*Paola Sesia,*  
*Juan Felipe Núñez Espinoza*  
*y Diego Flores Sánchez* 343
15. Del maíz a la horchata: una experiencia recursiva  
de mujeres mayas en Yucatán  
*Amada Rubio Herrera*  
*y Fátima Flores-Palacios* 369

16. Género, organización y defensa del maíz nativo: las mujeres del Grupo Vicente Guerrero (GVG) <i>Yolanda Castañeda Zavala,</i> <i>Yolanda Massieu Trigo</i> <i>e Irene Talavera Martínez</i>	389
17. Energías sostenibles que cocinan soberanía y esperanza <i>Ana Gabriela Rincón Rubio</i>	415
Sobre las autoras y los autores	443



## AGRADECIMIENTOS

Este espacio nunca será suficiente para expresar el profundo y sincero agradecimiento a quienes hicieron posible esta obra, la mayoría mujeres comprometidas y algunos hombres colaboradores para alzar las voces de las silenciadas, pero también para auxiliar en la transformación de la masa de nixtamal en tortillas calientitas llenas de conocimientos para ser devoradas por la curiosidad del saber. Así, la elaboración de tortillas sólo puede comprenderse desde su complejidad, y aunque no es complicado se requiere una total dedicación y cuidado del detalle, casi siempre inteligible a la vista de quien las consume. Katia Yetzani García Maldonado es a quien le debemos el vínculo perfecto entre autoras, autores y la masa de nixtamal. Escrupulosa en las formas, consagró horas de trabajo a la revisión para que las tortillas se confeccionaran acordes a las exigencias de la coordinación. Sin ella, seguro que la sobrecarga de trabajo habría producido un chiquigüite semilleno. La única manera para agradecerle su entrega es reconociendo con las palmas en el corazón su gran desempeño totalmente humanizado.

Al ser producto de la investigación, y como se sabe que sin dinero no hay amor, esta obra ha sido posible también por el financiamiento de los fondos sectoriales de la Secretaría de Educación Pública y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología en México a través del proyecto 2009-130947, “El maíz mesoamericano y sus escenarios de desarrollo local”.

Esta obra también fue perfectible gracias a las expertas que se comprometieron a evaluarla. Sus comentarios, sugerencias y precisiones

concienzudas forjaron la autorreflexión y recomposición de muchos capítulos.

Madres, padres, abuelas, abuelos, esposas, esposos, hijos, hijas, hermanas y hermanos, secretarias, jefas y jefes, personal administrativo, editores, amistades y más parientes, tanto de las mujeres como de los hombres protagonistas de los trabajos aquí vertidos y de autoras y autores que confiaron en el proyecto, GRACIAS.

## INTRODUCCIÓN: GÉNERO Y MAÍZ

Ivonne Vizcarra Bordi

Desde tiempos antiguos (10 000 años a.C.), en la domesticación del maíz (*Zea mays L.*) y el desarrollo del sistema milpa para lograr que sus atributos biodiversificados aseguren la reproducción social y al mismo tiempo conservar el suelo y los germoplasmas (González, 2016; Staller, 2010), las mujeres han sido protagonistas, en la generación de íntimas relaciones con las semillas, el suelo, las plantas y la elaboración de complejos platillos, inventando la nixtamalización<sup>1</sup> para alimentar no sólo a su familia, en el sentido estricto de satisfacción de necesidades nutricionales, sino además del cuerpo, la mente-pensamiento y el espíritu-místico de su creación, que por centenares de años fortalecieron las culturas prehispánicas y mexicanas. Aunque semivisibilizadas en la historia del maíz y en la arqueología de sus orígenes a la domesticación (véase Fussell, 2004), en la década de los noventa del siglo pasado, cuando los estudios de género se expanden en México, comienza la producción de conocimientos sobre las relaciones de género y el maíz, entre los que des-

<sup>1</sup> De manera simplificada, la nixtamalización es el proceso de cocción del grano de maíz en agua y cal que se da en la ebullición de aproximadamente una hora, se lava y se muele en metate o en molinos manuales, eléctricos o sofisticados, para obtener una masa moldeable para elaborar tortillas, tamales, atoles, etc. Con este procedimiento se producen reacciones químicas que benefician la nutrición humana: además de que se asimila mejor en la digestión, eleva el calcio y el potasio y genera cambios positivos en la proteína principal del maíz elevando las cualidades de ciertos aminoácidos esenciales como la niacina (Vizcarra, 2002).

tacan Rovira (1996), Vizcarra (2002, 2016) y Rincón *et al.* (2016, 2017), para dar cuenta de que sin ellas no hay maíz, ni país.

Aún existen dudas de si alguna vez existió complementariedad en la Cultura del Maíz, en términos de una visión idílica o unívoca de ausencia de poder en la organización y funcionalidad en la división sexual del trabajo, en las relaciones de género de todas las estructuras sociales, así como en la cosmovisión de los pueblos que fundaron las áreas culturales mesoamericanas<sup>2</sup> (ritualidad, mitología y espiritualidad) (Mader *et al.*, 1997). Pero al menos hoy, podemos acertar en que desde el México colonial el sistema patriarcal tomó fuerza y se instaló en las relaciones de género que se constituían en la época prehispánica (Quezada, 1996; Vizcarra, 2002). También ahora sabemos, gracias a los trabajos arqueológicos y etnográficos contemporáneos, que la cocina y el fogón eran espacios exclusivos de las mujeres, y que en la distribución de las casas en el Preclásico de algunas áreas culturales mesoamericanas, como el Altiplano Central, donde se concentraba la mayor parte de la población, existe evidencia del surgimiento de la desigualdad social (Plunket y Uruñuela, 2016). Al igual que otras regiones mesoamericanas, tales como los valles de Oaxaca, cuyas unidades domésticas manifestaron esas características de desigualdades, especialmente en el trabajo artesanal, en el control y almacenamiento de agua, en violencia y defensa grupal y segregación del ritual de hombres y mujeres, así como una tendencia a la privatización del almacenamiento de granos de maíz (Marcus, 2016). En el plano de la ritualidad cotidiana o los ritos domésticos, las cocinas se compartían entre varias familias nucleares, y en las conmemoraciones basadas en los ciclos agrícolas, especialmente las del maíz, del fuego, de la tierra y del agua, las mujeres

<sup>2</sup> Las *áreas culturales* de Mesoamérica identificadas por Manzanilla y López Luján (1989) son siete, a saber: I. Golfo, que abarca el trópico húmedo de tierras bajas con tierras fértiles de vocación agrícola. II. Centro, conocida como Altiplano Central (tierras altas). III. Maya, que abarca la península de Yucatán. IV. Oaxaca, incluye la Sierra Mixteca, los valles centrales y tierras zapotecas. V. Guerrero, que va de las sierras y la depresión del Balsas hasta la costa pacífica. VI. Occidente, que servía de “puente” entre Mesoamérica y Oasiamérica, se expande por todo el occidente y el Bajío y la Meseta Tarasca. VII. Norte o territorio llano, se encuentra entre las sierras Madre Oriental y Madre Occidental.

eran designadas para mantener el fuego justo en el centro de los complejos habitacionales a fin de preservar sus creencias religiosas. En ese sentido, el enfoque de la casa mesoamericana contribuye a comprender la perpetuidad del mantenimiento del fogón (por mujeres) como la base duradera de la historia cultural de la gran región mesoamericana (Carballo, 2016).

Desde el exterior, la mirada hacia las mujeres indígenas y campesinas a través del tiempo había tenido una visibilización marginal, limitada a la representación folclórico-sexual de sus pechos mientras muelen en el metate y echan tortilla, capturadas por fotografías extranjeros de los siglos XIX y XX, y en la obra de pintores muralistas como Diego Rivera (Pilcher, 1998). Se les ha naturalizado la atadura al metate como un atuendo de exclusividad femenina, y con ello la responsabilidad de mantener no sólo el fogón encendido, sino que implícitamente en un símbolo de unión familiar que atiende la satisfacción de alimentos (“al menos pura tortilla”) que demandan los integrantes del grupo doméstico (Vizcarra, 2005). En este libro queremos ir más allá de esa captura artística objetivizada, más allá de los discursos e inclusive de los estudios que desnaturalizan esos roles y denuncian su condición subestimada en los procesos sociohistóricos que mantienen viva la Cultura del Maíz (Vizcarra, 2002). Todavía más allá de las expectativas que se difundieron luego de la reforma agraria de 1992 para facilitar el acceso a la tierra a las mujeres campesinas (Deere y León, 2005), y más allá de las ataduras societales asistencialistas sobre las necesidades básicas fugitivas de las mujeres pobres (Loza y Vizcarra, 2014). Hoy queremos “voltagear la tortilla”, es decir, contribuir a la generación de conocimientos en la formación de una masa crítica femenina para promover una nueva realidad de la humanidad, aspiración metafórica expresada en el capítulo 1 de esta obra colectiva. Aunque para voltagearla, inicialmente requerimos ver el primer lado de la tortilla, donde se cocinan los procesos actuales de la construcción social de las relaciones de género en torno a la Cultura del Maíz, para entonces forzar la otra mirada crítica, reconstructiva y esperanzadora a la vez.

Aquí, allá y acullá, porque más que nunca, al llegar a finales de la segunda década del siglo XXI, el maíz nativo en México y en el mundo entero se encuentra amenazado después de tanta resistencia de los pueblos que lo han custodiado. La circunstancia para lograr que

el maíz nativo se consagre como recurso estratégico en la soberanía y seguridad alimentaria y de la bioseguridad misma en México, está relacionada con fenómenos y factores que los pueblos indígenas y las sociedades campesinas en general no pueden controlar: el cambio climático; el mercado neoliberal y sus efectos en la volatilidad de los precios inscritos en mercados futuros; la globalización agroalimentaria con incidencia directa en la occidentalización de patrones de consumo y la transición a la (mala) nutrición (hambre oculta); el aumento de enfermedades crónico-degenerativas no controladas en la población rural (diabetes mellitus 2, hipertensión, insuficiencia renal); la concentración oligopólica de producción de semillas de maíces dependientes de altos insumos agroindustriales y químicos (híbridos, mejorados comerciales y transgénicos); la degradación ambiental y el empobrecimiento de suelos productivos; la tendencia a nuevos mercados de biocombustibles; la falta de políticas integrales de desarrollo rural y territorial aunada al abandono del Estado de políticas agrícolas que favorezcan el desarrollo de sociedades campesinas productoras de estos maíces; la inevitable dependencia de ingresos extraagrícolas para asegurar el sustento actual; el arribo de programas sociales de corte asistencial que fragmentan a comunidades enteras y someten a las poblaciones objetivo a relaciones condicionadas, aumentando la pobreza y las desigualdades de género; las fracturas sociales que se asoman por falta del relevo generacional para asegurar la continuidad dinámica de conocimientos tradicionales y del saber hacer; la migración internacional y el envejecimiento de la población rural; el desamparo jurídico de los maíces nativos; los peligros de contaminación de éstos con semillas transgénicas patentadas y las consecuencias económicas y legales derivadas de ello; el despojo de tierras fértiles para dar cabida a empresas extractivas transnacionales y nacionales (mineras, hídricas, eólicas) y empresas que expanden abruptamente las fronteras urbanas (parques industriales, residencias, casashabitación); el aumento de actividades ilícitas en el campo acompañadas de violencia, e inclusive las actividades de ecoturismo y de gastronomía que se apropian de los paisajes rurales y los platillos locales donde se produce y consume maíz, etcétera.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Es imposible nombrar toda la diversidad de problemáticas que enfrenta la preservación social, ambiental y cultural del maíz nativo en este milenio. Sin

Ante escenarios complejos, patriarcales y desoladores, en plenas renegociaciones del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, donde desde acá (nosotros) nos inclinamos por el retiro del maíz y los granos básicos del capítulo agrícola, nos cuestionamos si existe alguna alternativa para preservar el maíz nativo como un recurso multiestratégico,<sup>4</sup> con las condiciones de desigualdades sociales (de género, etnia, clase y edad) que predominan en el campo mexicano. El propósito de esta obra es responder con diversas experiencias, muchas femeninas y de relaciones de género en torno al maíz, que es posible construir una masa crítica para salvaguardarlo, pero siempre y cuando se “voltee la tortilla”; la metáfora que da pie al inicio de otra realidad, donde la Humanidad<sup>5</sup> con seres conscientes, será el fin de todas esas relaciones de desigualdad que mantienen subordinados tanto a los y las sujetos, como a la naturaleza, las verdades y el planeta entero.

Responder en esta dirección abre la posibilidad de construir otros escenarios para resguardar el maíz *in situ*, siendo éste un objetivo del proyecto de investigación de Ciencia Básica SEP/Conacyt 2009-130947, “El maíz mesoamericano y sus escenarios de desarrollo local”. Empezar el camino no fue fácil, pero gracias al seminario de reflexión que sostuvimos en julio de 2017 dentro de las actividades de la Red de Alimentación, Tecnología, Ecología y Cultura

---

embargo, para adentrarse en su complejidad se sugieren algunas lecturas colectivas e individuales, como las de Álvarez-Buylla y Piñeyro (2013); Appendini y Torres-Mazuera (2008); Baker (2013); Esteva y Marielle (2003); Fitting (2011); Kato *et al.* (2009); Moreno y Vizcarra, (2016); Rubio (2013) y Seefóo (2008). Las colecciones publicadas por la Asociación Mexicana de Estudios Rurales, A.C. reúnen de igual manera un sinnúmero de trabajos relacionados con la tragedia del campo mexicano y su relación con la producción-consumo de maíz en México. Consúltense las obras disponibles en <[http://: www.amerac.org](http://www.amerac.org)>.

<sup>4</sup> Multiestratégico en el sentido que denota identidad cultural, relaciones de poder, de resistencia, de posicionamiento político, ideológico, económico, ecológico, cosmológico, espiritualidad, seguridad alimentaria y soberanía nacional.

<sup>5</sup> Al igual que en el capítulo 1, intencionalmente hago uso indebido de mayúscula o letra capital en algunos conceptos que considero debo remarcar como indicio para ir construyendo un nuevo debate sobre el paradigma del cambio social.

(REMATEC),<sup>6</sup> logramos trabajar las respuestas, conjuntando 16 experiencias que hemos distribuido en tres grandes partes que representan de alguna manera tres de las cuatro vueltas de la cocción de la tortilla, a saber: la masa de nixtamal palmeada en forma de disco hacia el comal es llamada “Representatividades del alma”; la primera vuelta de la tortilla en el comal, “Repensando y problematizando la existencia”, y la tercera vuelta para terminar la cocción antes de salir hacia el chiquigüite,<sup>7</sup> se puede decir que la tortilla conoce el “Desatarse del metate”. Todos los textos muestran por un lado una realidad y, a manera de conclusiones, “voltean la tortilla” para vislumbrar destellos de la construcción de una masa crítica femenina. Por esa razón, las experiencias aquí vertidas pueden transitar de una etapa de conciencia instintiva hacia una más avanzada, colectiva e individual. Reclutarlas en alguna etapa del volteo de la tortilla no fue fácil, sin embargo, confiamos en que sus contenidos reflejen de qué lado pandean más las reflexiones.

En ese sentido, en el primer capítulo encontramos la propuesta teórica metodológica que intenta ser la guía para responder a la pregunta central de esta obra. Como su título lo indica, “*Volteando la tortilla*”: una metáfora de la formación de masa crítica femenina, se considera como un motor fundamental para cambiar estados o etapas de conciencia social. La metáfora nos conduce asimismo a la comprensión del método de las etapas del desarrollo de la conciencia. A

<sup>6</sup> Si bien la REMATEC también fue impulsada por parte del mismo proyecto (“El maíz mesoamericano y sus escenarios de desarrollo local”), la red está constituida por más de 200 miembros pertenecientes a diferentes ámbitos de la sociedad, especialmente por estudiosas y estudiosos del tema que nos convoca. La red tiene el propósito de generar nuevos conocimientos que impulsen cambios sociales en beneficio de las sociedades que custodian el maíz nativo en México. Sociedades que van desde los hogares campesinos, pueblos indígenas, núcleos agrarios, asociaciones civiles, activistas, funcionarios públicos, investigadores y sociedades extranjeras comprometidas con las causas que dan origen a la defensa del país.

<sup>7</sup> Canasto (de mimbre, palma u otra fibra natural tejida a mano) donde se echan las tortillas recién salidas del comal. Por lo general están envueltas por una servilleta bordada a mano por las mujeres. Para mantener calientes las tortillas, muchas mujeres emplean una bolsa de nailon entre el canasto y la servilleta. Se puede decir que todo ello compone el chiquigüite.



partir de la experiencia de las relaciones de las mujeres con la cultura del maíz, se explican cuatro etapas: preconciencia, conciencia colectiva, conciencia individual y conciencia trascendental. En cada una de ellas se destaca la formación de masa crítica para que, en el sentido de voltear la tortilla, subleven sus cualidades femeninas: el cuidado y la compasión. La propuesta insiste en que sin estos atributos de afectividad donde se consagra la sabiduría femenina, difícilmente se entretejerá un paradigma social y de cambio de una nueva realidad de la Humanidad.

La primera parte, “Representatividades del alma” (de las palmas al comal), consta de seis aportaciones que resaltan las cualidades de las experiencias íntimas de las relaciones de género en distintos contextos patriarcales, en las que dominan las asignaciones de género para mantener la Cultura del Maíz al reafirmar la división sexual del trabajo en el hogar, en la milpa, en la comunidad y hasta en pueblos enteros. Las repeticiones que se encuentran ocasionalmente en los textos, y en diferentes contextos, se deben a la fuerza de la resistencia cultural de la región mesoamericana; de ahí las representatividades de una sola alma: indígena, campesina y mexicana. Entre esas representatividades se subrayan los conocimientos locales, los saberes y los simbolismos que fortalecen las relaciones de género con las semillas, las plantas, el grano, el suelo, los alimentos, las cocinas regionales, los nuevos horizontes de ser y los cuatro vientos que sostienen la Cultura del Maíz. De esta manera, el primer texto dirige su análisis a la “División sexo-genérica del trabajo y multipresencia en las prácticas de alimentación femeninas basadas en maíz en una comunidad mixteca del estado de Guerrero”. Las autoras, Xóchitl Karina Torres Beltrán, Olivia Tena Guerrero, Ivonne Vizcarra Bordi y Alejandra Salguero Velázquez, exploran la forma en que las mujeres mixtecas de la comunidad de Cruz Fandango, del estado de Guerrero, experimentan relaciones de poder para atender la responsabilidad de alimentar a los miembros de sus hogares a pesar de las carencias sociales y económicas en las que viven. A lo largo del capítulo las voces de esas mujeres mixtecas dejan entrever aquellas desigualdades existentes que refuerzan la multipresencia de las mujeres en otras prácticas dentro y fuera de casa, generándoles diferentes situaciones de estrés derivadas de la sobrecarga de trabajo. Muestran que con el cúmulo de experiencias por la especiali-

zación en el trabajo que hacen para alimentar a su hogar, ellas logran darse cuenta de su condición desfavorable, permitiéndoles actos de defensa del único ámbito donde ellas se sienten indispensables: en las prácticas de alimentación basadas en maíz.

En “La dieta viva de las mujeres matlatzincas: milpa-monte-traspatio”, María del Carmen Guzmán Márquez, Alejandra D. Benítez Arciniega, Ivonne Vizcarra Bordi y Lizbeth Morales González, describen e interpretan la valoración de esta dieta, así como la disponibilidad, el acceso, consumo y conservación de los alimentos que las mujeres obtienen mediante la dinámica del ciclo de cultivo del maíz nativo. Con una versión creativa y mediante la etnografía agroalimentaria-nutricional, cada descripción y valoración representa un volteo de la tortilla que va desde que se coloca en el comal hasta que sale cocida para ponerla en chiquigüite. En el transcurso, se define el patrón alimenticio según la dieta llamada milpa (basada en maíz, haba, chícharos, papa, quelites y calabazas); el traspatio como una extensión importante en la producción de alimentos para autoconsumo, así como la estrecha relación que se tiene con el monte. Dieta que provee de un significado simbólico, porque cada una de las comidas refleja la fusión de ingredientes, olores y sabores que le dan singularidad a la dieta de los matlatzincas. Aunado a ello, se describe la introducción de los alimentos industrializados migrados de las zonas urbanizadas que en las últimas décadas se han ido integrando a la dieta. Se subraya cómo las mujeres incorporan actividades al ciclo agrícola para cuidar de los otros, de la milpa y al final de ellas mismas.

El trabajo de Josefina Munguía-Aldama, Eleuterio Campos Hernández e Ivonne Vizcarra Bordi sobre el “Conocimiento y saber entre mujeres y hombres campesinos en la producción de maíz nativo” de Ahuihuiyucu, Guerrero, afirma que en todas las sociedades, la capacidad de enfrentar eventualidades y utilizar los recursos está estrechamente vinculada a distintas formas de entender, pensar, relacionarse, y de crear habilidades y prácticas que la gente genera y aprende a lo largo del tiempo. En este estudio, para comprender los conocimientos y saberes locales que hacen posible el cultivo de maíz nativo en condiciones de riesgo, el acercamiento cualitativo sobre esas experiencias según el género y las generaciones fue indispensable para tener una mirada diferenciada en la producción y el uso

del conocimiento campesino. Se remarca que no se trata de una repetición mecánica, sino de una construcción de sujetos sociales que desarrollan conciencia gracias a la continuidad de prácticas que permiten adquirir nuevos conocimientos; así, ensayan y prueban procedimientos relacionados con las distintas etapas del cultivo, en una lógica campesina de dominio masculino. En su estudio manifiestan que tanto hombres como mujeres comparten el conocimiento, pero el saber en el sentido de la vivencia personal es distinto, sin duda; aunque supeditadas a los hombres presentes o ausentes en su condición de migrantes, las mujeres muestran disponer de un completo conocimiento y saber sobre el cultivo del maíz nativo, con el cual no sólo aseguran la sobrevivencia familiar al disponer de él como fuente de alimentación, sino que al mismo tiempo ello les permite generar una suerte de conciencia femenina.

En la misma tónica del trabajo en la milpa según el género, Lilitiana Martínez López, Beatriz Martínez Corona, Emma Zapata Martelo y María del Rosario Ayala Carrillo presentan un estudio sobre la participación de “Mujeres y hombres en la milpa de una comunidad triqui alta”, de la localidad de Santo Domingo (municipio de Putla Villa de Guerrero, Oaxaca), en dos sistemas de producción: uno tradicional basado en el barbecho con yunta y otro caracterizado por prácticas de roza, tumba y quema. Centrarón su discusión en valorar cualitativamente, y dentro de la diferenciación de género según la jefatura del hogar, el papel de las mujeres en el manejo y conservación de las semillas de maíz, frijol y chilacayote en la comunidad. Además de que las mujeres participan en diversas actividades productivas como la siembra, la fertilización y el deshierbe, es en las actividades de cosecha y poscosecha en ambos sistemas donde ellas juegan un papel preponderante en el resguardo de las semillas nativas. La participación diferenciada por género en las actividades de la milpa, sin importar el tipo de sistema, está influida por las construcciones sociales y las relaciones de género, que posicionan a los hombres en el ámbito productivo y a las mujeres en el ámbito reproductivo y privado, porque aun el estado civil que ellas sustentan marca el tipo de participación en la milpa.

“Hablando de tacos, el heteropatriarcado en las taquerías de chorizo del Valle de Toluca” es un capítulo imprescindible para observar las relaciones de género complementarias y opuestas de domina-

ción que existen en las cadenas de valor agregado del maíz puesta en taquerías. Mario Fernández-Zarza, Ignacio López-Moreno y Olivia Tena Guerrero exponen la desigual división sexual del trabajo que se realiza en esta actividad para facilitar la toma de conciencia de las relaciones de explotación que están detrás del taco de chorizo. Introdúcen los conceptos de *hexeis* (sistema de explotación simbólico y material complementario) y los dividendos patriarcales para explicar el reparto de funciones conforme a la interpretación sociocultural. Con base en la metodología mixta y la interpelación de datos cualitativos y cuantitativos, no sólo logran interpretar la participación de cada género en las tareas exigidas en las taquerías, sino que también resaltan cómo las dinámicas y las relaciones de poder legitimadas en amplios sistemas patriarcales, se profundizan en la vivencia y la experiencia de cada persona implicada en esas tareas.

La primera parte concluye con el capítulo “Cuerpos, saberes y sabores de maíz en el Istmo de Tehuantepec”. Es un texto rico en datos etnográficos de primera mano recogidos y analizados por Verónica Rodríguez Cabrera y Roberto Diego Quintana. Con exquisitez narran las complejidades del sistema milpa, el cuerpo y la alimentación en esa región zapoteca de Oaxaca. Ello les permite acercarse al sistema milpa como una especie de rizoma que articula la vida y la cultura local, además de que la relación mujercocina resulta ser una paradoja que en el caso del Istmo da lugar a ensamblajes de una gastronomía tradicional y propia de la cultura tehuana, que, traducida en materialidades, contribuye a formas de diferenciación, especialización, economías diversas, sentidos identitarios.

La segunda parte, “Repensando y problematizando la existencia” surge al voltear la tortilla para que se siga cociendo y presenta riesgos de pegarse en el comal. En efecto, en esta segunda parte se recogen cinco textos que reflejan las relaciones de poder que provienen de sistemas de dominación más amplios, mal nombradas “externalidades”, causando vulnerabilidades y amenazas para sostener la Cultura del Maíz. Pero a la vez son experiencias que pueden traducirse en estrategias de resiliencia, como lo han mostrado pueblos indígenas, comunidades campesinas y costumbrismos regionales y nacionalistas a lo largo de la historia para seguir existiendo y reproduciendo la Cultura del Maíz. Por ello en esta parte encontramos tres experiencias con programas sociales que ponen en duda la capacidad de re-

sistir. Éstos intentan capturar las usanzas de mujeres campesinas e indígenas que intentan escapar de las relaciones que las atan a instituciones gubernamentales para beneficiarlas con programas de ayuda alimentaria y otras formas de organización masculinas. Otros dos textos vislumbran, por lo contrario, esas capacidades para seguir existiendo, en un continuo ejercicio de resignificación identitaria y simbólica del maíz.

Así, esta parte comienza con “La otra cara de la dieta de escolares de San Francisco Oxtotilpan. Entre tortillas y programas”, de Leidi Rocío Mercado García, Fernando Carreto Guadarrama, Alejandra D. Benítez Arciniega e Ivonne Vizcarra Bordi. El estudio ofrece conocer el consumo actual de tortillas de maíz en los y las escolares de seis a 12 años de edad de origen matlatzinca. Con ello podemos observar qué lugar ocupa el consumo de maíz en su dieta actual y cómo se refleja en el estado de nutrición. La evaluación se realizó en las únicas dos escuelas primarias que se encuentran en la comunidad, y que además se benefician de programas federales y estatales (Desayunos Escolares y despensas). La opinión de las madres sobre el consumo actual de tortillas de sus hijos e hijas, y su percepción de los cambios en el consumo respecto al de ellas mismas cuando eran menores, fue importante para resaltar la percepción del cambio de la dieta actual. Sabiendo que su papel es clave para la eficiencia de los distintos programas de ayuda alimentaria, observamos las estrategias femeninas ancladas a la ética del cuidado, que tratan de adecuar el consumo de la dieta tradicional con los nuevos insumos que arriban a través de esos programas y perturban de alguna manera la dieta matlatzinca.

Katia Yetzani García Maldonado e Ivonne Vizcarra Bordi retoman la “Masa con o sin nixtamal” (de forma figurada), para dar “respuestas femeninas matlatzincas ante los programas sociales de alimentación”. Con una perspectiva retomada de la antropología del desarrollo, analizan las relaciones de poder que recrea el Estado a través de la mirada institucionalizada sobre sus “beneficiarias”, objetivizándolas sin posibilidades de establecer nuevas relaciones para mejorar sus condiciones de pobreza alimentaria; por el contrario, las somete y subordina al proveerlas de despensas y dietas que podrían ser consideradas como una amenaza latente a sus prácticas alimentarias locales, basadas en la disponibilidad de alimentos derivados de

los maíces nativos y el nixcomel. Con la diversidad de respuestas que las mujeres elaboran para escaparse eventualmente de las sujeciones, se va desarrollando una etapa de conciencia individual e intelectual para construirse como sujetos sociales de resistencia.

Con el mismo tono de denuncia sobre las prácticas clientelares y de sujeción del Estado, el capítulo de Blanca Olivia Acuña Roldarte busca reflexionar sobre el paso “De las tortillas en comal a la harina de maíz: mujeres y política alimentaria en Acambay, Estado de México”. Después de casi dos décadas de haberse instaurado la política social para combatir la pobreza “alimentaria” para beneficiar a las mujeres del medio rural, lejos de mejorar su situación de vulnerabilidad, las mujeres han sido presas de múltiples relaciones de sujeción institucional. Los programas derivados de esta política de corte asistencialista han tenido impactos diferenciados en la producción y el consumo de maíz, afectando las relaciones sociales en la comunidad, generándose no sólo nuevas prácticas alimentarias sino también conflictos, tensiones y mecanismos de aceptación que acentúan las desigualdades sociales y de género en el medio rural.

Gracias a que la tortilla alimenta la vida, la nostalgia y la identidad en tiempos de globalización alimentaria, el cuarto trabajo de esta sección trata sobre “La percepción del consumidor de tortillas de maíz. Una aproximación al consumo de alimentos tradicionales a partir del género”, lo que podría ser un destello que se asoma a la resistencia para que la Cultura del Maíz siga existiendo por mucho tiempo. Laura Patricia Sánchez-Vega, Angélica Espinoza-Ortega, Humberto Thomé-Ortiz y Sergio Moctezuma-Pérez manifiestan su preocupación por la incidencia que los cambios en los estilos de vida, la incorporación de la tecnología y el uso de harina de maíz en la producción de tortillas (producto emblemático de la identidad mexicana), han tenido en los métodos de producción tradicional, y junto con ello en los hábitos de consumo. Desafortunadamente, poco se sabe sobre la percepción del consumidor urbano de tortillas de maíz, a pesar de que es el elemento cardinal de la gastronomía mexicana. En su estudio optaron por aplicar una encuesta que contenía la técnica cognitiva de asociación libre de palabras, a 1 157 consumidores que frecuentan mercados urbanos de diferentes ciudades-capitales de las zonas norte, centro y sur de México. Encontraron que la palabra estímulo “tortilla” asociada a tres referencias inmediatas, se diferencia-

ba según el género. Aunque existen similitudes en la palabra “maíz” mostrándose como elemento que le da sentido a la tortilla, y sobre la imagen bucólica que se tiene del campo, las diferencias están dadas por el imaginario de la forma de producción. En su estudio, la creación de estereotipos y sentimientos de añoranza hacia la producción tradicional resultaron ser los marcadores que muestran más diferencias entre hombres y mujeres que en el imaginario del mexicano; la tortilla está fuertemente vinculada al género femenino.

Esta parte termina por reconocer que, en definitiva, es a través de la relación más íntima y espiritual que se establece entre las mujeres indígenas y el maíz que se crean las formas más sutiles y sólidas (a la vez) de preservar la Cultura del Maíz despatriarcalizado en un mundo dominado por los hombres: la política. El texto que presenta Martha Patricia Castañeda Salgado no sólo muestra que “Sin maíz no hay raíz. La presencia del maíz en los rituales políticos de mujeres indígenas”, sino que pone de manifiesto la formación de una masa crítica que emerge de la urgencia del reconocimiento femenino para saltar a cambio de una conciencia más universal. Las prácticas rituales en torno al maíz en cada asamblea y reunión de la Coordinadora Nacional de Mujeres Indígenas muestran una vez más el poder de cohesión social que implora el grano sagrado para llegar a acuerdos pluriculturales, fundados más allá de la confianza, el diálogo y la paz.

La tercera y última parte del libro está dedicada al “Desatarse del metate”, donde la cocción de la tortilla ha terminado. En esta parte se conjuntan cinco textos que descubren los liderazgos detrás del metate y las posibilidades de trascender en la conciencia con renovadas propuestas donde resaltan el cuidado, la dedicación, la creatividad y la compasión.

El primer texto comienza “Amasando una historia femenina mazahua con cuidado”; es una autoetnografía escrita en diálogo a doble mano. La motivación para escribir este capítulo es alzar la voz en nombre de las mujeres mazahuas de la propia localidad. Cansada de oír que somos ‘acarreadas del gobierno, fracasadas o mujeres sumisas’. Si bien existen estudios donde se han retomado las realidades que nos tocó vivir, se nos ha estudiado como ‘las otras’. Por ello, aprovecho esta oportunidad para mostrarnos como mujeres que hemos luchado fuertemente por salir de la opresión patriarcal y que incluso

compartimos nuestras raíces con quienes nos las han negado. Con la autoetnografía de Alma Lili Cárdenas Marcelo se hacen visibles las rupturas generacionales, amasando (reflexionando) nuestra historia a través de la relación más íntima femenina mazahua “mujer-tortilla”. “En el proceso de amasar nuestra propia historia corremos el riesgo de caer en la no reflexión; por ello, a pesar de ser una autoetnografía, fue necesario —antes y durante su redacción—, entablar un diálogo con Ivonne Vizcarra Bordi, quien ha estudiado esta relación mientras yo crecía como mujer mazahua. De esta manera, al mirar desde dentro y desde fuera, y tomando como ejes de análisis la ética del cuidado, la afectividad y la relacionalidad multidimensional, se reconocen las experiencias vividas de la abuela, la madre y la propia a través del acto de echar tortilla, actividad asignada al género femenino, con una mirada autorreflexiva lograda en nuestro actuar cotidiano”.

Sin lugar a dudas, en las dietas de los pueblos indígenas impera una estrecha relación entre “Género y calidad de la tortilla artesanal: el caso de la Unión de Palmeadoras de Tlaxiaco, Oaxaca”, que exponen en su estudio Tomás Ortega Ortega, Verónica Vázquez García, Ivonne Vizcarra Bordi, Paola Sesia, Juan Felipe Núñez Espinoza y Diego Flores Sánchez. Como se ha entredicho, las mujeres han sido las responsables históricas de la elaboración artesanal de las tortillas en México, de aquí la importancia de conocer los elementos socioculturales que influyen en el conocimiento y el cuidado de los procesos prácticos para que las mujeres vendan las tortillas que elaboran. Bajo esos preceptos, en este capítulo se define la calidad de la tortilla artesanal que las mujeres mixtecas construyen en colectividad al pertenecer a la Unión de Palmeadoras. Entre esos elementos destaca el protagonismo femenino en la preservación y destreza en el proceso de elaboración, que va desde la selección del grano, la nixtamalización, la obtención de la masa, la hechura de la tortilla y las presentaciones para la entrega a la clientela. Todo ello va imprimiendo funciones relativas a los cuidados, las afectividades y la creatividad que ellas ejecutan en cada uno de los procesos.

El tercer capítulo de esta parte va “Del maíz a la horchata: una experiencia recursiva de mujeres mayas en Yucatán”, situadas en la región sur del estado. Podemos advertir cómo Amada Rubio Herrera y Fátima Flores-Palacios parten de la caracterización del cultivo



de la milpa-maíz con sus altos índices de marginación y vulnerabilidad, para mostrarnos que en la actualidad éste ha dejado de ser el único medio para la reproducción de las familias mayas. Debido a cambios estructurales como la desagrarización, se crean espacios coyunturales en un escenario de nueva ruralidad que, si bien exacerba los riesgos contextuales, también puede ser el cimiento para que las mujeres repiensen sus propias identidades. La experiencia de una organización de mujeres mayas, cuyas integrantes han atravesado una transición de su papel tradicional en la milpa a gestoras de una microempresa que elabora y vende horchatas, y a pesar de su relativo éxito, no han podido desdibujar los roles rígidos por sexo y continúan siendo los referentes de su propia conciencia de ser. Sin embargo, con sus hijas y nueras la situación es un tanto diferente, y es aquí donde la experiencia vivida como socias de una organización productiva coadyuva a entender e impulsar estas nuevas formas de ser mujer que se experimentan en el contexto de estudio.

La construcción social sobre el sujeto femenino la encontramos consolidada en el texto de Yolanda Castañeda Zavala, Yolanda Masieu Trigo e Irene Talavera Martínez, a través de la experiencia de mujeres que se reivindican desde el “Género, organización y defensa del maíz nativo: las mujeres del Grupo Vicente Guerrero (GVG)”. En el ámbito político se reconoce el protagonismo de esta organización a escala nacional, porque es parte importante de la demanda colectiva para salvar al maíz nativo de la contaminación de maíces transgénicos, además de que fueron un factor clave para impulsar la primera ley estatal para salvaguardar su territorio libre de transgénicos. Su labor de larga data no sólo ha quedado en la preservación de las variedades nativas de maíz, sino también en la promoción de la agroecología en Tlaxcala. En su lucha organizativa, las mujeres campesinas que participan en la cúpula del GVG ha modificado algunas relaciones de poder, lo que ha permitido formar cierta masa crítica femenina en el terreno de la política local y regional.

Finalmente, cerramos esta parte y el libro con el escrito propositivo “Energías sostenibles que cocinan soberanía y esperanza”, que desarrolla Ana Gabriela Rincón Rubio. Realiza una exhaustiva revisión de literatura sobre las relaciones de género que ocurren alrededor de la cocción de alimentos en comunidades rurales en situación de pobreza energética. Repara en los contextos que aún cocinan los

alimentos con leña (combustibles de biomásas), los cuales tienen implicaciones directas en el estado de salud de las mujeres, sus hijos y las personas que pasan horas alrededor de la cocción. Con este estado de la cuestión, a la autora le interesa acercarse a una evaluación profunda para aprovechar la oportunidad que se abre frente a las crisis de energías convencionales, para revalorar alternativas como la utilización de fuentes de energía renovable, principalmente la solar. Su propuesta va más allá al formular como hipótesis que este tipo de energías son un mecanismo para salvaguardar el maíz en México sin desigualdades de género ni socioambientales, sin ataduras al metate ni al fogón. Concluye que una “tortilla sostenible” incluiría tres soberanías entrelazadas: la alimentaria, fundada en los maíces nativos; la energética, apoyada en el uso descentralizado, autónomo y ético de las energías renovables, y la propia soberanía de las mujeres rurales, basada en la reapropiación de su tiempo y su energía vital.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez-Buylla, Elena y Alma Piñeyro Nelson (coords.) (2013), *El maíz en peligro ante los transgénicos. Un análisis integral sobre el caso de México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades/Unión de Científicos Comprometidos con la Sociedad.
- Appendini, Kirsten y Gabriela Torres-Mazuera (eds.) (2008), *¿Ruralidad sin agricultura? Perspectivas multidisciplinarias de una realidad fragmentada*, México, El Colegio de México.
- Baker, Lauren E. (2013), *Corn Meets Maize. Food Movements and Markets in Mexico*, Toronto, Rowman & Littlefield.
- Boege, Eckart (2008), *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Carballo, David M. (2016), “La casa en Mesoamérica”, en *Arqueología Mexicana. La Casa Mesoamericana*, núm. 140, México, Editorial Raíces, pp. 30-35.

- Deere, Carmen Diana y Magdalena León (2005), “La brecha de género en la propiedad de la tierra en América Latina”, en *Estudios Sociológicos*, vol. 23, núm. 68, pp. 397-439.
- Esteve, Gustavo y Catherine Marielle (coords.) (2003), *Sin maíz no hay país*, México, Culturas Populares de México.
- Fitting, Elizabeth (2011), *The Struggle for Maize: Campesinos, Workers, and Transgenic Corn in the Mexican Countryside*, Durham/Londres, Duke University Press.
- Fussell, Betty (2004), *The Story of Corn*, Albuquerque, University of New Mexico Press.
- González Jácome, Alba (2016), “Orígenes, domesticación y dispersión del maíz (*Zea Mays*)”, en Ignacio Moreno López e Ivonne Vizcarra Bordi (coords.) (2016), *El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los estudios rurales*, México, Juan Pablos Editor/Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma, pp. 25-63.
- Kato Yamakake, T. Ángel; Cristina Mapes Sánchez, Luz María Mera Ovando, José Antonio Serratos y Roberto A. Bye Boettler (2009), *Origen y diversificación del maíz. Una revisión analítica*, México, Conabio/Universidad Nacional Autónoma de México.
- Loza Torres, Mariela e Ivonne Vizcarra Bordi (2014), “Necesidades femeninas básicas y fugitivas de la política social, en comunidades productoras de maíz nativo”, en *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, vol. 11, pp. 315-236.
- Mader, Elke; Perruchon, Marie; Ernst Halbmayer, Kenneth M. Kensinger, Hanne Veber; Ricardo Cicerchia y Michel Perrin (1997), *Complementariedad entre hombre y mujer: relaciones de género desde la perspectiva amerindia*, Quito, Biblioteca Abya-Yala.
- Manzanilla, Linda y Leonardo López Luján (1989), *Atlas Histórico de Mesoamérica*, México, Larousse.
- Marcus, Joyce (2016), “Las unidades domésticas tempranas del Valle de Oaxaca”, en *Arqueología Mexicana. La Casa Mesoamericana*, vol. 24, núm. 140, México, Editorial Raíces, pp. 47-52.
- Moreno López, Ignacio e Ivonne Vizcarra Bordi (coords.) (2016), *El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los*

- estudios rurales*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma/Juan Pablos.
- Perrin, Michel y Marie Perruchon (coords.) (1997), *Complementariedad entre hombre y mujer. Relaciones de género desde la perspectiva amerindia*, Quito, Biblioteca Abya-Yala.
- Pilcher, Jeffrey M. (1998), *¡Que vivan los tamales! Food and Making of Mexican Identity*, Albuquerque, University of New Mexico Press.
- Plunket Nagoda, Patricia y Gabriela Uruñuela y Ladrón de Guevara (2016), “Las casas del Preclásico en el Altiplano Central”, en *Arqueología Mexicana. La Casa Mesoamericana*, núm. 140, México, Editorial Raíces, pp. 41-46.
- Quezada, Noemí (1996), *Sexualidad, amor y erotismo. México prehispánico y México colonial*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Plaza y Valdés.
- Rincón Rubio, Ana Gabriela; Ivonne Vizcarra Bordi y Humberto Thomé-Ortiz (2016), “Una aproximación hermenéutica y feminista al vínculo simbólico entre la mujer y el maíz en los antiguos mitos nahuas”, en Ignacio López e Ivonne Vizcarra Bordi (coords.), *El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los estudios rurales*, México, Juan Pablos Editor/ Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma, pp. 93-109.
- Rincón Rubio, Ana Gabriela; Ivonne Vizcarra Bordi, Humberto Thomé-Ortiz y Patricia Gascón Muro (2017), “Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México”, en *Revista de Estudios Feministas*, Florianópolis, vol. 25, núm. 3, pp. 1073-1092.
- Rovira, Guiomar (1996), *Mujeres de maíz*, México, Ediciones Era.
- Rubio, Blanca (coord.) (2013), *La crisis alimentaria mundial. Impacto sobre el campo mexicano*, México, Instituto de Investigaciones Sociales-Universidad Nacional Autónoma de México/Miguel Ángel Porrúa.
- Seefóo Luján, Luis (coord.) (2008), *Desde los colores del maíz. Una agenda para el campo mexicano*, vols. I y II, México, El Colegio de Michoacán.
- Staller, John E. (2010), *Maize Cobs and Cultures: History of Zea Mays L.*, Chicago, Springer.

- Vizcarra Bordi, Ivonne (2002), *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, México, Gobierno del Estado de México/Universidad Autónoma del Estado de México.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2005), “Asignación e identidad femenina campesina en la responsabilidad alimentaria: las acostumbradas actoras”, en Paola Sesia y Emma Zapata (coords.), *Transformaciones del campo mexicano: una mirada desde los estudios de género*, t. V, México, Asociación Mexicana de Estudios Rurales/Praxis/Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, pp. 501-518.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (coord.) (2009), *Balance y perspectivas del campo mexicano: a más de una década del TLCAN y del movimiento zapatista*, México, Juan Pablos Editor/Asociación Mexicana de Estudios Rurales/Cámara de Diputados/Universidad Autónoma del Estado de México/Universidad Nacional Autónoma de México.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2016), “Ética y conciencia feminista en las mujeres de maíz”, en Mary Goldsmith, Laura Valladares y Patricia Castañeda (coords.), *Antropología feminista en México*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, inédito.

# 1. “VOLTEANDO LA TORTILLA”, UNA METÁFORA DE LA FORMACIÓN DE MASA CRÍTICA FEMENINA

Ivonne Vizcarra Bordi

*La tortilla es una circunferencia perfecta que se desprende, como los planetas, de una masa incierta, o de la voluntad de una mujer que deja reposar en fuego. Antes fue, en las mismas manos de esta mujer o las de algún dios, una esfera, un trozo de materia cuya forma circular se adivina después, como sucede quien mira al sol o a la luna.*

Yanes Rizo, 2006:57

## INTRODUCCIÓN

Hoy podemos afirmar sin temor a la crítica de las ciencias sociales que las amenazas a la vida de los seres que habitan el planeta, humanos y no humanos, y los grandes cambios de los elementos físicos y naturales que alimentan su existencia, se derivan en realidad de crisis de conciencias.

No nos habíamos dado cuenta en el sentido de ser conscientes, sino hasta hace poco, de que la temperatura de la Tierra sube, provocando calentamiento global; que nuestros modos de producir y consumir con tendencias al confort globalizado son los principales causantes del cambio climático, porque producen desequilibrio entre las emisiones de gases de efecto invernadero y la captura de CO<sub>2</sub>; y que los egos monopólicos que controlan los sistemas financieros, biotecnológicos (salud y agroalimentarios), políticos y correctamente políticos (democracia, militares, inter y multiculturalidad, equidad de género, sustentabilidad, etc.), son los que mantienen las mayores

desigualdades sociales. Aunque sí sospechábamos que detrás de toda guerra hay intereses de poder que mantienen una relación de sometimiento para que las sociedades no se den cuenta de ello.

“Volteando la tortilla” es la representación metafórica de la construcción de la masa crítica requerida para desarrollar la conciencia humana, dirigida únicamente al cambio social y trascendental de seres conscientes, y por lo tanto un sentido figurado del fin de las crisis de esas conciencias y el de aquellas, otras, aún no percibidas o nombradas.

Es metafórica en el sentido de traslación y rotación. De observar un lado de la realidad, teórico, narrativo y empírico o en su praxis, como es echar de la palma la cantidad indicada de masa de nixtamal extendida en forma de disco al comal caliente para que empiece su cocción. Voltearla seguirá su camino a la cocción, la cual después de una tercera vuelta terminará en tortilla. En la acción de voltear se busca la posibilidad de una nueva realidad, en un movimiento de presente y de futuro, de relaciones inéditas listas para descubrir atributos insospechados de la realidad explicada hasta ahora, porque sin esa quimera, ¿hacia dónde dirigimos nuestro andar, actuar reflexionar, proponer, cuestionar, interpretar, razonar, confundir...?

Este capítulo tiene el propósito de ser un referente teórico y metodológico para contribuir al debate que busca la posibilidad de un nuevo paradigma para el cambio de realidad desde una sociedad consciente y desde la experiencia femenina. Si bien la conciencia humana es la tesis central del cambio, creo que sin la formación de una masa crítica como motor clave del cambio, las aspiraciones serán tácticamente truncadas. La experiencia de miles de mujeres indígenas y rurales a través de la historia de la relación del pueblo mexicano con el maíz, presenta las condiciones idóneas no sólo para comprender la metáfora “voltear la tortilla”, sino sobre todo para elaborar esquemas de pensamiento desde la subalternancia, en la formación de esa masa crítica requerida para el cambio sutil de la conciencia Total de la Humanidad (cuerpo, mente y espíritu) que se busca.

En la primera parte, intento conceptualizar la masa crítica femenina y su importancia para desarrollar la conciencia. En la segunda presento el método de las etapas de conciencia, que he adaptado de Gabriel Vigil (2009) valiéndome de la experiencia de las mujeres y de las relaciones de género en torno a la cultura del maíz. Se trata de

etapas que requieren de la formación de la masa crítica para promover un cambio y pasar de una etapa a otra. En la tercera y última parte, me sirvo de la metáfora para rescatar los atributos de la experiencia de mujeres con el maíz, que nos permitan comprender los elementos que constituyen la formación de la masa crítica femenina: cuidado y compasión.

### DATE CUENTA DE...

La posibilidad de construir otra realidad dependerá de las narrativas que se pronuncien hacia un cambio de conciencia confinada en las relaciones del objeto (realidad) con el sujeto (quienes construyen la realidad “subjétivamente”) y viceversa. Para que ello ocurra, acudimos a la formación de la masa crítica femenina por varias razones: una de ellas, porque las mujeres y el género de lo femenino han sido relativizadas en una categoría de sujeción, subordinación, discriminación y/o exclusión, dominadas por relaciones de poder, jerárquicas, asimétricas y androcéntricas. Desde esa experiencia se han establecido ciertos atributos poco valorados en las sociedades patriarcales e inclusive por algunas feministas, por ser considerados un tanto esencialistas. Entre esos atributos se distinguen el cuidado y la compasión, además de la paciencia y la devoción de dar y servir a los otros, los mismos que pueden contribuir a mirar otra vía de relaciones libre de dominios superiores. Además, una razón y no ajena a la anterior, es el movimiento feminista formado por la lucha emancipadora de esas sujeciones. De ahí que, a lo largo de la historia reciente, varias corrientes de pensamiento convergen en rupturas epistémicas, para dar cabida a un pensamiento incluyente y complejo a la vez. Gracias a ellas es posible observar relaciones diferentes a las que ideológica y materialmente aceptábamos como verdad entre hombres/masculino/cultura/público/productivos/tecnológicos y mujeres/femenino/naturaleza/privado/reproductivos/inexpertas y etcéteras (Vizcarra y Rincón, 2017).

### MASA CRÍTICA FEMENINA

El concepto de *masa crítica* femenina fue empleado a principios de la década de 1990 del siglo pasado por Dahlerup (1993) para explicar que



se trata de una cualidad del movimiento, más que una fórmula de representación en porcentajes de las mujeres como minoría en la política. Es decir, “la cuestión de un posible salto cualitativo cuando una minoría, en este caso las mujeres, excede la proporción de, digamos, el 30%. No es un giro repentino, sin embargo, es un cambio fundamental en la posición de la minoría” (Dahlerup, 1993:175). Aunque cabe señalar que no cualquier minoría grande constituye por sí misma una masa crítica. En este contexto, el concepto de masa crítica fue más bien una herramienta analítica para distinguir aquellas situaciones en las cuales el tamaño incrementado de la minoría hace posible que el grupo minoritario empiece a cambiar la estructura de poder y, por lo tanto, su propio estatus de conciencia, aun siendo minoría. Esto es porque las relaciones de poder que permite por primera vez a la minoría utilizar los recursos de una organización o de la institución para mejorar la propia situación de las mujeres y la del grupo al que pertenece, permite que la minoría sea capaz de acelerar el cambio para contrarrestar los reveses, cuando ellas no estaban ni siquiera nombradas en la organización. Se trata de un crecimiento interno, de adentro hacia afuera.

Si bien el tamaño necesario de la minoría que espera el último elemento para cambiar la estructura de poder que ha sujetado a las mujeres a relaciones de subordinación es importante, la masa crítica femenina de cualquier organización se consolida en dos fuerzas inseparables: centrífuga y centrípeta. Sin una de las dos, la energía del esfuerzo de la minoría no sólo se diluye, sino que es absorbida por las mismas relaciones de poder por las cuales luchaban para vencerlas. Por ello, los conocimientos generados en las posturas epistémicas del feminismo forman parte de la cantidad última (cualitativa) requerida de elementos experienciales, cuya agregación al resto que ya se había reunido es suficiente para impulsar el cambio a un estado más elevado de conciencia (Vigil, 2009).

De esta manera, la masa crítica reúne al menos tres principios.<sup>1</sup> Uno es la cantidad mínima necesaria, en este caso de conciencia, para que se mantenga una reacción en cadena. Otro es la “crítica” entendida como el estado de equilibrio dinámico que produce dicha

<sup>1</sup> Gracias a la física se ha logrado comprender la masa crítica aplicada a las ciencias sociales, transcribiéndose estos principios (Ball, 2006).

reacción en cadena. La tercera es que un fenómeno concreto tenga lugar con una dinámica propia que le permite sostenerse y crecer hasta transformarse (Ball, 2006).

Considerando los principios básicos de funcionamiento de una masa crítica desencadenante de un cambio de estado de conciencia, estaremos en la comprensión de ir más allá del reconocimiento de lo establecido como realidad en un solo nivel de comprensión o racionalidad; principalmente porque, aceptar que existe la posibilidad de otra realidad o niveles de realidades (según Nicolescu, 1996), regidas por conciencias, nos ofrece la posibilidad de otra Humanidad.<sup>2</sup>

En el sentido figurativo, “volteando la tortilla”, la formación de masa crítica es más que feminista, pues se funda en las atribuciones femeninas. Es tener la masa de nixtamal en las manos para generar conciencia transformativa, más allá de la colectiva (grupo entre mujeres) e individual (la mujer empoderada, emancipada) (Vizcarra, 2016). Se trata de una masa que extiende los atributos femeninos del cuidado y la compasión hacia los sujetos absortos de poder, para que en la Totalidad, catapulten a la Humanidad hacia una nueva realidad.

De hecho, y siguiendo con la metáfora que da lugar a este capítulo, la cantidad precisa de esa bola de masa de maíz nixtamalizado y molido en metate o en molino mecánico, y que moldean entre sus manos las mujeres para palmear una tortilla, es el equilibrio perfecto entre el cuerpo, la mente y el espíritu. Las mujeres cercanas al Valle de Toluca le denomina *Trislate*<sup>3</sup> (de simetría rotacional), que curiosamente en celta (*triskel*) representa tres espirales unidas infinitamente y que además de personificar la unión de cuerpo, mente y espíritu, todos unidos e indisociables del centro hacia fuera, también simboliza el pasado, el presente y el futuro, el principio y el fin, la vida y la muerte, la eterna evolución, el crecimiento y el aprendi-

<sup>2</sup> En este capítulo, deliberadamente empleo letras capitales en algunas palabras que deseo resaltar por su alto contenido reflexivo y transformativo.

<sup>3</sup> Se desconoce el origen de la palabra. Se buscó alguna similitud con algún lexema en náhuatl, pero no existe ninguna correspondencia, más que la trinidad de la raíz (*tris*). Es probable que sea una adaptación del otopame, en el que a la bolita de masa se le conoce como *Testal*. Lo que importa señalar es su significado de la raíz en otras culturas más antiguas, como la celta.

zaje perpetuo.<sup>4</sup> Todo ello encarna la formación de una masa crítica; circular con simetría rotacional, cíclica y evolutiva, que conlleva un proceso de asimilación interna, de adentro hacia afuera para concientizar el cambio, pero que se legitima cuando éste a su vez se convierte en un elemento indispensable que se sumará a los y las que ya han pasado el proceso (trabajando en el exterior).

Si bien Vigil (2009) propone que sean al menos dos elementos para desarrollar la conciencia —la *fractalización*<sup>5</sup> y la masa crítica—, considero que esta última no se puede formar sin la primera. En otras palabras, la fractalización queda contenida en la formación de la masa crítica. Esto es, que a través de las experiencias vivenciales de los/as sujetos y de repetir relaciones (objetivas y subjetivas) con los objetos o realidades en esas experiencias, con el tiempo se va creando una reflexión acerca de éstas, hasta el punto de obtener la cantidad última de elementos fractales cuya agregación al resto que ya se había reunido, es suficiente para impulsar el cambio a la siguiente fase o etapa del desarrollo de la conciencia. Como puede percibirse, no se trata de un número de relaciones o de personas, sino de la cualidad de la experiencia y tal vez del tipo de energía (suma positiva) que se vaya obteniendo de ella (Rincón *et al.*, 2017).

### LA CONCIENCIA

Estudiar la conciencia humana ha estado en manos de la filosofía, la psicología, la antropología y la sociología cognitivas, pero también de la física, las matemáticas y la biología. En cada una de ellas se ha teorizado excluyéndose una de otras, y han privilegiado entender

<sup>4</sup> Simbología obtenida en <<https://santuariodelalba.wordpress.com/2017/08/23/simbologia-el-triskel/comment-page-1/>>.

<sup>5</sup> “El fractal es una figura geométrica tridimensional en el que todo está explicado en cada una de sus partes, desde la más mínima hasta la de mayor tamaño. Con la replicación del fractal menor se crean series que forman otro fractal mayor con los mismos elementos, y así sucesivamente hasta llegar a la figura del todo” (Vigil, 2009:336). En este sentido, la suma de muchas experiencias conforma un proceso de vida que constituye en sí mismo un fractal de conciencia más grande. La conformación total de los procesos de vida en la relación sujeto-objeto es evolutiva, y sigue formando fractales mayores de conciencia, y así sucesiva e infinitamente, pues la aparición de nuevas relaciones es infinita.

más a la mente, el pensamiento y el lenguaje, que a la misma conciencia. Darse cuenta, percatarse de, sentir, asimilar, juzgar, reflexionar, discernir, entre otras, podrían ser consideradas como cualidades de la conciencia. Pero ¿qué es en sí la conciencia? A pesar de que cognitivistas, neurofisiologistas y recientemente los simuladores de mentes (inteligencia artificial) han desarrollado modelos complejos para tratar de comprender la conciencia, ésta aún sigue siendo la “Gran Pregunta” de las ciencias (Álvarez Munarriz, 2005; Arroyo Pérez, 2016). Por lo menos sabemos que el tiempo, el espacio, la relatividad, el libre albedrío, el pasado, el presente, el futuro, la intuición, las emociones, la racionalidad, la experiencia vivida y la idea implantada, la objetividad, la subjetividad y la intersubjetividad, inclusive la lógica y el caos, todas estas categorías juegan un papel importante en la conciencia. Por ello, para comprenderla debemos disponer de un acercamiento transdisciplinario. Es decir, ir más allá de las disciplinas, sin que éstas y sus interrelaciones desaparezcan pues al fin y al cabo siguen generando conocimientos valiosos para trascender como Humanidad.

En su manifiesto de la transdisciplinariedad, Nicolescu (1996) presume que la feminización social ha dado el paso hacia la apertura de otros niveles de percepción. Es la época de la Historia que llama la “muerte del hombre”, para dar paso a otra Historia, la de la humanidad desuniversalizada, sin pretensiones de sujetar a los objetos. Es decir, una humanidad sin masculinidad, no mercantilista ni tecnocientista, sin jerarquizaciones, ni opresiones (Vizcarra y Rincón, 2017). Donde el atributo máspreciado de este nuevo surgimiento es la afectividad y su conocimiento que designa la *feminidad* de este mundo.

¿Cómo evitar esa seducción, si existen tantas formas de injusticia que aún no se resuelven en este plano de la realidad? Algunos cuestionamientos que comparto con Vigil (2009) me conmovieron para ir más allá de respuestas funcionalistas, (pos)estructuralistas, sociocríticas, ecofeministas y otras corrientes del pensamiento moderno, para comprenderlos y construir un nuevo paradigma de la realidad. Entre esos argumentos enlisto:

- El fondo de las diferencias entre unos individuos y otros (mujeres y hombres, colonizados y colonizadores, los unos y los

otros, y entre los seres vivos humanos y no humanos) cuando sus interpretaciones y prácticas frente a una misma realidad resultan opuestas, a tal punto que se convierten en mecanismos de poder para someter y luchar para resistir.

- El efecto de las discriminaciones por “atributos” tales como la clase, la raza, la etnia, la edad y el género, que produce experiencias comunes y diferencias sentidas.
- El origen del dogmatismo intelectual que sostiene las estructuras del patriarcado, tanto ideológico como religioso, así como el fanatismo y el fundamentalismo.
- El mecanismo por el que los líderes y las ideologías dominan a grandes multitudes y crean auténticas reproducciones sociales (réplicas narrativas) en sus seguidores y seguidoras, al punto de que éstos(as) llegan a perder su identidad y su sentido crítico a pesar de tener una formación intelectual avanzada.
- El mecanismo por el que pueblos indígenas y etnias enteras llegan aceptar un sistema de creencias espirituales o religiosas ajeno a esa población, y al mismo tiempo luchan por preservar sus tradiciones ancestrales, rituales, mitologías y cosmogonías al precio que sea.
- Las consecuencias que genera la división entre comunidades indígenas provocada por la intervención de los promotores (políticos, religiosos, intelectuales) de un desarrollo ajeno a su propia lógica de evolución.
- Porque a pesar de las transformaciones sociales en la historia (conquista, colonialismo, independencia, progreso y cacicazgo, revolución, integracionismo, liberalismos y neoliberalismo), las amenazas de desposeerlos de los saberes y medios de subsistencia de los pueblos indígenas, sigue subsistiendo la cultura del maíz.
- La imposibilidad de construir en cualquier tiempo y colectividad una sociedad con libertad, justa, incluyente, sin violencia.
- El intento de cambiar la realidad socialmente construida desde una motivación con fundamentos éticos y humanísticos.

La propuesta de Vigil (2009) para comprender las causas más profundas del devenir de la Humanidad, y a qué se deben sus cambios, sus avances y sus retrocesos, está asentada en un método más

o menos sencillo, que consiste en cuatro etapas escalonadas y ascendentes. Para pasar de una etapa a otra se requiere de la formación de masa crítica, pues sin ella es imposible promover cambios cosustanciales en el desarrollo de las sociedades y de los propios individuos. Los conocimientos que vamos adquiriendo en el tiempo para valorar a la Humanidad, se expresan en experiencias, ideas, habilidades, creencias y paradigmas, pero no por su causalidad o por azar, o como una evolución lineal y unidimensional, sino como un proceso que es acompañado de complejos constructos sociales, culturales e históricos (Vizcarra, 2016).

Son conocimientos que forman un pensamiento crítico de sí mismo (sujeto) y de la realidad que construye en sus relaciones (objetivo y subjetivo a la vez). Vidal (2015) advierte que un pensamiento *de se* explícito es necesariamente consciente, porque existe una reflexión del propio estado mental, pero no sólo de uno mismo como encontrándose en ese estado, sino de uno mismo como sujeto consciente al encontrarse en ese estado. “En este sentido, tener un pensamiento *de se* explícito acerca de un estado mental es tener un pensamiento que refiere a uno mismo como el *centro de conciencia* al que pertenece ese estado” (Vidal, 2015:135). Por otro lado, “no puede haber estados mentales introspeccionables que no sean conscientes porque si el estado mental no es consciente, tampoco hay la disposición a tener el pensamiento *de se* explícito” (Vidal, 2015:135).

Se trata de un orden superior del pensamiento que sólo puede convertirse en elemento de masa crítica cuando existe ese pensamiento explícito reflexivo, que eleve los estados mentales conscientes a partir de un ejercicio de introspección que sólo se desarrolla etapa por etapa, y siempre y cuando existan condiciones de una formación de masa crítica. Una formación que va de adentro hacia afuera y cuando exista el último elemento afuera, pasará a la siguiente etapa, y de nuevo se formará de adentro hacia afuera, hasta lograr la transformación Total; como echar y voltear la tortilla hasta su consumación.

#### LAS ETAPAS DE LA CONCIENCIA

Son cuatro etapas las que hasta ahora se han conceptualizado para identificar la evolución multidimensional de la conciencia: Preconciencia-

cia; Conciencia colectiva, Conciencia individual y la Conciencia trascendental o de cambio Total (véanse Vizcarra *et al.*, 2015; Vizcarra, 2016). La clave para elevar la conciencia en forma escalonada y ascendente (de la I a la II, luego a la III y culminar en la IV) es accediendo a la formación de la masa crítica y por esa razón nunca se pueden saltar las etapas. Es decir, que el recorrido de las etapas es consecutivo e indispensable para alcanzar la conciencia plena y trascendental (I, II, III y IV). Así, una vez superada una etapa ya no hay regreso a la anterior, pues una virtud de la masa crítica que impulsa conciencia es que lo adquirido, reflexionado, vivido y *experimentado*, es acumulativo; de ahí las claves de su evolución. Ciertamente un o una sujeto puede pasar toda su vida en una etapa porque no logra acumular los suficientes elementos para alcanzar la masa crítica y superarla. Pero eso depende de cada relación entre el o la sujeto y la realidad o el objeto (Vizcarra, 2016).

I. La primera etapa se refiere a cómo echar la masa de nixtamal palmeada en forma de disco al comal. En ésta el o la sujeto no se percató de que puede establecer una relación con un objeto (la realidad). Esta etapa refiere a la Preconciencia o a un estado de confusión, pues el o la sujeto aún no se define como tal, ya que aún no se da cuenta de la realidad y vive a través de los instintos. En esta etapa se elabora un marco potencial para que emerja el o la sujeto. Por ejemplo, la realidad del cambio climático se inició sin que los sujetos pudieran distinguirlo ni nombrarlo. Se definieron sujetos cuando fue posible nombrar el fenómeno, aunque no se entienda por qué existe y por lo tanto seguimos contribuyendo con nuestros modos de vida al fenómeno global.

Las fuentes de mando o control que sostienen a los potencialmente sujetos en un nivel de Preconciencia son: instintos, conductas reactivas, confusas, impulsos primarios y fáciles de controlar por otros sujetos (Foucault, 1988). Para el caso que nos ocupa, de la relación entre género y maíz, la realidad o el objeto es la cultura patriarcal que ha legitimado las asignaciones de los roles de género; los niños a la milpa y las niñas al hogar (Vizcarra y Marín, 2006). En éste, se naturaliza la división sexual de trabajo desde la infancia; las mujeres no se definen aún como sujetas responsables de la alimentación, sólo están reaccionando para subsistir obedeciendo por designio, como se observa en las primeras experiencias de vida de las

mujeres indígenas capturadas en esta obra dentro de los capítulos 2 y 13, de Torres *et al.* y Cárdenas y Vizcarra, respectivamente. Por lo general se les ve en un segundo plano de las cocinas, las taquerías o restaurantes típicos mexicanos, de pie y echando tortillas, todo el día como producto de los dividendos patriarcales que se analizan en el capítulo 6 de Zarza *et al.*

La violencia de género se instala como una conducta social normalizada sin posibilidades de cuestionarla: “por aquí así son las cosas”, donde las mujeres circulan mercantilizadas en estructuras patrilineales y patrilocales; atadas al metate. Parece el mismo fogón a pesar de la migración internacional, y se refuerzan sus lazos con el comal para satisfacer la nostalgia del otro sobre la buena tortilla (Vizcarra *et al.*, 2013a). El humo que producen sus cocinas rústicas de fogón se encuentra en sus vías respiratorias, en la de sus crías dentro del vientre y fuera de él cuando son cuidados en sus dorsos, pero de ello tampoco se percatan y se enferman del pulmón (enfermedad pulmonar obstructiva crónica, EPOC). Hoy en día existe una tasa elevada de muerte femenina causada por EPOC en las comunidades rurales.<sup>6</sup>

En este nivel de realidad, se cometen abusos a la naturaleza: cuando se quema la basura no biodegradable en el fogón o se incorporan al suelo. Basura que proviene de diversas fuentes industrializadas (latas, plásticos, cartón emplastecido, etc.), ya sea a través de las mismas ayudas alimentarias gubernamentales y altruistas o de los circuitos comercializados alimentarios y de artículos de limpieza y demás que se instalan en las comunidades. Pero también se aceptan, sin conocimientos e información, paquetes tecnológicos agropecuarios con alto contenido de insumos químicos que a la larga degradan el suelo y los hace más dependiente de éstos.

Cuando se enferman, o la tierra ya no les provee de alimentos diversos, perciben en la confusión que ese “sufrimiento” al que tanto

<sup>6</sup> La exposición al humo de leña es una causa importante de EPOC. El Instituto Nacional de Enfermedades Respiratorias (INER) hospitaliza anualmente a 340 pacientes con EPOC, 51% son mujeres y 80% de éstas nunca han fumado, pero sí han cocinado con leña. La EPOC es la tercera causa de muerte en el INER en mujeres. El INER gasta 57 millones de pesos anuales por atender la EPOC, 41% de este total en mujeres expuestas al humo de leña (*Crónica*, 2016).



aluden por su cotidianidad domesticada, no es normal ni natural, y al confrontar su condición con realidades de otras mujeres que ya pasaron por esa etapa y superaron el estado mental primario *de se*, voltean a ver el otro lado de la tortilla, el de las posibilidades de relacionarse con esa realidad como sujetos de conciencia colectiva, desde la trayectoria de vida misma (capítulo 13, de Cárdenas y Vizcarra), en su relación con la dieta que alimenta su cuerpo (capítulo 3, de Guzmán *et al.*), y con el mismo Estado que las objetualiza a través de una mirada asistencial (capítulo 9 de García y Vizcarra; y 10 de Acuña).

La masa crítica ya formada y que se encuentra en etapas de conciencia superior a ésta, es un factor de impulso para que las mujeres que aún no son sujetos pero que fractalizan experiencias, potencialicen la construcción social de ser sujeto de conciencia. Si bien al final de esta etapa las mujeres sujeto aún no logran nombrar la cultura del patriarcado como una realidad dominadora, pueden reconocer en su haber *de se*, síntomas de poder y opresión. Comparan sus prácticas, saberes y conocimientos con los hombres y se sienten diferentes, minimizadas o invisibilizadas. Comienzan a distinguir derechos diferenciados a los espacios, a los recursos productivos y en términos de bienestar social (educación, salud, vestido). Podría decirse que se habla de la formación de masa crítica primaria.

II. En la segunda etapa surge el o la sujeto, cuando establece una relación con la realidad, con el objeto. En la metáfora, se voltea la tortilla para que siga la cocción por el lado que aún no toca el comal caliente. Se trata de relaciones subjetivas porque provienen del pensamiento *de se* (estado mental de introspección). Debido a que es el inicio de relaciones la realidad o el objeto es enorme e incomprensible en su totalidad. Porque la realidad es mayor que la comprensión del sujeto, se crea un campo amplio para que las relaciones de dominación que emanan de ese objeto (real) tengan un mandato eficiente.

En esta etapa, las narrativas de dominio se instauran para seguir sometiendo la relación, por lo que se desarrolla una *conciencia colectiva* para poder socializar y legitimar esas relaciones de dominio que impone la realidad o el objeto. Son relaciones que se establecen a través de las emociones, donde el miedo cobra eficiencia para que los sujetos se queden en esa etapa. Retomando el ejemplo del cam-

bio climático, las y los sujetos en esta etapa de conciencia, si bien ya nombran el cambio climático y lo relacionan con la incertidumbre de los fenómenos naturales, aceptan como verdades narrativas: el fatalismo, conformismo y pesimismo. Seguirán por lo general haciendo lo mismo esperando que el tiempo resuelva los problemas o “el mundo se acabe”.

La Conciencia colectiva está dominada por emociones, donde el observador o la observadora aprende, imita, replica, respeta, conserva tradiciones y se subordina al objeto o la realidad dominante con obediencia.

Las mujeres sujeto establecen una relación, aunque disciplinada con la cultura patriarcal como realidad en sus diferentes acepciones institucionales (familiares o de parentesco, político-social, religioso, de mercado y gubernamental). La semilla y el grano de maíz se humanizan en esas relaciones, pero aún no dimensionan los riesgos que amenazan su permanencia en sus vidas. El estado mental al que recurren para protegerlo es más de carácter emotivo y religioso, lo cual permite que los diferentes rituales sirvan como productores de esa relación afectiva.

La ritualidad en torno al maíz ha fascinado a estudiosos de la cultura mexicana desde los primeros cronistas hasta las etnografías contemporáneas (Mota *et al.*, 2017). Al igual que la biodiversidad de maíces (52 razas y más de 360 variedades) y la pluralidad de pueblos indígenas y campesinos en el México actual, también existe un amplio espectro de mitos, rasgos, motivos, prácticas, simbolismo, manifestaciones tradicionales, usos y costumbres que singularizan a cada uno de los pueblos que mantienen vivo el culto al maíz. Sin embargo, concurren algunos aspectos que en este nivel de conciencia se pueden rescatar y que se encuentran en los rituales: la gente cree y los realiza para compartir en comunión un valor significativo en la cultura del maíz, aunque para que continúe, se ha legitimado la adaptación al contexto de “modernización (música, materiales, vestimentas, alimentos introducidos, etc.); donde la participación de las mujeres se dicta ser esencial, aunque no se reconozca para que ello perpetúe”.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> Una muestra ilustrativa de los rituales vivos de culto al maíz y su misticismo en la cosmovisión de algunos pueblos indígenas como náhuatl, huicho-

En el plano de la cotidianidad, la tradición es la que norma el sistema de creencias desde la división sexual y de género del trabajo y la asignación de espacios para desempeñarlos hasta en los espacios públicos donde se ha legitimado su participación, ya que no interrumpe el orden social establecido por estar estrechamente vinculada a la extensión de sus roles asignados, como la venta de tortillas en diferentes mercados locales (léase el capítulo 14 de Ortega *et al.*), o como echadoras de tortilla en diferentes establecimientos de comida mexicana (capítulo 6 de Fernández-Zarza *et al.*).

En las fiestas civicorreligiosas (mayordomías) también existe una cierta ritualidad para preparar la comida, la cual varía de comunidad en comunidad y de ceremonia en ceremonia. Lo cierto es que la colectividad femenina les permite socializar sus situaciones y condiciones creando una conciencia colectiva de lo que es y aún no se aprueba para ser. En efecto, es también ahí donde se legitiman las creencias de lo que significa ser una buena mujer, que sabe cocinar y conoce la receta, a través del juicio y el escrutinio de las demás mujeres en el mismo nivel de conciencia (véase el capítulo 7, de Rodríguez y Quintana) y pueden distinguir significados al referirse a las tortillas (capítulo 11, de Sánchez-Vega *et al.*).

En la tradición también resalta el trabajo para “hacer milpa” (sembrar, cuidar y cosechar maíz en asociación con frijol o haba y verduras o legumbres y frutos), el cual incluye los conocimientos y saberes de hombres y mujeres, que replican el trabajo de sus antecesores. Aunque conservan con ello la biodiversidad (véase el capítulo 5, de Martínez *et al.*), existen procesos de adaptación a la variabilidad climática, que una vez socializados e interiorizados como prioridad para resguardar el maíz nativo (capítulo 4, de Munguía *et al.*), pueden ser elementos de masa crítica para pasar a la siguiente etapa de conciencia. De lo contrario, son susceptibles de caer en la trampa de la modernidad, optar por el monocultivo del maíz para satisfacer la demanda de la industria y aceptar las narrativas tecnocientíficas difundidas por sujetos de poder en la etapa superior de conciencia (III). De ese modo, aceptan bajo la alteridad esas narrativas, dejando el paso libre a que corporaciones transnacionales les

---

les, otomíes, tlamanes y mayas de diferentes regiones, se encuentra en la revista *Artes de México* (2006), núm. 78, dedicado a los “Rituales del maíz”.

vendan la idea de que los maíces transgénicos o paquetes biotecnológicos son la alternativa para salir de su condición de inseguridad alimentaria, discurso que se reviste de verdad porque está reforzado por comunidades científicas y por el mismo Estado (Vizcarra *et al.*, 2013b). Con ese mecanismo impostor de menospreciar los conocimientos locales argumentando la ignorancia y la pobreza, aceleradamente ponen en riesgo la pérdida de la biodiversidad, los saberes y los conocimientos sobre hacer milpa, el culto al maíz y la seguridad y soberanía alimentarias.

Por otro lado, en esta etapa, el temor a ser rechazada en el complejo sistema de identidad y de pertenencia a una comunidad en específico, o de no ser aceptada por un programa asistencialista (capítulo 9, de García y Vizcarra y capítulo 10, de Acuña), resulta conveniente para que sujetos de la etapa subsiguiente (sujetos no mujeres indígenas, no campesinas ni feministas), controlen cualquier proceso interiorizado de formación de masa crítica para salir de esta etapa de dominación.

A pesar de que no se les reconoce abiertamente en la sociedad, las mujeres indígenas y campesinas son las más vehementes para custodiar el sistema de creencias, las tradiciones y costumbres, la cocina y su comida, la milpa y el traspatio (huerto o solar) en todas las formas de ritualidad (religiosas y cotidianas). Ciertamente, la ritualidad es un fractal que puede convertirse en crisis si no se superan los miedos, pero de conscientizarse volteando la tortilla, puede ser un mecanismo de reivindicación femenina y de superación personal para defender la cultura de la alimentación del maíz. En ese rumbo, los rituales e inclusive los mitos prehispánicos que mantienen viva la espiritualidad y la cosmovisión de los orígenes de los pueblos de maíz, cobran un sentido crítico de lo transformativo para el bien común.

III. En la tercera vuelta en el comal, la tortilla se prepara para salir de ella una vez que se desprende una delgada capa del grueso de la tortilla. En este sentido, para pasar a una tercera etapa se requiere que se instale el conocimiento que el o la sujeto vaya adquiriendo sobre la realidad del cual estableció una relación en la etapa anterior. Son atribuciones que en el ejercicio *de se* (explícito) elabora marcos interpretativos para dominar la relación con la realidad o el objeto. Es una *conciencia individual* basada en experiencias personales, pero que las comparte colectivamente con otros(as) sujetos en ese mismo

nivel de conciencia. Puede decirse que el razonamiento analítico y de dominio del sujeto hacia los objetos (realidades), da lugar a que los egos (yo sé, yo deseo, yo tengo, yo soy, yo quiero, yo necesito, etc.) se instalen como una característica intrínseca de esta etapa, formando un placer al dominar el conocimiento sobre el objeto o la realidad.

En la etapa III se crean los mecanismos de control y de poder para mantener el orden de la dominación a quienes se encuentran en las etapas de conciencia anteriores. Pero también se crean mecanismos de promoción de un cambio de realidad. Coexisten, pero no siempre se identifican los dos tipos de sujetos en conciencia individual. Así, las ciencias dominan los conocimientos sobre el cambio climático y no aceptan otro tipo de explicaciones, si éstos no provienen de un método científico. Aunque su lenguaje tecnocientífico sea descifrado para tomar acciones políticas, la mayoría de los y las sujetos de etapas anteriores quedan excluidos de este conocimiento (Vizcarra *et al.*, 2013b). Por otro lado, otros(as) sujetos de conocimiento se sirven de los estudios para promover acciones de sensibilización a fin de formar una actitud más crítica de cambio (Vizcarra y Rincón, 2017; Rincón *et al.*, 2017).

En la Conciencia individual predomina una mente analítica, guiada por la razón y el intelecto, el científicismo y la iniciativa propia. Se caracteriza por el proceso de empoderamiento y crea mecanismos de control para dominar a la realidad y a otros sujetos con menores o igual nivel de conciencia. En el caso de las mujeres indígenas y campesinas que siguen volteando la tortilla, se convierten en referentes importantes para innovar en la agroecología nuevos modos de convivir con la naturaleza y la sociedad y recuperar la soberanía alimentaria desde las mujeres (véase Siliprandi y Zuluaga, 2014), implicando procesos de empoderamiento femenino en la conservación del maíz nativo *in situ* (Rincón *et al.*, 2017).

La formación de masa crítica femenina en esta etapa es fundamental para impulsar un cambio social, por ello es probable que sea la que más dificultades presente para lograrlo. Aquí encontramos mujeres rurales que representan y participan en organizaciones de productores en defensa del maíz, como es el caso de la agrupación de Vicente Guerrero A.C. (capítulo 16, de Castañeda *et al.*) y de la misma Asociación Nacional de Empresas Comercializadoras de Pro-

ductos del Campo (ANEC), donde se muestra un protagonismo femenino en diferentes campañas, como “El campo no aguanta más” y “Sin Maíz no hay País”, para impulsar iniciativas de posicionamiento político, de resistencia y negociación de las comunidades y organizaciones campesinas frente a la liberación de maíces transgénicos en sus territorios y frente al Tratado de Libre Comercio de América del Norte. Pero también se le valora el trabajo en proyectos alternativos para liberarse de la sujeción clientelar del Estado (véase Cobo *et al.*, 2017).

En contraparte, y de no mantener sus posturas femeninas (*de se explícito*), donde se reconoce que saben de nixtamal, echan y voltean la tortilla, pueden ser absorbidas por instituciones masculinizadas, y eventualmente convertirse en un mecanismo de control para ejercerlo sobre las mismas mujeres del colectivo de donde ellas provienen y que se encuentran en una etapa inferior de conciencia. Una forma de hacerlo es negar su origen para salir adelante y ganarse la vida a costas de otros/as, así como desear tener la materialidad que les brinda confort (a través del consumismo) y prestigio entre comunidades científicas, económicas y políticas.

Fuera de esas organizaciones masculinas donde destacan el desempeño de mujeres, existen numerosas organizaciones femeniles rurales incursionando en proyectos productivos, ecológicos y sociales, como se documenta en el capítulo 15, de Rubio y Flores Palacio. Con diversas estrategias y aprendizajes individuales, forman una masa crítica reflexiva y propositiva en beneficio de otras mujeres que aún se encuentran en la etapa II. Algunas, cada vez más, se profesionalizan y luchan para no caer en la tentación de las relaciones de poder de dominio, buscan regresar a sus comunidades con nuevos conocimientos para que, en diálogo con las poblaciones locales, construyan soluciones y alternativas para mejorar la vida en el campo y rescatar con ello el maíz nativo (capítulo 13, de Cárdenas y Vizcarra). En otros casos, aprenden a simular ante funcionarios públicos para obtener las prebendas, y al voltear la tortilla, desarrollan estrategias de cuidado infantil conforme a lo que consideran mejor para esa población (mostrado en los capítulos 8 de Mercado *et al.* y 9 de García y Vizcarra).

En el terreno de la política nacional, actualmente la Coordinadora Nacional de Mujeres Indígenas (Conami), con antecedentes en

la Ley Revolucionaria de Mujeres del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (1994)<sup>8</sup> impulsó el registro de María de Jesús Patricia Martínez, curandera nahua originaria de Tuxpan Gutiérrez (MariChuy), como candidata a la presidencia de los Estados Unidos Mexicanos 2018-2024, con un proyecto de nación de lo más abajo del peldaño social (desde las mujeres indígenas), que inquiete una convivencia mutua donde los pueblos y las mujeres indígenas a los que pertenecen sean considerados sujetos de derecho y no objetos de la misericordia estatal. En ese sentido, se trata de algunos destellos de una formación de masa crítica femenina que hará voltear la tortilla hacia las lideresas de conciencia y tal vez con tecnologías de desapego. Al menos de las energías no renovables (capítulo 17 de Rincón).

IV. Del comal al chiquigüite, la masa conoce su muerte para convertirse en tortilla que alimenta el cuerpo, la mente y el espíritu. En efecto, superados los egos, se instala la etapa IV, con la fuerza del servicio con Amor, la compasión, la empatía, la justicia e igualdad llegan al posicionamiento del desapego entre los sujetos y los objetos o realidades. En esta etapa se eleva la conciencia a un nivel de trascendencia. Donde otra realidad es posible. Es la *Conciencia del Cambio Social Trascendental*. Los y las sujetos en este nivel de conciencia rehabilitarán la Naturaleza, habrá otros estilos de vida y modos de producir bienestar, de tal forma que es posible detener el cambio climático.

En esta etapa de conciencia se da el nacimiento de otra Humanidad, con seres que viven en el desapego, en el servicio con amor, trascendental, multidimensional, donde se concreta el fin de las relaciones de dominación en sujetos y objetos. Se reconocen como seres de sabiduría, de compasión y paciencia que esperan la formación de masa crítica, sin juicio ni prejuicios. Ofrecen mensajes o consejos que reconfortan el alma cuando advierten desesperanza. Son esas mujeres que viven en comunión pero sin sujetar “la Madre Tierra”. Se compadecen sin sufrir porque entienden que siempre se puede voltear la tortilla para ver más allá de la realidad que somete y produce sufrimientos, e inclusive satisfacciones ecoicas.

<sup>8</sup> Véase Araiza (2004) para entender cómo se construyen otros derechos de mujeres indígenas en el pleno de una lucha de resistencia zapatista que busca la autodeterminación de su pueblo.

Por ahora no distingo comunidades con ese nivel de conciencia, pero debo admitir que sí hay seres femeninos provenientes de la relación de maíz que han pasado por nuestras vidas sin siquiera notarlas. Son grandes maestras del cuidado de la vida (cuerpo, alma y espíritu).

### VOLTEANDO LA TORTILLA

La masa crítica femenina parte de los estudios de género para trascenderlos al voltear la tortilla. Como metáfora de la masa crítica femenina, podemos distinguir que contiene una acepción más relacionada con la afectividad que con la efectividad del precepto mismo. A lo largo de la propuesta, rescato aquí dos cualidades de esa masa crítica: el cuidado y la compasión, ambas afectividades adscritas a lo femenino, a la femineidad de los seres humanos carentes de valor mercantil (Vizcarra y Rincón, 2017). Cabe mencionar que la afectividad femenina ha sido y es ridiculizada, ignorada, olvidada y aun menospreciada por el sistema dominante, que se disfraza en términos de legalidad, mecanismos de control para evitar, en la confusión, que sujetos desarrollen la conciencia en cada una de sus etapas. Entre esos mecanismos encontramos narrativas que van desde la represión y el asistencialismo hasta los llamados progresistas, como la inclusión, igualdad, democracia, avance e innovación tecnocientífica (cibernético, biotecnológico), justicia y libertad, todas diseñadas en un paquete ideológico de desarrollo neoliberal que, si bien refuerzan el sistema patriarcal, al disuadir la formación de la masa crítica profundizan las crisis de conciencias. De quedarnos en la confusión, alimentando esas crisis, difícilmente saldremos de estados de preconciencia (etapa I) y de conciencia colectiva (etapa II) e inclusive de la etapa III, donde la conciencia individual se declara por ahora la más elevada.

Rescatar el cuidado y la compasión como atributos de la formación de masa crítica femenina en su relación con el maíz, nos permite no sólo voltear la tortilla sino impulsar un movimiento hacia cambio de otra realidad con infinitas posibilidades para la Humanidad y el planeta entero descolonizado y despatriarcalizado en su esencia (Bidaseca y Vázquez, 2011). Porque el cuidado y la compasión dejan de ser colectivos e individuales pues se extienden hacia los demás



seres vivientes del planeta y a aquellos indispensables para la vida (aire, agua, tierra, fuego y éter). Son afectividades indispensables para desarrollar una nueva conciencia humana, donde las semillas del maíz (nativo) catapultan ese cambio.

El cuidado ha sido abordado desde el feminismo como una cuestión de ética, del bien y del mal. Los primeros acercamientos los encontramos en los trabajos de Gilligan (1985), quien plantea que al tratarse de un concepto relacional, tiende a adoptar el punto de vista del “otro particular”, con sus peculiaridades; a la intervención de los sentimientos, la preocupación por los detalles concretos de la situación que se va a juzgar. Se basa en la responsabilidad hacia los demás, porque supone una preocupación por la posibilidad de omisión, de no ayudar cuando podríamos hacerlo. No se trata sólo de contener la agresión, porque la falta de respuesta, o no actuar cuando habría que hacerlo, también entra al terreno valorativo de lo malo. Aunque se basa en la comprensión del mundo como una red de relaciones en las que se inserta el Yo, se ocupa no sólo de las reglas, sino de cualquier cosa que se valore como moral. Desde esta perspectiva, la de ética del cuidado se traduce en la interpelación del otro necesitado que exige ser atendido y, por su rol atado a la maternidad, las mujeres se convierten en la clave y el motor de la acción moral, donde “la percepción y la empatía hacia el otro son condiciones de partida para toda práctica ética” (Carosio, 2007:163). Extender esta responsabilidad hacia el Estado, y que éste reconozca la importancia de las mujeres que cuidan, ha generado todo un debate político y feminista que aún sigue encendiendo tribunas parlamentarias (Batthyany-Dighiero, 2015).

Por su parte, Camps (1998) insiste en que la ética del cuidado contiene elementos femeninos porque, en la lucha para desprenderse de las ataduras patriarcales, hemos desarrollado con los seres sometidos empatía, amor y compasión. Sin estas afectividades o sentimientos, atentaríamos a lo que buscamos como una calidad de vida que no comprometa a las generaciones futuras.

Una orientación a la responsabilidad de cuidar de una misma,<sup>9</sup> a la familia, al que pide ayuda, al que necesita pedir ayuda, a la vida y

<sup>9</sup> Benhabib (1990) señala que la ética del cuidado se sostiene cuando el sujeto generalizado deja de serlo a través de un acto de autocuidado, se convier-

la naturaleza, nos plantea una ética del cuidado y dentro de ella el valor de la compasión, pero que sin afectividad: difícilmente estaríamos volteando la tortilla. Pues la compasión es un sentimiento que mantiene al mundo en movimiento. Se refiere a esa disposición a la indulgencia bien entendida que viene a corregir, por la vía del afecto, de la comprensión y del amor, tanto las injusticias como las insuficiencias de la justicia (Carosio, 2007). Esta relación ética orienta el conocimiento a la creación de sentido y por tanto a la afirmación de la dignidad humana como principio absoluto donde se fundamenta la alteridad, base de la identidad humana, de la expresión de una libertad responsable que expone la responsabilidad moral, es decir, en el sentido humanitario compasivo.

Las personas que han experimentado tristeza, discriminación y humillaciones son las más susceptibles de esforzarse para que otras personas sean felices, aceptadas y respetadas. Porque esas personas entienden en carne propia (por experiencia) lo que se siente y se vive al estar desolada, abatida, despreciada e ignorada, y no desean que nadie más se sienta así, e inclusive crean un ambiente para remediarlo o evitarlo (seguro que estamos refiriéndonos a las mujeres de conciencia de etapa III). Pero comprender que las cosas, situaciones, sentimientos y experiencias son como se presentan y que no podrían ser de otra manera, nos habla de sujetos con un elevado nivel de conciencia, que están dispuestos a acompañar cada proceso de desapego de la situación, cosas, personas. Son el apoyo que no necesariamente ha pasado por la misma situación, pero están ahí, incondicionalmente, acompañando los procesos de las personas afectadas por momentos difíciles.

La compasión como motor de voltear la tortilla (formación de masa crítica femenina) puede fundamentarse en tres pilares, aprendidos de las mujeres en sus relaciones con el maíz: *a*) bondad y atención plena, que consiste en hacerse consciente del sufrimiento propio cuando no es considerado como sujeto, y de los otros, sin juicios ni críticas; *b*) humanidad compartida, porque extiende sus cuidados con paciencia, comprende que la desolación que experimentamos nosotras no es exclusivo de las mujeres, sino que lo están

---

te entonces en sujeto de “otro concreto” que, bajo la acción de los cuidados, se mira el elemento socializador el cual conforma cualquier subjetividad humana.

padeciendo miles de personas en este momento (en el pasado y en el futuro), porque es consustancial a la naturaleza humana, y c) auto-compasión, que implica afecto y comprensión hacia una misma cuando se experimenta consternación, en lugar de autocriticarse, culparse o negar el propio sufrimiento (Neff, 2012). Bajo estos preceptos eje, cabe diferenciar la compasión en términos relacionados pero diferentes, como autoestima, empatía, simpatía o altruismo. En este sentido, la compasión es una motivación, no una emoción, que orienta la conducta humana, por ello la lástima o la pena, la indulgencia, la debilidad o el egoísmo no son compasión (García y Demarzo, 2015), y su confusión con ésta podría generar crisis de conciencias.

Voltear la tortilla significa entonces la posibilidad de despatriarcalizar todas las relaciones comenzando con dosis sutiles de auto-compasión y en actos de bondad, para que en la devoción de dar desde amasar entre sus manos un *trislale*, no se separen los elementos que constituyen la Humanidad (cuerpo, mente y alma), y al palmearla en la confección de la circunferencia perfecta de cada tortilla, se requiere atención plena y cuidado en la cocción; de ahí que se voltean las tortillas y se imprime la conciencia Total. Para evitar el aislamiento, sin duda se disminuyen los límites entre el yo y los otros cuando las tortillas, una vez cocidas en su finura, se van apilando en el chiquigüite. Ciertamente, la motivación frente al miedo (Siegel, 2010) provoca seguir volteando la tortilla, hasta que llega el último elemento que favorece un proceso reflexivo que genere seguridad y exploración conjunta, para consolidar la masa crítica y pasar a la siguiente etapa de la conciencia.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez Munárriz, Luis (ed.) (2005), *La conciencia humana: perspectiva cultural*, Barcelona, Anthropos.
- Araiza Díaz, Alejandra (2004), "Epistemología de género: las mujeres zapatistas de Roberto Barrios", en *Política y Cultura*, núm. 22, pp. 125-145.
- Arroyo Pérez, Eduardo (2016), *Ciencia y conciencia. La interacción entre mente y materia*, México, Un paseo por el cosmos-RBA Coleccionables.

- Ball, Philip (2006), *Critical Mass: How One Thing Leads to Another*, Nueva York, Farrar, Straus & Giroux.
- Batthyány-Dighiero, Karina (2015), *Las políticas y el cuidado en América Latina. Una mirada a las experiencias regionales*, núm. 124, Santiago de Chile, Comisión Económica para América Latina y el Caribe/Naciones Unidas/Cooperación Española, disponible en <[http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37726/S1500041\\_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37726/S1500041_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y)>, consultado el 30 de agosto de 2017.
- Benhabib, Seyla (1990), “El otro generalizado y el otro concreto: la controversia Kohlberg-Gilligan y la teoría feminista”, en Seyla Benhabib y Drucilla Cornell (eds.), *Teoría feminista y teoría crítica: ensayos sobre la política de género en las sociedades del capitalismo tardío*, Valencia, Edicions Alfons El Magnànim, pp. 119-150.
- Bidaseca, Karina y Vanesa Vázquez L. (comps.) (2011), *Feminismos y poscolonialidad. Descolonizando el feminismo desde y en América Latina*, Buenos Aires, Ediciones Godot-Colección Crítica.
- Camps, Victoria (1998), *El siglo de las mujeres*, Valencia, Instituto de la Mujer-Universitat de Valencia/Ediciones Cátedra.
- Carosio, Alba (2007), “La ética feminista: más allá de la justicia”, en *Revista Venezolana de Estudios de la Mujer*, vol. 12, núm. 28, pp. 159-184.
- Cobo, Rosario; Lorena Paz Paredes y Armando Bartra (2017), *22 años abriendo brecha*, México, Anex/Itaca.
- Dahlerup, Drude (1993), “De una pequeña a una gran minoría: una teoría de la ‘masa crítica’ aplicada al caso de las mujeres en la política escandinava”, en *Debate Feminista*, año 4, vol. 8, México, pp. 165-206.
- Foucault, Michel (1988), “El sujeto y el poder”, en *Revista Mexicana de Sociología*, vol. 50, núm. 3, pp. 3-20.
- García Campayo, Javier y Marcelo Demarzo (2015), *Mindfulness y compasión. La nueva revolución*, Barcelona, Siglantana.
- Gilligan, Carol (1985), *La moral y la teoría. Psicología del desarrollo femenino*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Mota Pérez, José de la Luz; María Gladys Rivera Herrejón, Ivonne Vizcarra Bordi y Sergio Moctezuma Pérez (2017), “El pro-

- ceso ritual de fortalecimiento del maíz en los huicholes de San José El Tesorero”, en dictaminación, en *Revista Ra-Ximabi*, Universidad Intercultural Indígena.
- Neff, Kristin D. (2012), “The Science of Self-Compassion”, en Christopher Germer y Ronald Siegel (eds.), *Compassion and Wisdom in Psychotherapy*, Nueva York, Guilford Press, pp. 79-92.
- Nicolescu, Basarab (1996), *La transdisciplinariedad. Manifiesto*, París, Ediciones Du Rocher, disponible en <<http://es.scribd.com/doc/38437874/Bassarab-Nicolescu-La-Transdisciplinariedad-Manifiesto1#scribd>>, consultado el 13 de enero de 2013.
- Rincón Rubio, Ana Gabriela; Ivonne Vizcarra Bordi, Humberto Thomé-Ortiz y Patricia Gascón Muro (2017), “Empoderamiento y feminismo comunitario en la conservación del maíz en México”, en *Revista de Estudios Feministas*, vol. 25, núm. 3, Florianópolis, pp. 1073-1092.
- Siegel, Ronald D. y Susan M. Pollak (2016), *Sentarse juntos. Habilidades esenciales para una psicoterapia basada en el Mindfulness*, Bilbao, Desclée de Brouwer.
- Siliprandi, Emma y Gloria Patricia Zuluaga (coords.) (2014), *Género, agroecología y soberanía alimentaria. Perspectivas ecofeministas*, Madrid, Icaria.
- Sola, Bertha (2014), “Crece mortalidad por EPOC en México”, en *La Crónica Diaria*, 17 de noviembre, disponible en <<http://www.cronica.com.mx/notas/2014/868524.html>>, consultado el 22 de noviembre de 2017.
- Vidal, Javier (2015), “Pensamientos *de se* y mente consciente”, en *Theoria*, vol. 30, núm. 1, pp. 117-136.
- Vigil Ávila, Gabriel (2009), *Las claves de la evolución de la conciencia*, México, Pensamientos Contemporáneos.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2016), “Ética y conciencia feminista en las mujeres de maíz”, en Mary Goldsmith, Laura Valladares y Patricia Castañeda (coords.), *Antropología feminista en México*, México, Universidad Autónoma Metropolitana, inédito.
- Vizcarra Bordi, Ivonne y Nadia Marín-Guadarrama (2006), “Las niñas a la casa y los niños a la milpa: la construcción social de la infancia mazahua”, en *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, vol. 13, núm. 40, México, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 39-67.

- Vizcarra Bordi, Ivonne; Bruno Lutz-Bachere y Roque Ramírez Hernández (2013a), “El mismo fogón: migración y trabajo reproductivo femenino en comunidades mazahuas”, en *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, núm. 61, pp. 193-218.
- Vizcarra Bordi, Ivonne; Humberto Thomé-Ortiz y Ana Gabriela Rincón Rubio (2013b), “Los maíces nativos en las estrategias alimentarias campesinas feminizadas frente al cambio climático. Debates biocientíficos y ecofeminismo crítico”, en *Veredas. Revista del Pensamiento Sociológico*, núm. 27, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, pp. 43-67.
- Vizcarra Bordi, Ivonne; Ignacio López-Moreno y Angélica Espinoza-Ortega (2015), “Historias familiares de Aculco: mujeres y patriarcado. Propuesta metodológica para el estudio de la conciencia”, en Ana Josefina Cuevas (coord.), *Familias y relaciones patriarcales en el México contemporáneo*, México, Juan Pablos/Universidad de Colima, México, pp. 55-82.
- Vizcarra Bordi, Ivonne y Ana Gabriela Rincón Rubio (2017), “Rupturas epistémicas y complejidad en los estudios de género, una aproximación a la conciencia humana feminizada”, en *Revisita Educación y Humanismo*, vol. 19, núm. 33, Bogotá, Universidad Simón Bolívar, pp. 455-469.
- Yanes Rizo, Emma (2006), “La tortilla es un lienzo”, en *Rituales de Maíz*, núm. 78, México, Artes de México, pp. 57-64.

PARTE I  
REPRESENTATIVIDADES  
DEL ALMA

## 2. DIVISIÓN SEXO-GENÉRICA DEL TRABAJO Y MULTIPRESENCIA EN LAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN FEMENINAS BASADAS EN MAÍZ EN UNA COMUNIDAD MIXTECA DEL ESTADO DE GUERRERO

Xóchitl Karina Torres Beltrán  
Olivia Tena Guerrero  
Ivonne Vizcarra Bordi  
Alejandra Salguero Velázquez

### INTRODUCCIÓN

La división sexual del trabajo ha llevado a una desigualdad en las condiciones y percepciones del trabajo de las mujeres y los hombres. El lugar que ocupan las mujeres por asignación de roles dentro del ámbito doméstico es el de la reproducción, que en la relación con el trabajo y la producción del capital se considera como trabajo no productivo y que no sólo no se valora, sino también se invisibiliza y además resulta en una doble explotación (Vizcarra, 2008; Torns *et al.*, 2002).

Lo doméstico, de acuerdo con Flores (1989), no se reduce a las tareas que se realizan dentro de la casa, tiene muchas implicaciones ideológicas, subjetivas y culturales que derivan en ventajas o desventajas tanto dentro de la familia como en las relaciones sociales hacia afuera. Dentro de las actividades domésticas que se han asignado a las mujeres, cobran especial importancia aquellas relacionadas con la alimentación, por su relación más cercana con la supervivencia biológica de quienes integran las familias y las comunidades, y eso explica en cierta manera el que las mujeres rurales estén tan asociadas a la presencia del maíz y a las prácticas relacionadas con éste en sus comunidades.

Las mujeres, por tanto, en este y en otros escenarios, son vistas como las responsables de la buena alimentación de los demás integrantes de la familia y de que cuando enfermen se recuperen, lo cual



dependerá de qué tan capaces sean ellas de adquirir, administrar, preparar y/o repartir en la cantidad y el momento específicos los alimentos comprados o adquiridos. Esto, como una actividad más de su ya larga lista, repercute en su bienestar y en la organización de su tiempo al poner a los demás como la prioridad en la atención, incluso a costa de su propia salud.

Cruz (2006) señala que, en el medio rural en particular, el papel de las mujeres no se limita al hogar y al cuidado de los otros, pues en las familias campesinas ellas también han tenido una doble jornada, han aportado su fuerza de trabajo invisible en las labores agrarias como extensión del trabajo doméstico “que les correspondía a las mujeres por su condición de género” (Cruz, 2006:24).

En el contexto rural la dominación, la discriminación y la subordinación de las mujeres, legitimada por una ideología patriarcal y de división sexual y genérica del trabajo, las confina a ocupar siempre un lugar social inferior, además de por su condición de género, por su condición étnica, por la clase social y por la edad, entre otras (Vizcarra *et al.*, 2013).

Debido a las actividades que se les asignan y que realizan las mujeres, ellas deberán estar presentes en muchos lugares; en el caso de las mujeres rurales no sólo en la casa y en el campo, sino también en aquellos lugares donde se les demande para realizar cualquier otra actividad. En el presente trabajo hemos llamado *multipresencia* a esta condición, que deriva en una sobrecarga de trabajo que tiene como consecuencia desgaste físico y emocional.

En el contexto rural mexicano, las mujeres y el trabajo que realizan en torno a la alimentación tienen un papel sumamente importante para el desarrollo de sus familias y de sus comunidades, porque el maíz es la base de la alimentación en México y son ellas quienes se encargan de todo lo relacionado con la siembra y la cosecha en la milpa, pero sobre todo de moler y preparar las tortillas; esa relación se convierte en un binomio completamente necesario para la vida.

Este trabajo forma parte de una investigación más amplia en la que se analizan las prácticas y saberes de las mujeres mixtecas participantes en el contexto del programa gubernamental Prospera, así como sus posibles tensiones identitarias derivadas de dicha intervención gubernamental. Debido al papel tan importante de las mujeres mexicanas de comunidades rurales en relación con la alimentación

basada en el maíz, el objetivo del presente trabajo es explorar la forma como las mujeres mixtecas de una comunidad del estado de Guerrero experimentan la división sexual del trabajo y la multipresencia a partir de sus prácticas de alimentación basadas en el maíz.

Iniciamos con la exposición de algunos elementos teóricos y empíricos acerca del papel de las mujeres en la alimentación, teniendo como ejes la división sexual del trabajo y lo que hemos llamado la multipresencia, temas que han dado lugar a una reflexión importante para el presente estudio realizado con mujeres rurales. Posteriormente, en los mismos ejes, presentamos las narraciones de las mujeres entrevistadas y finalmente las conclusiones a las que llegamos a partir de ese trabajo, entre ellas, que las actividades con el maíz, se les asignan culturalmente y tienen que ver con una división sexo-genérica del trabajo que no se limita al hogar, sino que se extiende al campo, lo cual les exige una multipresencia y, por tanto, una sobrecarga de trabajo.

## ANTECEDENTES

Históricamente, las actividades de las mujeres han estado dentro del ámbito privado o han sido aquellas destinadas al cuidado de otros. Con la implementación generalizada del capitalismo y el proceso de industrialización, se consolidó la separación de las esferas de producción orientada al mercado y al consumo familiar (Carrasco, 2006) y, con ello, la asignación a las mujeres de todo lo relacionado con esto último, integrado como parte de las tareas domésticas; así, con base en esta nueva división del trabajo basada en el género, la mujer es la encargada del trabajo doméstico en el ámbito privado, porque el hombre es quien sale a trabajar para proveer.

Las obligaciones impuestas a las mujeres respecto a la alimentación de los demás, suelen comenzar desde que son pequeñas a través de los procesos de socialización familiar sobre todo en el ámbito del hogar, aunque se puede generalizar a otros espacios sociales como los escolarizados o los de la vida comunitaria. En el periodo de embarazo se les exige cuidar su salud y su alimentación, pero no necesariamente por su bienestar, sino por la salud y el bienestar del hijo o hija no nato, y cuando nace, la madre se convierte en la respon-

sable de lo que suceda con ella o él en todos o casi todos los aspectos: de su educación y su situación social, económica y cultural, y esto se generaliza pues deberá hacer lo mismo con el resto de su familia.

En el campo, el trabajo de las mujeres alrededor de la alimentación resulta aún menos valorado y cobra particular importancia por su relación directa con la supervivencia. En lo que respecta al acceso físico a los alimentos, las mujeres también se dedican a la preservación de la biodiversidad y de los recursos naturales; ellas tienen conocimiento de su utilización (Lahoz, 2006) y también son las encargadas del procesamiento y almacenamiento de los alimentos. Muchas mujeres, además, se encargan del cuidado del campo para comercializar los alimentos.

Aun cuando son otros los proveedores económicos del hogar, las mujeres tienen un papel medular en las decisiones que se toman sobre el reparto de los gastos; pero cuando ellas reciben remuneración económica por su trabajo, destinan una parte importante de sus ingresos a la alimentación de la familia y a cubrir otros gastos relacionados con su seguridad alimentaria (Lahoz, 2006).

En muchos países, ellas le dedican muchas más horas que los hombres a las actividades relacionadas con la producción, almacenamiento, distribución y elaboración de los alimentos —ya sea con o sin remuneración económica. Según un texto de la Organización Internacional del Trabajo (OIT, 2016), en el mundo, en 2015, una cuarta parte de las mujeres activas se dedicaba a la agricultura; en el mismo texto se agrega que, según la FAO (2015, citado en OIT, 2016) y el Banco Mundial (2014, citado en OIT, 2016), “en muchas economías en desarrollo las mujeres se concentran en actividades agrícolas que exigen mucho tiempo y una gran cantidad de mano de obra y están mal remuneradas” (p. 23). Sin embargo, casi siempre son poco o nada valoradas tanto en relación con el tiempo que le dedican como a los resultados de esas actividades que tienen los integrantes de la familia y del grupo social.

A pesar del importante papel de las mujeres en todo lo referente a la alimentación, donde se incluye la seguridad alimentaria, ellas tienen muchas dificultades al respecto: no se les reconoce el trabajo que realizan, ni se les retribuye económicamente; además tienen limitado acceso y control a y sobre los recursos y servicios, a la tie-

rra, los créditos, las tecnologías, la educación, a una nutrición adecuada, al trabajo remunerado y a la toma de decisiones (Vizcarra, 2008; Lahoz, 2006).

Sin embargo, muchas mujeres conducen sus esfuerzos hacia la construcción de una mejor situación, donde se reconozca su trabajo y se valore su participación en la vida en general y en particular en lo relacionado con el campo y la alimentación. Un ejemplo de ello es la Declaración de las Mujeres por la Soberanía Alimentaria (2007); en ese documento, que es el resultado de reuniones y trabajo, las mujeres dejan en claro tanto su importancia en la alimentación como lo que representa la ideología androcéntrica en perjuicio de ellas.

En ese documento las mujeres “voltean la tortilla”, porque reivindican sus derechos a la soberanía alimentaria, argumentando ser ellas las productoras históricas de conocimientos en agricultura y en alimentación, ser las principales guardianas de la biodiversidad y de las semillas de cultivo, y ser las más afectadas por las políticas neoliberales y sexistas: pobreza, acceso insuficiente a los recursos, patentes sobre organismos vivos, éxodo rural y migración forzada, guerras y violencia física y sexual, los efectos negativos sobre el ambiente, sobre su salud en general y en la reproducción en particular por el uso de monocultivos, de productos químicos y de organismos genéticamente modificados.

En México, en particular, en cuanto al reconocimiento de las mujeres como personas productivas en el campo que generan ingresos y que son responsables de la alimentación de todos los integrantes de la familia, Vizcarra (2005) expresa que se ha quedado sólo como práctica discursiva, porque como los programas institucionales tienen un sesgo de género, a ellas se les asignan tareas relacionadas con lo doméstico que no son reconocidas como productivas; en contraparte, lo que hacen los hombres ha sido reconocido como productivo y entonces son ellos quienes han accedido a los recursos para el campo y quienes disponen de ellos.

Estudios como los de Gracia (2009) y Pérez-Gil *et al.* (2008, 2009), quienes han trabajado con mujeres que viven en comunidades rurales, dan cuenta de que ciertas actividades de alimentación siguen siendo exclusivamente femeninas; destacan también que las mujeres en estos espacios trabajan tanto dentro como fuera de la casa,

con trabajo remunerado y no remunerado, y que la incorporación de ellas a las labores domésticas es a edades muy tempranas.

Las actividades que las mujeres realizan en el campo van mucho más allá de una doble jornada: lo que ellas hacen en este entorno generalmente está relacionado con lo doméstico, específicamente con la alimentación, donde las actividades relacionadas con el maíz cobran un importante papel y, como ese trabajo les corresponde por su condición de mujeres, no reciben remuneración por ello.

Para las comunidades rurales mexicanas el maíz es vital y, por lo tanto, también lo es la dedicación de las mujeres a todo lo relacionado con éste, en particular la molienda y el hacer las tortillas: ellas tienen la exclusividad de hacer las tortillas y si no hay tortillas de maíz, simplemente no hay qué comer, y si no hay qué comer, no hay vida.

El trabajo relacionado con el maíz se realiza tanto dentro como fuera de los hogares; esto, aunado a otro tipo de actividades asignadas, las obliga a estar presentes en diferentes lugares realizando las labores de limpieza, el cuidado, el campo y muchas veces se les demanda realizar cualquier otro tipo de trabajo, “debiendo” tener así, una multipresencia.

Proponemos la multipresencia como una categoría de análisis para describir el trabajo de las mujeres rurales que va más allá de la doble jornada y de la doble presencia (Balbo, 1981), pues a ellas, a las mujeres rurales, se les exige —y ellas muchas veces lo asumen—, la mayor parte del trabajo relacionado con el maíz, incluyendo el que se realiza en la milpa, en la casa y en la comunidad; adicionalmente se les exige hacerse cargo del trabajo doméstico y de cuidados y, en caso de ser parte de algún programa gubernamental, también se les demanda asistir a juntas y realizar otras actividades, todas éstas como extensión del trabajo doméstico. Pero, para realizar una amplia diversidad de trabajos y satisfacer así las necesidades de la familia, las mujeres gastan tiempo y energía, organizándose para tener la posibilidad de hacer todo lo que, como lo expresa Lagarde (2005), genera un “sobretabajo” y un desgaste de su fuerza de trabajo y su energía vital.

Sin embargo, a pesar de que las mujeres rurales suelen ser vistas únicamente desde la perspectiva de la subordinación, en ciertas circunstancias ellas toman decisiones de manera activa en relación con la alimentación de su familia con base en conocimientos histórica-

mente aprendidos; asimismo, son capaces de construir relatos de tensión y resistencia ante discursos que niegan la legitimidad de sus saberes respecto a la alimentación basada en maíz nativo o criollo. El presente trabajo pretende dar cuenta de ello a partir de la narración de sus experiencias en este sentido.

Escuchar las voces de las mujeres a partir de las investigaciones que muestran su trabajo en torno a la alimentación y al maíz, puede contribuir a que ellas tomen la palabra, se hagan escuchar y que las políticas se definan con base en lo que les sucede a ellas, en lo que dicen y hacen en relación con sus necesidades de género, tanto prácticas como estratégicas (véase León, 1996).

## MÉTODO

La presente investigación se llevó a cabo durante tres estancias en la comunidad distribuidas entre noviembre de 2015 y septiembre de 2016. Todo el trabajo de campo de la presente investigación se llevó a cabo en los linderos del poblado, cuyo municipio pertenece a la región de La Montaña del estado de Guerrero. En esta comunidad había, hasta el año 2010, según el INEGI (2017), 60 viviendas habitadas; 377 personas (165 hombres y 212 mujeres).

La mayoría de la población habla lengua indígena (mixteco). En promedio tienen tres años de escolaridad, pero 21% de los hombres y 29% de las mujeres son analfabetas, 51% de la población no habla español y las mujeres tienen en promedio cuatro hijos.

Este poblado es relativamente nuevo pues se fundó a finales de 1970. Su fundación obedece a un mandato divino donde un religioso católico es el portador del mensaje de establecerse allí, con el poder de decidir todo lo relacionado con la vida en comunidad. Se dice que a este hombre, un indígena mixteco, se le apareció Dios y le dijo lo que debía hacer: convocar a las personas a asentarse en ese lugar para construir una nueva vida bajo su dirección (Flores, 2006).

Participantes: diez mujeres encargadas de las tareas domésticas y de las actividades relacionadas con la alimentación; que vivían con su pareja y con sus hijos en la comunidad, ubicada en la Sierra de Guerrero, México; todas ellas titulares del Programa Prospera y encargadas de la implementación de los programas en esa comunidad.

*Técnicas de investigación:* se llevó a cabo una investigación cualitativa donde las técnicas empleadas fueron:

- 1) *La observación participante.* A partir de tres estancias de campo de la primera autora en la comunidad, se realizaron observaciones sobre todo aquello relacionado con las prácticas de alimentación, además de entrevistas y charlas informales, con lo que se pudo tener un mejor conocimiento de la comunidad y de las mujeres en general.
- 2) *La entrevista semiestructurada.* Se abordaron tanto los temas relacionados con las experiencias de las mujeres en sus prácticas de alimentación como con su experiencia de participación en el Programa Prospera; se abordaron también temáticas relacionadas con tensiones derivadas del tiempo invertido en su trabajo realizado en casa, en la milpa, en el cuidado de los hijos, etcétera.
- 3) *Procedimiento:* A partir de un contacto previo en con una persona clave de la comunidad, se logró acceder a esta y a otras mujeres que estuvieran dispuestas a relatar sus experiencias relacionadas con la alimentación. Se hicieron observaciones en algunos hogares, en la clínica del pueblo, sus calles, etc., y se realizaron entrevistas a las mujeres participantes en sus casas en el día y la hora que ellas establecieron; las observaciones se llevaron a cabo durante las estancias en la comunidad.

De acuerdo con los principios éticos de la investigación, el consentimiento informado se solicitó de forma verbal a cada una de las participantes. Se le explicó a cada una de las mujeres que la información que proporcionaran sería confidencial, que todo lo que dijeran sería utilizado sólo para los fines de la investigación y se les preguntó si aceptaban que éstas fueran grabadas. Todas las entrevistas y el consentimiento verbal fueron grabados con la autorización de las y los participantes.

#### *TODO EMPIEZA CON EL MAÍZ: LA DIVISIÓN SEXO-GENÉRICA DEL TRABAJO*

La división sexo-genérica del trabajo es el núcleo de la desigualdad socialmente construida entre las personas, la cual constituye una divi-

sión de actividades y espacios entre mujeres y hombres en la que las actividades femeninas generalmente tienen menor valía, constituyéndose así las formas socialmente aceptadas de masculinidad y feminidad. La comunidad estudiada no es la excepción, pues las actividades de mujeres y hombres están diferenciadas: los hombres sólo trabajan fuera del hogar, las mujeres en cambio hacen casi cualquier cosa dentro y fuera, como limpiar la casa, sembrar la milpa, moler el maíz, echar la tortilla, preparar y almacenar los alimentos, etc. Su principal responsabilidad está relacionada con la alimentación, el cuidado de la casa y de los hijos.

Como se observa en los relatos, la jornada de las mujeres comienza con labores relacionadas con el maíz. Desde que se levantan, su primera actividad es “moler”, lo que implica desde el molido del maíz hasta que las tortillas están calientitas y fuera del comal.

Una vez concluida la actividad del maíz, ellas continúan con las actividades de alimentación, como la preparación y disposición de los alimentos y la limpieza de los utensilios. También realizan actividades de limpieza en general, como recoger la basura, objetos tirados, barrer y lavar ropa, así como de cuidado cuando hay hijos pequeños.

Ajá, me levanto, voy al molino, llego y muelo [...] y ya este empiezo a moler, a hacer tortillas y ya hago pues comida pa'almorzar, y ya de ahí me este, lavo mis trastes, hago los quehaceres de mi casa y ya luego ahí me descanso un poquito (Tomas, 25 años).

[...] pus para mí es importante quedar con mis hijos, cuidarlo, darle cariño, todo eso [...] (Tomas, 25 años).

Lo anterior da cuenta del trabajo que hacen las mujeres y de la cantidad de actividades que realizan, lo que implica estar presentes en diferentes espacios con el fin de alimentar a sus familias. En el apartado siguiente se presenta de manera más puntual lo que las mujeres narran respecto a la realización de actividades en esos espacios.

#### *EL MAÍZ Y LA “MULTIPRESENCIA” DE LAS MUJERES*

Las mujeres de la comunidad estudiada trabajan tanto en el espacio público como en el privado porque, además de la obligación impues-



ta de hacer las actividades domésticas por ser mujeres, hacen otras fuera de la casa para el bienestar de los demás integrantes de la familia; durante el día realizan múltiples actividades relacionadas con la alimentación y el maíz, tanto en sus casas como en el campo. Así, puede hablarse de una multipresencia que, aplicando la analogía de la tortilla, podemos decir que nos muestra un lado de ésta, es decir, la multipresencia concebida en una relación de sujeción y subordinación.

[...] me levanto a las seis, me pongo a este, a moler [...] Todos los días [...] Pos luego preparo la comida, y este, almorzamos como a las ocho y media. Y ya, de ahí me pongo a lavar mis trastes y barrer mi casa, a lavar ropa de mis hijas [...] Cuando voy al monte me levanto más temprano, como a las cinco y media me levanto, ajá, y luego a las ocho ya, me [voy al monte] [...] Ehhh, [antes] preparar la comida para comer allá [...] almorzamos allá y comemos también [...] no hay agua allá, me los traigo [los trastes] sucio y lo lavo aquí en mi casa [...] y si sobra comida ya con eso, y si no sobra pues tengo que hacer salsa o algo (Juana, 30 años).

En esta comunidad, aunque las mujeres realizan múltiples actividades, su trabajo y en particular el doméstico es considerado inferior y no lo reconocen como tal, tanto ellas mismas como los hombres. Parece ser que ellas sólo lo conciben como tal cuando los varones “salen a trabajar”, poniendo énfasis en su exterioridad respecto de las que se realizan en casa; en contraste, lo que ellas hacen no tiene ese carácter, pues tienen “hijos que cuidar”; así, mujeres como Tomasa evidencian que el trabajo que hacen ellas en relación con la alimentación está invisibilizado como tal:

[...] porque casi ellos no, no se preocupan pues, ajá, salen a trabajar y nosotras no, porque tenemos hijos que cuidar, tenemos este, varia cosa que hacer y ellos no, nomás se dedican a trabajar (Tomasa, 25 años).

Algunas mujeres incluso consideran que si no van al campo “no tienen nada qué hacer”, aunque utilicen su tiempo y sus energías en las actividades de la casa. Pareciera entonces que el único trabajo legítimo es el que se hace en el campo. Los relatos de Manuela y Tomasa dan cuenta de eso:

Cuando no vamos al campo, si no hay nada que hacer, pues lavamos la ropa, barremos la casa, los trastes y así (Manuela, 25 años).

Me levanto a veces cuando van, vamos a trabajar en el monte pues nos levantamos como a las seis y cuando no estamos trabajando pues nos levantamos a las siete. [...] Cuando no voy al monte, pues me levanto a las siete y ya este empiezo a moler, a hacer tortillas (Tomasa, 25 años).

Estas múltiples jornadas de las mujeres de la comunidad, donde se combinan actividades dentro de la casa y fuera de ella, en el campo y en otros lugares a los que tienen que acudir, se asimila a lo que Lagarde (1990) denomina una “sobrecarga del deber ser” como una obligación femenina en su sentido identitario.

### SOBRETRABAJO

Como ya dijimos, el trabajo que se les asigna a las mujeres las obliga a una multipresencia, pues ellas trabajan más allá de la casa y del campo, lo que tiene como consecuencia una sobrecarga en el sentido antes expuesto. Las actividades de la casa están relacionadas con la limpieza en general, la preparación de la comida y el cuidado de los hijos; las de afuera, con la milpa, pero son consideradas como una extensión del trabajo doméstico o como parte de sus obligaciones por ser las encargadas de la casa. Hacerse cargo de todo esto genera un “sobretabajo” (Lagarde, 2005).

Ajá y cuando voy al monte, llegando en la tarde me pongo a barrer mi casa, a lavar los trastes, todo eso, hacer, preparar la comida (Juana, 30 años).

Porque siempre las mujeres trabaja y ajá, este, de todo pues, hacer de los [...] cuidar los niños, agarrar los niños, todo eso, hacer comida, moler, todo eso, todos los días pues (Manuela, 25 años).

Aparte de las actividades de la casa, realizan las relacionadas con la producción de alimentos, como ir a la milpa, donde hacen lo mismo que los hombres, excepto jalar la yunta. En la milpa ellas cuidan el

alimento desde que es una semilla y trabajan en todo el proceso porque limpian y deshieren, siembran, abonan, riegan y cosechan; en sus casas, crían animales para el autoconsumo.

Cuando hay temporadas de lluvia pues yo siembro [...] Sí, pues, vamos sembrar primero, ya después que, ya están grandecita la milpa, este, vamos a limpiar y después a echar abono (Eva, 32 años).

Este, a veces también comemos carne de pollo [...] Pos tenemos pollos y ya los matamos (Beatriz, 20 años).

También puedo este matar mi pollo, tengo mi pollo (Tomasa, 25 años).

*“TODO EL TRABAJO, PUES, NOSOTRAS TAMBIÉN LO PODEMOS HACER”*

Ellas hablan de que el trabajo que hacen los demás, el que los hombres hacen afuera, lo pueden hacer ellas también:

Pus porque [...] pus porque todo lo hacemos pues nosotros, ajá este su, todo el trabajo pues nosotras también lo podemos hacer (Juana, 30 años).

Sin embargo, algunas de ellas expresan que les gustaría que sus esposos les ayudaran o les ayudaran más con ciertas actividades, como el cuidado de los hijos o la comida:

Pues para que ayuden [...] que también ellos comen de ahí (Bernardina, 59 años).

O incluso, que sean corresponsables:

Sí, a mí sí. Que los dos seamos responsables con nuestro hijo [...] A mí sí, [le gusta que le ayude] pues, porque como yo ya escucho lo que dicen la radio de que nos apoyen los hombres con nuestro hijo dice. Pero algunas este, señoras como son del pueblo y se enojan: “no es justo lo que hacen los hombres esas cosa porque son hombres, no son mujeres”, dice[n]. (Diana, 34 años).

“CUANDO VOY AL MONTE (A TRABAJAR CON EL MAÍZ)  
ME LEVANTO MÁS TEMPRANO”

Lagarde (2005) afirma que, para que les dé tiempo de hacer todo lo que las define identitariamente, las mujeres le quitan horas al sueño, al descanso y a otras actividades, porque lo que no pueden hacer es disminuir su volumen de trabajo. Sin embargo, las actividades relacionadas con el maíz siempre son la prioridad y nunca dejan de hacerlas. Las narraciones de algunas de las mujeres entrevistadas coinciden con lo citado.

Pus cuando vamos al campo pus nos levantamos a las cuatro de la mañana [...] Sí, para, pues para que estén las tortillas como a las siete o las ocho, preparamos la comida y ya nos vamos como a las nueve nos vamos al campo (Eva, 32 años).

Cuando voy al monte me levanto más temprano [...] Como a las cinco y media me levanto [a hacer tortillas] Ajá, y luego a las ocho ya, me [voy al monte] (Juana, 30 años).

Levantarse más temprano o no descansar para poder hacer lo que “deben” hacer en el día, les permite realizar todas sus actividades, pero esto tiene como consecuencia mayor desgaste físico; sin embargo, ante estas exigencias ellas ven una “falta de tiempo”, por lo cual deben organizarse para lograr hacerlas todas.

Ajá, cuando vamos campo sí no tenemos tiempo [...] no tengo tiempo para lavar ropa, no tengo tiempo para limpiar casa, ah, cuando llego a la tarde ahí baño, pues voy lavar y después voy a, no sé, voy a buscar otra cosa para, para hacer, ajá, todo lo de mi casa. Y después llego a preparar comida otra vez, si tengo masa vuelvo a moler otra vez (Jacinta, 32 años).

No tener tiempo, como ellas lo dicen, para hacer las actividades de la casa por realizar otras, pudiera generarles tensiones porque entonces no podrán cumplir con sus “obligaciones” en sus casas. Sin embargo, aunque pueden prescindir de ciertos espacios de tiempo o ciertas actividades, nunca abandonan lo relacionado con el maíz.

Por otro lado, aunque algunas mujeres narran que sus esposos les “ayudan” con actividades en torno a la alimentación, esa ayuda no

les reduce mucho la carga de trabajo y por lo tanto, tampoco el desgaste físico; y tampoco aceptan ayuda en las actividades del maíz. En el apartado siguiente se da cuenta de lo que ellas refieren respecto a esta “ayuda”.

*LA “AYUDA” DE LOS HOMBRES EN TORNO  
A LA ALIMENTACIÓN-MAÍZ*

Algunos hombres se involucran en tareas relacionadas con la alimentación, pero no como un trabajo sistemático sino sólo en situaciones específicas, como cuando ellas tienen que salir, están enfermas o recién parieron. Esas actividades que ocasionalmente realizan los hombres, tanto las mujeres como los hombres las ven como “ayuda”.

Algunas mujeres, como Diana, refieren que algunas veces sus esposos hacen de comer para sus hijos, les sirven la comida:

Él sí [su esposo] este, hace este, unos huevos ahí, este, que come con sus hijas pues. Él sí sabe hacer un poquito de cocinar [...] a veces que él quiera pues [...] Ajá, pero cuando yo no, este [...] estoy, a veces salgo, pero él sí le da de comer a sus hijas pues, ajá. Pero cuando a veces le gusta y yo estoy ahí, pos él hace un huevo y vamos a comer [...] A veces. No este, como tres cuatro días a la semana no [...] a veces, a veces (Diana, 34 años).

Dado que estas actividades relacionadas con el cuidado de los hijos, cuando las realizan los padres, tanto las mujeres como los hombres las ven como “ayuda”, entonces ellos no lo asumen como propio, no lo toman como algo que les corresponda y tampoco se les asigna como responsabilidad; sólo lo hacen cuando ellos quieren o tienen ganas, pero también cuando es necesario porque las mujeres no lo pueden hacer, ya sea por enfermedad o ausencia, adaptándose así a circunstancias cambiantes pero sin una real transformación de la división sexual del trabajo. Manuela platica que en alguna ocasión, cuando recién parió, su esposo hacía a veces de comer sólo huevo.

[...] porque otra cosa ya no puede hacer [...] Él también nos ayuda, pero no muele [...] Con mi hijo también, pa’ cambiarlo nada más, todo que, bañarlo (Manuela, 25 años).

Algunas de las mujeres entrevistadas mencionaron en forma indirecta la sobrecarga de deberes, expresando el deseo de que sus esposos les ayuden más.

No sé pues [...] Para mí pues, a mí me gustaría que alguien me ayudara [mi esposo pues] pero que me ayude, que me apoyen en lo que yo necesite [...] (Eva, 32 años).

Que los hombres hagan ciertas actividades relacionadas con lo doméstico, como cuidar a los hijos o preparar comida, trastoca las identidades y el orden existente de la división sexual del trabajo; sin embargo, siguen siendo las mujeres quienes se hacen cargo de las tareas relacionadas con lo doméstico porque ellos, los hombres de la comunidad, realizan estas tareas parcialmente y sólo a veces, lo cual es reflejo de una naturalización del orden de género prevaiente.

Aparentemente las mujeres aceptan dicho orden de género en forma abnegada, pues se ajustan a la multipresencia, sin embargo se observan ciertas tensiones discursivas, lo que pudiera implicar cierta conciencia sobre su condición de desigualdad de género e indicar deseos de que esto fuera diferente.

Ahhhhh [...] porque tenemos que hacer todo lo que hace aquellos también pues, lo que podemos hacer y pues aquellos que nos ayudan también pues (Delfina, 36 años).

Su discurso y su pensamiento de que las tareas deben compartirse podrían dejar ver una posibilidad de cambio, aunque, como dice Lagarde (1990), corran el riesgo de ser sancionadas. El hecho de que ellas no hayan tenido iniciativas individuales ni colectivas para caminar hacia una repartición justa y equitativa del trabajo bien puede deberse a que no encuentran una forma de modificar drásticamente los roles asignados socialmente. Vale la pena señalar que, en esta comunidad ellas no están organizadas como grupo para realizar alguna actividad propia de mujeres, tampoco cuentan con un espacio donde se reúnan para algo relacionado con sus necesidades o para usarlo en un tiempo de ocio compartido; no obstante, observamos cierta conciencia individual sobre la desigualdad en la repartición de las tareas.

A pesar de lo anterior, es importante “voltrear la tortilla” en este punto y analizar una actividad realizada por las mujeres de esta comunidad, a través de la cual ellas parecen reconocerse y ser reconocidas por ser exclusiva del saber femenino y de la cual ellas mismas han excluido históricamente a los varones: el trabajo de moler.

### *EL MOLER COMO TRABAJO EXCLUSIVO DE LAS MUJERES*

Como se ha señalado en los apartados anteriores, las mujeres hacen referencia a todo el trabajo que hacen en la comunidad y, aunque les gustaría que los hombres hicieran más actividades, el trabajo de “moler” lo reivindican como exclusivo de ellas. Hablan del moler como algo que, en efecto, sólo les corresponde a las mujeres y que al parecer no están dispuestas a delegar o compartir.

#### *“AQUÍ EN ESTE PUEBLO LAS MUJERES SIEMPRE MUELEN”*

Moler es el proceso de hacer las tortillas y es la primera actividad de ellas en el día. El proceso comienza cuando ponen el nixtamal a cocer una tarde antes, después lo dejan remojando y al día siguiente lo lavan, lo muelen (algunas tienen un molino en su casa y otras lo rentan en un lugar del pueblo) y una vez hecha la masa, la suavizan en el metate y van haciendo las tortillas.

Es lo que hacen pues aquí en este, aquí en este pueblo las mujeres siempre muelen (Tomasa, 25 años).

Pos, así cuando, cómo te diré, a veces me levanto tarde o temprano [...] muelo y ya cuando acabo de moler, pues hago comida [...] ya hago tortilla, pues [...] Ajá, si ya llego y ya este, echo lumbre y ya, hago la tortilla cuando acabo ya hago la comida (Beatriz, 20 años).

[...] pues, en la mañana me levanto a moler [...] (Manuela, 25 años).

Ya cuando termino de hacer tortilla voy a hacer este salsa o voy a este hacer huevo, para mi hija, ajá, para mis tres hijas (Tania, 31 años).

Moler es la parte medular de la vida en la comunidad, sin tortillas simplemente no hay comida y es una actividad exclusiva de las

mujeres. Tal vez éste represente su único espacio de poder, porque no permiten que sus esposos muelan; es un saber que ellas poseen y que les transmiten a sus hijas y no a sus hijos. El discurso de Diana, a quien le gusta que su esposo le ayude con el trabajo de la casa, pero no con el nixtamal, pudiera ser una muestra de la exclusividad —y la defensa de esa exclusividad— del moler como trabajo de las mujeres:

[...] solamente le digo a mi esposo que no me gusta que lave mi nixtamal porque no, no me gusta [...] (Diana, 34 años).

Yo creo que las mujeres sí, sí ‘prende [aprenden] si van a hacer, así lo hago yo, porque así, sí lo ‘prendo [aprendo], lo hago casa. Mjm, porque los hombres no van a moler nunca, creo que nunca (Jacinta, 32 años).

Sí se voltea bien las tortillas. Sí quiere moler, pero yo no quiero porque “tú no eres mujer para hacer eso” le dije pues [risas] (Tania, 31 años).

En la comunidad estudiada, lo relativo con la alimentación es quizás donde está más arraigada la división sexual del trabajo. Podría decirse incluso que se les han asignado a las mujeres históricamente, pero también a través del proceso de socialización desde que son pequeñas se les ha inculcado realizar la mayoría de las tareas que tienen que ver con la alimentación. Aunque el resto de actividades que forman parte de su multipresencia les genera una sobrecarga y tensiones identitarias, en lo que respecta a la actividad de “moler” pudiera decirse que ellas mismas han “volteado” la tortilla, al haber hecho el moler como algo propio y reconocido como una forma especializada del saber en la comunidad que los hombres son incapaces de realizar.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

A partir de voces y experiencias de las mujeres mixtecas de una comunidad del estado de Guerrero, podemos decir que la asignación cultural de lo que ellas consideran “deben hacer”, se funda en la divi-



sión sexual del trabajo. Debido a que deben realizar tareas diversas tanto dentro como fuera de su casa para poder alimentar a sus familias, tienen una “multipresencia” cuyo resultado es el sobretrabajo, el cual se somete a un proceso sutil de naturalización a través de la socialización y el aprendizaje generacional, aunque éste es sólo “un lado de la tortilla”. Por el otro lado, la multipresencia, en lugar de alejarlas de la especialización del trabajo no productivo o reproductivo, les permite tener un cúmulo de experiencias paralelas que en suma positiva van generando un campo de conciencia femenina donde ponen en juicio sus capacidades adquiridas en ese transcurrir de cuidar y alimentar a su familia.

El conocimiento y la experiencia les ha permitido en algunos casos, además de alimentar a sus familias, obtener dinero por su trabajo para contribuir o encargarse de la economía de sus hogares. Esto se muestra en la investigación de Ortega *et al.* (capítulo 14 del presente libro), donde exponen cómo las mujeres palmeadoras del estado de Oaxaca aparecen como las protagonistas en la preservación del proceso de elaboración, selección del grano, nixtamalización, obtención de la masa, hechura de la tortilla y venta de ésta como producto final. En ambos casos —tanto en el trabajo mencionado como en la presente investigación—, son las mujeres exclusivamente quienes se encargan de hacer las tortillas.

En este sentido, resguardar el maíz, cultivarlo, nixtamalarlo, molerlo y hacer tortillas, más que tareas de reproducción, son un compromiso ético que exige nuevas revaloraciones, porque el conocimiento que las mujeres tienen alrededor del maíz y sus actividades relacionadas con éste son muy importantes para su familia, pero también en los niveles social, cultural y ambiental.

Aquí es importante retomar lo dicho por León en 2001 al señalar que a las mujeres se les ha expropiado el poder en distintos ámbitos excepto en el doméstico, en el que ellas suelen conservar un coto de poder. La autora se refiere a los poderes de lo privado, de lo doméstico, y en gran medida de lo familiar como poderes limitados, en la medida en que no son reconocidos socialmente.

Es claro que donde está el maíz están las mujeres, y ése pudiera ser un coto de poder, por el cúmulo de experiencias y conocimiento que adquieren en su relación con el maíz en lo doméstico hacia adentro y hacia afuera de sus hogares; y es algo que difícilmente soltarán

o delegarán a los hombres: ellas le enseñan a hacer tortillas a las niñas y no a los niños, y no permiten que los hombres se hagan cargo de cualquier actividad relacionada con moler el maíz o con hacer las tortillas, a pesar de que esto sea parte de la sobrecarga de trabajo. De esta manera, ellas tienen *poder sobre* (León, 2001) el moler al tomar decisiones (aunque en la mayoría de los casos, muy limitadas) sobre los recursos del maíz, y también tienen *poder desde dentro* (León, 2001) que no es dado o regalado al resistir la demanda de otros (sus esposos) mediante el rechazo a las demandas indeseadas y ser ellas quienes se encarguen de la molienda.

La ayuda de los hombres es permitida por ellas en cualquiera de las demás actividades, pero no en la de hacer las tortillas. La sobrecarga de trabajo y el cansancio que ello conlleva puede ser algo que algunas de ellas pueden ya no estar dispuestas a soportar o a permitir, sin embargo, el moler el nixtamal o, de manera aún más clara, el hacer las tortillas, es la prioridad de ellas frente a cualquier otra actividad, y ellas no están dispuestas a dejar que lo hagan los hombres. Las mujeres se representan a sí mismas como reproductoras de cultura a través de sus actividades cotidianas ligadas a la alimentación basada en el maíz.

En el presente trabajo, encontramos que algunas mujeres están resistiendo, por lo pronto de manera discursiva, las imposiciones patriarcales establecidas a partir de la división sexual del trabajo, pues algunas de ellas reconocen que el trabajo que realizan es mucho; sin embargo, consideran que deben hacerlo porque a los hombres no les corresponde. Pero algunas otras refieren que sus esposos deberían colaborar con el trabajo doméstico, donde se incluye lo relacionado con la alimentación. El discurso de estas mujeres es una muestra de que ellas consideran que los papeles que se juegan hombres y mujeres deberían transformarse, al menos en algunos aspectos.

Estas formas de resistencia, de inicio de manera discursiva puede ser parte del proceso de toma de conciencia para comenzar a cambiar los roles asignados y, por lo tanto, las inequidades y desigualdades de género. Aunque las diferencias biológicas entre los sexos son la base para justificar desigualdades de género y han sido el fundamento histórico para asignar reglas de comportamiento, ellas también, a través de su propia identidad, interpretación, aceptación o rechazo, pueden incidir en lo establecido y transformarlo.

Vivir entre la normatividad y la confrontación genera en las mujeres procesos complejos y dolorosos que en algunas ocasiones les representan problemas, sobre todo si tratan de cumplir con lo establecido por las concepciones dominantes de la feminidad, y en otras representa posibilidades de búsqueda y construcción propia. Si bien no se debe negar la legitimidad y el conocimiento de las mujeres respecto a la alimentación, y específicamente en la molienda y el hacer tortillas, debemos hacer énfasis en que la cocina resulta ser un espacio de micropoder femenino, el cual y por ahora no parece estar dispuesto a delegar.

El maíz es el sustento de las familias mexicanas rurales, así que sería importante que se reconociera el valor que tienen las mujeres alrededor de él y que no solamente fuera ése su espacio de poder, sino que tuvieran cada vez más espacios y que además esos espacios de poder sirvan para lograr una igualdad que les permita dejar ese lugar no valorado, invisibilizado y de explotación en el que, de acuerdo con Cruz (2006) y Vizcarra *et al.* (2013), se coloca a las mujeres rurales por su condición de género, étnica y de clase social.

A pesar de que existen estructuras y normas familiares, comunitarias y estatales que permiten o promueven que las mujeres continúen en situación de sometimiento y desigualdad, desde donde se les violenta, cuando ellas deciden lo que quieren, lo que necesitan, lo que no les gusta o lo que les hace daño, utilizan estrategias individuales y colectivas para enfrentar problemas y modificar sus situaciones. Trabajos como los de Guzmán (2009) y Pequeño (2009) con mujeres indígenas de México y Ecuador, respectivamente, dan cuenta de las experiencias de cambios llevadas a cabo por esas mujeres en contextos de violación de sus derechos y de discriminación por ser mujeres y por ser indígenas.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Balbo, Laura (1981), "International Notes", en *Signs. Journal of Women in Culture*, vol. 6, núm. 4, pp. 763-770, disponible en <<http://www.jstor.org/stable/3173745>>.
- Carrasco, Cristina (2006), "La economía feminista: una apuesta por otra economía", en María de Jesús Vara (coord.), *Estudios sobre género y economía*, Madrid, Ediciones Akal, pp. 1-32.

- Cruz, Fátima (2006), *Género, psicología y desarrollo rural: la construcción de nuevas identidades*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación-Secretaría General Técnica.
- Flores, Fátima (1989), “El devenir de la subjetividad femenina: un paradigma entre lo individual y lo colectivo”, en Patricia Bedolla y Olga Bustos (comps.), *Estudios de Género y Feminismo I*, México, Fontamara/Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 85-102.
- Flores, José Joaquín (2006), “La mano izquierda de Dios”, en Beatriz Canabal, Gabriela Contreras y Arturo León (coords.), *Diversidad rural: estrategias económicas y procesos culturales*, México, Universidad Autónoma Metropolitana/Plaza y Valdés, pp. 293-318.
- Foro para la Soberanía Alimentaria (2007), “Declaración de las Mujeres por la Soberanía Alimentaria”, en Foro para la Soberanía Alimentaria, disponible en <<https://nyeleni.org/spip.php?article305>>.
- Gracia, Mabel (2009), “¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género”, en *Caderno Espaço Feminino*, vol. 21, núm. 1, pp. 209-237.
- Grassi, Flavia; Josefine Landberg y Sophia Huyer (2015), *Running out of Time. The Reduction of Women's Work Burden in Agricultural Production*, Roma, Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Guzmán, Flérida (2009), “La violencia contra las mujeres indígenas en México: un primer acercamiento”, en Andrea Pequeño (comp.), *Participación y políticas de mujeres indígenas en contextos latinoamericanos recientes*, Quito, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales-sede Ecuador/Ministerio de Cultura del Ecuador, pp. 185-203.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2017), *Microrregiones, catálogo de localidades*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=120040025>>.
- Lagarde, Marcela (1990), “Identidad femenina”, en *Revista de la Coordinación General de Estudios de Posgrado*, núm. 20, pp. 13-22.

- Lagarde, Marcela (2005), *Los cautiverios de las mujeres: madresposas, monjas, putas, presas y locas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Lahoz, Carmen (2006), “El papel clave de las mujeres en la seguridad alimentaria”, en *Seguridad alimentaria y políticas de lucha contra el hambre. Seminario internacional sobre seguridad alimentaria y lucha contra el hambre*, Córdoba, Universidad de Córdoba, pp. 117-129, disponible en <<http://www.oda-alc.org/documentos/1349637802.pdf>>.
- León, Magdalena (1996), “Mujer, género y desarrollo. Concepciones, instituciones y debates en América Latina”, en *Estudios Básicos de Derechos Humanos IV*, San José de Costa Rica, Instituto Interamericano de Derechos Humanos, disponible en <<http://www.corteidh.or.cr/tablas/a11997.pdf>>.
- León, Magdalena (2001). “El empoderamiento de las mujeres: encuentro del primer y tercer mundos en los estudios de género”, en *La ventana 13*, pp. 94-106, disponible en <<http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/laventan/Ventana13/ventana13-4.pdf>>.
- Organización Internacional del Trabajo (OIT) (2016), *Las mujeres en el trabajo. Tendencias de 2016*, Ginebra, Oficina Internacional del Trabajo, disponible en <[http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/---publ/documents/publication/wcms\\_483214.pdf](http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---dgreports/---dcomm/---publ/documents/publication/wcms_483214.pdf)>.
- O’Sullivan, Michael; Arathi Rao, Raka Banerjee, Kajal Gulati y Margaux Vinez (2014), *Levelling the Field. Improving Opportunities for Women Farmers in Africa*, Washington, DC, World Bank Group.
- Pequeño, Andrea (2009), “Vivir violencia, cruzar los límites. Prácticas y discursos en torno a la violencia contra mujeres en comunidades indígenas de Ecuador”, en Andrea Pequeño (comp.), *Participación y políticas de mujeres indígenas en contextos latinoamericanos recientes*, Quito, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales-sede Ecuador/Ministerio de Cultura del Ecuador, pp. 147-168.
- Pérez-Gil, Sara; Gabriela Romero y Diana Ortega (2009), “La comida, los significados y los espacios de comensalidad en

- mujeres de la costa de Oaxaca”, en Ana Elisa Castro Sánchez (ed.), *Salud, nutrición y alimentación: investigación cualitativa*, México, UANL, pp. 211-240.
- Pérez-Gil, Sara Elena; Amaranta Vega y Gabriela Romero (2008), “El proceso alimentario y la división sexual del trabajo doméstico: el caso de una comunidad rural mexicana”, en *Caderno Espaço Femenino*, vol. 20, núm. 2, pp. 99-130.
- Torns, Teresa; Pilar Carrasquer, Vicent Borràs y Clara Roca (2002), *El estudio de la doble presencia: una apuesta por la conciliación de la vida laboral y familiar*, informe, disponible en <[https://ddd.uab.cat/pub/estudis/2002/132328/Doble\\_Presencia\\_Informe\\_a2002.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/estudis/2002/132328/Doble_Presencia_Informe_a2002.pdf)>.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2005), “Políticas de seguridad alimentaria campesina de los años 90 con asignación genérica”, en Ivonne Vizcarra Bordi y Boris Marañón (coords.), *Acciones sociales públicas y privadas contra la pobreza*, México, Red de Estudios Rurales/Gobierno del Estado de Zacatecas/Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología/Editorial Praxis, pp. 111-142.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2008), “Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre”, en *Argumentos*, vol. 21, núm. 57, México, pp. 141-170.
- Vizcarra Bordi, Ivonne; Bruno Lutz y Roque Ramírez (2013), “El mismo fogón: migración y trabajo reproductivo femenino en comunidades mazahuas”, en *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, núm. 61, México, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 193-218.

### 3. LA DIETA VIVA DE LAS MUJERES MATLATZINCAS: MILPA-MONTE-TRASPATIO\*

María del Carmen Guzmán Márquez  
Alejandra D. Benítez Arciniega  
Ivonne Vizcarra Bordi  
Lizbeth Morales González

#### INTRODUCCIÓN

En este capítulo se contextualiza la dieta que se consume en la última comunidad matlatzinca ubicada en San Francisco Oxtotilpan, haciendo una valoración de la disponibilidad, acceso, consumo y conservación de los alimentos que las mujeres obtienen en la dinámica del ciclo de cultivo del maíz, específicamente de la raza cónica con las variedades rosado, azul, colorado, amarillo y el cacahuazintle. Para ello, se describe el patrón de consumo dietético de esta comunidad, el cual se denomina dieta milpa-monte-traspatio (MMT).<sup>1</sup> A través de éste, se valorizó el papel de las mujeres mediante la etnografía agroalimentaria-nutricional, la cual consistió en la observación participante, entrevista grupal, descripción e interpretación del entorno en el que se desarrollan las diversas actividades agrícolas para la

\* Este trabajo forma parte de los productos del proyecto de investigación de Ciencia Básica SEP/Conacyt 2009-130947, “El maíz mesoamericano y sus escenarios de desarrollo local”.

<sup>1</sup>El orden de los subsistemas de producción que contribuyen a la formación de la dieta matlatzinca fue discutido y acordado con un grupo de personas en la comunidad. Se parte de la milpa por ser el sistema que estructura el orden de la vida personal, sociocomunitaria y espiritual, y si bien el traspatio es la extensión de la milpa por proveer alimentos y recursos, se decidió que el sistema del monte quedara en segundo lugar por la relación más íntima y de respeto a la naturaleza que tienen mujeres y hombres con él.

alimentación de las personas que conforman la comunidad (Guber, 2001; Vizcarra, 2002). La participación de las mujeres matlatzincas como actoras principales en el proceso agroalimentario de la dieta MMT nos facilitó no sólo la obtención de información e intercambio de conocimientos, sino también la oportunidad de vivir experiencias de su vida cotidiana, rituales y celebraciones en la comunidad. La etnografía se realizó de febrero de 2016 a mayo de 2017.

Los resultados se presentan en la forma de echar y voltear tortillas. Consideramos que la tortilla debe tener una lectura del centro hacia afuera, representando en los dos círculos concéntricos el calendario del ciclo agrícola, porque organiza de alguna forma la dieta viva matlatzinca. A partir de éste se irá interpretando la disponibilidad, variedad, aporte energético y trabajo femenino. Partimos de que una vez que se forma el *triskel*,<sup>2</sup> y se prensa la masa, es la primera vez que se echa la tortilla al comal. En esta representación gráfica se muestra la disponibilidad alimentaria en la milpa, el monte y en el traspatio según el calendario del ciclo (figura 1).

Se puede decir que la primera vez que la tortilla toca el comal se forma su espalda (la parte más gruesa); de aquí interpretamos que la tortilla no puede entenderse sin el respaldo del trabajo en el ciclo agrícola para obtener la dieta MMT. Al darle la primera vuelta (cocción intermedia) se muestran las propiedades de la dieta. La composición de ésta se obtuvo mediante el análisis del cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (CFCA).<sup>3</sup> Con este instrumento se distinguieron platillos, preparaciones e ingredientes utilizados por tipo de receta y por el número de veces que se consumieron habitualmente durante un año previo. Para la estimación del aporte energético de la dieta MMT se compararon las kilocalorías por día, la cual se calculó con la información obtenida del CFCA, así como de

<sup>2</sup> La bola de masa de maíz que en cantidad suficiente puede hacer crecer una tortilla al prensarla con las manos.

<sup>3</sup> CFCA: cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos, que permite estimar el consumo de alimentos, macro y micronutrientes, se ha referenciado como un instrumento adecuado para evaluar grandes poblaciones. Consiste en una lista ordenada por grupos de alimentos en la cual se indica la frecuencia con la que son consumidos por día, semana o mes; facilita el estudio de la dieta tanto en el nivel individual como en el poblacional (Franco-Paredes *et al.*, 2014).



los recordatorios de 24 (R24).<sup>4</sup> Ambos instrumentos se aplicaron a 90 mujeres de entre 18 y 79 años en 2016 y 2017. Los resultados presentan de manera descriptiva una parte de la realidad de la dieta MMT.

A partir de la segunda vuelta, cuando se termina de cocer la tortilla, comienza el volteo (como metáfora referida en el capítulo 1 de Vizcarra) con reflexión de género (figura 4). Con base en el trabajo femenino en múltiples actividades en el proceso de elaboración de la dieta MMT, establecemos un diálogo con las mujeres para visualizar sus experiencias. Al final se saca la tortilla del comal y se echa al chiquihuite, a manera de consideraciones finales.

#### DEL TRISKEL AL COMAL: EL CICLO AGRÍCOLA DEL MAÍZ

González-Jácome define a la milpa como un sistema de cultivo, donde destaca la semilla de maíz como el eje central, el cual es asociado con la siembra de diversos alimentos que se integran al sistema milpa como plantas silvestres, las cuales viven en simbiosis para beneficiarse de los nutrimentos disponibles en la tierra y enriquecen los alimentos que provienen de la milpa (González-Jácome, 2011, 2013). Además de ser considerado un reservorio genético vegetal como lo definen Moya García y colaboradores (Moya-García *et al.*, 2003), refleja la identidad cultural de una comunidad y su profunda conexión con la naturaleza y su alimentación (Tuxilli, 2005). Por lo general, una extensión importante en la producción de alimentos para autoconsumo se encuentra en el traspatio, jardín o huerto que puede estar junto a la milpa o a la casa; este espacio se destina a la crianza de ganado, aves de corral, manejo de árboles y arbustos frutales y plantas de ornato, entre otras plantas de uso comestible, medicinales y de rituales (Chávez-Mejía y Vizcarra, 2008).

Con los estudios acerca del origen de las milpas (González-Jácome, 2013; González-Jácome y Reyes-Montes, 2014), se ha deter-

<sup>4</sup> R24: entrevista acerca del consumo de alimentos y bebidas que se hayan ingerido durante un lapso de 24 horas, es una descripción adecuada de los alimentos consumidos, cantidades y preparaciones de manera individual de uno o más días, estima de manera adecuada el consumo energético y de nutrientes (Buzzard, 1998).

minado que desde la Prehistoria se había tenido el conocimiento de la agricultura, principalmente del maíz, integrando semillas y plantas como el frijol, la amplia variedad de quelites, la semilla y flor de calabaza entre otros, de acuerdo con las necesidades y preferencias de los pueblos, sin dejar de lado las características ambientales idóneas para el crecimiento, disponibilidad y obtención de una gran diversidad de alimentos, todo ello de acuerdo con los periodos de lluvias y secas (Cruz López, 2011; Broda, 2008).

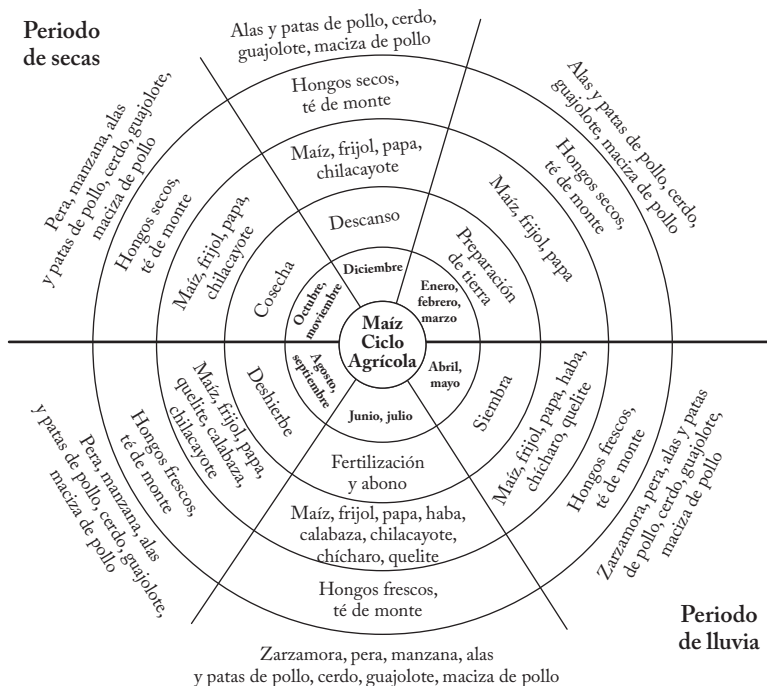
A diferencia de otras milpas que no tienen una relación estrecha con el monte o la montaña, las que tienen acceso al monte favorecen la disponibilidad de alimentos, que por lo general son recolectados o cazados.

En la figura 1 se presenta el ciclo agrícola del maíz en seis etapas que se sincronizan en dos grandes periodos de secas y de lluvias, además de la disponibilidad de alimentos provenientes de la milpa, el monte y el traspatio.

- Enero a marzo. Se prepara la tierra (escardada-volteo-segunda escarda y surcado); en esta etapa las familias disponen para su alimentación de maíz, frijol y papa del ciclo anterior.
- Abril y mayo. Siembra del maíz; las fechas varían conforme a la primera lluvia y el acceso a la punta de riego. A la dieta se le suma haba, chícharos y quelites.
- Junio y julio. Fertilización con agroquímicos y abono orgánico (lana); a partir de esta etapa se considera el gran periodo de lluvias, por lo que la milpa provee también legumbres como calabaza, chilacayote y flor de calabaza.
- Agosto y septiembre. Se intensifica el cuidado de la milpa con el deshierbe a mano; en este periodo dejan de consumirse el haba y la flor de calabaza, y se dispone de elotes tiernos.
- Octubre y noviembre. La cosecha varía de acuerdo con la primera helada. Éste es el periodo hacia el tiempo de secas.
- Diciembre: Al fin la tierra descansa. Desde octubre hasta finales de diciembre prevalece el consumo en la dieta de maíz, frijol, papa y chilacayote.

Sólo para recordarlo el maíz nixtamalizado provee de tortillas, atole, tamales, tostadas y tlacoyos, que son consumidos durante todo el año.

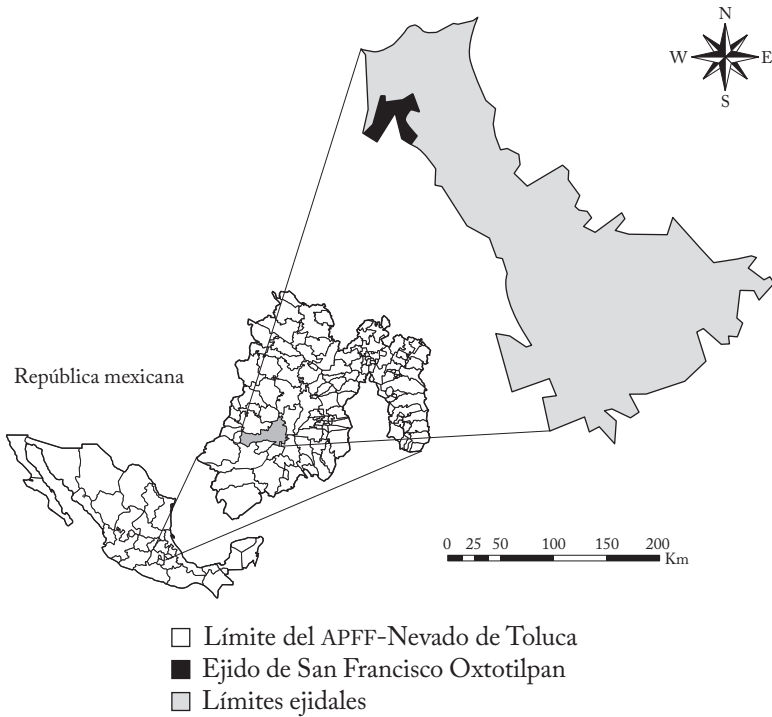
FIGURA 1  
DEL TRISKEL AL COMAL: EL CICLO AGRÍCOLA DEL MAÍZ



FUENTE: a partir de nuestros datos de campo.

San Francisco Oxtotilpan se encuentra en el enclave de cuatro áreas naturales: la reserva de la flora y fauna del Nevado de Toluca, el área de protección de recursos naturales Valle de Bravo, Malacatepec, Tilostoc y Temascaltepec, la reserva de la biosfera Mariposa Monarca y Bosecheve y el Santuario del Agua de Corral de Piedra (De la Cruz-Hernández *et al.*, 2016) y por cordilleras de alta montaña en el municipio de Temascaltepec, Estado de México (véase la figura 2), por lo que se ha convertido en un reservorio natural de alimentos disponibles para la población, además de que les provee de agua y leña. Por ejemplo, la gran variedad de hongos (Molina-Castillo, 2017) conocidos como *chhówi*, los cuales tanto en temporada de secas como de lluvias alimentan a los pobladores; además, el té de monte acompaña el desayuno o almuerzo y la cena, es una hierba representativa de la comunidad a la que le confieren virtudes medi-

FIGURA 2  
UBICACIÓN DE SAN FRANCISCO OXTOTILPAN



FUENTE: Aguirre (2016).

cinales principalmente para el estómago, porque desinflama y mejora la digestión.

En cuanto al traspatio, la cría de pollos, gallinas, guajolotes, cerdos y vacas también representa una fuente de alimentación y complementación de la dieta, sin embargo, con el paso del tiempo esta actividad ha ido decayendo, por lo que no todas las familias que cuentan con estos animales principalmente son para autoconsumo e intercambio y en algunas ocasiones para las fiestas, como los cerdos.

Es así como la dieta MMT, en especial el maíz, no sólo es el patrón de alimentación sino también cuenta con un significado simbólico considerando a cada una de sus comidas como una fusión de ingredientes, olores y sabores (Castillo-Nechar y Vargas-Martínez, 2005) que le dan singularidad a la dieta de los matlatzincas.

## LA DIETA VIVA: MILPA-MONTE-TRASPATIO

Cada una de las seis etapas que conforman el ciclo agrícola del maíz no sólo incluyen el proceso, sino también una serie de actividades que giran en torno a él, como la alimentación, en la cual se conjugan la variedad, disponibilidad y consumo de alimentos para lograr la dieta MMT; en todas ellas intervienen las mujeres quienes tienen múltiples actividades en la milpa, en el monte y en el traspatio, pues son las encargadas de la obtención, preparación y conservación de los alimentos, además de un sinfín de tareas de las cuales son responsables.

El alimento principal de la comunidad matlatzinca es el maíz nativo, el cual es visto como la base de la alimentación y fuente de vida, pues en la comunidad refieren que “es indispensable como el agua, si no, tenemos maíz que comemos, si no, nos morimos” (doña C., 58 años, casada).

“Es una vida, sin maíz no podríamos vivir; no hubiera tortilla, que es un alimento primordial, es un medio de vida” (doña L., 42 años, casada), además de que esta semilla es sembrada de manera tradicional en la comunidad, en algunos casos es en pequeñas parcelas familiares y en otros es en parcelas negociadas donde una persona pone la tierra y otra pone la mano de obra para la siembra del maíz y junto con ello la obtención de otros alimentos, que crecen al mismo tiempo, como el frijol, los quelites, el huitlacoche y la flor de calabaza, los cuales brotan de manera indiscriminada en cada milpa ya que no se usan fertilizantes comerciales que afecten al crecimiento de estos alimentos por lo que se prefiere sembrarlo de la manera tradicional, como lo hacían los “antiguos, ya que el maíz de aquí es sin químicos, es natural, casi no se fumiga, y se riega con agua natural” (doña V., 61 años, soltera).

“No es de riego, es de temporal, es maíz legítimo, es el que nos da más fuerza” (doña G., 70 años, viuda), pues han escuchado que en otros pueblos sí se utilizan químicos y eso hace que el sabor de la comida cambie, que huelga diferente y que se eche a perder más rápido, que no rinda igual, las tortillas se rompen más fácil y no se conservan.

Además de los alimentos tradicionales propios de la comunidad provenientes de estos tres entornos, se señala el consumo del pan

representativo de la comunidad matlatzinca llamado “mistú”,<sup>5</sup> al cual acompañan con té de monte para desayunar, y para cuya evaluación nutricional se incluyó como pan blanco en el grupo de alimentos de cereales y tubérculos.

En las últimas décadas se han ido integrando a la dieta MMT víveres industrializados provenientes de las zonas urbanizadas, todo ello influido por diversos factores (Granados-Flores y Pérez-Ramírez, 2011) sociales y económicos. Por ejemplo, quienes migran a la ciudad para buscar mejor oportunidad de vida adquieren hábitos de alimentación que después se llevan al lugar de origen, entre ellos el consumo de refresco, frituras y productos lácteos; también influyen factores ambientales y en mayor medida factores políticos, como el caso de los programas de ayuda alimentaria en los cuales se les brinda a las familias productos industrializados como cereales azucarados, fruta en almíbar, granola, chocolate y leche en polvo, soya texturizada, atún, sardina, carne machaca, harina de maíz, entre otros, los cuales se combinan con maíz, frijoles, habas, flor de calabaza, hongos y quelites, alterando hasta cierto punto la calidad de la dieta de la comunidad; con ello han surgido enfermedades crónicas como el sobrepeso y la obesidad.

Cabe mencionar que las mujeres madres de familia son las encargadas de la preparación de los alimentos, ellas tienen la responsabilidad de elegir los alimentos que consideran sanos y oportunos para su familia, sin dejar de lado su poder adquisitivo, ya que el ingreso promedio mensual referido por hogar es de 1 798 pesos, de los cuales destinan alrededor de 250 pesos por semana para aproximadamente cinco o seis miembros, por lo que también deben de tomar en cuenta los precios de los diferentes alimentos a los cuales no tienen acceso de forma libre, como los que obtienen de la milpa, y es en donde se comienza a complementar la dieta con alimentos externos.

Mediante el uso del CFCA se determinó el total de energía (kilocalorías) consumida por día, así como los alimentos referidos de mayor consumo. A cada una de las señoras participantes se les aplicaron seis R24, de los cuales se obtuvo el promedio de consumo de macro y micronutrientes, datos que proporcionaron un panorama

<sup>5</sup> Pan elaborado con harina de trigo, piloncillo, agua y canela. Se cuece en horno de leña.

sobre la situación de carácter nutricional que se presenta. Se identificó una distribución de macronutrientes de 65% hidratos de carbono (HCO), 14% proteínas y 21% de lípidos, rebasando en HCO y lípidos la cantidad máxima recomendable, pero adecuado consumo de proteína, de acuerdo con las IDR<sup>6</sup> (Casanueva y Bourges, 2008). En cuanto al consumo de micronutrientes, se evaluó calcio, fósforo, sodio, zinc, vitamina A, vitamina B12, vitamina C y vitamina D, y se encontraron deficiencias promedio en el consumo de calcio 487.4 mg/dl, sodio 527.4mg/dl, zinc 2.58mg/dl y vitamina B12 1.39mg/dl (Morales-González, 2017) en comparación con las IDR (Casanueva y Bourges, 2008).

Con las herramientas que se utilizaron para evaluar la dieta y el uso de pruebas estadísticas, se identificaron tres patrones de alimentación; resalta la dieta MMT (Morales-González, 2017) (véase la tabla 1).

Patrón I: se compone de verduras, frutas y productos de origen animal, denominado por algunos investigadores como “prudente” (Shakersain *et al.*, 2016; Villegas *et al.*, 2004).

Patrón II: contiene lácteos, azúcares y leguminosas; al incluir alimentos industrializados, se le ha nombrado “occidental”.

Patrón III: está formado por el grupo maíz-monte-traspatio, cereales-tubérculos y aceites y grasas; describe la dieta representativa de la etnia matlatzinca.

En la figura 3 se muestra el esquema de dos grupos de alimentos: los que provienen de la dieta MMT y los que se han incorporado en las tres últimas décadas y que hemos nombrado grupo de alimentos industrializados (GAI). El primero aporta un promedio de 925 kilocalorías por día correspondientes al consumo de maíz y los alimentos derivan de éste —como tortillas, atole de maíz, elotes, tostadas y tamales—, además del frijol, papas, chícharos, habas, diversidad de quelites y hongos, zarzamora, pera, manzana, calabaza, flor de calabaza, chilacayote, patas y alas de pollo, y en las festividades carnitas, guajolote y maciza de pollo. Al mismo tiempo que aportan proteínas, vitaminas y minerales necesarios para el correcto funcionamiento del cuerpo humano, señalan que existen deficiencias nutricionales derivadas de la cantidad de alimentos consumidos y no de la calidad de éstos (Morales González, 2017).

<sup>6</sup> IDR: ingestión diaria recomendada para la población mexicana.

TABLA 1  
PATRONES DIETÉTICOS IDENTIFICADOS  
EN LAS MUJERES MATLATZINCAS

Grupos de alimentos	<i>I</i> <i>Prudente</i>	<i>II</i> <i>Occidental</i>	<i>III</i> <i>MMT</i>	Varianza explicada %
Milpa Monte Traspatio (MMT)	0.131	-0.04	<b>0.664</b>	<b>26.63</b>
Verduras (sin MMT)	<b>0.634</b>	-0.373	-0.225	<b>15.6</b>
Frutas (sin MMT)	<b>0.738</b>	0.104	-0.058	<b>14.51</b>
Cereales y tubérculos (sin MMT)	-0.127	0.133	<b>0.599</b>	10.7
Leguminosas (sin MMT)	-0.059	<b>0.576</b>	0.023	10.3
Lácteos	0.066	<b>0.502</b>	-0.098	8.49
Azúcar	-0.065	<b>0.676</b>	-0.055	7.42
Productos de origen animal (sin MMT)	<b>0.689</b>	0.492	0.14	5.54
Aceites y grasas	0.467	.230	<b>0.262</b>	0.66

Método de extracción: análisis de componentes principales.

Método de rotación: normalización Varimáx con Kiser.

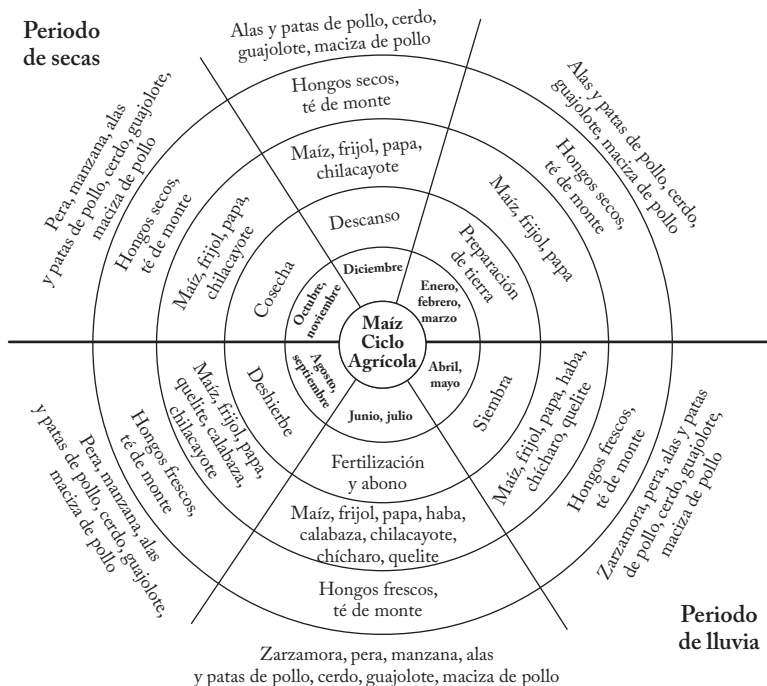
FUENTE: a partir de nuestros cálculos.

Dentro del grupo de alimentos GAI, que como ya se mencionó se han integrado de manera paulatina a la dieta, aportan en promedio 650 kilocalorías al día, las cuales se suman a la ingestión total de energía, cubriendo las etapas del ciclo agrícola de descanso, preparación de la tierra y siembra, momentos en los que hay carencias en la milpa y se tienen que buscar otras fuentes de alimentación.

De esta manera, cuando no hay disponibilidad suficiente de la dieta MMT, las mujeres suplen sus necesidades calóricas o de energía con alimentos de alto contenido de HCO provenientes del mercado que distribuye el GAI, afectando tanto el ingreso del hogar al depender de éstos para comer, como a la salud de ellas, pues en un estudio reciente diagnosticamos alta prevalencia de obesidad y sobrepeso (nueve de cada diez) en las mismas mujeres que participaron en este estudio. Esto se traduce en una doble carga de mala nutri-



FIGURA 3  
LA DIETA VIVA: MILPA-MONTE-TRASPATIO



FUENTE: a partir de nuestros datos de campo.

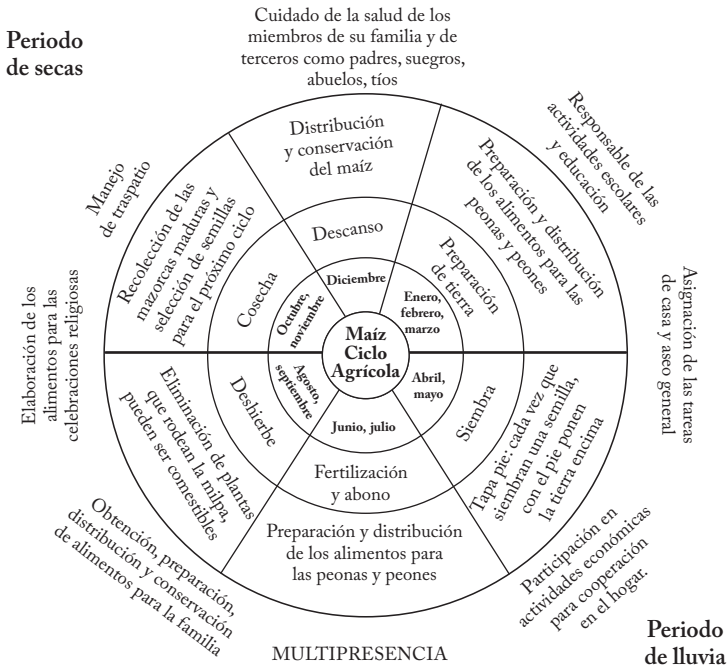
ción y hambre oculta (Morales González, 2017). Es decir, al mismo tiempo que presentan obesidad, tienen graves deficiencias de vitaminas y minerales, y en la mayor época del año no logran cubrir sus necesidades de energía (1 700 a 2 100 kilocalorías por día) para llevar una vida activa y saludable, tal y como lo exigen las múltiples actividades que ellas realizan en su vida cotidiana.

### MUJERES VOLTEANDO LA TORTILLA

Al voltear la tortilla para su cocción final (véase la figura 4), emprendemos un marco de diálogo reflexivo con ocho mujeres matlatzincas sobre sus sentires, afectividades, pensamientos y autorreconocimiento de lo que significa ser mujer frente a las múltiples responsabili-

lidades y las actividades que desempeñan dentro y fuera del hogar, del campo, de las diversas labores que les generan ingresos o recursos, compromisos sociales y sus escapes en la recreación. En el cumplimiento de éstas, las mujeres en “multipresencia”, tal y como lo describen Torres *et al.*, en el capítulo 2 de esta obra, construyen su identidad femenina en función de ser y estar para otros.

FIGURA 4  
MUJERES VOLTEANDO LA TORTILLA



FUENTE: a partir de nuestros datos de campo.

MUJERES DE CAMPO

Entre la diversidad de tareas asignadas al género femenino, además de echar la tortilla, se enlistan: la elaboración y distribución de comida; todas las actividades domésticas para mantener el hogar funcional; la crianza de hijos, hijas, nietos y nietas; labores extraescolares; la atención a la salud de sus familiares, incluyendo las de

sus padres y suegros, si es el acuerdo; sanadoras y custodias de plantas medicinales; parteras o matronas; en el campo participan en diferentes etapas del ciclo agrícola del maíz y en cultivos asociados (siembra, deshierbe, cosecha, desgrane, selección y almacenaje), ya sea como parte del trabajo familiar y/o como peonas pagadas por jornales (al día); el cuidado del manejo del traspatio; la recolección de hongos, frutos y leña en el monte; limpieza de los ríos; acompañamiento de las mayordomías de sus esposos, hermanos o padres, y recientemente beneficiarias de programas asistenciales y de rescate de la cultura del telar y el tejido. De manera resumida, en la figura 4 se ilustra cómo las actividades femeninas que no se relacionan con la periodicidad del ciclo de maíz (lluvias y secas) son representadas al exterior de la tortilla, pues se realizan todo el año.

Por otra parte, estas mujeres pueden realizar otras actividades que no son socioculturalmente asignadas al género femenino, tales como desempeñar un puesto político-administrativo, el comercio establecido y ambulante, la profesionalización, la migración pendular a la Ciudad de México en conjunto con la incorporación al mercado de trabajo asalariado. Aun así, las mujeres tienen restricciones avaladas por los usos y costumbres de la comunidad y que son de competencia únicamente masculina. Por ejemplo, no se les permite acercarse a los pozos y tomas de agua, no se incluyen en las peregrinaciones al volcán Xinantéclatl (Nevado de Toluca) en las ceremonias de “petición de lluvias para la buena cosecha”, tampoco tienen fácil acceso a la propiedad de la tierra, a los recursos forestales maderables, ni a los puestos políticos administrativos, agrarios, religiosos y étnicos de mayor rango.

[...] antes decían que las mujeres no íbamos a la junta o a la faena, pero ahora ya estamos casi al parejo, hay unas que no las dejan venir, son raras, pero la mayoría andamos en las faenas trabajando como los hombres (doña M., 50 años, casada).

Por lo general los hombres siguen realizando todas las actividades asignadas al género masculino con una fuerte ideología patriarcal, patrilineal y patrilocal en el ámbito productivo y público: desde la poca movilidad en la posesión de la tierra y los bienes comunales, como en las atribuciones de ser campesino, productor, peón, migran-

te internacional, generador de ingresos, autoridad política, administrativa, religiosa y étnica de alto rango. Pese a que las mujeres están incursionando en algunos de estos espacios, la participación de los hombres en las actividades de la esfera femenina y en el hogar es limitada o prácticamente nula, como en la elaboración de tortillas y la comida en general.

Como papá y mamá lo hacemos nosotros, porque tanto trabajamos en el campo y en la casa y trabajamos de más, porque el esposo va a trabajar por nosotros, él llega a la casa y dice: ay ya llegué bien cansado, y se pone a ver la televisión. En cambio nosotras, si uno tiene hecho el quehacer pues qué bueno, y si no, órale, aunque llegue una toda cansada, lo que le toque hacer, la comida, las tortillas, o sea el quehacer de la casa, lavar y todo eso, o sea que uno le hace de papá y mamá, es cosechar, sembrar, desde quitarle el pasto a la milpa [...] trabaja uno en el campo [...] (doña C., 62 años, soltera).

En la figura 4 se ilustra de cierta manera la fuerza de la presencia femenina en el ciclo agrícola del maíz nativo, donde no sólo participan con sus manos, conocimientos y utensilios para cultivarlo, sino que en las faenas ellas también preparan alimentos para llevarlos y distribuirlos a los demás trabajadores y trabajadoras del campo.

Asimismo, el manejo del traspatio es exclusivo de las mujeres y realizan todo el año; se organizan en grupos para subir al monte en los meses de lluvia y recoger los hongos de autoconsumo y té de monte, para así evitar ir solas, puesto que los “hongueros” a veces se tornan agresivos contra ellas. Esto es porque el monte (boscoso) es un espacio masculino y los recursos que se extraen de ahí se destinan a la venta (hongos, madera y leña) “y no quieren que se los quiten”, excepto el té de monte, que es recolectado y distribuido sin costo a las familias durante todo el año.

#### *MUJERES DE TORTILLAS DE MAÍZ*

La elaboración de las tortillas es una de las relaciones femeninas más íntimas que las mujeres tienen con el maíz. Doña M. (50 años, casada) nos la resume a continuación:

A las cinco de la mañana, ya se les ve haciendo el nixcomel, después de lavarlos lo llevan a los molinos eléctricos (propios, de vecinas o

comunitarios), porque el metate ya está bien guardado. Alrededor de las siete de la mañana, el comal ya está a la temperatura ideal para recibir la primera tortilla. Echar la tortilla se va aprendiendo con la práctica y es pasada de voz en voz, de madre a hija, y de experiencia en experiencia. Cuando echas la tortilla no se debe de romper y no debe de quedar gruesa [...] La “espalda de la tortilla” es la parte que queda sobre el comal al poner la tortilla por primera vez y se voltea sólo cuando toda la orilla está seca, si queda cruda de algún lado quiere decir que aún no sabes hacer tortillas. O si se “infla dispareja de la pancita” (después de darle la primera vuelta) entonces “estás mal del estómago”, porque “no te cuidaste después de tener a los hijos o tienes un malestar en el vientre” [...].

La mamá le dijo que las tortillas te decían cómo te sentías y que se tenía que cuidar, fajarse para lavar, no cargar cosas pesadas, cuidarse la espalda y la cintura porque si no, más adelante “ya no iba a servir”.

Las mujeres de San Francisco expresan sentimientos encontrados en relación con una de las actividades principales del género femenino: la preparación de la comida para los demás, como lo describen algunas de ellas:

“Cuando estoy contenta digo, pues le voy a dar de comer a mi señor, pero cuando estoy enojada digo, ay ya llegaron otra vez quieren comer [...] porque fui mujer tengo que estar haciendo la comida, pero pus es la obligación de una mujer, tengo que hacer la comida y darles de comer a la familia” (doña A., 45 años, casada).

Me da gusto que voy a preparar alimento para mi familia, darle gracias a Dios [...] lo hago con amor, que tenga buen sazón para que les guste a mis hijos, mi esposo (doña C., 50 años, casada).

[...] Sé que voy a cocinar, que voy a comer con mi familia [...] se apura uno con mucho gusto a preparar la comida para convivir con toda la familia [...] el chiste es que uno esté feliz, contento y que esté uno bien (doña G., 70 años, viuda).

Finalmente, cabe mencionar que en cuestión de salud las mujeres refieren dolor de espalda o de pulmón, el cual manifiestan que se debe al uso de estufas de leña para hacer las tortillas. La preferencia

de hacerla con este combustible, tiene que ver con el costo del gas y el tiempo que le dedicarían a hacer las tortillas. Las mujeres que afirmaron tener estufa de gas lo usan ocasionalmente porque les resulta muy caro y no les alcanza para cocinar ni calentar el agua para el baño de los miembros del hogar. En cambio, la leña es barata y está disponible todo el año porque forma parte del manejo forestal de la comunidad.

### *MUJERES DE COMUNIDAD*

Durante nuestro trabajo de campo constatamos que la lucha de las mujeres por ir ganando terreno en el espacio del reconocimiento comunitario, fuera de las tareas asignadas al hogar, ha llevado un proceso lento y de actitud discriminatoria fuertemente legitimada por la ideología patriarcal dominante en la comunidad. De no ser porque ganarse la vida es una condición de bienestar social, difícilmente se aceptaría que las mujeres obtuvieran sus propios ingresos.

Y con el gasto, con poquito dinero uno le busca y le estira para dar de cenar y ve uno cómo le hace [entre risas] hacemos magia... Pero en realidad es que se ve bien que hagamos cositas para que vean cómo si somos matlatzincas, es el costumbre de ahora (doña E., 40 años, casada).

Los dos grupos de mujeres que se han organizado en torno a programas del CEDIPIEM<sup>7</sup> para el rescate de la cultura matlatzínca, se dedican a realizar actividades consideradas propias del género femenino: tejido y bordado. Recurren al tejido con lana (proceso de limpieza, teñido, hilado y tejido del hilo de lana) para elaborar chincuetes, blusas, fajillas, con lo que representan su indumentaria tradicional, además de carteras, pulseras y bolsas, que venden en el mercado del pueblo.

El grupo de señoras que se dedican al bordado de fantasía de servilletas, manteles, colchas y sábanas, se turnan para ir a la terminal de Toluca y comprar el material que necesitan, como estambres, agu-

<sup>7</sup> Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México.

jas, aros, telas con diseños para bordar, así como muestras del tejido para ir aprendiendo a hacer las puntadas<sup>8</sup> e imprimir en su último bordado un toque de identidad matlatzinca, como una forma de reivindicar su presencia en el rescate de la etnia.

Ambos grupos de mujeres se reúnen los días martes en la casa de cultura (tejido) y en el kiosko (bordado) del pueblo, desde las nueve de la mañana hasta la una, dos o tres de la tarde, cuando salen sus hijos de la escuela. En el tiempo que pasan juntas comentan situaciones que viven en su hogar, o hablan de otros hogares, se aconsejan acerca de cómo actuar ante sus esposos o en la crianza de los hijos, además de compartir las experiencias de vida de las señoras de mayor edad. Algunas de ellas no bordan, pero les gusta integrarse con el grupo para platicar. A la hora del almuerzo cada una lleva un “taco” de guisado (papas hervidas, quelites, hongos, jamón, queso doble crema, aguacate, salsa y tortillas hechas a mano) y una coca cola de tres litros para compartir.

Con ello, de cierta manera estas mujeres demuestran independencia ante sus familias y el propio pueblo, pero no ponen en riesgo su presencia en el hogar, en la milpa y en el campo. La conquista del espacio fuera de esas actividades se ha tornado como libertad de movilidad para realizar actividades recreativas donde además de ir aprendiendo, conviven y generan un ingreso para sus hogares. Por ejemplo, doña M. (50 años, casada) comenta: “en ocasiones ella no tiene dinero para apoyar en las fiestas de sus familiares, pero que por eso ella se dedica a criar ts’ina (cerdo), para que lo regale y sea su cooperación”. Por su parte, la señora L. (45 años, casada), dueña de una de las dos papelerías de la comunidad, prepara chiles manzanos, cultivados en invernaderos privados, en conserva con ajos, cebolla y vinagre y los vende en su negocio, pero principalmente los distribuye entre los maestros del kínder y de la primaria. Otra señora aprendió a hacer licor de zarzamora silvestre, y otra vende tamales en lugares estratégicos de la comunidad.

Si bien estas y otras actividades son una fuente de ingreso familiar, lo que ellas han desarrollado como estrategia extra agrícola pero dentro de la comunidad es su múltiple propósito: aparte de la generación de ingresos con poca inversión, el reconocimiento social

<sup>8</sup> Pasada que se da con aguja e hilo sobre un tejido.

y comunitario en el espacio público y las nuevas formas de crear bienes culturales, ya que estos productos son transformados con recursos locales y los venden a visitantes como matlatzincas.

### VOLTEANDO LA TORTILLA: DEL COMAL AL CHIQUIHUIE

La vida, la fertilidad y la muerte son representaciones simbólicas, cosmogónica y espirituales, de lo que representa el maíz para el pueblo y la tortilla para las mujeres. Si bien en este capítulo nos limitamos a entender la dieta viva matlatzinca en su concepción material (medios de producción, recursos, trabajo, tecnología, nutrición y salud), de alguna manera logramos observar la relación subjetiva e íntima que las mujeres construyen en torno a la tortilla, el maíz y el cuidado del hogar.

Los cambios de esta relación también son significativos en términos de libertad, autoconocimiento y conciencia femenina, aunque no se descubran o visibilicen de primera mano. Una vía para entender con profundidad los cambios es acercarse a las prácticas rituales en torno al ciclo del maíz, a las religiosas y al sincretismo, a los conocimientos tradicionales y a los acomodos que se legitiman para que las mujeres sean valoradas socialmente en la conservación de la cultura del maíz, que aún prevalece en la última comunidad matlatzinca del Estado de México.

### BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, Noé (2016), “Mapa de la localidad de San Francisco Oxtotilpan, Temascaltepec, Estado de México”, en Ana Gabriela Rinón Rubio, “Relaciones de género y etnia en la producción de maíz nativo en San Francisco Oxtotilpan, Estado de México”, tesis de doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, México, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, Estado de México.
- Broda, Johanna (2008), “El mundo sobrenatural de los controladores de los meteoros y de los cerros deificados”, en *Arqueología Mexicana*, vol. 16, núm. 91, pp. 36-43.



- Buzzard, Marilyn (1998), “24-Hour Dietary Recall and Food Record Methods”, en W. Willet, *Nutritional Epidemiology*, Nueva York, Oxford University Press, pp. 50-73.
- Casanueva, Esther y Héctor Bourges (2008), “Los nutrimentos”, en Martha Kaufer Horwitz, Ana Bertha Pérez y Pedro Arroyo, *Nutriología médica*, México, Médica Panamericana, pp. 571-597.
- Castillo Nechar, Marcelino y Elba Esther Vargas-Martínez (2005), “Gastronomía como componente cultural”, en *Revista Virtual Gastronómica Culinaria*, núm. 2, México, Universidad Autónoma del Estado de México, disponible en <www.uae mex/culinaria>, consultado el 10 de julio de 2017.
- Chávez Mejía, Cristina e Ivonne Vizcarra Bordi (2008), “El solar mazahua y sus relaciones de género”, en *Sociedades Rurales. Producción y Medio Ambiente*, vol. 10, núm. 15, pp. 41-70.
- Cruz López, Moisés (2011), “Comparación del ciclo agrícola actual con el de hace unos diez años en San Juan Jalpa municipio San Felipe del Progreso Estado de México: evidencia de adaptación al cambio climático”, en *Ra Ximhai*, vol. 7, núm. 1, México, Universidad Autónoma Indígena de México, pp. 95-106.
- De la Cruz Hernández, José Antonio; Víctor Ávila-Akerberg, María Gladys Rivera-Herrejón e Ivonne Vizcarra Bordi (2016), “La desincorporación, disminución de categoría o de superficie en áreas protegidas (fenómeno PADDD) y su efecto en el manejo de recursos forestales en un ejido del Nevado de Toluca, Estado de México”, en *Teoría y Praxis*, núm. 19, México, Universidad de Quintana Roo, pp. 95-118.
- Franco Paredes, Karina; Elia Herminia Valdés-Miramontes y María del Consuelo Escoto-Ponce de León (2014), “Definición y evaluación de los hábitos alimentarios”, en Antonio López-Espinoza y Claudia Rocío Magaña-González, *Hábitos alimentarios. Psicobiología y socioantropología de la alimentación*, México, Mc Graw-Hill Education, pp. 151-159.
- González Jácome, Alba (2011), *Historias varias. Un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos*, México, Universidad Iberoamericana.
- González Jácome, Alba (2013), “El maíz en el altiplano central mexicano y en la cuenca alta del río Lerma”, en *Historia, Eco-*

- nomía, Sociedad y Cultura*, disponible en <[https://www.academia.edu/6504760/El\\_ma%C3%ADz\\_en\\_el\\_altiplano\\_central\\_mexicano\\_y\\_en\\_la\\_cuenca\\_alta\\_del\\_r%C3%ADo\\_Lerma](https://www.academia.edu/6504760/El_ma%C3%ADz_en_el_altiplano_central_mexicano_y_en_la_cuenca_alta_del_r%C3%ADo_Lerma)>.
- González Jácome, Alba y Laura Reyes-Montes (2014), “El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México”, en *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 52-53, México, Secretaría de Educación Pública del Estado de Tlaxcala/Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 21-42.
- Granados Flores, Rubén y Carlos Pérez-Ramírez (2011), “Alimentación tradicional y adaptación al mercado en San Francisco Oxtotilpan, México”, en *Culinaria. Revista Virtual Especializada en Gastronomía*, núm. 1, México, Universidad Autónoma del Estado de México, disponible en <[http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno\\_ne/art\\_03.pdf](http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_03.pdf)>, consultado el 29 de julio de 2017.
- Guber, Rosana (2001), *La etnografía, método, campo y reflexividad*, Bogotá, Grupo Editorial Norma.
- Molina-Castillo, Stefany (2017), “Conocimiento ecológico tradicional como capital cultural incorporado y su reproducción a través del turismo micológico en una zona forestal del Estado de México”, tesis de maestría en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, México, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Morales González, Lizbeth (2017), “Patrones dietéticos y consumo de maíz como factores protectores de la obesidad, dislipidemias y alteraciones de la glucosa en mujeres matlatzincas”, tesis de maestría en Ciencias de la Salud, México, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Moya García, Xavier; Arturo Caamal, Bernardino Ku Ku, Eulalio Chan Xool *et al.* (2003), “La agricultura campesina de los mayas en Yucatán”, en *Leisa. Revista de Agroecología*, vol. 19, núm. 0, Lima, Tecnología y Cultura de los Andes, pp. 7-17.
- Shakersain, Behnaz; Giola Santoni, Sussana Larsson, Gerd Faxén-Irving, Johan Fastbom, Laura Fratiglioni y Weili Xu (2016), “Prudent Diet May Attenuate the Adverse Effects of Western Diet on Cognitive Decline”, en *Alzheimer's & Dementia: The*

*Journal of the Alzheimer's Association*, vol. 12, núm. 2, pp. 100-109.

Tuxilli, John (2005), "Agrarian Change and Crop Diversity in Mayan Milpas in Yucatan, Mexico: Implications for *in situ* Conservation", tesis de doctorado, New Haven, Yale School of Forestry and Environmental Studies.

Villegas, Raquel; Agus Salim, Albert Flynn e Ivan J. Perry (2004), "Prudent Diet and the Risk of Insulin Resistance", en *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*, vol. 14, núm. 6, pp. 334-343.

Vizcarra Bordi, Ivonne (2002), *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, México, Gobierno del Estado de México/Instituto Mexiquense de la Mujer/Universidad Autónoma de México.

#### 4. CONOCIMIENTO Y SABER ENTRE MUJERES Y HOMBRES CAMPEÑINOS EN LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ NATIVO\*

Josefina Munguía-Aldama  
Eleuterio Campos Hernández  
Ivonne Vizcarra Bordi

##### INTRODUCCIÓN

En el mundo existen formas social y culturalmente diferentes de entender, pensar y concebir, expresadas en habilidades y prácticas que responden a los fenómenos o para utilizar los recursos basadas en saberes y conocimientos desarrollados a lo largo del tiempo.

Los saberes y conocimientos son construcciones humanas, formas de acercamiento cognitivo, eje central de las culturas que hacen posible comprender el mundo en que se vive (Núñez, 2004a). Las personas de distintas sociedades pueden ver las mismas cosas, pero no las comprenden de igual forma, ya que los hechos por sí mismos no bastan para explicar su significado como eje moderador de relacionarse objetiva y subjetivamente. Son procesos psíquicos que acontecen en la mente humana, productos colectivos que comparten muchos individuos y que posicionan en condiciones diferenciadas a hombres y mujeres (Hiero, 1998).

Para Villoro (2011), conocer implica necesariamente la experiencia personal y el contacto directo con lo que se conoce; puede ser único o a través de aproximaciones sucesivas. En cambio, el saber implica la aprehensión de algo, total o parcialmente. Conocer incluye saber, y no a la inversa. La fuente del conocimiento son los saberes.

\* Este trabajo forma parte de los productos del proyecto de investigación de Ciencia Básica SEP/Conacyt 2009-130947, “El maíz mesoamericano y sus escenarios de desarrollo local”.

El saber es directamente transmisible si se muestran las razones en que se basa, es compartible; en cambio, nadie puede conocer por otros. La clave del saber es la justificación objetiva basada en la creencia de una colectividad (los científicos); en el conocer, si no se vive experiencialmente, se queda en saber, sin posibilidad de sumarse a los elementos necesarios para generar algún nivel de conciencia. Esto implica que el uso del término *conocimiento* incluye el saber, y ambos guían la práctica (Villoro, 2011) y la experiencia para acceder a la conciencia (Vigil, 2009). En este sentido, la suma de experiencias puede traducirse en la fractalización como estrategia clave en los procesos de apropiación, reinterpretación y revalorización de los recursos rurales (Thomé *et al.*, 2015).

El conocimiento campesino, también denominado “tradicional”, es un tipo de pensamiento concreto, inductivo y empírico; su transmisión generacional no es por repetición mecánica, sino que sigue un proceso dinámico de observación aguda y experimentación (Rodríguez, 2011), implica generalmente una larga temporalidad que resulta de probar de a poco hasta su adopción en prácticas (Núñez, 2004a) y procedimientos concretos, flexibles y polifuncionales. La fractalización va sumando positivamente en el sentido estricto de acumulación combinada de saber y conocer, implicando una valorización humanizada a los beneficios del cultivo del maíz nativo para seguir existiendo, con causa o sentido. Son experiencias locales y vinculadas a concepciones de prioridad, utilidad y respuesta a necesidades, aprendidos cotidianamente en la conjugación de la oralidad y la observación en diferentes ámbitos de la organización comunitaria y en las relaciones de trabajo, parentesco y en la vida familiar (Castilleja, 2008; Núñez, 2004b). El conocimiento campesino no es puro, su pervivencia se deriva de su capacidad de adaptación constante al combinarse con otros de distintos actores, lugares e incluso con los conocimientos científicos, siempre y cuando sean compatibles con su visión (Follér, 2002), sus recursos o sus posibilidades de ejecutarlos.

Son construcciones sociales recreadas al enfrentar problemas o metas específicas, que durante el proceso definen conceptos, objetivos, procesos y estructuras relacionadas por elementos contextuales naturales, humanos, sociales y espirituales. En efecto, los y las sujetos (campesinos) que observan, experimentan, comprueban por ensayo-error-corrección, pero además elaboran relaciones de cau-

sa-efecto que explican, confrontan y contrastan con los resultados obtenidos a lo largo del tiempo, sustentadas en hipótesis más o menos precisas y complejas (Ortiz, 2013); al hacerlo ponen en juego la herencia del conocimiento ancestral.

Toledo y Barrera-Bassols (2009) señalan que en las comunidades rurales e indígenas, la apropiación de la naturaleza se sustenta en sus propios sistemas cognitivos o medios intelectuales; sus conocimientos son el fundamento sobre cómo perciben, conciben y conceptualizan los recursos, compartidos entre generaciones. Sin embargo, poco refieren a que los conocimientos también pueden marcar diferenciaciones de género al no ser distribuidos de forma complementaria y sin exclusiones.

La lógica campesina estructura y a la vez es estructurada mediante los procesos de producción y reproducción social, cuyos conocimientos expresan una racionalidad económica distinta a la del mercado; abarcan procesos laborales y estrategias para producir una amplia gama de bienes útiles para individuos, familias y comunidades. Percibir, concebir y conocer son las operaciones intelectuales desarrolladas para apropiarse de la naturaleza. La calidad y cantidad de conocimientos que se comparte varía entre los miembros de la comunidad, dependiendo del género y la generación, entre otras variables (Ruan-Soto, 2005, citado en Lara Vázquez *et al.*, 2013:306).

Algunos autores señalan (González, 2002) que las primeras evidencias humanas de la utilización de plantas y animales para cultivo y cría tienen entre 10 mil y 14 mil años, ocurridas bajo control doméstico. Este proceso fue realizado por las mujeres en los inicios de la división sexual de trabajo, mientras que los hombres se dedicaban a la caza y la pesca. Las plantas domesticadas fueron seleccionadas por sus cualidades curativas, ornamentales, olor, sabor, así como por sus fibras o como material de construcción (González, 2002). Por su dedicación a estas labores, las mujeres se han especializado en hongos silvestres, medicina tradicional, crianza de animales y elaboración de productos con sus derivados, hortalizas e hilado y bordado (Lara Vázquez *et al.*, 2013; Torres, 2004; Rodríguez, 2011), donde sus conocimientos han sido meticulosos y selectivos o sistematizados.

En las últimas décadas, el interés por comprender estos conocimientos y saberes, entre ellos los referentes al cultivo del maíz, se ha

incrementado desde distintas miradas (cognitiva, epistemológica, etnobiológica y antropológica) y en temas como las taxonomías, medicina natural, conservación de la biodiversidad, hasta territorialidad y movimientos sociales (Escobar, 2000; Reyes García, 2007). Por lo general, estos estudios coinciden de alguna manera en que el abandono de estas formas de producción llevaría no sólo a la pérdida del conocimiento tradicional, sino también de las variedades adaptadas que dependen de estos conocimientos. En el caso del maíz nativo, la creación de este conocimiento junto con la selección natural y domesticada durante miles de años, produjo mejores plantas para distintos ambientes, variedades, razas y complejos raciales altamente diferenciados (Ávila *et al.*, 1998).

El cultivo del maíz no hace a las y los campesinos especialistas de la agricultura del maíz, sino que a través de éste poseen un fino conocimiento sobre el mundo vegetal, animal y sobre las interrelaciones con los fenómenos climáticos. Sus cosmovisiones y sistemas normativos autorregulan lo social y atenúan la sobreexplotación de los recursos (Cruz, 2006). El cultivo de maíz nativo, al igual que los productos o el uso de materiales locales, se sustentan en cientos de años y para distintos agroecosistemas que han probado su validez ante las contingencias (Chilon, 2009). Pero a la vez, en diferencias importantes en términos de comportamientos y percepciones entre los géneros, porque las familias campesinas se componen de individuos heterogéneos que acceden y controlan de manera diferencial los recursos (Ordóñez y Butler, 2001).

Partimos de que los conocimientos, saberes y prácticas campesinas son una parte intrínseca del binomio relacional género-maíz. Tomamos como estudio la comunidad de Ahuihuiyucu en el estado de Guerrero para comprender cómo se construyen estas relaciones.

Ciertamente, el conocimiento campesino no es una categoría neutra; todo lo contrario, en tanto producción social, es constitutivo y resultado del papel que desempeñan hombres y mujeres y entre generaciones. En comunidades rurales como la de Ahuihuiyucu, la puesta en práctica y la renovación del conocimiento es una constante, año con año es sometido a prueba en el proceso de obtención de la cosecha en condiciones de riesgo, principalmente de factores exógenos como el cambio climático y las reglas del mercado de semillas y agroquímicos que se les imponen a los campesinos. Pese a estas ame-

nazas, la pervivencia del maíz nativo a lo largo del tiempo refleja de alguna manera que la fortaleza de los conocimientos, saberes y prácticas se encuentra en la conciencia social de hombres y mujeres que se reproducen en la cultura del maíz.

## METODOLOGÍA

Para fundamentar lo anterior se recogieron datos empíricos mediante 18 entrevistas en profundidad (Taylor y Bogdan, 2013) con nueve hombres de 52 a 89 años y nueve mujeres de 32 a 84 años; dos sesiones grupales (Russi, 1998), una por familia, con integrantes de tres generaciones; observación participante, recorridos en parcelas e investigación documental en un estudio cualitativo que se realizó durante el periodo de febrero de 2011 a diciembre de 2014. Basados en el enfoque etnometodológico, indagamos sobre los métodos que las familias utilizan para la conservación del maíz nativo, los cuales se interpretan en un contexto local o particular, diferenciado entre hombres y mujeres.

Ahuihuiyucu es una población ubicada en el municipio de Chilapa en la región Centro en el estado de Guerrero, a una altura de 1 659 msnm (INEGI, 2010), cuyo relieve es de sierra. Los habitantes refieren como problemática central los daños en el cultivo de maíz producidos por cambio climático de los últimos años.

Los conocimientos y saberes que sustentan la producción de maíz son observables en prácticas y procedimientos en las distintas etapas del ciclo agrícola: barbecho, siembra, fertilización, dar tierra (escarda), secado de la mazorca, cosecha, desgrane, selección, limpieza, protección y almacenamiento de granos y semillas de maíz, todos implican particularidades técnicas integradas en un sistema de producción articulado y constitutivo de una forma particular de hacer las cosas (Tapia y Park, 2012), reflejan el hacer, pensar, vivir, imaginar y resolver (Argueta *et al.*, 2012), en los que se entreteje la tradición y la modernidad, los cuales pueden agruparse en tres categorías: 1) conocimientos relacionados con las características del temporal, 2) los referentes al manejo del suelo y la planta, y 3) sobre la selección y el manejo de granos y semillas de maíz. En este texto se abordan únicamente los dos primeros puntos, porque el tercero es objeto de



otra publicación, pero que sin embargo sirve para este propósito (Munguía *et al.*, 2015).

### CONOCIMIENTO SOBRE EL TEMPORAL

Se denomina *temporal* al periodo de lluvia que se presenta durante el verano, esencial para la agricultura tradicional. El conocimiento sobre él no es individual sino colectivo y compartido por hombres y mujeres de esta comunidad.

Durante un largo periodo (hasta 50 años atrás), el temporal se caracterizó por su estabilidad en cuanto al número de meses lluviosos, la cantidad de agua esperada y la forma en su caída, que lo hacían altamente predecible. Actualmente las manifestaciones del cambio climático muestran una precipitación errática y altamente cambiante en sus características, al punto que la lluvia es clasificada por estos pobladores como “buenas y malas aguas”, según sea el mes del año en que se presenta.

Hombres y mujeres del campo han aprendido que existe una relación directa entre el clima y el cultivo de maíz. Con una temperatura promedio constante y abundante lluvia, es óptimo el desarrollo de la planta, siempre y cuando la lluvia sea constante y de suave caída; en cambio, cuando se presenta en forma torrencial provoca pérdida de plantas, además de erosión hídrica, o sequía por escasez en la etapa de desarrollo del elote.

Hace 30 años el temporal comenzaba antes del 15 de mayo, “ahora para esas fechas ni nubes hay”. Dadas sus observaciones, no sólo se retrasa el periodo sino que es más corto. La experimentación durante esos años les llevó a concluir que la ocurrencia de lluvias durante el mes de mayo “son malas aguas”, por lo tanto no es pertinente sembrar, pues ocasiona pérdida de la semilla y un doble esfuerzo físico y económico al tener que resembrar. Tampoco lo es sembrar en seco, ya que la semilla no germina por las altas temperaturas o son consumidas por insectos como las hormigas rojas (chicatanas). En junio a veces se presentan lluvias tan ligeras que no alcanza a aflojar la tierra “atlamazolada” (apretada), entonces la pregunta es ¿cuándo sembrar?

Lo común es que no todos siembren el mismo día, y lo que hace que esto cambie son muy variadas circunstancias; lo esencial es la

percepción individual de hombres y mujeres sobre la valoración de lo que cada uno entiende por “una buena lluvia” capaz de proveer suficiente humedad a la tierra, luego, la otras características son la capacidad de retención de agua del suelo que se va a sembrar, y hasta de disponer o tener que alquilar la yunta.

Basados en sus registros de vida, los adultos, hombres y mujeres, tienen mayor conocimiento sobre cómo enfrentar las condiciones del temporal, sin embargo, “es imprescindible disponer de cuando menos de cuatro meses de lluvia”. El momento indicado para sembrar es “la caída de la tercera “fuerte” o “buena lluvia”, esto implica un movimiento constante de la fecha de siembra. Pero debe ocurrir entre el mes de junio y hasta el 8 de julio, día de Santa Isabel, como fecha límite para que el cultivo se logre.

Es del conocimiento de estos hombres y mujeres que los meses cruciales para el ciclo agrícola son agosto y septiembre, este último en particular. Un desequilibrio; exceso o escasez de agua en estos meses, afecta el cultivo en distintos grados. Las respuestas campesinas se definen de acuerdo con la eventualidad, ya sea inundación o sequía. Los disturbios por sequía durante la etapa crítica del ciclo (el mes de septiembre) afectan el llenado del grano, amarillan y deforman (“tuercen”) la planta. En estas condiciones, las esperanzas se ponen en un último par de lluvias o en la humedad nocturna (el sereno), que casi siempre es suficiente para salvar el cultivo, aunque las mazorcas no alcancen un buen tamaño.

Cuando las lluvias son muy abundantes, los terrenos ubicados en áreas planas con poco drenado se inundan. Si la ocurrencia del evento se presenta en agosto, casi es segura la pérdida de la cosecha, se trabaja para salvar la planta que se usa como forraje. En cambio, cuando la inundación se presenta en la primera mitad del mes de septiembre, es posible cosechar pequeñas mazorcas con daños y forraje para animales. Para estas sociedades, disponer de alimento para los animales es fundamental, porque contribuyen a la reproducción de la vida familiar; las especies pequeñas son fuente de alimento o de intercambio y los animales de carga se usan casi a diario para el transporte de personas, acarreo de agua, leña y otros productos, especialmente en tiempos agrícolas, tanto por hombres como por mujeres.

El indicador de los efectos del temporal en la planta de maíz es la disponibilidad de elotes en el mes de septiembre. Son productos alta-

mente valorados y disfrutados. A septiembre se le ha denominado “mes de los elotes”. Un temporal con lluvia de regular a muy buena, asociado a la rapidez en la floración del tipo de maíz, hace que comiencen los elotes de “criollos”, y entre éstos los amarillos son más ligeros (al 10 de septiembre), al final del mes los híbridos. Por lo gratificantes que son, durante casi todo el mes las invitaciones a compartir un elote en todas las familias están presentes hasta el 29, día de San Miguel Arcángel.

Si bien es cierto que al parecer no hay diferencias en cuanto al conocimiento sobre el temporal entre hombres y mujeres, la abundancia o escasez de agua durante el mismo le imprime una dinámica distinta que dificulta el cumplimiento de tareas. Las mujeres, por ejemplo, pueden disponer de menos leña o materiales secos de combustión para cocinar, menor cantidad de maíz para completar el ciclo anual de alimentación familiar que se cubre con granos que pueden no ajustarse a las prácticas culinarias y organolépticas cotidianas, pero también puede afectar la adquisición de otros bienes y servicios, pues en caso de contingencia el dinero se destina a salvar lo que se pueda del cultivo de maíz.

## EL CONOCIMIENTO SOBRE EL MANEJO DEL SUELO Y LA PLANTA

En Ahiuhuiyuco existe una taxonomía campesina sobre suelos, “tierra”, como ellos la denominan. En términos edafológicos, el suelo dominante donde se asienta esta población es regosol (INEGI, 2009). Los regosoles son suelos jóvenes y poco desarrollado producto del depósito de piedra y arena por arrastre de agua, con poca materia orgánica y escasa capacidad de retención de humedad, lo que los convierte en una limitante importante para lograr buenas cosechas. Esta característica es particularmente interesante, asocian la vocación de cada tipo de tierra-suelo en su clasificación con el cultivo de distintas variedades de maíz u otros cultivos agrícolas y su manejo.

Hombres y mujeres clasifican la tierra-suelo conforme al color, la textura y la retención de humedad. Reconocen 7 tipos: tepizales, tezoquites, tepetates o tierras negras, duras y barrosas que necesita mucha agua; tlaltizates o tierra blanca (calizas), texcales tierras arenosas, pedregosas y secas que no conservan la humedad; tierras blandas o

lamosas, y tierras rojas, cuya característica principal es que cuando llueve mucho es difícil trabajarlas por falta de consistencia. Tierra y semilla también se corresponden. Todo buen campesino es consciente de esta reciprocidad, y conoce que hay productos más adecuados para cada uno de estos tipos de tierra-suelo. En el texcal “el frijol no falla”, en tlaltizates, frijol y calabaza es lo recomendable, para la tierra-suelo negra tezoquite, maíz blanco de preferencia.

Caracterizaciones como ésta sobre la tierra-suelo están presente en otras poblaciones del país, particularmente indígenas; por ejemplo, entre otomíes, p'urépechas, huaves de Oaxaca y pápagos del desierto del norte de México (Toledo, 2011).

### BARBECHO, SURCADO, DESCANSO Y ROTACIÓN DE CULTIVOS

Así como hay pertinencia entre las semillas y la tierra-suelo, cada suelo necesita un tipo de trabajo y herramientas que lo facilitan. Para la mayoría de estos campesinos, sea cual sea el maíz que cultivan, a la siembra antecede el barbecho; ésta es una práctica masculina que se realiza con instrumentos como el arado, el tractor o la coa, dependiendo del tipo de tierra-suelo y del grado de inclinación del terreno. Las finalidades son “reblandecer” o dar porosidad a la tierra, y al voltearla favorece la exposición de huevecillos de insectos plaga a los rayos del sol, es a la vez un método de control.

Al barbecho se le denomina “arar la tierra”, término que proviene del uso del arado de fierro, tirado por animales (bueyes, caballos o burros). Los arados pueden ser de diferentes tipos; los que se usaban hace unos 30 años se llamaban polcos.

El arado es una herramienta básica para 85% de estas familias de campesinos, quienes lo utilizan para hacer surco para la siembra y dar tierra.<sup>1</sup> Al “arar la tierra” es importante el instrumento, el animal y los hombres: el puntero o guía y el que controla el arado, hasta la colocación de los animales de tiro tiene un ordenamiento. El más

<sup>1</sup> Dar tierra es una actividad similar a la denominada escarda en otros lugares, es un procedimiento para el control de arvenses. Generalmente se hace al fertilizar; consiste en desyerbar a mano la maleza contigua a la planta de maíz, también le dicen “matequear”, luego el arado voltear la tierra sobre la planta para cubrir el abono, después de eso se descubren las plantas.

experimentado se ubica del lado izquierdo, pegado al surco; el novato, del derecho. Esto favorece el entrenamiento para cuando los animales deban ser reemplazados al final de la vida productiva.

El descanso y la rotación del cultivo están vinculados a la tierra misma, a la que reconocen como una entidad viva, similar a una persona, y como tal suponen que debe descansar, pues “una sola comida hasta”; por eso hay que variar la semilla por color o cultivo. Los abuelos decían, en referencia a la transmisión generacional: “a la tierra para que descansa échele frijolito, luego maíz”, a cambio se recibe el beneficio de una buena cosecha, el bien máspreciado, casi único, su seguro y pensión (Warman, 2001, citado en Noriero *et al.*, 2011:156).

#### SIEMBRA, FERTILIZACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS

La siembra principal es con semilla de maíz “criollo” (88%), en colores rojo, negro, amarillo, morado, blanco y pinto, que en promedio tiene 12.4 años de permanencia y hasta 75 años como máximo. El color dominante es el blanco. En la siembra participan hombres y mujeres. Hay una diversidad de métodos de siembra, se hace en asociación o sistema milpa con frijol y calabaza, que corresponde a la forma más tradicional del cultivo, con tipos variados de frijol de guía; en monocultivo de maíz híbrido o de maíz criollo blanco o de color, con secciones separadas de frijol negro de mata, o bien se hace una combinación de por lo menos dos tipos de semillas de maíz criollo distintas, pero también estas combinaciones se siembran en sistema milpa, así como híbridos acriollados en monocultivo o en asociación de híbridos con frijol y calabaza. Además, siembran otros productos como garbanzo, una vez cosechado el maíz. Finalmente, en la siembra hay que tomar en cuenta la amplitud, separación y profundidad del surco, la distancia entre mata y mata y el número de semillas utilizadas, porque cada una de estas variables impactan en la producción, es decir, se realizan dependiendo de los fines o la intención de cada campesino. No sólo se trata de obtener maíz como alimento humano y para animales domésticos, sino también forraje para sustentar animales de trabajo y otros materiales de uso cotidiano.

De la etapa de crecimiento en el ciclo de cultivo y de las características específicas de la planta, depende el momento de la ferti-

lización y la cantidad por aplicar; han encontrado los momentos más convenientes y el mínimo a utilizar. Generalmente dispersan en dos ocasiones: la primera en julio, cuando la planta tiene de cinco a seis hojas, y la segunda en agosto, de entre diez y 12 hojas. Fertilizar se acompañaba de dar tierra una o dos veces. Sembrar, y especialmente fertilizar y dar tierra, demandan gran cantidad de mano de obra, así que participa toda la familia desde la niñez, y cuando en las familias no hay varones son las mujeres quienes lo hacen; esto coincide con lo que señalan Martínez *et al.* en el capítulo 5 de esta obra. La falta de disponibilidad de mano de obra familiar hace que se reemplace el dar tierra por el uso de herbicidas que aplican en la siembra, y ocasionalmente una vez más dependiendo del crecimiento de la hierba. En Ahuihuiyuco también ocurre lo que señalan Zurita *et al.* (2012), que cada vez más las actividades agrícolas están a cargo de una o dos personas.

Siendo la tierra parecida al cuerpo humano, necesita diferentes alimentos para nutrirse. Los nutrientes son necesarios, “sin ellos la planta no crece y no hay producción”. Tradicionalmente el alimento de la planta venía de la misma naturaleza, sin embargo, con la revolución verde se introduce la idea de que el fertilizante químico “sirve más” o es “mejor”. Algunos de estos pobladores aprovechan sus propios residuos de la cosecha y los desechos de los animales (estiércol o “majada”) para reincorporar materia orgánica. Se trata de mezclas de excreciones de diferentes animales, como bovinos, caprinos, porcinos, equinos, pollos y guajolotes. Es una práctica vieja que se refuncionaliza.

Otra muestra de la creatividad y experimentación cotidiana se observa en 12% de la población, que combina fertilizantes químicos industriales con abono orgánico que ellos mismos elaboran; por medio del ensayo constante han logrado determinar las cantidades que deben combinar para sus parcelas, y con ello reducir los costos de producción. Aseguran, por ejemplo, que para calabaza y el frijol negro el suministro de estiércol de aves de corral es suficiente.

Las mujeres manejan indicadores que evidencian el estado de salud de la planta, mismo que determinan por su consistencia y coloración. Sugieren que cuando las plantas en pleno crecimiento presentan un tono verde fuerte que a la distancia se ve azul oscuro, es señal de que habrá una buena cosecha. Es común la referencia en

ambos sexos de que, cuando la planta está enferma, se “amarilla o mancha”. Plagas como la gallina ciega o nixticuilín y el gusano cogollero, “amarillan” las hojas, manchan con rayas blancas las hojas, que después se secan.

El combate de las enfermedades se basa en la dispersión de plaguicidas, pero también hombres y mujeres ensayan, para determinar la eficacia, las cantidades y el momento, la aplicación de una combinación de ceniza con fertilizante químico; en algunos casos adicionan cal o bien colocan cal directa en el suelo-tierra. Han encontrado que la cal es efectiva pero lenta y con posibles daños a la salud humana. Conocen el riesgo de irritación de las vías respiratorias superiores, puesto que durante la aplicación se dificulta la respiración y subren quemaduras o heridas en los dedos de las manos por la manipulación directa sin protección.

Campeños y campesinas se dan cuenta de los cambios físicos implicados en la germinación, floración, polinización, desarrollo y madurez del elote y la mazorca, según se presente el temporal; sin embargo, los hombres están más conscientes de las consecuencias si se afecta el cultivo en cualquiera de estas etapas, mientras que las mujeres se enfocan más al cuidado íntegro de los miembros del hogar. Así, sus conocimientos, saberes y prácticas crean sistemas agrícolas que contribuyen a la alimentación local (Altieri y Toledo, 2011) y son relevantes en la medida en que de ellos depende su subsistencia, así como la de 50% de los habitantes del planeta (Selvin *et al.*, 2013); sus procedimientos para el manejo y conservación de la tierra-suelo, en ocasiones poco convencionales en relación con el declive en los terrenos, plagas, enfermedades y baja fertilidad de suelos (Altieri, 1991), los adaptan y enfrentan eventos climáticos que causan daños severos.

### LOS SABERES POR GÉNERO Y GENERACIÓN

La sociedad de Ahuihuiyuco es tradicional y patriarcal, hombres y mujeres comparten el saber, pero el conocimiento en el sentido de la vivencia personal cambia; nadie hace las mismas tareas de la misma manera y al mismo tiempo, así cada ciclo de cultivo y sus resultados son distintos al anterior, aunque procede en apariencia de las

mismas prácticas; cada quien basa sus razones o fundamentos en sus propias experiencias o en otras cercanas. Las ciencias, conocimientos y saberes no son producto de procesos neutros en relación con el género. La construcción de la ciencia bajo el paradigma de la modernidad poco reconoce la contribución de los géneros, en particular del femenino. En las sociedades rurales e indígenas la situación es más dramática, en general los conocimientos y saberes de las mujeres no son considerados como tales, ni las propias mujeres se reconocen en la producción y prolongación de éstos. Por lo tanto, en el conocimiento campesino existe diferenciación en su conceptualización y creación, según las habilidades y el acervo cognitivo por género y generación.

Mirar el conocimiento campesino con esta lente nos pone en serias dificultades. De entrada, se sostiene que el conocimiento campesino no tiene sexo, lo que lo hace sexuado es la asignación social que determina, según el dato biológico, los espacios donde se produce y quien lo detenta. A lo largo del texto se ha tratado de mostrar la existencia de un sólido conocimiento campesino subordinado al de tipo científico en un mundo patriarcal, donde estos pobladores tienen “literalmente una solución a los problemas que les presenta la naturaleza” Toledo (2009), pero también lo que se comparte entre los sexos y las diferencias e incluso entre generaciones en las tareas agrícolas, donde las mujeres son subordinadas. A simple vista, el papel de las mujeres parece ser más flexible y se acomoda según las circunstancias; casi siempre las decisiones importantes sobre el cultivo son tomadas por los hombres presentes o ausentes (migrantes) y son ejecutadas por las mujeres. El aprendizaje se inicia en la infancia, niñas y niños comienzan imitando a través del juego y luego viene la iniciación. Así, con predominancia de los niños, desde los seis años comienzan a sembrar, y ya entre ocho y 14 años, niños y niñas siembran, dan tierra (desyerban y acomodan la planta), desgranar y separan granos de maíz por calidad cuando salen de la escuela. Las mujeres jóvenes, adultas y adultas mayores, realizan actividades como sembrar, abonar, dar tierra (Torres, 2004) y otras relacionadas con la cosecha y la conservación de granos y semillas.

Las actividades agrícolas exclusivamente masculinas son el trabajo con yunta y las mujeres no participan en ellas. Éstas corresponden a los varones a partir de los 15 años y a los adultos. En caso necesari-



rio las mujeres pagan alquiler de la yunta, o cuando cuentan con los animales delegan el trabajo en los hijos, lo cual coincide plenamente con lo descrito por Torres (2004) en los Valles Calchaquíes en Argentina.

Los hombres adultos y adultos mayores con menos de 80 años, son los responsables de las actividades agrícolas, solos o apoyados por todos los miembros de la familia, e igualmente son tareas exclusivas de ellos el barbecho, rayado y surcado (Torres, 2004). Los mayores de 80 años participan de las actividades que demandan menos esfuerzo físico; los niños más pequeños se encargan de su cuidado y del pastoreo de los animales, especialmente los caprinos.

La relevancia del sólido saber acumulado en la memoria reforzada en la vida cotidiana de las mujeres de esta comunidad se visibiliza cuando se quedan solas ya sea por viudez, por separación del marido migrante —que en Estados Unidos forma una nueva familia y se desentiende de la primera— o por divorcio y se hacen cargo de la familia, porque se convierten en las responsables de la agricultura sin demandarlo, pero con aceptación por su consigna de cuidar de ella: la agricultura. Realizan casi todas las tareas del cultivo de maíz nativo apoyadas por sus hijas e hijos con iguales y hasta con mejores resultados. Algunas refieren que hasta han colocado el yugo y el arado, pero no es su labor. Las peculiaridades en la agricultura de las mujeres solas también es punto coincidente con lo encontrado en la comunidad triqui estudiada por Martínez y colaboradoras, e incluido en esta misma publicación.

Estas mujeres, las que se quedan solas, determinan qué tipo de maíz sembrar en cada tierra-suelo, los momentos óptimos y los productos que esperan obtener para alimentar a la familia, aplican las innovaciones que estiman necesarias a la medida de las circunstancias en cada ciclo, y como no se desprenden de las tareas domésticas a las que se suma el tejido de palma, no hay tiempos muertos y las jornadas de trabajo son extensas. Sus decisiones se fundamentan en la experiencia acumulada por su participación desde la infancia en diferentes actividades agrícolas, en otros casos como seleccionadoras de material genético o de la observación realizada por años. Varios estudios señalan la falta de acceso de las mujeres a la tierra. En Ahuihuiyucu el régimen de tenencia es privado, y las mujeres pueden heredar, comprar y vender. De modo que se convierten en trabaja-

doras de la propiedad familiar o de su propia tierra, pilar de la pequeña agricultura, del trabajo campesino y de la reproducción familiar (OXFAM, 2011).

Reflexionar sobre el papel de las mujeres en la agricultura del maíz nativo permite reconocerlas como protagonistas, poseedoras de un amplio acervo de conocimientos, creatividad y capacidad de observar, experimentar y resolver, sin negar que esto significa agotamiento por mayor carga de trabajo que se agrega a la ya de por sí prolongada jornada diaria, pero al mismo tiempo, la satisfacción que les representa, aunque aún sean pocas, verse a sí mismas como responsables de producir o de contribuir en la disponibilidad de los alimentos de que depende la vida de los miembros de sus familias, donde el maíz es lo primordial, aunque no lo único.

Por ejemplo, se sabe que en una misma región el cambio climático puede afectar de manera diferencial a las especies agrícolas, favorecer o perjudicar a una u otras (Komatsu, citado en Ureta, 2014). El maíz no es la excepción, las afectaciones o beneficios están asociados a la variabilidad de la propia especie, en consecuencia, los sitios con mayor número de razas serán menos vulnerables al cambio climático, sugiere Ureta (2014). En este sentido, no es aventurado decir que las mujeres juegan un papel estratégico en la existencia y conservación del maíz nativo, además de por su participación en cualquier etapa del cultivo, por sus habilidades ampliamente señaladas en varios estudios como seleccionadoras de semillas, por los intercambios de germoplasma que continuamente realizan y potencializan la resistencia de las plantas, sino porque son ellas quienes demandan ciertas características o cualidades del maíz necesarias para la elaboración de los diversos alimentos, sabor, rendimiento del grano, maleabilidad de la masa, tiempo de cocción, cantidad de cal en la nixtamalización y las distintas partes de la planta que se usan en la pluricultural cocina mexicana. Como bien señala Turrent, no es posible elaborar tlayudas oaxaqueñas sin maíz bolita, en Guerrero no habría jueves de pozole o celebraciones con pozole sin maíz ancho.

Son éstas distintas contribuciones del hacer de las mujeres de Ahuhuiyuco, la que sostenemos ha hecho posible que en este pequeño lugar montañoso de Guerrero se mantengan presentes razas de maíz bolita, ancho, arrocño, tepecintle y pepitilla. Ellas se siembran separadas o juntas (Munguía *et al.*, 2016) y la combinación de

las semillas se hace en la casa, cuya proporción y tipo dependen de la decisión de las mujeres. Esta forma de uso no sólo transgrede el mandato científico, sino también la enseñanza de los propios abuelos (ancestros); es sin duda una expresión de cambio, pero que al derivar de lo que demanda la cocina para la preparación de alimentos, las ata de nuevo al fogón. Sin negar, por otra parte, que también existen las que replican los métodos o procedimientos que les fueron enseñados. Ambos comportamientos son expresiones de distintos niveles de conciencia. Lo valioso es hacer patente que la vivencia del cuidado moviliza, como lo señala Vizcarra en el capítulo 1.

### VOLTEANDO LA TORTILLA, EL SABER Y CONOCER DEL MAÍZ

La pervivencia del maíz nativo en esta comunidad rural es producto del conocimiento y saber de hombres y mujeres campesinos, de la creatividad humana y de su valoración material e inmaterial, que hace posible cultivarlo en un sistema de producción tradicional, de temporal y de autoconsumo en terrenos de lomerío y con un mínimo de insumos industriales. Su producción y conservación se deriva de la adaptación constante de prácticas agrícolas a las condiciones del suelo-tierra y de las variedades de maíz, así como a las cambiantes condiciones climáticas, con el fin de disponer de alimento básico familiar. Conocimiento que es diferencial entre los géneros y generaciones en las familias y en la comunidad.

En Ahuihuiyuco, siendo la agricultura un ámbito de dominio masculino, la producción y el uso del conocimiento en la agricultura del maíz también tiene este carácter, sin embargo, las mujeres —aunque supeditadas a los varones, presentes o migrantes— son poseedoras de un amplio saber y generadoras de conocimiento, puesto que desde niñas aprenden a sembrar, a seleccionar las semillas y conservarlas; están familiarizadas con el proceso para cultivar el maíz, y en ausencia de los varones muestran su capacidad para solventar los riesgos vivenciando los procedimientos mediante el método de prueba-error-corrección. Deciden y actúan sobre el cultivo con resultados satisfactorios.

Desde nuestro punto de vista, aceptar que el conocimiento que detentan las mujeres es doblemente subordinado —en primer lugar

respecto al científico por el solo hecho de ser mujeres—campesinas, y en segundo lugar por ser sólo mujeres, en consecuencia invisibles—nos lleva a preguntarnos: ¿cómo hacer para revertir estos procesos de invisibilización? Quizá las respuestas están en el reconocimiento y la revaloración de las mujeres de su propio conocimiento. La contribución de los estudios consistiría en ocuparse como investigador(es) de que el trabajo de campo sea al mismo tiempo un espacio de autoanálisis y reflexión, cuya labor es únicamente de escucha, sin premura, sin juicios y sin verdades absolutas; esto implica explicar, además de qué hacen las mujeres, cómo lo hacen y por qué lo hacen, qué sienten cuando lo hacen, romper el miedo a perder el control y la directriz, y posiblemente la conjunción de la experiencia vivida y verbalizada lleve a un cambio de nivel de conciencia. Con los externos, insistir en los espacios de diálogo con los diferentes sectores de la sociedad sobre la necesidad de respetar las demandas de las mujeres; por ejemplo, hacia quienes hacen la ciencia del maíz, enfatizar que las semillas utilizadas por las campesinas poseen cualidades que van más allá de sus características genéticas, de resistencia a plagas, a condiciones ambientales y capacidad productiva. Son cualidades construidas desde su experiencia fractalizada, cotidiana, de día tras día, que conocen y saben cuidar de su maíz. En este sentido, la fractalización se convierte en un proceso indispensable para la concientización de su saber experiencial de hacerle frente a distintos fenómenos, como el del cambio climático (Munguía *et al.*, 2016), por señalar un caso.

## BIBLIOGRAFÍA

- Altieri, Miguel (1991), “¿Por qué estudiar la agricultura tradicional?”, en *Revista CLADES, Agroecología y Desarrollo*, núm. especial 1, disponible en <<https://ecaths1.s3.amazonaws.com/sociologiaagraria/TP2apunte1.pdf>>.
- Altieri, Miguel y Víctor Toledo (2011), “The Agroecological Revolution of Latin America: Rescuing Nature, Ensuring Food Sovereignty and Empowering Peasants”, en *The Journal of Peasant Studies*, vol. 38, núm. 3, pp. 587-612.

- Argueta, Arturo; Mónica Gómez y Jaime Navia (2012), *Conocimiento tradicional, innovación y reapropiación social*, México, Siglo XXI.
- Ávila, Gonzalo; Lorena Guzmán y Marcia Céspedes (1998), *Catálogo de recursos genéticos de maíces bolivianos. Conservados en el banco de germoplasma del Centro de Investigación Fitogenética de Pairumani*, Cochabamba, Fundación Simón I. Patiño/ Fomento de la Naturaleza y el Medio Ambiente.
- Castilleja, Aída (2008), “Los saberes p’urhépecha. Los animales y el diálogo con la naturaleza”, en *Cultura y Representaciones Sociales*, vol. 3, núm. 5, pp. 177-186, reseña, disponible en <[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2007-81102008000200007&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-81102008000200007&lng=es&tlng=es)>, consultado el 12 de octubre de 2017.
- Chilon, Eduardo (2009), “Tecnologías ancestrales y su vigencia frente al cambio climático”, en *Ciencia Agro. Journal de Ciencia y Tecnología Agraria*, vol. 1, núm. 4, La Paz, Universidad Mayor de San Andrés, pp. 138-142.
- Cruz, Efraín (2006), “Interacción entre biodiversidad y pueblos indios”, en Alberto Betancourt Posada (coord.), *De la conservación “desde arriba” a la conservación “desde abajo”. El interés supranacional en los saberes indígenas sobre ecología*, México, Fundación Carolina, pp. 21-39.
- Escobar, Arturo (2000), “El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo?”, en Edgardo Lander (comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*, Buenos Aires, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, disponible en <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/lander/escobar.rtf>>.
- Follér, Maj-Lis (2002), “Del conocimiento local y científico al conocimiento situado e híbrido. Ejemplos de los Shipibo-Conibo del Este de Perú”, en *Anales Nueva Época*, núm. 5, pp. 61-84, disponible en <<http://hdl.handle.net/2077/3239>>.
- González Jiménez, Eduardo (2002), “Agrodiversidad”, en *Proyecto Estrategia Regional de Biodiversidad para los Países del Trópico Andino*, Venezuela, CAN-BID.
- Hierro, Graciela (1998), *Ética y Feminismo*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2009), *Pronuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos, Chilapa de Álvarez, Guerrero*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <[http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos\\_geograficos/12/12028.pdf](http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/12/12028.pdf)>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010), “Censo de Población y Vivienda 2010. Principales resultados por localidad, Guerrero”, en *Instituto Nacional de Estadística y Geografía*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía.
- Lara Vázquez, Fidel; Alejandro Romero-Contreras y Cristina Burrrola-Aguilar (2013), “Conocimiento tradicional sobre los hongos silvestres en la comunidad otomí de San Pedro Arriba, Temoaya, Estado de México”, en *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, vol. 10, núm. 3, disponible en <<http://www.colpos.mx/asyd/volumen10/numero3/asd-13-032.pdf>>.
- Munguía Aldama, Josefina; Fabiana Sánchez-Plata, Ivonne Vizcarra Bordi y María Rivas Guevara (2015), “Conocimiento campesino para la conservación de maíces nativos en Ahuihuiyucu, Guerrero”, en Cristina Chávez y Francisco Herrera (coords.), *Procesos sociales en el medio rural. Acercamientos teóricos y experiencias de investigación*, México, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 317-350.
- Munguía Aldama, Josefina; Fabiana Sánchez Plata e Ivonne Vizcarra Bordi (2016), “No hay maíz nativo sin agricultura campesina: respuesta a las variaciones y cambios del clima. El caso Ahuihuiyucu, Guerrero”, en Ignacio López e Ivonne Vizcarra Bordi (coords.), *El maíz nativo en México. Una aproximación crítica desde los estudios rurales*, México, Universidad Autónoma Metropolitana/Juan Pablos, pp. 217-239.
- Noriero, Lucio; María Almanza y Guillermo Torres (2011), “El saber tradicional y el desarrollo rural sustentable, visto desde una perspectiva cultural como premisas para una ruralidad alternativa”, en Miguel Aguilar Robledo, Enrique Delgado López, Valente Vázquez Solís y Oscar Reyes Pérez (eds.), *Ordenamiento territorial y participación social. Problemas y posibilidades*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Universidad Autónoma de San Luis Potosí/Centro de Inves-

- tigaciones en Geografía Ambiental/Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales/Instituto Nacional Electoral, pp. 153-175.
- Núñez, Jesús (2004a), “Los saberes campesinos: Implicaciones para una educación rural”, en *Investigación y Postgrado*, vol. 19, núm. 2, pp. 11-58.
- Núñez, Jesús (2004b), “Saberes y educación: una mirada desde las culturas rurales”, en *Revista Digital Rural. Educación, Cultura y Desarrollo Rural*, vol. 2, pp. 11-58, disponible en <<http://revistas.upel.edu.ve/index.php/revinpost/article/view/1420/556>>.
- Ordóñez, Martha y Flora Cornelia Butler (eds.) (2001), “Estrategias productivas y género”, en Robert Rhoades (ed.), *Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales. La investigación participativa y el desarrollo ecológico en una frontera agrícola andina*, Quito, Abya-Yala/Southeast Asia Natural Resources and Environmental, pp. 251-270.
- Ortiz, Pedro (2013), “Conocimientos campesinos y prácticas agrícolas en el centro de México”, en *Hacia una antropología plural del saber*, México, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Oxford Committee for Famine Relief (OXFAM) (2011), *Mujeres campesinas y su papel en el sistema alimentario en México*, México, Oxford Committee for Famine Relief, disponible en <<http://oxfamMexico.org/crece/category/informate/page/3/>>.
- Reyes García, Victoria (2007), “El conocimiento tradicional para la resolución de problemas ecológicos contemporáneos”, en *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global*, núm. 100, Barcelona, Icaria, pp. 109-116.
- Rodríguez Galván, Guadalupe (2011), “Tecnologías tradicionales aplicadas por comunidades locales para la seguridad alimentaria”, en *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal*, núm. 1, Córdoba, España, Red CONBIAND, pp. 25-32.
- Ruan-Soto, Felipe (2005), “Etnomicología en la Selva Lacandona: percepción, uso y manejo de hongos en Lacanjá-Chansayab y Playón de la Gloria, Chiapas”, tesis de maestría, México, Colegio de la Frontera Sur.
- Russi, Bernardo (1998), “Grupos de discusión. De la investigación grupal a la investigación reflexiva”, en Jesús Galindo Cáceres

- (coord.), *Técnicas de investigación. Sociedad, cultura y comunicación*, México, Pearson, pp. 75-115.
- Selvin Pérez, Edgar; Helmer Ayala, Carlos Montenegro, Mónica Cajas, Estuardo Solórzano, César Azurdia, Diana Ramírez y Victoria Ríos María (2013), “Primer Congreso Nacional de Conocimientos Tradicionales, Colectivos y Diversidad Biológica”, en *Consejo Nacional para el Cumplimiento de los Acuerdos de Paz*, núm. 106, Guatemala, Gobierno de Guatemala.
- Tapia Pérez, Marcelo y James Park (2012), “Patrimonio tangible e intangible: aportes al debate del distingo, desde las prácticas agrícolas”, en *Revista de Ciencias Sociales* (RCS), vol. XVIII, núm. 4, pp. 684-701.
- Taylor, Steve y Robert Bogdan (2013), “La entrevista en profundidad”, en *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*, México, Paidós, pp. 100-113.
- Thomé-Ortiz, Humberto; Ivonne Vizcarra Bordi y Angélica Espinoza-Ortega (2015), “Performancia y fractalización como herramientas de metabolización de los espacios rurales. El caso de la Ruta del Queso y el Vino de Querétaro”, en *Spanish Journal of Rural Development*, vol. 6, núm. 1, pp. 29-44.
- Toledo, Víctor (2009), “¿Por qué los pueblos indígenas son la memoria de la especie?”, en *Papeles de Relaciones Sociales y Cambio Global. Sabidurías Ecológicas*, núm. 107, pp. 27-38.
- Toledo, Víctor (2011), “Saberes tradicionales y adaptaciones ecológicas en siete regiones indígenas de México”, en Felipe Reyes y Sara Barrasa (coords.), *Saberes ambientales campesinos, cultura y naturaleza en comunidades indígenas y mestizas de México*, México, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas/CAECID, pp. 15-60.
- Toledo, Víctor y Narciso Barrera Bassols (2009), *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Barcelona, Icaria.
- Torres, Graciela F. (2004), “Mujer campesina y trabajo. Su rol en la actividad productiva y reproductiva de los Valles Calchaquíes”, en *Andes*, núm. 15, Salta, Universidad Nacional de Salta, pp. 251-269.
- Ureta, Carolina (2014), “Impacto, vulnerabilidad y adaptación de las razas de maíz ante escenarios de cambio climático”, tesis



de doctorado, México, Instituto de Biología, Universidad Nacional Autónoma de México.

Vigil Ávila, Gabriel (2009), *Las claves de la evolución de la conciencia*, México, Pensamientos Contemporáneos.

Villoro, Luis (2011), *Creer, saber y conocer*, México, Siglo XXI.

Zurita, María Gabriela; Eric Léonard y Stephanie Carrière (2012), “Integración mercantil de la milpa campesina y transformación de los conocimientos locales agrícolas”, en *Revista Iberoamericana de Economía Ecológica*, vol.18, pp. 37-51.

## 5. MUJERES Y HOMBRES EN LA MILPA DE UNA COMUNIDAD TRIQUI ALTA

Liliana Martínez López  
Beatriz Martínez Corona  
Emma Zapata Martelo  
María del Rosario Ayala Carrillo

### INTRODUCCIÓN

La subsistencia de las unidades o grupos domésticos rurales e indígenas depende en gran parte del aprovechamiento de los recursos naturales. Las construcciones y asignaciones de género y etnia conducen a que hombres y mujeres tengan diferentes funciones y responsabilidades (Jarvis *et al.*, 2011). En los grupos domésticos existen diferencias y desigualdades en la distribución del trabajo y el acceso a recursos entre sus integrantes. Dependiendo del sexo, se establecen distintas relaciones con los recursos naturales y con la generación de conocimientos, por lo que es necesario incorporar al análisis de la conservación de los recursos la visión de género (Schmink, 2004).

Uno de los sistemas más importantes de producción en los grupos domésticos campesinos e indígenas en México es la milpa. Este sistema data de tiempos prehispánicos y mantiene su vigencia hasta nuestros días (Mapes y Mera, 2009). Es la base de la alimentación en diversas regiones del país, se incluye el cultivo de maíz con diversas especies de frijoles, calabazas y la recolección de arvenses (Kato *et al.*, 2009), donde participan mujeres y hombres de forma diferenciada. Diversos estudios, como los de Vizcarra (2000), Díaz y Azurdia (2001), Vázquez y Flores (2002) y Lope-Alzina (2007), han señalado que las mujeres participan en diferentes actividades en el sistema milpa.

Según Díaz y Azurdia (2001), el nivel de involucramiento que las mujeres tienen en la milpa es variado, según la costumbre de la comunidad, su posición en la unidad doméstica y el nivel socioeconómico de la misma. Rimarachín *et al.* (2001) mencionan que las mujeres otomíes en el Estado de México participan en las actividades agrícolas de la milpa, desde la preparación del terreno hasta la comercialización de los productos y destacan el trabajo que realizan en labores de cosecha, poscosecha, selección de semillas y comercialización.

Para Verde *et al.* (2003), las diferencias entre la participación de hombres y mujeres en la milpa radica fundamentalmente en las actividades de preparación del suelo, las que son ejecutadas íntegramente por los hombres, y las mujeres tienen una participación directa en la evaluación de las variedades en poscosecha. Román y Guzmán (2013) afirman que, dentro del espacio doméstico, las mujeres participan en asolear la mazorca en los patios o azoteas, para que se deshidrate y posteriormente se pueda desgranar.

#### PARTICIPACIÓN DE HOMBRES Y MUJERES EN LA MILPA

Rimarachín *et al.* (2001) afirman que las mujeres participan desde la preparación del terreno hasta la comercialización de los productos. También seleccionan el maíz para la elaboración del nixtamal y para alimentar el ganado pequeño (porcinos, caprinos y aves) (Mendoza *et al.*, 2004). Este trabajo no es reconocido debido a las construcciones y normas sociales que consideran a las mujeres como amas de casa, que sólo deben realizar actividades domésticas y los conocimientos que poseen sobre los procesos productivos no son valorados (Vizcarra, 2000; Vázquez y Flores, 2002).

Los estudios con enfoque de género, a diferencia de los estudios críticos realizados desde otras perspectivas, hacen visible la participación económica de las mujeres en la producción de alimentos y en la reproducción de las unidades productivas campesinas. En este sentido, Agarwal (2004), Velázquez (2003) y Rocheleau *et al.* (2004) señalan que además del género hay que incluir las categorías de etnia, clase y edad para analizar la relación de mujeres y hombres

con el medio ambiente. Con base en lo anterior, en esta investigación se consideró la etnia, el género y el estado civil. La contribución de este trabajo consiste en visibilizar, desde la perspectiva de género, la participación de las mujeres y los hombres en las actividades productivas de la milpa y en la conservación de semillas (maíz, frijol y chilacayote), mediadas por construcciones y asignaciones genéricas.

### CARACTERÍSTICAS DEL CONTEXTO DE ESTUDIO

Santo Domingo del Estado se encuentra en la región triqui alta, es una agencia local del municipio de Putla Villa de Guerrero. Se ubica aproximadamente a 245 km al noroeste de la capital del estado de Oaxaca. Su altura sobre el nivel del mar es de 2 398 msnm. Predomina el terreno montañoso. Se sitúa entre 17° 10' a 15' de altitud norte y 97° 45' a 50' de longitud oeste (Huerta, 1981). Colinda al este con San Andrés Chicahuaxtla, al norte con la laguna Guadalupe, al oeste con Carrizal Copala, y al sur con Llano San Vicente. Tiene un total de 927 habitantes, según los datos del INEGI (2010), donde 51.7% son mujeres (479) y 48.7% hombres (448). Son hablantes de triqui "nj ni'in", un "grupo idiomáticamente específico" (Barabas, 2005; Lewin y Sandoval, 2007).

La población de la comunidad presenta un alto grado de marginación y de rezago social (SEDESOL, 2014). 31.4% de los hogares tienen jefatura femenina y 68.6% jefatura masculina (INEGI, 2010), lo cual se asocia a la migración principalmente de varones hacia la Ciudad de México.

La tenencia de la tierra es comunal bajo resolución presidencial del 27 de septiembre de 1960, ejecutada el 26 de julio de 1961, ampara un total de 3 849.80 ha (Ramos, 2014). No obstante, existen acuerdos de asignación de parcelas. Las principales actividades económicas de la población de Santo Domingo del Estado son la agricultura, la venta de fuerza de trabajo a través de la migración, el empleo en el ejército y la producción artesanal de tejidos. Las mujeres triquis elaboran ropa tradicional (huipil, fajas, camisas) que tejen en telar de cintura para uso personal, venta o cambio (trueque) en los mercados locales y en ciudades como Oaxaca, Puebla y México (Lewin y Sandoval, 2007).

## METODOLOGÍA

La investigación se realizó en la comunidad de Santo Domingo del Estado, ubicada en la región triqui alta, Oaxaca, de diciembre de 2015 a junio de 2016. Se empleó un enfoque cualitativo. Los instrumentos para la recolección de datos fueron: entrevistas semi-estructuradas, talleres participativos, recorridos de campo, colectas participativas de material genético y observación participante.

Se realizaron 26 entrevistas semiestructuradas. Nueve se aplicaron a mujeres jefas de grupos domésticos (mujeres viudas), con edades de 47 a 70 años; ocho a mujeres casadas de 37 a 70 años, y ocho a jefes de grupos domésticos (hombres casados) de 40 a 76 años. Del total de entrevistas, 25 se realizaron en triqui y sólo una en español. Se realizó la traducción y transcripción al español de las realizadas en triqui.

De los dos talleres realizados, el primero se dirigió a mujeres, en donde asistieron diez, y el segundo a hombres, con cinco participantes. La mayoría de los y las asistentes fueron entrevistados con anterioridad. En los talleres se utilizaron técnicas participativas como el reloj de rutina diaria, también llamado recordatorio de 24 horas, un día en la vida de las mujeres, la identificación participativa de variedades de maíces y frijoles que se producen en la milpa y calendario estacional.

## SISTEMA DE PRODUCCIÓN MILPA

La milpa es un sistema complejo, propio de las culturas de origen mesoamericano, que incluye aspectos productivos, ambientales, económicos, jurídicos políticos, sociales, religiosos y lingüísticos, es decir, es un eje fundamental de diferentes grupos étnicos (Hernández-Xolocotzi *et al.*, 1990; Esteva y Marielle, 2003). En Santo Domingo del Estado la producción de la milpa se realiza bajo dos sistemas de producción: el sistema tradicional (con yunta) y el sistema roza, tumba y quema (RTQ).

El sistema de siembra de milpa tradicional consiste en utilizar la fuerza animal a través de una yunta, la cual es tirada por dos ani-

males bovinos. La fuerza animal se utiliza para la preparación del terreno, que abarca el barbecho y el surcado. Este sistema se utiliza en los terrenos en donde la inclinación lo permite. Cuando los terrenos están muy accidentados, no se puede emplear la yunta y por lo tanto la siembra y las labores de cultivo se realizan de forma manual, utilizando generalmente una “coa” y una pala. En este sistema de producción, la milpa se siembra cuando caen las primeras lluvias, en los meses de marzo y hasta mediados de mayo.

El sistema RTQ es definido por Hernández-Xolocotzi *et al.* (1990) como un sistema rudimentario, generalmente pionero de otras formas de aprovechamiento agrícola en regiones boscosas cálidas y templadas, que consiste en abrir el bosque con toda anticipación, cortar la vegetación leñosa delgada (roza) y luego los árboles (tumba) dejando tocones de un metro de altura; cortar y picar las ramas para que se sequen mejor; abrir guardarraya en los lados de la quema para prevenir incendios y proceder a la quema cuando más seca esté la vegetación, lo más próximo a las primeras lluvias. Para Lara *et al.* (2012) la milpa de RTQ forma parte de un sistema más complejo, que no se encuentra aislado de otros sistemas como los huertos familiares. Todos estos sistemas en conjunto integran un modelo agroecológico biodiverso, tal como lo señalan Rodríguez y Diego en el capítulo 7 de esta obra. Los terrenos donde se practica la RTQ se dejan descansar de cuatro a ocho años para volver a sembrar. Aunque ha sufrido variaciones por cuestiones ambientales y de tenencia de la tierra.

#### PARTICIPACIÓN DE MUJERES Y HOMBRES EN LA MILPA

Los hombres participan en las actividades de preparación del terreno y en las labores de cultivo tanto en la milpa tradicional (siembra con yunta) como en la milpa bajo RTQ. En este último sistema, cortan la vegetación leñosa delgada (roza) y luego los árboles (tumba) para proceder a la quema. La participación de los hombres en ambos sistemas en Santo Domingo, coincide con lo que afirman Sánchez y Hernández (2014) en cuanto a que las actividades rudas son responsabilidad de los varones: la preparación de la tierra, la tumba, roza y quema, o la rastrillada con yunta.

[...] desde la roza, las quemadas y las limpias, digamos que en las actividades más fuertes no participa la mujer, ya cuando se fertiliza entonces sí ayudan y cuando la parcela está a una distancia cercana, se acostumbra que la mujer llegue a dejar el almuerzo para las personas que están trabajando (Andrés, 40 años).

[...] tengo un pedacito, a ése le entra un cajón [de semilla], ese terreno en la zona cálida, eso es lo poquito que tengo. Siembro maíz, frijol y un poco de chilacayote. Maíz pinto (*níngual'a*), frijol blando (*runé nibian lí*), y de chilacayote (*kán nabí'ó*). Las semillas de frijol están combinadas con las del maíz al sembrar, a veces siembro medio litro de frijol. Yo misma me encargo de sembrar, cuando consigo un poco de dinero, siembro. Yo decido qué y cuánto sembrar. Contrato mozos para que me ayuden a trabajar mi tierra (Camila, 63 años, viuda).

Las mujeres participan en los dos sistemas de producción (tradicional y RTQ) de acuerdo con las características de los grupos domésticos y la distancia entre los terrenos de cultivos y sus viviendas. Se observó mayor participación de ellas en casi todas las etapas del cultivo en la milpa tradicional, en terrenos ubicados cerca de la comunidad. En milpas más alejadas, bajo el sistema RTQ es menor su participación, debido a normatividades sociales que limitan la movilidad de las mujeres. En el sistema RTQ las mujeres participan en el deshierbe, la fertilización y la cosecha, y ocasionalmente en la siembra. Siempre van acompañadas de hijos/hijas o algún otro familiar. Esto coincide con lo encontrado por Lope-Alzina (2007), quien menciona que a las mujeres no se les permite viajar a los campos o trabajar sin hombres presentes, generalmente sólo van cuando se requiere trabajo adicional (en el tiempo de cosecha).

[...] he visto que los hombres no permiten que [ellas] vayan a trabajar, de alguna manera protegen a la mujer, consideran que es una actividad pesada... En el caso de mi abuelito, él tuvo casi puras mujeres y mis tías me dicen que en sus tiempos entraron a limpiar la milpa, a hacer lo que se pudiera. Familia que no tienen hijos varones, la mujer tiene que intervenir [...] (Andrés, 40 años).

Desde el análisis de género, esto significa que las asignaciones y estereotipos en cuanto a su rol las ubica en el ámbito doméstico y privado, además de posibles tabúes o restricciones a su movilidad por

temor a agresiones sexuales, a diferencia de los hombres, que tienen mayor movilidad espacial y pueden permanecer o transitar en otros espacios.

Las mujeres viudas tienen más posibilidad de movilidad que las mujeres casadas, practican la agricultura tanto en el sistema de milpa tradicional como en el RTQ. En el sistema tradicional de milpa, las mujeres participan en actividades como resiembra, fertilización, deshierbe manual, cosecha, poscosecha, y en la preparación de alimentos para los trabajadores e integrantes de su grupo doméstico durante los trabajos en la parcela. Esto coincide con lo encontrado por Vizcarra (2000) y Vázquez y Flores (2002).

En Santo Domingo del Estado, la participación de las mujeres en las actividades de la milpa depende de su estado civil, las características del grupo doméstico, la edad y la dedicación a la elaboración de tejidos tradicionales (elaboración de huipil,<sup>1</sup> cobijas, fajas, servilletas, rollos, entre otros), actividad que para ellas es también una opción en la generación de ingresos, donde su creatividad y sus saberes se hacen presentes.

Las mujeres viudas intervienen más en actividades productivas que las mujeres casadas; la mayoría tiene hijas e hijos casados que han migrado o que no participan en las labores de la milpa. Ellas señalaron que se dedican a producir para garantizar su subsistencia, así como por sentirse comprometidas a cumplir ante la comunidad con la responsabilidad que les correspondía a sus esposos por su derecho a la tierra. Para ello recurren a diferentes estrategias, una consiste en contratar a jóvenes como jornaleros, a quienes les pagan menos que a un adulto; con ello reducen los costos de producción. Además ellas participan directamente en la siembra, deshierbe con machete, fertilización, cosecha y poscosecha. El trabajo directo que realizan depende de los recursos a los que pueden acceder.

Cuando no tengo dinero para pagarles, sí voy a trabajar en la milpa, voy a limpiar con el machete (Angélica, 58 años, viuda).

*Nój gachrīnj ganín musu gibiaj sún ninj nga dá'ninj. Nga nitáj sa'ānj guenda naruhuéj riaj nín, nún' huaj guibiaj sun nā, huaj gana' nga yiti i (Angélica, 58 años, viuda).*

<sup>1</sup> El huipil es el traje típico de las mujeres en la región triqui alta y baja. Esta indumentaria difiere según la región. En la región alta, donde se encuen-



Las mujeres casadas del grupo entrevistado señalaron que participan en las labores de deshierbe con machete, fertilización, cosecha y poscosecha, dependiendo de la existencia en el grupo doméstico de fuerza de trabajo proporcionada por sus esposos, hijos y la posibilidad de contratación de jornales. Las mujeres menores de 50 años participan más que las de mayor edad.

Las mujeres de grupos domésticos con jefatura masculina identifican su aporte en el trabajo productivo de la milpa como actividad complementaria, donde la responsabilidad y la toma de decisiones es de los hombres. No obstante, son conocedoras de los ciclos productivos, la dinámica de la producción y la selección de semillas, aun cuando no es un trabajo reconocido.

Voy poco, cuando es siembra no voy, pero cuando llega el momento de limpiar pues sí voy; últimamente ya no, porque están mis hijos, más o menos ya pueden limpiar, entonces ellos son los que van a limpiar con su papá, yo trabajé mucho cuando estaba más chica y ahorita ya casi no puedo [...] (Josefa, 37 años, casada).

*Diú unún'j ni nitáj si hua'an, sanin nga yuman diú anáj nin hua'an. Sani naka doj nin nitaj si hua'an daj din' nej da'nin a' chrun nej nin gana nej nin, nej nín huin sá hua'an gana nga rej nej nín. Nga gaj lí nin úta gi'iaj sunj sanin híaaj nin na'hue gi'iaj sunj (Josefa, 37 años, casada).*

Si el terreno de cultivo está cerca, las mujeres llevan alimentos a sus esposos y los jornaleros, trabajo que entra en sus asignaciones genéricas y que no es considerado como tal, pero que finalmente contribuye a la reproducción de los grupos domésticos y a la producción agrícola.

Al trabajo productivo en la milpa se suma el trabajo reproductivo y de cuidado en el ámbito doméstico. Generalmente a las mujeres se les identifica más en las actividades reproductivas y no en las productivas. Román y Guzmán (2013) afirman que, con la autoaceptación del trabajo de las mujeres como ayuda o trabajo complementario, se acepta la sobrecarga de trabajo para ellas.

---

tra Santo Domingo del Estado, el huipil consiste en un telar con diversas figuras que cubre del cuello a los tobillos, y puede ser de seda o estambre.

En un taller participativo se identificó el uso del tiempo en un día cotidiano de mujeres y hombres, el cual es diferente. Ellos atienden las actividades agrícolas la mayor parte del día, desde las seis o siete de la mañana; regresan a su hogar aproximadamente a las cinco de la tarde y no realizan ningún tipo de trabajo doméstico. Las mujeres trabajan en múltiples labores durante el día, como lavar ropa, hacer la comida, atender a los hijos/as, tejer; cuando hay labores en la milpa, acuden a llevar alimentos o a trabajar; cuando regresan a casa, se dedican a continuar su trabajo doméstico y de cuidado. Realizan trabajo productivo que se ve como complementario o de ayuda y el reproductivo es naturalizado, no es reconocido como trabajo, lo cual concuerda con lo señalado por Torres *et al.* en el capítulo 2 de esta obra. Esta distribución del trabajo empieza a ser cuestionada por las mujeres de la comunidad, como se observa en el siguiente testimonio.

Nosotras las mujeres trabajamos mucho más que los hombres, por ejemplo, ellos van a la milpa a trabajar, cuando terminan llegan y descansan en la casa, pero nosotras nunca descansamos, todavía que llega la mazorca nosotras tenemos que desgranar, hay más trabajo para nosotras las mujeres, todavía tenemos que lavar su ropa, hacerles de comer; ellos nada más van a la milpa, regresan y con eso dicen que ya trabajaron (Magda, taller participativo, 66 años, casada).

*Nunj nej si yanáa iaj sun dój danj nga nej si na'uu. Nej si na'uu hua'an nin riki naa ni nga numán nej ni naranj ruhua ní, sani ñunj ni nitaj si naránj ruhua ñunj, hua ni da'hui ñunj gój ñunj ta'an, hua dój suun riñan ñunj si yanaa, hua ni' da'hui ñunj ginánj ñunj atsij i, gój ñunj ta'an, gi'iaj ñunj nibiaa. Nin ni man riki náa hua'anj nin, ni nga numán nin ni nga utá gi'hiaj sun nej ninj taj nin (Magda, 66 años, casada).*

#### PARTICIPACIÓN EN COSECHA

En la cosecha se requieren al menos cuatro personas durante aproximadamente dos días para media hectárea. Las mujeres participan cosechando en sus propias parcelas, pero también se emplean como jornaleras para cosechar otras. El trabajo de pizca generalmente es realizado por mujeres, porque se considera un trabajo menos pesado,

manual y que requiere delicadeza, por lo tanto, recibe menor paga. Aunado a lo anterior, el pago a las mujeres se realiza en especie, por lo que se les da un trato diferenciado a hombres y mujeres como jornaleros, con desventajas para ellas, porque las siguen posicionando en el rol reproductivo y como encargadas de la subsistencia familiar. A pesar de esto, ellas realizan esta actividad con mayor eficiencia que los hombres. Al percibirse como habilidades naturalizadas de las mujeres, no implican mejor pago.

La remuneración que reciben las mujeres es en especie, les pagan con uno o dos tenates [un pequeño canasto] de mazorcas. En cambio, a los hombres les pagan entre 100 y 150 pesos a los que cosechan. A quienes cargan y trasladan los costales con el maíz les pagan entre 200 y 230 pesos. Esto se relaciona con lo históricamente atribuido a las mujeres como encargadas de alimentar a la unidad doméstica, es decir, encargadas del trabajo doméstico, mientras que el pago en efectivo a los hombres se relaciona con el rol de proveedores de la unidad doméstica.

No le pagamos la misma cantidad a una persona que cosecha, que a una persona que acarrea los costales de mazorca. Se le paga 230 pesos a los que acarrea los costales y yo me encargo de darles de comer. Cuando mi familia tiene suficiente dinero, a las personas que cosechan se les paga de 100 a 150 pesos, pero cuando nuestra situación económica no lo permite les pagamos con dos tenates de mazorca, y si la cosecha fue muy buena, hasta con tres tenates (Josefa, 37 años, casada).

*Se guñan a'huí' ñunj du'hue guii rí naa nga guii nuta nabia' tan'an. Huij sientu dá ko chí' hua du'hue guii nuta nabia' tan'an, nin hua ninínj a'huí' nunj yá nin. Nga hua sa'anj ríñan nej duguí' ñunj, nin ru'hue ñunj ngo siendu nej si ngo siendo dá ne riñan nej guí rí naa, sani nga nitaj sa'anj ni man huij híó tan'an abui ñunj, nga abuej hue'é naa ni a'huí' ñunj hua'ninj híó tan'an (Josefa, 37 años, casada).*

Como se observa en la entrevista anterior, persisten los estereotipos de género que justifican menor pago a las mujeres, así como la existencia de diversas formas de segregación laboral. Existe un trato diferenciado entre hombres y mujeres como jornaleros, el trabajo de ellos es más valorado económica y socialmente, por estar asociado al uso de la fuerza física.

La cosecha de los frijoles en ejote la realizan las mujeres, esta actividad se puede efectuar en dos momentos. El primero es 15 días antes de que el maíz se coseche, es decir, a mediados de diciembre; para ese momento el ejote llega a su madurez de cosecha, pero no se han desprendido los granos de las vainas. El segundo momento es cuando se cosecha el maíz, es decir a finales de diciembre. Con las siguientes entrevistas se confirma la participación de las mujeres en la cosecha de frijol y los conocimientos que tienen.

La cosecha de maíz y ejotes se hace por separado, se cosecha el frijol cuando los ejotes se secan, a mediados de diciembre, y a finales de diciembre, cosechamos mazorcas (Magda, 66 años, casada).

*Unun núnj doj runee maré, doj nakaj ñúnj daj dín' io'ó ña'an huin. Ríi ninin ñunj ta'an nga natan. Nakaj ñunj natan 'nga nakó man, nin' da'aj abui diciembre, ninj nakaj ñunj ta'an nga nakó man, nin' raá diciembre (Magda, 66 años, casada).*

Trabajan más las mujeres, son más cuidadosas en ese aspecto, no digo que los hombres no trabajan, pero las mujeres son más cuidadosas para recoger la cosecha. Por ejemplo, cuando ellas van pizcando, van recogiendo todo el ejote, en cambio los hombres se les olvida recoger en unas partes, entonces confío más en mujeres (Josefa, 37 años, casada).

*Néj si yanaä iaj sún hue'ej nin dó, néj si nabu'u iaj sún nin nej, sanin tá si guda dú ninj darú hiaj si yanaä, darúj nga huaj giríj nin naa, nutáj nin daráj natan nihíj sani néj si nabu'u niñunj nin nutáj nin daháj i'uü, guenda da tá si riñú ruá nga num si yanaä (Josefa, 37 años, casada).*

Como lo señala Ruiz (2006), están presentes concepciones culturales que otorgan un valor diferenciado a las actividades que realizan hombres y mujeres. Con ello se reproducen desigualdades de género al instituir prácticas inequitativas de acceso y control sobre los recursos y beneficios.

En la cosecha del chilacayote participan tanto hombres como mujeres. Los hombres son los que acarrean los chilacayotes. Al llegar a la casa las mujeres son las que sacan las semillas y las ponen a secar.

Se concluye que la participación de las mujeres en la milpa depende de diversos factores, pero destacan el estado civil, la presencia de

los/las hijas en la unidad doméstica y del tiempo asignado a la elaboración de tejidos. Participan más las mujeres viudas que las mujeres casadas. La tendencia general es buscar quien ayude a trabajar la milpa, tanto hombres como mujeres.

## PARTICIPACIÓN EN EL MANEJO DE LAS SEMILLAS (MAÍZ, FRIJOL Y CHILACAYOTE)

### *MANEJO DEL MAÍZ*

El manejo y la selección de semillas son actividades en las que las mujeres participan. Sin embargo, todos los hombres entrevistados se autorreconocen como poseedores de los conocimientos relacionados con esta actividad y que sólo reciben “ayuda” de sus esposas. Argumentaron que son ellos quienes hacen la selección de las mazorcas para desgranar las semillas que van a utilizar para sembrar, y que en este trabajo las mujeres solamente ayudan, porque en las asignaciones genéricas ellos no desgranar mazorcas. Esto denota falta de reconocimiento y valorización en dicha labor.

A veces, cuando no tengo tiempo, mi esposa me ayuda, nos ayudamos. Ella empieza a escoger las mazorcas que están buenas, las que no estén picadas, las que no tengan palomilla, cuando yo salgo. Las mazorcas que se van a utilizar para la siembra se guardan en costales de ixtle, en este tipo de costal, no se lo comen mucho las palomillas (Leonardo, 58 años).

Tanto los hombres como las mujeres entrevistadas identifican las características de las semillas de maíz para la siembra del siguiente ciclo: brillo, tamaño y color. Un mes antes de empezar la siembra desgranar las mazorcas que fueron seleccionadas para ese fin, escogen los granos grandes, con formas uniformes, que no tengan plagas y estén picadas. Seleccionan los granos de la parte media de la mazorca, cinco hileras aproximadamente, porque son las que tienen granos más uniformes.

Se deben desgranar los granos más grandes de la mazorca, no se tiene que acabar de desgranar, sólo la parte de en medio y lo que se que-

dó, posteriormente se desgranar los granos de la punta de mazorcas [para que no se revuelvan con lo que será la semilla] (Angélica, 58 años, viuda).

Lo anterior coincide con lo que mencionan Sánchez y Hernández (2014) y Díaz y Azurdia, (2001) quienes indican que un elemento común para seleccionar semillas es elegir las mazorcas más grandes, con hileras bien definidas y granos grandes. Por lo tanto, hombres y mujeres por igual poseen este conocimiento, pero el de las mujeres sobre este proceso no es reconocido.

Las mujeres entrevistadas, al responder sobre las características que deben poseer las semillas de maíz para el siguiente ciclo, lo hacen con firmeza y seguridad tanto sobre las características como sobre el proceso de selección, lo que muestra la experiencia, los conocimientos y habilidades que poseen, a pesar de la falta de reconocimiento y valoración de sus esposos y de su importancia en la conservación de la diversidad genética y para garantizar buenas cosechas.

Rimarachín *et al.* (2001) y Díaz y Azurdia (2001) encontraron que las mujeres realizan la selección de las semillas de maíz y su labor es reconocida. A diferencia de estas investigaciones, en Santo Domingo del Estado también participan en ello pero no es reconocido socialmente, los hombres entrevistados mencionaron que quienes saben seleccionar las semillas son ellos, y minimizan el aporte de las mujeres señalando que sólo desgranar las mazorcas elegidas.

En Santo Domingo del Estado las mazorcas pueden ser seleccionadas desde la milpa, o una vez que la cosecha está en la casa, como lo hacen en la comunidad triqui. Ponen a secar las mazorcas entre 15 y 20 días para eliminar la humedad (en la azotea). Posteriormente las guardan en un costal dentro de la troje (*guchr uu*). Éste es un cuarto hecho de madera que tienen en las casas conocido como troje o troja denominado *guchr uu*, descrito por Ramos (2014:144) como “una casa pequeña de viga con techo de paja sin puerta que se usa exclusivamente para almacenar la mazorca, se construye dejando una abertura cerca del techo para que entren a sacar la mazorca cuando se necesite”.

Dentro de la troja guardan las mazorcas que serán utilizadas para el consumo. Las mazorcas para semilla se apartan en costales sella-

dos o en alguna olla de barro bien sellada, que se puede depositar dentro de las cocinas o casas, ocasionalmente se dejan en las trojas. Para su almacenamiento, las mazorcas se separan por color; las menos utilizadas se colocan al fondo y las de mayor uso encima, y se van extrayendo conforme se consumen.

En la investigación realizada por Mendoza *et al.* (2004) identificaron que el manejo que le dan las mujeres al grano de maíz después de la cosecha consiste en seleccionarlo en función del uso que se le dará: para la preparación de nixtamal, para alimentación de ganado pequeño (porcinos, caprinos y aves) y para semilla. Estos autores afirman que, a diferencia de los hombres, las mujeres realizan mayor esfuerzo al clasificar las mazorcas, ya que practican una inspección más detallada, además tienen que deshojar, desgranar, separar los granos “buenos” de los “malos”, y finalmente, almacenar las mazorcas. Este manejo coincide con lo encontrado en esta investigación, el maíz es manejado por las mujeres para distintos usos, alimentación de ganado menor y preparación del nixtamal.

Díaz y Azurdía (2001) señalan que el desgrane de maíz generalmente es una tarea que las mujeres aprenden desde pequeñas, este conocimiento se transmite de madres o abuelas a hijas o nietas. Las mujeres viudas realizan el manejo de la cosecha y la selección de semillas de maíz sin la intervención de otras personas, a diferencia de las mujeres casadas, que comparten esta labor con los hijos/hijas.

Yo soy quien escoge y desgrana las mazorcas porque no hay otra persona, no vive mi hijo conmigo y mi esposo murió. Las semillas las guardo en una olla (Dominga, 70 años, viuda).

*'ñun nagui ni huó ta'an 'din tá a'ngo guiï, tá dá'nín ne nga nin níká gabuí. Ruáj ngo rú na'nin sa'a 'nü (Dominga, 70 años, viuda).*

#### MANEJO DEL FRIJOL

El manejo poscosecha de frijol consiste en almacenarlo en petates u ollas de barro. Sánchez y Hernández (2014) mencionan que, en algunas zonas de México, una vez cosechado el frijol se trilla de manera tradicional: azotando las plantas bien secas con una vara hasta extraer los granos, posteriormente se limpia el grano con el viento. En la región triquí alta se prefiere conservar y consumir en ejote.

En la selección de las semillas que se van a utilizar para el siguiente ciclo, se eligen los granos de mayor tamaño, más brillantes y sin daños por golpes o insectos.

Hombres y mujeres tienen aptitudes similares para la selección de las semillas, no obstante, el trabajo de selección de las semillas de frijol y chilacayote lo realizan las mujeres.

### *MANEJO DEL CHILACAYOTE*

La selección de semillas de chilacayote se realiza de la siguiente forma: se corta a la mitad el chilacayote, se sacan del interior las semillas y se ponen a secar al aire libre. El secado se realiza en aproximadamente cinco días. Después se almacenan las semillas en un canasto de carrizo. Sánchez y Hernández (2014) mencionan que en algunas zonas de México, la selección de semillas de chilacayote consiste en elegir calabazas grandes, robustas y con costillas bien desarrolladas. Los frutos se cortan por la mitad y se extraen las semillas. Se dejan secar al sol sin lavar los restos de pulpa y se eliminan las semillas vanas. Esta práctica también se realiza en la comunidad de estudio.

La permanencia de la producción de alimentos asociados a los gustos culinarios cotidianos y de las festividades de la comunidad, se asocia al trabajo que realizan hombres y mujeres en los cultivos bajo el sistema milpa, tanto tradicional como RTQ, y al trabajo y la creatividad de las mujeres en la elaboración de alimentos. Por ejemplo, el chilacayote y la calabaza amarilla se consumen especialmente en las festividades de Todos Santos y el Día de Muertos; se preparan con azúcar o panela y se colocan en el altar en honor a los muertos de la familia.

En ceremonias propiciatorias de la fertilidad, también se hace presente el maíz en sus diferentes transformaciones como alimento. Ramos (2014) afirma que en el territorio de Santo Domingo del Estado, hay lugares sagrados en donde se realizan rituales u ofrendas comunitarias. Uno de los lugares importantes es el panteón comunal, a donde se llevan las ofrendas después de la fiesta de Todos Santos. A este lugar acuden todos los familiares de los difuntos/as, llevan frutas, elotes, refrescos y cervezas, las dejan en las tumbas para que los señores cantores recen. Esta misma autora menciona que “la



Cueva del Rayo” es otro de los lugares sagrados de la comunidad. Cada año es visitada para hacer una ofrenda de tepache, tamales y música filarmónica del pueblo para pedirle lluvia y buenas cosechas en la temporada de siembra del maíz.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

La continuidad de la producción del maíz en los sistemas tradicional y de milpa en la comunidad de estudio se basa en los saberes tradicionales y el trabajo productivo y reproductivo que realizan mujeres y hombres integrantes de los grupos domésticos, en donde existe división genérica del trabajo, construida socialmente con relaciones sociales asimétricas y jerárquicas.

Las mujeres de Santo Domingo del Estado participan con sus saberes y su trabajo en diversas fases de los cultivos en la milpa; destaca su aportación en la cosecha, la poscosecha (desgrane de la mazorca), la selección de las semillas, lo cual es trascendente para la conservación de la diversidad genética. Este aspecto es clave ante los intentos permanentes de menoscabar la biodiversidad con el impulso del uso de semillas transgénicas desde el exterior de las comunidades indígenas.

Los saberes culinarios que poseen las mujeres han sido construidos a través de generaciones en la localidad, e influyen en la toma de decisiones en cuanto a la producción de determinadas variedades de maíz, frijol y calabazas. Decisiones que son negociadas en los hogares con jefatura masculina entre hombres y mujeres, donde prevalecen los aspectos que para ellas representan ventajas, ya sea por la facilidad de cocción, el gusto o preferencias por su sabor o por su uso en celebraciones o en la alimentación diaria del grupo doméstico.

El trabajo productivo y reproductivo de las mujeres es escasamente reconocido, no obstante, ya se están dando señalamientos de las desigualdades en la distribución genérica del trabajo: “Nosotras las mujeres trabajamos mucho más que los hombres [...]” (Magda, 66 años). Este tema puede conducir a dar vuelta a la tortilla si las mujeres avanzan en la reflexión de la importancia de su trabajo y de su reconocimiento dentro del grupo doméstico y en la comunidad.

La participación de las mujeres en las actividades de la milpa está influida por las características del grupo doméstico, jefaturado por mujeres o por hombres, la edad y la etapa reproductiva, y por la importancia que dan en el uso de su tiempo e ingresos derivados de la elaboración de tejidos artesanales —un tema por explorar— al formar parte importante de sus estrategias de reproducción cotidiana. No obstante, todas las mujeres entrevistadas conocen, ponen en práctica y aportan sus saberes en el proceso productivo de la milpa, en labores de manejo de la cosecha y en la selección de semillas.

En la comunidad el acceso a la tierra para las mujeres se ve limitado a la herencia que puedan recibir de sus esposos muertos, siempre y cuando no haya hijos que la reclamen; por lo tanto son herederas residuales, no por derecho propio, como ocurre en la mayor parte de los ejidos de México. Las mujeres viudas muestran su capacidad de producir en la milpa recurriendo a estrategias para lograrlo, de ello reciben un reconocimiento, pero éste no alcanza para que tengan acceso a la toma de decisiones en la asamblea ejidal, un espacio donde podrían generar transformaciones en cuanto al ejercicio de los derechos de las mujeres.

En el sistema de género tradicional de la comunidad de estudio se asume que los hombres son los poseedores de los conocimientos relacionados con la producción agrícola. No obstante, son los saberes y el trabajo productivo que realizan hombres y mujeres en la milpa y en el manejo de sus semillas los que permiten la reproducción de los grupos domésticos y la conservación de la diversidad de maíz, frijol, calabazas y quelites, diversidad que puede ser estratégica ante transformaciones como las derivadas de la variabilidad climática y para asegurar la alimentación de las y los habitantes de la comunidad. La falta de acceso a la tierra para las mujeres, asociada al sistema patrilineal de herencia, las construcciones sociales de género y etnia presentes en los usos y costumbres de la localidad, limitan también su participación en la toma de decisiones locales, dentro de los grupos domésticos y en el ejercicio de derechos.

Aún quedan tareas pendientes para dar vuelta a la tortilla de forma más trascendente, entre ellas el análisis de antecedentes históricos de la comunidad de Santo Domingo del Estado, como conflictos agrarios recientes con localidades vecinas, que tuvieron como

consecuencia el derramamiento de sangre y una fuerte migración de sus habitantes a zonas urbanas; usos y costumbres como la dote en los arreglos matrimoniales, que está aún vigente (Rodríguez-Pérez, 2006); aspectos trascendentes que inciden en la posición genérica de las mujeres de la localidad, que quedan en la agenda investigativa para develar aspectos que afectan y refuerzan relaciones inequitativas entre los géneros en la región triqui alta y en la comunidad de Santo Domingo del Estado, en el estado de Oaxaca, México.

### BIBLIOGRAFÍA

- Agarwal, Bina (2004), “El debate sobre género y medio ambiente: lecciones de la India”, en Verónica Vázquez y Margarita Velázquez (comps.), *Miradas al futuro. Hacia la construcción de sociedades sustentables con equidad de género*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 239-288.
- Barabas, Alicia (2005), “Oaxaca: un caso paradigmático de pluriethnicidad”, en *OpenEdition Journals*, disponible en <<http://alhim.revues.org/105>>.
- Díaz Lara, Enma Leticia y César Azurdia (2001), *El papel de la mujer en la conservación de los recursos genéticos del maíz*, Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación/Instituto Internacional para los Recursos Fito-genéticos.
- Esteva, Gustavo y Catherine Marielle (coords.) (2003), *Sin maíz no hay país*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Museo de Culturas Populares.
- Hernández-Xolocotzi, Efraím; Luis Manuel Arias Reyes y Luciano Pool Novelo (1990), “El sistema roza-tumba-quema en Yucatán y su capacidad de sostenimiento”, en Teresa Rojas y William Sanders (eds.), *Agricultura indígena: pasado y presente*, México, Ediciones de la Casa Chata, pp. 343-358.
- Huerta, César (1981), *Organización sociopolítica de una minoría nacional. Los triquis de Oaxaca*, México, Instituto Nacional Indigenista.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010), *Principales resultados por localidad (ITER)*, México, Instituto Nacional

- de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/iter/default.aspx?ev=5>>.
- Jarvis, Devra; Toby Hodgkin, Bhuwon Sthapit, Carlo Fadda e Isabel Lopez-Noriega (2011), "An Heuristic Framework for Identifying Multiple Ways of Supporting in the Conservation and Use of Traditional Crop Varieties within the Agricultural Production System", en *Critical Reviews in Plant Sciences*, vol. 30, núms. 1 y 2, pp. 125-176.
- Kato Takeo, Ángel; Cristina Mapes, Luz María Mera, José Antonio Serratos y Robert Arthur Bye Boettler (2009), *Origen y diversificación del maíz. Una revisión analítica*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Lara, Estuardo; Laura Caso y Mario Aliphath (2012), "El sistema milpa roza, tumba y quema de los maya itzá de San Andrés y San José, Petén Guatemala", en *Ra Ximbai*, vol. 8, núm. 2, pp. 71-92.
- Lewin Fischer, Pedro y Fausto Sandoval Cruz (2007), *Triquis. Pueblos Indígenas del México Contemporáneo*, México, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Lope-Alzina, Diana Gabriela (2007), "Gendered Production Spaces and Crop Varietal Selection: Case Study in Yucatan, Mexico", en *Singapore Journal of Tropical Geography*, vol. 28, núm. 1, pp. 21-38.
- Mapes, Cristina y Luz María Mera (2009), "El maíz aspectos biológicos", en Ángel Takeo Kato, Cristina Mapes, Luz María Mera, José Antonio Serratos y Arthur Robert Bye, *Origen y diversificación del maíz. Una revisión analítica*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Conabio, pp. 19-28.
- Mendoza, Jorge; José Alfonso Aguirre, Irma Manuel, Mauricio R. Bellon y Melinda Smale (2004), "Participación de la mujer campesina en la selección de semilla de maíz en seis comunidades de los valles centrales de Oaxaca", en José Luis Chaves, José Tuxill y Devra Jarvis (eds.), *Manejo de la diversidad de los cultivos en los agroecosistemas tradicionales*, Cali, El Instituto Internacional de Recursos Filogenéticos, pp. 199-207.
- Ramos Velasco, Maricela (2014), *Gachri' ni guchru' gu'huaj a. Procesos socioculturales y sociolingüísticos de la comunidad de Santo*

- Domingo del Estado, Oaxaca, México*, La Paz, Programa de Educación Intercultural Bilingüe para los Países Andinos/Universidad Mayor de San Román.
- Rimarachín, Isidro; Emma Zapata y Verónica Vázquez (2001), “Gender, Rural Households, and Biodiversity in Native Mexico”, en *Agriculture and Human Values*, vol. 18, núm. 1, pp. 85-93.
- Rocheleau, Dianne; Barbara Thomas-Slayter y Esther Wangari (2004), “Género y ambiente: una perspectiva de la ecología política feminista”, en Verónica Vázquez y Margarita Velázquez (comps.), *Miradas al futuro. Hacia la construcción de sociedades sustentables con equidad de género*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 343-372.
- Rodríguez-Pérez, Beatriz Eugenia (2006), “Intercambio de mujeres y alianza matrimonial en indígenas triquis”, en *Clío*, Nueva Época, vol. 6, núm. 36, pp. 143-173.
- Román, Érika y Elsa Guzmán (2013), “Mujer, trabajo y persistencia del maíz”, en *La Ventana. Revista de Estudios de Género*, vol. 4, núm. 38, México, Universidad de Guadalajara, pp. 164-211.
- Ruiz, Laura Elena (2006), “Relaciones de género y derechos ambientales. Estudio de caso en Motozintla, Chiapas”, en *Revista de Geografía Agrícola*, núm. 37, México, Universidad Autónoma Chapingo, pp. 17-34.
- Sánchez, Primo y Pánfilo Hernández (2014), *Sistema milpa. Elemento de identidad campesina e indígena*, México, Programa de Intercambio, Diálogo y Asesoría en Agricultura Sustentable y Soberanía Alimentaria.
- Schmink, Mariane (2004), “Marco conceptual para el análisis de género y conservación con base comunitaria”, en Verónica Vázquez y Margarita Velázquez (comps.), *Miradas al futuro. Hacia la construcción de sociedades sustentables con equidad de género*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 423-442.
- Secretaría de Desarrollo Social (2014), *Microrregiones de atención prioritaria. Santo Domingo de Estado, Mpio. Putla de Guerrero, Oaxaca*, México, Secretaría de Desarrollo Social, disponible en <<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=200730036>>.

- Vázquez, Verónica y Aurelia Flores (2002), *¿Quién cosecha lo sembrado? Relaciones de género en un área natural protegida mexicana*, México, Plaza y Valdés.
- Velázquez, Margarita (2003), “Hacia la construcción de la sustentabilidad social: ambiente, relaciones de género y unidades domésticas”, en Esperanza Tuñón (comp.), *Género y medio ambiente*, México, El Colegio de la Frontera Sur/Secretaría de Medio Ambiente, Recursos y Pesca/Plaza y Valdés, pp. 79-106.
- Verde, Gladys; Humberto Ríos Labrada, Lucy Martin, Rosa Acosta, Manuel Ponce Brito, Rodobaldo Ortiz Pérez, Sandra Miranda y Mario Martínez (2003), “Los campesinos y las campesinas participando en la selección de variedades. Una perspectiva de género”, en *Cultivos Tropicales*, vol. 24, núm. 4, pp. 89-93.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2000), “El taco mazahua, la comida de la resistencia y la identidad”, ponencia presentada en Latin American Studies Association, Miami, 16-18 de marzo.

## 6. HABLANDO DE TACOS, EL HETEROPATRIARCADO EN LAS TAQUERÍAS DE CHORIZO DEL VALLE DE TOLUCA

Mario Fernández-Zarza  
Ignacio López-Moreno  
Olivia Tena Guerrero

### INTRODUCCIÓN

Las dinámicas de género tienen normativas tan institucionalizadas por la sociedad, que parecieran un orden natural del comportamiento del ser humano. No obstante, como se discutirá más adelante, las relaciones de género son producto de construcciones sociales que mantienen, por un lado, la hegemonía masculina sobre la mujer y sobre otras masculinidades, y por otro, una categorización de actividades culinarias que antepone unas sobre otras y que tienen relación directa con este mismo sistema rector. En este capítulo se analizan las dinámicas de género dentro de las taquerías de chorizo del Valle de Toluca, en el Estado de México, con la finalidad de indagar en los procesos y en la incidencia social que tiene esta actividad en la reproducción de las relaciones de poder del sistema heteropatriarcal. Este último entrona una heterosexualidad obligatoria como mandato clave en la reproducción e institucionalización de las relaciones de dominación masculina.

De acuerdo con Maffía (2006), en los estudios de género es imprescindible saber que todas las mujeres están peor que los hombres. En efecto, la lectura cultural y simbólica del cuerpo permite el acceso al poder de estos últimos en todos los ámbitos: en el trabajo, en las relaciones sexuales, en las amistades, en la familia, en la escuela (Sabuco y Valcuende, 2003). Así, el género es entendido como un sistema de relaciones jerarquizadas y de poder, construidas socialmente, que dan sentido y legitimidad a lo que se concibe por masculinidad/feminidad en cada cultura y momento histórico (Scott,

1990; De Assis, 2009). Es más, los términos masculino y femenino no sólo señalan la existencia de dos sexos, sino que, como indica Connell (1997), también apuntan a las diferencias de los hombres entre sí mismos y de las mujeres entre ellas en materia de género. De este modo, se pueden encontrar diferentes formas de expresión masculina, algunas de las cuales —al ser hegemónicas— ejercen poder sobre otras expresiones masculinas subordinadas o marginadas, y todas éstas, conceptualmente, ejercen poder sobre toda expresión de género femenina.

Sin embargo, la base de estas relaciones de poder se sustenta en dos oposiciones conceptuales basadas en el cuerpo: las diferencias de los sexos y sus funciones reproductivas. A partir de estas diferencias que devienen simbólicas, los aparatos reproductivos de hombre y mujer se conciben como opuestos, complementarios y jerarquizados, siendo éste el marco de concreción histórica y cultural de las relaciones sociales entre los géneros, a partir del cual se crean reglas no escritas de cómo debe actuar el hombre y cómo debe hacerlo la mujer (Tena, 2010).

Con estas reglas nos referimos a los denominados “mandatos de género”, en los que subyace una violencia simbólica donde el orden físico, social y económico antepone lineamientos que dejan a las mujeres fuera de tareas cotidianas y se le asignan actividades de más bajo estándar, reproduciéndose dinámicas de subordinación con respecto al hombre, que a su vez subordina a otros hombres con masculinidades diferentes a la hegemónica (Connell, 1997).

Las dinámicas de género subrayan que el trabajo —remunerado y no remunerado— es la base de estas desigualdades. Además, son el sostén de un enfoque al que Pérez (2014) denomina “sistema dual”, haciendo referencia a que el capitalismo opera en el mercado y en lo público, mientras que el patriarcado, lo hace en lo privado-doméstico, en las casas. La superioridad de lo masculino siempre ha estado presente y pareciera tan natural ante los ojos de los hombres como decir: arriba/abajo, activo o pasivo, poseer y dominar.

Esta división de dominación y explotación se inscribe, en el nivel simbólico y material, en la forma que Bourdieu (2000) denomina *hexeis* corporales opuestos y complementarios, atribuyéndole a los hombres el campo de lo exterior, de lo oficial, de lo público, peligroso y espectacular en los espacios abiertos destinados y reservados



para los hombres —como los negocios—; por el contrario, a las mujeres las sitúan en el campo de lo interior, de lo privado, de lo oculto, de lo invisible y vergonzoso, en los espacios ocultos reservados para la mujer —como las actividades del hogar. En resumen, estas tareas asignadas son concebidas como opciones pero complementarias.

La separación de estos roles impone un reparto de cargas inconscientemente, hecho que deriva en equiparar los roles femeninos a la pasividad, la dependencia y el silencio, mientras que lo masculino equivale a tener iniciativa, mayor búsqueda de logros, fuerza física y a no recibir órdenes (Hernández, 2011). Un ejemplo claro de esto sería lo referido por Paredes (2010) al decir que, cuando una mujer desarrolla los saberes asignados a la cocina, generalmente se le llama “cocinera”, mientras cuando un hombre entra a la cocina se le llega a designar como “chef” y de inmediato se posiciona como experto.

A pesar de que las mujeres han construido sus identidades de género alrededor de la preparación de alimentos como actividad históricamente asignada, los premios de gastronomía son obtenidos principalmente por hombres —independientemente de su orientación sexual—, lo cual pone en evidencia la adaptación del patriarcado a un orden económico basado en un privilegio masculino capitalista y androcéntrico. Un ejemplo de ello es la reciente ceremonia de entrega de premios de gastronomía que otorga la Academia Madrileña de Gastronomía (2017), en la que todos los galardonados fueron hombres, mientras que sólo una mujer fue mencionada con el “reconocimiento a toda una vida”: “Doña Julia, se sigue manteniendo al día de hoy al pie de los fogones, convirtiendo en míticos algunos platos tradicionales; siempre en un discreto segundo plano”. El énfasis en el “discreto segundo plano”, en el que Julia Bombín mantiene su actividad, parece ser un reconocimiento a las mujeres que continúan cocinando para otros por amor y no por dinero, como lo hacen los hombres, mensaje que se refuerza al ser ella la única nombrada en primera instancia sin apellidos, de manera informal, cotidiana y afectuosa, lo que contrasta con la forma deferente con que es mencionado el resto de los galardonados. Este ejemplo pone al descubierto la apropiación de los saberes acumulados de las mujeres para sostener el privilegio masculino, lo cual se ha observado también en otros entornos sociales, como el indígena mexicano (Tovar y Tena, 2017).

Pero esto va más allá. Entre las masculinidades del heteropatriarcado, los chefs más reconocidos en el mundo, además de ser en su gran mayoría varones, provienen de las culinarias “sofisticadas” europeas, reconocidos con el máximo galardón de estrellas Michelin (2017), y se encuentran principalmente en Francia, España, Italia, Inglaterra, Noruega, etc., y muy poco tienen que ver con otros cocineros —otras masculinidades— que no entran en esta clasificación, ubicados en países del sur-global.

Los sistemas de poder capitalista heteropatriarcal son los que actualmente articulan el trabajo en las sociedades occidentales: trabajo galardonado/no galardonado, remunerado/no remunerado, formal/informal (Pérez, 2014), mismos que suponen una constante reproducción de dinámicas de poder o, en palabras de Luhmann (1998), su recursividad, convirtiéndolos en un modelo social repetitivo.

El régimen sexista construye los tipos de masculinidad y feminidad en términos de prestigio y poder (Hernández, 2011), algo que Octavio Paz refleja en su *laberinto* (2015), donde deja muy claro que el ideal de la hombría mexicana es “no rajarse”, siendo la raja la representación de la mujer. Por lo tanto, debemos subrayar que el patriarcado afecta tanto la subordinación de las mujeres como el día a día masculino, sobre todo en las masculinidades no hegemónicas. Las prácticas de género dentro del heteropatriarcado sostienen las dinámicas hegemónicas y al patriarcado en sí (Tena, 2010).

Kimmel (1997) señala que la definición hegemónica de la virilidad se ha construido en términos de un hombre “[...] *con poder, de poder y en el poder* [...]”; es decir, fuerte, exitoso, capaz, confiable y ostentando control. Se construye esta categoría con base en la oposición a todas las mujeres y los menos “hombres” —minorías étnicas, viejos, niños, enfermos, pobres, disidentes sexuales, indígenas, etc.— (Pérez *et al.*, 2013). Pero tal y como lo subraya Paredes (2010), la mujer será considerada como inferior incluso ante las masculinidades no dominantes. Desde una perspectiva más holística y analítica, es posible cuestionar cómo la categorización de ser *hombre*, equiparada con “ser humano”, no sólo invisibiliza a las mujeres, sino también a la diversidad de los propios hombres (Pérez *et al.*, 2013).

Connell (1997) usa el término “marginación” para referirse a las relaciones de las clases dominantes masculinas sobre aquellas que no

tienen acceso a la virilidad hegemónica debido a características tales como la raza, etnia o clase social. Sin embargo, quienes se identifican con este tipo de masculinidad marginalizada no dejan de suscribir las normas vinculadas a la hegemonía masculina como modelo aspiracional. Más aun, de acuerdo con la autora, también coexiste una masculinidad “cómplice”, la cual no forma parte de la masculinidad hegemónica pero disfruta de algunos de sus privilegios o “dividendos” por el hecho de encarnarse en un cuerpo masculino.

Un ejemplo de masculinidad cómplice —que atañe al presente trabajo— es el caso de los cocineros, y entre ellos los taqueros, sin importar su clase social u orientación sexual, al realizar actividades asignadas a las mujeres en el ámbito público, obtienen dividendos —simbólicos y económicos— por encima de las mujeres.

De acuerdo con Pérez *et al.* (2013), existen por lo menos cuatro espacios de acuerdo en los distintos diálogos/discusiones sobre las masculinidades: 1) la masculinidad es una construcción social e histórica; 2) es de carácter relacional; 3) no existe una única forma de ser hombre y de representar hegemónicamente a la masculinidad —aunque existen y persisten modelos hegemónicos y dominantes—, y 4) con la diversidad de masculinidades, se pueden encontrar nexos comunes en el proceso de convertirse en hombre. En este sentido, y siguiendo a estos autores, las masculinidades se construyen con base en rituales recursivos de socialización y sujeción en los espacios microsociales, en concordancia con las estructuras —androcéntricas y heteropatriarcales— y espacios macrosociales.

De acuerdo con todo lo anterior y basándonos en Connell (1997: 16) existen “dos tipos de relación: —hegemonía, dominación/subordinación y complicidad, por un lado, y marginación/autorización” (Connell, 1997:16), por el otro, que se convierten en los puntos de análisis de masculinidades específicas.

De esta forma, se deben tener en consideración los términos de *masculinidad hegemónica* y *masculinidades marginadas* y hablar de dividendos patriarcales, ya que debido a estos últimos los hombres obtienen el derecho a “mandar”, incluso en los espacios tradicional e históricamente femeninos, como es el de la cocina. Los dividendos patriarcales apuntan a ser considerados como un valor positivo en cualquier actividad que desarrollen los varones, pues explican los beneficios que las masculinidades, hegemónicas y no hegemónicas,

otorgan a los varones, beneficios colectivos y personales que, sólo por ser hombres, se obtienen (Hernández, 2011).

Estos dividendos patriarcales generan distintos privilegios a los hombres y son mayores cuanto más se acerquen a las características exigidas por el modelo hegemónico, como son la musculatura y su asociación con la fuerza física, el éxito económico, la agresividad, el poder y el saber, entre otros. En este sentido, el dividendo patriarcal permite que los varones, aun realizando actividades asociadas con la feminidad, perciban con más potencia la recompensa que el peso de la sanción social, como lo muestran los hallazgos de Alfonso Hernández (2011) en su estudio con enfermeros.

Por lo tanto, tal y como Connell (1997) nos plantea, es necesario el ejercicio de pensar más allá de una masculinidad. Son necesarios ejercicios intelectuales en los que pensemos las relaciones entre la masculinidad negra, la masculinidad indígena, es decir, operar desde cada contexto —clase, etnia, edad, etc. Dentro de este paradigma, existe un esfuerzo por “desnaturalizar” el género, por mostrar las diferencias entre hombres y separar lo que se podría denominar como “hombres reales” de lo masculino o la masculinidad (De Assis, 2009).

En el caso de México, las categorías teóricas para el estudio de las masculinidades antes detalladas son viables para el estudio de especificidades masculinas en términos de clase social, etnia y raza, marcadores sociales para el análisis de la subordinación y desigualdad que prevalecen en nuestro país por origen indígena y color de piel, como lo demuestra el estudio desarrollado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) presentado en junio de 2017. El autoconocimiento de un color de piel más claro, según el estudio, tuvo relación con el acceso a una mejor situación económica, nivel educativo y actividad profesional. El estudio no muestra datos desagregados por sexo, pero resulta un claro ejemplo de lo que se denomina opresión racista, que sienta las bases para la identificación de masculinidades dominantes y marginadas.

Estos juegos sociales permiten comprender la dinámica de las masculinidades marginadas en la producción y comercialización de alimentos, donde se crean y recrean roles, actitudes, repartos de poder y divisiones de las tareas o deberes de todas las personas involucradas, etc. (Pérez *et al.*, 2013). Por ello, es importante analizar los sistemas agroalimentarios con enfoques de género que permitan en-

contrar nexos comunes. Más aún, es necesario analizarlos desde marcos teóricos feministas que incorporen de manera crítica la diversidad de masculinidades como parte sustancial de la construcción de identidades y roles sociales (Tena, 2010). Porque, generalmente, una de las alternativas a los sistemas hegemónicos dentro de los sistemas agroalimentarios es la invención del trabajo a través de las economías subordinadas, donde proliferan los empleos de emergencia o autoempleos, sin seguridad salarial y mucho menos con cuidados de la salud. La economía del taco, que ha sido implementada por varones, marginados por raza y clase respecto de otras masculinidades, pero dominantes respecto de mujeres igualmente marginadas, es un claro ejemplo de ello.

En esta “economía de rebusque”, como la denomina Pérez (2014), asociada con la “informalidad”, los conflictos y las relaciones de poder se encuentran presentes al persistir una distribución desigual sobre lo que se hace, quién lo hace, cómo se valora y qué se recibe a cambio. Son estructuras que también reflejan el sistema heteropatriarcal, con la complejidad de género y las dinámicas masculinas/femeninas antes mencionadas.

Con base en lo anterior, el objetivo de este trabajo es analizar las dinámicas de género que se expresan en las taquerías y en la venta de tacos de chorizo en el Valle de Toluca, poniendo especial atención en la construcción de las masculinidades taqueras. Esta investigación permitirá comprender la racionalidad masculina cuando los hombres se insertan en un trabajo de cocina como es la elaboración de tacos, siendo ésta una labor históricamente asociada a lo femenino; explorar la existencia de posibles sanciones sociales y dividendos patriarcales ligados a esta actividad en masculino; el papel que juega en este proceso y en las dinámicas de género el diseño abierto o cerrado de la cocina taquera y, finalmente, explorar si se puede hablar de ciertas *hexeis corporales* o “modos de estar” relacionadas con el género en el caso de la actividad taquera.

## UN RECORRIDO POR LA HISTORIA DEL TACO EN MÉXICO

Antes de comenzar con el análisis de las dinámicas de género y las masculinidades taqueras, es de suma importancia hacer un recorrido

social y cultural sobre el taco y los elementos que hacen posible que este producto forme parte de la alimentación en México. Así, el taco, elemento característico de la culinaria mexicana, es un alimento muy popularizado a escala mundial por su practicidad en la elaboración, el transporte y el consumo (Figuroa y González-Hernández, 2001). El taco es de origen prehispánico y, más allá de nacionalismos simplificadores, no representa un ingenio en su creación; es de elaboración sencilla, se puede concebir como una adaptación de las formas de consumo de la tortilla en su forma más cotidiana. Aquí no se discutirá sobre los orígenes del taco, para ello se puede leer el estudio de Pilcher (2006) y, recientemente, la *Tacopedia* de Holtz y Escalante (2012). Más bien, es importante el cuestionamiento sobre la producción y comercialización de alimentos al repensar los roles, el reparto, la administración, la gestión y el poder en la división de trabajos. Porque a partir del análisis de todos sus elementos se pueden apreciar de una mejor forma las dinámicas, así como las actividades particulares y diversas de quienes participan de distintas formas para que este platillo llegue a las manos de las y los comensales.

De acuerdo con Holtz y Escalante (2012), la tríada del taco la conforman la tortilla, la salsa y el relleno. La práctica de rellenar la tortilla —hacer un taco— con cualquier guiso no es tan complicada, por lo que su origen se puede remontar al origen de la tortilla y al mismo proceso de *nixtamalización* (Pilcher, 2006). Este último es un proceso tecnológico y de gran relevancia porque permitió elaborar la tortilla con sus diversas características, siendo la más importante, su maleabilidad (Sugiura y González de la Vara, 1996; Paredes *et al.*, 2013). La *nixtamalización* incrementa, además de facilitar la elaboración de la tortilla y otros productos gastronómicos, el valor nutricional del maíz (Figuroa y González-Hernández, 2001; Paredes *et al.*, 2013).

No obstante, desde la época prehispánica y hasta la creación de los molinos, *nixtamalizar* el maíz era una ardua tarea llevada a cabo por mujeres como parte de su quehacer diario. Ellas “debían” cocinar el maíz —en agua alcalinizada— y dejar el *nixcomel* —solución alcalina y maíz— reposando por la noche para que al levantarse muy temprano, pudieran comenzar con su molienda en el metate. Este conocimiento y esta labor estaban vinculados sólo a las mujeres como “esclavas del metate” y la reproducían, si no todos los días, sí la

mayor parte de la semana (Keremitsis, 1983). Lejos de hablar de realidades exóticas, esta práctica se encuentra vigente en muchas comunidades rurales, donde las mujeres continúan con esta labor para tener listas las tortillas para el desayuno.

El hecho de analizar la historia en la elaboración de tortillas es fundamental para el presente artículo, porque este proceso es la base del taco y de las relaciones de subordinación, masculina y femenina, que se construyen y reproducen en torno al maíz. En este sentido, uno de los inventos que fue relevante para la elaboración de tortillas fue el troquelador, que se inventó en 1905 —para 1910 se inventó uno manual—, donde se necesitaba la acción mecánica —de la mujer generalmente— para formar la tortilla y después dar la vuelta en el comal (Aboites, 1989). De esta forma, las mujeres trasladaron su hogar y el metate a los molinos de nixtamal cuando éstos comenzaron a funcionar (Calleja y Basilia, 2016).

Para el año de 1947 se registra la primera patente para producir y cocer tortillas industrialmente, ésta era la máquina Celorio, a partir de la cual, en el año de 1955 se comenzó a automatizar todo el proceso y sólo bastaba con recoger las tortillas para entregarlas al cliente. A partir de las transformaciones tecnológicas y el desarrollo de máquinas tortilladoras, los hombres fueron ganando terreno en su elaboración. Son muchos los autores y autoras que han demostrado cómo la introducción de máquinas produce un desplazamiento de las mujeres en el trabajo (Boserup, 1993; Menasche, 2004; López y Aguilar, 2015). De esta forma comenzó una nueva división de este trabajo, los hombres comenzaron a trabajar en los molinos, mientras que las mujeres vendían los productos de la tortillerías sin alejarse demasiado de su casa, donde podían estar cerca de los cuidados de su familia (Keremitsis, 1983).

El paso del trabajo manual al mecánico —del hogar, al asalariado— originó que los hombres comenzaran a invadir este territorio. Keremitsis (1983) describe tres acontecimientos de importancia derivados de este proceso: 1) en la mecanización de la tortilla hubo una clara discriminación, ya que los hombres ganaban más que las mujeres, las categorías altas las tenían los hombres y su horario era más corto; 2) las mujeres continuaban su labor al término de la jornada, tenían mayores deberes y tareas menos honrosas —limpiar el molino, por ejemplo— y algunas de ellas tenían que pasar la noche

en el molino por los horarios tan tempranos de apertura y de espera de otras mujeres que vinieran con su *nixcomel*, y 3) con el paso de los años, las mujeres líderes que aún continuaban con un puesto superior en los molinos, fueron atacadas por diferentes sindicatos de trabajadores hombres —por ejemplo, la Confederación de Obreros de Jalisco, que formaba parte de la CTM— al punto de forzarlas a despedir empleadas y sustituirlas por hombres.

En el año de 1970 aparece en el mercado una máquina que cambia el petróleo por gas, pero como insumo principal necesitaba harina de la misma marca, lo que da origen a la primera masa de maíz *nixtamalizada* instantánea desde la empresa Gruma (Maseca). De esta forma, los molinos familiares encontraron su principal competidor (Aboites, 1989). Con el crecimiento de Gruma (Maseca) y gracias a la serie de apoyos —inequitativos— recibidos desde programas de gobierno, como lo denota Appendini (2014), se hizo más accesible la tortilla en términos de costo, disponibilidad, accesibilidad y, en mayor medida, participación del hombre en la elaboración de las tortillas.

Actualmente, la industria del maíz se encuentra administrada por cinco empresas mayoritariamente: Grupo Industrial Maseca (71.20%), Maseca (23.54%), Harimasa (1.4%), Cargill de México (1.3%) y Molinos Anáhuac (1.1%) (Espejel García *et al.*, 2016). La industria de la masa y la tortilla se encuentra posicionada en todo el territorio mexicano, con más de 90 mil establecimientos entre tortillerías y molinos, 94% de estos sitios ocupan de entre uno y cinco empleados (INEGI, 2014). El estudio realizado por Espejel García *et al.* (2016) constata la desventaja de las pequeñas empresas tortilleras contra los grandes monopolios, y aún mayor es el margen con respecto a las tortilleras de nixtamal —tortillas hechas a mano— que preservan esta producción y estos saberes históricamente femeninos.

Desgraciadamente, en los datos del INEGI (2014) se invisibiliza un tipo de economía “informal”, como es el caso de las otras tortillerías, por lo que surge la duda sobre si estas cifras aumentarían en la medida en que se visibilizaran los puestos de la calle, mercados y tianguis. Pero éste ha sido un problema histórico porque la elaboración de tortillas no entró en los registros del gobierno hasta que surgieron los molinos y tortillas mecánicas y, sobre todo, hasta la masculinización de la actividad, cuando comenzó su “desfemenización”



(Aboites, 1989). La subordinación e invisibilidad no sólo se da a niveles de género, sino que se extiende a los productos de origen indígena y de clases bajas. Paradójicamente, se observa cómo el gobierno de México, a la vez que la invisibiliza, enaltece la labor de tortilleras tradicionales, ratificando esta labor como exclusiva de las mujeres.

Otro caso de hegemonía es el posicionamiento del maíz blanco y el amarillo, que sobresalen por su interés comercial desde la Secretaría de Economía, mientras que otras razas vinculadas directamente con el empleo informal de mujeres tortilleras y campesinos, no aparecen en los datos oficiales, ni en los reportes económicos. Los datos oficiales de la Secretaría de Economía en 2012 y de INEGI (2014), muestran la invisibilidad de las otras variedades de maíz, que están más vinculadas a saberes locales y, por ende, a relaciones de género o empoderamiento mayoritario de mujeres. En estos informes oficiales se analizan datos desde una perspectiva capitalista y heteropatriarcal, con base en la competitividad y el rendimiento, en donde los principales productos son los derivados del maíz blanco y amarillo.

Tanto hombres como mujeres son subordinados de este sistema heteropatriarcal, aunque sin tener las mismas oportunidades (Keremitsis, 1983). Esto hace invisible otras dinámicas que, además de invisibilizar la labor de las tortilleras, subordina otras masculinidades al sistema dominante —como por ejemplo otros campesinos. En el mismo reporte realizado por la SE (2012) resalta la eficiencia de la producción de tortillas a partir de harina industrial basándose en su rendimiento económico, costes para la empresa, prestigio de marca y tecnología, sin embargo, deja de lado otras calidades y aspectos tan importantes como la confianza y las relaciones directas que se establecen con las mujeres que expenden este producto en economías de proximidad. Sin embargo, este modelo industrial de la tortilla de harina, basado parcialmente en las importaciones de maíz, tiene consecuencias graves para la salud, tal y como lo ha demostrado el estudio de Emmanuel González Ortega *et al.* (2017), quienes descubrieron la existencia de maíz transgénico en 90.4% de las tortillas analizadas en un país como México, donde está prohibida la siembra de maíz transgénico.

En este tipo de economía subordinada y sujeta a la invisibilidad económica, pero con grandes relaciones de confianza, fue donde se ori-

ginó la comercialización de tacos. La informalidad pasó inadvertida por muchos inspectores y, de cierta forma, continúa así desde el siglo XX. A principios de ese siglo, de los 61 casos que registró Pilcher (2006) en la Ciudad de México, 50% era manejado por mujeres, 44% por hombres y el resto era un negocio propiedad de un hombre pero atendido por una mujer. Este hecho coincide con el proceso de mecanización de la elaboración de tortillas y con la masculinización de esta actividad. En consecuencia, los tacos se convierten en un referente masculino, sobre todo porque se vuelven comerciales y fuente de ingreso, haciéndolo atractivo a los hombres como fuente del sustento familiar. Esta “colonización” del taco por el hombre, como le llama Jeffrey Pilcher, la explica también por el incremento en el consumo de tacos de carne que suplieron a los tacos de guisado que expendían las mujeres, al aumento también del consumo masculino de este alimento y, por tanto, a su venta hasta altas horas de la noche en sitios de actividad masculina, como cantinas, plazas de toros, etc. Esto también tiene relación con lo establecido por Bourdieu (2000), el guisado necesita mucha elaboración previa dentro de la cocina, un espacio cerrado y de mayor esfuerzo, por lo que los hombres no destinarían su tiempo, mientras que la carne o los cortes de carne son prácticos y se elaboran al momento en una cocina abierta.

No obstante, esta actividad suele quedar al margen de la economía institucionalizada, ya que las taquerías informales no están establecidas como un negocio que pague impuestos y son, en la mayoría de los casos, economías de “rebusque” (Pérez, 2014). Los inspectores no ponen demasiada atención en los puestos de tacos de las calles, porque ellos mismos son clientes asiduos. La principal forma de comercialización de los tacos es en sitios establecidos en las calles, plazas, patios o portones de casas, como lo demostramos más adelante. Aun cuando los tacos salen del contexto de México, la cocina mexicana en Estados Unidos, como lo describen Calleja y Basilia (2016),<sup>1</sup> apeló a esta forma de comercialización y no llegó a ser reco-

<sup>1</sup> Desgraciadamente, en el estudio de Calleja y Basilia (2016) sobre la cultura del taco en Estados Unidos se hace referencia a la inserción del binomio maíz-tortilla desde un punto de vista de abasto, transformación e hibridación; pero se deja de lado lo más importante, la transferencia de los saberes por parte de qué género fue hecho.

nocida como parte de una alta cocina —como sí sucedió con la cocina francesa.

Precisamente, en este sistema patriarcal capitalista global es posible deducir cómo la construcción de la culinaria de “calidad” o con reconocimiento social o estatus, recae sobre esas tradiciones culinarias principalmente europeas, mientras que la cocina indígena mexicana —la “otra”— queda relegada ante estas culturas hegemónicas. En los propios discursos oficiales del gobierno, como antes se dijo, se busca legitimar el vínculo con lo indígena, siendo que en la práctica se subestima y orientaliza esta riqueza cultural (Bonfil, 1990; Pilcher, 2006). Con todo lo anterior, se va develando la forma como el taco va siendo símbolo de la marginación social e internacional de las actividades vinculadas al maíz y, dentro de éstas, de las mujeres que le dieron sentido cultural y de sobrevivencia en sus orígenes.

Así también, se puede hablar de las dinámicas de género que se expresan en las taquerías y en la venta de tacos, donde el maíz es el elemento central que las define. Por ejemplo, en la zona conurbada del Estado de México con la Ciudad de México se obtuvo una muestra de consumidores de tortilla que fue mayoritariamente de mujeres (64.32%) en tortillerías, lo que denota que continúan siendo las mujeres quienes realizan la compra de tortillas en el hogar (Espejel-García *et al.*, 2016); ante esto, vale la pena preguntarse sobre si este patrón de consumo es similar en el caso de los negocios formales e informales de las taquerías.

## METODOLOGÍA

El presente estudio parte de diferentes proyectos de investigación desarrollados entre 2010 y 2015. La unidad de observación se delimitó en el territorio comprendido por el sistema agroalimentario de chorizo en el Valle de Toluca, donde Fernández-Zarza *et al.* (2011) delimitaron la zona de comercialización de este embutido. Su ubicación coincide con la Cuenca Alta del Río Lerma, dentro de los municipios de Toluca, Lerma, San Mateo Atenco, Santiago Tianguistenco, Zinacantepec, Metepec, Tenango del Valle, Ocoyoacac, Capulhuac, Mexicaltzingo y Texcalyacac. La recolección de datos se ha

realizado con métodos tanto cuantitativos como cualitativos en diferentes periodos.

Las principales técnicas cualitativas que se emplearon en el levantamiento de datos fueron el trabajo etnográfico, las entrevistas semiestructuradas en profundidad, la observación participante y el diario de campo. Las entrevistas en profundidad se desarrollaron con productoras/es y con empleadas/os de taquerías de chorizo.

Estas técnicas cualitativas se complementaron con el diseño e implementación de una encuesta con 50 categorías de análisis. No obstante, para el presente estudio se ha seleccionado la información que permite profundizar en las relaciones de género y en las dinámicas de las taquerías de chorizo dentro del Valle de Toluca. A partir de una muestra de 13 taquerías distribuidas en todo el Valle se observa una distribución sociodemográfica de la muestra en la tabla 1.

TABLA 1  
DATOS SOCIODEMGRÁFICOS DE ENTREVISTADOS/AS

		<i>Género entrevistado/a</i>		<i>Total</i>
		<i>Hombre</i>	<i>Mujer</i>	
Último grado de estudios del entrevistado/a	Primaria terminada	3	1	4
	Secundaria	2	1	3
	Bachillerato, CBT, Conalep	5	0	5
	Licenciatura o ingeniería	1	0	1
Cargo del entrevistado	Propietario/dueño	7	2	9
	Responsable/gerente	1	0	1
	Empleado	3	0	3
Municipio de procedencia	Capulhuac	1	0	1
	Mexicaltzingo	1	0	1
	Tenango del Valle	6	1	7
	Texcalyacac	0	1	1
	Tianguistenco	1	0	1
	Toluca	2	0	2
Total		33	6	39

FUENTE: elaboración propia.

La distribución de edad del entrevistado y de la entrevistada y la experiencia en la taquería se puede observar la tabla 2. De esta tabla se infiere que las taquerías se han distanciado una edad media (36.43). Si se tomara en consideración que la experiencia mínima posible fuesen 10 y la máxima 66, contaríamos con una desviación típica máxima que rondaría los 28 años de experiencia  $(66-10/2)$ , por lo que deducimos, al observar la desviación típica registrada (15.411), que en los años de las taquerías están muy poco dispersas, o lo que es lo mismo, están muy concentradas cercanas a la media. Por término medio, 15.411 años por encima o por debajo. Es decir que, en términos generales, los sujetos de esta muestra suelen contar con experiencia comprendida entre 21 y 52 años.

TABLA 2  
MEDIDAS DE DISPERSIÓN DE LA MUESTRA

		<i>Experiencia en taquería</i>	<i>Edad entrevistado/a</i>
N	Válido	14	13
	Perdidos	0	1
Media		36.43	42.69
Mediana		31	46
Moda		27	23
Desviación estándar		15.411	14.18
Rango		56	43
Mínimo		10	23
Máximo		66	66

FUENTE: elaboración propia.

### TAQUERÍAS DE CHORIZO, UN ANÁLISIS CUALITATIVO

El taco de chorizo parte de la misma base a la que Holtz y Escalante (2012) denominan la tríada de taco —tortilla, chorizo y salsa. Para comenzar, el chorizo es un producto característico de la zona del Valle de Toluca. A pesar de que la ciudad de Toluca es muy conocida por la producción de este embutido, la producción y comercialización se realizan en más puntos de la zona centro del Valle de Toluca,

los cuales, de acuerdo con Fernández Zarza *et al.* (2011), coinciden con los principales tianguis de la región.

En el proceso de elaboración, las mujeres son las responsables de elaborar las salsas tanto para aderezar el chorizo como para acompañar los tacos. Ellas deben tener lista las salsas roja y verde para dar comienzo a la elaboración del chorizo. Su proceso de elaboración requiere de más tiempo, mayor exactitud, mejor control de los ingredientes que se utilizan, seguir una serie de pasos ya establecidos y, sobre todo, se realiza en el interior del hogar o negocio, donde los clientes —la sociedad— no lo vean. Éstas son actividades ocultas que no ofrecen espectáculo, ni un escaparate.

Mientras tanto, los hombres muelen o pican la carne, la mezclan y embuten en el interior del intestino delgado del cerdo. En las carnicerías es un proceso que generalmente realizan en horas laborales, cuando la mayoría de las personas llegan a hacer sus compras. Las manos de los hombres se mueven de un lado a otro para moler la carne, mezclarla o embutirla, todo ante los ojos de clientes/as, que observan el espectáculo. Es común ver a hombres deambular —con prisas— de un lugar a otro, pareciera un territorio que controlan a la perfección y donde no hay oportunidad para el error, una operatividad del dividendo patriarcal que les da acceso a estar en el exterior, expuestos a la sociedad que debe valorar su oficio como el principal en la elaboración de chorizo.

El atado es el último paso en la elaboración del chorizo, por lo general lo hacen los hombres y en una sola carnicería visitada lo hacía una mujer. Este paso es el de mayor espectáculo. Un ejemplo de los argumentos anteriores se derivó del trabajo de campo, con una mujer productora de chorizo de Mexicaltzingo. Ella platicaba placenteramente cómo elaboraba la salsa de chorizo verde y qué ingredientes utilizaba, pero al finalizar ese trabajo ella esperó a que llegara su pareja para que él mezclara manualmente la salsa con la carne picada. Pero esta empresa no fue la excepción, en cada carnicería u obrador de chorizo que se visitaba, prevalecían los hombres como elaboradores de chorizo. Las mujeres se limitaban a atender el negocio y a elaborar las salsas que alían y dan vida al sabor choricero del Valle. En una de las entrevistas realizada a un productor de chorizo, éste comentó sobre la organización de sus hijos/as para atender el negocio: “[...] mis hijos se encargan de la carnicería; cada uno

[son tres] atiende dos días de la semana...y el sábado y domingo, mi hija, la mayor, abre su taquería aquí en el zaguán de la casa [...]” (productor de chorizo de Toluca, 2015).

Este productor puede disfrutar de los beneficios del dividendo y heredar la responsabilidad a su familia, porque su pareja —mujer que podría gozar de beneficios similares por la edad— es quien continúa elaborando la salsa que le da sabor al chorizo. Otros casos más pueden seguir ejemplificando estas dinámicas que, en definitiva, subrayan que las mujeres son las poseedoras del conocimiento sobre las cantidades que le dan sazón a este embutido, dejando la mezcla con la carne a los hombres que tienen “mayor” fuerza para “batirla” (mezclarla). De esta forma, en los puntos de venta de chorizo prevalecen los hombres como los encargados de mezclar, mecánica o manualmente, el chorizo con la salsa, embutirlo en la tripa y atarlo, mientras que las mujeres se dedican a tareas menos ostentosas.

Lo anterior es con mayor frecuencia reproducido en negocios familiares, porque si se acude a una empresa de mayor envergadura y con mayor avance tecnológico, lo que se confirma es lo expuesto por Boserup (1993), que los hombres controlan todo el proceso de transformación del chorizo y las mujeres son desplazadas de este espacio hasta el grado de no ser empleadas en el sector. En consecuencia, se da continuidad a la idea hegemónica de que el trabajo con carne, con herramientas peligrosas, con tecnología y con cargas pesadas está reservado para los varones.

En este punto es importante mencionar que existe un gran número de productores/as que también poseen una taquería, sobre todo aquellos que comercializan en tianguis. Entonces, al pasar del análisis sobre la producción de chorizo a su comercialización en forma de tacos, se obtiene que la principal forma de comercialización de este embutido —una vez cocinado— es en las taquerías. Existen más de 100 taquerías de chorizo en todo el Valle. Éstas se distribuyen en 38 taquerías en el municipio de Tianguistenco —diez en la cabecera municipal en los tianguis principales y 28 en la comunidad de San Nicolás Coatepec a pie de carretera—, 35 en San Mateo Atenco en el tianguis de fin de semana, tres en Lerma en el tianguis de los sábados, tres en Ocoyoacac en su tianguis, cuatro en Texcalyacac a pie de carretera hacia Malinalco, y en el tianguis principal de Toluca hay al menos diez puestos que venden tacos de chorizo. Es paradó-

jico que estos datos no se encuentren en fuentes oficiales del gobierno, lo que refleja esa discriminación e invisibilidad de este sector.

Al pasar de la producción a la comercialización en las taquerías, se puede comenzar a hablar de la tortilla como base de cualquier taco y, en este caso en específico, ésta no escapa de las dinámicas culturales que se desarrollan en su producción, como está asentado en el apartado anterior. La mayoría de las taquerías compran las tortillas en los negocios que emplean harinas instantáneas de maíz —Maseca o Minsa. Ésta es una regla general, sobre todo para las taquerías establecidas con un local fijo. Sólo algunos negocios errantes ubicados en tianguis, principalmente, elaboran tortillas a mano —o con una máquina tortillera—, como un valor añadido o de diferenciación ante la competitividad del sistema. Esta acción no aporta un beneficio a la taquería, por el contrario, genera una carga de trabajo extra que deben realizar las mujeres para su elaboración. Como resultado, ellas están situadas toda la jornada laboral —que sobrepasa las ocho horas— a un lado del calor del comal y generalmente son familiares del taquero. Ellas son las responsables de hacer todo el tiempo las tortillas sin pausas de descanso, y sus manos se pasan de la masa del maíz al calor del comal, un cambio constante de temperaturas que afecta directamente la integridad física de la mujer.

En una entrevista con un taquero del tianguis de Palmillas, Toluca, al preguntarle qué tortillas utiliza para sus tacos y quién las elabora, comenta: [...] hacemos las tortillas de maíz azul para que sepa mejor el taco...yo no sé hacerlas, mi mamá es quien hace las tortillas y tlacoyos [...] (taquero y productor de chorizo de San Francisco Tepexoxuca, 2012). Pero su trabajo no sólo se desarrolla ahí, sino que comienza un día o unas horas antes del montaje de la taquería en los tianguis, con la elaboración del *nixcomel* y su molienda, o en el mejor de los casos cuando va a comprar la masa de maíz al molino.

El que los hombres no “sepan” hacer tortillas es un dato cultural de género que se he observado en diversas comunidades rurales indígenas. En una comunidad mixteca del estado de Guerrero, las mujeres afirmaron que la actividad de “moler” es exclusiva de ellas, dado que los varones “no saben”, “no aprenden”, etc., con lo cual podríamos decir que ellas “voltean la tortilla” de manera metafórica y literal al resguardar ese pequeño espacio de poder y sabiduría añeja (véase el capítulo 2 de Torres *et al.* en esta obra).



De esta manera, en la actividad taquera choricera, los roles están bien definidos y generalmente los hombres son los responsables de cocinar el chorizo. Las mujeres, desde el día anterior o muy temprano por la mañana, son las encargadas de preparar las salsas, picar la verdura, comprar o producir las tortillas, además de alistar todo lo necesario para la jornada larga de venta de tacos en el tianguis: [...] mi esposa hace las tortillas, yo hago el chorizo, pero ella prepara todo [lo demás] para la taquería [...] (taquero de San Francisco Tepeoxuca, 2014).

De esta forma, se podrían profundizar y ejemplificar los deberes cotidianos de cada taquería de chorizo, donde se observa que, en efecto, estos espacios comparten, reproducen y son recursivos de una *hexeis* complementaria de trabajo basada en el género, cuya finalidad es poder tener un taco en la mesa de comensales. Por lo tanto, si se apega al análisis de la tríada del taco, el sabor y la base provienen de la mujer —tortilla y salsa—, mientras el fuego, la cocción y la imagen exterior la poseen los hombres.

En el caso de que se empleen otros hombres, ellos realizan los trabajos destinados a los varones, como por ejemplo levantar cosas pesadas o cocinar el chorizo, cortar cebolla o limones como un arte espectacular delante de la clientela, por lo que su contratación hará crecer el negocio. Las mujeres, cuando no tienen relación directa con el/la propietario/a, se encargan del servicio a la mesa, la limpian, elaboran salsas o hacen alguna preparación culinaria de urgencia, elaboran tortillas y muy pocas se observaban cocinando el chorizo. Más aún, cuando una mujer es la dueña, como es el caso de una taquería ubicada en Tianguistenco, ella reproducía patrones de las “masculinidades hegemónicas” —fuerza, carácter de mando, frialdad, despotismo— para poder subordinar y superar otras “masculinidades marginadas” y obtener el derecho a mandar, que en este caso es a cocinar el chorizo.

Lejos de una posible sanción social porque los varones cocinen, ellos disfrutan de los dividendos patriarcales tales como ser los “patrones”, dedicarse a elaborar tacos y cocinar carne con fuego, mandar sobre mujeres y otras masculinidades marginadas, poseer la voz de autoridad para responder a una entrevista que viene desde la universidad o una encuesta —11 de las encuestas a taquerías se hicieron a hombres y sólo dos mujeres aceptaron se entrevistadas. Estas

masculinidades “otras”, las marginadas en relación con la hegemonía patriarcal, mantienen sus dividendos evitando elaborar las tortillas, pero en cambio sí se encargan con frecuencia de los trabajos más desprestigiados, como lavar platos, recoger basura, etcétera.

### TAQUERÍAS DE CHORIZO, UN ANÁLISIS CUANTITATIVO

En la tabla 3 se observan las medidas de dispersión y tendencia central de la una muestra de 14 negocios que pertenecen a productores de chorizo del Valle de Toluca. Los resultados muestran que la media de trabajadores/as en los negocios es de cinco personas, con un máximo de 11 y un mínimo de dos, siendo cuatro trabajadores/as el número más común en estos negocios. En total trabajan 78 personas en estas taquerías, de las cuales 51 son hombres y 27 mujeres.

TABLA 3  
MEDIDAS DE DISPERSIÓN Y TENDENCIA CENTRAL  
PARA TRABAJADORES/AS DE LAS TAQUERÍAS

	<i>Media</i>	<i>Mediana</i>	<i>Moda</i>	<i>Desviación estándar</i>
Trabajadores hombres	3.64	3.50	2	2.240
Trabajadores mujeres	1.93	2.00	2	0.730
Total personas	5.577	5	4	2.441

	<i>Rango</i>	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>	<i>Total</i>
Trabajadores hombres	8	0	8	51
Trabajadores mujeres	2	1	3	27
Total personas	9	2	11	78

FUENTE: datos derivados de trabajo de campo.

Estas taquerías venden más de nueve toneladas de chorizo mensuales, pero con una gran diferencia de venta entre éstas. Mientras que la venta máxima de una taquería se registra en los 2 500 kilogramos de chorizo al mes, en contraparte, en otras se registran 30 kilogramos de este embutido. Es decir, existe una diferencia de 2 470 kilogramos entre una taquería y otra considerando los extremos de máximos vendidos (véase la tabla 4).

TABLA 4  
MEDIDAS DE DISPERSIÓN Y TENDENCIA CENTRAL.  
KILOGRAMOS DE CHORIZO VENDIDOS AL MES EN LAS TAQUERÍAS

	<i>Media</i>	<i>Mediana</i>	<i>Moda</i>	<i>Desviación estándar</i>
Kilogramos	696.07	230.00	80	860.957

	<i>Rango</i>	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>	<i>Total</i>
Kilogramos	2 470	30	2 500	9745

FUENTE: datos derivados de trabajo de campo.

Al analizar la correlación existente entre los kilogramos vendidos y el género de quienes ahí trabajan, los resultados demuestran que para las taquerías no existe una correlación estadísticamente significativa entre “emplear más mujeres” y que se venda más chorizo, pero sí se observa que, en la medida en que más hombres trabajan en las taquerías, hay mayor venta de tacos (véase la tabla 5). Este argumento se confirma al atender el valor de significancia (0.000) entre las variables “kilogramos vendidos por mes” y “número de trabajadores hombres”, donde a partir del coeficiente de correlación (0.844) se puede afirmar, con un nivel de confianza de 99% y con base en los valores de Bisquerra, que existe una correlación alta entre emplear hombres y vender más kilogramos de chorizo al mes en las taquerías. Es decir, a mayor número de trabajadores hombres, mayor volumen de venta de chorizo en tacos.

Lo anterior tiene gran relevancia porque está vinculado al tipo de clientela que acude a estos sitios; en el trabajo de campo se obser-

TABLA 5  
CORRELACIÓN DE PEARSON “KG/MES”  
Y “TRABAJADORES HOMBRES”

		<i>Kilogramos de chorizo vendidos al mes</i>	<i>Trabajadores hombres</i>
Kilogramos de chorizo vendidos al mes	Correlación de Pearson	1	0.844**
	Sig. (bilateral)		0.000
	N	14	14
Trabajadores hombres	Correlación de Pearson	0.844**	1
	Sig. (bilateral)	0.000	
	N	14	14

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0.01.

FUENTE: datos derivados de trabajo de campo.

vaba mayor presencia de hombres que de mujeres consumiendo en las taquerías, hombres que salían del hogar a trabajar y se acercaban a los tianguis a la hora del almuerzo o comida en su pausa laboral.

Un dato de suma importancia para comprender el funcionamiento de las taquerías revela que estos negocios pueden funcionar sin ningún hombre y que, por el contrario, debe haber por lo menos una mujer para que la actividad de vender tacos se desarrolle. En la tabla 6 se constata esto a partir de los valores mínimo y máximo, dónde como mínimo en cantidad de hombres se encuentra un cero y como máximo un ocho, mientras que de mujeres como mínimo hay una y un máximo de tres. Este hecho es de suma importancia porque estratégicamente los dueños/as de taquerías mantienen los conocimientos que poseen las mujeres —elaborar tortillas, salsas, etc.—, una serie de tareas que los “hombres” no pueden o no saben hacer, sólo por ser varones, tareas o deberes sobre todo manuales, donde las expertas voltean la tortilla de la exclusión.

TABLA 6  
MEDIDAS DE DISPERSIÓN EN LAS TAQUERÍAS DE CHORIZO

	<i>N</i>	<i>Media</i>	<i>Desv. estándar</i>	<i>Mínimo</i>	<i>Máximo</i>	<i>Rango</i>
Experiencia de negocio	14	36.43	15.411	10	66	56
Kilogramos de chorizo vendidos al mes	14	696.07	860.957	30	2 500	2 470
Trabajadores hombres	14	3.64	2.240	0	8	8
Trabajadores mujeres	14	1.93	.730	1	3	2

FUENTE: datos derivados de trabajo de campo.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

Nuestro trabajo demuestra que los tacos son exponentes del heteropatriarcado prevaleciente en México y su gastronomía. En esta realidad las estructuras subordinan sobre todo a las mujeres, a las que les dan las actividades más laboriosas y de menor distinción. Además, las dinámicas de las taquerías forman parte esencial de las prácticas monopólicas de una variedad de maíz que poco tiene que ver con la diversidad biológica y, por ende, con la diversidad de saberes que representa la elaboración de tortillas en México.

Los tacos son un elemento universal de la gastronomía mexicana que atraviesa grupos sociales, culturales y económicos; prácticamente todas las personas comen tacos en México. Esto lo convierte en un elemento clave en la metáfora *vuelta de tortilla* que propone este libro. Es necesario abogar por un cambio de las relaciones hegemónicas que existen en la producción y venta de este producto. Pero este cambio requiere del desvelo de su proceso de producción y consumo para facilitar la toma de conciencia sobre la violencia simbólica que esconde el taco de chorizo.

No es ninguna sorpresa que las relaciones de poder descritas y analizadas en este trabajo pasen inadvertidas, ya que una de las estrategias del sistema hegemónico es la invisibilización de sus conse-

cuencias e impactos. Esta invisibilización es doble, ya que además de la mencionada el sistema también oculta o exotiza las prácticas no hegemónicas. Esto lo hace tanto en la cotidianidad como en el sistema global de autorreferencia global, donde no “cabe” en los datos oficiales.

El trabajo de campo ha “volteado la tortilla” al constatar la importancia de las mujeres en las taquerías, así como su discriminación e invisibilización. Paradójicamente, estos espacios —las taquerías— se pueden convertir en “islas” de cambio y de incidencia social que tengan un impacto generalizado en todo México. Este proceso de “voltear la tortilla” debe comenzar desde la base, al difundir entre estos negocios la importancia de la relación maíz-tortilla y no sólo en el nivel nutricional, sino también en el territorial y partir del aprovechamiento de la economía de rebusque establecida, sobre todo en la red de tianguis. Desde ahí establecer islas fijas de elaboración de tortillas gestionadas por mujeres en todos los niveles del proceso y que ellas mismas puedan tener acceso a beneficios como salubridad, vacaciones, aguinaldo, etc. Es bien cierto que esto derivaría en el forzoso pago de impuestos, pero si se crean condiciones accesibles lo harían sin ningún problema, además de que se sentirían revaloradas por realizar esta profesión.

Estas “islas tortilleras” ubicadas en tianguis comercializarían los maíces regionales en cada zona, mejorando así el uso y la disposición de variedades locales que diezmen, además, el accionar de intereses internacionales y el monocultivo. Por otro lado, en relación con la elaboración de chorizo el tema es más complejo, ya que implica un cambio generacional; podrían implementarse acciones tanto en beneficio de las mujeres como de otras masculinidades y, más aún, en beneficio de la salud de la población general, donde la clave sea generar controles eficaces y eficientes de los sistemas de producción en los que se establezca que, a partir del manejo de un volumen específico de producción, las empresas transformadoras tengan la obligación de facilitar la carga y el transporte de carne e ingredientes. Esto colaboraría a transformar la idea de que se es “más macho” si se carga constantemente más peso e, incluso, en este voltear de la tortilla se debilitaría la aspiración a ser reconocido como tal.

A su vez, sería viable diversificar las actividades, propiciar que la mujer se involucre en la producción de chorizo y no sólo en elabo-

ración de salsas o como dependiente, sino con la responsabilidad de manipulación de máquinas: molino, mezcladora, embutidora y el atado. Dado que la salsa es “la cereza del pastel” del taco, junto con los demás acompañantes —cilantro, cebolla, limón, etc.—, bien se podría impulsar el desarrollo de una capacitación desde instancias gubernamentales como la propia Sagarpa a escala nacional, con el objetivo de mejorar la gestión, administración, control y manejo higiénico de las taquerías, propiciando mejoras que, dentro de todo el proceso, no sólo implicaran a las mujeres, sino que el saber y responsabilidad fueran compartidos. Así, los procesos de producción se realizarían con antelación, provocando que los hombres también se involucraran y las elaboraciones no se hicieran de un momento para otro.

Este cúmulo de acciones tendría incidencia directa en las taquerías, donde las acciones se dirigirían hacia una mayor participación de los hombres en actividades diferentes a sólo cocinar la carne, acumulando una coordinación interna que fortalezca una relación equitativa al gestionar mejor los horarios de servicio y las condiciones de seguridad laboral.

Como conclusión, se finaliza con una incógnita a futuro, que parte del cuestionamiento de saber si con la cantidad de tacos que come un/a mexicano/a sería posible revertir el sistema hegemónico y su recursividad. Desde este planteamiento se desarrolla la propuesta de “voltar la tortilla”, bajo el trabajo conceptual de Santos (2011), resaltando que es necesario la *ecología de los distintos saberes*, con un diálogo inminente entre las personas involucradas; una *ecología de las temporalidades*, que reestructure la temporalidad que rige en esta actividad, ya que ésta se desarrolla muy alejada de los clásicos trabajos tan difundidos en una oficina o empresa y que ocupa la mayor parte del día a día de las personas.

Una *ecología de los reconocimientos*, como el mismo autor resalta, abre la posibilidad de las “diferencias iguales” basadas en el reconocimiento recíproco de las diferencias, y a partir del cuestionamiento de las hegemonías y sus jerarquías naturalizadas. Tomando esto como base, se trataría de afianzar aun más esta demanda a partir de las luchas feministas en las que también participen varones de manera activa, con el fin de reconocer que existen diferencias y que éstas, sobre todo, afectan a las mujeres; además, si se desarrolla este

ejercicio, los propios hombres podrían darse cuenta de que “ellos” a su vez, son subordinados del sistema hegemónico.

Finalmente, cabe concluir volteando la tortilla —volteando nuestra mirada— hacia una *ecología de los saberes* que, junto con una *ecología de las producciones y distribuciones sociales* (Santos, 2011), favorezca un diálogo entre los saberes científicos y populares, entre los que se encuentra la sabiduría indígena y de las mujeres, incluyendo el dominio técnico desarrollado por varones en relación con el maíz, para que a partir de ahí se recuperen y valoren en conjunto los sistemas de producción otrora subordinados y marginados en los regímenes patriarcales capitalistas. De voltear la tortilla en favor de estas propuestas ecológicas feministas, sería más fácil, ¿por qué no?, disfrutar de la felicidad, de la alegría, del amor interpersonal y la solidaridad que puede llevar consigo una empresa familiar basada en el maíz, en un ambiente de relaciones igualitarias.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Aboites, Jaime (1989), *Breve historia de un invento olvidado: las máquinas tortilladoras en México*, México, División de Ciencias Sociales y Humanidades-Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
- Academia Madrileña de Gastronomía (2017), “Segunda edición de los Premios de Gastronomía de la Comunidad de Madrid”, en *Academia Madrileña de Gastronomía*, disponible en <<http://academiamadrilenadegastronomia.org/index.php/2017-2/>>.
- Alba, Carlos; Gustavo Lins y Gordon Mathews (coords.) (2015), *La globalización desde abajo: La otra economía mundial*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Appendini, Kirsten (2014), “Reconstructing the Maize Market in Rural Mexico”, en *Journal of Agrarian Change*, vol. 14, núm. 1, pp. 1-25.
- Bonfil Batalla, Guillermo (1990), *México profundo: una civilización negada*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Boserup, Ester (1993), *La mujer y el desarrollo económico*, Madrid, Minerva Ediciones.



- Bourdieu, Pierre (2000), *La dominación masculina*, Barcelona, Anagrama.
- Calleja, Margarita y María Basilia (2016), “La tortilla como identidad culinaria y producto de consumo global”, en *Región y Sociedad*, vol. 28, núm. 66, pp. 161-194.
- Connell, Robert (1997), “La organización social de la masculinidad”, en Teresa Valdés y José Olavarría (eds.), *Masculinidad/es. Poder y crisis*, Santiago de Chile, ISIS/Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, pp. 31-48.
- De Assis, Danilo (2009), “Tráfico de mulheres, negócios de homens: leituras feministas e anti-coloniais sobre os homens, as masculinidades e/ou o masculino”, tesis de maestría en Psicología, Florianópolis, Universidade Federal de Santa Catarina.
- Espejel García, María; José Mora-Flores, José García-Salazar, Sergio Pérez-Elizalde y Robert García Mata (2016), “Caracterización del consumidor de tortilla en el Estado de México”, en *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, vol. 13, núm. 3, pp. 371-348.
- Fernández Zarza, Mario; Baciliza Quintero-Salazar, Octavio Dublán y Felipe Viesca (2011), “Distribución geográfica de la producción y comercialización del chorizo verde en el Valle de Toluca: base para obtener un sello de calidad territorial”, en Beatriz Cavallotti, Benito Ramírez, Ernesto Martínez, Carlos Marcof y Alfredo Cesín (coords.), *La ganadería ante el agotamiento de los paradigmas dominantes*, México, Universidad Autónoma Chapingo.
- Figuroa Cárdenas, Juan de Dios y Jesús González-Hernández (2001), “La tecnología de la tortilla. Pasado, presente y futuro”, en *Ciencia y Desarrollo*, vol. 27, núm. 156, México, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, pp. 22-31, disponible en <<http://www.cyd.conacyt.gob.mx/EdicionesAnteriores/img/Revista%20CyD%202001/CyD156ene-feb2001.pdf>>
- González-Ortega, E.; A. Piñeyro-Nelson, E. Gómez-Hernández, E. Monterrubio-Vázquez, M. Arleo, J. Dávila-Velderrain, C. Martínez-Debat y E.R. Álvarez-Buylla (2017), “Pervasive Presence of Transgenes and Glyphosate in Maize-Derived Food in Mexico”, en *Agroecology and Sustainable Food Systems*, vol.

41, núm. 9-10, pp. 1146-1161, DOI: <10.1080/21683565.2017.1372841>.

Hernández Rodríguez, Alfonso (2011), “Trabajo y cuerpo: El caso de los hombres enfermeros”, en *La Ventana. Revista de Estudios de Género*, vol. 4, núm. 33, México, Universidad de Guadalajara, pp. 210-241, disponible en <<http://scielo.unam.mx/pdf/laven/v4n33/v4n33a9.pdf>>.

Hernann, Andrew (2017), “Cuatro consejos desde la trinchera de los aliados feministas”, en *No nacemos machos*, México, Ediciones La Social, disponible en <<http://wp.me/p10ynY-7x>>.

Holtz, Déborah y Alejandro Escalante (eds.) (2012), *La tacopedia: enciclopedia del taco*, México, Trilce.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2014), *Censos económicos*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/ce/ce2014/>>.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2017), *Módulo de Movilidad Social Intergeneracional*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <[http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/boletines/2017/mmsi/mmsi2017\\_06.pdf](http://www.inegi.org.mx/saladeprensa/boletines/2017/mmsi/mmsi2017_06.pdf)>.

Keremitsis, Dawn (1983), “Del metate al molino: la mujer mexicana de 1910 a 1940”, en *Historia Mexicana*, vol. 33, núm. 2, pp. 285-302.

Kimmel, Michael (1997), “Homofobia, temor, vergüenza y silencio en la identidad masculina”, en Teresa Valdés y José Olavarría (eds.), *Masculinidad/es. Poder y crisis*, Santiago de Chile, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales/Ediciones de las Mujeres, pp. 49-63.

López Moreno, Ignacio y Encarnación Aguilar Criado (2015), “Resiliencia y cambios del sistema productivo en la agricultura familiar de la nueva ruralidad europea: el caso del queso de oveja en la Sierra de Cádiz (España)”, en *Tessituras. Revista de Antropología y Arqueología*, vol. 3, núm. 2, julio-diciembre, pp. 242-269.

Luhmann, Niklas (1998), *Sistemas sociales: lineamientos para una teoría general*, México, Anthropos.

- Maffia, Diana (2006), “Epistemología feminista. Por otra inclusión de lo femenino en la ciencia”, en Norma Blázquez-Graf y Javier Flores (eds.), *Ciencia, tecnología y género en Iberoamérica*, México, Fondo de Desarrollo de las Naciones Unidas para la Mujer/Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades/Plaza y Valdés, pp. 623-633.
- Menasche, Renata (2004), “Capinar: verbo conjugado no feminino? Notas de pesquisa sobre gênero e percepções de risco na agricultura familiar”, en *Cuadernos de Desarrollo Rural*, núm. 53, segundo semestre, pp. 25-36.
- Michelin (2017), *Guía Michelin*, Madrid, Michelin, disponible en <<https://www.viamichelin.es/web/Restaurantes>>.
- Minello, Nelson (2002), “Los estudios de masculinidad”, en *Estudios Sociológicos*, vol. XX, núm. 60, México, El Colegio de México, pp. 715-732, disponible en <<http://www.jstor.org/stable/40420727>>.
- Paredes, Julieta (2010), “Hilando fino desde el feminismo indígena comunitario”, en Yiderkys Espinosa Miñoso (ed.), *Aproximaciones críticas a las prácticas teóricas políticas del feminismo latinoamericano*, Buenos Aires, En la Frontera, pp. 117-120.
- Paredes, Octavio; Fidel Guevara y Luis Arturo Bello (2013), *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Paz, Octavio (2015), *El laberinto de la soledad*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Pérez, Amaia (2014), *Subversión feminista de la economía. Aportes para un debate sobre el conflicto capital-vida*, Madrid, Traficante de Sueños.
- Pérez, David; Ángel Calle y José María Valcuende (2013), “¿Y los hombres qué? Reflexiones feministas en torno a las masculinidades y la agroecología”, en Emma Siliprandi y Gloria Patricia Zuloaga (eds.), *Género, agroecología y soberanía alimentaria*, Madrid, Icaria, pp. 41-65.
- Pilcher, Jeffrey (2006), “¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana”, en *Dimensión Antropológica*, núm. 37, Mineápolis, University of Minnesota, pp. 87-125, disponible en <<https://www.revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/3132>>.

- Sabuco, Assumpta y José María Valcuende (2003), “La ‘homosexualidad’ como representación hiperbólica de la masculinidad”, en José María Valcuende y Juan Blanco (eds.), *Hombres. La construcción cultural de las masculinidades*, Madrid, Talasa, pp. 135-154.
- Santos, Boaventura de Sousa (2011), *El milenio huérfano. Ensayos para una nueva cultura política*, Madrid, Trotta.
- Scott, Joan (1990), “El género, una categoría útil para el análisis histórico”, en Mary Nash y James Amelang (eds.), *Historia y género: las mujeres en la Europa moderna y contemporánea*, Valencia, Edicions Alfons el Magnànim, pp. 23-56.
- Secretaría de Economía (SE) (2012), *Análisis de la cadena de valor maíz-tortilla: situación actual y factores de competencia local*, México, Secretaría de Economía, disponible en <[http://www.2006-2012.economia.gob.mx/files/comunidad\\_negocios/industria\\_comercio/informacionSectorial/20120411\\_analisis\\_cadena\\_valor\\_maiz-tortilla.pdf](http://www.2006-2012.economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial/20120411_analisis_cadena_valor_maiz-tortilla.pdf)>.
- Sugiura, Yoko y Fernán González de la Vara (1996), *La cocina mexicana a través de los siglos: I. México antiguo*, México, Clío, pp. 19-60.
- Tena, Olivia (2010), “Estudiar la masculinidad ¿para qué?”, en Norma Blazquez Graf, Fátima Flores Palacios y Maribel Ríos Everardo (eds.), *La investigación feminista. Epistemología, metodología, representaciones sociales*, México, CEIICH, pp. 271-291.
- Tovar, Deysy y Olivia Tena (2017), “Mujeres nahuas: desapropiando la condición masculina”, en *Culturales*, año I, núm. 2, pp. 39-65.

## 7. CUERPOS, SABERES Y SABORES DE MAÍZ EN EL ISTMO DE TEHUANTEPEC

Verónica Rodríguez Cabrera  
Roberto Diego Quintana

### INTRODUCCIÓN

Las complejidades del sistema milpa, las mujeres y la elaboración de alimentos en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, posibilitan la existencia de una economía diversificada en donde las mujeres han creado lazos comunitarios permeados de sororidad y a su vez la continuidad de la lógica campesina-indígena istmeña. Por medio de la observación participante y de diversos materiales recogidos etnográficamente a lo largo de más de diez años, se argumenta cómo el sistema milpa es una especie de rizoma que está intrínsecamente articulado a las prácticas cotidianas de las mujeres y a sus corporalidades, para dar continuidad a la cultura y la economía local, además de constituir una paradoja que contraviene la lógica sexuada de división del trabajo y la obtención de ganancias, a la vez que refuerza procesos de diferenciación y especialización, así como de lógicas y prácticas comunitarias, como son los usos y las costumbres.

### POR LA FUERZA DE LOS VIENTOS

El Istmo de Tehuantepec es una región muy conocida por la particularidad de su cultura y de su participación política. Los pueblos originarios binnizaa (zapotecos) e ikoot (huaves) han matizado a esta región con una forma de vida y sus manifestaciones culturales, reflejadas en la forma de producir sus alimentos, los platillos que con

ellos se elaboran y la relevancia de la presencia de las mujeres orgullosas, que con vestimenta multicolor muy llamativa controlan la comercialización de estos alimentos y platillos, llamando la atención de propios y extraños con su presencia en los mercados y en otros espacios.

México está cruzado a todo lo largo por dos intrincadas sierras: la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental, de alturas cercanas a los 4 000 metros en algunos tramos, y a lo ancho por un eje de origen volcánico con cúspides superiores a los 5 000 metros de altura; salvo la meseta central, casi toda su superficie tiene una orografía muy accidentada. Al llegar al Istmo de Tehuantepec, estas dos sierras se unen y pierden altura convirtiéndose en un tenue lomerío que facilita el tránsito entre el norte y el sur de América, y entre el océano Atlántico y el Pacífico, situación que desde tiempos inmemorables han aprovechado aves y otra fauna para migrar de un lado a otro del continente americano; también para los humanos era un paso obligado para viajar, para comerciar entre el altiplano mexicano, las costas nacionales o el valle central de Oaxaca y el sureste del país, incluso con Centroamérica. Es por este istmo que pasa la Carretera Panamericana que une por tránsito terrestre todo el continente americano y en donde se han tratado de impulsar una serie de proyectos de intervención planeada para convertirla en una *zona económica especial* para el desarrollo “estratégico” del país. Es así que durante los años sesenta, por más de una década se buscó consolidar ahí el granero del sureste mediante la construcción de la presa Benito Juárez y el sistema de irrigación No. 19, pero el proyecto fracasó dada la particularidad de sus vientos, que doblegaban literalmente las plantas de maíz de alto rendimiento introducido en la región.

#### LA MILPA, UN RIZOMA CONOCIDO COMO RA“ÑAA

Los pueblos istmeños han logrado su sustento a partir de diversas actividades. Mucha de su proteína proviene del mar, de la pesca en las lagunas, otra parte provenía antaño de la cacería, ya que en sus tierras abundaban el venado, el armadillo, la iguana, hoy en día especies en peligro de extinción en las partes bajas y refugiadas en los intersticios de la sierra donde pocas veces llega el ser humano. Otra

parte de su proteína proviene de las aves de corral, de los cerdos, chivos y borregos, y de los bovinos, especialmente cuando hay fiesta y hay que dar de comer a los invitados; todos estos últimos, incluidos los animales de trabajo, también se relacionan con la milpa, que es de donde proviene gran parte de su alimentación.

De la milpa estos pueblos obtienen un sinnúmero de productos a lo largo de casi todo el año, los cuales les permiten, junto con lo anterior, una cierta autosuficiencia alimentaria y espiritual. Y es que en una sola parcela, quienes se orientan por una forma y mundo de vida campesina, siembran maíz criollo conocido como zapalote chico y en menor proporción maíz blanco, junto con calabaza y varios tipos de frijol, la tríada básica a la que se le suelen agregar sandía, melón, jitomate y toda una variedad de chiles, hierbas comestibles como el epazote, más las que crecen en forma silvestre, como los quelites y los hongos. Considerando sus linderos, la contribución de la milpa al abasto de leña para cocinar no es menor, sobre todo cuando se han sembrado arbustos de rápido crecimiento. A lo anterior cabe agregar una decena de plantas medicinales, las unas sembradas y las otras caídas del cielo: la manzanilla, el cedrón, la ortiga, el toloache, y otras más de ornato, para alegrar la vista y el alma, para llevar a los muertos, así sabrán que no nos olvidamos de ellos, y para ofrendar a los santos, que así no se olvidarán de uno. La milpa también sirve de sustento, casa y refugio a toda una variedad de seres vivos, a muchos de los cuales los pueblos istmeños les han dado un uso culinario, entre ellos tejones, tlacuaches, armadillos, chachalacas, víboras, iguanas, chapulines, gusano elotero y todo ser vivo que se entere con este aparentemente desordenado ancestral policultivo, que es todo un agroecosistema generado por una bioculturalidad milenaria. En los linderos de la parcela se suele plantar toda una variedad de arbustos, árboles y palmeras que aportan frescor a los cuerpos y a la dieta campesino-indígena, tales como mangos de distintas variedades que producen fruta a lo largo de varios meses, así como limas, limones, naranjas, guayabas, ciruela mexicana, cocos, y abrazados a alguna de sus ramas, panales de miel que, para quien sabe cómo cosecharlos, le brindan, además de uno que otro piquete de abeja, uno o dos litros de miel.

De entre todos los organismos vivos que conviven en una milpa, hay varios que establecen relaciones sinérgicas. De entrada están

el maíz, consumidor voraz de nitrógeno del suelo, que agradece la presencia de plantas de frijol que entreveran sus raíces con las suyas, ya que esta leguminosa tiene la propiedad de asociarse con el *rhizobium*, una bacteria que produce nódulos en las raíces del frijol y tiene la propiedad de fijar en el suelo el nitrógeno atmosférico que necesita el maíz. El frijol, por su parte, agradece la presencia del maíz ya que al ser una planta trepadora encuentra el soporte que necesita para subir hasta los estratos altos de la milpa y poder alcanzar los rayos del sol y así fotosintetizar los componentes químicos que requiere para la vida y para la reproducción, es decir para producir las semillas de frijol que va a cosechar quien sembró la milpa. La calabaza, por otro lado, con sus hojas anchas cubre el suelo de tal forma que las malas hierbas de nacencia tardía, no deseadas por el campesino, no prosperan fácilmente gracias a su sombra, misma que reduce la pérdida de humedad del suelo. El resultado de todo esto, es que las plantas mezcladas, entreveradas, por efectos sinérgicos producen más y se desarrollan mejor que cuando se siembran en monocultivo; ésta es una cualidad más de la milpa.

Hay cultivos de los que se utiliza casi todo; en el caso de la calabaza, los brotes y guías tiernas se cocinan en salsa, y las flores masculinas se cortan para hacer quesadillas, sopas y otros guisos, dejando las flores femeninas metamorfosearse en calabazas que, cuando están tiernas, se cosechan para elaborar algunos guisos y ya maduras brindan semillas que en sí mismas son un ingrediente fundamental en ciertos moles y guisos, y también se tuestan con “cáscara” y se sa-lan para deleitarse con ellas como golosina ancestral. De esta planta se pueden aprovechar hasta las raíces para usarlas en preparaciones medicinales.

Cada especie que nace en la milpa tiene una multiplicidad de usos, entre ellas el maíz mismo, cuya mazorca se suele cosechar con distintos grados de madurez para hacer distintos guisos: la mazorca tierna lechosa es el deleite de los chamacos, que incluso se meten a las milpas a robar elotes. Con las hojas se suele envolver toda una variedad de tamales elaborados con la masa de los granos de la misma planta, como se expone más adelante. El maíz en grano también es alimento para las aves de corral, no sólo lo consume el humano; un puñado aquí y otro allá y las totolas y pollos corren apresurados a comerse los más de los granos esparcidos por el piso de tierra. El ras-



trojo, la planta seca ya sin mazorca que se queda en el campo, sirve de alimento para chivos, borregos, becerros y animales de tiro, a veces en la misma parcela, y a veces ya cortado, almacenado y picado en los comederos del traspatio, al que cuando el pienso escasea, hasta los “tocones” del maíz que en un principio se quedan enterrados en la madre tierra. En fin, del maíz se usan hasta los pelos de elote, que son un excelente diurético, reconocido hasta por uno que otro inteligente médico alópata. Los brotes tiernos o “guías”, las flores y los frutos inmaduros contienen vitaminas, aminoácidos y minerales. Los frutos maduros constituyen una fuente de carbohidratos y carotenoides. Por ello, una dieta basada en maíz aporta calcio, fósforo, vitaminas, y es especialmente rica en aceites (39%) y proteínas (44%); estas particularidades son evocadas recurrentemente para promover su consumo en nichos de mercado pujantes, como el turismo.

El maíz criollo ancestral en la zona lagunar del istmo es el zapalote chico (*xhuba huini*, en diidxazá o zapoteco), cuyo nombre en castellano es todo un pleonasma, ya que *zapalotl* en náhuatl quiere decir “chaparro, chico de estatura”, y eso es lo que es, un maíz corto de tallo, precoz, de ciclo corto, que al completar su ciclo en apenas dos o tres meses puede dar hasta tres cosechas al año. La selección de los mejores ejemplares a lo largo de los años por los *binizaa* ha logrado obtener un maíz adaptado a las condiciones de la zona. El zapalote chico es hoy en día un maíz de alta eficiencia fotosintética y resistente a la sequía en este medio de errática lluvia, su talle corto, gruesa caña y raíces resistentes le permiten soportar los fuertes vientos de la región, cuando el resto de las variedades de maíz se acaman —como sucedió durante los años setenta con la introducción del monocultivo posterior a la construcción del sistema de riego número 19—; sus hojas también resisten los vientos, no se ajan y no pierden excesiva humedad por evapotranspiración, el totomoxtle cubre muy bien la mazorca evitando el desarrollo de plagas y enfermedades de los granos. Ciertamente, el zapalote chico es un maíz que el conocimiento local ha adaptado a esta zona de vientos extremos, escasas lluvias y alta incidencia solar (Muñoz 2003; Cabrera-Toledo *et al.*, 2015).

Lo anterior nos brinda elementos para reconocer en el sistema milpa un rizoma, en el sentido sugerido por Deleuze y Guattari (1977), con múltiples articulaciones y puntos de fuga que distingue el tallo

y las raicillas que le brindan significados ramificados, y no como una dicotomía que se bifurca de manera binaria y establece relaciones unívocas. Como rizoma, el sistema milpa istmeño tiene también un eslabón espiritual.

### PRÁCTICAS MÍTICAS Y RITUALES ASOCIADAS AL MAÍZ

Las formas y mundos de vida de los pueblos originarios de la pre-conquista estaban prácticamente determinados por una cosmovisión que regía el más mínimo detalle de la vida cotidiana y de la conciencia. Así, la performatividad, la forma de vestirse, los guisos, la ética, la moral, las actitudes y el comportamiento, las normas sociales, las creencias, las prácticas sociales, todo ello estaba impregnado de creencias miticoreligiosas. Este referente ancestral de alguna manera sigue presente en las formas y los mundos de vida de los pueblos originarios, donde el mito y la religiosidad suelen ser centrales para dar sentido a su existencia.

Así, la relevancia de la milpa para los pueblos istmeños trasciende con mucho cuestiones meramente utilitarias y pragmáticas, sin demeritar con ello la relevancia que tiene lograr el sustento alimentario. Prueba de ello es el nombre de la fiesta tradicional de estos pueblos: la *guelaguetza*, concepto *diidxazá* (zapoteco) cuyas raíces etimológicas son *guela*, “milpa” y *guetza*, “ayuda mutua, participar cooperando”. Es decir, compartir, cooperar, participar, colaborar con los productos obtenidos, fundamentalmente de las milpas, de la cual participan todos los pueblos originarios que integran las ocho regiones del estado.

Entre los productos involucrados en este compartir, el maíz ocupa un lugar preponderante, de ahí que al día siguiente después de la *calenda*,<sup>1</sup> el domingo siguiente, se lleve a cabo, en la Plaza Central de Oaxaca, de entre las representantes de las comunidades, la elección de quien represente a la diosa Centéotl (*centli*, grano; *teotl*, Dios), antigua divinidad agrícola intersexual mexicana, protectora del maíz que presidirá las fiestas. La relación dialéctica entre la vida, la muer-

<sup>1</sup> Procesión precedida por títeres gigantes personificados de hombre y mujer, y que danzan al ritmo de la banda tradicional y el ruido de cohetes.

te y la resurrección de esta deidad y su significado en relación con el ciclo de cultivo del maíz la da Enrique Florescano (1993), quien en un excelente artículo sobre la muerte y la resurrección del dios del maíz, comenta:

En la práctica agrícola que sustentaba la vida de estos pueblos, cada año la semilla del maíz se introducía en la tierra mediante un hoyo o hendidura que rompía la superficie terrestre, y al cabo de ocho días de permanencia en el inframundo, su brote resurgía de esas profundidades, abriendo otra vez la tierra para hacer surgir la planta del maíz. Esta entrada de la semilla en el seno de la tierra, y su prodigioso renacimiento en la forma de planta productora de vida, era un ciclo que implicaba el sacrificio. Para que la planta y la mazorca del maíz germinaran cada año en el otoño, cada primavera una parte de la cosecha anterior, convertida en simiente, debía sacrificarse a la tierra, donde sufría en su interior un proceso de descomposición y transformación que convertían a la semilla enterrada en fruto nutriente, revitalizador. En este sentido, el grano del maíz era la simiente preciosa, el ancestro de quien dependía la reproducción de la cosecha futura, y el cogollo o núcleo vital que aseguraba la continuidad del ciclo de muerte y resurrección de la naturaleza.

Así, la milpa y el maíz como actor protagónico significaban hoy en día una distinta ontología, lo que se es y sus significados a otras formas de simplemente hacer agricultura. Estas otras formas de resignificar las acciones humanas siguen entreverando lo pragmático, lo biocultural, lo sustentable con lo espiritual y religioso, con lo intangible y etéreo de la existencia humana, en un sincretismo que trasciende los tiempos, muy probablemente desde los albores de la agricultura hasta nuestros días. Para los pueblos y comunidades del istmo, la milpa ha influido e influye profundamente sus formas y mundos de vida, sus creencias, su organización, sus fiestas —mejor conocidas como *velas*— (Flores-Cruz, 2011:78) y sus prácticas cotidianas. El sistema milpa es para las mujeres el punto de fuga que les permite crear redes de soporte y ayuda mutua, que se concretan tanto en la producción como en la comercialización vinculada a este sistema. Por ejemplo, cuando la unidad doméstica campesina tiene maíz, calabaza, ejote o frijol, las mujeres venden parte de la producción y regalan un “poquito” para que en un momento de necesidad se les devuelva el

favor; de esta forma ensamblan una red compleja de sororidades comunitarias.

El ciclo de la milpa en estas comunidades indígenas, muy probablemente desde sus orígenes, ha ido de la mano de las creencias y festividades religiosas. Esta situación se refleja hoy en día en las ceremonias católico-indígenas, que suelen heredar fechas y ritos de otras ceremonias previas al sometimiento al cristianismo tras la Conquista. Así, por iniciar en algún punto en el tiempo el ciclo de la milpa, se puede escribir sobre el *riudxayuu*, o las quemas y la preparación inicial de la tierra, que se inicia a mediados de marzo y principios de abril y que va de la mano con el antiguo inicio del año zapoteca, y actualmente con las fiestas patronales de varios municipios istmeños.

Como en casi todas las comunidades rurales o que lo fueron en tiempos remotos, en las del istmo, el 3 de mayo, como en todo México, se festeja a la Santa Cruz, aunque en el istmo, además de las ceremonias pagano-religiosas, este festejo se lleva a cabo con una vela. El 3 de mayo está vinculado con la fecha de siembra de la milpa, aunque debido al calentamiento global en esta región esta fecha se ha movido a inicios del mes de junio. Posteriormente a esta *vela*, se festeja a San Isidro Labrador con otra *vela* también durante el mes de mayo. Esta *vela* es financiada en parte con la contribución campesina: el *chahuite*, o la parte de la producción que ellos entregan a los mayordomos. Es a este santo al que se encomienda la milpa antes de la siembra. Se habla con él, se le suplica que la cuide, y después de persignarse con un puño de tierra en la mano, se inicia la siembra de las semillas que previamente se llevaron a bendecir a la iglesia. Cabe mencionar que en cada vela se incorpora a los hombres y a las mujeres del campo con la tradicional “regada de frutas”, una especie de desfile o procesión con las carretas adornadas de flores y jaladas por la yunta, donde se comparte con el público los frutos del campo para que el santo patrono les favorezca a su vez con una buena cosecha.

Este proceso mítico-religioso suele repetirse hasta tres veces al año, ya que la milpa puede sembrarse hasta en tres ocasiones, cuando se cuenta con tierras de humedad y de riego: la segunda siembra, de humedad (*gudxa*), se lleva a cabo al terminar las lluvias y aprovecha la humedad residual del suelo; ésta se realiza usualmente a inicios de octubre, y la tercera siembra (*duzaa niño*) se hace a fines de diciembre y requiere de riego.

Otra fecha ligada a las actividades agrícolas es el Día de los Santos Difuntos. Esta fecha, heredada de tiempos ancestrales, se relaciona con la cosecha de los productos obtenidos de la milpa. El 2 de noviembre, día en el que se honra a los muertos arreglando las tumbas en los panteones. A los difuntos, que ese día vienen a reunirse con sus seres queridos, hay que llevarles de comer los guisos que más les gustaban.

Sembrar milpa, trabajarla, cosecharla, gozar y compartir sus frutos para la población forma parte fundamental de una subjetividad constituyente, de una historicidad, de una identidad, de sentirse parte de una comunidad atemporal. Esta identidad se hace extensiva a otras prácticas sociales, como la de quienes se dedican a la pesca, a la alfarería y a otros oficios; más aún cuando quienes se dedican a todas estas actividades se integran a la *guetza*, por lo que su “sentirse parte del sistema milpa” es toda una urdimbre identitaria.

#### GÉNERO Y ALIMENTACIÓN: FLUJO DE CONOCIMIENTOS, ARTES Y DIFERENCIACIONES

Las comunidades del Istmo de Tehuantepec gozan de prestigio en lo que concierne a los alimentos. La dieta basada en los productos del mar se ha enriquecido con los ingredientes y sabores de la cocina española que se sincretizó a los de las culturas mesoamericanas que ahí se asentaron. Las mujeres istmeñas son conocidas por ofrecer alimentos en los mercados, las plazas públicas, las paradas de autobuses, las principales vías de comunicación, en las afueras de las tiendas de autoservicio y en cada uno de los rincones de los pueblos y comunidades. El maíz sigue siendo la base de la cocina istmeña y son precisamente las mujeres las que manejan el arte de la cocina. En la comunidad son reconocidas las cocineras, mujeres que con los años y el trabajo arduo han llegado a dominar el arte en la preparación de alimentos, porque cada platillo o producto requiere habilidades y conocimientos que sólo se adquieren con la práctica. Tan sólo el proceso de nixtamalización, actividad vinculada desde tiempos prehispánicos sólo a las mujeres, tal como se refiere en el capítulo 6 de

esta obra, comprende labores y habilidades que se perfeccionan con la práctica.

Las cocineras son mujeres muy activas, especialmente durante las festividades, ya que tienen a su cargo la elaboración de los alimentos para los invitados, que en las fiestas mayores pueden reunir a más de 200 personas. Por lo tanto, las cocineras no sólo deben conocer las recetas —incluyendo los ingredientes, las formas de preparación, las cantidades que se requieren, los tiempos de cocción, etc.—, sino además deben dirigir, probar y dar sazón a cada una de las porciones distribuidas en las diferentes vasijas o palanganas con los alimentos. En la vida cotidiana ellas suelen preparar alimentos para la venta, los cuales pueden ofertar desde su propia casa o en los puestos de mercado. De hecho, la oferta de alimentos se anuncia a través de megáfonos, fijos o móviles,<sup>2</sup> que le dan un sabor muy particular a lo local. Porque consumir alimentos elaborados forma parte de la cotidianidad y de las tradiciones entre las comunidades del istmo.

Es así como la cocina se torna en un espacio dinámico en donde fluye un gran número de personas, incluidas las subcontratadas por la cocinera principal, así como alimentos, bebidas e instrumentos que se vuelven indispensables para llevar a cabo esta tarea.<sup>3</sup> En este espacio se conforma una especie de romería de aromas, colores, ambientes y sabores, donde los cuerpos de mujeres, hombres y menores trajinan acorde al género, a los tiempos y actividades que dicta la cocinera, a veces pausados en espera de la cocción, y otros bajo la premura para completar la preparación y cumplir con las faenas. La cocina es un espacio donde se ven involucrados elementos heterogéneos que prácticamente constituye un arte popular que se materializa en los alimentos, pero como bien indica Bartra (2016)

<sup>2</sup> La utilización de megáfonos es una práctica moderna que se inició a partir de la década de los ochenta, cuando algunas personas adoptaron esta tecnología como oficio, ofertando el anuncio de sus productos a precios cómodos, con lo cual sustituían el arduo trabajo que representaba recorrer las calles anunciándolos.

<sup>3</sup> Cuando la celebración es grande los pobladores contribuyen con trabajo, por lo cual tanto hombres como mujeres acuden al lugar destinado a la preparación de alimentos con sus propios cuchillos y otros instrumentos indispensables.

este proceso creativo de las mujeres queda agazapado detrás de las labores del hogar.

Si bien la antropología ha reconocido que el cocinar es el medio por el cual la naturaleza se transforma en cultura (Lévi-Strauss, 1968), esta conexión suele ser también referida como un medio de sujeción para las mujeres, no sólo porque las circunscribe a un espacio determinado como es la cocina y a actividades apegadas a la lógica del cuidado; especialmente cuando la cocina y el cocinar se transforma en un determinismo apegado a formas culturales y de dominación de tipo patriarcal (Williams, 2014). La cocina y las mujeres forman parte de un binomio complejo en el sentido de, por un lado, representar la subordinación de estas últimas —al asignárseles la responsabilidad de la reproducción y alimentación de la familia como la única razón de su existencia (Castellanos, 1971), y por otra, constituir una de las formas en las que las mujeres pueden apelar a la igualdad— a través de iniciativas que reconozcan el valor del conocimiento culinario de las mismas y, a su vez, potenciar un mejor posicionamiento económico, político y cultural de las propias mujeres, así como la lucha por la igualdad entre los géneros en la sociedad (Cruz, 1991; Moore, 1991; Gac-Artigas, 2009).

En el Istmo de Tehuantepec la cocina resulta ser más una especie de *continuum* de este binomio, ya que en ocasiones ésta constituye una práctica disciplinaria que es asignada a las mujeres, al menos parcialmente,<sup>4</sup> como parte de sus obligaciones, y otras tantas forma un punto nodal en la constitución de redes soridarias en un sinnúmero de otras prácticas que las potencian como *actoras* de sus propios destinos. Porque cuando las mujeres realizan la venta o intercambio de sus productos son ellas las que deciden, de acuerdo con sus necesidades, en qué y cómo hay que destinar los ingresos. Por esta razón cuando las mujeres —sobre todo las jóvenes— buscan independizarse, recurren a la elaboración y venta de alimentos. En ello también se producen órdenes de diferenciación de género y entre mu-

<sup>4</sup> Me refiero a la parcialidad con que las mujeres deben cumplir con esta labor, porque al tener que desempeñar otras actividades muchas de ellas, o algunos de sus familiares, entre ellos los maridos, deben recurrir a la compra de alimentos para cubrir esta necesidad. Así como en los días festivos se ha hecho común que las familias acudan a puestos de cenadurías o comedores locales.

jeros, como lo ilustra el siguiente apartado, en donde abordaremos más sobre uno de los elementos constituyentes de este *continuum*: el maíz.

### MUJERES, SABERES Y SABORES DE MAÍZ

El maíz es uno de los ingredientes que constituyen la base de la alimentación istmeña, simplemente como elotes o cuando se transforma en atoles, tortillas, gorditas, totopos, comiscales, tlayudas, tostadas. Algunas otras veces, el maíz tomará las formas de garnachas y tlayudas preparadas, molotes, empanadas, *gueta bin'guí*, una diversidad de tamales, moles como *guiñado' xuba* —mole de maíz— y *bizaadxima* —mole de frijol— e incluso dulces o postres como los totopos dulces, el *pimpo* y el *nicoatole*. Alimentos que a través de la corporalidad de las mujeres invitan a reflexionar en cómo éstos son afectados y afectan la vida que vivimos, en tanto “los cuerpos no se definen por su género o por su especie, por sus órganos y sus funciones, sino por lo que pueden, por los afectos de que son capaces, tanto en pasión como en acción” (Deleuze y Guattari, 1977:60).

En la región se sabe que la elaboración de tortillas y sus derivados (totopos, comiscales, tlayudas, tostadas y gorditas) es una de las actividades más duras y de mayor vulnerabilidad para las corporalidades femeninas,<sup>5</sup> así como también lo es la elaboración de atoles; a pesar de que ambos son productos del consumo diario. “Tortilla”, “Tortilla, güero”; Tortilla, manita”; “¿vas a llevar tortilla, muchacha/o?”, solían ser los pregones más en las plazas y mercados, aunque cada día son menos las marchantas que ofertan este producto, ya que echar tortillas es una labor que poco a poco se ha venido sustituyendo por las que se ofrecen en las múltiples tortillerías que han abarrotado los pueblos, barrios y colonias del istmo, incluyendo las calles y los mercados, donde éstas son ofertadas y distribuidas gracias al uso de hieleras térmicas, contribuyendo a la transición alimentaria

<sup>5</sup> Utilizamos el término *femenino* para hacer referencia al carácter que se refiere a las actividades más que a la diferenciación sexo-género, que es muy distinta para las comunidades del istmo, ya que tanto mujeres como *muxes* pueden desempeñar las labores del hogar.



de tipo industrial y a la escisión de las esferas de producción orientadas al mercado y al consumo familiar, como se menciona en el capítulo 2 en esta obra. No obstante, quienes aún mantienen el oficio saben que su producto es apreciado a pesar de ser más costoso que el de las tortillerías. Fuera de las familias campesinas, el consumo de “tortilla caliente”, como se les conoce en la región, se ha reducido a ocasiones especiales o a los sectores de mayor ingreso, ya que el precio por docena supera en más del doble el precio por kilo de las tortillerías. Algo similar ocurre con el totopo y el comiscal, que se utilizan como un bien de consumo regular para la población local, pero son dos de los productos con mayor demanda entre los visitantes del istmo y en algunos mercados nacionales que los han incorporado a su dieta.<sup>6</sup>

A pesar de lo bien que se pueda colocar un producto en el mercado, esto no necesariamente coincide con la situación que viven las mujeres productoras y sus familias. Desde hace décadas las familias,<sup>7</sup> sobre todo las mujeres, que elaboran tortillas, totopos, comiscales y tlayudas, venden sus productos a precios que no alcanzan a costear los costos de producción. Muchas de ellas —en su mayoría jóvenes— y sus familias, utilizan formas de preparación y cocción que no sólo resultan prolongadas y difíciles, sino que además ponen en riesgo su salud al respirar cotidianamente los residuos de la leña y el carbón. Además es un trabajo donde el cuerpo recibe mucho calor, o se calienta, por lo que deberían dejar pasar un tiempo para retomar sus actividades, sin embargo, es algo que muy pocas mujeres llevan a cabo debido a que siempre tienen algo que hacer. Esta situación también las limita para vender directamente sus produc-

<sup>6</sup> En algunas ciudades el totopo se ha convertido en un bien de consumo para mercados especializados, al considerarse de bajas calorías y valor nutricional alto, ideal para ciertos regímenes dietéticos.

<sup>7</sup> Me refiero a las familias porque, si bien en este trabajo las mujeres —jóvenes y adultas— son las que en su mayoría elaboran las tortillas, mucho del trabajo depende de la red doméstica campesina donde se distribuyen las actividades, entre ellas: la obtención del grano, el nixtamalizado, la molienda, la obtención de la leña, el encendido de las hornillas, entre otras, transgrediendo así las asignaciones sexo-génericas normalizadas en los contextos patriarcales. En este sentido, coincidimos en que la cocina puede ser un espacio compartido por varios miembros que pueden redistribuirse los trabajos (Moore, 1991).

tos, así que ellas mismas tienen que ofrecer a la comerciante con la que mejor relación tengan —ya sea por la paga o por la red solidaria de la que forman parte—, entre las que figuran las *garnacheras*, como se les conoce localmente a quienes elaboran productos para la venta de cena.

Estas mujeres y sus familias laboran en las cenadurías ofreciendo garnachas, tlayudas preparadas, molotes y taquitos, entre otros alimentos, donde utilizan como base el producto de las campesinas y de las tortilleras. Su público es más amplio y debido a ello el ingreso obtenido suele ser mejor; empero, deben trabajar durante la tarde y noche, lo cual no es atractivo para las madres de hijos pequeños y mucho menos para las mujeres que tienen maridos recelosos de su actividad. A este respecto, existe una gran diversidad de cenadurías que responden a tiempos, lugares y economías diversas. Por ejemplo, se reconoce que en San Blas Atempa los platillos suelen ser más económicos y abundantes, pero no todas las personas gustan de hacer el viaje a uno de los municipios más bravíos de la región. En el centro, como también se conoce a los barrios centrales de Tehuantepec, la plaza de Laborío o detrás de palacio municipal se visten de luces y puestos para recibir tanto a visitantes locales como externos; en los puestos de cenaduría más afamados las mujeres suelen emplear a una gran parte del grupo doméstico para atender la demanda. También en el resto de los barrios y colonias hay cenadurías, y en cada una de ellas existe una posibilidad para todo gusto y tipo de economía. Las cenadurías se mueven a un ritmo muy rápido, en donde los cuerpos se distinguen por las distintas habilidades adquiridas en la práctica: atraer a la clientela, preparar, cocinar, servir, levantar y hacer cuentas de manera polifacética.

Volvamos a las cocineras tradicionales, a las que identificamos como tales por ser ellas quienes preservan las recetas y mantienen vivos los platillos locales de antaño. Iniciemos con los tamales, que tienen sabores y presentaciones diversas. Los que se ofrecen diariamente en las plazas y los mercados suelen ser de mole negro, de res, de frijol, de chípil o de elote; los días festivos también aparecen los de iguana, camarón, pescado, cambray, epazote. Muchos de los ingredientes indican los días de guardar, como en la Semana Santa o algún otro evento, como los 40 días de un difunto, el Día de Muertos o simplemente la temporada en que éstos se cosechan. Los tama-

les suelen ser accesibles a la mayoría de la población y su elaboración es del conocimiento popular, según el cual el tamal consta de una base uniforme que se logra amasando vigorosamente harina de maíz con manteca y sal, a la que se le añaden diferentes ingredientes para otorgarles su especificidad. En este oficio las ganancias son modestas, pero es un producto seguro, que se demanda cotidianamente, especialmente si se tiene buena reputación, dado que resuelve muchas emergencias en la alimentación familiar, incluso para las propias comerciantes y campesinas/os que deben alimentarse en los propios lugares de trabajo, ya que para degustarlos basta usar los dedos y pueden comerse a bocados mientras se atienden las labores o se camina. Para quienes elaboran tamales la energía corporal es fundamental, pues habrá que contar con todos los elementos: las envolturas, los ingredientes precocidos, guisados, picados o deshebrados, salsas o moles, entre otros, para dar paso a la tarea del ensamblaje. Pero también es importante lo anímico, ya que cuando los tamales están en la olla de hervido, de acuerdo con las creencias populares, habrá que cuidar que no se acerquen las embarazadas o personas con *mal humor* para garantizar una cocción pronta y uniforme; aunque para estar seguras más vale poner una moneda de cobre en el fondo de la olla.

El maíz es un ingrediente básico para los moles de olla, *bizaadxi-ma* —mole de frijol— y *guiiñado' xuba* —mole de maíz. El primero debe contener trozos de maíz en mazorca para ser considerado como tal, el segundo debe contener bolitas de masa de maíz mezclada con epazote y chile verde, y el tercero es básicamente maíz martajado al que se le agregan especias y trozos de carne salada conocida como tasajo. Este último platillo tiene la particularidad de *cortarse*, como se conoce localmente al hecho de tornarse más líquido, dependiendo del humor, el carácter o la vista de las personas; por eso no es un platillo fácil de elaborar para quienes no están familiarizados con su preparación. Es importante mencionar que varios de estos platillos se han dejado de elaborar en casa, ya que muchas personas jóvenes prefieren comprarlos, ya sea porque desconocen su elaboración o por el tiempo y la dedicación que éstos requieren; justamente por ello son guisos populares en el comercio de alimentos preparados, que dan permanencia a los sabores de la región y a las actividades productivas de las mujeres.

Renglón aparte merecen molotes, empanadas y *gueta bin'guí*, productos que por su “facilidad” en la elaboración y comercialización puede llevarlas a cabo una sola persona, por lo que es una especie de actividad comodín a la que las mujeres recurren para hacerse de recursos cuando les hacen falta. Para elaborar empanadas basta con hacer una pequeña inversión y tener algunos conocimientos y habilidades sobre esta actividad. La tarea consiste en elaborar tortillitas dobladas de maíz, del tamaño de la palma de la mano, que se rellenan con queso o carne encbollada, luego se fríen en aceite o manteca para después rebozarlas con una ensalada de col picada pasada por vinagre y una salsa roja. Los molotes se preparan con maíz martajado y un relleno de carne o plátano macho, pasado por aceite y rebozado de crema y queso rallado. El *gueta bin'guí* requiere un poco más de elaboración, pues al maíz martajado se le agrega camarón seco molido y manteca; con esta mezcla se forma una tortillita gruesa a la que se le introduce un camarón seco, luego se hornea y está listo para la venta; por su naturaleza este producto es comúnmente elaborado y comercializado por mujeres mareñas o juchitecas, quienes controlan el mercado del camarón. Todos estos productos son una buena oportunidad para las mujeres, especialmente para las jóvenes, de incursionar en el mercado de alimentos preparados ya que pueden ofertarse de casa en casa o durante las *velas* o en las fiestas tradicionales, donde su demanda está garantizada por ser considerada una botana.

Las bebidas de maíz y los atoles pueden tener un carácter alimenticio, ceremonial o curativo e incluso de placer, todos ellos difíciles de desimbricar. El ingrediente fundamental de esta bebida es el maíz criollo, el zapalote chico, que se suele producir en las milpas. Sin este maíz no hay atole, y con otro maíz el atole ya sabe distinto. Quien lo consume lo nota y reclama y ya no lo vuelve a comprar en el mismo lugar. El atole es un producto que se asocia a la buena nutrición corporal, se recomienda a niños, adultos mayores y a mujeres en etapa de lactancia o varones que buscan virilidad, y también forma parte de un buen desayuno o merienda. Puede beberse solo (blanco) o mezclarse con azúcar, leche, leche condensada, chocolate, pinole, chile, epazote, piloncillo y/o canela, entre otras combinaciones, según la preferencia o la indicación referida. Los atoles sólo se ofertan por las mañanas, a muy temprana hora, y su precio

suele ser irrisorio en relación con el trabajo empleado para elaborarlo, especialmente cuando se adquiere en su versión básica, y suele encarecerse dependiendo de la preparación.

Por lo regular las atoleras se especializan y no ofertan más de tres preparaciones a la vez; por ejemplo, el chilcatole no se oferta al mismo tiempo que el resto de los atoles, ya que se considera una merienda de mediodía. La ventaja del atole es que su elaboración y venta se concentra en las mañanas y permite el desarrollo de otras actividades durante el resto del día. Su desventaja, por así decirlo, es que es una actividad de alto riesgo, ya que las temperaturas que se alcanzan durante la cocción son muy altas y los accidentes pueden alcanzar a varios miembros, sean productores o consumidores.

Otra de las bebidas menos comunes, pero muy populares entre la población campesina, es el pozol, que consiste en disolver una bola de masa de maíz cruda en agua. Este alimento es indispensable durante las jornadas de trabajo, pero básicamente es elaborado en casa, con maíz propio y envuelto con alguna hoja de los árboles de trapatio para mantenerle fresco. De esta forma se garantiza su calidad, ya que es un producto que puede descomponerse o contaminarse rápidamente.

Finalmente, haremos referencia a los postres o alimentos dulces elaborados con maíz, como el totopo dulce, el *pimpo* y el *nicoatole*; estas tres delicias son del gusto de grandes y pequeños a lo largo de todo el año. El primero es una variedad de totopo que se torna azucarado por el piloncillo que se le agrega en la preparación, y su venta y consumo no distingue hora; el segundo es una especie de rosquilla que se prepara con maíz y tuétano de res, su venta es durante el día y suele acompañar los desayunos o las meriendas, y el tercero es una gelatina de maíz que se oferta por las mañanas para consumirse en el desayuno. La venta de estos alimentos suele complementar los ingresos de las mujeres, ya que se ofertan ocasionalmente.

Como podrá apreciarse, la elaboración de alimentos en el Istmo de Tehuantepec trastoca nociones concatenadas a natura en relación con las actividades de las mujeres, a la división patriarcal del trabajo y a la obtención de ingresos regidos únicamente por una lógica de ganancia. A la vez refuerza vínculos y prácticas comunitarias como la *guetza* y los usos y costumbres que son específicos de las propias mujeres y de lo femenino, es decir, son solidarias.

## ALIMENTACIÓN Y COLECTIVIDADES

En las comunidades istmeñas la celebración también tiene que ver con el sentimiento de haber cosechado lo suficiente para poder lograr el sustento de la red doméstica hasta las próximas cosechas. Aquí la abundancia implica cosechar un poco más para compartir con los vivos y con los muertos. En la vida cotidiana es costumbre que cuando se preparan alimentos éstos se hagan en abundancia, para que después de saciar las necesidades de cada miembro se pueda contar con excedentes para repartir con otros miembros de la red ampliada en la comunidad, a sabiendas de que cuando alguien goce de un excedente similar algo le mandará del mismo: “ahí le manda mi mamá estos tamalitos o este molito”, dirá el/la mensajero/a de compartir.

Las comederas forman parte esencial de las redes domésticas, pues ayudan a sobrellevar las actividades de otras mujeres que se desempeñan en ámbitos fuera de la cocina y disponen de poco tiempo para la elaboración de alimentos. Otras veces las familias sólo quieren disfrutar de platillos que guardan los secretos de las grandes cocineras de antaño. Pero no cabe duda de que muchas personas locales y foráneas recurren a la comida elaborada para su sustento, ya sea porque ellas mismas o entre sus redes no cuentan con alguien que prepare alimentos o porque no tienen los medios para elaborarlos. De esta forma, aunque no lo parezca las comederas se han integrado de manera dinámica a las relaciones económicas que se han desarrollado en la región, algunas veces ofreciendo los insumos para una economía pujante y otras resistiendo y soportando los momentos de crisis en que la venta es más dura y deben incluso financiar, otorgando facilidades de pago, a los/las trabajadores por algún tiempo, hasta que lleguen tiempos mejores. Este aspecto es importante considerando que bajo la *guetza* y la *mano vuelta* se pueden llegar a recibir pagos en especie o con trabajo.

La venta cotidiana parece no tener comparación cuando se trata de las *velas*, los periodos festivos y las celebraciones, donde la ingesta de alimentos cobra su máxima expresión. Para cualquier anfitrión/a es importante que sus invitados concurren y salgan satisfechos, incluso llevando a casa una dotación del *platillo* —como se conoce localmente a la porción de alimento que se reparte entre

los concurrentes—; de ello pende la honorabilidad y el prestigio del barrio, de la familia y del propio anfitrión/a. Hay que mencionar que entre aquellos miembros de la comunidad que tienen asegurado obtener dicha prerrogativa se encuentran las cocineras, tanto las contratadas como las que por cuenta propia acuden a la preparación de los alimentos.

El disfrute colectivo de alimentos es una forma de compartir en el istmo, por lo cual, al ofrecimiento de alimentos otorgado por los mayordomos/as de la fiesta habrá que agregar aquellos que brindan los concurrentes a sus propios invitados o allegados. Esta práctica, mejor conocida como *guetza*, suele ser la coyuntura perfecta para las comerciantes nómadas, que aprovechan esta prerrogativa del comercio solidario que se practica en la región.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

En el Istmo de Tehuantepec el maíz, el cuerpo y la elaboración de alimentos conforman un ensamblaje complejo que se conecta de múltiples y dinámicas formas para dar lugar a relaciones locales que trastocan determinismos de género, la lógica de la ganancia y el individualismo, lo cual le otorga significado a lo regional e incluso llega a traspasar esas fronteras, como sucede con la popularidad de la comida zapoteca y la existencia de una economía de mujeres que es reconocida globalmente. Dichas relaciones pueden tener una función económica, productiva, biocultural, mítica, religiosa, reproductiva, alimentaria, medicinal, ornamental, agroecológica, simbólica, tradicional, placentera o social, entre muchas otras, que hacen de la cultura istmeña una cultura viva.

El maíz, por medio del sistema milpa, *la guetza* y las prácticas solidarias, se imbrica en la vida cotidiana de los pobladores, sobre todo de las mujeres, y aunque la conexión cocina-mujeres resulta paradójica en la teoría feminista, en la práctica istmeña la cocina es un espacio que ha potenciado a las mujeres para que traspasen los determinismos sexo-génericos en cuanto a la división de trabajo y logren desempeñarse en los espacios públicos con fluidez, de manera tal que desde la cocina se producen ramificaciones comunitarias que contribuyen a dar forma a una economía encarnada de mujeres para

mujeres, en donde las cocineras tradicionales son copartícipes de la alimentación de las familias, además de articular redes de producción y de comercio en donde las mujeres son las protagonistas, lugar que han logrado mantener por décadas, contribuyendo incluso a la creación de la idea de una sociedad matriarcal. Esta economía encarnada por mujeres es a la vez una fuente de conocimiento y autonomía que se desarrolla en la práctica y en la interacción comunitaria. Pero no hay que olvidar que, aun en esta situación, las mujeres istmeñas siguen lidiando con determinismos apegados a natura, bajo el orden patriarcal, como lo es seguir asignando sólo a éstas la lógica del cuidado.

El maíz es sin duda uno de los ingredientes básicos de la cocina y la alimentación istmeña, las cuales a su vez son el resultado de la cohesión de culturas diversas cuya fusión ha dado lugar a una extensa y rica variedad de productos que brindan identidad y cohesión a los habitantes de la región; al mismo tiempo, producen órdenes igual de diversos en donde las mujeres pueden seguir enfrentando arenas precarias y otras al ocupar posiciones de mayor jerarquía, comparten escenarios de menor vulnerabilidad, dependiendo de las condiciones en las que logren integrarse a las redes de solidaridad y comunitarias producidas en lo local.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Bartra, Armando (2016), "Aproximaciones a una quimera llamada campesinos en 20 tesis", en *La Jornada del Campo. Suplemento de La Jornada*, núm. 11, México, 17 de diciembre.
- Cabrera Toledo, José Manuel; Aquiles Carballo y Flavio Aragón (2015), "Evaluación agronómica de maíces raza zapalote chico en la región istmeña de Oaxaca", en *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, núm. 11, pp. 2075-2082.
- Castellanos, Rosario (1971), *Album de familia*, México, Joaquín Mortiz.
- Cruz, sor Juana Inés de la (1991), "Respuesta a Sor Filotea de la Cruz", en Bárbara Mujica (coord.), *Texto y vida: introducción a la literatura hispanoamericana*, Nueva York, Hartcourt Brace Jovanovich College Publishers, pp. 62-66.



- Deleuze, Gilles y Félix Guattari (1977), *Rizoma. Introducción*, Valencia, Pre-Textos.
- Fernández-Zarza, Mario; Ignacio López-Moreno y Olivia Tena Guerrero (2018), “Hablando de tacos, el heteropatriarcado en las taquerías de chorizo del Valle de Toluca”, en Ivonne Vizcarra Bordi, *Volteando la tortilla. El binomio género-maíz en la alimentación contemporánea en México*, inédito.
- Florescano, Enrique (1993), “Muerte y resurrección del dios del maíz”, en *Nexos*, abril, disponible en <<http://www.nexos.com.mx/?p=6742>>.
- Flores-Cruz, Rosa Marina (2011), “La milpa de la nube (ra’ñaan sti binni’zaa). Una aproximación etnoecológica a las prácticas agrícolas de la cultura binni’zaa, en Juchitán de Zaragoza, Oaxaca, México”, tesis de licenciatura en Ciencias Ambientales, México, Centro de Investigaciones en Ecosistemas- Universidad Nacional Autónoma de México, Michoacán, México.
- Gac-Artigas, Priscilla (2009), “La cocina: de cerrado espacio de servidumbre a abierto espacio de creación”, en *ángulo 117*, pp. 18-22.
- Lévi-Strauss, Claude (1968), *Lo crudo y lo cocido, Mitológicas 1*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Moore, Henrietta L. (1991), *Antropología y feminismo*, Madrid, Cátedra.
- Muñoz, O. Abel (2003), *Centli-maíz. Prehistoria e historia, diversidad, potencial, origen genético y geográfico*, México, Colegio de Postgraduados.
- Torres-Beltrán, Xóchitl Karina; Olivia Tena Guerrero, Ivonne Vizcarra Bordi y Alejandra Salguero Velázquez (2018), “División sexo-genérica del trabajo y multipresencia en las prácticas de alimentación femeninas basadas en maíz en una comunidad mixteca del estado de Guerrero”, en Ivonne Vizcarra Bordi, *Volteando la tortilla. El binomio género-maíz en la alimentación contemporánea en México*, inédito.
- Williams, Stacy J. (2014), “A Feminist Guide to Cooking”, en *Contexts*, vol. 13, núm. 3, pp. 59-61.

PARTE II  
REPENSANDO Y PROBLEMATIZANDO  
LA EXISTENCIA

## 8. LA OTRA CARA DE LA DIETA DE ESCOLARES DE SAN FRANCISCO OXTOTILPAN. ENTRE TORTILLAS Y PROGRAMAS\*

Leidi Rocío Mercado García  
Fernando Carreto Guadarrama  
Alejandra D. Benítez Arciniega  
Ivonne Vizcarra Bordi

### INTRODUCCIÓN

En este capítulo se presenta la reflexión acerca del consumo de tortilla como alimento básico de la dieta habitual de los escolares,<sup>1</sup> de la que se dice: última comunidad de habla indígena matlatzínca, así como el papel de las madres frente a los programas de ayuda alimentaria de corte asistencial, sean promotoras o no del consumo de la dieta tradicional matlatzínca.<sup>2</sup> Específicamente, se estudian los programas Apadrina un Niño Indígena (ANI), Prospera y Desayunos Escolares del DIF, todos ejecutados por mujeres madres de familia de la propia comunidad (tal como lo refiere García y Vizcarra, en el capítulo 9 en esta obra). Estos programas han sido diseñados para combatir el hambre infantil y mejorar su estado de nutrición (SEDESOL, 2015a; Barquera *et al.*, 2001). De aquí el interés de analizar cómo influyen estos programas en la composición de la dieta, así como conocer el estado de nutrición de los niños evaluados con o sin programas.

El estudio se realizó de agosto de 2016 a mayo de 2017 en San Francisco Oxtotilpan (SFO), municipio sureño de Temascaltepec, Es-

\* Este trabajo forma parte de los productos del proyecto de investigación de Ciencia Básica SEP/Conacyt 2009-130947, “El maíz mesoamericano y sus escenarios de desarrollo local”.

<sup>1</sup> El rango de edad de la categoría escolares es considerada para infantes de seis a 12 años según recomendaciones de la Universidad de Miami (University of Miami, 2017).

<sup>2</sup> La dieta se describe y analiza en el capítulo 3 de Guzmán *et al.*

tado de México (Inadef, 2016). En 2015, la población de SFO era de 1 435 habitantes (Sedesol, 2015b), de los cuales la tercera parte estaba constituida por menores de 18 años (datos del delegado de SFO). La muestra estuvo compuesta por 179 escolares, 95 inscritos a la escuela primaria Emiliano Zapata (41 niños y 54 niñas) ubicada en el corazón de la comunidad y reconocida por los pobladores como la escuela de la delegación, y 84 a la escuela Francisco Villa (43 niños y 41 niñas) localizada a 200 metros a pie de la carretera Toluca-Temascaltepec (denominada: “de la subdelegación”). Además, se entrevistó a 12 madres de escolares de ambas escuelas que estuvieron inscritos en alguno de los programas de ayuda alimentaria, ya sea federal o estatal.

El texto está integrado por tres partes: la primera se refiere a dos aspectos:

a) la descripción de la dieta habitual de los y las escolares de ambas escuelas beneficiadas por los programas mencionados. En este apartado se puntualiza tanto el papel del consumo de tortillas en la estructura de la composición de la dieta, como la percepción de las madres con respecto al consumo de la tortilla. Para ello se aplicó por duplicado el método de registro de alimentos de tres días (R3), con el cual se identificaron las características de la dieta actual de escolares. El R3 es un método cuali-cuantitativo donde se anotan todos los alimentos consumidos durante tres días consecutivos, es prospectivo y se considera fuente directa de información alimentaria. Esta información fue registrada por mamás y sus hijos e hijas, donde anotaron la hora en la que se realizó cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena), así como la cantidad en medidas caseras del consumo de alimentos y su modo de preparación. Los detalles culinarios fueron obtenidos mediante una entrevista semiestructurada a las madres de familia, los cuales favorecieron la integración de los componentes nutricionales de la dieta.

Como datos anexos al R3 también se identificaron los lugares de consumo dentro y fuera del hogar, este último se refiere a los consumos en la escuela y al salir de ella (en puestos de la calle).<sup>3</sup> Cabe

<sup>3</sup> La codificación de los R3 se realizó con la ayuda del Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes y el *software* NUTRIMIND®, versión 15, los cuales nos permitieron analizar la composición de la dieta.

mencionar que intencionalmente, algunos R3 fueron realizados en Semana Santa y otras festividades de la comunidad, para considerar la mayor variedad de la dieta influida no solamente por la cotidianidad, sino también por aspectos socioculturales de la alimentación en SFO.

b) Para categorizar el estado de nutrición de los escolares, se realizó una evaluación antropométrica a partir de las variables peso y estatura, edad y sexo. Las medidas y los datos fueron tomados con los procedimientos adecuados y por personal capacitado en medidas estandarizadas.<sup>4</sup> Para la identificación del estado de nutrición de los menores se utilizaron los valores del puntaje z de acuerdo con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), evaluado mediante el peso para la edad (P/E) a escolares de hasta 228 meses, y la estatura para la edad (E/E) a menores de hasta 120 meses (OMS, 2007). Para los las escolares con edad mayor a 120 meses, se utilizaron las categorías del índice de masa corporal (IMC).<sup>5</sup>

En la segunda parte se expone la operación de los programas haciendo hincapié en los alimentos que proveen las ayudas, ya sea a través de despensas o bitácoras de requisición para los comedores comunitarios que ofrecen los desayunos. En la tercera y última parte se plantea la reflexión en torno a voltear la tortilla (metáfora referida en el capítulo 1 por Ivonne Vizcarra Bordi).

A manera de reflexiones finales, se presenta una discusión sobre la responsabilidad de las madres frente a los programas alimentarios y su repercusión en el consumo de las tortillas de maíz nativo por parte de los y las escolares. Asimismo, se deja entrever algunos cambios en las dinámicas de género que apuntan a reconfigurar el cuidado de la alimentación infantil.

<sup>4</sup> La estandarización consistió en realizar las siguientes mediciones: el peso corporal se midió en kilogramos empleando una balanza digital portátil marca TANITA® (100 g de precisión) que se calibró al inicio de cada sesión. En todos los casos se solicitó a los niños y las niñas que vistieran ropa liviana cuyo peso se descontó del peso total. La estatura se midió en centímetros utilizando un antropómetro vertical marca SECA (1 mm de precisión) sin zapatos y la cabeza orientada en el plano de Frankfort.

<sup>5</sup> El IMC se calcula dividiendo el peso en kilogramos por el cuadrado de la altura en metros ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ) (Dietz y Bellizzi, 1999).

## ¿Y LAS TORTILLAS? DIETA ACTUAL DE ESCOLARES

Como es sabido, el patrón de consumo alimentario de la población mexicana ha sido determinado por la desigualdad social (Bertrán-Vilá, 2010) y los factores inherentes a la liberalización de la economía, como lo es la amplia oferta de la industria alimentaria (Ortiz-Gómez *et al.*, 2005; Calleja-Pinedo, 2016). Se ha documentado que hasta 2015 la población rural gastaba en alimentos 42% de su ingreso (Camacho, 2017), también se ha argumentado que el consumo de tortilla de maíz y frijol ha disminuido (Ortiz-Gómez *et al.*, 2005). Pese a ello, el consumo de maíz-frijol y otros productos de la milpa en las comunidades de origen étnico constituyen la base más importante de aporte energético y proteínico en su dieta (Courtois, 2014). Una constante de ello es que las costumbres generacionales del gusto por alimentos basados en éstos (maíz-frijol-chile-calabaza, etc.) se refuerzan desde la infancia, como consta en un estudio sobre en escolares en Perote, Veracruz (Illescas-Nájera *et al.*, 2015).

En este estudio, el patrón de consumo se elaboró en función del R3 para cada escolar. En términos generales, se encontró que la dieta de los y las escolares en SFO se basa principalmente y por orden de magnitud del consumo en los grupos de alimentos de cereales seguidos de lácteos, alimentos de maíz (donde se incluyen alimentos como la tortilla), verduras, frutas, azúcares, alimentos de origen animal, leguminosas y aceites y grasas (véase la tabla 1).

Los cereales se consumen por lo general en alimentos como bolillos, teleras, hojuelas de maíz, sopas de pasta y pan de dulce. De los productos lácteos, sobresale el consumo de leche semidescremada, la cual es accesible en la comunidad casi exclusivamente por medio de los programas asistenciales. Los alimentos de maíz que más se consumen son tortillas, atoles de masa y tamales. En cuanto a las verduras, las más significativas en la dieta son calabazas, coliflor, jitomates, nopales, quelites, chiles verdes y zanahorias. Las frutas que consumen son duraznos amarillos, fresas, guayabas, limones, mandarinas, mango manila, manzanas, melones, papaya, naranjas, peras, piña, plátanos, sandía y zarzamoras. Es importante señalar que la variedad en el consumo de alimentos frescos está determinada principalmente por la influencia del medio en cuanto a la temporalidad,

TABLA 1  
 JERARQUIZACIÓN DEL CONSUMO  
 DE NUEVE GRUPOS DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS  
 DE LA DIETA DE ESCOLARES POR ESCUELA

	<i>“Emiliano Zapata” Delegación</i>	<i>“Francisco Villa” Subdelegación</i>	<i>Ambas escuelas</i>
Grupos de alimentos jerarquizados por orden de mayor a menor consumo de acuerdo con los promedios de consumo diario*	Cereales y tubérculos	Cereales y tubérculos	Cereales y tubérculos
	Lácteos	Lácteos	Lácteos
	<i>Alimentos de maíz</i>	Frutas	<i>Alimentos de maíz</i>
	Verduras	<i>Alimentos de maíz</i>	Verduras
	Frutas	Verduras	Frutas
	Azúcares	Azúcares	Azúcares
	Alimentos de origen animal	Alimentos de origen animal	Alimentos de origen animal
	Leguminosas	Leguminosas	Leguminosas
	Aceites y grasas	Aceites y grasas	Aceites y grasas

\* De acuerdo con el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

FUENTE: elaboración propia; los datos se obtuvieron de dos registros de tres días.

pues una gran parte de ellos proviene del sistema de producción de la milpa, que caracteriza a esta región, es decir, el mayor acceso a alimentos frescos está relacionado con la época de lluvias. En la época de secas, el consumo de ellos disminuye. Aunque existe la venta y compra de alimentos frescos, las frutas y las verduras son limitadas en la comunidad de SFO (véase el capítulo 3, de Guzmán *et al.*).

Ciertamente, los alimentos de consumo habitual determinan las características y los componentes nutricionales de la dieta. En este sentido, con base en el análisis de los grupos de alimentos de mayor consumo, se estima que la dieta de los y las escolares muy probable-

TABLA 2  
GRUPOS DE ALIMENTOS DE MAYOR CONSUMO Y COMPONENTES NUTRICIONALES  
DE LA DIETA HABITUAL DE ESCOLARES POR ESCUELA Y ESTADO DE NUTRICIÓN<sup>a</sup>

	Escuela											
	"Emiliano Zapata" Delegación (n=95)						"Francisco Villa" Subdelegación (n=84)					
	Estado de nutrición por sexo											
	Normal		Sobrepeso		Obesidad		Normal		Sobrepeso		Obesidad	
	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños <sup>b</sup>	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños
n	45	28	5	11	4	2	27	34	8	6	6	3
(%)	(84)	(68)	(9)	(27)	(7)	(5)	(66)	(79)	(20)	(14)	(14)	(7)
Grupos de alimentos*												
Alimentos de maíz (g/d)	114	133	165	225	224	-	107	84	53	79	18	37
Cereales y tubérculos* (g/d)	336	368	448	418	407	-	305	282	180	249	161	294
Lácteos (g/d)	197	207	100	157	400	-	176	187	76	181	160	160
Verduras (g/d)	107	101	112	143	79	-	77	80	68	117	51	35
Frutas (g/d)	81	81	98	61	47	-	107	92	63	156	83	72



TABLA 2 (CONTINUACIÓN)

	Escuela											
	"Emiliano Zapata" Delegación (n=95)						"Francisco Villa" Subdelegación (n=84)					
	Estado de nutrición por sexo											
Componentes nutricionales*	Normal		Sobrepeso		Obesidad <sup>b</sup>		Normal		Sobrepeso		Obesidad	
	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños <sup>b</sup>	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas	Niños	Niñas
Energía (Kcal/d)	1 257	1 457	1 540	1 487	1 458	-	1 247	1 178	696	1 223	683	831
Hidratos de Carbono (g/d)	208	231	264	233	209	-	187	168	83	168	115	163
Proteínas (g/d)	49	57	56	55	45	-	45	44	28	48	27	37
Lípidos totales (g/d)	26	34	29	37	49	-	38	37	20	40	13	22
Fibra total (g/d)	19	21	39	24	10	-	13	32	7	13	4	10

\* Los datos se presentan en promedios de consumo diario.

<sup>a</sup> Por índice de masa corporal.

<sup>b</sup> Los dos niños con obesidad no respondieron a los registros dietéticos.

Nota: g: gramos; d: día.

FUENTE: elaboración propia; los datos se obtuvieron de dos registros de tres días.

mente cubre los requerimientos de hidratos de carbono y de lípidos, e incluso es posible que haya un exceso en su consumo; sin embargo, en lo que se refiere a las proteínas, aunque las obtienen principalmente de huevo, leche, queso, frijoles, habas, pollo, jamón y salchichas, se observó que no logran cubrir los requerimientos diarios de los niños y las niñas en edad escolar (véase la tabla 2).

La prevalencia de niños con sobrepeso y obesidad se calculará con el índice de masa corporal para la edad (IMC/edad; peso [kg]/estatura al cuadrado [ $m^2$ ]) utilizando los puntos de corte propuestos por Dietz (Dietz y Bellizzi, 1999): <5 percentil, riesgo de desnutrición; > 5- < 85 percentil, normal; >85-<95 percentil, normal >95 percentil, riesgo de obesidad.

En otras palabras, se encontró que la dieta de los y las escolares presenta ciertas deficiencias en cuanto al aporte de nutrimentos esenciales para esta población. Sin embargo, es innegable que la presencia de la tortilla en la dieta de los y las escolares sustenta en gran medida el aporte energético de algunas vitaminas y minerales y de fibra. Es por eso que se enfatiza en su análisis como alimento particular, además de formar parte del grupo de alimentos de cereales y tubérculos.

El promedio de la ingestión de energía (1 228 kilocalorías) se encontró por debajo de la recomendación por edad y sexo. En la distribución energética de los macronutrimentos se encontró que los hidratos de carbono aportaron 62% del valor energético total (VET) y las proteínas, un aporte del 15% del VET. Ambos componentes nutricionales están dentro de los rangos considerados aceptables para la población mexicana, sin embargo, las grasas aportaron 23% del VET, por lo cual no están cubriendo la recomendación para escolares mexicanos (25-30% VET).

La ingestión promedio de hidratos de carbono fue 189 g/día, excediendo la recomendación diaria (130 g/día) para un escolar, pero guardando un aporte porcentual dentro de las recomendaciones. Muy probablemente las niñas estén consumiendo mayores cantidades de cereales refinados que los niños.

En la tabla 2, se observan los valores promedio del consumo de energía y nutrimentos de la dieta según los R3 por grupo de alimentos y componentes nutricionales. Los y las escolares de la delegación con diagnóstico de sobrepeso presentan el mayor consumo de ener-

gía tanto para niños como para niñas. En la escuela de la subdelegación, los niños y niñas con sobrepeso y obesidad presentan un menor consumo de alimentos de maíz y de proteínas.

Se observa que las niñas de la delegación que presentan obesidad están reportando mayor consumo de lácteos, sin embargo, este hallazgo debe considerarse con mucha cautela dado que sólo están haciendo el reporte cuatro niñas.

El grupo de las frutas y verduras fue de menor consumo, particularmente en escolares de la subdelegación con sobrepeso u obesidad, lo cual podría justificar el bajo consumo de fibra (véase la tabla 2). Cabe mencionar que el consumo de verduras fue mayor en escolares de la delegación, mientras que el de frutas fue menor. Sin embargo, en la escuela de la subdelegación el consumo de frutas fue mayor (véase la tabla 3).

TABLA 3  
PROMEDIOS JERARQUIZADOS DEL CONSUMO  
DE NUEVE GRUPOS DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS  
DE LA DIETA DE 179 ESCOLARES POR ESCUELA\*

	<i>“Emiliano Zapata” Delegación</i>	<i>“Francisco Villa” Subdelegación</i>	<i>Ambas escuelas</i>
Grupos de alimentos**			
Verduras (g/d)	107	76	91
Frutas (g/d)	78	97	88
Cereales y tubérculos (g/d)	358	275	315
Alimentos de maíz	135	88	110
Leguminosas (g/d)	39	27	33
Alimentos de origen animal (g/d)	42	53	48
Lácteos (g/d)	205	166	184
Azúcares (g/d)	59	53	56

\* De acuerdo con el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes.

\*\* Los datos se presentan en promedio de consumo diario.

FUENTE: elaboración propia; los datos se obtuvieron de dos registros de tres días.

Dentro del aporte de hidratos de carbono, destacan alimentos como la tortilla de maíz nativo, la cual sigue representando una constante en la dieta; por lo menos consumen de dos o tres tortillas por día (en promedio aportan entre 140 y 210 kilocalorías a su dieta diaria).

Vale la pena mencionar que existen estudios que evidencian que la calidad de proteína de la tortilla de maíz nixtamalizado es mejor que la del plan blanco o harinas refinadas de trigo (Paredes *et al.*, 2009). Un estudio realizado en Aguascalientes reportó que el contenido de hierro, cobre y zinc en maíces criollos es mayor que en los maíces híbridos reportados por Bressani *et al.* (1990, citado en González-Cortés *et al.*, 2016).

Ciertamente, las madres entrevistadas perciben que sus hijos comen menos tortillas que cuando ellas eran niñas, tal como lo indican los siguientes testimonios:

[...] se comía más tortilla, ¡ahora sí qué comida!, pero si no pues aunque sea tortilla con sal o sola [...] son hechas a mano porque aquí se siembra el maíz y antes no había tortillería, por eso se comían recién hechas [...] (madre de 40 años, escuela de la delegación).

[...] Ha disminuido, porque ya no comen como antes, es menos tortillas ahora porque se les da otro poquito más de comida; comen más comida que tortilla [...] (madre de 35 años, escuela de la subdelegación).

Cabe mencionar que la tortilla no es considerada comida sino un alimento que la acompaña.<sup>6</sup> Por esta razón es difícil diferenciar el papel actual de las tortillas en la dieta de los y las escolares.

[...] antes consumíamos más tortilla, bueno comíamos más tortilla que comida, comida antes no había como ahorita, antes era puros quelites o rábano, papita, frijol, pero sí se comían más las tortillas, y en cambio ahorita uno le busca lo que sea y es menos tortilla [...] (madre de 35 años, escuela de la subdelegación).

En la mayoría de los hogares es la madre quien elabora y elige la dieta diaria de sus hijos e hijas, y está basada en alimentos como

<sup>6</sup> La tortilla de maíz es considerada como un alimento básico por ser eje de la dieta. Está presente en casi todas las comidas mexicanas (Valencia, 2008).

papas, nopales, frijol, habas y maíz. Derivados de estos alimentos preparan gorditas, tamales, enchiladas y atoles.

Si bien la dieta milpa-monte-traspatio (MMT), descrita en el capítulo 3 por Guzmán *et al.*, es un importante patrón de consumo alimenticio de los escolares, toda vez que las mujeres destinan una parte importante de su tiempo y trabajo en elaboración de la comida que sostiene la MMT, se pudo constatar que con mayor frecuencia las mujeres recurren a los mercados locales para comprar alimentos industrializados. Gracias a la monetarización de los hogares rurales, asociada a la necesidad de contar con ingresos para subsistir con los consumos actuales (gas, luz, celulares, gastos escolares, ropa y otros), los patrones de consumo se están moviendo más rápidamente en estos contextos. La mayor parte de los ingresos provienen de la reciente inserción masiva de jóvenes al trabajo asalariado extraagrícola, así como de los jornales de campo que realizan hombres y mujeres de todas edades. Estos fenómenos coinciden con el arribo de las transferencias monetarias directas y condicionadas provenientes del programa Oportunidades, hoy Prospera (Vizcarra Bordi y Lutz-Bachere, 2009).

No había tanta tienda, que recuerde, una sola para todo el pueblo. Entonces, ahorita es fácil y rápido ir a comprar; que por ejemplo, las sopas instantáneas, rápido va uno a la tienda cerquita y en dos minutos ya está la sopa. En ese tiempo pura tortilla, era lo más que había, que era lo básico aquí, pues frijoles, chilacayote, quelites, entonces pues ahorita ya hay muchas cosas que como le vuelvo a decir vamos a la tienda y rapidito lo compramos, lo hacemos y ya sin tanto preocuparnos por ir a la milpa a ver que encontramos para comer [...] (madre de 32 años, escuela de la subdelegación).

Estos testimonios reflejan un cambio generacional en la elaboración de comida, donde las jóvenes recurren a este tipo de alimentos pre-preparados, y las mujeres mayores de 45 años son las que más insisten en revalorar la dieta MMT. Estos cambios se ven de cierta manera, en el estado de nutrición de los y las escolares, tal y como se observa en la tabla 2.

Se destaca que la Escuela Francisco Villa, por su mayor acceso a las tiendas, presenta los mayores índices de sobrepeso y obesidad con respecto a la escuela más apegada a las tradiciones.

[...] Tres en la mañana y cuatro en la tarde [...] siete tortillas en todo el día, sí, bueno a veces compro en la tortillería, una vez a la semana, pero a mediodía aquí las hacemos como es la costumbre [...] (madre de 50 años, escuela de la delegación).

Entre las costumbres y la transición en la forma de hacer la cocina, se va construyendo una suerte de hibridación en los patrones que puede reflejarse en los comedores y desayunos escolares de SFO.

### DE LOS PROGRAMAS Y COMEDORES ESCOLARES

La Declaración Universal de los Derechos Humanos afirma que toda persona tiene derecho a un nivel de vida apropiada, dentro de la cual la alimentación debe ser adecuada, además de que es fundamental que las personas estén protegidas contra el hambre (Covantes Torres, 2017). En México se han impulsado varios programas de ayuda alimentaria que beneficien el desarrollo de las poblaciones vulnerables, cumpliendo con sus objetivos de alguna manera, con la declaratoria de la alimentación como un derecho<sup>7</sup> (Covantes Torres, 2017).

El estudio de los patrones dietéticos y su evolución, la evaluación del estado de nutrición en escolares, así como el papel de las mujeres en dichos patrones, ha resultado un punto prioritario en el esquema de implementación de políticas públicas en materia de salud y nutrición. En este sentido, el Estado ha diseñado una serie de programas de ayuda alimentaria en los últimos 20 años. Así, por ejemplo, en la actualidad la comunidad de SFO se beneficia de diversos programas, entre los que destacan los Desayunos Escolares del DIF, la Cruzada Nacional Contra el Hambre (Comedores Comunitarios sin Hambre), despensas de Apadrina a un Niño Indígena (ANI) y Prospera, entre otros. De alguna manera, entre todos constituyen una parte importante de los sistemas alimentarios,<sup>8</sup> que son conjugados con los de MMT.

<sup>7</sup> La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo cuarto, fracción tercera, establece que el Estado garantiza: “toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad”.

<sup>8</sup> Se llama sistema alimentario al proceso por el cual se obtiene la materia prima para preparar la comida y la bebida (Vargas, 2008).

Nuestro estudio se aboca principalmente a la influencia de los programas que inciden directamente a la dieta de los y las escolares. Los desayunos preparados y distribuidos dentro de las escuelas y el de ANI por tratarse de una despensa mensual (un niño o niña por familia).

Es crucial diferenciar los tipos de desayunos escolares que proveen los programas. En SFO existen dos: uno frío y otro caliente. El primero se distribuye en la escuela de la subdelegación desde que se inauguró en 2010, y el desayuno caliente se distribuye en la escuela del centro o delegación desde hace más de diez años. Este último exige la corresponsabilidad y organización de las mujeres madres de los y las escolares para cumplir con los objetivos del programa.

#### *a) ESCUELA DE LA SUBDELEGACIÓN*

El desayuno frío se distribuye con la ayuda de la sociedad de padres de familia en un horario de 8:00 a 9:00 de la mañana; se compone de tres productos: leche semidescremada en tetrapack (250 mililitros), cereal en forma de galleta integral empacada (30 gramos) y una fruta fresca o deshidratada, lo que aporta un total de 345 kilocalorías, es decir 17% del requerimiento total.<sup>9</sup> El costo por paquete es de 50 centavos de pesos mexicanos.

Según las entrevistas a escolares en esta escuela, y con pocas excepciones, los desayunos fríos se aceptan con agrado. Es importante señalar también que 97% de los y las escolares informaron que antes de llegar a la escuela, beben té de monte, leche o café, bebidas a las que les agregan azúcar; algunos también ingieren pan o galletas. Estos datos indican que las madres cuidan que sus hijos no vayan a la escuela con el estómago vacío, a pesar de que saben que recibirán los desayunos gubernamentales.

Los almuerzos se brindan de 11:00 a 12:00 horas. En el exterior de la escuela se ve un grupo de madres llevándoles la comida, casi siempre caliente, a sus hijos e hijas; otros compran alimentos en la tienda escolar atendida por una de las madres de familia. Todos los almuerzos en esta escuela no reciben ayuda gubernamental directamente, pero el Programa Prospera de alguna manera contribuye

<sup>9</sup> Basado en una Ingesta Diaria Recomendada (IDR) de 2 000 kcal.

con dinero para comprar algunos de los productos que usan las mujeres para la preparación de los almuerzos. Tal vez algunos productos de las despensas también están integrados en éstos, como se verá más adelante con el programa ANI.

### b) ESCUELA DE LA DELEGACIÓN

Por otro lado, el desayuno caliente servido en la escuela Emiliano Zapata (delegación) requiere de una organización femenina interna para el funcionamiento del comedor, donde los y las escolares puedan consumir el desayuno, que en realidad se convierte en el almuerzo según las costumbres de la comunidad, ya que lo ingieren a las 11:00 de la mañana. La mayoría de los niños y niñas reportaron en el R3 haber consumido un desayuno antes de llegar a la escuela, aunque el desayuno consiste sólo en té de monte, leche o café con azúcar y el pan *mistú*.<sup>10</sup> El comedor y la cocina donde se almacenan y preparan los alimentos están integrados en la instalación del centro educativo. De manera ordenada en el patio escolar, los niños y niñas van entrando al comedor. Cada uno toma un plato y una cuchara para luego hacer una fila hacia la cocina, donde las mujeres les sirven el plato caliente.

En una mesa aparte se encuentra las tortillas, colocadas en una caja, donde niñas y niños se sirven a libre demanda. Se trata de tortillas que compran en la única tortillería mecanizada del pueblo, la cual usa maíz nativo y en ocasiones lo mezcla con harina de maíz nixtamalizada, dependiendo de la disponibilidad de la época. El agua de sabor, atole o té también son tomados por los infantes a libre demanda.

Los alimentos que se emplean en el desayuno responden a una bitácora de requerimiento que las mujeres elaboran de acuerdo con un listado que el DIF proporciona. Los desayunos son preparados conforme a los menús cíclicos mensuales diseñados por funcionarios del mismo organismo. Por fortuna para los y las escolares, las madres encargadas de la cocina van creando platillos más acordes al paladar de los niños y las niñas, que a su vez se asemeja a las costum-

<sup>10</sup> Pan artesanal de trigo elaborado en la comunidad, que tiene la forma de un gato, de ahí su nombre en matlatzinca.



bres culinarias del hogar y la comunidad. Es decir, se modifica la receta recomendada por el programa del DIF; por ejemplo, la soya texturizada es la de mayor rechazo no sólo por los escolares sino por la comunidad en su conjunto, incluyendo a las mamás que lo preparan. Hacen tacos al pastor o dorados en lugar de picadillo, distrayendo el sabor de la soya con cilantro, cebolla, limón, salsa, crema, etcétera.

Los alimentos que distribuye el DIF para cumplir con los requerimientos de la bitácora (anteriormente elaborada por mujeres) son: leche en polvo y de caja, sopa de pasta, arroz, soya texturizada, frijol fresco, aceite, azúcar, sal; entre los productos enlatados se encuentran granos de maíz, frijoles, verduras, frutas y atún. Se supone que con estos ingredientes se debe obtener el siguiente menú: leche o agua natural, un guisado que contenga un alimento de origen animal, un cereal integral, una leguminosa, verdura y fruta. Una dieta valorada en 505 kilocalorías por día.

La cuota de recuperación es de cinco pesos diarios por niño o niña. La gestión de la cocina escolar es controlada por las mujeres, quienes deciden comprar otros alimentos para complementar el almuerzo y “disfrazar” aquellos que los niños rechazan. Con las cuotas compran gas, pollo, tortillas, queso, crema, lechuga, jitomates y demás productos perecederos, muchos de ellos elaborados en la comunidad y que provienen del sistema MMT. Se calcula que con estas contribuciones culinarias el consumo de kilocalorías en el almuerzo aumenta hasta 200 kilocalorías.

Es importante señalar que el comité de mujeres encargadas de la cocina es rotatorio entre las madres de familia de escolares. Así también, cabe mencionar que ellas consumen de ahí sus almuerzos al igual que los maestros. Los restos de la comida se distribuyen entre ellas, pero de forma discreta, tal y como lo mencionan García y Vizcarra en el capítulo 9.

### *c) LAS DESPENSAS EN LOS HOGARES*

En lo que respecta con el programa ANI, la comunidad fue una de las primeras beneficiadas por ser la última de origen matlatzinca. El gobierno del Estado de México inscribe a un niño o niña de origen indígena (de entre cinco y 15 años de edad) por familia a este pro-

grama.<sup>11</sup> Los beneficios directos son: canastas alimentarias (una mensual), un *kit* de útiles escolares anual, y apoyo para la compra de un uniforme escolar.

La canasta o despensa se compone de alimentos considerados básicos, y a pesar de que el ANI es un programa focalizado a los niños en edad escolar que pertenezcan a alguna etnia, de una o de otra forma todos los alimentos son compartidos entre los miembros de la familia y gente cercana que comparte algunos espacios de convivencia social (en comidas). Además, es interesante observar que el apoyo del ANI es mensual, sin embargo, debido a que se consume por todos los integrantes de la familia, se agota en una semana o menos (véase la tabla 4); a menos que lleguen varias canastas en un solo episodio electoral.<sup>12</sup>

Como se puede apreciar, muchos productos de estas canastas distan de los patrones habituales de consumo de la comunidad matlatzínca, pero al ir introduciéndose a las dietas resultan ser perturbadores socioculturales y de salud. Por un lado, los que contienen elevados niveles de hidratos de carbono pueden sustituir alimentos básicos como la tortilla; por otro lado, su disposición incrementa el consumo calórico al seguir manteniendo la dieta habitual. Además, la nueva basura no biodegradable que generan estas canastas y que se incorpora al medio ambiente en el que conviven los y las escolares, aumenta la presencia de nuevos riesgos a la salud por contaminación.

Si bien no nos introdujimos a las alacenas de los hogares de escolares para ver la disponibilidad, variabilidad y origen de los productos alimenticios, y sabiendo que otras despensas llegan regularmente a los hogares compuestos por adultos mayores, y ocasionalmente por programas provenientes de campañas empresariales o políticas o de fundaciones altruistas, en este estudio confiamos en la voluntad de las madres que completaron el R3. En éste es difícil percibir cómo se

<sup>11</sup> Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas (CEDPIEM, 2015).

<sup>12</sup> Cabe mencionar que durante el trabajo de campo constatamos que los y las escolares beneficiados de ANI de ambas escuelas no habían recibido las despensas durante los últimos cinco meses, y justo en plena campaña para elegir un nuevo gobierno del Estado de México, el 27 de marzo de 2017, se distribuyeron hasta cinco despensas por escolar apadrinado.

TABLA 4  
COMPOSICIÓN DE LA CANASTA ANI

<i>Unidades</i>	<i>Descripción</i>	<i>Cantidad</i>
2	Bolsas de arroz superextra	1 kg
1	Bolsa de azúcar estándar	1 kg
2	Bolsas de frijol claro	1 kg
2	Bolsas de leche entera fortificada en polvo	500 gr
4	Bolsas de pasta para sopa	200 gr
2	Bolsas de galletas saladas	110 gr
1	Bolsa de galletas integrales tipo polvorón	500 gr
1	Frasco de mermelada de fresa	540 gr
4	Bolsas de gelatina en polvo	170 gr
5	Latas de atún en agua	140 gr
2	Latas de sardina en tomate	425 gr
1	Aceite vegetal	1 lt
1	Bolsa de soya texturizada	330 gr
1	Paquete de amaranto con linaza	250 gr
1	Paquete de harina de trigo	1 kg

FUENTE: elaboración propia, con datos de la etiqueta de contenido de la caja de la despensa ANI y de la observación directa.

emplean los productos de las despensas, y mucho más difícil saber a qué tipo de despensa pertenecen. Lo que importa rescatar al final de cuentas son las relaciones que se van estableciendo entre las mujeres y los escolares con los programas de ayuda alimentarias, y cómo éstas se reflejan de alguna manera en el estado de nutrición de la infancia matlatzinca.

#### VOLTEANDO LA TORTILLA

Estamos presenciando cambios generacionales en las relaciones de género con el maíz. Sobre todo en el relevo para preservar la dieta MMT en la niñez matlatzinca. No se trata de un predicamento a

una aparente deserción de la responsabilidad del cuidado alimentario-nutricional de las madres jóvenes, sino de poner en duda el nivel de conciencia femenina sobre la importancia de preservar el patrimonio cultural que provee de cierta seguridad y autonomía alimentaria a sus familias.

Ahora bien, el concepto de *masa crítica* nos permite no sólo observar el proceso gradual evolutivo y muchas veces imperceptible del relevo generacional, sino también valorar el cambio de conciencia para mejorar la calidad de vida de la niñez, y al mismo tiempo rescatar las dietas saludables que los dota de identidad campesina basada en los atributos del maíz. Para la formación de esa masa crítica podemos señalar que la transmisión de conocimientos no es suficiente; la herencia cultural debe valorarse en la misma transición alimentaria para evitar que los alimentos que se adquieren en los circuitos de mercado global, las ayudas alimentarias y los avances biotecnológicos agrícolas, empujen al maíz al canasto de la nostalgia de lo que fue y ya no será.

Se trata de que la sucesión tome en cuenta la experiencia de las madres que se relacionan intergeneracionalmente con los programas que intervienen en la alimentación escolar. Nos referimos a una masa crítica infantil donde el cuidado materno de lo doméstico se expande a la escuela pública, y quienes bien se desarrollan en la escuela comparten elementos de conciencia que regresa al hogar. Una conciencia agroecológica desarrollada en la escuela en la que aprendan que la tierra y el maíz nativo, libre de transgénicos y agroquímicos, es su herencia y resulta ser lo máspreciado en tiempos de crisis; una conciencia feminista en la que comprendan que padres y madres, hombres y mujeres, comparten responsabilidades en el cuidado del cuerpo, la alimentación, la salud, el ambiente y el prestigio libre de jerarquías patriarcales, lo que les ofrecerá un nuevo devenir del pueblo matlatzinca.

Para que eso suceda, madres y padres, educadores/as, hacedores de programas gubernamentales, agentes o funcionarios/as, deben darse cuenta en términos de conciencia social de que la obesidad infantil no es salud y que enfermedades crónicas como la diabetes están mal relacionadas con ello; que la tortilla hecha en casa les provee seguridad alimentaria y nutricional a los hogares y a la comunidad, y que cualquier fractura en esa relación estará vulnerando el

futuro de esas generaciones; que las relaciones de género son el resultado de la comprensión del otro, de la otra, a través de cuidado.

Al menos en este estudio surgieron algunos destellos de la formación de esa masa crítica deseable. Aunque la mayoría fueron las madres que contestaron el R3 y acudieron a la escuela para realizar la evaluación antropométrica, también asistieron padres, quienes, ante el desempleo estructural del campo, están siendo los responsables del cuidado de sus hijos e hijas mientras sus esposas trabajan fuera de la comunidad (como empleadas domésticas). Tanto madres como padres de familia se mostraron preocupados por la salud de sus descendientes, y con la poca información que se les iba proporcionando a cada una de sus interrogantes, de seguro van construyendo un conocimiento que en algún momento servirá para “sacar adelante” a sus hijos e hijas.

Probablemente la información obtenida de los R3 tiene sesgos importantes en el ocultamiento de toda la información, como sospechamos que pasó con los datos obtenidos de consumo de alimentos de escolares de la escuela primaria de la delegación. Pero, lejos de condenar esa actitud, consideramos que se trata de un elemento más de la formación de masa crítica. Es decir que las madres de los comedores escolares (a veces se deja ver un padre) que atienden el desayuno caliente, han establecido una relación más estrecha con el programa, porque no sólo son gestoras del comedor, sino que constantemente están siendo supervisadas por autoridades gubernamentales, y reciben capacitación nutricional y culinaria para formar “el plato del bien comer”. En esa experiencia han aprendido a decir lo que queremos escuchar, y eventualmente aprobarse la eficiencia de su trabajo. Ese aprendizaje les permite al mismo tiempo tener control sobre la cocina y vigilar que niños y niñas coman su desayuno o almuerzo conforme al gusto matlatzinca. No cabe duda de que se trata de una estrategia femenina, formadora de conciencia o al menos de masa crítica.

En lo que respecta al consumo de tortillas de maíz nativo de escolares, no debemos preocuparnos porque en cantidad ha disminuido a través del tiempo, principalmente por un proceso de transición en los patrones de consumo, cuando van integrando alimentos variados, pre-preparados, industriales, etc. Por ahora las tortillas se siguen comiendo en casa, en los almuerzos escolares, en las fiestas y rituales.

Lo que debería preocupar es que se sustituyen por alimentos con altos contenidos de hidratos de carbono, azúcares, grasas y sal. De aquí la urgencia de voltear la tortilla en el relevo generacional y con perspectiva de género.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Barquera, Simón; Juan Rivera Dommarco y Alejandra Gasca-García (2001), “Políticas y programas de alimentación y nutrición en México”, en *Salud Pública Méx*, vol. 43, núm. 5, pp. 464-477, disponible en <<http://bvs.insp.mx/rsp/articulos/articulo.php?id=000336>>.
- Bertrán Vilá, Miriam (2010), “Acercamiento antropológico de la alimentación en México”, en *Physis. Revista de Saúde Coletiva*, vol. 20, núm. 2, Río de Janeiro, pp. 387-411, disponible en <[www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a04v20n2.pdf](http://www.scielo.br/pdf/physis/v20n2/a04v20n2.pdf)>.
- Bressani Castignoli, Ricardo; Enrique Benavides Acevedo y M.A. Ortiz (1990), “Changes in Selected Nutrient Contents and in Protein Quality of Common and Quality Protein Maize During Rural Tortilla Preparation”, en *Cereal Chem*, vol. 67, núm. 6, pp. 515-518, disponible en <[https://www.aaccnet.org/publications/cc/backissues/1990/Documents/67\\_515.pdf](https://www.aaccnet.org/publications/cc/backissues/1990/Documents/67_515.pdf)>.
- Calleja Pinedo, Margarita y María Basilia-Valenzuela (2016), “La tortilla como identidad culinaria y producto de consumo global”, en *Región y Sociedad*, vol. 28, núm. 66, pp. 161-194.
- Camacho Tania, Carolina (2017), “El maíz y la política alimentaria”, en *Seminario: El maíz y la alimentación: crisis, políticas y alternativas*, México, Asociación Mexicana de Estudios Rurales A.C.
- Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas (CEDIPIEM) (2015), *Programa de Desarrollo Social Apadrina a un Niño Indígena*, Gobierno del Estado de México, disponible en <[http://cedipiem.edomex.gob.mx/apadrina\\_nino\\_indigena](http://cedipiem.edomex.gob.mx/apadrina_nino_indigena)>.
- Courtois García, Vania Rosalía (2014), “Situación nutricional en escolares de Santiago el Pinar, Chiapas (México)”, tesis de doctorado en Nutrición y Bromatología, Madrid, Universidad Complutense de Madrid.

- Covantes Torres, Liza María (2017), “Legislación y gobernanza respecto al maíz”, en *Seminario: El maíz y la alimentación: crisis, políticas y alternativas*, México, Asociación Mexicana de Estudios Rurales A.C.
- Dietz, William y Mary Bellizzi (1999), “Introduction: The Use of BMI to Assess Obesity in Children”, en *Am J Clin Nutr*, núm. 70, pp. 123S-125S.
- González Cortés, Nicolás; Héctor Silos Espino, Juan Carlos Estrada-Cabral, José Chávez Muñoz y Leonardo Tejero-Jiménez (2016), “Características y propiedades del maíz (*Zea Mays* L.) criollo cultivado en Aguascalientes, México”, en *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, vol. 7, núm. 3, pp. 669-680.
- Illescas Nájera, Idalia; María del Carmen Acosta Cervantes, María Concepción Sánchez Rovelo, María Virginia del Socorro, Mateu Armando y Eli Alejandra Garcimarrero Espino (2015), “Calidad de dieta y cultura alimentaria de niños de 5º año de primaria en una comunidad rural del Estado de Veracruz, México”, en *Revista Electrónica Medicina, Salud y Sociedad*, vol. 6, núm. 2, p. 13.
- Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (Inafed) (2016), “Enciclopedia de los municipios y delegaciones de México”, en *Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal*, México, disponible en <<http://www.siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EMM15mexico/municipios/15086a.html>>.
- Organización Mundial de la Salud (OMS) (2007), “Patrones de crecimiento infantil de la OMS”, en *World Health Organization*, disponible en <[http://www.who.int/growthref/who2007\\_bmi\\_for\\_age/en/](http://www.who.int/growthref/who2007_bmi_for_age/en/)>.
- Ortiz-Gómez, Ana Silvia; Verónica Vázquez García y Margarita Montes Estrada (2005), “La alimentación en México: enfoques y visión a futuro”, en *Estudios Sociales*, vol. 13, núm. 25, pp. 8-24, disponible en <<http://www.redalyc.org/pdf/417/41702501.pdf>>.
- Paredes López, Octavio; Fidel Guevara Lara y Luis Arturo Bello Pérez (2009), “La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz”, en *Ciencias*, núms. 92-93, octubre-marzo, pp. 60-70.

- Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol) (2015a), “Decreto por el que se crea la Coordinación Nacional de PROSPERA Programa de Inclusión Social”, en *Estados Unidos Mexicanos: Diario Oficial*, México, disponible en <<https://www.gob.mx/prospera>>.
- Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol) (2015b), “Sistema de Apoyo para la Planeación del Programa para el Desarrollo de Zonas Prioritarias”, en *Microrregiones*, México, disponible en <<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=150860029>>.
- University of Miami (2017), *Crecimiento del niño: edad escolar, 6 a 12 años*, Miami, disponible en <<http://es.uhealthsystem.com/enciclopedia-medica/pediatrics/growth/schoolage>>.
- Valencia, Mauro (2008), “Energía”, en Héctor Bourges, Esther Casanueva y Jorge Rosado (coords.), *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas*, t. 2, México, Panamericana.
- Vargas, Luis Alberto (2008), “La dieta recomendable desde la perspectiva antropológica”, en Héctor Bourges, Esther Casanueva y Jorge Rosado (coords.), *Recomendaciones de ingestión de nutrimentos para la población mexicana. Bases fisiológicas*, t. 2, México, Médica Panamericana, pp. 21-28.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2002), *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, México, Gobierno del Estado de México/Instituto Mexiquense de la Mujer/Universidad Autónoma del Estado de México.
- Vizcarra Bordi, Ivonne y Bruno Lutz-Bachere (2009), “Globalisation et crises alimentaires: remesas, sécurité alimentaire et pauvreté dans l’Etat de México (centre du mexique)”, en Marie France Labrecque, Manon Boulianne y Sabrina Doyon (coords.), *Migration, environnement, violence et mouvements sociaux au Mexique*, Quebec, Presses de l’Université Laval, pp. 69-98.



## 9. MASA CON O SIN NIXTAMAL: RESPUESTAS FEMENINAS MATLATZINCAS ANTE LOS PROGRAMAS SOCIALES DE ALIMENTACIÓN

Katia Yetzani García Maldonado  
Ivonne Vizcarra Bordi

### INTRODUCCIÓN

Como el título lo indica, en este texto se presenta un análisis sobre cómo las políticas sociales de alimentación de la última década han objetualizado a las mujeres indígenas como si fueran una masa moldeable y excluyente, y cuáles han sido las respuestas de ellas (lo cual en sentido figurado estaría representado por el nixtamal) para definirse como sujetos políticos, sociales y de conocimiento en contextos amplios dominados por el sistema capitalista-neoliberal.

Desde este panorama, se sabe que las políticas sociales se enmarcan en una praxis controladora del Estado que trata de influir y responsabilizar a las personas de su condición (Agamben, 1999), principalmente a las mujeres pobres, a quienes además se les reconoce como las responsables directas de cuidar el “bienestar” alimentario-nutricional de los miembros de sus familias y con ello romper el principal eslabón del círculo vicioso de la pobreza (Vizcarra, 2008).

Directa e indirectamente, ello ha contribuido a una mayor dependencia del mercado en la oferta de servicios sociales, a una declinación de las políticas universales, a la reducción de los derechos humanos como derechos de prestación, al reforzamiento del poder de clase y a la acumulación de capital (Vega y Jara, 2002; Schteingart, 2006). De esta forma, los programas sociales en general han pasado de consistir en propuestas integrales, incluyentes, intersectoriales y con igualdad de oportunidades, a planteamientos de acción selectiva, transferencias condicionadas y focalizados a la población pobre

(López y Blanco, 2007), y de paso con el mandato internacional de mejorar las condiciones de las mujeres de esas poblaciones (Vizcarra, 2008).

Los grupos indígenas de México, al vivir en condiciones sociales consideradas desfavorables y vulnerables por pasar pobreza alimentaria y hambre,<sup>1</sup> se convierten en una de las poblaciones-objetivo que recibe más programas sociales de educación, salud y alimentación, porque juegan un papel preponderante para justificar la intervención estatal (Vizcarra, 2002, citado en Loza-Torres y Vizcarra Bordi, 2014; Pineda *et al.*, 2006). Ciertamente, el tema más delicado es la alimentación, porque el Estado ha abandonado abruptamente su papel defensor de la soberanía alimentaria, dejando que los mercados agroalimentarios lo suplan (Herrera, 2009).

La mejora de la disponibilidad y el acceso a la alimentación han formado parte de las agendas gubernamentales para superar la pobreza y las acciones de gobierno, y han sido materializadas en políticas y programas de intervención en las que se reconoce el papel “esencial” de las mujeres como responsables de preparar y distribuir alimentos en el hogar (Vizcarra, 2008). En los discursos oficiales se reconoce que las mujeres campesinas e indígenas son las más afectadas por la crisis del campo mexicano (Pineda *et al.*, 2006). Sin embargo, las políticas de combate a la pobreza y al hambre continúan ignorando las relaciones de poder que someten a las mujeres a una condición de inferioridad y reproducen los roles tradicionales de género (Vizcarra, 2008).

Los mecanismos de equidad de género incorporados en los programas sociales vienen desde arriba y no de la base femenil (Pineda *et al.*, 2006); es decir, no parten de la realidad de las mujeres, sino de las necesidades de la administración pública, que considera a las mujeres como objetos de política y como un medio para hacer más efi-

<sup>1</sup> De acuerdo con las estimaciones de pobreza elaboradas por el Coneval, 76.8% de la población hablante de lengua indígena (HLI) se encontraba en pobreza en 2012. A ello contribuye que seis de cada diez hablantes de lengua indígena tienen al menos tres carencias sociales y la mitad tiene ingresos inferiores al costo de la canasta básica. Viven preponderantemente en localidades rurales y presentan niveles relativamente bajos de escolaridad, ya que apenas la cuarta parte de ellos tiene secundaria completa o educación media superior.

ciente el gasto público (Ochman, 2016). Esto ocasiona el fracaso de los programas sociales, porque generan una sobrecarga de trabajo para las mujeres y conflictos en el interior de las comunidades (Vizcarra, 2008).

Entre otros aspectos importantes de las políticas que trastocan la vida de las mujeres y de las comunidades indígenas y campesinas, son todos aquellos relacionados con la producción de maíz nativo: no sólo porque es la base de alimentación de este sector y de otros más amplios de la población mexicana, sino porque, sometido a las reglas del mercado neoliberal, liderado por avances biotecnológicos, resultan ser las mayores amenazas para conservar la agrobiodiversidad de maíces nativos (Mondragón *et al.*, 2016; Vizcarra *et al.*, 2014). Sostenemos como hipótesis que una forma de permitir que estos nuevos mercados controlen la disponibilidad alimentaria, en nombre de la “seguridad”, el Estado interviene para facilitararlo al implementar políticas sociales para resarcir las consecuencias que se deriven de éstos, utilizando a las mujeres pobres como baluarte de políticas de inclusión y equidad.

En este sentido, en este capítulo se pretende analizar las relaciones de poder que recrea el Estado a través de la mirada institucionalizada de los programas de alimentación implementados en una comunidad matlatzincas, así como presentar la diversidad de respuestas que las mujeres desarrollan ante estas condiciones de subordinación para solventar los problemas que estos programas presentan y representan para ellas.

Para ello, dividimos el capítulo tres en apartados: en el primero desmembramos los programas de alimentación como ayudas o dádivas del gobierno; en el siguiente exploramos algunas de las estrategias realizadas por las mujeres matlatzincas que reciben los programas para promover su funcionamiento interno, finalmente, se describe la presencia o ausencia del maíz en cada uno de estos programas y las percepciones al respecto de las mujeres que los reciben.

## METODOLOGÍA

Esta investigación siguió una metodología cualitativa con una estrategia de abordaje etnográfica (Hammersley y Atkinson, 2009; Laplan-

tine, 2004) realizada en 2016 en una comunidad a la que llamaré San Isidro. San Isidro es un pueblo indígena del Estado de México, en el municipio de Guadalupe.<sup>2</sup> Su población asciende a 1 435 habitantes (54% mujeres) (INEGI, 2010); la base de su organización social es la familia extensa y su estructura productiva tiene como eje el ciclo agrícola del maíz (García, 2004).

San Isidro es un pueblo eminentemente agrario, se siembran varias cosas, principalmente maíz, papa, haba y chícharo. El maíz nativo o criollo es de temporal y para autoconsumo, mientras que los otros tres son de riego y para comercializar. La gestión sigue los sistemas de comuneros y ejidatarios. Los terrenos cercanos al centro de la población son de propiedad comunal y se utilizan para la siembra, mientras que las tierras ubicadas en la parte montañosa son de propiedad ejidal, las cuales se aprovechan para actividades forestales. Su organización social está vinculada a un sistema de cargos civiles y religiosos. La principal actividad económica es la agricultura, tanto de riego como de temporal. También llevan a cabo actividades forestales, así como explotación de una mina de arena, la administración de una gasolinera que está en la carretera, variedad de criaderos de truchas y comercios familiares. Debido a la falta de empleo local, existe una migración regional hacia Toluca y la Ciudad de México.

Nos auxiliamos asimismo del enfoque centrado en el actor,<sup>3</sup> en la observación participante y no participante, entrevistas semiestructuradas y dos grupos de discusión con mujeres beneficiarias de algunos programas sociales cuyo componente principal es la alimentación. La observación participante se centró en dos espacios: el Desayunador Escolar y el Comedor Comunitario. Esto nos permitió conocer en profundidad la práctica generada por los programas que se describirán posteriormente.

<sup>2</sup> Los nombres de personas y lugares han sido modificados para enfocarnos en las contribuciones científicas del capítulo y evitar eventuales inconvenientes que pudieran generarse sobre quienes colaboraron con la investigación.

<sup>3</sup> En este capítulo, el enfoque centrado en el actor lo utilizamos para referirnos tanto a hombres y mujeres como a sujetos activos en los programas sociales.

## LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN EN SAN ISIDRO

Desde 1998, San Isidro ha recibido diversos programas sociales. Este capítulo se enfoca únicamente en cuatro programas de alimentación: Prospera (antecedido por Progres y Oportunidades), Comedor Comunitario Sin Hambre (CCSH), Desayunador Escolar Comunitario DIF (DECD) y Apadrina a un Niño Indígena (ANI). Nuestro enfoque visualiza los programas como una unidad; aunque cada familia puede recibir diferentes combinaciones, su vivencia es de una totalidad que no divide.

En la actualidad, Prospera es el principal programa del gobierno federal para contrarrestar la pobreza. Es un programa de transferencias condicionadas que opera mediante cuatro componentes: *a*) alimentación: entrega de apoyos monetarios directos para contribuir a que mejoren su alimentación; *b*) salud: acciones de promoción de la salud para la prevención de enfermedades, y el impulso para el acceso a servicios de salud; *c*) educación: otorgamiento de becas para incentivar la permanencia y el avance escolar; *d*) vinculación: brindar información y promover el acceso a otros programas o acciones de gobierno a través de la coordinación interinstitucional (DOF, 2016).

Los Comedores Comunitarios Sin Hambre se crearon como parte de las estrategias de la Cruzada Nacional Contra el Hambre (2013-2017). Su objetivo es dar alimentos nutritivos a sujetos dentro de las comunidades con condiciones de edad, discapacidad, pobreza extrema y de carencia alimentaria. Opera mediante la instalación de un comedor a través de recursos brindados por el programa. Proporciona alimentos no perecederos de manera mensual y funciona mediante la creación de una Comisión de Alimentación (Sedesol, 2016).

El Desayunador Escolar Comunitario está a cargo del DIF-Estado de México. Este programa entrega insumos alimentarios no perecederos para la preparación diaria de un desayuno caliente a menores escolares de Educación Básica. Opera mediante la distribución de alimentos no perecederos que son entregados con una frecuencia mínima de dos meses y máxima de cuatro. Funciona mediante la creación de un comité comunitario (*Periódico Oficial. Gaceta del Gobierno del Estado de México*, 2016a).

Apadrina a un Niño Indígena es implementado por el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas (CEDI-PIEM) en colaboración con el Gobierno del Estado de México. Los niños y niñas que forman parte del programa reciben un padrino o una madrina que trabaja para el gobierno. A éstos se les descuentan una cantidad de dinero, vía nómina, que aportará para su ahijado/a. Su objetivo es favorecer el acceso a alimentos básicos y nutritivos, así como contribuir a la permanencia escolar de las niñas y niños indígenas inscritos en escuelas públicas de educación básica mediante la entrega de canastas alimentarias, útiles escolares y apoyos monetarios (*Periódico Oficial. Gaceta del Gobierno del Estado de México*, 2016b).

En todos estos programas existe la participación directa o indirecta de actores de diversa índole. A pesar del reconocimiento de que las empresas privadas de alimentación y los representantes gubernamentales y/o institucionales emiten las líneas de acción de estos programas, este capítulo se enfoca en analizar el papel de las mujeres matlatzincas en los compromisos que adquieren una vez que aceptan ser beneficiarias y corresponsables en la gestión de recursos y el manejo interno de los programas.

### NUNCA DEJARÉ DE ESTAR AGRADECIDA CON ESE PROGRAMA: LAS DÁDIVAS

El reconocimiento moral de la acción del gobierno como “dádiva” remite a la “relación de poder sobre los otros” y nos habla del “desconocimiento del Estado Social y de los derechos sociales” (Soares *et al.*, 2016:220). Es el discurso que el gobierno espera que digan las personas para tener poder sobre los otros. También refleja la manera en que el gobierno puede incrementar la vulnerabilidad de la gente, y en especial de las mujeres indígenas que de por sí ya están expuestas a condiciones de desigualdades sociales y de género, y que al recibir estos programas como “dádivas”, ellas siguen expuestas a una dominación externa pero no se dan cuenta de ello. Por lo contrario, se muestran agradecidas con los gobiernos en turno, como se constata con las mujeres matlatzincas.

En ese aspecto nunca dejaré de estar agradecida con ese programa [...] nosotros estamos muy agradecidos, cuando lo requerí fue un

apoyo muy grande, las despensas de Apadrina a un Niño, pues a veces que ¡ya se acabó esto!, pues ya tenía la despensa [...] no pues que ya no hay dinero para el azúcar o para el aceite, ya llega la despensa, ¡pues de ahí! (Micaela, 46 años, ama de casa y campesina. Sus hijos recibieron ANI).

A pesar de que los apoyos no llegan con regularidad, y las mujeres no dependen de éstos para asegurar la alimentación en su hogar, es decir que no están esperando con los brazos cruzados a que les lleguen las despensas, y aunque en una sola emisión se les reparten de dos a tres, ellas asocian estas acciones desordenadas como parte comprensible del proceso institucional.

De la misma manera, el dinero recibido a través de Prospera es considerado como apoyo a la economía familiar, del cual el gobierno no debería responsabilizarse y sin embargo “ve por las familias”, por lo que hay que corresponderles, como lo manifiesta doña Aurora.

Yo sí le agradezco mucho [...] yo digo que sí nos ayuda, demasiado [...] que unos dicen “Ay, pero que”, o sea, nos exigen mucho, porque sí nos exigen pero yo digo que también debe de haber una obligación de nosotros para con el gobierno, ¿no?, porque sí nos da pero también hay que cumplir (Aurora, 44 años, ama de casa y trabajadora de una tienda de abarrotes. Participa en las actividades del Desayunador Escolar y recibe Prospera).

Coy (2010) señala que las personas que viven el “doble de la vulnerabilidad”, es decir, individual (género) y hogar (pobreza) por un lado, y social (etnia) por el otro lado, adquieren relevancia no únicamente por la exposición a riesgos biológicos o sociales, sino también por la exposición a los riesgos que resultan de la inserción en la globalización y en las políticas neoliberales caracterizadas por el acceso limitado de las personas al poder y a los recursos, así como por el no reconocimiento de los programas como derechos.

En el caso de las mujeres esta situación se presenta de manera más marcada. A pesar de que ellas ocupan espacios que eran eminentemente masculinos a través del rol central que se les otorga en los programas de superación de la pobreza y el hambre (Ochman, 2016), continúan en desventaja con respecto a los hombres debido, entre otras cosas, a la continuidad del modelo cultural de dominación mascu-

lina, a sus menores niveles de escolaridad y capacitación, al desigual acceso a los sistemas de salud y al acceso restringido a los recursos productivos, entre otros aspectos (Zapata, 2005, citado en Loza-Torres y Vizcarra Bordi, 2014). Estos programas se respaldan en la incorporación de la perspectiva de género, pero en realidad siguen una visión instrumental de su función social (Ochman, 2016), considerando que para romper el círculo de la pobreza es necesario incorporar a las mujeres a los procesos de desarrollo a partir del incremento de oportunidades de acceso, pero sin que descuiden sus roles tradicionales (Vizcarra, 2008), reforzando un enfoque maternalista que toma en cuenta a las mujeres madres de familia como medios para garantizar la eficacia de las políticas sociales, pero las anclan a sus comunidades (Loza-Torres y Vizcarra Bordi, 2014).

#### ESTAMOS CONTRA LA ESPADA Y LA PARED

El programa ANI adquiere una dinámica especial al ser considerado un apadrinamiento político, lo que le permite al gobierno decirle al otro que no está solo, que el gobierno sabe que existe porque los está auspiciando y “vigilando” al mismo tiempo. El padrino es una relación social que se basa en un dogma religioso en el que el padrino se compromete a ver por sus ahijados. En México, esta institución sociocultural ha permitido crear, impulsar o favorecer carreras políticas de las elites (Nieto, 2011). Para Rivelois (1999), “el padrino político” opera como un elemento de reconocimiento político, en el que una familia se asocia a un “padrino político” para obtener beneficios. De esta forma, el padrino obtiene poder a través de las deudas morales y financieras que da a su ahijado, como un intercambio de favores. Este tipo de organización sociopolítica asegura una dominación por influencia y es un componente del clientelismo. De ahí que el nombre del programa sobrepasa las expectativas de quienes reciben el apoyo (Nieto, 2011).

Con estas presunciones, las mujeres de la comunidad se sienten correspondidas por el gobierno al visualizar el programa como un apadrinamiento político, aunque sólo sea un niño por familia. Es un acto “moral” que permite ejecutar ciertos condicionamientos no estipulados en las reglas de operación del programa y que suje-



tan a las mujeres en nombre de sus hijos o hijas. Por ejemplo, para recibir su despensa las obligan a tomarse fotos en grupo, sosteniendo un folio y alineadas como si fueran reas del gobierno, cifras u hologramas, sin la posibilidad de convertirse en sujetos con derechos. Doña Laura expresa su inconformidad con estos requisitos, pero de no llevar el folio consigo no puede recoger la despensa:

Sí, desde que entramos nos los dieron ellos, con ese folio es para recibir la despensa porque si no traemos ese folio no nos lo quieren dar... luego lo tenemos que tener en grande (tamaño carta) para que salga en la foto también [...] Pues como que no me gusta pero dicen que así es [...] pues no sé para qué quieren tanta foto o para qué, o sea como que no me gusta pero si dicen que es así pues no queda de otra [...] yo creo que con el folio que presentemos, que sí somos nosotros [...] pues yo creo que con eso, pero no, que a fuerzas tienen que sacar las fotos (Laura, 39 años, ama de casa, empleada en una papelería y panadera. Su hijo menor recibe ANI).

Al principio, a Nuria e Hilda esta situación las incomodaba, pero ahora refieren ya estar acostumbradas y que no les queda de otra:

Pues no, ya uno se acostumbra porque primero como que “ay, yo por qué me voy a tomar esa foto con el número”, y, por ejemplo, bueno tengo todavía una tía que le dan ahorita [...] ella dice [...] “¡cómo es que nos anumeran!” [...] y le digo yo a mi tía [...] “pero no hay nada de malo [...] mientras nos den nuestra despensa” [...] (Nuria, 30 años, ama de casa y vocal de Prospera. Uno de sus hijos recibe ANI).

Pues sí, primero sí se nos hacía como que extraño, pero ya después nos acostumbramos, si y ya hasta se nos hacía normal de que pues nos pedían el número de folio y así ya para que no hubiera ningún problema [...] (Hilda, 33 años, ama de casa, vendedora de dulces y campesina. Su hijo menor recibe ANI).

Con este ejemplo vemos cómo el Estado refuerza la ideología patriarcal, en la que las mujeres son consideradas objetos de obediencia a la política (Loza-Torres y Vizcarra Bordi, 2014) más que sujetos políticos que pueden intervenir en cómo desean la ayuda para promover cualquier cambio en su beneficio (Pineda *et al.*, 2006). Es-

tos programas consideran que las mujeres pobres no pueden incorporarse por sí mismas a sectores productivos, por lo que requieren de asistencia y compensación, convirtiéndose de esta manera en beneficiarias de programas y proyectos asistenciales que, por su génesis política, no logran resolver las desigualdades sociales (Vizcarra, 2008). Al no darles la oportunidad de negociar, de ser escuchadas, de crear espacios de toma de decisión (Loza-Torres y Vizcarra Bordi, 2014; Pineda *et al.*, 2006), pero sobre todo al no garantizarles oportunidades de crear espacios de toma de conciencia, ni autonomía para actuar con libertad y proponer sus propias demandas sociales (Vizcarra 2002, citado en Loza-Torres y Vizcarra Bordi, 2014), las mujeres y sus hogares seguirán sometidos ante la mirada institucional del asistencialismo. Sin duda, estamos frente a “una de las formas más perversas de las desigualdades sociales que imposibilitan el cambio social” (Vizcarra, 2008:165). Tal como afirma Young (1998), es urgente que los diseñadores de los programas sociales dejen de ver a las mujeres como “mulas del desarrollo” y que las consideren sujetos de derechos con aspiraciones independientes (Ochman, 2016).

En otras palabras, la transformación del sujeto en objeto a través de las estrategias utilizadas en estos programas sociales facilita la generación de lazos de dependencia y la reproducción de la desigualdad. Asimismo, sustituye derechos por favores y obstaculiza la construcción de la ciudadanía (Adelantado y Scherer, 2008; Vaccarisi, 2005; Trocello, 2003).

Ellas argumentan que aceptan tomarse la foto porque lo ven como una retribución, consideran que el gobierno les está haciendo un favor y ellas tienen que poner de su parte. Incluso, pueden llegar a cooperar para los fines que sean necesarios, como para favorecer a ciertas personas o partidos políticos:

Bueno, lo que nos habían explicado [es] que nos sacan la foto para que ahora sí el gobierno, el que inicia la cabeza, en este caso, el gobernador, que él se dé cuenta que realmente las despensas están llegando a las personas [...] a mí me tocó como dos veces así hacerlo y pues si nos dan el apoyo creo que también nosotros tenemos que poner de nuestra parte que ellos demuestren que realmente sí nos están dando la despensa ajá, ese fin tiene (Clara, 35 años, ama de casa y bibliotecaria, recibe Prospera y sus hijos recibieron Apadrina a un Niño Indígena).

No nos convence mucho muy bien, pero no nos podemos negar, estamos entre la espada y la pared, si nos negamos vamos a decir ¡caray, ni porque reciben el apoyo!. Ahora, si es pa'ècharle la mano a cierta persona, también pues ya ni hablar, ¡ya qué!. De todas maneras, nosotros estamos muy agradecidos [...] si ellos nos hacen ese gran favor pues también uno hay que cooperar (Micaela).

Se trata seguramente del clientelismo político que funciona generalmente; campaña tras campaña electoral. Por un lado, porque el intercambio personalizado de favores, bienes y servicios recrea relaciones jerárquicas y asimétricas, desfavoreciendo casi siempre a quien otorgó el voto (Auyero, 2001, citado en Landini, 2013; Auyero, 2008). Por otro lado, este clientelismo les permite tener eficiencia en la modalidad de control político (Landini, 2012), porque se articula con la lógica de acumulación de poder de ciertos partidos o sectores que se aprovechan de estas dinámicas para alcanzar sus propios fines (Landini, 2013).

Ciertamente, las mujeres pobres viven de una manera especial el clientelismo político; al ser visualizadas únicamente como clientes del desarrollo rural sustentable, han quedado al margen de los procesos corporativistas y oligopólicos del sistema agroalimentario, pero ha recaído en ellas la responsabilidad del éxito de los programas y de la mejoría de las condiciones de sus hogares.

#### ESTRATEGIAS REALIZADAS POR LAS MUJERES QUE RECIBEN LOS PROGRAMAS PARA PROMOVER SU FUNCIONAMIENTO INTERNO

##### *SE LO ESTÁ GANANDO, NO SE LO ESTÁ ROBANDO*

Las políticas y los programas de desarrollo no funcionan como imposiciones mecánicas externas a las realidades locales, sino que se articulan a los modos de vida de las personas a las que van dirigidos (Long y Ploeg, 1989). Si bien su discurso resulta poderoso al estar legitimado por la visión de los expertos, también es apropiado, transformado y reformulado por los miembros de las comunidades que las reciben (De Vries, 1997 citado en Gallina y Verrier, 2006). Esta crítica es el centro del enfoque centrado en el actor (Long, 2007),

el cual se retoma en esta investigación para observar detrás de los supuestos de los programas de desarrollo y develar los detalles del día a día en la vida de la gente, así como descubrir el espacio de manio- bra de los actores locales para el funcionamiento local de los progra- mas de alimentación.

En San Isidro, las labores administrativas y de preparación de alimentos, tanto en el DECD como en el CCSH las realizan única- mente mujeres, y para ellas esto representa una alta carga de trabajo no remunerado.

Es mucha presión, ya hasta llegó un momento que me llegué a en- fermar [...] los primeros seis meses, así era, de seis de la mañana a seis o siete de la noche (Lourdes, 45 años, ama de casa y ex presi- denta del CCSH).

En este caso, la carga de trabajo pasa a ser legitimada por el con- cepto de participación comunitaria, la cual corresponde a una visión tecnócrata (Hevia, 2009) impulsada por organismos multilaterales de desarrollo que pretendían involucrar a las personas para solucio- nar su condición de pobreza y promover el capital social. Esta visión genera prácticas asistencialistas en lugar de una participación activa y crítica de las y los sujetos que las reciben (Tanaka y Trivelli, 2002).

Tal como lo señala Vizcarra (2008), el diseño maternalista de los programas sociales parte de la creencia de que el trabajo doméstico femenino se puede extender e integrar fácilmente en otros ámbi- tos, fortaleciendo los roles tradicionales de las mujeres como cuida- doras desinteresadas de otros. De esta forma, las mujeres son las responsables del funcionamiento de los programas sin que se rene- gocien sus otras tareas, lo que genera hasta triples jornadas de tra- bajo para ellas, mayor estrés y menos bienestar físico y psicológico (Ochman, 2016; Vizcarra, 2008).

Así, en el caso de las mujeres matlatzincas que trabajan en el DESCOD y en el CCSH, quienes, como retribución por su trabajo, se llevan a sus casas las sobras de la comida elaborada con los produc- tos del programa. No sólo porque no les queda tiempo para hacer comida en sus hogares sino porque este compromiso no es un em- pleo formal donde puedan obtener ingresos que les permitan pro- ducir o comprar sus alimentos, que dejan de hacer en sus hogares.

Molyneux (2006) argumenta que, mediante estas presiones, muchas de ellas no tendrán tiempo para insertarse en el mercado laboral y por lo tanto no podrán llevar a cabo actividades que les ayuden a obtener seguridad alimentaria por la vía de la producción, de la reactivación de la agricultura campesina y del ingreso propio, fruto de su trabajo (Vizcarra, 2008).

Las reglas de operación del CSH estipulan que se prepare de cien a ciento veinte raciones de comida al día, pero por lo regular se ofrece comida para 40 niños(as) de la primaria y hasta para 20 personas que asisten al comedor. Por lo tanto, aproximadamente la mitad de lo que se prepara diariamente no se consume. A cambio de su trabajo ellas comían ahí, pero trataban de mantener en secreto que se llevaban a sus casas comida de la que sobraba y productos de la despensa. Esto no debería ser reprimido, pues en otros comedores comunitarios como en Buenos Aires, el reparto de la comida al final de cada día es una forma de legitimar y cuantificar la dedicación diferencial que cada una de ellas le daban al comedor (Colabella, 2013). Sin embargo, para los vecinos de San Isidro, *llevarse la comida* es sinónimo de *robarse la comida*. Lo cual ha ocasionado chismes que resultaron en agresiones y conflictos, como la renuncia de la encargada del comedor.

Me dicen señora [...] usted échese mucha manteca para que se le resbale [...] y se le escurra todo —risa— [...] le digo sí, pero a veces sí llega un momento que ya harta, que tanto te dicen algo que ni siquiera es cierto y nada más es pura envidia, chismes y eso, le digo ya ni le hago caso [...] mientras no me pongan una mano encima [...] (Lourdes).

Además, Lourdes expuso que el supervisor ya había autorizado que las cocineras podían llevarse comida como retribución por su trabajo, pero tenían que anotarlo en las listas de control. A pesar de tener la aprobación del supervisor continúan ocultando este acto, posiblemente debido a la creación de chismes en la comunidad.

[...] Ahorita ya me dijeron ¿saben qué? sí se pueden llevar, nada más que simplemente anótemelo, anótemelo lo que les va a dar, le distes un litro de leche, ¿por qué? Porque se lo ganó [...] está trabajan-

do y se lo está ganando, no se lo está robando [...] es tu trabajo, tú te lo ganaste, imagínate, vas a la tienda ¿a poco te lo van a regalar? Tienes que llevar dinero y acá no te pagamos ni nada, a lo mejor tu comida sale gratis, pero acá en tu casa necesitas jabón y ¿dónde va a salir? (Lourdes).

Al parecer, para el caso del DESC D el reparto de artículos sobrantes es más permisible. Observamos que todas las señoras que fueron a cubrir su turno se llevan comida sobrante, sobres de bebidas de horchata, atoles en polvo o sobres de soya texturizada a sus hogares. También percibimos que ellas venden litros de leche en tetrapack a pesar de la leyenda de *no negociable*, y de cierta manera la aceptación de quienes lo compran se traduce en gestos de solidaridad y de reconocimiento a las mujeres que cocinan para sus hijos e hijas, aunque estas prácticas se mantienen ocultas. De hecho, una práctica común entre las mujeres que asisten al DECD es llevar bolsas grandes para esconder la comida que se llevan. Bajo el ocultamiento legitimado, la venta de leche representa un ahorro del gasto destinado a la alimentación y la comida, como retribución por su trabajo.

Estos ejemplos nos muestran que los programas sociales afectan la vida cotidiana de las mujeres (Tegegn, 2000, citado en Pineda y Vizcarra, 2006), tal y como lo refiere Acuña en el capítulo 10 de esta obra, en el caso de las mujeres de Acambay; y en nuestro capítulo mostramos que crean nuevas divisiones entre las mujeres que participan en el comité y las que no, generando conflictos y tensiones que las orilla a ocultar el fruto de su trabajo.

### NOSOTROS AHÍ HACEMOS CACHIRUL

En el DECD es común que las despensas del programa tarden en llegar, lo cual ocasiona la creación de estrategias por parte de las señoras del comité para evitar que niños y niñas se queden sin comer y que continúe el buen funcionamiento del programa.

Lo que pasa, que nosotras ahí hacemos cachirul, ese peso se ahorra por cualquier cosa, lo que pasa que luego no nos alcanza [...] por si nos llega a subir mucho la verdura, que no por un peso vamos a mandar a traer a todos los padres de familia, entonces ese peso no-

sotros lo guardamos para cuando se necesite no mandar a traer a todos sino que nomás se agarre (Lila, 35 años, ama de casa, empleada de una tienda y campesina. Tesorera del DECD).

Para que ellos vayan guardando y vayan teniendo un fondo para cuando, le digo, por lo mismo que cuando llegue a faltar un poco de despensa o algo pues de ahí van tomando (Luisa, 31 años, ama de casa y cocinera del DECD).

El control de la despensa lo llevan contabilizando porciones, pues el DIF estatal envía los productos de acuerdo con el número de porciones que necesitan. Sin embargo, las del comité presentan al supervisor un número de porciones más elevado del que preparan porque de esta manera “ahorran” para aprovechar mejor la despensa; eso también las ha llevado a tener dos cuartos de despensa: el oficial y el que le ocultan al supervisor.

Para 134 raciones que estamos contemplando todos los de la primaria y el grupo del kínder [...] hay que saber cuántos niños entran y cuántas porciones se van sacando, porque ellos también tienen su registro (Lila).

[...] le digo que eso es ahora sí, que es oculto porque las señoras haga de cuenta que le ponen una cierta porción en el libro pero nosotros tratamos de ahorrar [...] ésa es la que manejan con el supervisor [...] entonces esa despensa se va acumulando en otro cuartito pues y ya cuando nos llegamos a quedar sin despensa pues ya de ahí sacamos [...] le digo porque nos ha pasado varias veces que en un mes, dos meses no nos mandan [...] los niños no se pueden quedar sin desayunar (Luisa).

Con estos testimonios no se pretende culpabilizar, sino mostrar que las reglas de operación de los programas difícilmente consideran las expectativas y los sentimientos de las mujeres que los operan. En cierta manera, las estrategias dentro de la comunidad reflejan que las intervenciones del Estado no son sólo un plan de acción previamente establecido con resultados esperados, sino que, siguiendo el planteamiento de Long (2007), son un proceso socialmente construido y negociado por los actores locales.

PRESENCIA O AUSENCIA DEL MAÍZ  
EN LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN  
Y LAS PERCEPCIONES AL RESPECTO

*NOS LAS MANDAN, ¿QUÉ QUIERE QUE HAGAMOS?*

Una de las principales limitaciones de los programas sociales es que no incorporan los factores culturales y sociales que pueden incidir en las elecciones, preferencias y conductas de los sujetos (Villatoro, 2004). Así, por ejemplo, en San Isidro el CESH, se distribuye harina de maíz industrializado por Maseca, interfiriendo en el remplazo del consumo de maíz nativo, el cual forma parte de las prácticas locales de alimentación (véase en esta obra el capítulo 3, de Guzmán *et al.*). Las mujeres de San Isidro hacen sus tortillas con maíz nativo, pero al preguntarle a Lourdes sobre el uso de la harina Maseca para hacer tortillas en el comedor comunitario, ella respondió: “pero pues nos las mandan, ¿qué quiere que hagamos? [...] las tenemos que usar, pero sí, sí se extraña”.

Vizcarra *et al.* (2014) analizaron la presencia del maíz nativo en la Cruzada Nacional Contra el Hambre, y encontraron que, hasta el mes de septiembre de 2013, el maíz nativo no fue visible ni en la campaña mediática ni en las acciones derivadas de la Cruzada. Para los autores, esto corresponde a una omisión estratégica del gobierno federal en curso para posicionar nuevos actores en la Cruzada Nacional Contra el Hambre, como la industria de la harina de maíz. Consideran que esta situación pone en riesgo la bioseguridad alimentaria y profundiza las desigualdades sociales existentes del país.

Por su parte, Guzmán (2016) explica que la desatención del cultivo de maíz es producto de las dinámicas del mercado nacional y mundial, así como de las políticas de apoyo al maíz que le restan importancia a la producción de maíz campesino, pero favorecen a las grandes corporaciones internacionales comercializadoras del grano en el control de su producción. Esto genera consecuencias en términos productivos, alimentarios y culturales a escala nacional.

*EL GOBIERNO QUIERE QUE NOS ALIMENTEMOS LO MÁS SANO POSIBLE*

A pesar de que las políticas y los programas de alimentación difunden información sobre el papel de los alimentos en la salud, muchas



veces no se conoce el impacto de esta información y cómo la recibe la población (Le Bihan *et al.*, 2002). En San Isidro, una de las tareas que tuvieron las vocales de Prospera fue elaborar un platillo que consumieran en la comunidad y que cumpliera con las recomendaciones sobre alimentación que les habían dado en un manual sobre el “Plato Prospera”.<sup>4</sup>

Las vocales decidieron preparar ceviche de soya y picadillo porque aprendieron que “eso sí es nutritivo” porque, de acuerdo con una de las vocales de Prospera, “el gobierno quiere que se alimenten lo más sano posible [...] por eso las mandaron a que les dijéramos esto”. En sí, Prospera promueve nuevas formas de selección y consumo de alimentos, casi todos ellos industrializados y de aceptación urbana para un tipo de consumidores hedonistas, como el ejemplo sobre la soya con la intención de promover una alimentación “nutritiva y sana”. No son los quelites o el maíz producido localmente y que ellas consumen de manera cotidiana, es la soya que el Estado les envía como un mensaje para consumir lo que viene de fuera, como una especie de imposición indirecta. A través de los mensajes que el programa emite, ellas crean una forma de aproximarse al concepto de lo nutritivo, de lo que el Estado quiere escuchar, a pesar de que en el día a día no sea lo que consumen.

La noción de lo “nutritivo”, de lo “sano” que ellas expresan sigue el discurso del programa. La idea de lo nutritivo está presa de lo que el Estado quiere que se considere nutritivo. Es la nutrición del Estado, no de la gente. Lo anterior describe lo que Foucault (1990) denominó *biopolítica*, es decir, un mecanismo de control sobre los individuos que no se opera simplemente por la conciencia o la ideología, sino que se ejerce en el cuerpo, con el cuerpo y por el cuerpo. Esta influencia directa del poder sobre las vidas de las personas fue lo que nombró *biopoder*. En nuestro caso, observamos que se ejerce *biopoder* a través de la implementación de los programas de alimentación que reciben como medidas regulatorias por parte del Estado. Tienen en común el uso de mecanismos disciplinarios del cuerpo al tratar de normalizar una forma específica de comer basada en la difusión de información sobre el papel de los alimentos en la salud.

<sup>4</sup> El Plato Prospera lo dividen en vegetales o ensalada, carbohidratos y proteína, acompañado de agua.

Las despensas del DESCOD y ANI no contemplan maíz, tortillas y ni siquiera harina de maíz, pero sí verduras enlatadas o soya texturizada, ocasionando la transformación paulatina de los repertorios alimentarios locales, tal como lo refieren Mercado *et al.* en el capítulo 8 de esta obra.

[...] Nos los mandan [...] ¡enlatado! [...] y aquí nosotros nos gusta natural, tenemos el maíz, la papa, natural, chícharo, haba, todo natural, nada que ver (Helena, 42 años, ama de casa y campesina. Participa en las actividades del Desayunador Escolar).

De acuerdo con Guzmán (2016), el maíz nativo representa la capacidad y posibilidad de autosuficiencia alimentaria del país, sin embargo, como vemos en estos casos, son los propios programas sociales los que desvalorizan y minimizan la presencia del maíz nativo en la comunidad.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

En este capítulo analizamos las relaciones de poder que el Estado recrea a través de la mirada institucionalizada sobre las mujeres que los operan, convirtiéndolas en objetos de política sin posibilidades de establecer nuevas relaciones para mejorar sus condiciones de pobreza alimentaria. Estos programas las someten y subordinan a través de la provisión de alimentos que podrían ser considerados una amenaza latente para sus prácticas cotidianas de alimentación, basadas en la disponibilidad de alimentos derivados de los maíces nativos y el nixcomel.

Las “dádivas” gubernamentales, si bien pueden obstaculizar la construcción de la ciudadanía, incrementar las condiciones de vulnerabilidad de las personas que los reciben e impedir la organización popular para favorecer la creación de lazos de dependencia como uno de los objetivos de las políticas neoliberales, también han ocasionado que las mujeres busquen alianzas femeninas con el fin de darle la vuelta a la sujeción. Son responsables ante lo que se comprometen, pero los espacios de fuga para seguir con sus vidas propias permiten de alguna manera jugar la doble cara de la tortilla: por un lado

son objetos ante los programas, pero por el otro lado son sujetos relacionables para ir adecuando la realidad a la subsistencia “positiva” [“más vale algo que nada”], por lo que los actores y las actoras locales juegan un papel primordial para mejorar el funcionamiento de los programas.

En cierta manera, el gobierno parece más preocupado por apoyar a la industria alimentaria que por promover el consumo de maíz nativo, lo cual puede significar una desvalorización de la fuerza de trabajo de las mujeres en sus cocinas locales, de los campesinos y del maíz nativo en sí, poniendo en riesgo la bioseguridad alimentaria y agudizando las desigualdades sociales del país. A pesar de este panorama, en este capítulo se demuestra la diversidad de respuestas que las mujeres matlatzincas elaboran ante el diseño maternalista de los programas, y nos ofrece la esperanza del desarrollo de una conciencia individual e intelectual para construirse como sujetos sociales, pero no de política sino de resistencia para transformar en otro sentido su condición humana, tal vez inesperada para el Estado.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Adelantado, José y Elenise Scherer (2008), “Desigualdad, democracia y políticas sociales focalizadas en América Latina”, en *Revista Chilena de Administración Pública*, núm. 11, Santiago de Chile, Universidad de Chile-Instituto de Asuntos Públicos, pp. 117-134.
- Agamben, Giorgio (1999), *Homo sacer. El poder soberano y la nuda vida I*, Valencia, Pre-textos.
- Auyero, Javier (2001), *La política de los pobres. Las prácticas clientelares del peronismo*, Buenos Aires, Manantial.
- Auyero, Javier (2008), “Repensando el tropo del clientelismo político”, en *Cuadernos de Estudios Sociales Urbanos*, año 3, Cochabamba, Centro de Documentación e Información Bolivia, pp. 5-35.
- Colabella, Laura (2013), “Llevarse la comida. Chisme y tabú en un comedor del oeste del Gran Buenos Aires durante una contienda electoral”, en *Revista Debate Público. Reflexión de Trabajo Social*, año 3, núm. 5, pp. 149-161, disponible en <<http://>

- trabajosocial.sociales.uba.ar/wp-content/uploads/sites/13/2016/03/16\_Colabella.pdf>.
- Coy, Martin (2010), “Los estudios del riesgo y de la vulnerabilidad desde la geografía humana. Su relevancia para América Latina”, en *Población & Sociedad Revista de Estudios Sociales*, vol. 17, enero-junio, pp. 9-28.
- De Vries, Peter (1997), *Unruly Clients in the Atlantic Zone of Costa Rica: A Study of How Bureaucrats Try and Fail to Transform Gatekeepers, Communists and Preachers Into Ideal Beneficiaries*, Ámsterdam, CEDLA.
- Diario Oficial de la Federación (DOF)* (2016), “Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación de PROSPERA Programa de Inclusión Social, para el ejercicio fiscal 2017”, en *Diario Oficial de la Federación*, México, Segob/DOF, disponible en <[http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5468069&fecha=29/12/2016](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5468069&fecha=29/12/2016)>.
- Foucault, Michel (1990), *La vida de los hombres infames. Ensayos sobre desviación y dominación*, Madrid, La Piqueta.
- Gallina, Andrea y Roberto Verrier (2006), *Poder y participación en la era de la globalización*, Montevideo, Trilce, pp. 1-25.
- García, Alma (2004), *Matlatzincas. Pueblos indígenas del México contemporáneo*, México, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas/Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.
- Guzmán, Elsa (2016), “Acercamiento al maíz nativo desde una discusión de bienes comunes y soberanía alimentaria”, en Ignacio López e Ivonne Vizcarra Bordi (coords.), *El maíz nativo en México. Una aproximación desde los estudios rurales*, México, Universidad Autónoma Metropolitana/Juan Pablos Editor, pp. 273-296.
- Hammersley, Martyn y Paul Atkinson (2009), *Ethnography. Principles in Practice*, Londres, Routledge Taylor & Francis.
- Herrera, Francisco (2009), “Apuntes sobre las instituciones y los programas de desarrollo rural en México: Del Estado benefactor al Estado neoliberal”, en *Estudios Sociales*, vol. 17, núm. 33, pp. 7-39.
- Hevia, Felipe (2009), “Mecanismos de participación ciudadana y control social en los programas de transferencia condicionada

- de renta en México y Brasil, un análisis comparado. Nómadas”, en *Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas*, vol. 22, pp. 1-20.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010), *Catálogo de Localidades*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=150860029>>.
- Landini, Fernando (2013), “Asistencialismo y búsqueda de ayudas como estrategia de supervivencia en contextos campesinos clientelares”, en *Polis. Revista Latinoamericana*, núm. 34, pp. 185-202.
- Landini, Fernando (2012), “Prácticas clientelares y control político en la experiencia campesina de Argentina”, en *Perfiles Latinoamericanos*, vol. 20, núm. 40, pp. 205-226.
- Laplantine, François (2004), *A descrição etnográfica*, traducción de João Manuel Ribeiro Coelho y Sergio Coelho, São Paulo, Terceira Margem.
- Le Bihan, Geneviève; Francis Delpeuch y Maire Bernard (2002), *Alimentación, nutrición y políticas públicas*, Montpellier, Instituto de Investigación para el Desarrollo, disponible en <[http://infotek.alliance21.org/d/f/1048/1048\\_SPA.pdf](http://infotek.alliance21.org/d/f/1048/1048_SPA.pdf)>.
- Long, Norman (2007), *Sociología del desarrollo. Una perspectiva centrada en el actor*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Long, Norman y Jan Douwe van der Ploeg (1989), “Demythologizing Planned Intervention: An Actor Perspective”, en *Sociología Ruralis*, vol. 29, pp. 226-249.
- López, Oliva y José Blanco (2007), “Políticas de salud en México. La reestructuración neoliberal”, en Edgar Jarillo y Enrique Ginsberg (coords.), *Temas y desafíos en salud colectiva*, Buenos Aires, Lugar Editorial (Colección Salud Colectiva), pp. 21-48.
- Loza-Torres, Mariela e Ivonne Vizcarra Bordi (2014), “Necesidades femeninas básicas y fugitivas de la política social, en comunidades productoras de maíz nativo”, en *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, vol. 11, núm. 3, pp. 315-336.
- Molyneux, Maxine (2006), “Mother at the Service of the New Poverty Agenda: Progreso/Oportunidades, Mexico’s Conditiona-

- lity”, en *The World Bank Economic Review*, vol. 20, núm. 1, pp. 1-29.
- Mondragón, Mirtha; Ivonne Vizcarra Bordi, Humberto Thomé y Francisco Herrera (2016), “Sin hambre: el papel del maíz en el proyecto estratégico de seguridad alimentaria (PESA-FAO) en el Estado de México”, en Ignacio López e Ivonne Vizcarra Bordi (coords.), *El maíz nativo en México: aproximaciones críticas desde los estudios rurales*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Lerma/Juan Pablos Editor, pp. 297-317.
- Nieto, Nuria (2011), “La socialización de las élites políticas mexicanas a través de la corrupción”, en *Análisis Político*, vol. 24, núm. 71, pp. 165-181.
- Ochman, Martha (2016), “Políticas sociales y empoderamiento de las mujeres. Una promesa incumplida”, en *Estudios Políticos*, núm. 48, pp. 32-51.
- Periódico Oficial. Gaceta del Gobierno del Estado de México* (2016a), “Acuerdo del Vocal Ejecutivo del Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México por el que se modifican las Reglas de Operación del Programa de Desarrollo Social Apadrina a un Niño Indígena”, en *Periódico Oficial. Gaceta del Gobierno del Estado de México*, disponible en <<http://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/gct/2016/ene295.pdf>>.
- Periódico Oficial. Gaceta del Gobierno del Estado de México* (2016b), “Acuerdo de la Directora General del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia por el que se modifican las Reglas de Operación del Programa de Desarrollo Social Desayuno Escolar Comunitario”, en *Periódico Oficial. Gaceta del Gobierno del Estado de México*, disponible en <<http://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/gct/2016/mar084.pdf>>.
- Pineda, Siboney; Ivonne Vizcarra Bordi y Bruno Lutz (2006), “Gobernabilidad y pobreza: proyectos productivos para mujeres indígenas mazahuas del Estado de México”, en *Indiana*, núm. 23, pp. 283-307.
- Rivelois, Jean (1999), *Drogue et pouvoirs: du Mexique aux paradis*, París, L'Harmattan.

- Schteingart, Martha (2006), “Reseña de La pobreza en México y en el mundo. Realidades y Desafíos de Julio Boltvinik y Araceli Damián”, en *Estudios Demográficos y Urbanos*, vol. 21, núm. 1, pp. 243-248.
- Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol) (2016), *Lineamientos Específicos del Programa de Comedores Comunitarios para el Ejercicio Fiscal 2016*, México, Sedesol, disponible en <[http://www.normateca.sedesol.gob.mx/work/models/NORMATECA/Normateca/1\\_Menu\\_Principal/2\\_Normas/3\\_Historico/2017/Lineamientos\\_Prog\\_Comedores\\_Comunitarios\\_200117.pdf](http://www.normateca.sedesol.gob.mx/work/models/NORMATECA/Normateca/1_Menu_Principal/2_Normas/3_Historico/2017/Lineamientos_Prog_Comedores_Comunitarios_200117.pdf)>.
- Soares, Maria do Carmo; Gardenia Fontes, Ligia da Silva y Lilian Ramos (2016), “Direito à alimentação escolar: observações em escolas da Bahia”, en Maria do Carmo Soares, Gardenia Fontes, Ligia da Silva y Lilian Ramos (coords.), *Narrativas sobre o cuidado alimentar e o Comer na Escola*, Bahía, Edufba, pp. 217-231.
- Tanaka, Martín y Carolina Trivelli (2002), *Las trampas de la focalización y la participación. Pobreza y políticas sociales en el Perú durante la década de Fujimori*, Lima, Instituto de Estudios Peruanos.
- Tegegn, Melakou (2000), “El desarrollo y la influencia de los organismos de ayuda”, en Melakou Tegegn (coord.), *Desarrollo y poder*, Barcelona, Intermon/Fundación para el Tercer Mundo, pp. 162-169.
- Trocello, María (2003), “Clientelismo y populismo. Prácticas y discursos legitimadores del régimen político puntano”, ponencia presentada en VI Congreso Nacional de Ciencia Política de la Sociedad Argentina de Análisis Político, Rosario, Universidad Nacional del Rosario.
- Vaccarisi, María (2005), “Asistencia Social y políticas alimentarias: tensión entre legitimación y control social”, en Orietta Favaro (comp.), *Sujetos sociales y políticas. Historia reciente de la Norpatagonia Argentina*, Buenos Aires, La Colmena.
- Vega, Román, y María Jara (2002), “Década de los noventa: discurso de la focalización de subsidios en salud”, en *Trabajos de grado de la Maestría en Administración de Salud*, t. 2, pp. 82-112.
- Villatoro, Pablo (2004), *Programas de reducción de la pobreza en América Latina. Un análisis de cinco experiencias*, Santiago de Chile, Serie Políticas Sociales/CEPAL.

- Vizcarra Bordi, Ivonne (2008), “Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre”, en *Argumentos*, vol. 21, núm. 57, pp. 141-170.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2002), “Social Welfare of the 1990’s in Mexico. The Case of Marginal Families in the Mazahua Region”, en *Anthropologica*, vol. 44, núm. 2, pp. 209-221.
- Vizcarra Bordi, Ivonne; Humberto Thomé y Mirtha Mondragón (2014), “La invisibilidad o la falsa visibilización del maíz nativo en la Cruzada Nacional contra el Hambre”, en Oral Presentation. XVIII ISA World Congress of Sociology. Facing an unequal world: Challenges for Global Sociology, disponible en <<https://isaconf.confex.com/isaconf/wc2014/webprogram/Paper39634.html>>.
- Young, Kate (1998), “El potencial transformador en las necesidades prácticas: empoderamiento colectivo y el proceso de planeación”, en Magdalena León (comp.), *Poder y empoderamiento de las mujeres*, Bogotá, Tercer Mundo/Fondo de Documentación Mujer y Género/Facultad de Ciencias Humanas-Universidad Nacional de Colombia, pp. 99-118.
- Zapata, Emma (2005), “Cambios en el sector agropecuario y los proyectos de las mujeres rurales”, en Emma Zapata y Josefina López (coords.), *La integración económica de las mujeres rurales: un enfoque de género*, México, Secretaría de la Reforma Agraria/Programa de la Mujer en el Sector Agrario.



## 10. DE LAS TORTILLAS EN COMAL A LA HARINA DE MAÍZ: MUJERES Y POLÍTICA ALIMENTARIA EN ACAMBAY, ESTADO DE MÉXICO

Blanca Olivia Acuña Rodarte

### INTRODUCCIÓN

Los programas que buscan aliviar la pobreza alimentaria en el medio rural se han centrado en las mujeres como receptoras de los apoyos. Esto ha generado mudanzas importantes en sus vidas, tanto en la relación familiar como en sus comunidades. Siendo ellas en quienes tradicionalmente se ha depositado la tarea de preparar alimentos, los cambios en las prácticas alimentarias de las poblaciones rurales a partir de la implementación de programas sociales las convierte, de hecho, en las responsables de estas transformaciones. La “feminización” de los programas antipobreza ha generado no sólo cambios en la dinámica cotidiana de la vida de las mujeres, sino también ha incidido en las prácticas alimentarias, modificando el consumo de alimentos básicos como el maíz y el frijol. El presente texto busca reflexionar sobre las implicaciones de este problema en comunidades del municipio de Acambay, Estado de México. Los cuestionamientos de partida son: ¿cuál es la participación de las mujeres en los programas alimentarios impulsados en Acambay? ¿Qué implicaciones tienen éstos en la producción y el consumo alimentario, así como en la vida de las mujeres?

### LA POLÍTICA SOCIAL Y LAS MUJERES RURALES

Con el argumento de insertar a las mujeres rurales en la vida productiva y con ello generar condiciones de igualdad, en las últimas dé-

cadadas se ha incorporado la perspectiva de género en las políticas públicas y se han creado políticas específicas para ellas. Esta tendencia obedece al reconocimiento, por parte de diversos gobiernos y organismos, de las condiciones de desigualdad en que viven las mujeres en el campo; los principales factores son: falta de acceso a la tierra, a los recursos naturales y a los recursos públicos; falta de reconocimiento de sus derechos laborales y del trabajo no remunerado, particularmente de las actividades domésticas (FAO, 2013). La estrategia de las instituciones ha sido enfrentar la desigualdad a partir de la inserción de las mujeres a la “vida productiva”, suponiendo que esto les permitirá empoderarse y de este modo romper el círculo de la pobreza y la inequidad. Esta visión trajo consigo un caudal de recursos, proyectos y programas destinados a las mujeres en el campo “[...] sin considerar las características de los hogares, sus necesidades percibidas, sus modelos culturales, los patrones de autoridad, los hábitos y las alternativas de consumo” (García y Hernández, 2016:31), y sobre todo, sin tener en cuenta las necesidades propias de las mujeres.

En el contexto de una nueva política social, el combate a la pobreza en el medio rural ha recaído en los hombros de las mujeres, alejándose, paradójicamente, de la intención de revertir la inequidad. Esta falsa salida está ligada al enfoque economicista según el cual el problema de la pobreza se reduce a una cuestión de ingresos, un enfoque centrado en las necesidades básicas y el bienestar. Desde este enfoque, durante muchos años se ha sostenido el concepto de “feminización de la pobreza”, una definición que expresa un problema fincado en los ingresos y que desdibuja otras dimensiones relacionadas con la discriminación de género, de tal manera que la pobreza no debe reducirse a los satisfactores básicos, sino incluir también aquellos que niegan la autorrealización personal (Lovera, 2011). En ese sentido, si bien existe un constante empobrecimiento de las mujeres, paralelamente debemos reconocer otros procesos: por un lado, lo que Espinosa (2011) ha llamado la “feminización de lo rural”, es decir, una serie de cambios cuantitativos y cualitativos en las tareas, funciones e identidades de las mujeres que trascienden su condición de pobreza y que nos plantean una presencia femenina en todos los órdenes del espacio rural, situación que coincide con la pérdida de la centralidad de la agricultura y la multiactividad como

condición actual de lo rural; otro proceso por considerar es la “feminización de los programas antipobreza”, pues esto ha modificado la dinámica cotidiana de la vida de las mujeres.

Considero que la identificación de estos procesos nos permitirá aproximarnos de forma más precisa a la problemática de las mujeres rurales frente a los programas sociales, que si sólo nos limitamos a reducirlo a una situación de feminización de la pobreza. Desde esta perspectiva, el empobrecimiento de las mujeres resulta complejo y multifactorial, trasciende las categorías económicas que, como lo señala Núñez, citada por Lovera (2011), permite “entender las particularidades de la condición femenina en el contexto de la desigualdad de género”.

La disminución de la pobreza se ha centrado en programas y políticas que, a la sombra de la legalización e institucionalización de la perspectiva de género (Espinosa, 2011), se han sostenido en la participación de las mujeres, aumentando las cargas de trabajo y el tiempo destinado a cumplir con los requisitos de corresponsabilidad que conllevan los programas de transferencias monetarias condicionadas (TMC). Este modelo de intervención se ha convertido en el paradigma para la protección social en América Latina, siendo protagonistas las mujeres (Tepichin, 2016). En ese sentido y siguiendo a la misma autora, se observa un fenómeno de “feminización” de los programas antipobreza, sin embargo, esto ha provocado lo que señala Molyneux (citada por la misma autora, 2016:21), una “retradionalización de los roles y las responsabilidades de género”, es decir, son contraproducentes en su pretensión de reducir la desigualdad de las mujeres en el núcleo familiar y comunitario.

Por su parte, Espinosa (2011) señala que esa tendencia refuerza una imagen femenina vinculada a una “vieja ruralidad”, producto de lo que considero una “vieja femineidad rural”, según la cual los organismos públicos y privados consideran que las mujeres continúan cumpliendo funciones maternas, maritales y domésticas tradicionales. De esta forma, aunque instituciones como la FAO reconocen la existencia de un nuevo discurso que busca visibilizar las desigualdades de género en la esfera pública, y que desde diferentes foros de discusión se ha planteado reconocer el valor económico, social y de subsistencia del trabajo agrícola no remunerado de las mujeres (FAO, 2013), el hecho es que no han logrado contravenir las desigual-

dades entre mujeres y hombres en el medio rural y, por el contrario, los programas tienden a acentuar esta situación.

Este nuevo enfoque de género, coincide con la tendencia en América Latina de colocar a las mujeres como receptoras y operadoras principales de los programas sociales. Con el argumento de la eficiencia de las mujeres, diversos organismos han impulsado proyectos y programas alimentarios, por lo que las actividades productivas de traspatio se han centrado en su participación, por lo cual se han diversificado los cultivos y se ha profundizado la asignación tradicional de alimentar a la familia. La FAO, por ejemplo, ha señalado que “la participación de las mujeres es fundamental para asegurar el bienestar nutricional y la seguridad alimentaria de los hogares” (FAO, 2013).

Sustentadas por el enfoque de derechos, programas y políticas han sido diseñadas para integrar económicamente a las mujeres al mercado. Así, se plantea como un derecho central la autonomía económica, que se define como la capacidad para generar ingresos y recursos propios. A partir de esta definición, muchos proyectos productivos dirigidos al campo se han orientado principalmente hacia las mujeres como una vía para romper el círculo de la pobreza y el hambre. Ligados a este derecho, se acompañan otros como el derecho a la tierra, a la alimentación, al trabajo digno y a la no violencia. Sin embargo, detrás de la idea del empoderamiento vía el acceso a mayores ingresos económicos, se ocultan programas que perpetúan los roles tradicionales de las mujeres y tergiversan el verdadero sentido de la autonomía y la toma de decisiones.

La construcción de este modelo de intervención, en el que las mujeres rurales son los sujetos centrales de los programas sociales, ha sido influida por toda una ideología institucional que parte del reconocimiento de las mujeres en la producción y elaboración de los alimentos. Al respecto, cabe recuperar el documento de la Declaración Final de Santo Domingo, “Políticas para las mujeres rurales: autonomía económica, igualdad de derechos y lucha contra el hambre”, emitido en 2013 con la colaboración de instituciones como FAO, CEPAL, IICA, OIT, ONU Mujeres y diversas organizaciones de la sociedad civil. El documento señala la necesidad de reconocer el protagonismo de las mujeres como productoras y guardianas de las semillas nativas, constructoras de la ética del cuidado y cuidadoras de la vida en sentido integral. En el mismo tono, la FAO señaló en 2013

que “Históricamente las mujeres han cumplido un rol fundamental en la producción y el sostenimiento de los sistemas alimentarios locales. Sus conocimientos y experiencia en la producción de alimentos ha dado origen a la riqueza de especies y variedades vegetales a través de los siglos” (FAO, 2013:9).

Las mujeres son responsables por más de la mitad de la producción de alimentos a nivel mundial y desempeñan un papel importante en la preservación de la biodiversidad a través de la conservación de semillas, de la introducción de prácticas agroecológicas, y garantizan la seguridad alimentaria a través de la producción de alimentos saludables. Las mujeres son actrices relevantes en la seguridad alimentaria: contribuyen a que haya alimentos en sus casas y en el mundo, ya sea produciéndolos directamente —muchos para el autoconsumo de sus familias y otros para la venta— y/o generando ingresos como asalariadas, y todas ellas realizando trabajos domésticos y de cuidados, de acuerdo con la división del trabajo prevaleciente en nuestra región. En este contexto son también las principales responsables de la preparación de los alimentos, jugando por tanto un rol esencial en la calidad y equilibrio de la dieta (FAO, 2013:18).

Lo que se construye a partir de estos documentos es una suerte de enaltecimiento de las mujeres y su relación con los alimentos, que se confunde con la demanda histórica de muchas organizaciones de revalorar su participación en las actividades productivas y reproductivas del campo. Los programas de combate a la pobreza en los que ellas son protagonistas terminan por reproducir patrones de discriminación, pues las mujeres son usadas como prestadoras de servicio social o familiar no pagadas o mal retribuidas (Godoy, citada por Lovera, 2011).

A partir de lo anterior, se evidencia una contradicción en la transición de las políticas sociales, por una parte, todo un periodo de invisibilización del trabajo productivo y reproductivo de las mujeres cuyos programas se centraron en los hombres; recientemente, una etapa que busca reconocer el papel femenino, pero que legitima el cúmulo de recursos, proyectos, responsabilidades y nuevas tareas.

El problema es que estos programas parten del supuesto de que las mujeres invierten su tiempo casi exclusivamente en actividades no remuneradas, limitando con ello sus capacidades para la autonomía

económica, sin embargo, han sido precisamente las políticas y los compromisos para continuar recibiendo apoyos los que han aumentado sus responsabilidades. En ese sentido, nos dice Tepichin (2016:13) “Los programas no son neutrales con respecto del género y, aunque no lo mencionen ni lo consideren en su diseño, sus acciones tienen consecuencias en las relaciones de género”. Habría que señalar que en 2011, en el marco del Proyecto de Egresos de la Federación y bajo las presiones de diversos sectores, el gobierno federal reconoció que el entonces Programa Oportunidades (hoy Prospera), ni está dirigido a mujeres ni se orienta a la equidad de género, aun cuando se enmarca en este discurso (Espinosa, 2011:466).

Los programas alimentarios, centrales en la política social, son con mucho aquellos en los que las mujeres son prácticamente las únicas responsables, pues parten de la “naturalización” de la tarea alimentaria como propia de ellas, así que los comedores comunitarios, el PAL Sin Hambre (PAL-SH) y Prospera recaen absolutamente en sus manos. Los programas están diseñados sobre construcciones sociales y modelos que consideran a las mujeres como las encargadas “ideales”. De esta forma, si bien los programas pueden mejorar las condiciones de vida material de las mujeres y sus familias, éstos reproducen una posición subordinada en la jerarquía de género que contraviene los arreglos familiares que existen dentro de los hogares para organizar el trabajo (Tepichin, 2016).

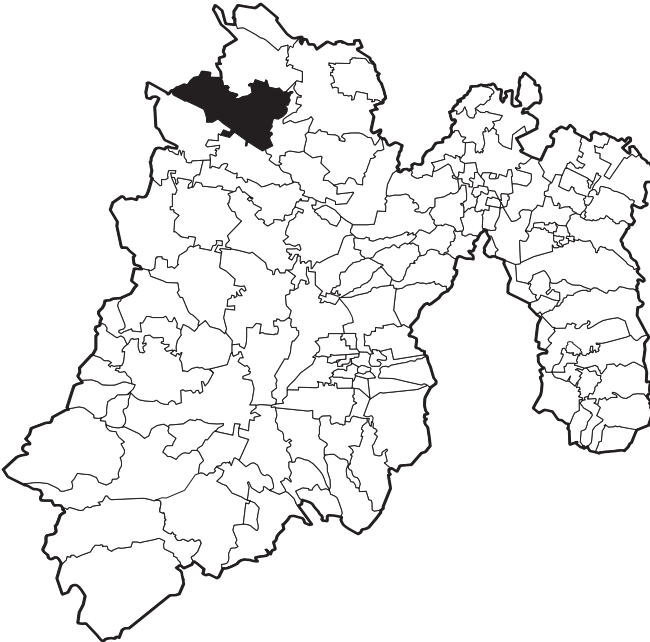
Sobre todo en el caso de Prospera, las mujeres están obligadas a cumplir una serie de requisitos enmarcados en la llamada corresponsabilidad, mismos que son verificados a través de los “certificados de cumplimiento”, para el caso: asistencia a clínicas para revisiones médicas e información; medidas antropocéntricas de niños y niñas, así como seguimiento nutricional; capacitación para el autocuidado de la salud; asistencia a talleres sobre salud y alimentación (DOF, 2016). Los programas y la corresponsabilidad como condición para ser beneficiarias, implican para las mujeres mayores cargas de trabajo; tensiones familiares y comunitarias; desgaste emocional por estrés ante la continua fiscalización y la posibilidad constante de perder los apoyos. Sin embargo, es importante considerar que los procesos no son homogéneos y que estos programas también llegan a abrir posibilidades de crecimiento personal y reposicionamiento social para las mujeres (Espinoza, 2011:449), de tal manera que es fundamental

analizar las implicaciones de los programas desde todas las aristas en esas transformaciones.

### VIVIR Y REPRODUCIR LA POBREZA EN ACAMBAY, ESTADO DE MÉXICO

Acambay de Ruiz Castañeda es un municipio ubicado al norte del Estado de México en la región de Atlacomulco, reconocida entre otras cosas por ser un importante bastión priísta. Tiene como municipios colindantes al este San Andrés Timilpan, al norte Aculco, al sur Atlacomulco, al suroeste Temascalcingo y al noroeste Amealco de Bonfil, Querétaro (véase la figura 1).

FIGURA 1  
UBICACIÓN DEL MUNICIPIO DE ACAMBAY



FUENTE: elaboración propia con base en mapas para colorear del INEGI de México - Mapas Interactivos de Didactalia, disponible en <[mapasinteractivos.didactalia.net](http://mapasinteractivos.didactalia.net)>.

En el año 2010 contaba con más de 60 mil habitantes distribuidos en 102 localidades, de las cuales 86% ha sido catalogada como rural (Gobierno del Estado de México, 2013).

El paisaje de Acambay es de áreas de cultivo que están secas en invierno y reverdecen durante las lluvias; destacan los bordos que almacenan agua, por los que se le ha llamado “Valle de los Espejos”. La otra parte corresponde a los centros de población caracterizados por la pérdida del modelo tradicional de vivienda de adobe, teja y madera, dando paso a las de tabicón blanco, que configuran un paisaje de tipo semiurbano popular de tonos grises. Estos contrastes quizá se deriven del hecho de que Acambay se encuentra cerca de importantes polos industriales y urbanos ubicados en Querétaro y en el propio Estado de México. Esa condición geográfica ha propiciado flujos migratorios constantes, por lo que sus pobladores van y vienen de esos centros ya sea para estudiar, trabajar como asalariados o comercializar productos.

El paisaje semiurbano contrasta con el desarrollo de actividades agropecuarias, que ocupan un lugar muy importante dentro de las actividades económicas. La población dedicada a este sector fue de casi el 34% en 2010, observándose cierto equilibrio respecto a los sectores de servicios e industrial. En 2014, la producción agrícola representó 66% del valor de este sector, mientras que el pecuario llegó a 28% (Gobierno del Estado de México, 2014). La producción agrícola es una de las múltiples actividades que desarrollan sus pobladores, quienes complementan sus ingresos con el trabajo asalariado regional, la elaboración de artesanías, el comercio y la migración.

Una característica importante de esta región es que la mayoría de las localidades combinan tierras de uso comunal con tierras ejidales. La dotación ejidal de los años treinta sólo distribuyó una pequeña parte de las tierras en zonas cultivables, pues la mayor parte fueron dotadas en el monte. Los productores cuentan con superficies muy pequeñas que apenas permiten resolver una parte de la producción de autoconsumo. Lo mismo sucede con las tierras comunales, las cuales fueron “donadas” por los hacendados de la región y otras recuperadas a través de compras. A pesar de sus limitaciones, entre tierras ejidales y comunales los productores han logrado continuar la producción maicera que se sostiene en mucho por los ingresos de las múltiples actividades que desarrollan sus pobladores.



La historia de despojo y restricciones de acceso a la tierra y los recursos está vinculada a la presencia histórica del PRI en el municipio. Acambay es uno de los pocos municipios del Estado de México en donde no ha habido alternancia, lo cual se explica por la presencia de familias originarias de la región con importantes vínculos en la vida política estatal y nacional, particularmente los Peña y los Del Mazo, así como una cultura de arraigo partidista sobre todo en las personas mayores asociada al conformismo, la aceptación y la pasividad, y a una tradición familiar que ve en este partido su única opción (Ruiz, 2014). La identidad partidista construida a base de prebendas y control, explicaría también el dominio del PRI en la región, de tal manera que los recursos públicos a través de programas y bienes materiales fluyen constantemente, identificándose para muchos acambayenses como el reflejo del “buen desempeño” de sus autoridades. La lealtad priísta de sus pobladores, producto de motivaciones clientelares, culturales e ideológicas, ha permitido que Acambay sea un municipio beneficiado por una multiplicidad de programas sociales destinados a atender la pobreza, sin embargo, ésta no logra revertirse, parece ser una condición propia del municipio. Al respecto hay datos contradictorios, pues el propio Coneval (2013) revela que en 1990, 45.1% de la población vivía en pobreza alimentaria, mientras que en 2010 estaban en esa condición 37.1%, sin embargo, el informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social elaborado por la Sedesol y el Coneval manifiesta que en 2010 la pobreza alimentaria en el municipio fue de 51.3%. Como sea, estos datos contrastan con la multiplicidad de programas sociales que buscan atender el problema. En 2013 se contabilizaron al menos 12 programas sociales cuyos beneficiarios fueron más de 47 mil pobladores, donde destacan el Programa Oportunidades, el Programa de Pensión para Adultos Mayores y el Programa de Apoyo Alimentario (PRI, 2016). Acambay fue incluido en la primera fase de la Cruzada contra el Hambre, ya que 26.3% de su población es de pobres extremos (Coneval, 2013).

La presencia de estos programas en Acambay es sin embargo un tanto errática. Por ejemplo, mientras que Oportunidades había beneficiado a más de 40 mil en el año 2013, el número de beneficiarios que Prospera atendió en 2016 fue de 37 853 personas. PAL-SH, por su parte, atendió a 2 769 personas en 2013 y en 2016 superó los tres

mil beneficiarios, sin embargo, el programa funcionó hasta agosto de 2017, por lo que las beneficiarias se encuentran en transición hacia Prospera<sup>1</sup> (véase la tabla 1).

TABLA 1  
TITULARES Y BENEFICIARIOS, PROGRAMAS ALIMENTARIOS  
ACAMBAY, 2016

<i>Programa</i>	<i>Número de titulares</i>	<i>Número de beneficiarios</i>
Prospera	8 654	37 853
Prospera (esquema de apoyos sin corresponsabilidad)*	862	3 015
Comedores CNCH**	—	6 850

\* Se refiere al programa PAL-Sin Hambre.

\*\* El dato se refiere a los comedores de la Cruzada contra el Hambre, de reciente desaparición; si bien éstos continúan, han sido integrados al Sistema Nacional de Comedores Comunitarios de la Sedesol.

FUENTE: elaboración propia con datos de Sedesol, 2016.

Al igual que en otras regiones del país, los programas sociales en Acambay tienen a las mujeres como protagonistas. Esto ha transformado su dinámica cotidiana, debido a que la condicionalidad de los programas implica enfrentar cargas adicionales de trabajo, pues a diferencia de otros programas y regiones ellas tienen una participación fundamental en todo el ciclo productivo del maíz y el trigo, principales cultivos en la región. Además de estos cambios, la alimentación tradicional acambayense se ha transformado con la llegada de otros alimentos distribuidos por los programas alimentarios.

### LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS EN ACAMBAY, LAS MUJERES... ¿Y EL MAÍZ?

La región de los Valles Altos a la que pertenece Acambay, representa una de las principales zonas productoras de maíz del estado y del

<sup>1</sup> Es importante señalar que la transición de PAL-SH a Prospera se había anunciado desde principios de 2017, sin embargo, debido a “problemas de des-

país. Las políticas que incentivaron la producción de este cultivo a mediados de los años sesenta, como el Plan Maíz, permitieron que regiones de agricultura campesina tradicional intensificaran la producción del grano principalmente gracias a un paquete tecnológico centrado en el uso de semillas de alto rendimiento, uso de agroquímicos, así como riego y mecanización; sin embargo, la relevancia del cultivo en la región también obedece a las restricciones ambientales, financieras y tecnológicas para incorporar otros cultivos, ya que las constantes heladas, granizadas y lluvias torrenciales limitan la producción agrícola diversificada. Desde entonces, el Estado de México y particularmente Atlacomulco, se convirtió en una importante región productora de maíz.

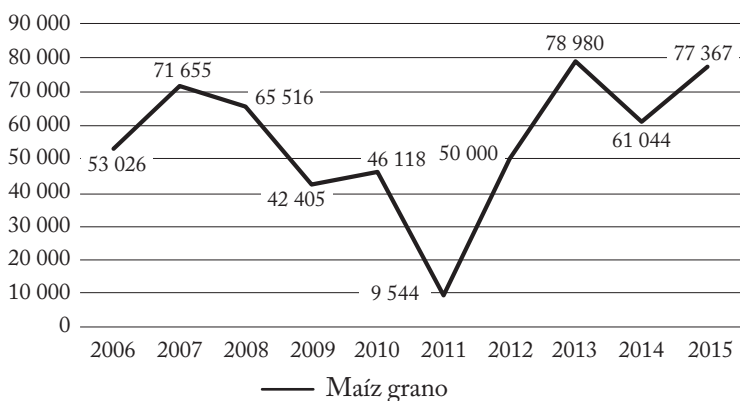
En 1984 el estado pasó a ser el primer productor con 2.1 millones de toneladas (Maximiliano *et al.*, 2011), sin embargo, paulatinamente la producción ha descendido y en la actualidad, el estado ocupa el cuarto lugar después de Sinaloa, Jalisco y Michoacán, con una producción en 2014 de un poco más de 1.8 millones de toneladas, producción que se ha recuperado después de las pérdidas por heladas anticipadas en 2011, cuando la producción descendió a cerca de 650 mil toneladas. Fuera de este año, puede decirse que la producción en el estado se ha mantenido constante durante los últimos diez años (FIRA, 2015).

La producción de maíz en Acambay es muy importante, ésta se encuentra en manos de pequeños, medianos y grandes productores que bajo el sistema de riego y temporal, sembraron en 2012 casi 17 mil hectáreas de maíz, llegando a producir en 2015 más de 77 mil toneladas del grano. En la gráfica 1 se puede observar un incremento significativo respecto a la producción de 2010 y 2012, aunque menor respecto a las más de 78 mil toneladas de 2013 y mayor respecto a 2011, cuando las heladas anticipadas sólo permitieron una producción de 9 544 toneladas del grano, para luego recuperarse un par de años después (Siap-Sagarpa, 2016). La constancia en la producción obedece en principio a la continuidad del modelo productivo intensivo asociado al uso de agroquímicos, principalmente del fertili-

---

fase” en el cierre del programa, en Acambay éste operó hasta agosto de 2017, es decir, un mes después de las elecciones a gobernador en el Estado de México.

GRÁFICA 1  
PRODUCCIÓN DE MAÍZ, GRANO ACAMBAY, 2016



FUENTE: elaboración propia con datos de Siap-Sagarpa, 2016.

zante, y a que el cultivo ha sido integrado a la cultura productiva y reproductiva de los campesinos en la región.

Acambay es un municipio con una presencia indígena otomí muy importante. Como ocurrió en otros grupos étnicos, los otomíes integraron a su vida cotidiana la producción del maíz, que llegó a convertirse en su moneda y el alimento base; eso explica que en la zona arqueológica de Huamango, ubicada dentro del municipio, se hayan localizado piezas prehispánicas en honor de Xilonen, la diosa del maíz (Serrano, 2003).

Integrado a la vida productiva y cultural de los acambayenses, el cultivo de maíz, sin embargo, se ha concentrado en grandes productores vinculados con familias españolas que llegaron en tiempos de la Colonia en búsqueda de tierras fértiles. Procedentes principalmente de Jilotepec y Amealco, se asentaron familias nombradas entre los pobladores como “los principales” o los “güeros”, cuyos apellidos son claramente reconocidos en la coyuntura de la política nacional, estatal y municipal más reciente, como los Peña, Del Mazo, Ruiz, Castañeda, Plata, entre otros. Como resultado de esa migración, se construyeron haciendas y ranchos, propiedades que sobre la base del despojo, se hicieron de vastas tierras comunales. Ni el reparto agrario de los años treinta logró recuperar las tierras perdidas, sobre todo si consideramos que un gran porcentaje de éstas fueron do-

tadas en el monte, conservándose las mejores tierras en manos de las familias adineradas y caciques de la región.

Por añadidura, la fragmentación de las tierras recuperadas y dotadas ha limitado con mucho la producción campesina. Si bien es una zona altamente productora de maíz, la producción para el autoabasto es muy reducida, considerando que las superficies destinadas a este cultivo van de 1 800 metros, un cuarto de hectárea, y en el mejor de los casos, a dos hectáreas, con producciones que van de 600 kilogramos a casi dos toneladas.

La presencia del cultivo de maíz en la región contrasta con los niveles de pobreza y en particular, con las limitaciones alimentarias. Algunos factores que inciden en esta condición son: escasa producción en el nivel familiar, pérdida de la diversificación productiva y dependencia hacia los programas gubernamentales. La incursión de los agroquímicos en los años sesenta hizo inviable el sistema milpa, eliminando los cultivos asociados como la calabaza, las habas, el frijol y los quelites (quintoniles, nabo y malva), entre otros. Si bien todavía llegamos a encontrarlos en el mercado, su producción es limitada, reduciéndose a pequeñas parcelas o huertos.

Como lo he señalado anteriormente, una de las características de los programas sociales y alimentarios tanto en el medio rural como urbano, ha sido el protagonismo de las mujeres. En Acambay esto resulta evidente, pues la multiplicidad de programas que han llegado a la región están prácticamente en sus manos. Son ellas quienes se enlistan para solicitarlos, quienes los reciben, administran y mantienen a toda costa. La permanencia en un programa depende en mucho de su capacidad para reorganizar sus tareas cotidianas, casi siempre a costa del alargamiento de la jornada de trabajo.

Siendo Acambay un municipio con una gran diversidad de programas sociales, los alimentarios se distribuyen entre varias modalidades de despensas, comedores escolares y comunitarios, así como el Programa Prospera y otros de corte más productivo, como el PESA. Todos éstos recaen en las mujeres, por lo que el tiempo invertido en trámites, recepción de despensas, asistencia a pláticas y capacitaciones, adquisición de productos en la tienda Diconsa y organización para elaborar alimentos en los comedores, implican varias horas de dedicación que se suman a las múltiples responsabilidades cotidianas. En ese sentido, la pretensión gubernamental de aliviar la situa-

ción de pobreza y transformar las relaciones de género por medio de estos programas, resulta adverso a la calidad de vida de las mujeres, pues si bien existen evidencias empíricas del mejoramiento del bienestar familiar, para las mujeres los programas también representan cargas adicionales de trabajo y nuevas responsabilidades.

El problema de fondo es que la retraditionalización de roles en que se sustentan los programas ha profundizado la inequidad. En Acambay, por ejemplo, con la llegada de los comedores de la CNCH, y bajo la promesa de que en algún momento recibirían un pago, las mujeres se vieron obligadas a organizar un comité adicional a los ya existentes, así como grupos de “cocineras” para operar los comedores. A las tensiones convencionales se han agregado otras vinculadas a la operación de recientes programas, lo que implica a su vez nuevas decisiones en el nivel familiar, con la pareja y entre las propias beneficiarias (véase en esta obra el capítulo 9, de García y Vizcarra).

Los programas sociales han reforzado los roles tradicionales de las mujeres vinculados a la elaboración de los alimentos. En ellas recaen muchas de las decisiones sobre qué comer, cuándo, así como los recursos que se destinarán a cubrir esa necesidad. La existencia de tortillerías de comal en la región (elaboradas a mano, con una mezcla de maíz y trigo) se debe en mucho al despliegue de estrategias para continuar consumiendo las tradicionales tortillas de maíz. El maíz sigue jugando un papel central en la alimentación acambayense, y aunque datos de Infoaserca (2013) revelan una disminución en el consumo de tortillas en las comunidades rurales del país,<sup>2</sup> no parece ser el caso de Acambay, donde las tortillerías de comal han permitido sostener el consumo de este alimento.

Sin embargo, la realidad es que las tortillas de maíz (en este caso de comal) convergen con un abanico de alimentos procesados, de tal manera que la mesa campesina en la que las mujeres toman importantes decisiones es cada vez más heterogénea, pues coinciden los alimentos más tradicionales con los más industrializados. Así, no es que el maíz haya sido desplazado, pero compite con alimentos que llegaron por los programas sociales. Particularmente para niños y

<sup>2</sup> De acuerdo con este estudio, el consumo anual por persona de tortillas en las zonas rurales pasó de 150 kilos en 1998 a 96 en 2004 y a 92 en 2010, es decir, una caída cercana al 40% en 12 años.

jóvenes, los alimentos procesados son propios de representaciones más urbanas con las que ellos se identifican, con estilos de vida a los que muchos aspiran, de tal manera que esa heterogeneidad alimentaria también significa adaptación y conflicto intrageneracional.

En el caso de los comedores, uno de los insumos distribuidos por la Sedesol es la harina de maíz. Siendo un insumo básico para el funcionamiento de los comedores, algunas mujeres que están a cargo han optado por entregar la harina a las tortillerías de máquina para que elaboren las tortillas, pagándoles cinco pesos por kilo; en otras, son las propias cocineras quienes elaboran las tortillas. Como sea, el hecho es que en aras de utilizar el insumo distribuido, en los comedores sólo se consumen tortillas de harina de maíz.

Los programas alimentarios han influido de manera silenciosa en la transformación de las prácticas alimentarias, no sólo por un discurso oficial que vincula la obesidad con el consumo “excesivo” de tortillas, sino porque la capacitación en salud y nutrición, actividad muy importante dentro de la corresponsabilidad de los programas sociales, ha resultado fundamental en los cambios culturales alimenticios, y las mujeres, principales receptoras de estos programas, son los sujetos centrales de esa transformación. A través de recetas, pláticas, capacitaciones y talleres, las mujeres generalmente encargadas de elaborar los alimentos, han integrado a la mesa campesina de Acambay los productos distribuidos por las despensas y programas como el PAL-SH.<sup>3</sup> Mientras que las primeras son distribuidas a través del DIF municipal, que recibe las despensas ya “armadas” desde la instancia estatal, los productos del PAL-SH son distribuidos a través de las tiendas Diconsa, cuyas responsables lo operativizaban.

Como parte de una política que culpabiliza y responsabiliza a los consumidores de la obesidad, las pláticas y consultas médicas muchas veces se convierten en llamadas de atención sobre el alto consumo de tortillas. Esta idea es compartida por médicos y funcionarios públicos. Sobre el punto, una empleada del DIF municipal señaló en una entrevista respecto a la importancia de los talleres sobre ali-

<sup>3</sup> Los alimentos distribuidos por estos programas no varían tanto, van desde lentejas, sardina, atún, cereales, aceite, a otros más procesados como la soya texturizada, salchichas de pescado y galletas.

mentación: “se busca que aprendan a comer de otra manera”; “las tortillas elevan los triglicéridos, hay que dejar de consumir lo que estaban más acostumbrados” (entrevista, 14/02/2017).

De esta forma, no hay programa sin su respectivo curso o taller. La mayoría de éstos forman parte de la corresponsabilidad, generalmente asociados al mejoramiento de la salud. En Acambay son conocidas las Jornadas de Salud Alimentaria, en las que se capacita a las mujeres para preparar y consumir los productos distribuidos; incluso se elaboran recetarios propios para estos insumos industrializados y son los soldados quienes, particularmente en los comedores, se encargaron de la capacitación.

También es importante considerar que al diversificarse las actividades productivas y de ingresos, la incursión de las mujeres acambayenses al trabajo remunerado ha reconfigurado las formas tradicionales en la elaboración de los alimentos, buscando que éstos sean prácticos, versátiles y menos laboriosos; de ahí que a muchas de ellas no les resulten del todo indiferentes los alimentos enlatados, particularmente el atún.

Otro factor vinculado a éste es que en Acambay se ha profundizado la mercantilización de muchas actividades, monetariándose la satisfacción alimentaria; así el autoconsumo ha perdido terreno no sólo por el aumento de los ingresos vía el trabajo asalariado, sino por una mayor presencia de las transferencias monetarias gubernamentales y privadas, y por un mayor acceso a alimentos procesados mediante canales de distribución que se han consolidado sobre todo en poblaciones rurales cercanas a los polos urbanos, como es el caso de Acambay.

Las mujeres beneficiarias de programas alimentarios en Acambay se enfrentan al menos a dos situaciones: en primer lugar que los programas han sido concebidos desde un enfoque de bienestar, es decir, que las políticas han sido diseñadas a partir de “ubicar a las mujeres por vocaciones, habilidades naturales y preferencias individuales a las labores como amas de casa, madres y reproductoras para que sean ellas responsables, casi en exclusiva, del bienestar comunal o familiar” (Tepichin, 2016:31); en segundo lugar, los problemas se vinculan al hecho de que éstos son diseñados e implementados desde el ámbito federal y estatal, por lo que no se consideran las necesidades específicas de las mujeres y sus familias, distribuyéndose produc-



tos desconocidos, industrializados y alejados de su cultura alimenticia. De esta forma, las particularidades de la cultura alimenticia acambayense son desplazadas y homogeneizadas hacia modelos alimentarios más urbanos, confeccionados desde el exterior, implementados verticalmente y elaborados por “expertos”; esto permite que el contenido de lo distribuido sea legitimado por las propias autoridades locales, quienes señalan que “las despensas están estudiadas por nutriólogos, pasan por un proceso de licitación en el que participan médicos y nutriólogos”, todo ello desde el DIF estatal.

Esto implica que las responsables de los comedores desplieguen su creatividad para ofrecer platillos atractivos, pues la resistencia a “comer de otra manera” se expresa en comedores que funcionan a medias, algunos de ellos cerrados o bien adaptados únicamente para atender a la población escolar. En el comedor de La Caridad, por ejemplo, mezclan la carne seca con pollo para “darle otro sabor”; en el comedor de Detiñá, para quitarle el “sabor a lata”, las mujeres integran a la carne seca verduras frescas y chorizo. Esta problemática no se vive sin resistencia ni tensiones por parte de las mujeres y sus familias. En general, se observan diferencias generacionales en la aceptación o rechazo de los productos industrializados. Son las personas mayores y las propias mujeres quienes muchas veces se rehúsan a utilizar los nuevos insumos; para niños y jóvenes tampoco ha resultado fácil incorporar los alimentos que sus madres les ofrecen. Por ejemplo, y de acuerdo con la responsable de una tienda Diconsa, las lentejas no son bien recibidas por las mujeres, mientras que hay una demanda muy fuerte del atún enlatado.

Los comedores han logrado sostenerse gracias a la insistencia de las mujeres y a la esperanza de recibir algún apoyo. Sin embargo, éstos operan en condiciones que dificultan hasta la tarea más simple en la cocina, pues si bien la mayoría cuenta con infraestructura básica como refrigerador, licuadora, estufa y fregadero, no siempre disponen de energía eléctrica, lo cual implica para las mujeres tareas adicionales para su funcionamiento.

Tepichin (2010) señala que la política nacional debería partir de un modelo que contemple la articulación con actores locales, lo que permitiría ofrecer alternativas a la pobreza que a la vez transformen desigualdades de género. Sin embargo, el trabajo en campo evidencia que los programas han profundizado las tareas de corresponsabili-

dad, incluso más allá de las que marcan las reglas de operación de programas como el Prospera. Las beneficiarias de este programa son tratadas como base cautiva para asistir a eventos políticos de todo tipo, así como para la limpieza de calles, apoyar la campaña de esterilización de perros y gatos, y más recientemente, ante la desarticulación de los comités de los comedores comunitarios, son obligadas a asistir como cocineras. En ese sentido, la corresponsabilidad no tiene límites, regateando “la capacidad productiva de las mujeres, no genera condiciones para su autonomía, las carga con la tarea de equilibrar los roles reproductivos, productivos y comunitarios, reproduce su subordinación y les niega el desarrollo del conjunto de sus potencialidades” (Tepichin, 2016:95).

Ante la multiplicación de las actividades relacionadas con la corresponsabilidad, las mujeres expresan molestia, incomodidad y desacuerdo, que se manifiesta en la posibilidad constante de salir de los programas. Sin embargo, la mayoría de ellas continúan ante el peso de los apoyos, y es que no podemos negar que en los últimos años, las TCM se han convertido en una fuente importante de ingresos familiares, sobre todo en el medio rural.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

Un principio elemental para la inclusión de las mujeres en las políticas públicas y el enfoque de género como condición en su diseño e instrumentación, obligaría a que las mujeres redefinieran los ámbitos de poder público a través de su participación e interlocución, sin embargo, la manera en que ha sido concebida la política social, en este caso la alimentaria, lejos está de proponer el activismo de las mujeres. La política asistencial en que se enmarcan programas como el Prospera, los Comedores Comunitarios y las despensas, no sólo reproduce los roles tradicionales de las mujeres sobrecargando su vida de tareas y nuevas responsabilidades, sino también desdibuja su capacidad de agencia, de participación y de toma de decisiones. En ese sentido, estos programas incluyen a las mujeres a su vez que las excluyen, pues a diferencia de los proyectos productivos, los programas de TMC, si bien llegan a requerir la creación de algún comité, son de existencia efímera.

Queda pendiente aproximarse a las repercusiones que la asistencia a talleres, capacitaciones, pláticas y recepción de los apoyos pueda tener en el ámbito más personal. No está claro por el momento cómo desde ese pequeño espacio de acción en que se ven obligadas a actuar las mujeres, puedan también desplegarse otras subjetividades individuales y colectivas, pues al ser los únicos espacios en que ellas logran romper la rutina cotidiana, tal vez las mujeres se asimilen de otra manera.

Por otro lado, es evidente que la incursión de alimentos de origen industrial distribuidos a través de los programas alimentarios, compiten con los alimentos más tradicionales, incluso con el maíz, que tiene un fuerte arraigo cultural en las prácticas alimentarias de los acambayenses. Las despensas y los comedores, antes de la CNCH, hoy de Sedesol, se han convertido en el principal vehículo para el arribo de alimentos altamente procesados, como la soya deshidratada, el huevo en polvo, la machaca, las verduras enlatadas y la harina de maíz, insumos todos que se van integrando paulatinamente a la mesa campesina en la que las mujeres toman decisiones importantes. En ese sentido, la feminización de los programas sociales transfiere la responsabilidad del buen comer a las mujeres, excluyéndola del Estado y de las empresas agroalimentarias.

## BIBLIOGRAFÍA

- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) (2013), *Evolución de las dimensiones de la pobreza 1990-2010*, México, Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, disponible en <<http://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Evolucion-de-las-dimensiones-de-la-pobreza-1990-2010-.aspx>>.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) (2012), *Informe de evaluación y pobreza. Estado de México 2010-2012*, México, Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, disponible en <[http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Documents/Informes%20de%20pobreza%20y%20evaluaci%C3%B3n%202010-2012\\_Documentos/Informe%20de%20pobreza%20y](http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Documents/Informes%20de%20pobreza%20y%20evaluaci%C3%B3n%202010-2012_Documentos/Informe%20de%20pobreza%20y)>.

- %20evaluaci%C3%B3n%202012\_Estado%20de%20M%C3%A9xico.pdf>.
- Diario Oficial de la Federación (DOF)* (2016), “Acuerdo por el que se emiten las Reglas de Operación de PROSPERA Programa de Inclusión Social para el ejercicio fiscal 2017”, en *Diario Oficial de la Federación*, México, Segob/DOF, disponible en <[http://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5468069&fecha=29/12/2016](http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5468069&fecha=29/12/2016)>.
- Espinosa Damián, Gisela (2011), “Feminización de lo rural y políticas públicas. Nuevas realidades y viejas políticas”, en Federico Novelo (coord.), *La UAM frente a la sucesión presidencial. Propuestas de política económica y social para el nuevo gobierno*, México, UAM-X, pp. 449-475.
- Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA) (2015), *Panorama agroalimentario-maíz 2015*, México, Dirección de Investigación y Evaluación Económica y Sectorial.
- García Falconi, Sulima y Amanda Hernández Pérez (2016), *Género y política pública: pobreza, conciliación y familias*, México, Universidad Autónoma de Querétaro/Serie Nodos.
- Gobierno del Estado de México (2013), *Estadística básica municipal, Acambay*, México, Gobierno del Estado de México, disponible en <<http://iiigecem.edomex.gob.mx/recursos/Estadistica/PRODUCTOS/AGENDAESTADISTICABASICAMUNICIPAL/ARCHIVOS/Acambay.pdf>>.
- Gobierno del Estado de México-Sedagro (2014), *Vocación productiva de Acambay de Ruiz Castañeda*, México, Gobierno del Estado de México, disponible en <<http://sedagro.edomex.gob.mx/sites/sedagro.edomex.gob.mx/files/files/Productores%20y%20Comercializadores/001%20Acambay.pdf>>.
- Información Económica y Comercial para el Sector Agropecuario (2013), “La alimentación de los mexicanos”, en *Revista Claridades Agropecuarias*, núm. 236, pp. 3-12, disponible en <<http://www.infoaserca.gob.mx/claridades/revistas/236/ca236-3.pdf>>.
- Lovera López, Sara (2011), “Violencia de género y pobreza”, en Gloria Careaga y Patricia Jiménez (coords.), *La feminización de la pobreza en México*, México, Cámara de Diputados-LXI Legislatura, pp. 71-82.

- Maximiliano-Martínez, Guadalupe Gladys; Ana Laura Rivera-Herrejón, Franco Malvaiz y Jesús Soria-Ruiz (2011), “La comercialización de maíz después de Conasupo en dos comunidades del norte del Estado de México”, en *Economía, Sociedad y Territorio*, vol. 11, núm. 35, pp. 197-224, disponible en <<https://est.cmq.edu.mx/index.php/est/article/view/124/980>>.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2013), *Construyendo una agenda de políticas públicas para las mujeres rurales: Autonomía Económica, Igualdad de Derechos y Lucha contra el Hambre*, Brasilia/Santo Domingo, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Partido Revolucionario Institucional (PRI) (2016), *Plataforma Electoral 2016-2018, Acambay, Estado de México*, México, Partido Revolucionario Institucional.
- Ruiz, Laura Angélica (2014), “Comportamiento electoral en el municipio de Acambay, 2000-2012”, tesis de licenciatura en Ciencias Políticas y Administración Pública, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México, disponible en <<http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/33382/422228.pdf?sequence=1>>.
- Sedesol (2016), Padrón único de beneficiarios (PUB) de Programas de Desarrollo Social, México, disponible en <[www.pub.sedesol.gob.mx](http://www.pub.sedesol.gob.mx)>.
- Serrano, Édgar (2003), *Historia gráfica de Acambay*, México, H. Ayuntamiento de Acambay.
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP)-Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) (2016), *Producción agrícola, varios años*, México, disponible en <[www.sagarpa.gob.mx/quienesomos\(datosabiertos/siap/paginas/estadistica.aspx\)](http://www.sagarpa.gob.mx/quienesomos(datosabiertos/siap/paginas/estadistica.aspx))>.
- Tepichin, Ana María (2016), *Conocimiento de la pobreza desde un enfoque de género: propuesta de un marco analítico*, México, El Colegio de México.
- Tepichin, Ana María (2011), *Género en contextos de pobreza*, México, El Colegio de México.
- Tepichin, Ana María (2010), “Papel de la sociedad civil para introducir una perspectiva de género en el diseño, operación y

evaluación de la política dirigida al combate a la pobreza”, trabajo presentado en el Congreso Internacional: Las políticas de equidad de género en perspectiva: nuevos escenarios, actores y articulaciones, Buenos Aires, Flacso.

## II. LA PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR DE TORTILLAS DE MAÍZ. UNA APROXIMACIÓN AL CONSUMO DE ALIMENTOS TRADICIONALES A PARTIR DEL GÉNERO\*

Laura Patricia Sánchez-Vega  
Angélica Espinoza-Ortega  
Humberto Thomé-Ortiz  
Sergio Moctezuma-Pérez

### INTRODUCCIÓN

En la región mesoamericana, la preparación de tortillas de maíz se vincula con diversos aspectos sociales, de la naturaleza y los dioses (Lind y Barham, 2004); por lo tanto, esta génesis de los “hombres y mujeres de maíz” es un elemento explicativo del fuerte arraigo que este producto tiene entre los mexicanos.

Desde la época colonial se marcó una barrera cultural y económica entre los que consumían pan y los que consumían tortilla (Lind y Barham, 2004). La siembra de trigo en el Centro de México era complicada, sin embargo, la zona Norte fue un lugar propicio debido a sus condiciones edafoclimáticas, motivo por el que a los españoles se les dotó de tierras en la zona Norte para el cultivo de dicho cereal. El gusto por el pan de trigo se extendió a los criollos y españoles, no obstante, la elaboración de tortillas de maíz continuó entre las poblaciones indígenas. Durante el gobierno de Porfirio Díaz el camino hacia el desarrollo tenía como parámetro los países del norte, donde se estimuló el consumo de pan de trigo en detrimento del de tortilla de maíz, incluso entre las clases populares (Morton, 2014).

\* Este trabajo forma parte del proyecto de investigación “Patrones de consumo de alimentos tradicionales en México y sellos de calidad”, financiado por Conacyt, clave 220531, bajo la responsabilidad en la UAEM de la doctora Angélica Espinoza Ortega.

Más tarde, con el reparto agrario fueron asignadas tierras en tres diferentes formas de tenencia: comunal, ejidal y privada (Warman, 2003). Dicho reparto fue asimétrico, de manera que en el norte del país se encontraban los productores con mayores extensiones de cultivo y más apoyos gubernamentales para la producción (Pichardo, 2006; Domínguez, 2011; Appendini, 2014).

Todas estas cuestiones, junto con la revolución verde, contribuyeron a la industrialización del país, y con ello la tortilla es devuelta como símbolo nacional por la creciente clase media que había surgido con la migración de las personas del campo a la ciudad (Lind y Barham, 2004). Ello coincide con importantes cambios en los estilos de vida, como la incorporación de la mujer a la vida laboral, horarios más largos en las escuelas y aumento en el nivel académico, incremento en la expectativa de vida y la salud, por mencionar algunos (Toffler, 1999; Wynne, 2015). Dichas transformaciones ocasionaron que las familias buscaran opciones más rápidas para la preparación de sus alimentos, lo cual incidió en transformaciones de los mecanismos de producción de tortillas.

Frente a ello, se desarrollaron aplicaciones tecnológicas para la producción mecanizada de tortillas, e incluso cambiaron los insumos al pasar de la utilización exclusiva del grano de maíz al de harina de maíz o la mezcla de ambos (Rubio, 1997), cuyo éxito se debió a la estandarización lograda en el producto final (las tortillas de tortillería).

A la par se desarrollaron políticas económicas que respondían a estrategias gubernamentales de satisfacer las necesidades de la población creciente y demandante de alimentos baratos. Dentro de ellas se establecieron programas sociales que pasaron del subsidio a la tortilla a la entrega de dinero en efectivo, a través de instituciones como la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), que fungió como concentradora y distribuidora de alimentos hasta la llegada de las políticas neoliberales, con las que se disminuyeron subsidios al campo encareciendo los costos de producción y se permitió la entrada de maíz proveniente de Estados Unidos, que debido a su bajo precio satisfacía las demandas de productos baratos a los consumidores urbanos (Appendini, 2001).

A pesar de que la población urbana en México ha aumentado sobre la rural de manera significativa (77.8 % *vs.* 22.2%) (INEGI, 2010),



el gusto por la tortilla y por ende la demanda se ha incrementado en términos anuales, pasando de 72 kg por persona en el año 2000 a 85 kg en 2015 (Rodríguez y Noyola, 2016); por su parte, la Coneval (2010) establece que el consumo en zonas urbanas es de 155.4 gramos al día, y en zonas rurales es de 217.9 gramos.

(Pilcher (2001) afirma que el cambio importante en la producción de tortillas de maíz fue su elaboración semiindustrializada a base de harina de maíz combinada o no con maíz nixtamalizado, donde efectivamente ayudó a las amas de casa a destinar el tiempo que ocupaban en hacer tortillas en otras actividades. Lind y Barham (2004) describen este fenómeno como una profanación del “hombre de maíz”, es decir, del valor simbólico, e incluso Lomelí (1997) explora la idea de un retroceso nutricional.

Hasta ahora los estudios sobre la tortilla se centran en temas como la nutrición (García, 2004; Bello-Pérez *et al.*, 2016), aspectos económicos y de políticas públicas (Lind y Barham, 2004; López *et al.*, 2015), características fisicoquímicas y sobre la imagen que otros países tienen sobre la tortilla (Amador, 2005; Calleja y Basilia, 2016). Sin embargo, el estudio de las percepciones en productos tradicionales en México son incipientes (Hidalgo-Milpa, 2015; Hidalgo-Milpa *et al.*, 2016; Espinoza-Ortega *et al.*, 2016; Montesinos *et al.*, 2016; Escobar-López *et al.*, 2017) y más aún sobre el consumo de tortillas (Jaramillo, 2015). Conocer al consumidor y sus percepciones ayudaría a la creación de estrategias encaminadas a los sistemas productivos tradicionales. Por ese motivo es necesario entender cuál es la percepción del consumidor sobre la tortilla, teniendo en cuenta que existen diferentes discursos que se han desarrollado en torno a este producto en función del lugar que ocupan los actores sociales en la estructura social.

Aunque el gusto por la tortilla continúa entre los mexicanos, las percepciones del consumidor urbano son diferentes, debido al distanciamiento entre la producción y el consumo de este alimento. Ciertamente, existen estudios que analizan la alimentación en zonas rurales y urbanas, pero es evidente la desvinculación entre los dos ámbitos y su relación con las dinámicas de consumo.

López *et al.* (2015) afirman que hay dos tipos de consumidores: la población rural indígena, que consume la tortilla tradicional hecha a mano con masa de maíz nixtamalizado, y los consumidores urba-

nos (indígenas o no), que compran las tortillas homogéneas hechas en la máquina tortilladora, con harina de maíz o una mezcla de masa y harina (Bello-Pérez *et al.*, 2016), quienes se encuentran a merced del aumento de precios y de los diferentes discursos alrededor del maíz y la tortilla, entre ellos el de género.

Al respecto, resulta interesante la delimitación de Szabo (2014) sobre “hacer género”, que para ella es un hecho plural, interseccional y encarnado en el yo físico y emocional. Lagarde (2003) considera que roles asignados por género a las mujeres como el “cuidado de los otros” asumen un papel importante en la creación y el dominio en las dinámicas sociales. De esta manera, se entiende que la alimentación no queda exenta de estas dinámicas. Distintos trabajos han expresado las asimetrías de género en la vida cotidiana, como el de De Vault (1991), que afirma que las mujeres son las que asumen casi por completo las responsabilidades de la alimentación familiar y, por otro lado, han dejado ver cómo las mujeres tienen un papel importante en la reproducción material y simbólica de productos tradicionales (Rincón, 2016; Rodríguez *et al.*, 2017).

Por lo tanto, podemos preguntarnos si el género influye en la percepción simbólica de la tortilla, y si es así, ¿existe variación en las diferentes regiones del país? El objetivo de este trabajo fue identificar y analizar la percepción simbólica de la tortilla entre hombres y mujeres mexicanos en tres zonas culturales del país (Norte, Centro y Sur).

## CARACTERIZACIÓN DE LAS ZONAS DE OBSERVACIÓN

Para situar el contexto, es ineludible describir las características de las zonas, a fin de entender las respuestas de los consumidores y la relación con su entorno. En ese sentido, es posible apreciar que existen diferencias socioeconómicas y culturales en México entre las regiones Norte, Centro y Sur (Ávila *et al.*, 1988), lo cual también tiene implicaciones en las percepciones de los consumidores de alimentos de dichas regiones.

Hablar de la zona Norte del país es pensar en un clima árido, semiárido y desértico, con áreas agrícolas equipadas con sistemas de riego, vastas zonas ganaderas e importantes parques industriales. La

gastronomía se caracteriza por asados, productos a base de trigo y maíz; y sobre todo por ser una región con importante influencia cultural de Estados Unidos, lo que influye en los estilos de vida y ha permitido la tecnificación de la agricultura, favoreciéndola a pesar del clima.

La mayoría de la población se localiza en zonas urbanas (86.8%) predominantemente criolla-mestiza, con un índice de desarrollo humano (IDH) que va de 0.734 a 0.79, el más alto de las tres zonas analizadas (INEGI, 2010, 2015; PNUD, 2015).

Por su parte, la zona Centro se caracteriza por tener un clima templado, con suelos planos, fértiles e importantes fuentes hidrológicas, lo que contribuye a la mayor concentración de la población del país, de la cual 74.9% es urbana. Presenta una importante red de vías de comunicación y servicios. El IDH exhibe un rango de 0.7 a 0.83 y presenta la mayor oferta educativa del país (INEGI, 2010, 2015; PNUD, 2015), lo que muestra los contrastes socioeconómicos de la zona.

Las actividades económicas más sobresalientes son las industriales. Respecto a la producción agroalimentaria, se enfoca en el cultivo de maíz y frijol, que son en gran parte de temporal, y la producción de ganado de pequeña escala (Posadas *et al.*, 2014) y especies de traspatio. Su gastronomía se caracteriza por ser variada, por su condición de cultura mestiza, pero con fuerte arraigo a las preparaciones prehispánicas.

Por otra parte, la zona Sur se distingue por tener un clima que va del cálido y semiseco al templado y húmedo, aspecto que influye en la presencia de una gran biodiversidad. Cuenta con la mayor concentración de zonas rurales (31.3%) en comparación con las otras zonas del país, además de albergar la mayor concentración de población indígena (50.4%), lo que ha permitido la conservación de una ostensible riqueza biocultural. Presenta los niveles más bajos de escolaridad y de IDH (entre 0.667 y 0.754) de todo el país, y los índices de pobreza más elevados (INEGI, 2010, 2015; PNUD, 2015).

Por su riqueza cultural, el turismo es una actividad económica muy importante en esta zona. En el sector agrícola predominan los cultivos de café, maíz y frijol, y la cría de ganado bovino de doble propósito, porcino y pesca. En la zona existe una alta relación de la cultura indígena con su oferta gastronómica, y por lo tanto de su saber hacer, reconocida por su variedad y sus sabores.

## METODOLOGÍA

*Muestra.* Se aplicó un cuestionario a 1 157 personas, definidas a través de un muestreo intencional, donde se les preguntó cuáles eran las tres primeras palabras que se les venían a la mente cuando se les mencionó el estímulo “tortilla”. Adicionalmente se les preguntó: ¿En qué persona piensa cuando escucha la palabra tortilla? La muestra se obtuvo mediante la fórmula para poblaciones infinitas con un nivel de confianza de 0.05, obteniendo un resultado de 384 para cada zona (Ross *et al.*, 2002).

Debido a que se pretende comparar entre tres poblaciones urbanas en México, se aplicó el mismo número de cuestionarios en las zonas Norte, Centro y Sur, en las capitales de los siguientes estados: Nuevo León y Chihuahua (zona Norte); Jalisco, Puebla y Ciudad de México (zona Centro); Oaxaca y Yucatán (zona Sur).

Se eligieron dos mercados fijos de cada ciudad, teniendo en cuenta que dentro de los mercados hay tortillerías e incluso en algunos establecimientos se hacen tortillas a mano, es decir, diferentes tipos de tortillas. De acuerdo con Fotopoulos *et al.* (2009), es importante realizar la encuesta en el lugar de interés.

*Asociación libre de palabras.* En el cuestionario aplicado se utilizó la herramienta de Asociación Libre de Palabras. Existen diferentes estudios que han usado esta técnica, con la que se pueden descubrir aptitudes y opiniones (Cerjak *et al.*, 2014), percepciones y pensamientos (Guerrero *et al.*, 2010; Hilverda *et al.*, 2016).

Es una técnica cognitiva en la que el participante proyecta como una compleja red (Gravino *et al.*, 2012) “su personalidad, actitudes y opiniones como respuesta a una palabra clave” (Verbeke *et al.*, 2015), dándoles un lapso de tiempo de 30 segundos para cada palabra esperada (Roininen *et al.*, 2006).

Con las palabras obtenidas se realizó un análisis de frecuencias relativas, dividiéndose por género y por zona del país, que se muestra de manera visual mediante nubes de palabras con el programa *online* WordArt. Nubes de palabras es una técnica que usa frecuencias; a mayor frecuencia, mayor tamaño de la palabra. Hasta ahora, de acuerdo con Cidell (2010), para los datos con un componente espacial, este tipo de herramienta permite comparar y demostrar diferencias a través del espacio de una manera fácil y rápida. Sin em-

bargo, fuera del área digital, de la lingüística y la docencia (Hunter, 2009; Peña, 2012; Cress y Held, 2013), este medio de análisis no es muy utilizado, desaprovechando la herramienta, por lo que este estudio la retoma.

*Características de la muestra.* La muestra está compuesta principalmente por mujeres (57%), la edad predominante es de adultos entre 26 y 45 años, empleados y con un ingreso según la clasificación de AMAI como medio bajo, aspecto que concuerda con los datos de la reciente Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo en el ingreso promedio mensual del país (4 800 pesos mexicanos) (véase la tabla 1).

TABLA 1  
EJEDADES DE LA MUESTRA

		<i>Norte</i>		<i>Centro</i>		<i>Sur</i>	
		<i>H</i>	<i>M</i>	<i>H</i>	<i>M</i>	<i>H</i>	<i>M</i>
	Hombre/mujer (n)	166	219	157	229	125	260
<i>Edad</i> (frecuencia relativa en %)	De 18 a 25	33	29	26	31	28	30
	De 26 a 45	43	48	43	48	54	48
	De 46 a 65	19	16	28	17	13	18
	Más de 66	5	7	3	5	5	4

FUENTE: elaboración propia a partir de trabajo de campo.

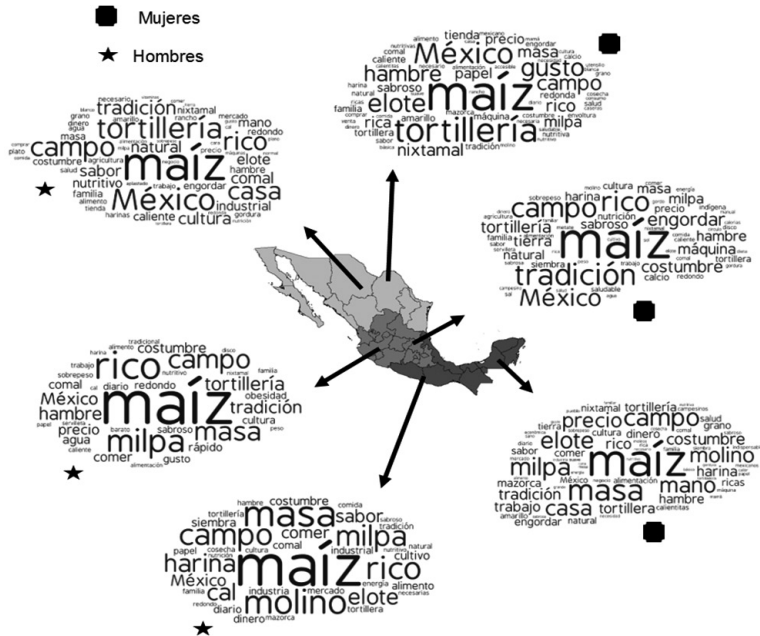
De acuerdo con los textos sagrados que contienen el génesis de las culturas mesoamericanas, fuimos creados de maíz; a pesar del tiempo, el *Chilam Balam* (Mediz, 1930) y el *Popol Vuh* (Anónimo, 1999) siguen presentes en el imaginario y simbolismo el que nos confiere la tortilla. En las tres regiones estudiadas, independientemente de los contrastes económicos, culturales y gastronómicos, el maíz es el elemento central que le da sentido a la tortilla, independientemente del género.

Para poder entender la relevancia que subraya Featherstone (2000) sobre el análisis de los elementos tradicionales que permanecen dentro de la cultura de consumo, es necesario remontarse a los signos y símbolos, que de acuerdo con Vygotsky y Eco (2000), son elementos representacionales, a los que se confiere un significado de

acuerdo con una convención entre individuos, enmarcado en la cultura a la que pertenecen. Barthes (2010) coincide al señalar que los alimentos consumidos por un grupo son culturalizados simbólicamente, donde el mito es lo que expresa la relación entre el significante (signo) y el significado y lo convierte en un elemento autorreferencial. En este caso, el maíz ha sido cargado de significados para los consumidores mexicanos, por lo que se puede comprender la continuidad de la concepción del hombre y la mujer a partir del maíz (véase la figura 1).

Dado que la palabra maíz se construye como un alimento emblemático a escala nacional, las diferencias y similitudes en las percepciones en torno a la tortilla están dadas por otros imaginarios, y aunque las concepciones sobre las tortillas son similares, no son idénticas, por lo tanto su análisis permitirá identificar la construcción simbólica de este producto, determinada por zona y género.

FIGURA 1  
NUBES DE PALABRAS POR GÉNERO Y ZONA



FUENTE: elaboración propia a partir de trabajo de campo.

### LA PERCEPCIÓN SOBRE LA TORTILLA EN LAS DIFERENTES REGIONES

Un elemento por resaltar es la idea de que en la zona Norte el consumo de tortilla de maíz no es importante y que prevalece la tortilla de harina, sin embargo, durante el levantamiento de información únicamente dos personas mencionaron no consumir tortillas de maíz, lo que contradice la idea popular sobre su consumo. Al respecto, Morton (2014) señala que el consumo de tortilla de maíz en los indígenas de esa zona continuó a pesar de que se promovió y popularizó el consumo de productos de trigo.

En otros contextos culturales se han encontrado respuestas similares de alimentos impuestos por una cultura dominante; Storm (2017) menciona que la comida española se mantuvo en la mesa a pesar del *boom* y la influencia de la comida francesa en Europa, y lo atribuye a las personas de bajos recursos, que no podían adquirir los insumos necesarios para introducir la nueva dieta, es así como continuaron consumiendo los platos tradicionales. Hecha esta aclaración sobre la importancia de la tortilla en la zona Norte podemos dar continuidad a los otros elementos que conforman el imaginario de esta región.

Dejando de lado el “maíz”, los conceptos más mencionados están relacionados con dos aspectos clave: *identidad e industrialización* a través de las palabras “México” y “tortillería” respectivamente, cuyo nivel de importancia difiere por género. La palabra *México* sobresale en esta zona a diferencia de las otras, lo cual puede interpretarse como un marcador de identidad territorial que se erige como una resistencia al dominio cultural en la zona por parte de Estados Unidos. Esta identificación social es un valor simbólico ya que, de acuerdo con Baudrillard (1982), “un sujeto puede reconstruir su propio universo social desde el que podrá mostrar una identidad que le diferencie de los demás”.

Por el contrario, Salgado-Beltrán *et al.* (2016) muestran que las ciudades más cercanas a Estados Unidos y más urbanizadas presentan una mayor disposición al consumo de nuevos alimentos, pero las personas mayores de 48 años tienen más apego a sus tradiciones y costumbres. Finalmente, se corrobora que la identidad juega un papel importante; de acuerdo con Molano (2007), supone un recono-

cimiento y apropiación del pasado identitario, el cual puede ser reconstruido o reinventado, pero al mismo tiempo debe ser reconocido y apropiado por todos.

Por otra parte, la palabra “tortillería” muestra un cambio en los estilos de vida de la zona, es decir, mayor grado de industrialización y por tanto, de acuerdo con Lind y Barham (2004) transformaciones en el significado y en la composición material de la tortilla. Espejel *et al.* (2014) expresan sus resultados en Sonora sobre la preferencia de los consumidores para adquirir productos típicos que se asocian a la costumbre y la tradición, pero al mismo tiempo deben de ser prácticos para ajustarse al estilo de vida más acelerado; estos resultados bien pueden extrapolarse a todas las zonas urbanas del país.

En la zona Centro la palabra “tradición” se identifica como un elemento distintivo de la tortilla; hay que tener en cuenta que el consumo y la elaboración de tortilla de maíz hecha a mano es más común en el Centro y el Sur. En la zona Centro existen mujeres que producen tortillas hechas a mano y viajan a las ciudades y zonas periurbanas para venderlas (véase el capítulo 14, de Ortega *et al.*, en esta obra) de puerta en puerta, en mercados locales e incluso en locales montados *ex profeso* para esta actividad; algunos autores como Montalvo y Del Carpio (2017) hacen la recomendación de promover e impulsar distintos canales de comercialización y distribución de esos productos, a los que consideran como “artesanas agroalimentarias”.

El consumo de productos artesanales en las ciudades, en específico de tortillas hechas a mano se da, por una parte, debido a la añoranza que se tiene por el “campo” (Penney y Prior, 2014; Hidalgo-Milpa, 2015) y la necesidad de cercanía con la naturaleza y a los pequeños productores por parte de los consumidores (Salgado, 2015), y por la otra, explica López (2012), sobre las iniciativas de venta de los productores que sirven de puente entre el campo y la ciudad, como una forma de recuperar un valor social. Lo anterior se refuerza con las palabras que refieren a lo rural en esta zona, como son *milpa*, *campo* y *masa*, mostrando una imagen bucólica de lo rural. Domínguez-López *et al.* (2011) expresan que “el consumo de productos tradicionales incorpora características nutricionales, psicosensoyriales y simbólicas que contrastan con el estilo de vida industrializado” de las ciudades.



En otro tenor, aunque es más visible en la zona Centro el aspecto hedónico (enfocado al placer de comer) identificado con la palabra “rico”, es en el que los hombres coincidieron en las tres zonas. Distintos trabajos dan cuenta de este aspecto hedónico como característico en las percepciones sobre alimentos en México (Carrete y Arroyo, 2014; Espinoza-Ortega *et al.*, 2016; Escobar-López *et al.*, 2017) así como en otras partes del mundo (Cerjak *et al.*, 2014; Lee y Yun, 2015); esto se explica por la capacidad cognitiva del ser humano para memorizar sabores, que en muchas ocasiones se extrapolan a las emociones (Mărcuță *et al.*, 2014).

Las zonas Norte y el Sur son contrastantes en los procesos de elaboración de la tortilla: mientras que en el Norte estos aspectos refieren a los procesos industrializados, en el Sur responden a procesos tradicionales, y es en el Centro donde se nota la confluencia de ambos procesos. Los elementos “rico”, “milpa” y “masa” son asociaciones de aspectos tradicionales que diferencian a las zonas Centro y Sur de la zona Norte.

De manera general en el Sur, las palabras mencionadas muestran un saber-hacer ligado a la tradicionalidad y más cercano al conocimiento de sus alimentos, de seguir siendo “parte de...”, es decir de pertenencia, no de manera diferenciadora como se muestra en el Norte. Por su parte, las palabras “campo”, “milpa” y “elote”, además de “masa” y “molino”, se consideran pilares y elementos del trabajo artesanal y del vínculo con la tierra.

El consumo de tortilla de maíz hecha a mano es parte del día a día en la población mexicana, pero a falta de éstas complementan su alimentación con tortillas de máquina, de acuerdo con testimonios recabados durante el trabajo de campo:

Como tortilla porque soy mexicano, la compro normalmente, pero cuando veo a mis papás comemos de a mano (la tortilla), lo que sí es que me siento culpable porque no estoy para ayudar a mi papá a sembrarlo (el maíz) (hombre, 39 años, zona Norte).

Cuando estaba en mi pueblo ahí eran recién hechas (las tortillas), a mano, ahí yo las hacía, aquí en la ciudad es todo más urbano, a veces ni quiero hacerlas por eso mejor ya sé quién las hace y a veces le compro a una tortillera que le tengo confianza (mujer, 53 años, zona Centro).

Compro tortillas de máquina porque me vine para la capital y aquí no tengo tiempo para hacerlas, sólo los domingos que no anda una tan apurada las hago (mujer, 41 años, zona Sur).

Las formas de producción expuestas por los hombres por regiones son más visibles y específicas; en el Norte se expresa con la palabra “tortillería”, en el Centro con “masa” y “tortillería” y en el Sur con “masa” y “molino”. Por su parte las mujeres exponen en el Norte “tortillería”, en el Centro “tradición”, y en el Sur “mano”. Las palabras expresan el tipo de procesos cognitivos determinados por las vivencias de los individuos, la cultura y el ambiente (Amodio, 2006), y por lo tanto los significados inconscientes dados, en este caso a la tortilla y que pueden ser diferenciales entre regiones.

#### PERCEPCIÓN SOBRE LA TORTILLA COMO UNA CONSTRUCCIÓN DIFERENCIADA POR GÉNERO

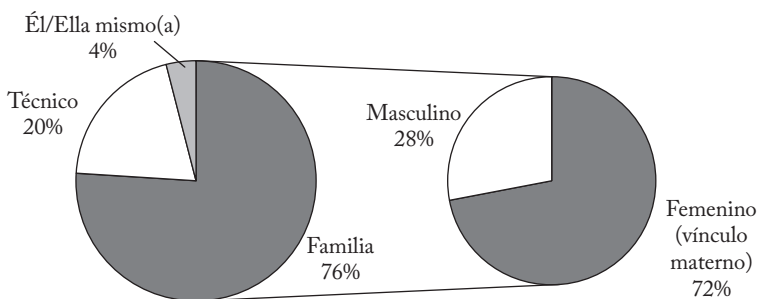
Existe una construcción del deber ser del género y no de hombre/mujer. Por ejemplo, en todo el país los hombres relacionan las tortillas con el campo y con aspectos relativos a su forma de producción (en diferentes frecuencias), es decir que existe una asociación de la tortilla con el trabajo, por tanto se crea el género masculino a partir de las actividades laborales. Mientras que la mujer la asocia con la producción, la alimentación y el campo, es decir que lo femenino se vincula con la hechura y la comida. Aunque algunos trabajos dejan en entredicho una dicotomía en la creación de feminidades o masculinidades en la alimentación hoy en día (Szabo, 2014), coincidimos con Cairns *et al.* (2010) en que éstas se tienen que analizar a la luz de las características socioeconómicas, culturales y educativas, ya que la construcción del género varía a lo largo de la vida de los individuos en función de sus condiciones materiales de existencia (Blake y Bisogni, 2003).

En el imaginario nacional (véase la gráfica 1) se distinguen dos aspectos, el familiar (con palabras como “mamá”, “abuela/o”, “esposa”, “hijo”) y el técnico (con “tortillera”, “molinero”, “trabajado”, “campesino”), expresando un peso importante hacia el vínculo femenino. Asimismo, existe la asociación de la tortilla principalmente con la

“madre” y con la “abuela”, lo que refleja sentimientos de nostalgia y añoranza relacionados con los roles asignados por género a las mujeres; algunos trabajos sobre nostalgia en el consumo de alimentos tradicionales han dejado ver la relación del individuo con un objeto/alimento que ha sido idealizado en el pasado, donde fue cargado de significados y durante su transmisión se contribuyó a la creación de vínculos intergeneracionales (Renko y Bucar, 2014; Vignolles y Pichon, 2014); este aspecto ha sido poco abordado en el contexto mexicano.

Por otra parte, el imaginario del mexicano sugiere que la tortilla tiene género, y ¿a qué le podemos atribuir esta relación? (López-Espinoza *et al.* (2011), señalan dos puntos de interés: el primero es que las mujeres tienden a socializar más los alimentos, y el segundo es el que llaman “efecto Eva”, es decir la influencia del género femenino sobre el consumo de ciertos alimentos en los hombres.

GRÁFICA 1  
PERSONAS CON LAS QUE SE ASOCIA LA TORTILLA (%)



FUENTE: elaboración propia a partir del trabajo de campo.

Al respecto, Arredondo *et al.* (2006) refieren que las mujeres hispanas en hogares tradicionales tienen mayor control en las decisiones de compra y, por lo tanto, en los alimentos que consumirá su familia, catalogándolas como “guardianas de alimentos”. Lo anterior se relaciona perfectamente con lo que Rincón (2016) afirma, es decir, las mujeres como parte de sus estrategias de resistencia para no perder sus tradiciones ante la modernidad y la tecnificación, persisten en el consumo de alimentos tradicionales, entre los que se inclu-

ye la tortilla, corroborándose con la palabra “tradición” dicha por las mujeres en la zona Centro.

En un sentido similar, resultó interesante que en el Norte los hombres eran los que asociaban la tortilla con la palabra “casa”, mostrando su relación con lo antes dicho. Además, la gente mencionaba que las tortillas de maíz se consiguen en la ciudad por dos vías: una es hacerlas en casa —la mayoría haciendo alusión a que es la madre quien las elabora—, o comprándolas en los pueblos más pequeños de la periferia; debido a ello, algunos las congelaban para conservarlas hasta surtirse nuevamente.

Lo que resulta de interés son los argumentos y/o recuerdos de los hombres de todo el país al señalar que las tortillas las hacía su esposa o su madre, y en los cuales se ve reflejado lo expuesto en los párrafos anteriores.

Recuerdo cuando mi mamá las hacía (tortillas), ya ahora hace cada que hay una ocasión muy especial y que tenga quien le ayude, si no pues puras de tortillería, aquí es muy difícil, pero sí extraña uno su niñez (hombre, 46 años, zona Norte).

Mi abuelita las hacía a mano (tortillas) en comal de barro y leña, sí me causa nostalgia (hombre, 55 años, zona Norte).

Sólo me acuerdo de una tía que hacía tortillas de mano, pero murió y ya en mi familia nadie hace, además, quién va hacer si uno ya no tiene tiempo ni de comer (hombre, 37 años, zona Centro).

A veces mi mamá hace, le quedan muy ricas, antes le decía a mi esposa que aprendiera, pero nunca quiso, decía que era mucho trabajo, pero sí definitivamente cada que las vuelve hacer se acaban rápido (hombre, 43 años, zona Centro).

Compro las tortillas en tortillerías porque como me vine para acá (ciudad de Oaxaca) a trabajar no tengo quien me las haga (hombre, 31 años, zona Sur).

Mi mamá es la que hace, la que tortea todavía, las de ella (tortillas) son las más sabrosas (hombre, 25 años, zona Sur).

Al respecto se pueden observar dos aspectos: el primero es que realmente existe nostalgia sobre la producción y el consumo de la tor-

tilla hecha a mano, que se está dejando de hacer en el día a día dentro de los hogares; y el segundo es que esta actividad ha sido y es desarrollada por mujeres cuando se trata de la actividad tradicional. Es así que en palabras de Bruner (1998), “nuestra forma de vida, adaptada culturalmente, depende de significados y conceptos compartidos, y depende también de formas de discurso compartidas que sirven para negociar las diferencias de significado e interpretación”.

Por otra parte, el aspecto del precio no es de las palabras más frecuentes; en la zona Sur hay que resaltar su volumen (frecuencia) en comparación con otras partes de la República, por lo que las percepciones concuerdan con las características de la zona, es decir, baja industrialización, mayor número de población indígena. Por otro lado, históricamente la alimentación de la familia se ha delegado a la mujer, por lo que en la urbe se deja ver como parte de sus asociaciones principales es con la palabra “casa”. DeVault (1991) señala que la responsabilidad de la alimentación de la familia casi siempre es asumida por ella, y (Szabo, 2014) parte de las tareas en la cocina se relacionan con el cuidado y amor, pero también con la selección y alimentación de los alimentos adecuados, lo que implica una responsabilidad doble y el estereotipo de la mujer para el cuidado de la familia.

El saber hacer sobre la elaboración de las tortillas se ha convertido en una fuente de sustento para muchas familias que, como ya se dijo, venden tortillas hechas a mano en las urbes, de acuerdo con Montalvo y Del Carpio (2017) las tortilleras tradicionales consideran esta actividad como algo que las enorgullece por su “saber hacer”, donde se vuelve una estrategia encaminada a los sistemas productivos tradicionales (Rodríguez *et al.*, 2017). Esto no se pone en duda, sin embargo, Foucault (1976) expresa que “el poder se ejerce, no se posee”, y tradicionalmente el confinamiento de la mujer al trabajo doméstico ha sido una forma de dominación, de lo cual se ha escrito mucho (Vizcarra, 2008; Amigot y Pujal, 2009; Brunet y Velasco, 2016), lo que además concuerda con la asociación de la mujer con la palabra “tortilla”, y en el sentido amplio de la palabra implica su hechura, sin embargo habría que señalar que Torres y Morales (1997) dan cuenta de cómo el uso de tecnología en la elaboración de la tortilla permitió emplear el tiempo restante en otras labores. Además, Cebberos (1997) hace un señalamiento interesante al expresar que la

modificación en la forma de hacer tortillas ha permitido la continuidad de su consumo, debido al cambio en los estilos de vida, asociados con el rígido cronometraje que se experimenta en las grandes urbes.

En la zona Centro hay una palabra mencionada de forma frecuente por las mujeres: “engordar”, de acuerdo con Pérez y Díez-Urdanivia (2007) este tipo de percepciones son creadas socialmente, lo que puede crear presión por ostentar la imagen que es aceptada en cierto grupo social. La delgadez es parte del consumo de masas que se vive hoy (Lipovetsky, 2007), este aspecto estético es distintivo de sociedades posmodernas donde existe una estetización general de la vida (Prado-Galán, 2010). Sin embargo la forma de percibir esta categoría variará de acuerdo con el rol social, el cual tendrá influencia en los comportamientos dietéticos preventivos y su consiguiente adquisición de alimentos (Blake y Bisogni, 2003), ya que es un constructo cultural de la sociedad (Kulick y Meneley, 2005).

Un aspecto que ha permitido el aumento de peso en la población mexicana es el consumo de alimentos procesados, que ha ido en aumento principalmente en las urbes. Lo cierto es que aunque existe esta preocupación por engordar, en el día a día se presta poca atención a las recomendaciones médicas preventivas al respecto (Martens, 1997). Sin embargo, el aspecto que preocupa es la forma en que la tortilla es percibida, es decir, “como un alimento que engorda”, “que hay que evitar si se pretende tener una dieta sana”. Esta nueva percepción es creada, en parte, debido a los discursos que imperan en el sistema de salud, los que, de acuerdo con las respuestas de los consumidores encuestados, hacen recomendaciones de evitarla ante problemas como la diabetes, afecciones cardíacas y sobrepeso, dejando de lado todas las propiedades benéficas a la salud que brinda su consumo (Amador, 2005; Bello-Pérez *et al.*, 2016).

## VOLTEANDO LA TORTILLA

Las personas encuestadas tienen una concepción unificada de lo que la tortilla representa, a través del maíz como estandarte e imagen nostálgica del campo, diferenciada entre regiones por el proceso de ela-

boración. En el Norte su consumo se concibe como una forma de resistencia frente a la hegemonía cultural de Estados Unidos, donde la forma de producción es más industrializada; en el Sur se produce cotidianamente de manera manual cuyo saber hacer es parte de su tradición, mientras que en la zona Centro se observa la convergencia de las zonas Norte y Sur, donde la población se niega a perder su tradición y su consumo se divide entre las tortillas elaboradas en tortillerías y las hechas a mano por tortilleras tradicionales. Asimismo, esta zona presenta más características de una sociedad posmoderna al encontrar aspectos de la estética corporal en las mujeres como parte de las preocupaciones respecto al consumo de tortillas.

A simple vista, pareciera que las diferencias responden más a estilos de vida que a discrepancias respecto al género, sin embargo, es posible observar la creación de estereotipos que, aunque en la práctica no siempre son actuados cabalmente, han marcado roles sociales determinados por el género.

De acuerdo con las respuestas obtenidas, de manera general se observa que en el imaginario nacional la tortilla tiene género femenino, pero analizando los resultados se distinguen estereotipos relacionados con las actividades laborales, es decir, los hombres con el trabajo en el campo y la mujer con cuestiones relativas a la alimentación, donde se corrobora lo que otros trabajos han señalado respecto a la influencia que tiene la mujer en lo que come la familia y en la continuidad material de los alimentos tradicionales. Entonces hablamos de una ética del cuidado, donde se reconoce a la mujer como responsable de la buena alimentación de la familia y de ella misma a través de la tortilla de maíz (véase el capítulo 13 de Cárdenas y Vizcarra, en esta obra). Además, se muestra como una línea interesante de investigación la nostalgia y la añoranza por parte de los hombres, así como su análisis como medio de presión en la reproducción social de las tradiciones.

Finalmente, se concluye que el maíz sigue siendo el alimento que nos representa y al que seguimos sintiendo nuestro, donde la tortilla es el producto estrella que muestra la convergencia de los signos y símbolos del mexicano. A pesar de ello, se sugiere encontrar nuevas formas de analizarlos y profundizar en la construcción social del género a partir de los alimentos tradicionales en México.

## BIBLIOGRAFÍA

- Amador, Luis (2005), “Plato, cuchara y comida... la tortilla”, en *Revista del Consumidor*, pp. 60-63, disponible en <[https://profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos\\_05/tortillas\\_dic05.pdf](https://profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_05/tortillas_dic05.pdf)>.
- Amigot, Patricia y Margot Pujal (2009), “Una lectura del género como dispositivo de poder”, en *Sociológica*, año 24, vol. 70, mayo-agosto, pp. 115-151.
- Amodio, Emanuele (2006), *Cultura, comunicación y lenguajes*, Caracas, Organización de las Naciones Unidas para la Educación/ Instituto Internacional para la Educación Superior en América Latina y el Caribe.
- Anónimo (1999), *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, Bogotá, Panamericana Editorial.
- Appendini, Kirsten (2001), *De la milpa a los tortibonos. La reestructuración de la política alimentaria en México*, México, El Colegio de México-Centro de Estudios Económicos/Instituto de Investigación de las Naciones Unidas para el Desarrollo Social.
- Appendini, Kirsten (2014), “Reconstructing the Maize Market in Rural Mexico”, en *Journal of Agrarian Change*, vol. 14, núm. 1, pp. 1-25.
- Arredondo, Elva; John Elder, Guadalupe Ayala, Donald Slymen y Nadia Campbell (2006), “Association of a Traditional *vs* Shared Meal Decision-Making and Preparation Style with Eating Behavior of Hispanic Women in San Diego County”, en *Journal of the American Dietetic Association*, vol. 106, núm. 1, enero, pp. 38-45.
- Ávila, Dolores; Ramón Bastarrachera, Alberto Díaz, Katrin Fleching *et al.* (1988), *Atlas Cultural de México. Gastronomía*, México, SEP/INAH/Planeta.
- Barthes, Roland (2010), *Mitologías*, México, Siglo XXI.
- Baudrillard, Jean (1982), *Crítica de la economía política del signo*, México, Siglo XXI.
- Bello Pérez, Luis Alberto; Perla Osorio Díaz, Edith Agama Acevedo y Rosalía Gonzalez Soto (2016), “Functional and Beneficial Properties of Corn *Tortilla*”, en Kristberg Kristbergsson



- y Semih Ötles (eds.), *Functional Properties of Traditional Foods*, Nueva York, Springer Science+Business Media, pp. 139-155.
- Blake, Christine y Carole Bisogni (2003), "Personal and Family Food Choice Schemas of Rural Women in Upstate New York", en *Journal of Nutrition Education and Behavior*, vol. 35, núm. 607, pp. 282-293.
- Bruner, Jerome (1998), *Actos de significado. Más allá de la revolución cognitiva*, Madrid, Alianza.
- Brunet, Ignacio y Carlos Velasco (2016), "La economía feminista y la división sexual del trabajo", en *Culturales*, vol. 4, núm. 1, pp. 61-86.
- Cairns, Kate; José Johnston y Shyon Baumann (2010), "Caring about Food", en *Gender and Society*, vol. 24, núm. 5, pp. 591-615.
- Calleja, Margarita y María Basilia (2016), "La tortilla como identidad culinaria y producto de consumo global", en *Región y Sociedad*, vol. 28, núm. 66, pp. 161-194.
- Carrete, Lorena y Pilar Arroyo (2014), "Social Marketing to Improve Healthy Dietary Decisions", en *Qualitative Market Research: An International Journal*, vol. 17, núm. 3, pp. 239-263.
- Cebberos, Alfonso (1997), "Innovación y desarrollo industrial. El caso de la harina de maíz", en Gerardo Torres y Marcel Morales (coords.), *Maíz-Tortilla. Políticas y alternativas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 141-156.
- Cerjak, Marija; Rainer Haas, Florian Brunner y Marina Tomić (2014), "What Motivates Consumers to Buy Traditional Food Products? Evidence from Croatia and Austria Using Word Association and Laddering Interviews", en *British Food Journal*, vol. 116, núm. 11, pp. 1726-1747.
- Cidell, Julie (2010), "Content Clouds as Exploratory Qualitative Data Analysis", en *Area*, vol. 42, núm. 4, pp. 514-523.
- Cress, Ulrike y Christoph Held (2013), "Harnessing Collective Knowledge Inherent in Tag Clouds", en *Journal of Computer Assisted Learning*, vol. 29, núm. 3, pp. 235-247.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) (2010), *Construcción de las líneas de bienestar: base de datos en línea*. México, Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social, disponible en <<https://www.>

- coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Lineas-de-bienestar-y-canasta-basica.aspx>.
- DeVault, Marjorie (1991), *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, University of Chicago Press.
- Domínguez López, Aurelio; Adriana Villanueva Carvajal, Carlos Manuel Arriaga Jordan y Angélica Espinoza Ortega (2011), “Alimentos artesanales y tradicionales. El queso Oaxaca como un caso de estudio del centro de México”, en *Estudios Sociales*, vol. 19, núm. 38, pp. 165-193.
- Domínguez, Humberto (2011), *1940-1970: el contexto socioeconómico y político*, Portal Académico. Colegio de Ciencias y Humanidades, México, UNAM, disponible en <<http://portalacademico.cch.unam.mx/repositorio-de-sitios/historico-social/historia-de-mexico-2/HM2-3CultPortal/1940.pdf>>.
- Eco, Umberto (2000), *Tratado de semiótica general*, Barcelona, Lumen.
- Escobar-López, Sttefanie Yenitza; Angélica Espinoza-Ortega, Ivonne Vizcarra Bordi y Humberto Thomé-Ortiz (2017), “The Consumer of Food Products in Organic Markets of Central Mexico”, en *British Food Journal*, vol. 119, núm. 3, pp. 558-574.
- Espejel, Joel Enrique; Dena María de Jesús Camarena y Sergio Alfonso Sandoval (2014), “Alimentos tradicionales en Sonora, México: factores que influyen en su consumo”, en *Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, vol. 24, núm. 53, pp. 127-139.
- Espinoza-Ortega, Angélica; Humberto Thomé-Ortiz, Carlos Galidino Martínez-García e Ivonne Vizcarra Bordi (2016), “Motives for Food Choice of Consumers in Central México”, en *British Food Journal*, vol. 118, núm. 11, pp. 2744-2760.
- Featherstone, Mike (2000), *Cultura de consumo y posmodernismo*, Buenos Aires, Amorrortu.
- Fotopoulos, Christos; Athanasios Krystallis, Marco Vassallo y Anastasios Pagiaslis (2009), “Food Choice Questionnaire (FCQ) Revisited. Suggestions for the Development of an Enhanced General Food Motivation Model”, en *Appetite*, núm. 52, pp. 199-208.
- Foucault, Michel (1976), *Vigilar y castigar*, Buenos Aires, Siglo XXI.

- García, Susana (2004), “Estudio nutricional comparativo y evaluación biológica de tortillas de maíz elaboradas por diferentes métodos de procesamiento”, tesis de maestría en Ciencias en Tecnología Avanzada, México, Instituto Politécnico Nacional.
- Gravino, Pietro; Vito Servedio, Alain Barrat y Vittorio Loreto (2012), “Complex Structures and Semantics in Free Word Association”, en *Advances in Complex Systems*, vol. 15, núms. 3 y 4.
- Guerrero, Luis; Anna Claret, Wim Verbeke, Geraldine Enderli, Sylwia Zakowska-Biemans, Filiep Vanhonacke, Sylvie Issanchou, Marta Sajdakowska, Britt Signe Granli, Luisa Scalvedi, Michele Contel y Margrethe Hersleth (2010), “Perception of Traditional Food Products in Six European Regions Using Free Word Association”, en *Food Quality and Preference*, vol. 21, núm. 2, pp. 225-233.
- Hidalgo-Milpa, Minerva (2015), “Análisis de la valorización y percepción del consumidor: caso quesos frescos tradicionales”, tesis de doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, Toluca, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Hidalgo-Milpa, Minerva; Carlos Manuel Arriaga-Jordán, Alfredo Cesín-Vargas y Angélica Espinoza-Ortega (2016), “Characterisation of Consumers of Traditional Foods: The Case of Mexican Fresh Cheeses”, en *British Food Journal*, vol. 118, núm. 4, pp. 915-930.
- Hilverda, Femke; Manon Jurgens y Margot Kuttschreuter (2016), “Word Associations with ‘Organic’: What Consumer Think Of?”, en *British Food Journal*, vol. 118, núm. 12, pp. 2931-2948.
- Hunter, Jane (2009), “Collaborative Semantic Tagging and Annotation System”, en *Annual Review of Information Science and Technology*, vol. 43, núm. 1, pp. 1-84.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010), *Información por entidad*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/default.aspx?tema=me>>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2015), *Promedio de escolaridad de la población de 15 años y más por entidad federativa*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/escolaridad.aspx?tema=P>>.

- Jaramillo, José Luis (2015), “Preferencias del consumidor y disposición a pagar por el consumo de tortilla de maíz orgánico”, en *Estudios Sociales*, vol. 25, núm. 47, pp. 145-161.
- Kulick, Don y Anne Meneley (2005), *Fat. The Anthropology of an Obsession*, Nueva York, Jeremy P. Teacher/Penguin.
- Lagarde, Marcela (2003), “Mujeres cuidadoras : entre la obligación y la satisfacción”, en *Congreso Internacional SARE 2003. Cuidar cuesta: costes y beneficios del cuidado*, México, Emakunde, pp. 1-5, disponible en <[http://pmayobre.webs.uvigo.es/textos/marcela\\_lagarde\\_y\\_de\\_los\\_rios/mujeres\\_cuidadoras\\_entre\\_la\\_obligacion\\_y\\_la\\_satisfaccion\\_lagarde.pdf](http://pmayobre.webs.uvigo.es/textos/marcela_lagarde_y_de_los_rios/mujeres_cuidadoras_entre_la_obligacion_y_la_satisfaccion_lagarde.pdf)>.
- Lee, Hyun Joo y Zee Sun Yun (2015), “Consumer’s Perceptions of Organic Food Attributes and Cognitive and Affective Attitudes as Determinants of their Purchase Intentions Toward Organic Food”, en *Food Quality and Preference*, vol. 39, pp. 259-267.
- Lind, David y Elizabeth Barham (2004), “The Social Life of the Tortilla: Food, Cultural Politics, and Contested Commodification”, en *Agriculture and Human Values*, vol. 21, núm. 1, pp. 47-60.
- Lipovetsky, Gilles (2007), *La felicidad paradójica: ensayo sobre la sociedad de hiperconsumo*, Barcelona, Anagrama.
- Lomelí, Arturo (1997), “El consumidor ante la controversia sobre la tortilla”, en Gerardo Torres y Marcel Morales (coords.), *Maíz-tortilla. Políticas y alternativas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 201-216.
- López-Espinoza, Antonio; Alma Gabriela Martínez, Virginia Gabriela Aguilera, Carolina de la Torre-Ibarra, Azucena Cárdenas-Villalvazo y Elia Valdés (2011), “Género, interacción social y consumo de alimento. El efecto Eva”, en *Revista Mexicana de Trastornos Alimentarios/Mexican Journal of Eating Disorders*, vol. 2, núm. 1, pp. 10-23.
- López, Jorge; Bruno Sovilla y Germán Martínez Velasco (2015), “Tortillas de maíz: Simbolismo nacional e incremento de precios en un contexto de diferenciación social en el área urbana de San Cristóbal de Las Casas, Chiapas”, en *Revista Digital de la Universidad Autónoma de Chiapas*, vol. 4, núm. 8, pp. 1-42, disponible en <<http://www.espacioimasd.unach.mx/articulos/>

- num8/Tortillas\_de\_maiz\_san\_cristobal\_de\_las\_casas\_chiapas.phpLópez>.
- López García, Daniel (2012), “Canales cortos de comercialización, un elemento dinamizador”, en *Soberanía Alimentaria, Biodiversidad y Culturas*, núm. 8, pp. 20-24.
- Mărcuță, Liviu; Alina Mărcuță y Bogdan Mârza (2014), “Modern Tendencies in Changing the Consumers’ Preferences”, en *Procedia Economics and Finance*, vol. 16, mayo, pp. 535-539.
- Martens, Lydia (1997), “Gender and the Eating Out Experience”, en *British Food Journal*, vol. 99, núm. 1, pp. 20-26.
- Mediz, Antonio (1930), *Libro de Chilam Balam de Chumayel*, traducción del idioma maya al castellano, San José, Costa Rica, Lehmann, Sauter & Co.
- Molano, Olga Lucía (2007), “Identidad cultural un concepto que evoluciona”, en *Revista Opera*, núm. 7, mayo, pp. 69-84.
- Montalvo, María de Jesús y Perla Shiomara Del Carpio (2017), “Oficios artesanales: el caso de la elaboración de tortillas de Urireo, en Salvatierra, Guanajuato”, en *Jóvenes en la Ciencia*, vol. 3, núm. 2, pp. 73-79.
- Montesinos, Osva Antonio; Emeterio Franco, Eric Eduardo Santos, Ignacio Luna y Flavio Aragón (2016), “Perceptions and Attitudes of the Mexican Urban Population Towards Genetically Modified Organisms”, en *British Food Journal*, vol. 118, núm. 12, pp. 2873-2892.
- Morton, Paula (2014), *Tortillas: a Cultural History*, Albuquerque, University of New Mexico Press.
- Penney, Ursula y Caroline Prior (2014), “Exploring the Urban Consumer’s Perception of Local Food”, en *International Journal of Retail and Distribution Management*, vol. 42, núm. 7, pp. 580-594.
- Peña, Iranzu (2012), “Posibilidades de las ‘nubes de palabras’ (Word Clouds) para la elaboración de actividades de contenido cultural en el aula de AICLE”, en Ruth Breeze; Felipe Jiménez, Carmen Llamas, Concepción Martínez y Cristina Tabernero (eds.), *Teaching Approaches to CLIL/propuestas docentes en AICLE*, Pamplona, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, pp. 249-264.

- Pérez, Sara Elena y Silvia Díez-Urdanivia (2007), “Estudios sobre alimentación y nutrición en México: una mirada a través del género”, en *Salud Pública de México*, vol. 49, núm. 6, pp. 445-453.
- Pichardo, Beatriz (2006), “La Revolución Verde en México”, en *Agrária*, núm. 4, São Paulo, pp. 40-68, disponible en <<https://www.revistas.usp.br/agraria/article/viewFile/121/121>>.
- Pilcher, Jeffrey (2001), *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/Ediciones de la Reina Roja/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Posadas, Rodolfo Rogelio; Jesús Armando Salinas, Nicolás Callejas, Gregorio Álvarez, José Herrera y Carlos Manuel Arriaga (2014), “Análisis de costos y estrategias productivas en la lechería de pequeña escala en el periodo 2000-2012”, en *Contaduría y Administración*, vol. 59, núm. 2, abril-junio, pp. 253-275.
- Prado-Galán, Javier (2010), *El marido, don Juan y Narciso. La ética y la estética de la posmodernidad*, México, Calima Territorios.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) (2015), *Índice de Desarrollo Humano para las entidades federativas, México 2015*, México, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, disponible en <[http://www.mx.undp.org/content/dam/mexico/docs/Publicaciones/PublicacionesReduccionPobreza/InformesDesarrolloHumano/PNUD\\_boletinIDH.pdf](http://www.mx.undp.org/content/dam/mexico/docs/Publicaciones/PublicacionesReduccionPobreza/InformesDesarrolloHumano/PNUD_boletinIDH.pdf)>.
- Renko, Sanda y Kristina Bucar (2014), “Sensing Nostalgia through Traditional Food: An Insight from Croatia”, en *British Food Journal*, vol. 116, núm. 11, pp. 1672-1691.
- Rincón, Ana Gabriela (2016), “Relaciones de género y etnia en la producción de maíz nativo en San Francisco Oxtotilpan, Estado de México”, tesis de doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, México, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Rodríguez, Armando y Jorge Noyola (2016), “Gruma y la fortaleza del consumo”, en *El Economista*, disponible en <<http://eleconomista.com.mx/mercados-estadisticas/2016/08/18/gruma-fortaleza-consumo>>.

- Rodríguez, Teresita María de Jesús; María Cristina Chávez, Humberto Thomé y Guillermo Miranda (2017), “Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México”, en *Región y Sociedad*, vol. 29, núm. 70, pp. 155-179.
- Roininen, Katariina; Anne Arvola y L. Lähteenmäki (2006), “Exploring Consumers’ Perceptions of Local Food with Two Different Qualitative Techniques: Laddering and Word Association”, en *Food Quality and Preference*, vol. 17, núms. 1 y 2, pp. 20-30.
- Ross, Keith; Lawrence Clark, Thomas Padgett y Thomas Renckly (2002), *Air University Sampling and Surveying Handbook: Guidelines for Planning, Organizing, and Conducting Surveys*, Washington, DC, University Press of the Pacific.
- Rubio, Manuel (1997), “La industrialización de la harina de maíz y la tortilla. Su desarrollo tecnológico”, en Gerardo Torres y Marcel Morales (coords.), *Maíz-tortilla. Políticas y alternativas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 131-140.
- Salgado-Beltrán, Lizbeth; Dena Camarena y Jonathan Díaz (2016), “The Mexican Consumer, Reluctant or Receptive to New Foods?”, en *British Food Journal*, vol. 118, núm. 3, pp. 734-748.
- Salgado, Raquel (2015), “Agricultura sustentable y sus posibilidades en relación con consumidores urbanos”, en *Sustainable Agriculture and Possibilities in Relation to Urban Consumers*, vol. 23, núm. 45, pp. 113-140.
- Storm, Eric (2017), “La nacionalización del hogar en España”, en *Journal of Iberian and Latin American Studies*, vol. 23, núm. 2, pp. 255-275.
- Szabo, Michelle (2014), “Men Nurturing Through Food: Challenging Gender Dichotomies Around Domestic Cooking”, en *Journal of Gender Studies*, vol. 23, núm. 1, pp. 18-31.
- Toffler, Alvin (1999), *La tercera ola*, Barcelona, Plaza y Janés.
- Torres, Gerardo y Marcel Morales (coords.) (1997), *Maíz-tortilla. Políticas y alternativas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Verbeke, Wim; Luis Guerrero, Valerie Lengard, Filiep Vanhonacker y Margrethe Hersleth (2015), “European Consumer’s Defini-

- tion and Perception of Traditional Foods”, en Kristberg Kristbergsson y Jorge Oliveira (eds.), *Traditional Foods. General and Consumer Aspects*, Nueva York, Springer, pp. 3-16.
- Vignolles, Alexandra y Paul Emmanuel Pichon (2014), “A Taste of Nostalgia. Links Between Nostalgia and Food Consumption”, en *Qualitative Market Research: An International Journal*, vol. 17, núm. 3, pp. 225-238.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2008), “Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre”, en *Argumentos*, vol. 21, núm. 57, pp. 141-170.
- Vygotsky, Lev (1979), *El desarrollo de los procesos psicológicos superiores*, Buenos Aires, Grijalbo.
- Warman, Arturo (2003), *La reforma agraria mexicana: una visión de largo plazo, Reforma agraria. Colonización y cooperativas*, Roma, disponible en <<http://www.fao.org/docrep/006/j0415t/j0415t09.htm>>
- Wynne, Lauren (2015), “I Hate it’. Tortilla-Making, Class and Women’s Tastes in Rural Yucatán, Mexico”, en *Food, Culture and Society*, vol. 18, núm. 3, pp. 379-397.



## 12. SIN MAÍZ NO HAY RAÍZ. LA PRESENCIA DEL MAÍZ EN LOS RITUALES POLÍTICOS DE MUJERES INDÍGENAS\*

Martha Patricia Castañeda Salgado

*Sólo las mujeres tienen derecho  
de cantar ese rezo, porque son como las compañeras  
del maíz. Tienen bastante derecho para hablarle.  
En cambio, los hombres muy poco se meten en esas cosas.*

Mujer nahua de Xalpatláhuac  
(citada por Dehouve, 2015:39)

### INTRODUCCIÓN

El análisis de la relación entre género, ritualidad y poder es uno de los tópicos que la antropología feminista ha abordado con la finalidad de destacar las relaciones sociales y la simbolización que se entreteje entre ellos, así como la reelaboración de la autoridad y subordinación que protagonizan las mujeres con base en las posiciones políticas que ocupan en la articulación entre acción política y ritual.

\* Agradezco la lectura hecha por quienes dictaminaron esta obra, pero de forma destacada a Fabiola del Jurado Mendoza y a Norma Donjuan Pérez, integrantes del Consejo de Mayoras y de la Coordinación Colegiada de la Coordinadora Nacional de Mujeres Indígenas (Conami en adelante), respectivamente, la acuciosa revisión que hicieron de la primera versión de este capítulo. Sus observaciones, precisiones y sugerencias —retomadas aquí varias de ellas de forma literal para conservar su sentido— fueron cruciales para reorientar mi comprensión e interpretación de la relación entre mujeres indígenas organizadas, ritualidad y maíz que describo en este texto.

Esta línea de análisis es la que documenta el presente capítulo, en el cual describiré el uso ritual que se hace del maíz en las reuniones y asambleas políticas de mujeres indígenas organizadas. Para ello, parto de la siguiente afirmación de González Jácome (2008:7):

Además de ser el grano básico para la alimentación, el maíz es un eje alrededor del cual se asocian otros cultivos, la economía, las creencias, los ciclos rituales anuales, las distintas formas de organización en la vida cotidiana y del trabajo. Existen evidencias arqueológicas y etnohistóricas de que la evolución del maíz ha estado asociada con los rituales y con la creencia en la existencia de héroes culturales articulados a sistemas de subsistencia basados en estrategias múltiples [...].

El uso ritual del maíz da cuenta tanto de esas asociaciones como de la vinculación entre ciclos agrícolas, ciclos festivos y formas de organización social local. Sin embargo, en el tema que desarrollaré me interesa destacar que su papel central es el de fungir como un elemento ritual común, compartido y reconocido por mujeres de distinta procedencia étnica que se constituyen en un sujeto político colectivo al conjugar su especificidad cultural con el posicionamiento como indígenas frente a la sociedad no indígena.

### PREPARANDO EL RITUAL

El contenido central de este capítulo proviene de las observaciones que he realizado a lo largo de varios años acerca de las reuniones políticas llevadas a cabo por organizaciones de mujeres indígenas nucleadas en la Coordinadora Nacional de Mujeres Indígenas (a la cual he tenido la oportunidad de acompañar en varias de sus acciones), el Encuentro Continental de Mujeres Indígenas de las Américas y el Foro Indígena de Naciones Unidas.<sup>1</sup> Para los propósitos centrales, hago una generalización como observadora externa de un conjunto de rituales dedicados al establecimiento y cierre de las asambleas y los eventos de formación política impulsados por dichas organizaciones. A ello se añade mi asistencia a numerosas asambleas co-

<sup>1</sup> Para una caracterización de la trayectoria de la organización política de las mujeres indígenas en México, véanse Nadal (2012) y Blackwell (2006).

munitarias en localidades indígenas de distintas regiones de los estados de Puebla y Tlaxcala (México). Por lo tanto, es una suerte de metadescripción en la que me veo obligada a prescindir de detalles específicos a fin de dar cuenta de la lógica interna de los rituales que acompañan esos momentos. Con ello, intentaré mostrar que el uso ritual del maíz puede interpretarse como una dimensión de los procesos constitutivos de la posición de género de las mujeres indígenas organizadas, por lo que su control por parte de las guías espirituales de las ceremonias viene a reforzar la autoridad que, de antemano, les permite encabezarlas.

Considero que la elaboración de las distinciones de género forma parte de los procesos de humanización que han experimentado los distintos colectivos sociales a lo largo de la historia, procesos en los que se ha erigido como un ordenador social que se entrecruza con otros ordenadores sociales —clase social, etnia, raza, etc.—,<sup>2</sup> haciéndose presente en las relaciones que establecen las personas a partir de sus configuraciones sexo-genéricas, así como en el conjunto de prácticas que definen, reproducen e incorporan elementos de cambio propios del dinamismo de la autodefinición de cada sociedad y de las identidades de quienes la integran.

En esa profunda imbricación del género con otras formas constitutivas de lo específicamente humano, el ritual —en su acepción de “comportamiento estandarizado y repetitivo” (Bullen, 2000:49), que comprende un conjunto de acciones cuya lógica “yace en su propósito” (Dehouve, 2015:43)— se presenta como un lugar privilegiado para observar los procesos a través de los cuales las prácticas propiciatorias que lo definen denotan la unidad y la dialéctica entre las múltiples dimensiones de la cultura (lo material, lo inmaterial, lo simbólico), las diferenciaciones y desigualdades sociales y la organización política de los grupos o unidades sociales en los que se le observa. En el caso de las mujeres indígenas organizadas, ellas se envisten a sí mismas de poderes y autoridad al trasladar, modificadas, las cosmovisiones, filosofías y espiritualidades de sus pueblos a los espacios políticos no compartidos con los hombres a través, entre otras cosas, de la apropiación del ritual en tanto práctica legitimadora del orden y del movimiento social, por un lado, y de espacio

<sup>2</sup> Véase De Barbieri (1997).

en el que “se recrean y resuelven, siempre en un plano simbólico, los conflictos de la comunidad” (Castañeda Salgado, 2007:72), por otro.

La vinculación entre género y ritual se aprecia de forma clara a través de la organización de éste, pues en ella se ponen en juego las posiciones y los poderes de los distintos sujetos y actores que recrean las jerarquías sociales propias de la sociedad más amplia o, si es el caso, que las subvierten temporalmente. Para ello, la organización ritual se articula con una redefinición del tiempo y el espacio íntimamente referida al género de sus protagonistas. En ese sentido, expone los condicionamientos de género existentes pero, al mismo tiempo, muestra también los límites y las posibilidades de fincar nuevos contenidos genéricos a través de los procesos de subversión ritual. Ello explica que, en lo que concierne a los rituales ejecutados por mujeres indígenas organizadas en sus reuniones políticas, la organización ritual vaya en paralelo con la organización de los eventos y la definición de la agenda. En ese contexto, los elementos, las acciones, las representaciones y los contenidos simbólicos que ellas vierten en el ritual suponen una permanente actualización de su posicionamiento como sujetas políticas.

Un elemento central en esos rituales es la instalación de la ofrenda, misma que describo a continuación por ser una expresión concreta de las complejas articulaciones entre género, acción-intencionalidad, organización, tiempo, espacio y ritualidad.

### LA OFRENDA RITUAL

La elaboración de la ofrenda ritual es la práctica que marca el inicio de las reuniones de las mujeres indígenas organizadas. Es un trabajo colectivo en que las participantes van colocando en un círculo diseñado en el piso (a veces a flor de tierra, a veces sobre un mantel o un petate) las flores, semillas, veladoras, frutas, agua en vasos o en jarros de barro, objetos característicos de cada uno de los pueblos indígenas a los que pertenecen las asistentes. Ese círculo ha sido delimitado previamente por la mujer que fungirá como guía espiritual del ritual, elegida para ello de forma consensuada por las organizadoras de la reunión.

La guía espiritual señala en el círculo los rumbos del universo y coloca un objeto que será tomado como punto de referencia para la orientación de la ofrenda. De acuerdo con Norma Donjuan Pérez,

En la ritualidad nahua se coloca el color-rumbo de la siguiente manera:

Al oriente, donde sale el Sol, que representa la luz y sabiduría, se colocan flores y veladoras de color amarillo.

Al poniente se representa la muerte de mujeres que mueren en parto y hombres que mueren en guerra. El color es el rojo.

El norte es el rumbo de la muerte, renovación y cambio. Se coloca el color blanco.

El sur es el rumbo de la fuerza de voluntad y se coloca el color azul (comunicación personal, enero de 2018).

Esta relación entre orientación y color es fundamental en lo que respecta al uso ritual del maíz. Cuando se usan mazorcas, se procura colocar una en cada punto cardinal, con la punta hacia afuera del círculo y la base (en ocasiones llamada “cabeza”) hacia el centro. Si se cuenta con ellas, se colocarán de acuerdo con la correspondencia color-rumbo señalada antes. El uso de variedades de maíz permite establecer una analogía con la diversidad étnica de las participantes, pues “cada color de las mazorcas o granos de maíz recuerda la diversidad que existe entre los pueblos y mujeres indígenas, diversidad que enriquece” (Norma Donjuan Pérez, comunicación personal, enero de 2018).

Cuando se utilizan granos de maíz “se tiene cuidado en que no se dispersen en el suelo y puedan ser pisados, el maíz es un espíritu que se respeta y cuida” (Norma Donjuan Pérez, comunicación personal, enero de 2018). Esta noción del respeto y el cuidado del maíz es la que orienta los rituales asociados con su siembra y cosecha.<sup>3</sup>

Es frecuente que las mujeres comenten cuál es el origen del producto u objeto que colocan en la ofrenda, mencionando sus propiedades, como en el caso de las yerbas curativas. También son cuidadosas respecto al color de las flores que usan, pues no pueden faltar las flores blancas, rojas y amarillas: “las flores simbolizan la palabra

<sup>3</sup> Numerosas investigaciones han girado en torno a estos rituales; por ejemplo, Acosta (2014); Broda (2001); Good (2001); Medina (2013) y Vizcarrá (2002). Será interesante versar en otro texto sobre los vasos comunicantes entre los rituales agrícolas de los pueblos indígenas de los que provienen las integrantes de organizaciones como la Conami y los rituales políticos que realizan en tanto mujeres indígenas organizadas.

verdadera y se invoca a que todas las presentes compartan su palabra desde su sentipensar” (Norma Donjuan Pérez, comunicación personal, enero de 2018). Cuando se trata de una reunión de varios días de duración, las flores, frutas y alimentos que se empiezan a madurar o a descomponer son reemplazados por otros frescos, con la intención de mantener viva la ofrenda.

A lo largo del proceso, quien dirige la colocación de la ofrenda menciona de forma aparentemente informal cuál es el propósito de colocarla, la importancia de que todos sus componentes se coloquen de forma equilibrada e invita a que todas las mujeres permanezcan alrededor del círculo y participen de alguna manera en la conformación de la misma. Un momento importante tiene lugar cuando se enciende el sahumerio para quemar copal o incienso, cuyo humo acompaña todo el proceso pues “tiene las funciones de purificar el espacio de energías negativas (preocupaciones, tristezas, enojos, miedos, envidia, etc.) que cada persona trae o bien que el mismo espíritu conserva; asimismo ayuda a situarnos en el aquí y ahora en cuerpo y espíritu” (Norma Donjuan Pérez, comunicación personal, enero de 2018).

Cuando todo está colocado en el lugar debido, la guía ritual convoca a todas las personas presentes a acercarse y ampliar el círculo humano e inicia el acto de sahumar la ofrenda y a las personas. Mantener viva la quema del copal y constante la emanación de humo es parte de sus responsabilidades, pues el humo es un elemento central de todo el proceso. Objetos importantes son las caracolas y/u ocarinas, pues sus sonidos acompañan el viaje del humo y marcan cada uno de los momentos culminantes del ritual.

La guía invita a algunas de las presentes a ser sus colaboradoras e inicia la invocación a las y los ancestros para que las acompañen y las guíen en la búsqueda de que las energías y fuerzas del universo sean favorables a sus necesidades. Las colaboradoras son llamadas a que “se coloquen en el punto cardinal que corresponda al lugar de donde vienen”, enciendan las veladoras, “que significan el elemento del fuego y la luz que somos y traemos desde cada uno de nuestros pueblos”<sup>4</sup> y hagan cada una la dedicatoria de la ofrenda a sus respectivas entidades simbólicas. Después tiene lugar la invocación a la

<sup>4</sup> Norma Donjuan Pérez, comunicación personal, enero de 2018.

Madre Tierra para que acepte lo que se le ofrece, al mismo tiempo que se le agradece todo lo que otorga a las mujeres y a sus pueblos.

Un momento culminante de la invocación tiene lugar cuando las mujeres saludan a los rumbos del universo y sus elementos, representados por las velas, el fuego, el copal o incienso, el caracol, el agua y las flores. También se invoca al Dios cristiano. Dice Fabiola del Jurado Mendoza:

En nuestras ceremonias, las realizadas en los eventos de Conami [...] Al centro de nuestro círculo se planta el corazón y se deja durante toda la jornada laboral del día o de trabajo y las personas encargadas de encender las velas deben estar pendientes de que la vela no se apague; si esto sucede deben encenderlas las veces que sea necesario. En las ceremonias de la danza, lo que no debe apagarse nunca es el fueguito del sahumero, y la sahumadora debe estar despierta y con los enseres: carbón, copal, espina para mover las brasas, morral donde lleva lo necesario, y su paliacate rojo para estar pendiente de su instrumento, que es el sahumador; nunca puede encargarlo o descuidarlo, ni éste debe apagarse, pues es el vínculo, la guía y la protección de la ceremonia en su totalidad. Nosotras, las mujeres de Conami, hemos adaptado las velas por el sahumador, por el tema del humo (en muchos espacios no nos dejan poner el sahumador), pero entendemos que es una representación (Fabiola del Jurado Mendoza, comunicación personal, enero de 2018).

Durante la invocación, las mujeres permanecen de pie, con los brazos extendidos por encima de sus cabezas, las manos extendidas, respondiendo con las frases indicadas por la guía ritual al momento de ofrecer y solicitar apoyo, consejo, orientación y sabiduría para conducir por buen camino los trabajos que se habrán de realizar durante el encuentro.

Moviéndose en la orientación correcta, es decir, “oriente, poniente, norte, sur, Jícara Celeste y Madre Tierra”,<sup>5</sup> la invocación va acompañada del sonido de la caracola o la ocarina, instrumento ejecutado por la mujer designada para ello. Al finalizar esta etapa, quien conduce el ritual invita a que las participantes digan algunas palabras. Ése es el momento en el que se enuncian los intereses, propósitos y

<sup>5</sup> Fabiola del Jurado Mendoza, comunicación personal, enero de 2018.

preocupaciones de los que cada una es portadora, centrando así los objetivos del evento. Cuando éste concluye, la ceremonia se repite, esta vez agradeciendo que los trabajos se hayan llevado a buen fin y subrayando que si hubo malos entendidos, diferencias de opinión, discusiones o enojos, todo tuvo lugar de forma respetuosa y que hay un arrepentimiento de corazón, sincero, en caso de haber lastimado a alguien. También se enuncia la continuidad de la lucha y que éste fue sólo un paso en el camino para conseguir los propósitos finales de la movilización, a saber, la defensa de los derechos de las mujeres indígenas y sus pueblos.

Al terminar el evento y la ceremonia de cierre-agradecimiento, todos los elementos de la ofrenda se reparten entre las participantes “como un símbolo de compartir, y en ese compartir reconocernos como comunidad”.<sup>6</sup> Las veladoras se apagan con flores blancas, en ocasiones remojadas en agua.<sup>7</sup> En el caso de las semillas, la guía del ritual instruye a quienes las recogen para que se comprometan a sembrarlas, pues con ello se devuelve a la Madre Tierra el fruto de su generosidad, esperando que con ello siga siendo pródiga. También se circulan el agua y otras bebidas que se hayan colocado para que sean consumidas, sin importar cuántos días hayan estado en la ofrenda.

### LAS CUALIDADES SIMBÓLICAS DEL MAÍZ

La inclusión del maíz en la ofrenda ritual es indispensable, ya sea en forma de mazorcas, granos, tortillas, tamales (en sus diversas modalidades regionales), atole, pinole, por mencionar las más frecuentes. Desde la época prehispánica se le representó lo mismo como un alimento cotidiano que como un elemento ritual.

En la división de las cualidades de los alimentos, el maíz posee la particularidad de ser cordial, es decir, ni frío ni caliente. De acuerdo con Alfredo López Austin (2001), esto se debe a que su naturaleza

<sup>6</sup> Norma Donjuan Pérez, comunicación personal, enero de 2018.

<sup>7</sup> Norma Donjuan Pérez precisa: “Si no se ha terminado la vela, la compañera que la encendió se la lleva para terminar de quemarla en su altar personal” (comunicación personal, enero de 2018).



es equilibrada, por lo tanto, es casi el único alimento que no hace daño a quien lo ingiere. Ello denota su íntima relación con los seres humanos pues, de acuerdo con la mitología mesoamericana, el maíz les fue dado por los dioses, quienes, a su vez, les habían creado con él. En consecuencia, comparten una misma naturaleza, es decir, son consustanciales.<sup>8</sup>

La naturaleza simbólica de los elementos colocados en la ofrenda se manifiesta a través de su modificación durante el tiempo en que permanecen en ella. El maíz no es la excepción. Sin embargo, las formas, entidades y sustancias que se generan en el proceso varían de una cultura a otra. En el caso que nos ocupa, la primera transformación sustancial es la que convierte al maíz (y al resto de elementos de la ofrenda) en objetos simbólicos que vinculan a las mujeres con las entidades invocadas a acompañarlas en los procesos de discusión y toma de decisiones. Desde ese momento, es preferible mantener la ofrenda intacta para evitar que cualquier modificación altere el orden establecido con el ritual inicial.

Un segundo momento tiene lugar cuando el maíz colocado en la ofrenda se convierte en alimento simbólico del cuerpo social que se conforma temporalmente durante el evento o asamblea política. Norma Donjuan Pérez afirma: “Es común escuchar que la organización es como una mazorca, que cada persona es equivalente a un grano de maíz y que la suma y unidad de todos es lo que hace que la comunidad (mazorca) sea fuerte” (comunicación personal, enero de 2018). Al establecer esta analogía, se refrenda la idea de que, si el maíz es indispensable para conformar, nutrir y sanar a la persona, su presencia conforma y nutre también a ese cuerpo social.

Otra veta de análisis de estos rituales se puede establecer a partir de su comparación con otros rituales colectivos orientados a garantizar la continuidad étnica en el futuro. Haciendo una analogía con el análisis que efectúa Dapuez (2011:186) de los rituales realizados por maya hablantes de la península de Yucatán, los cuales forman parte del ciclo festivo y del sistema de cargos, se puede dar continuidad a su idea respecto a que

<sup>8</sup> A propósito de esta idea, Dehouve (2015:47) señala las discusiones en torno a la palabra *tonacayotl* y precisa que ésta “[...] reúne dos representaciones precisas de la planta: por una parte, el maíz está relacionado con el Sol —as-

[...] los encargados recurrentemente actúan a través de estas ceremonias para regenerar la vida, también, para aparecer como restauradores de sus familias, sus plantas, animales, amigos y milpas [...] De acuerdo con sus palabras, “haciendo lo mismo que hicieron los antiguos” ellos construyen su liderazgo en la comunidad señalando ciertas continuidades del pasado en el presente. Sin embargo, sus acciones están también fuertemente orientadas hacia el futuro [...] [con lo que] su desempeño produce teleológicamente futuros altamente inteligibles.

Estas mujeres garantizan ese futuro a través de la simbiosis que establecen entre los rituales propiciatorios, lucha política orientada a defender sus derechos y a la exigencia de satisfacción de sus demandas.

Por otra parte, en estos rituales el maíz se convierte en un elemento simbólico conciliatorio debido a que es común y compartido, es una especie de lengua franca entre mujeres de distintas procedencias culturales. También tiende un vínculo con las no indígenas debido a su consumo cotidiano. Así, se convierte en un símbolo de unidad en un doble sentido: como totalidad-unidad (Medina, 2013) que en estos rituales da coherencia a una identidad panétnica o supraétnica, y como unidad política de un sujeto colectivo que se define a sí mismo como “mujeres indígenas” para subrayar su especificidad frente a otros sujetos políticos.

### DESGRANANDO EL RITUAL

El eje rector de estos rituales es la espiritualidad. En este contexto, espiritualidad es un término polisémico que remite a las concepciones del mundo compartidas, a un conjunto de saberes y creencias, a una epistemología y a un conjunto de vínculos de lo humano con

---

tro que calienta y permite la fructificación—; al mismo tiempo, el maíz conforma nuestra carne, porque es nuestro alimento principal. Decir que el maíz es nuestra carne es aludir al proceso de la digestión que transforma el alimento en nuestro cuerpo, así como el hecho de que el maíz nos proporciona la fuerza y el principio vital. Lupo [...] tiene razón cuando hace notar que en este caso *no se trata de metáfora, sino de coesencia* entre el hombre y el maíz, pues ambos comparten la misma naturaleza” (cursivas en el original).

lo no humano que permite establecer fronteras —reales o simbólicas— así como acciones de resistencia frente a múltiples agentes que amenazan la reproducción cotidiana y la continuidad de los pueblos indígenas. Las mujeres que actúan como guías rituales cuentan con una autoridad reconocida por una combinación de manejo de la espiritualidad con liderazgo político derivado de su participación en las luchas y movilizaciones de sus pueblos y organizaciones. En ese sentido, su actuación sintetiza distintas dimensiones de la “doble mirada” indígena (Sánchez Néstor, 2005) al articular mundos simbólicos con acciones prácticas dirigidas a posicionar las demandas políticas de las indígenas organizadas.

El éxito de las reuniones expresa también el éxito de su conducción. El protagonismo de ciertas mujeres a lo largo de ellas, así como la fuerza de las organizaciones a las que representan, definen en buena medida el lugar que ocuparán en el ritual de cierre, manifiesto en el hecho de que se las convoque a acompañar a la guía en la conducción del mismo y a que expresen “su palabra” en la invocación-agradecimiento de cierre.

La importancia de la oralidad se ha puesto de relieve en innumerables ocasiones como la práctica político-cultural de cohesión étnica por excelencia. Las reuniones de las mujeres indígenas organizadas no son la excepción. Hablar y escuchar es un ejercicio permanente de diálogo en el que se utiliza el castellano como idioma común, pero sin dejar de expresar saludos, mensajes y conceptos en las lenguas originarias de las oradoras. La innovación de las décadas recientes consiste en la elaboración de pronunciamientos y documentos escritos que permitan difundir lo discutido y acordado en los lugares de trabajo político de las participantes, así como para sustentar sus posicionamientos en los escenarios políticos locales, nacionales e internacionales ante las tendencias tensionales a oponer de forma binaria procesos que, en realidad, se enfrentan, compiten, se articulan y superponen.

Las mujeres indígenas organizadas son sujetos políticos contemporáneos, articuladoras de múltiples mundos y ciclos vitales en los que las marcas de la ancestralidad conviven con las derivadas de la colonialidad, de las distintas etapas del capitalismo, del Estado moderno, de distintas modalidades de políticas integracionistas y de las elaboraciones sociales, políticas, económicas y culturales propias.

Los temas puestos en conversación durante las reuniones y asambleas políticas de estas mujeres recorren el amplio espectro de preocupaciones sociales que las atañen directamente, pero también las que afectan a la sociedad mexicana en general (así como a América Latina y, en general, a los países de las regiones consideradas periféricas, subdesarrolladas o en vías de desarrollo).

Así, el extractivismo, las consecuencias del modelo económico sobre las poblaciones en condiciones de vulnerabilidad y riesgo, la denuncia de la depredación ecológica y la violencia estructural son analizadas desde la perspectiva de las múltiples violencias que viven las mujeres y los pueblos indígenas, poniendo especial atención en sus repercusiones y consecuencias en términos de relaciones entre mujeres y hombres, en los aspectos básicos de la reproducción, como la alimentación, el trabajo, la educación y la salud, en las políticas de reconocimiento a partir de la exigencia de respuesta a las demandas indígenas de participación política y autonomía, centradas en la defensa del territorio, de los recursos naturales y de la oposición a la sustitución de cultivos nativos por transgénicos, en especial del maíz. En los años recientes, algunas problemáticas se han colocado al lado de las mencionadas: el feminicidio, la violencia por discriminación, la biopiratería, la desaparición de personas y el desplazamiento forzado, así como la trata de personas indígenas, en particular jóvenes. Estas preocupaciones no desplazan las vindictas de autonomía y autogestión, la defensa de la particularidad cultural y el reconocimiento de las regiones indígenas; por el contrario, las complejizan al colocarlas en el contexto de los grandes problemas nacionales y globales.

## PARA VOLTEAR LA TORTILLA

### *CERRANDO EL RITUAL*

El agradecimiento es una de las prácticas descritas en diferentes estudios con casos de poblaciones indígenas para referirse a un momento crucial del intercambio ritual entre las personas y de ellas respecto al maíz, así como con el resto de elementos incluidos en la ofrenda. La base del agradecimiento es el intercambio, ya sea de bienes, tra-

bajos, favores o soluciones a problemas. Requiere de la existencia de una base compleja de relaciones sociales para las cuales el maíz y sus derivaciones aparecen como un objeto que posee la cualidad simbólica de propiciar reciprocidad.

En las reuniones que aquí he venido mostrando, dado que se trata de eventos en los que se imparte formación académica y política, se discuten soluciones a problemas urgentes o se debe tomar una postura política; la solicitud de ayuda a las/los ancestros y a las fuerzas del universo gira en torno a tener la fuerza y la sabiduría necesarias para encarar lo que viene. Por ello, las primeras muestras de agradecimiento se dirigen a quienes han organizado y dirigido la reunión, reconociéndoles las enseñanzas recibidas y ofreciendo disculpas en caso de haber incurrido en alguna conducta que no fuera adecuada. Por su parte, la guía ritual agradecerá a la Madre Tierra, al Universo, a Dios, a las y los Ancestros y a todas las fuerzas invocadas que la reunión haya concluido de manera favorable gracias a su intervención.

Con ello se cierra temporalmente el círculo, pero también se recuerdan las tareas por hacer, dando continuidad a la organización a lo largo de un tiempo que transcurre en espiral o de forma helicoidal, nunca lineal. En ese sentido, el maíz es un intermediario y una motivación para continuar trabajando juntas, negociando, impulsando propuestas, manteniendo un movimiento constante de tiempo y espacio.

A partir de un análisis feminista, estos rituales son una manifestación de la apropiación que han hecho las mujeres indígenas de pautas culturales dirigidas a la obtención de objetivos propios: se cobijan en la tradición y la resignifican de forma crítica y radical al ser ellas mismas quienes protagonizan y dirigen el ritual, pero también al realizar asambleas políticas únicamente de mujeres. Desde ahí son innovadoras tanto en las formas de hacer política como en el reposicionamiento de las mujeres en sus entramados comunitarios. Podemos afirmar que llevan a cabo una transgresión dentro de la tradición: las guías espirituales de los rituales realizan prácticas de validación social de su poder y autoridad, al mismo tiempo que transgreden el orden social comunitario en el que el reconocimiento que reciben está mediado por el orden androcéntrico que orienta sus relaciones dentro de sus ámbitos cotidianos de sociabilidad.

El maíz tiene una simbolización múltiple en la ritualidad política pues, por un lado, es un elemento propiciatorio, y por otro es un referente ideológico de pertenencia a un mundo compartido; además, en su vinculación con otros elementos naturales y materiales del altar, contribuye a solventar distintos aspectos de las relaciones políticas entre mujeres. No podemos dejar de mencionar que hay un proceso paralelo de apropiación del maíz y de nuevas relaciones con él consistentes en una ampliación del número de mujeres que participan en su cultivo y su transformación en alimentos (Espinosa y Castañeda, 2014). Como bien lo indica González Jácome (2008: 10), esto puede deberse a la migración masculina campesina indígena y no indígena, pero también a una mayor presencia de las mujeres como productoras directas, ya sea como jornaleras o como propietarias de la tierra, situación que aún es minoritaria pero que ha ofrecido nuevas posibilidades de autonomía económica y social a las mujeres en las zonas rurales, suburbanas y rururbanas (Castañeda, 2015; Suárez *et al.*, 2011).

Dentro de esta complejidad, tener la capacidad de dirigir el ritual, organizar el tiempo y el espacio, coordinar a un colectivo de congéneres y manipular directamente los objetos rituales, en particular el maíz, son expresiones del poder que adquieren algunas mujeres en el marco de la ritualidad política colectiva. Al mismo tiempo, se trata de posibilidades de cambio en la condición de género que poco a poco transminan a sus sociedades de origen y se empiezan a manifestar en la existencia de al menos dos generaciones de mujeres indígenas organizadas que luchan juntas, desde sus especificidades, por una pluralidad de mundos libres.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Acosta Márquez, Eliana (2014), “Cuando el maíz es *itekontlakuali*: el ‘dueño de la comida’. Un acercamiento a la economía ritual de los nahuas de Pahuatlán, Puebla”, en *Cuicuilco*, vol. 21, núm. 60, mayo-agosto, pp. 223-238.
- Blackwell, Maylei (2006), “Weaving in the Spaces: Indigenous Women’s Organizing and the Politics of Scale in Mexico”, en Shanon Speed, Aída Hernández Castillo y Lynn M. Ste-

- phen (eds.), *Dissident Women. Gender and Cultural Politics in Chiapas*, Austin, University of Texas Press, pp.115-154.
- Broda, Johanna (2001), "Introducción" y "La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz: una perspectiva histórica", en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, Conaculta/Fondo de Cultura Económica, pp. 15-46 y 165-237.
- Bullen, Margaret (2000), "Hombres, mujeres, ritos y mitos: los alardes de Irún y Hondarribia", en Teresa del Valle (ed.), *Perspectivas feministas desde la antropología social*, Barcelona, Ariel Antropología, pp. 45-78.
- Castañeda Salgado, Martha Patricia (2017), "Concepciones sobre la naturaleza: puerta abierta al diálogo de saberes", en ponencia presentada en el V Congreso de la Asociación Latinoamericana de Antropología, Bogotá, 6-9 de junio de 2017.
- Castañeda Salgado, Martha Patricia (2015), "Aproximaciones al estudio del vínculo entre el género y la ritualidad desde la perspectiva antropológica feminista", ponencia presentada en IV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Antropología, Ciudad de México, 7-10 de octubre de 2015.
- Castañeda Salgado, Martha Patricia (2007), "Las mujeres católicas en las asociaciones religiosas. Fiestas, poderes e identidades", tesis de doctorado en Antropología, México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Dapuez, Andrés (2011), "Promesas rituales y compromisos de libre mercado. Regímenes de futuro en un pueblo de Yucatán", en *Cuicuilco*, vol. 18, núm. 51, pp. 181-202.
- De Barbieri, Teresita (1997), "Certezas y malos entendidos sobre la categoría género", en Laura Guzmán Stein y Gilda Pacheco Oreamuno (comp.), *Estudios básicos de derechos humanos IV*, San José, Costa Rica, Instituto Interamericano de Derechos Humanos/ASDI/Comisión de la Unión Europea, pp. 47-84.
- Dehoue, Danièle (2015), "Metáforas y metonimias conceptuales en las representaciones antropomórficas del maíz", en Catharine Good Eshelman y Dominique Raby (eds.), *Múltiples formas de ser nabuas. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas*, México, El Colegio de Michoacán, pp. 37-57.

- Espinosa Damián, Gisela y Martha Patricia Castañeda Salgado (2014), “Género, seguridad alimentaria y cambio climático. Una reflexión desde el México rural”, en Mireya Imaz, Norma Blazquez, Verania Chao, Itzá Castañeda y Ana Beristain (coords.), *Cambio climático. Miradas de género*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, pp. 187-234.
- González Jácome, Alba (2008), “El maíz: planta portentosa”, en *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, vol. III, núm. 5, pp. 1-17.
- Good, Catherine (2001), “El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y la expresión estética entre los nahuas de Guerrero”, en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Fondo de Cultura Económica, pp. 239-297.
- López Austin, Alfredo (2001), “El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana”, en *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes /Fondo de Cultura Económica, pp. 47-66.
- Medina Miranda, Héctor M. (2013), “Las personalidades del maíz en la mitología *wixarika* o cómo las mazorcas de los ancestros se transformaron en peyotes”, en *Revista de El Colegio de San Luis*, vol. III, núm. 5, enero-junio, pp. 164-183.
- Nadal, Marie-José (2012), “Las organizaciones de mujeres indígenas: ¿cómo pensar la pluralidad social y política?”, en Carmen Gregorio Gil y Martha Patricia Castañeda Salgado (coords.), *Mujeres y hombres en el mundo global. Antropología feminista en América Latina y España*, México, Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades- Universidad Nacional Autónoma de México/Siglo XXI Editores, pp. 261-275.
- Sánchez Néstor, Martha (2005), “Ser mujer indígena en México: una experiencia personal y colectiva en el movimiento indígena en la última década”, en Martha Sánchez Néstor (coord.), *La doble mirada. Voces e historias de mujeres indígenas latinoamericanas*, México, Fondo de Desarrollo de las Naciones Uni-



das para la Mujer/Instituto de Liderazgo Simone de Beauvoir, pp. 89-103.

- Suárez San Román, Blanca; Emma Zapata Martelo, Rosario Ayala Carrillo, Naima Cárcamo Toalá y Josefina Manjarrez Rosas (2011), *¿... y las mujeres rurales? Avances y desafíos en las políticas públicas*, México, Instituto Nacional de Desarrollo Social-Grupo Interdisciplinario sobre la Mujer, Trabajo y Pobreza.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2002), *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, México, Gobierno del Estado de México/Instituto Mexiquense de la Mujer/Universidad Autónoma del Estado de México.

PARTE III  
DESATARSE DEL METATE

### 13. AMASANDO UNA HISTORIA FEMENINA MAZAHUA CON CUIDADO\*

Alma Lilí Cárdenas Marcelo  
Ivonne Vizcarra Bordi

#### INTRODUCCIÓN

Quizás hablar de una misma sea un atrevimiento mal visto en la academia, pero se justifica cuando la relación más íntima que se tiene con el maíz se visualiza al transformarse en tortilla (*xedyi/she í en mazahua*), pan nuestro de cada día en la cultura del pueblo mazahua. Recorrer nuestra experiencia de vida nos confronta al reconocimiento como mujeres de un pueblo con arraigos profundos al territorio y a una ideología patriarcal que no lográbamos percibir como estructurante y mucho menos nombrarla. Al enamorarnos de ella, contribuimos también a edificar su estructura, la cual poco a poco nos va sujetando y limitando la capacidad de obrar la masa crítica necesaria para darnos cuenta de otra realidad, tal vez más libre y justa.

Este texto escrito en primera persona expresa un diálogo entre yo, una integrante de la cultura mazahua (hija que ama ser parte de dicha cultura y sabe de tortillas: Alma Lilí) y con quien vive de fuera, pero estudia y trata de comprender la relación que existe entre las mujeres mazahuas y el maíz (Ivonne), pretendemos revelar esa relación

\* Este trabajo forma parte de los productos del proyecto de investigación de Ciencia Básica SEP/Conacyt 2009-130947, “El maíz mesoamericano y sus escenarios de desarrollo local”.

íntima a través de tres generaciones de mujeres que pertenecen a la filiación materna o femenina: Morales, Marcelo, Cárdenas. Una relación que va más allá de la corporalidad femenina y de la individuación, porque éstas no pueden entenderse sin las relaciones familiares y comunitarias en contextos sociales más amplios como la incursión a la modernidad y la urbanización.

Cierto es que son relaciones subjetivas, que cambian de significados de generación en generación, de una cultura a otra y de un territorio a otro; por ello recurrimos a la autoetnografía (Blanco, 2012; Pulido Martínez, 2015), donde la narrativa de la experiencia vivida se convierte en arte literario que, lejos de ser estético, es reflexivo y autocrítico porque tiene un vínculo directo con la ética del cuidado desde una perspectiva feminista (Flores Ángeles y Tena Guerrero, 2014; Robinson, 2011). En ese sentido, la tortilla no es posible concebirla únicamente como alimento, sino también como espacio de lucha para salir adelante, y eventualmente como eje de conciencia del bien común para transformar nuestras vidas. Se trata de una narrativa que amasa la historia de sus creadoras, no sólo porque el saber hacer tortillas es y ha sido asignado al género femenino, sino porque al ser confinado a nosotras se resguardan secretos íntimos, colectivos y espirituales que sólo podemos intentar entender a través de las historias de vida intergeneracionales, la que, para nuestro caso, dio comienzo hace 90 años.

Pretendemos dejar ser “las otras” sumándonos al esfuerzo feminista de finales del siglo XX y principios del XXI, al abandonar la tradición de las ciencias sociales que daba cuenta de lo “muy diferente” de “los otros”, tomándolos como objetos de estudio, extraños o primitivos para apegarse al rigor positivista. Gracias a los estudios de género, esa percepción se ha ido transformando al desobjetivizar a las mujeres y concebirlas como sujetos sociales en la “otra concreta” y no las otras (generalizadas). En esta transición surge la autoetnografía, entre otros métodos de investigación cualitativa, explorando el uso de la narración en primera persona, dentro de un contexto social y cultural determinado (Blanco, 2012), para plantear la comprensión de lo social (Pulido Martínez, 2015).

Darse cuenta y reconocer que los puntos de vista de quien investiga, y en este caso de con quien dialoga, puede captar experiencias accesibles desde otra perspectiva. Así, la autoetnografía se puede en-

tender como una estrategia que prioriza y describe la propia experiencia vivida y las variaciones en el modo de otorgarle sentido social (Scribano y De Sena, 2009).

Ahora bien, decidimos apegarnos a narrar las historias autobiográficas con sumo cuidado, para así otorgarle la debida importancia a la actividad de hacer tortillas o bien, como comúnmente se dice, “echar la tortilla” debido a que está relacionada con el trabajo interpersonal femenino, donde se responsabiliza a las mujeres directa y socialmente desde que nacen, además de que son ellas quienes velan por el bienestar de los integrantes de la familia, parcela o milpa, costumbres del pueblo, sentido de pertenencia a la comunidad y la naturaleza.

[...] En las manos de las mujeres estaría salvaguardar la lengua, los ritos, las tradiciones, las costumbres que heredarían a sus hijos e hijas hasta hoy. Les tocó a ellas, porque los hombres tuvieron que salir, buscar trabajos, enrolarse, aprender español, abandonar el hogar, mientras ellas, sumidas en la miseria, mantenían allí la lumbrera de lo permanente (Rovira, 1997:22).

Aunque la desigualdad de género se refiere a relaciones desiguales entre hombres y mujeres con respecto a los recursos —económicos, políticos, tiempo y distribución, responsabilidades y poder (Tamambang *et al.*, 2011)—, en un contexto rural, estas desigualdades se ven fuertemente reflejadas en las mujeres porque son depositarias de una triple opresión: de género, de clase y de etnia, visibilizando a las mujeres indígenas con una particularidad histórica, social, cultural y económica que las diferenciaría del resto (Olivera, 1975). Las experiencias de las mujeres se van diferenciando conforme al momento o contexto histórico que les toca vivir. El enfoque feminista emplea ambas categorías, de género y generación, como herramientas analíticas con el fin del hacer visible la desigualdad a través del tiempo. De esa manera se problematizan y debaten las desigualdades que viven las mujeres en diferentes ciclos domésticos inmersos en procesos históricos dinámicos (Luna Alfaro, 2011). Desde esta perspectiva nos acercamos a comprender los cambios generacionales, pero también a entender las continuidades que refuerzan ser una mujer en los cuidados y sacrificios.

### ÉTICA DEL CUIDADO FEMINISTA

En efecto, en la actualidad ese sentido de cuidado del otro es ampliamente criticado por reforzar la sujeción de las mujeres a los deberes de otros. Marcela Lagarde hace referencia al *maternazgo* para señalar el autodescuido por favorecer el cuidado de otros, ya sea en el ámbito familiar o fuera de éste; “el descuido para lograr el cuidado”, donde “el uso del tiempo principal de las mujeres, de sus mejores energías vitales, sean afectivas, eróticas, intelectuales o espirituales, y la inversión de sus bienes y recursos son dirigidos a los otros” (Lagarde, 2004, citado en Flores Ángeles y Tena Guerrero, 2014:34).

El feminismo resalta el papel de la experiencia y la perspectiva particular, dirige la atención hacia lo contingente y al contexto de la vida cotidiana. Es en ese terreno, el de las experiencias, donde la ética del cuidado feminista lleva el debate sobre el punto de vista moral. Desde un criticismo situacional y comunitarista, Benhabid (2006) propone que “el otro concreto” sustituya al “otro generalizado” en el razonamiento moral cuando se trata de cuidar y autocuidarse, para tener realmente en cuenta a los individuos, con su propia historia e identidad. Para Comins-Mingol (2015), la ética del cuidado en la que se socializan las mujeres tiene como eje prioritario de la acción moral, el sostenimiento y no la ruptura de las relaciones interpersonales.

En la autoetnografía que aquí referimos, pretendemos que el personalismo que se refleja en las historias (experiencias propias de vida cotidiana) se adscriba a las posturas de la ética del cuidado feminista (Robinson, 2011). Si bien algunas de las corrientes feministas se alejan bastante de esta centralidad de la experiencia de la persona y de los valores de su relacionalidad y se centran más en la reivindicación de los derechos de la mujer (Batthyany Dighiero, 2015), nosotras voltearemos la tortilla desde y dentro del propio feminismo postulado con algunas bases que pueden permitir desarrollar una conciencia trascendental.

Retomamos de León Correa (2008) dos de esas bases feministas que construye una ética del cuidado, más acorde con las experiencias autorreferidas de hacer tortillas y que a continuación describimos.

1) La importancia radical de la afectividad. “La afectividad es esencial, junto a la inteligencia y a la voluntad, y al menos en algunos aspectos,

tos posee una dimensión espiritual. Una persona sin sentimientos, sin corazón, no es una persona ‘real’, humana” (p. 57). La repetición de tareas asignadas, como hacer o echar tortillas, permite la observación, la cual en un momento de contingencia produce un cambio tal vez apenas perceptible, pero suficiente para una vida consciente y cada vez más racional de las mujeres. El conocimiento que ellas adquieren es importante, pero también la vida espiritual afectiva es una parte central e irrenunciable del ser racional de las mujeres. No se trata de que en el nombre del amor, como escudo de cuidar al otro (Flores Ángeles y Tena Guerrero, 2014), el conocimiento sobre una racionalidad súbita, sino cómo a través del conocimiento adquirido de la observación en el qué, a quién y cómo se establece la relación afectiva con el acto de cuidar, la conciencia femenina cobra otra dimensión más humanizada.

2) La relacionalidad. La persona está esencialmente orientada hacia la relación interpersonal, familiar y social. La relación es siempre primordial para el ser humano, para su desarrollo personal —masculino o femenino—, y para el despliegue de las propias posibilidades en la complementariedad con el otro. Este punto sirve de diálogo con las posiciones de “la reciprocidad de las conciencias” que se desarrollan con la ética del cuidado feminista: el del “otro concreto” (p. 58).

Flores Ángeles y Tena Guerrero (2014) proponen que al conceptualizar los cuidados en una dimensión relacional, se pueden distinguir tres implicaciones metodológicas.

En primer lugar, hay que tener presente que el cuidado no es un hecho natural e inherente a las mujeres, sino un trabajo que implica esfuerzo, que requiere de alguien que lo realice, que demanda un gasto de energía física y psíquica, un gasto de tiempo y un despliegue de habilidades desarrolladas a partir del proceso de socialización de género dentro del marco de una ideología patriarcal. En segundo lugar, se debe resaltar que, en tanto relación, el cuidar no resulta siempre positivo, gratificante y constructivo, sino que tiene un carácter ambivalente (Aguirre, 2007:193, citado en Flores Ángeles y Tena Guerrero, 2014; Izquierdo, 2004:129), pues incluye distintos carices delineados por diversas situaciones que se presentan en la relación, los contextos particulares, las historias de vida, así como las condiciones —individuales, familiares, sociales, étnicas y de clase— en que se provee el cuidado. Por último, hay que tomar en cuenta que

al atender la dimensión relacional de los cuidados se corre el riesgo de focalizar la discusión en un nivel de análisis microsocia y perder de vista el papel del Estado, el mercado y la sociedad civil, así como los marcos normativos, económicos y sociales bajo los cuales se configura dicha dimensión (p. 35).

En esta línea argumentativa, sugerimos que para voltear la tortilla con ambos preceptos (afectividad y relacionalidad multidimensional), el recorrido autoetnográfico intergeneracional es presentado a través del ciclo de vida femenino en que se identifican los atributos del cuidado en su relación íntima de hacer o echar la tortilla: infancia, juventud, maternidad con o sin pareja, madurez y cuando se llega a *mhále* (abuela).

#### DE DÓNDE VENGO<sup>1</sup>

Pertenezco a la comunidad de Santa Ana, perteneciente al municipio de Ixtlahuaca, Estado de México. Sus coordenadas son 19° 34'58.72" latitud norte y 099° 53'21.031" longitud oeste, a una altitud de 2 655 msnm. Los datos que presento están basados en el censo INEGI (2010), y en algunos casos hago algunas aclaraciones de éstos. En 2010 la comunidad contaba con 4 574 habitantes, 52.97% son mujeres y 47.20% son hombres; 52.80% de la población es indígena de origen mazahua, pero sólo 17.86% aún habla la lengua mazahua, generalmente adultos mayores, debido a que a nuestros padres se les prohibió hablar la lengua, para no ser humillados en las ciudades y por consiguiente las nuevas generaciones no aprendimos el idioma.

El 11% de la población es analfabeta (5.39% hombres y 15.97% mujeres). Hoy en día es un derecho para niños y niñas tener la educación básica terminada. Para garantizarlo, la comunidad cuenta con cuatro jardines de niños, una escuela primaria que atiende dos turnos, una secundaria con turno matutino y un centro de estudios de bachillerato que ofrece tres carreras técnicas.

<sup>1</sup> A partir de ahora, la autoetnografía es presentada en narrativa de primera persona, pues se trata de la vida de Alma Lilí, aunque se sometió a un diálogo reflexivo con Ivonne.



Debido a un alto nivel de marginación, la comunidad se encuentra incluida en las Zonas de Atención Prioritaria Rural. Para el censo del 2010, aún se registraban hogares con pisos de tierra (12.4% del total), 49.8% de viviendas sin drenaje, 16.69% sin agua entubada.

El paisaje rural que predominaba era la milpa, donde se producía el maíz para autoconsumo en asociación con calabaza, haba, frijol, trigo morado y en algunos casos cempaxúchitl. Las casas eran de adobe y los caminos de tierra, sin embargo, junto con el crecimiento poblacional llegaron los servicios de electrificación, los caminos fueron pavimentados con la ayuda de los habitantes de la comunidad, quienes participaron con faenas y cooperaciones para terminar los tramos cuando los apoyos gubernamentales eran insuficientes. De esta forma surgió el fenómeno de la residencialización (construcción de casas con tabique y cemento).

## LA TORTILLA DE MAÍZ EN NUESTRA HISTORIA

### *UN BUEN MAÍZ HACE UNA BUENA MASA*

La relación mujer-tortilla se ejemplifica en nuestra historia. No damos cuenta de que nuestra vida fue oprimida a través del tiempo. Cada mañana, día a día, de niñas a mujeres, desde las primeras horas de la mañana hasta las últimas horas de la noche hemos repetido el ritual de echar tortilla para la familia (sólo en los primeros dos meses del año, en la comunidad han fallecido cuatro mujeres por enfisema pulmonar a causa del uso de leña). Las labores son prender el fogón con los leños y ramas secas que unos días antes recolectamos, elaborar el nixcomel para molerlo en el metate o molino y echar tortillas (de uno a dos chiquihuites), además de hacer atoles, preparar salsas y tamales, recolectar quelites, hongos, nopales, hormigas y gusanos de maguey, y después guisarlos para el taco. Un trabajo aparentemente rutinario, pero que dota de experiencia femenina, la cual se va acumulando con múltiples sentidos de nuestra vida material, afectiva y espiritual.

La vida material se circunscribe a la disponibilidad de maíz según la época. En Santa Ana se siembra maíz cónico de diferentes colores (blanco, azul o negro, rosado y amarillo) así como cacahuacintle y alguno que otro palomero toluqueño. Debido a las distintas

características de cada maíz, la manera de hacer tortillas no tiene una receta exacta. Esto se debe a que existen diferentes condiciones de siembra y cosecha, año tras año.

La asignación de responsabilidades según el sexo/género desde el momento en que se nace, lleva un significado implícito con el cuidado del maíz. Ha sido ampliamente documentado el enterramiento del ombligo del recién nacido o de la recién nacida en el pueblo mazahua. Es el gesto con mayor simbolismo que marca el rumbo de la identidad cultural (Vizcarra Bordi, 2002; González Ortiz y Vizcarra Bordi, 2007; Vizcarra Bordi y Marín Guadarrama 2006; Vizcarra Bordi *et al.*, 2013), donde el ombligo de la niña se echa al fogón como una representación del mantenimiento de la unidad familiar, lo privado y el trabajo reproductivo, pero sobre todo el fogón del sustento, el de hacer las tortillas. Por su parte, el ombligo del niño es enterrado o colgado en un árbol o en el exterior del marco de la puerta principal de la casa, simbolizando la protección del hogar, el acarreador de la leña, quien conquista el espacio público y se encarga del trabajo productivo agrícola (milpa) y extraagrícola para sostener el hogar (González Ortiz, 2001; González Ortiz y Vizcarra Bordi, 2007). Sólo en situaciones especiales, el ombligo de una niña es enterrado en la milpa. Debido a la migración de los hombres en busca del trabajo, las mujeres quedaron como responsables de la milpa, como fue el caso de mi madre, mis tías y mis primas mayores, cuyo ombligo fue enterrado en la milpa para que trabajaran en ella o juntaran quelites (Guadarrama Romero y Vizcarra Bordi, 2009).

La selección de semillas siempre ha sido realizada por las mujeres, cuyo fino conocimiento y delicada relación con el grano se transmite a las siguientes generaciones. En nuestra familia se resguarda el maíz de mi *mhále*, madre de mi mamá, quien nos recuerda constantemente que, si se sabe seleccionar un buen maíz, sin duda habrá una buena masa, refiriéndose a una “buena mujer”; de ahí que la esencia de una buena tortilla es el tipo de maíz que seleccionamos con mucho cuidado.

La selección de semillas la aprendemos sin darnos cuenta, desde que estamos en el rebozo de mamá. Mientras ellas desgranar y separan semillas para distintos usos (semilla, intercambio o venta, grano para nixtamal, pinole, tlaxcales, tamales, alimento para guajolotes y pollos, y otro tanto para los borregos), niños y niñas vamos crecien-

do, viendo, observando e incorporándonos a esa tarea, que de inicio es lúdica, después doméstica y con el tiempo íntima, interpersonal y colectiva con otras mujeres del hogar formado por la extensa familia.

Mi abuela, cuando tenía alrededor de seis años aprendió a cocer el nixcomel o nixtamal. Debido a las arduas labores de su madre, ella delegaba ciertas responsabilidades domésticas a sus hijas, mientras que a los hijos se les asignaban labores fuera de casa, como recolectar leña y pastorear rebaños. Rocheleau *et al.* (1996) hacen referencia a esto como economía de subsistencia, reconociendo las habilidades de las mujeres al repartir tareas específicas a sus hijos e hijas, transmitiéndoles el conocimiento de su entorno. De esta forma se asegura la reproducción social del hogar y la comunidad. Asignaciones genéricas que construyen la infancia mazahua (Vizcarra Bordi y Marín Guadarrama, 2006) y que muy poco han cambiado a través del tiempo; quizá la única variante ha sido el retraso de la edad para incorporarnos a estas actividades.

Antes de aprender a echar tortillas, se nos enseña a cocer el nixtamal o nixcomel. Conozco dos maneras, pero ésta es la que aprendimos mi abuela, mi madre y yo: se pone a hervir agua con cal (previamente tratada), ya que está hirviendo se le agrega el maíz (la ración generalmente tres a dos, es decir tres partes de agua por dos de maíz); se deja de cinco a diez minutos (depende del tipo de maíz y la cantidad de combustible empleado); se mezcla la parte superior e inferior del nixcomel, monitoreando y seleccionando un grano al azar; si al frotarlo con los dedos; se remueve el pericarpio, se retira el recipiente del fuego y se coloca en un lugar fresco para que se enfríe. Pasada una hora, los granos habrán absorbido el agua restante, por lo que será necesario agregar agua fría para que el nixcomel se hidrate.

Mi abuela amasaba el nixtamal en el metate de rodillas en el piso, ya que el primer molino llegó a finales de los años sesenta, a tres kilómetros de distancia, y sólo se recurría a él cuando se celebraba una boda. Hoy en día se lleva a los molinos mecánicos y eléctricos cercanos a casa. Ciertamente, aunque el maíz cocido (nixcomel) estuviera molido por estos artefactos modernos, al principio mi abuela y mis tías le daban el *repasón*, es decir, que lo remolían de nuevo en el metate, pero por menos tiempo, sólo para asegurarse que la masa obtuviera la consistencia deseada, según ellas. Para ambos tipos de

molienda, si el nixcomel no está húmedo, al llevarlo al molino éste saldrá “shirgo” y seco, lo que representaría un descuido femenino. Al respecto algunos hombres aseguran saber cómo se hace el nixcomel, pero no lo realizan.

#### UNA BUENA MASA HACE UNA BUENA TORTILLA

##### • Mi mhale (Nicolasa)

Mamá Nico, como la llamamos sus nietos, nació en 1927. A pesar de tener 90 años aún recuerda gran parte de su vida, sin embargo, me es complicado comprender su percepción de la vida cotidiana (por ejemplo, para ella hojarasca es sinónimo de basura, cuando para mí, basura es sinónimo de plástico). Inclusive cuando platicamos, hay cosas que pronuncia en mazahua, por ello me auxilio de mis tías, Felipa y Jerónima, quienes viven con ella.

El contexto del medio rural en que se desarrolló está enmarcado por la lucha hacia el reparto agrario, analfabetismo generalizado y escasez de alimentos (Vizcarra Bordi y Marín Guadarrama, 2006), “antes antes se oía cómo echaban tortillas en las casas era lo único que se oía, nos levantábamos temprano para moler el nixcomel en el metate, como no había maíz le echábamos *raspa* (corazón de maguay) y *maravilla* (*Mirabilis jalapa*), para que alcanzara la tortilla”. Fue en ese tiempo que recuerda se dio inicio a la siembra de trigo, pues se daba muy bien en sus tierras ya que soportaba el frío. Cuando se podía, revolvían el maíz con el trigo para que alcanzaran las tortillas. En la actualidad, en los mercados de Ixtlahuaca hay señoras vendiendo tortillas de maíz con trigo, apreciadas por su arraigo tradicional.

En aquella época, de no ser por la tortilla, el hambre hubiera acabado con todos. Los niños estaban muy delgados y morían a muy temprana edad, por eso las señoras de la comunidad, cuando ven a una madre con su hijo o hija, mayor de cinco años dicen “ya se logró tu niño”, felicitándolas pues ya han pasado esa etapa de riesgo que las abuelas asocian con la mortalidad infantil que ocurría en su edad reproductiva. Sin duda la maternidad y su asociación a la femineidad y el cuidado en épocas de “sufrimiento” eran valoradas por la sobrevivencia de los hijos e hijas (Vizcarra Bordi y Marín Guadarrama, 2006).

Cuando tenía diez años mi *mhale*, explica que la gente ya empezaba a estudiar, pero a ella no se lo permitieron por ser mujer. “En ese entonces las mujeres no valían, y decían que pa’ qué ir a la escuela, si de todos modos se iría con el hombre [...] la mujer ni pensaba en la tierra, ya sabía que no valía”. En ese sentido, las recompensas sociales eran masculinas. Querían más a los hombres para que trabajaran, “a las señoras que tenían puros hombres las querían mucho, eran las que tenían suerte; a las que tenían puras hijas las regañaban, decían que no servían y les pegaban”. De los pocos hombres que iban a la escuela, muchos no concluyeron la primaria pues “se ponían a trabajar bien chamacos pa’ traer de comer”, y otros menos se fueron a estudiar para seguir con la secundaria. Estas desigualdades sociales han sido una limitante para lograr una educación adecuada. Ayala Carrillo *et al.* (2013) señalan que esta situación se presenta cuando no se tienen cubiertas las necesidades básicas de comida y vivienda; se prioriza la supervivencia inmediata, sacrificando la posibilidad de optimizar las condiciones de vida futuras.

Mamá Nico se casó en 1942 a la edad de 15 años. Mi abuelo la fue a pedir acompañado de su padre; ella no quería, pero tuvo que aceptar para que no le dieran una golpiza como la que le dieron a su prima por negarse a hacerlo, y a pesar de eso terminó casándose. Nunca había visto a mi abuelo y no sabe cómo la vio a ella. “Antes el papá del hombre veía una muchacha que le gustaba para su hijo y la pedían”. Al casarse se fue a vivir con mi abuelo y tuvo a su primer hijo en 1944.

En aquella época las tierras estaban en manos de unos pocos, por lo que mi abuelo no tenía tierra propia, él era comerciante. Salía con un huacal de madera donde llevaba cazuelas de barro, fruta o ropa. Se ausentaba por largas temporadas, por lo que mi abuela buscaba estrategias para darles un taco a sus hijos. “En tiempo de cosecha no me pagaban, yo pedía que me daban un poco de maicito, cuando no había nada nada buscamos ese nopal con espinas”. Posteriormente mi abuelo pudo acceder a una hectárea, sin embargo sólo se quedaba cuando era época de siembra o cosecha; del deshierbe o escarda se encargaban mi abuela y mis tíos (véase en esta obra capítulo 5, de Martínez *et al.*).

Mamá Nico sigue conservando su maíz, “maicito”, como le dice ella. El doctor Espinosa señala que este maíz es de la raza palome-

ro toluqueño, color rosado, mazorca pequeña y de ciclo precoz (A. Espinosa, comunicación personal, 15 de marzo de 2017); actualmente es uno de los maíces con mayor erosión genética. Los usos que se le han dado son: elaboración de tamal de capulín (postre típico que solemos comer en los meses de junio y julio), pinole (cuando se tuesta el maíz es sorprendente ver cómo los granos de maíz reventan sobre el comal caliente), así como preparar los típicos tamales agrios de la cultura mazahua y, claro, para echar unas tortillas de maíz rosadito, únicas en sabor. Este tipo de tortilla por lo general lo preparan las señoras de mayor experiencia, ya que se requieren tener ciertas destrezas para identificar el punto exacto de cocción del nixtamal, de lo contrario perderían sus propiedades, volviéndose una masa quebradiza, con poca elasticidad.

#### • Mi mamá (Feliciana)

Nació en 1962, fue la novena hija y la sexta mujer. Su contexto rural agropecuario está marcado por un incremento en la producción de maíz a raíz de la revolución verde, generándose una crisis económica muy marcada que condujo a una acelerada migración masculina y posteriormente femenina. En este periodo se habilitó la educación primaria estatal, así como la integración de las niñas a la misma (Vizcarra Bordi y Marín Guadarrama, 2006).

Ella expresa que no sufrió tanto como sus hermanas, las dos mayores no se casaron, ya que una tenía un problema de la vista, que se fue agudizando por no atenderla a falta de recursos económicos, y la siguiente sufrió una caída muy fuerte y quedó muy mal de la espalda; al estar “enfermas”, no se casaron. Al parecer las condiciones del éxito femenino son el matrimonio y la maternidad, y para lograrlo el autocuidado del cuerpo y sus funciones son socialmente vitales, de lo contrario son rechazadas o las consideraban fracasadas (Vizcarra Bordi, 2002). Las dos hijas siguientes se casaron muy jóvenes, ya que mis tíos las habían pedido, aunque uno de ellos lo hizo sin el consentimiento de ella; pronto mis tías se fueron a cuidar y alimentar los fogones de otros hogares. González Ortiz (2001) señala que las familias mazahuas se constituían a partir de un asentamiento patrilocal, es decir, las mujeres al casarse se iban a vivir a la casa del novio o del padre del novio. De esta forma, la herencia

quedaba en manos de los hijos; es por ello que el terreno de mi abuelo sólo se repartió entre sus tres hijos a medida que se casaban.

Cuando las hermanas mayores (solteras) comienzan a tener poder de decisión al aportar ingresos a la familia nuclear mediante la compra y venta de ganado menor, ellas convencieron a mi abuela de que mi mamá asistiera a la escuela. Fue gracias a ellas que mi mamá se convirtió en la primera mujer de la familia en asistir a la escuela primaria. Mamá aprendió a echar tortillas hasta los 12 años, no había necesidad de asumir esa responsabilidad ya que mis tías se encargaron de esta labor.

Al concluir la primaria, a sus 13 años, su prima le consiguió un trabajo de empleada doméstica en la Ciudad de México, mi mamá refiere que no aguantaba la pobreza y quería apoyar a sus papás y para que sus hermanos menores terminaran su primaria. En su primer trabajo la explotaban mucho y ganaba muy poco, aunque mejor que en el pueblo. Sin embargo, ahí se quedó y con el tiempo fue obteniendo experiencia y confianza en sí misma. Su hermanita, la más pequeña, al igual que mi madre, al terminar la primaria se empleó en el servicio doméstico residencial en la Ciudad de México. En cambio, a su hermano menor la familia lo apoyó para que realizara sus estudios en la escuela secundaria, pero terminó trabajando como cargador en la central de abastos, al igual que los hermanos mayores.

No fue hasta 1980 que mi mamá y su hermanita empezaron a usar pantalones de mezclilla, como se usaba en la ciudad. “Fuimos las primeras en usar pantalón, todos nos decían que estábamos locas, pero como casi ni estábamos en el pueblo, no nos importó lo que nos dijeran”. Mi madre cuenta que no se sentía a gusto trabajando como empleada doméstica, así que comenzó a tomar clases de corte y confección por correspondencia; luego, con su nueva capacitación logró cambiar de trabajo y se incorporó como costurera en una fábrica de trajes sastré en la Ciudad de México. No obstante, y a pesar de ser soltera, sus ingresos nunca fueron suficientes para ayudar a mis abuelos y a la esposa de su hermano mayor (mi tío), ya que la abandonó con tres hijos en casa de mi abuela. Fue en 1989 cuando contraí matrimonio con mi padre, viéndose obligada a regresar a la comunidad, y al año siguiente nací (1990).

Creo que las experiencias de mi madre son un poco transgresoras de las costumbres (“yo no iba a pelear por un pedazo de terreno,

por eso trabajé para comprarme mi pedacito, por si me iba mal, yo no iba aguantar a un hombre borracho”) y provocaron cierta formación de masa crítica para que otras mujeres jóvenes superaran esas experiencias tanto en el mercado de trabajo como para alcanzar otros niveles de estudios, que podrían ser especializados, técnicos e inclusive superiores, como es mi caso. Cuando mi mamá salió del pueblo no volvió a comportarse como las demás, porque ella apoyó a otras mujeres de la familia; de hecho, aun casándose, jamás cedió a la voluntad de mi padre de dedicarse exclusivamente al hogar y emprendió múltiples negocios; estuvo en el grupo de mujeres con soporte textil y ahora nos impulsa a mí, a mis hermanas y hermanos, para que salgamos adelante.

Sin duda fue un sacrificio dejar su libertad y le costó mucho trabajo adaptarse a ser mujer, madre y esposa mazahua. Así, y como nunca antes lo había experimentado, se encargó de cocinar y de echar tortillas en su casa. Afortunadamente, en su incorporación al cuidado de los demás a partir del fogón, los molinos mecánicos y eléctricos ya eran una realidad que sustituía a los metates de las cocinas de la región, pero también ello fue posible porque la economía del hogar les permitía pagar por la molienda (ver en esta obra el capítulo 17, de Rincón). Además, el uso de la prensa ya era aceptado y se había expandido en la comunidad. Junto con ellos, molino y prensa, también llegaron las estufas de gas, lo cual en conjunto implicó un ahorro de tiempo bastante significativo para todas las mujeres. Ya no estarían prendiendo el fogón o inhalando el humo que emana de él. Sí se vio obligada a reaprender a echar tortilla en comales calentados por gas, pues, aunque quisiera delegar esa responsabilidad a sus hijas (a mí por ser la mayor), ella prefirió trabajar para que pudiéramos seguir en la escuela. De todas maneras, en ese tiempo aún no existían vendedoras de tortillas en la comunidad, e inclusive era mal visto que una mujer no echara tortillas.

*SI YA SABES HACER TORTILLAS, YA TE PUEDES CASAR*

• Alma Lili

Nací en 1990 en la casa de mamá Nico, mi madre se negó a ir a la casa de mi abuela paterna pues no sentía la misma confianza que con



su madre. Soy una de las pocas personas de mi generación que nació auxiliada por una matrona. Mi cordón umbilical fue enterrado en el patio de la casa de mamá Nico, ya que la casa de mis padres aún estaba inconclusa.

Si me preguntaran cuál es el primer recuerdo que tengo sobre las tortillas, sin duda respondería que el del jardín de niños. Dentro de las actividades que realizábamos con las madres de familia hubo un taller sobre las tortillas, donde las niñas hacíamos bolitas de masa; fue ahí donde hice mi primera tortilla, estaba muy feliz pues me había quedado perfecta, mientras que mis compañeritos (niños) sólo nos traían la leña para seguir haciendo tortillas. Sin saberlo estábamos aprendiendo, por medio de juegos, los roles que posteriormente se reforzarían en la secundaria por medio de “talleres”, donde se sigue impartiendo a los hombres carpintería y a las mujeres, bordados tradicionales. De esta manera la sociedad y las instituciones educativas marcaban las actividades que debía realizar cada sexo. Estas actividades eran reforzadas por la influencia de las iglesias: católica, cristiana y testigos de Jehová (véase en esta obra el capítulo 2, de Torres *et al.*, 2017).

En este contexto nacional, durante este periodo se dio el retiro progresivo del estado en materia agropecuaria y se reivindicaron las políticas del combate a la pobreza. La educación básica se vuelve de carácter obligatorio, pese a esto la migración masculina (transnacional) así como la femenina (nacional) se volvió una de las opciones de preferencia juvenil (Vizcarra Bordi y Marín Guadarrama, 2006). No obstante, el fomento a la educación continua, principalmente de las niñas a través del Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progresá, 1998-2001), crea las condiciones para que accedan a la educación superior en busca de la superación personal. Mas al contraer matrimonio o tener un hijo, se repite el patrón que tuvieron sus madres y yo con mi madre, a pesar de las diferencias marcadas en los niveles de estudios alcanzados de una generación a otra: mamá Nico con analfabetismo, mi mamá con primaria concluida y estudios de costura, y yo cursando ya mi posgrado.

Durante una parte de mi infancia y de mi juventud viví una época de escasez alimentaria y económica, ya que, a diferencia de otras familias de la comunidad, la nuestra no contaba con terrenos para sembrar maíz; fue una de las etapas más difíciles, donde existía ca-

rencia de este grano. Mi papá es maestro albañil, un trabajo inestable; en ciertos periodos tiene trabajo, mientras que en otros ha tenido que doblegar su orgullo, intercambiando roles con mi madre, cuando ella tenía que salir a trabajar. Él hacía la comida, peinaba a mis hermanas, lavaba la ropa, pero no hacía tortillas; fui yo quien tuvo que aprender, por ser la hija mayor de seis hermanas y hermanos (véase en esta obra el capítulo 3, de Guzmán *et al.*).

En 1997 me encontraba en tercero de primaria, fui beneficiada con el programa Progresá, hasta finalizar la preparatoria. Al igual que yo, algunas mujeres de mi generación de la comunidad estudiaron carreras profesionales como física, medicina e ingeniería. Con el apoyo de mis padres, y en el caso de algunas amigas con el soporte de sus madres y hermanas mayores, salimos a prepararnos a universidades como el Instituto Politécnico Nacional, la Universidad Autónoma del Estado de México, y en mi caso la FES-Cuautitlán de la Universidad Nacional Autónoma de México. Quienes continuaron con sus estudios en el municipio de Ixtlahuaca, estudiaron carreras que se ofrecían en ese entonces, tales como administración y contabilidad.

La carrera que decidí estudiar fue ingeniería agrícola. Me hubiera encantado decir que elegí esa carrera, en gran parte por el amor al maíz nativo, pero no fue así. Sí me gustaba el campo, pues ahí había crecido, pero me fui con la idea de hacer algo por la comunidad, incluso llegué a pensar en sustituir la siembra de maíz por “cultivos rentables”, tentada por los discursos dominantes de la agricultura comercial capitalista y biotecnológica que se difunde en las carreras agropecuarias. En ese entonces relacionaba al maíz con la pobreza en la que vivíamos, pues a diferencia de la comida que mostraban en los libros de texto o en la televisión, la nuestra sólo tenía como única constante la tortilla.

Hasta ahora sólo una de mis primas había conseguido estudiar hasta la secundaria, mi tío había abandonado a su mamá y a sus dos hermanos. Por lo que ella, después de sus clases, trabajaba haciendo tortillas y vendiendo quelites para sustentar sus gastos escolares, y tuvo que dejar de estudiar para apoyar a sus hermanitos. Al casarse dejó de apoyarlos, como la mayoría de las mujeres que comienzan una nueva familia.

La migración hacia Estados Unidos permitió que la familia de mi tía (tía política), solventara sus gastos, pues mi primo mayor emigró

joven y con las remesas que enviaba, el más pequeño de la familia logró continuar con sus estudios. El programa Oportunidades, hoy Prospera (cuyo antecesor es Progresá), que ha beneficiado a las familias mazahuas, ya no alcanza para que los y las jóvenes continúen sus estudios profesionales, por lo que el apoyo de ingresos familiares, becas gubernamentales y las remesas, se han convertido en recursos estratégicos para la profesionalización de jóvenes en comunidades rurales e indígenas, tal y como fue la historia de mi familia extensa. Mi primo fue el primer hombre de la familia en estudiar una carrera profesional en el IPN, y se convirtió en el gran orgullo familiar. Sin embargo, los comentarios de reconocimiento y prestigio fueron distintos para mi prima y para mí por ser mujeres. Constantemente les decían a nuestros padres: “Para qué estudian, si se van a terminar casándose y a la basura sus estudios; mejor díganles que se porten bien, que se cuiden”. En algunas comunidades rurales la principal función social de las mujeres es la maternidad y el cuidado del hogar, por lo que la educación de las mujeres es poco valorada (Villalobos Hernández *et al.*, 2015). Sin importar los niveles de educación o profesión que desempeñes como mujer, en la cultura mazahua una mujer es fracasada si no se va con un hombre y se casa, es decir, eres fracasada si eres soltera o, peor aún, si eres madre soltera (Vizcarra Bordi, 2002).

Para solventar mis estudios empecé a trabajar como empleada doméstica, mi madre me motivó diciéndome: “No es complicado, además tú ya sabes hacer las cosas de casa”; era mucho trabajo físico, pero me pagaban mejor que como pasante de la carrera. En este periodo me integré al equipo de trabajo de la doctora. Tadeo y del doctor Espinosa, quienes han generado nuevas variedades de maíz y con su pasión y entrega nos han conducido a mí y a mis amigas al estudio del maíz. Gracias a ello comencé a percibir la gran sabiduría de los “campesinos”, ahora ya no quería cambiar la siembra de maíz por otros cultivos, sino emplear las tecnologías aprendidas para mejorar el maíz de la región; señalo, “para mí, mejorar era sólo incrementar la producción y optimizar las características agronómicas del cultivo”, pues en la formación agronómica era lo que aprendía.

Mientras tanto mi hermanita se encontraba estudiando la carrera técnica en enfermería. Mi padre frecuentemente la reprendía por tener novio, le decía: “Todavía no sabes hacer tortillas y ya andas de

noviera”. El saber hacer tortillas es una condicionante bien vista para que una “buena mujer” contraiga matrimonio. Ella se embarazó a los 15 años de edad, mi madre no entendía lo que había pasado: “Si nos sacrificamos por ti para que fueras alguien, no como yo”. Mis padres continuaron apoyándola con sus estudios, pero cuando su hijo nació los gastos se incrementaron y, sin poder escaparse del sentimiento de culpabilidad, ella abandonó sus estudios. Al respecto, Villalobos Hernández *et al.* (2015) señalan que cuando existe un antecedente de embarazo en las adolescentes el rezago educativo se hace mayor y con alta probabilidad de abandono escolar, debido a la poca disponibilidad de recursos económicos y el menor tiempo para “cuidar de otro”.

En 2012 estaba realizando mi tesis, sembrando y evaluando 29 variedades comerciales y experimentales de maíz, y comparándolos con un maíz nativo de Ixtlahuaca, quería algo que beneficiara a la comunidad, según “mi parecer agronómico”, pero la gente me decía: “Ese maíz no se da aquí, ese maíz es para ricos”. Empezaba a ver que la economía era una limitante por los costos de inversión que representa sembrar maíces mejorados. Cambié mi forma de pensar cuando al cosechar “mi experimento con semillas mejoradas”, mi madre me dijo: “Hija este maíz es muy duro no sirve para las tortillas”. Fue cuando me cuestioné ¿qué estoy haciendo?, ¿qué es más importante la cantidad o la calidad? Eran preguntas difíciles de responder, porque en mí yacía la disyuntiva de continuar con la costumbre o aceptar el progreso impuesto.

Finalmente, me titulé en 2014 y meses después me convertiría en madre. Soy madre soltera, pues la relación que llevaba con el padre de mi hijo y sin estar casada se tornaba semejante a la de mis padres y no quería truncar mis sueños, como le había pasado a mi madre. Sabía que ser madre soltera era algo mal visto en la comunidad, “símbolo de vergüenza familiar”, una fracasada. No podía salir a la calle sin que me preguntaran ¿con quién te casaste?, ¿quién fue el afortunado? No ha sido nada fácil, ya que volví a trabajar como empleada doméstica con título de ingeniera en mano, pero insisto, sigue siendo un empleo mejor remunerado que como ingeniera recién egresada, sobre todo por la escasez de oportunidades de trabajo para las juventudes sin experiencia laboral. Mi padre estaba decepcionado, constantemente les decía a mis hermanitas: “Ustedes, niñas, nada más

me llegan hasta la prepa”, mientras que a mi hermano, a pesar de sus malas calificaciones, no le decía nada. Sentía que si ellas no continuaban estudiando sería por mi culpa, un mal ejemplo de la mala inversión familiar a una mujer. No obstante, al ser la hermana mayor quise prepararme para mostrarles que sí se podía salir adelante, especialmente a mis hermanitas, después de lo que había pasado con nuestra otra hermana; pero no conté con las responsabilidades de cuidado que “cargaría” al ser una madre con sueños casi frustrados.

Por ello luché por ingresar a la maestría. Sabía que si lograba superarme profesionalmente volvería a ser una mujer libre de etiquetas. Pero además con nuestra experiencia con las tortillas y reconociéndome en mujeres de la comunidad, que estaban viviendo lo mismo al ser madres solteras, quería estudiar algo social para entender qué es lo que se debía hacer, como cuidar nuestro maíz y generar empleos para nosotras. Fue fácil pensar en una asociación de mujeres productoras que elaboran tortillas con maíz criollo. Para ello me entrevisté con Ivonne, sin saber que ese día me encontraría en el camino a concretar mi sueño. Ella me preguntó: “¿Qué prefieres, hacer tortillas todo el día o ganar lo mismo dando una hora de clases?”; me quedé callada. A mi mente venían todos los días haciendo tortillas, algo tan cansado que sólo hacíamos nosotras, las mazahuas, las mujeres, las indígenas...

Fue así como tuve mi primer encuentro con la perspectiva de género en las clases que imparte Ivonne. Cada clase me planteaba muchas preguntas, en otras terminaba con lágrimas, que al final me hicieron comprender que mi vida nunca había sido mía, pues me habían formado para ser “la mujer de...”. Ahora podía entender por qué mi abuela se había casado tan joven, por qué mi madre había abandonado sus sueños y en mi caso, al fin empecé a dejar de reprocharme ser madre soltera.

Reconozco que no habría continuado mis estudios si no fuera por el apoyo incondicional de mi madre y mis hermanas al cuidar a mi hijo. Ahora, cada vez que puedo le platico lo que estoy aprendiendo, también a mis tías y mis primas. Ellas sólo se quedan calladas y me piden que les cuente más, más sobre nosotras, más sobre el maíz. Es innegable que todavía falta mucho por hacer, por el momento mi hermano menor ya asiste al molino y no solamente mis hermanas, como era la costumbre. Es increíble, pero mi hermano mayor

ya está aprendiendo a echar tortillas. Mi hijo, a sus dos años, sabe que una planta de maíz (o de cualquier otra especie) no se debe arrancar, sino cuidarla.

Por mi parte comienzo a compartir fragmentos de nuestra cultura mazahua dando talleres de nixtamalización y de cómo echar la tortilla en ferias del maíz y en asociaciones civiles de mi comunidad y de la región. Además cuento esta historia a quien quiera escucharla y, por qué no, en un capítulo de libro. Para finalizar quiero compartir la frase que mamá Nico nos enseñó a decir después de comer: “Gracias a diosito y gracias tortilla”. Mi abuela dice que antes sólo se decía *poc’u she í, poc’u she í* (“gracias tortilla”, humanizando a la tortilla), y yo agregaría: “Gracias *mhale* y gracias nana por hacer posible que la tortilla siga estando presente en nuestra mesa día a día”, y por enseñarme a través de su historia, lo fuertes que han sido las mujeres de la tortilla.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

Con el paso generacional, las relaciones interpersonales que se gestaron en el “otro concreto” YO Alma Lilí, alejado de las generalidades al hacer o echar tortillas de maíz, observamos que la conciencia alcanzada por las mujeres de nuestra historia aportan elementos importantes para reconsiderar la ética del cuidado. Uno de ellos es construir una responsabilidad colectiva en torno a los cuidados que provee el maíz a ellas mismas, a la familia y a la sociedad en su conjunto. Otro elemento es la valorización como sujetos conscientes, lo que implica dignificar los cuidados como trabajo y reconocerlos como una dimensión del bienestar. Un tercer elemento nos remite a la necesidad de desprenderse de los cuidados como parte esencial y exclusiva de la feminidad; para ello se parte de la experiencia y el cuidado para extenderla a los “otros concretos”. Mientras cuidar no esté valorado, sólo lo hará quien menos capacidad de elección tenga; al mismo tiempo, quien no cuida, no puede valorar el trabajo de los cuidados porque seguirá naturalizándolos (Batthyany Dighiero, 2015).

Nuestro recorrido autoetnográfico permite de alguna manera tomar la consideración del “otro concreto”, que incluye la responsa-

bilidad hacia los otros (Robinson, 2011) en conexión y compasión, factores que no se encuentran en el margen de la moralidad sino en su mismo centro (Comins Mingol, 2015).

Finalmente, la historia autoetnográfica narrada refleja una realidad dinámica conectada a la experiencia de vida alrededor del fogón, el comal y la tortilla, pero también reconfigurante en las emergentes relaciones de género-maíz. En el sentido de que, al igual que YO, cada vez existen más jóvenes (mujeres y hombres indígenas, rurales, campesinos, campesinas) que están incursionando en los niveles educativos más altos (maestría y doctorado) dentro y fuera del país, siendo un caso ejemplar el de Tania Martínez Cruz. Ella obtuvo el Premio Nacional de la Juventud en 2016, estudió Ingeniería en Irrigación en la Universidad Autónoma Chapingo, su maestría en Arizona y actualmente estudia el doctorado en Holanda, donde está realizando un proyecto de investigación para acompañar la biotecnología con los saberes de las y los campesinos y así mejorar y defender el maíz nativo de su tierra natal, los Montes Mixes de Oaxaca. Así, con compasión femenina porque echa tortilla desde niña, responsabilidad étnica con el pueblo para fortalecer su identidad y compromiso con el país para salvar el maíz nativo, siempre lleva puesto con orgullo un rebozo mixe “a todas las tierras lejanas, para que no se te olvide de dónde eres” (consejo sabio de la abuela, quien también le enseñó a echar la tortilla).

#### BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, Rosario (2007), “Los cuidados familiares como problema público y objeto de políticas”, en Irma Arriagada (coord.), *Familias y políticas públicas en América Latina. Una historia de desencuentros*, Santiago de Chile, Comisión Económica para América Latina y Carine/Fondo de Población de las Naciones Unidas, pp. 187-199.
- Ayala Carrillo, María del Rosario; Emma Zapata Martelo, Dominga Austrebartha Nazar Beutelspacher y Blanca Suárez San Román (2013), “Condiciones de educabilidad para niños y niñas que trabajan en las fincas cafetaleras del Soconusco, Chiapas”, en Aurelia Flores Hernández, Adelina Espejel Rodríguez,

- Leonor Luz María Rocha Pérez y Carmen Leticia Flores Moreno (coords.), *Educación, género y juventud. Rutas para la investigación*, México, Universidad Autónoma de Tlaxcala, pp. 123-142.
- Batthyany Dighiero, Karina (2015), “Las políticas y el cuidado en América Latina. Una mirada a las experiencias regionales”, en Comisión Económica para América Latina y el Caribe, *Serie Asuntos de Género*, núm. 124, Santiago de Chile, Comisión Económica para América Latina y el Caribe/Naciones Unidas/Cooperación Española, disponible en <[http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37726/S1500041\\_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/37726/S1500041_es.pdf?sequence=1&isAllowed=y)>, consultado el 30 de agosto de 2017.
- Benhabib, Seyla (2006), *El ser y el otro en la ética contemporánea, feminismo, comunitarismo y posmodernismo*, Barcelona, Gedisa.
- Blanco, Mercedes (2012), “Autoetnografía: una forma narrativa de generación de conocimientos”, en *Andamios. Revista de Investigación Social*, vol. 9, núm. 19, mayo-agosto, pp. 49-74.
- Comins Mingol, Irene (2015), “La ética del cuidado en sociedades globalizadas: hacia una ciudadanía cosmopolita”, en *Thémata. Revista de Filosofía*, núm. 52, pp. 159-178.
- Flores Ángeles, Roberta Liliana y Olivia Tena Guerrero (2014), “Maternalismo y discursos feministas latinoamericanos sobre el trabajo de cuidados: un tejido en tensión”, en *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, núm. 50, pp. 27-42, disponible en <<http://132.248.9.34/hevila/IconosRevistadecienciasociales/2014/no50/2.pdf>>.
- González Ortiz, Felipe (2001), “La organización social de los mazahuas del Estado de México”, en *Ciencias Ergo Sum*, vol. 8, núm. 1, pp. 19-29.
- González Ortiz, Felipe e Ivonne Vizcarra Bordi (2007), *Las mujeres indígenas del Estado de México. Vidas Conducidas desde sus instituciones sociales*, México, Colegio Mexiquense/Universidad Autónoma del Estado de México.
- Guadarrama Romero, Xóchitl e Ivonne Vizcarra Bordi (2009), “De la migración, ausencias masculinas y reacciones femeninas mazahuas”, en *Relaciones, Estudios de Historia y Sociedad*, vol. XXX, núm. 118, pp. 183-219.



- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010), *Archivo Histórico de Localidades Geoestadísticas*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://geoweb2.inegi.org.mx/ahl/realizaBusquedaurl.do?cvegeo=150420031>>.
- Izquierdo, María Jesús (2004), “Del sexismo y la mercantilización del cuidado a su socialización: hacia una política democrática del cuidado”, en Sare-Emakunde, *Cuidar cuesta: costes y beneficios del cuidado*, Barcelona, Donostia, 2003.
- Lagarde, Marcela (2004), “Mujeres cuidadoras: entre la obligación y la satisfacción”, en *Tiempo de mujeres*, disponible en <<http://mujeresporlademocracia.blogspot.mx/2013/09/mujeres-cuidadoras-entre-la-obligacion.html>>.
- León Correa, Francisco Javier (2008), “Ética del cuidado feminista y bioética personalista”, en *Persona y Bioética*, vol. 12, núm. 30, Cundinamarca, Universidad de La Sabana, pp. 52-61, disponible en <<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=83203006>>.
- Luna Alfaro, Ángel Christian (2011), “Las mujeres bautistas en Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca. Estudio histórico y etnográfico de la unión femenil bautista misionera Otta G. Walters en el contexto migratorio y del campo religioso de la Sierra Sur oaxaqueña. Periodo: 19942-2008”, tesis doctoral en Historia y Ethnohistoria, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Olivera, Mercedes (1975), “La opresión de la mujer en el sistema capitalista”, en *Historia y Sociedad*, vol. 6, pp. 3-12.
- Pulido Martínez, Diana Patricia (2015), “El papel del cuidado en la configuración de cuerpos gordos de mujeres jóvenes en medios de comunicación, un análisis desde facebook y la televisión”, en *Maguaré*, vol. 29, núm. 2, pp. 175-208.
- Robinson, Fiona (2011), *The Ethics of Care: A Feminist Approach to Human Security*, Temple, University Press.
- Rocheleau, Dianne; Barbara Thomas-Slayter y Esther Wangari (1996), *Feminist Political Ecology. Global Issues and Local Experiences*, Londres, Routledge.
- Rovira, Guiomar (1997), *Mujeres de maíz*, México, Era.
- Scribano, Adrián y Angélica De Sena (2009), “Construcción de conocimiento latinoamericano: algunas reflexiones desde la au-

- toetnografía como estrategia de investigación”, en *Cinta Moebio*, núm. 34, pp. 1-15, disponible en <<https://dialnet.uni-rioja.es/servlet/articulo?codigo=3038928>>.
- Tamambang, Lum; Nathalie Auger, Ernest Lo y Marie Raynault (2011), “Measurement of Gender Inequality in Neighbourhoods of Québec, Canada”, en *International Journal for Equity in Health*, vol. 10, núm. 52, pp. 1-9.
- Villalobos Hernández, Aremis; Lourdes Campero, Leticia Suárez López, Erika Atienzo, Fátima Estrada y Elvia De la Vara Salazar (2015), “Embarazo adolescente y rezago educativo: análisis de una encuesta nacional en México”, en *Salud Pública de México*, vol. 57, núm. 2, pp. 135-143.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2002), “Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades”, tesis de doctorado en Antropología, México, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Vizcarra Bordi, Ivonne y Nadia Marín Guadarrama (2006), “Las niñas a la casa y los niños a la milpa: la construcción social de la infancia mazahua”, en *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, vol. 13, núm. 40, pp. 39-67.
- Vizcarra Bordi, Ivonne; Bruno Lutz Bachere y Roque Ramírez Hernández (2013), “El mismo fogón: migración y trabajo reproductivo femenino en comunidades mazahuas”, en *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, núm. 61, pp. 193-218.

## 14. GÉNERO Y CALIDAD DE LA TORTILLA ARTESANAL: EL CASO DE LA UNIÓN DE PALMEADORAS DE TLAXIACO, OAXACA

Tomás Ortega Ortega  
Verónica Vázquez García  
Ivonne Vizcarra Bordi  
Paola Sesia  
Juan Felipe Núñez Espinoza  
Diego Flores Sánchez

### INTRODUCCIÓN

Se ha recalcado en repetidas ocasiones que la tortilla de maíz es el alimento fundamental de la población mexicana; aporta a la dieta carbohidratos, calcio, potasio, fósforo, fibra, proteínas y vitaminas (Espejel-García *et al.*, 2016). De acuerdo con el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval), su consumo per cápita anual en el medio urbano “es de 56.7 kilogramos mientras que en el medio rural es de 79.5” (CEDRSSA, 2015:56). Por tal motivo, se usan 12.3 millones de toneladas anuales de maíz blanco para consumo de la población (Jiménez-Juárez *et al.*, 2012).

Existen tres maneras de elaborar las tortillas: artesanal, semiindustrial (con tortillerías mecanizadas) e industrial (tortillas frías envasadas), cada uno con sus estándares propios de elaboración. La primera se practica por mujeres del medio rural e involucra el uso del maíz nativo,<sup>1</sup> nixtamalización, molienda, hechura manual y cocimiento en fogón de leña; la segunda usa maíces híbridos, mejorados o harinas y máquinas para su elaboración y cocción, y la industrial se realiza

<sup>1</sup> El maíz nativo es identificado por la población de estudio como criollo, sin embargo en este trabajo hemos aceptado denominarlo como nativo por razones de posicionamiento político-social frente a la amenaza de contaminación transgénica y las desventajas comerciales frente a los maíces híbridos.

con harinas y se empacan para su venta en anaquel (CEDRSSA, 2015). Cada forma tiene sus estándares propios de calidad, sin embargo, la primera produce productos diferenciados entre sí, mientras que las dos últimas tienden a la estandarización. Por tal motivo es importante conocer la calidad de la tortilla artesanal desde las voces de las mujeres, agentes definitorias, históricas y actuales de las cualidades fundamentales de la tortilla artesanal.

El presente estudio se propone analizar los elementos socioculturales que determinan la calidad de la tortilla artesanal por medio de cuidados específicos durante el proceso de elaboración. El estudio se realizó con la Unión de Palmeadoras de la Ciudad de Tlaxiaco, Oaxaca, quienes se dedican a la elaboración y venta de tortillas artesanales suaves con maíces de varios colores (blancos, azules, amarillos y colorados), combinado con trigo y de trigo solo. La Unión se consolidó a principios de los años noventa del siglo pasado con el propósito de estandarizar el tamaño de la tortilla y negociar los precios de molienda con los molineros particulares. Actualmente venden diariamente su tortilla en distintos espacios de la zona centro del municipio, en casas de particulares y en tianguis locales; se trata de una cadena alimentaria corta que se reproduce casi en toda la República mexicana.

#### PROPUESTA TEÓRICA: GÉNERO Y CALIDAD ALIMENTARIA

Los conceptos fundamentales del presente trabajo son: género, calidad alimentaria y calidad de la tortilla. El género se refiere a cómo se perciben mujeres y hombres en un plano personal y colectivo (Plastow, 2016). Esta concepción se expresa en roles sociales, asignados o asumidos, los cuales se reproducen a través de comportamientos, responsabilidades y actividades sociales. Ahora bien, la asignación de responsabilidades agudiza y legitima el acceso diferenciado de mujeres y hombres a los recursos y al espacio donde se desenvuelven (Rocheleau *et al.*, 2004).

La elaboración de alimentos artesanales se sustenta precisamente en el acceso, la disponibilidad y el uso de los recursos locales (Vargas, 2013). En ese contexto, las mujeres tienen el control de los procesos al ser ellas las responsables sociales de la transformación alimenta-

ria, pero no necesariamente del acceso a los recursos ni de los resultados que se generan, ya que los ingresos obtenidos generalmente se asignan para sufragar responsabilidades productivas y reproductivas en la familia (Zapata y Suárez, 2007).

Por su parte, la calidad es un término complejo que rige la competencia de los productos alimentarios (Hernández y Villaseñor, 2014). Para relacionar género y calidad alimentaria, en este trabajo se concibe la calidad como una construcción social que se articula a través de la interacción de distintos actores/ras, quienes emplean sus conocimientos, prácticas, motivaciones y relaciones para dinamizar una comprensión individual y colectiva de los productos alimentarios en diferentes contextos (Goodman, 1997; Ilbery *et al.*, 2005).

El concepto de calidad hace referencia a características intrínsecas del producto, es decir, su composición, valor nutricional y propiedades distintivas; proceso de elaboración y distribución involucrando lo tradicional, sostenible, justo, independiente, directo, y la procedencia geográfica que le confiere una identidad diferenciada y cualidades vinculadas a un territorio (Goodman, 1997; Ilbery *et al.*, 2005). En este sentido, la construcción social de la calidad abre la posibilidad de incorporar el género como un eje que permite comprender características intrínsecas, especificidades del proceso, afinidades territoriales y culturales de alimentos con connotaciones locales tradicionales de identidad, que inciden en la composición final de los alimentos artesanales, como son las tortillas de este tipo.

Ahora bien, la calidad de la tortilla se define como aquella que tiene “fácil enrollado, suavidad al tacto, olor, sabor, textura y plasticidad” (Antuna *et al.*, 2008:23). Estos atributos se obtienen mediante concentraciones adecuadas de cal durante la nixtamalización, tiempos apropiados de cocimiento, características del grano y de la masa. El grano debe tener dureza, retención del pericarpio, pérdida de sólidos y humedad del nixtamal, y la masa tiene que conservar alta humedad, buena extensibilidad, resistencia, cohesividad y adhesividad (Arámbula Villa *et al.*, 2004; Antuna *et al.*, 2008; Vázquez *et al.*, 2010; Jiménez-Juárez *et al.*, 2012).

La calidad de la tortilla también involucra condiciones sanitarias óptimas y contenido nutricional reconocido (Antuna, 2008). Jiménez-Juárez *et al.* (2012), al referirse a tortillas tradicionales y su consumo en las áreas rurales, consideran que el color, la consistencia y

la manejabilidad de la masa son atributos importantes relacionados con la calidad tortillera. Mientras que la semiindustria e industria de la tortilla tiene preferencia por maíces de tamaño y color uniforme, de color blanco crema brillante y con textura de intermedia a dura (Jiménez-Juárez *et al.*, 2012). Appendini y Quijada (2016:445) apuntan que una buena tortilla involucra “maíces nativos, capacidad de llenar y recalentar, elaboración con fogón de leña, y sin harinas procesadas”. Sin embargo, estos discernimientos no consideran las experiencias de las principales hacedoras y transmisoras de lo que es una buena tortilla.

Ciertamente, los trabajos que analizan la calidad tortillera se basan en evaluaciones de laboratorio probando diversos maíces mejorados e híbridos (Antuna *et al.*, 2008; Jiménez-Juárez *et al.*, 2012). Appendini y Quijada (2016) la definen y analizan desde una visión sociocultural, pero con ausencia de la perspectiva de género; de aquí la necesidad de incorporarla y tener una comprensión más sensible sobre la calidad de una tortilla artesanal, desde quienes mantienen una relación técnica y afectiva con el proceso de elaboración. Se trata de comprender una de las dimensiones sociales del binomio género-maíz a partir de la siguiente premisa: las mujeres que hacen tortillas para la venta cuidan cada etapa de su elaboración, porque de ella depende no sólo la calidad de sus tortillas sino también su reconocimiento como una buena mujer que sabe hacer tortillas, donde la experiencia y el uso adecuado de recursos locales se traducen en conocimientos especializados de dominio femenino.

### ÁREA DE ESTUDIO Y METODOLOGÍA

La presente investigación se desarrolló en el municipio de Tlaxiaco, ubicado en la mixteca alta de Oaxaca, cuya población es de 38 453 habitantes (53% mujeres y 47% hombres); 28% habla una lengua distinta al español, el mixteco es la más importante (INEGI, 2010). En su territorio están asentadas 109 localidades, de las cuales 87.64% tienen un índice de marginación alto. La Unión de Palmeadoras instalada en la ciudad de Tlaxiaco agremió a 88 mujeres y un hombre, provenientes de 14 comunidades del municipio; 32 hablan mixteco, aunque la mayoría (n = 85) se autoadscribe como mixteca. Más de

la mitad ( $n = 47$ ) vive en pareja, 45 son proveedoras principales de sus hogares, mientras que el resto comparte esta responsabilidad con sus parejas o con otros integrantes de la familia. El único hombre de la Unión es viudo y tiene la edad de 73 años.

El trabajo de campo se realizó de mayo de 2015 a enero de 2017, durante este periodo se levantaron 36 entrevistas a palmeadoras, familiares y distribuidores locales de maíz nativo e híbrido, molineros y representantes actuales y anteriores del gremio. Los temas eje de las entrevistas fueron: historia de la Unión, el oficio de palmeadora, tipos de maíces, elaboración y venta de tortillas. Asimismo, la información que se obtuvo de las entrevistas sirvió de base para la planeación y elaboración de talleres participativos, abordando los siguientes temas: características y diversidad de maíces utilizados, costo de los principales insumos, sitios de venta de la tortilla. En total se realizaron cinco talleres: tres en la cabecera municipal de Tlaxiaco y dos en la localidad de Agua Zarca, Cuquila. Durante dos años se realizó observación participante en los sitios de comercialización, molinos, viviendas donde las mujeres elaboran las tortillas, espacios de toma de decisiones y diversas celebraciones comunitarias. Con el propósito de conocer especificidades relacionadas con horarios de venta, cantidades y tipos de tortillas, ganancias y características de la clientela, se elaboraron cuadernillos de registro, los cuales fueron capturados por diez palmeadoras durante el periodo de un mes. Finalmente, se aplicó un censo que a su vez corresponde a un trabajo de investigación más amplio, sin embargo, para el presente trabajo se extrajo sólo información valiosa que sustenta la participación de las mujeres en la construcción social de la calidad de la tortilla artesanal.

#### ELABORACIÓN DE LA TORTILLA ARTESANAL: UNA RESPONSABILIDAD FEMENINA

Como ya se ha mencionado a lo largo de esta obra colectiva, la tortilla es el producto hecho a base de maíz más importante a escala nacional (García, 1996; Fernández *et al.*, 2013). Su elaboración artesanal forma parte de un sistema de conocimientos femeninos, transmitidos entre mujeres de distintas generaciones mediante su práctica diaria en la cocina, tal y como se narra en la autobiografía mazahua

en el capítulo de Cárdenas y Vizcarra (en esta obra, capítulo 13). Durante el proceso de aprendizaje se adquieren especificidades de elaboración y al mismo tiempo se transmiten definiciones sociales de lo que significa ser mujer en las comunidades rurales de México (Vizcarra, 2016).

Las palmeadoras<sup>2</sup> manejan una variedad de conocimientos necesarios para las distintas etapas de la elaboración artesanal de la tortilla, incorporándole las características deseables de consumo, que tanto ellas como la clientela demandan. Los cuidados comienzan desde la obtención del grano, inocuidad y limpieza, nixtamalización, molienda, preparación de la masa, hechura de la tortilla, acomodo en los tenates (canastas o chiquihuite), hasta la presentación de entrega. Cada una de estas etapas están interrelacionadas con afectividades y son interdependientes entre sí, pero también se intercambian conocimientos entre generaciones y entre mujeres. Para ellas el buen desarrollo de cada etapa le va otorgando características deseables a la tortilla.

Se puede decir que la tortilla mexicana antes de su mecanización e industrialización era completamente maternolineal, porque son las madres quienes les enseñaron a sus hijas el cómo y el para qué de esa casi exclusividad de las mujeres rurales e indígenas (García, 1996; Rimarachín *et al.*, 2001; Vizcarra, 2001; Vizcarra, 2016). En el presente caso la mayoría de las palmeadoras aprendieron a hacer tortillas artesanales a la edad de ocho años, principalmente de la mamá (n = 67) u otras mujeres de la familia (n = 8); únicamente 14 aprendieron a hacerlas por iniciativa propia. Sin lugar a dudas las madres de distintas generaciones han desempeñado un papel fundamental en la transmisión y continuidad de conocimientos vinculados al proceso de elaboración y calidad tortillera (Vizcarra, 2016). Así, las palmeadoras han adquirido conocimientos acumulados que han mejorado con la práctica diaria, perfeccionando el proceso de acuerdo con la diversidad de maíces que manejan y la presentación de su producto.

Asimismo, la venta de tortillas artesanales ha recaído mayoritariamente en las mujeres de generación en generación. En la Unión

<sup>2</sup> Mujeres mixtecas que se dedican a la elaboración y venta de tortilla artesanal.



56 señalaron tener familiares femeninas que se han dedicado a la venta de tortilla artesanal con distintas atribuciones filiales, siendo nuevamente la mamá quien más impulsa el oficio (véase la tabla 1); de esta manera, las palmeadoras han heredado tanto el arte de hacer la tortilla como su comercialización.

TABLA 1  
FAMILIARES DEDICADAS A LA VENTA DE TORTILLAS

<i>Tipo de familiar</i>	<i>Número de palmeadoras</i>
Mamá	45 de 56
Abuela	15 de 56
Hermana	10 de 56
Tía	8 de 56
Prima	4 de 56
Nuera	4 de 56
Bisabuela	4 de 56
Suegra	2 de 56

FUENTE: elaboración propia con datos del censo, julio-agosto de 2016.

La mayoría se incorporó a la venta de tortillas en promedio desde la edad de diez años. Muchas de ellas permanecieron en el oficio como vendedoras en su edad adulta o casada; así, se tiene que 33 comercializan porque la mamá vendía, 24 para mantener a sus hijos e hijas, 15 para ayudar al esposo con los gastos de la casa, 14 por necesidad económica y sólo tres porque es un buen negocio. Es importante señalar que el oficio no genera conflictos en la vida comunitaria porque está socialmente legitimado que el trabajo de las mujeres ayuda a sufragar el sustento y el bienestar familiar. Pero junto con ello, esta actividad ha perdurado porque tampoco representa un conflicto en las relaciones de género, ya que no transgrede los roles asignados en términos de que es una tarea extensiva del rol reproductivo que transita del espacio privado al espacio público (Seligmann, 2001). En esos contextos sociales de aceptación, reproducción y continuidad, la transmisión de conocimientos para transformar el

grano en tortilla, con diferentes características y elaborar una tortilla deseable para la venta, implica también estrategias femeninas de enseñanza y aprendizaje.

Ahora bien, la elaboración y venta de tortillas artesanales no se encuentra en un contexto de “retorno a lo natural” (Murdoch *et al.*, 2000), más bien es un proceso de persistencia de mercado que favorece el consumo de un producto fundamental de la cultura alimentaria de la población mixteca. Se ha mantenido precisamente por la presencia de mujeres que la realizan y por una clientela que la demanda, a pesar de que en los últimos años se han incrementado las tortillerías mecanizadas que elaboran tortillas con harina de maíz o maíces blancos (híbridos de Sinaloa) a bajo precio en Tlaxiaco, así como en otras regiones de México, como lo refiere el trabajo de Acuña en esta obra (capítulo 10).

Una de las estrategias de resistencia feminizadas es aprovechar los recursos locales como el maíz nativo de diferentes colores (variedades), la cal de horno, leña, comales de barro y el trigo que se produce en la región. Las palmeadoras hacen hincapié en que entre más cercanas son las relaciones con el entorno que les provee los recursos que requieren en todo el proceso de elaboración, desde el grano hasta la dinámica de los mercados locales, mayor oportunidad tendrán de distinguirse de las tortillerías mecanizadas: “la tortilla hecha a mano es tradicional, todo es natural, aquí la cal todavía es de horno, la hacemos en comales de barro, es maíz criollo y pues casi todo es natural y lo que sí nos está afectando mucho son las máquinas modernas y es lo que no queremos que desaparezca aquí la tortilla hecha a mano” (Petra Cruz González, Tlaxiaco, agosto de 2015). Ciertamente, la producción local de maíz y trigo no es suficiente, por lo que las palmeadoras también utilizan maíces híbridos y trigo que se producen en otros estados de la República, desarrollando diversos cuidados con el propósito de mantener las características adecuadas de consumo de la tortilla artesanal.

Las cualidades de la tortilla artesanal son las características que permiten defenderla frente a las 25 tortillerías mecanizadas del municipio. Las palmeadoras de fondo buscan conservar la producción de tortillas artesanales, ya que para ellas es una actividad que les brinda identidad, sustento y la posibilidad de obtener ingresos económicos: “nosotros estamos defendiendo lo de nosotros, lo tra-

dicional” (Petra Cruz González, Tlaxiaco, agosto de 2015). La proliferación de tortillerías en el municipio ha ocasionado disminución de las ventas: “[...] ahorita ya la venta bajó mucho por la tortillería que está ahí en el espacio de nosotros, si no se vendiera muchísimo porque yo antes, hace unos cinco seis años yo ponía dos botes de 20 litros y se terminaba” (Fidelia García, Tlaxiaco, octubre de 2015). La situación se agudiza porque las palmeadoras han tenido que variar el precio de la tortilla ante la inestabilidad en los precios del maíz. A pesar de esto, las palmeadoras asisten diariamente a vender su tortilla, la promocionan en la radio y defienden sus sitios de venta ante las autoridades locales.

Las tortillerías tienen mayor capacidad de compra del insumo más importante (el maíz), pero tienen la desventaja de ofrecer sólo tortillas de color blanco, cuyo proceso de elaboración se desconoce al no existir en México exigencias de etiquetado para el producto: “por ejemplo, las tortillerías compran el maíz por tonelada [...] y luego aparte de eso le agregan [harina de] MASECA [...] ya no es maíz criollo” (Beatriz Ávila Mendoza, Tlaxiaco, agosto de 2015). Esta situación se convierte en una ventana de oportunidad para las palmeadoras, ya que ellas diversifican la tortilla artesanal de acuerdo con la disponibilidad de maíces locales.

La obtención de una tortilla saludable depende de los cuidados conscientes que cada palmeadora tiene durante todo el proceso de elaboración:

Porque nosotros, al menos yo, cuando muelo para mi gasto y muelo para la plaza, yo lavo mi maíz [...] lo mido y lo llevo a donde se va a cocer el nixtamal [...] ésa es mi costumbre de hacerlo [...] porque yo como le digo a mis clientes [de aquí mismo] saco mi tortilla aunque sea con sal la hago rollo y me la como [...], pero sé que está higiénicamente hecha [...] (Perla Rocío Ignacio Santiago, Cañada María 2da, julio de 2016).

Además ellas le imprimen su personalidad femenina al mantener la higiene del espacio y los instrumentos que utilizan durante la hechura de la tortilla:

[...] una tortillera de casa pues hay otro poco más de limpieza porque se lava su molino, lava su metate, lava uno lo que va uno a ocupar,

hasta la prensa la tiene uno que limpiar, la tiene uno que lavar, pero en cambio en la ciudad las tortillerías no porque ahí va parejo [...]  
(Lidia López Ortiz, Agua Zarca, mayo de 2016).

El cuidado higiénico de las tortillas que venden está también relacionado estrechamente con el cuidado de alimentar con productos inocuos y sanos a su familia; de hecho, cuando preparan las tortillas, de ahí mismo toman una dotación para el hogar.

### LA MATERIA PRIMA: EL MAÍZ

El maíz nativo es la base de la tortilla artesanal (Bourges, 2013; CEDRSSA, 2015). Los maíces utilizados por las palmeadoras se producen en las subregiones de la mixteca y se abastecen por medio de distribuidores locales, la población campesina y en menor proporción utilizan el producido en la parcela, ya que sólo 40 lo siembran, pero con prioridad para el autoconsumo (Ortega *et al.*, 2017). Los maíces nativos son cosechados de forma manual, esto evita la presencia de impurezas (semillas extrañas, tamo, residuos de cosecha), daños mecánicos y problemas sanitarios. La preferencia y el uso de una variedad sobre otra depende de su disponibilidad, de las características del maíz (Hellin *et al.*, 2010) y del gusto de cada palmeadora.

Ellas cuidan que el grano esté en buenas condiciones antes del proceso de nixtamalización para evitar la mala calidad de la masa. Sus abastecedores manejan maíces de la temporada en pequeñas cantidades: “[...] compramos haga de cuenta una tonelada de maíz, por decir éste, éste lo compré hace como 15 días, una tonelada [...] me quedan diez bultos, no tengo necesidad de hacerle [aplicarle] nada” (Germán Soriano Bautista, distribuidor local, Tlaxiaco, mayo de 2016) y no comercian maíz con características indeseables: “cuando [...] ya viene medio picadito, entonces [...] ya no lo trabajamos [...]” (Germán Soriano Bautista, distribuidor local, Tlaxiaco, mayo de 2016).

Los maíces híbridos provienen de Sinaloa, Guanajuato, Puebla, Chiapas, y en menor proporción del Valle de Nochixtlán, de Oaxaca. Se distribuyen a través de tiendas particulares y de la empresa Diconsa (Ortega *et al.*, 2017). Las palmeadoras recurren a estos maí-

ces con mucha renuencia porque tienden a presentar impurezas, problemas sanitarios y olores extraños. Esas condiciones las someten a trabajo suplementario de limpieza para eliminar las características indeseables y así obtener una tortilla con las características necesarias de consumo: “luego [el maíz híbrido] viene muy podrido [...] tiene uno que sacarle todo eso, porque si no le saca uno, la tortilla sale prieta [...]” (Florencia Gómez San Juan, Tlaxiaco, mayo de 2016). El maíz obtenido en Diconsa trae semillas extrañas: “trae una semillita negra bien dura, hay que estarlo limpiando” (Eva Silviano Avendaño, Tlaxiaco, julio de 2016) y olores desagradables:

[...] al menos yo ahorita que compré un bulto de maíz híbrido me sabe así que cómo le dijera yo, como [...] si supiera a diésel o a gasolina [...] aunque lo lave uno, o a pastilla que le ponen creo o un líquido [...] yo digo que por eso sabe así, por eso preferimos el criollo, porque ese no tiene ni un olor ni nada pues y ese no trae químicos pues” (Florencia Gómez San Juan, Tlaxiaco, mayo de 2016).

Las características intrínsecas del grano inciden en la cantidad y calidad de la masa y por supuesto de la tortilla (Jiménez-Juárez *et al.*, 2012). Una vez más, los problemas se presentan con maíces híbridos: “hay un maíz que viene de Puebla creo [...] es muy bofo, no tiene nada de masa” (Eva Silviano Avendaño, Tlaxiaco, julio de 2016). Cuando el maíz está bofo no da volumen “sale flaca la tortilla” (Petra Cruz González, Tlaxiaco, julio de 2016) y no retiene humedad “sale muy seca la tortilla, no esponja” (Eva Silviano Avendaño, Tlaxiaco, julio de 2016). Frente a las contingencias de los granos de maíz, las palmeadoras han incorporado a su proceso de aprendizaje conocimientos técnicos adaptativos con el fin de realizar una tortilla que satisfaga la demanda de la clientela. Demol y Monserrat-Mas (2013) coinciden en señalar que las mujeres rurales tienen mayores dificultades con la calidad tortillera de los maíces híbridos que distribuye Diconsa.

#### CUIDADOS EN LA NIXTAMALIZACIÓN Y MANEJO DE LA MASA

La nixtamalización se realiza de forma tradicional con cal de horno (Vizcarra, 2001). La concentración aplicada varía conforme al co-

lor y el tipo de maíz, y depende del conocimiento de las mujeres (Ortega *et al.*, 2017). Esta habilidad sólo se da con la práctica cotidiana pues durante la nixtamalización las cantidades adecuadas de cal sólo se dan con la experiencia:

[...] al nixtamal [...] le vamos meneando, nomás le vamos meneando, entonces ya le vamos poniendo agua o si le hace falta cal y ya cuando vemos que ya está cocido pues ya la bajamos de la hornilla” (Perla Rocío Ignacio Santiago, Cañada María 2da, julio de 2016).

Es una gran destreza evitar que el maíz quede crudo o que se pase de cocido:

[...] pero es que tiene su chiste, debe estar bien en su punto el nixtamal, que no esté crudo, porque si está crudo sale así entera, y si está cocido la tortilla no se puede extender o se extiende y ya en el comal se encoge [...] (Petra Cruz González, Tlaxiaco, mayo de 2016).

Ambas características inciden en la calidad de la masa y consecuentemente en la calidad de la tortilla: [...] cuando [...] el nixtamal viene [muy] cocido sale chiclosa la masa y entonces se hace un pegadero [...] cuando está un poco crudo [...] sale muy entera [con grumos]” (Rufino Álvarez Pérez, Tlaxiaco, agosto de 2015). La consistencia pegajosa no permite que la tortilla se extienda lo suficiente y se infle, además se reduce su tamaño al momento de cocerse, y si la masa sale entera afecta el color de la tortilla. Osorio-Díaz *et al.* (2011) coinciden en que la cocción adecuada del nixtamal tiene un efecto directo en la calidad de la tortilla.

Las formas manuales de elaborar las tortillas se han modificado con la tecnificación de bajo costo a través del tiempo. Anteriormente todo el proceso dependía de la fuerza y las manos de las mujeres (CEDRSSA, 2015); por ejemplo, la molienda se realizaba en el metate:

De tres mujeres, soy la mayor, entonces fui la primera que le entró al metate a quebrajar el nixtamal cuando había maíz y cuando no había maíz, a moler trigo en el metate [...] estaban esos metates como navaja de rasurar, chulos, porque se picaban cada ocho días [...] ahí se quebraba el nixtamal [...] (Micaela Vázquez, Tlaxiaco, agosto de 2015).

Miguel A. Valle el único palmeador reseñó estos cambios en la elaboración de la tortilla: “antes a pura mano, sacábamos las caras con la mano con el metate, las caritas de las tortillas para tortear la masa [...]” (Miguel A. Valle, Tlaxiaco, agosto de 2015). El trabajo arduo del metate implicaba que las mujeres descansaran menos horas y aunque la situación actual no es muy distinta, las condiciones de trabajo son otras, sobre todo en relación con este proceso.

Actualmente la molienda se realiza en molinos eléctricos, del total del gremio 45 asisten a establecimientos de molinos de particulares, mientras que 44 ya tienen molino propio; en ambos casos tienen el cuidado de que las piedras del molino tengan el mantenimiento adecuado para que el nixtamal se muele de manera uniforme. Durante el proceso de molienda las palmeadoras están al pendiente de que las piedras estén ajustadas lo necesario para evitar que la masa salga entera (con grumos), con consistencia pegajosa o con exceso de humedad, ya que estas especificidades inciden en la calidad de la tortilla. Lo ideal es que la masa esté bien molida:

[...] porque [...] a veces la masa está muy remolida y la tortilla sale bien bonita, y yo por eso cuando voy al molino yo, yo sí reclamo, ¿sabe qué yo sí le digo?, la masa está bien entera y la tortilla se entiesa, y les digo, y cuando la masa está bien molida la tortilla sale bien bonita y suavcita, pero entera bien tiesa está” (Josefina Reyes Santiago, Tlaxiaco, mayo de 2016).

Aun con la presencia de molinos, las mujeres deben hincarse a recoger la masa, es decir, cambió el instrumento pero no la posición física para desarrollar esta etapa del trabajo.

Las buenas características de la masa también dependen del tipo de maíz. Generalmente los maíces nativos producen masa manejable, con buena extensibilidad, cohesividad y adhesividad, características fundamentales que se buscan en la masa tortillera (Jiménez-Juárez *et al.*, 2012). Las palmeadoras señalaron que es fácil combinar la masa de los maíces nativos con el trigo. Para que la mezcla se dé en óptimas condiciones, se incorpora en grano sin ningún procesamiento previo justo en el momento de moler el nixtamal. El trigo en su mayoría se combina con nixtamal de maíz blanco: “lo que pasa que el trigo el más colorado es el que se usa para tortilla por el color,

porque el que tiene más color da más sabor y más color [a la tortilla]” (Germán Soriano Bautista, Tlaxiaco, mayo de 2016). Una vez obtenida la masa mezclada, la tortilla se debe elaborar lo más pronto posible para obtener tortillas de buen tamaño, de lo contrario la masa se endurece y la tortilla al momento de cocerse se reduce.

Si bien las tortillas elaboradas con maíces nativos conservan el color característico del grano, también las palmeadoras buscan un buen sabor y aroma agradable: “pues a mí me gusta más el criollo, porque está más sabrosa la tortilla” (Josefina Reyes Santiago, Tlaxiaco, mayo de 2016). Mientras que la masa de los maíces híbridos tiende a salir “suelta”, es decir, con poca cohesión, lo cual dificulta la elaboración de la tortilla y su combinación con el trigo, entre otras características que ellas consideran indeseables (véase la tabla 2).

TABLA 2  
CARACTERÍSTICAS DE LA MASA Y LA TORTILLA

<i>Tipos de maíz</i>	<i>Características de la masa</i>	<i>Características de la tortilla</i>
Blanco nativo	Fácil de combinar con el trigo	Blanca, sabrosa y suave
Blanco híbrido	Se suelta (sin cohesión)	Blanca y sin aroma
Azul nativo	Fácil de combinar con el trigo	Azul, sabrosa, de sabor dulce y aroma agradable
Amarillo nativo	Masa manejable	Amarilla, suave y de aroma agradable
Rojo nativo	Fácil de combinar con el trigo	Roja (colorada) y sabrosa

FUENTE: elaboración propia con datos de talleres, mayo de 2016.

Antes de la elaboración de la tortilla, la masa debe trabajarse para mejorar su maleabilidad. El trabajo consiste en revolver la masa incorporándole agua hasta que quede suave. Este proceso facilita la hechura de la tortilla:

[...] para que una tortilla quede suavcita se tiene que amasar como si fuera masa para pan, hasta que esponje, espume la masa y sale una



tortilla esponjadita, no tortillones porque no es la cantidad, sino la calidad, bonita, que se apetezca [...] (Micaela Vázquez, Tlaxiaco, agosto de 2015).

La suavidad de la tortilla depende del tipo de maíz utilizado, de amasar bien la masa y tiempo de cocción adecuado.

#### CUIDADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA TORTILLA: GROSOR Y TAMAÑO

Otro cambio tecnológico importante en la elaboración de tortillas es la prensa. Anteriormente la tortilla se hacía únicamente con la palma de la mano, pasando una bola de masa de una palma a la otra hasta alcanzar el tamaño adecuado para echar la tortilla al comal caliente. Actualmente las palmeadoras se apoyan de una prensa porque les facilita el trabajo y les permite hacer mayor número de tortillas en menor tiempo:

[...] compré la prensa y empecé a hacer con la prensa, pero yo molía con el nailon [pedazos de polietileno] encima de la cabecera del metate, en la cabeza del metate y bien rápido que las hacía y me salían bien bonitas, pero ahora ya no puedo, ya tiene rato, como unos 12 años o 13 que muelo con la prensa [...] (Eva Silviano Avendaño, Tlaxiaco, mayo de 2016).

Aun con la prensa, lo artesanal queda impregnado en el gesto de palmear la tortilla, pues antes de incorporarla al comal para su cocción mueven la tortilla entre las palmas de la mano para adelgazarla aún más e incrementar su tamaño a la medida propia de cada palmeadora: “[...] la tortilla se tiene que tortear de nuevo a la hora de echarla al comal, de todas maneras se tiene que tortear para darle otra pasadita y salga bonita la tortilla, para eso es [...]” (Martha F. Sánchez Hernández, Tlaxiaco, mayo de 2016).

El tamaño de la tortilla es variable, a pesar de los esfuerzos por estandarizar su tamaño, situación que no se ha podido concretar porque cada palmeadora tiene su propia medida conforme a su experiencia, su creatividad y en función de su clientela. Los tamaños son variables, pero de manera general la tortilla que ofrecen es de tamaño media-

no (de 21 a 24 cm de diámetro): “uno no puede hacer una tortillota porque no resulta, tampoco puede hacer una chiquitita porque sería injusto, una tortilla regular” (Eva Silviano Avendaño, Tlaxiaco, mayo de 2016). Cada palmeadora está adaptada a la cantidad de masa que necesita para fijar el tamaño de su tortilla: “cuando [...] empiezo a moler [...] mi mano [...] ya se acostumbró a agarrar el tanto de masa” (Eva Silviano Avendaño, Tlaxiaco, mayo de 2016).

Las palmeadoras originarias de Tlaxiaco que venden dentro del mercado elaboran una tortilla pequeña: “hay varias ahí [en el mercado] que hacen una tortilla bien chiquitita [...]” (Eva Silviano Avendaño, Tlaxiaco, mayo de 2016), mientras que las originarias de localidades rurales elaboran una tortilla de mayor tamaño; por ejemplo, María Antonia López Hernández, de Agua Zarca, hace su tortilla grande: “porque ellas [palmeadoras de Tlaxiaco] vendían esas tortillitas chiquitas y nosotros empezamos con las tortillas grandes [...] pero nosotras fuimos las que le enseñamos [...]” (Antonia María López Hernández, Agua Zarca, mayo de 2016). Las diferencias en el tamaño de la tortilla en el interior de la Unión han dado origen a un intercambio de conocimientos entre mujeres de distintos espacios rurales y urbanos.

#### CUIDADOS PARA MANTENER EL CALOR, VARIEDAD Y PRESENTACIÓN

La tortilla se elabora el mismo día que se vende, éste es un atributo importante que garantiza a la clientela tortillas saludables. Para mantenerlas con buena temperatura durante el periodo de venta, se van acomodando en tenates hechos de palma cubiertas previamente con una servilleta de tela: “se tiene que preparar el tenate con la servilleta, porque con las bolsas se suda adentro [...] para que estén calentitas las tortillas pues” (Antonia María López Hernández, Agua Zarca, mayo de 2016). El tenate repleto de tortillas se introduce en otro más grande y se refuerza el efecto térmico con la ayuda de una o dos bolsas que envuelven el doble tenate. El copete sobrante de tortillas se protege con otra servilleta y las bolsas se amarran para mantener el calor: “ahí guarda bien el calor las tortillas, es como el termo de las tortillas” (Beatriz Ávila Mendoza, Tlaxiaco, agosto de 2015).

Otra estrategia que le imprime calidad competitiva de las tortillas artesanales de las palmeadoras, además de su visibilidad en los sitios de venta, consiste en colocar una variedad importante de tortillas (colores, texturas, tamaños, con trigo y de trigo). El cuadernillo de registro mostró que existen palmeadoras que distribuyen hasta tres tipos de tortillas por día (véase la tabla 3), aunque la mayoría elabora sólo dos tipos. Las tortillas de mayor demanda son las blancas y las de maíz con trigo; disponer de tortillas de diferentes colores de maíz nativo se convierte en una estrategia para captar clientela local.

Las tortillas de maíz con trigo fueron introducidas al mercado por palmeadoras originarias de las comunidades rurales como Santiago Yolomécatl, San Martín Huamelulpan, Cañada Alejandro, Agua Zarca, entre otras. Cuando las integrantes de la cabecera municipal notaron que se vendían bien, decidieron incluirlas como parte de la variedad; esto involucró procesos de aprendizaje y reciprocidad entre ellas: “las de Yolomécatl, esas vendían las tortillas de trigo [...] y como vieron que se vendían las de trigo entonces las compañeras de la Unión ya empezaron a echarle de trigo y ya empezaron a hacer [...]” (Martha F. Sánchez Hernández, Tlaxiaco, mayo de 2016).

La calidad de la tortilla artesanal es sumamente cuidada hasta la venta e ingesta, por esta razón se entrega en las mejores condiciones posibles, utilizando papel de estraza y bolsas de polietileno, aunque ello incrementa el costo de venta:

[...] si nosotros sí regalamos bolsa pero las tortillerías no, porque si no damos bolsa no vamos a vender, en la tortillería no porque todo compran, cobran pues todo nunca regalan ni un pedacito de papel porque ahí descuentan dos tres tortilla [...] y nosotros no porque regalamos la bolsa [...] (María del Socorro Ortiz León, Agua Zarca, mayo de 2016).

Es una forma de ser recíprocas con su clientela nutrir la relación y asegurar su retorno.

Es así como las palmeadoras preservan la disponibilidad de un producto alimentario de calidad, culturalmente apropiado para la población de Tlaxiaco. Por tal motivo, 84 consideran ser parte importante

TABLA 3  
TIPOS DE TORTILLA POR DÍA DE VENTA

<i>Nombre de la palmeadora</i>	<i>Número de días</i>	<i>Tipos de tortillas</i>
Luisa Gómez	5	Blancas
	5	Blancas y azules
	3	Blancas y con trigo
	2	Blancas, amarillas y con trigo
Ángela Hernández	18	Blancas y amarillas
	1	Blancas y azules
	1	Blancas
Margarita Reyes	14	Blancas y con trigo
Teresa Santiago	4	Blancas
	3	Blancas y con trigo
Petra Cruz	8	Blancas y con trigo
	2	Amarillas y con trigo
	1	Blancas, amarillas y con trigo
Lucila Zárate	20	Blancas
Yesenia Méndez	19	Blancas, azules y con trigo
	2	Blancas y con trigo
Yazmín Cano	3	Blancas y con trigo
Adelina López	4	Blancas, azules y con trigo
	3	Blancas y con trigo
	1	Blancas, amarillas y con trigo
Antonia María López	5	Blancas y con trigo
	2	Blancas
	1	Blancas y azules

FUENTE: elaboración propia con datos de los cuadernillos de registro, julio de 2016.

de la vida social en Tlaxiaco y a 50 les gustaría que sus hijas continuaran con el oficio (véase la tabla 4). Ante la realidad de contaminación de maíz transgénico en la tortilla semiindustrial en México (González-Ortega *et al.*, 2017), es importante considerar el protagonismo que tienen las mujeres rurales en la preservación de tortillas saludables, resistir a su lado es nuestra responsabilidad.

TABLA 4  
OPINIONES DE LAS MUJERES

<i>Opinión</i>	<i>Las palmeadoras somos parte importante de la vida social de Tlaxiaco</i>	<i>Me gustaría que mis hijas fueran palmeadoras de grandes</i>
Totalmente en desacuerdo	0	7
En desacuerdo	4	28
Me da igual	1	4
De acuerdo	57	45
Totalmente de acuerdo	27	5
Total	89	89

FUENTE: elaboración propia con datos del censo, julio-agosto de 2016.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

La calidad de la tortilla artesanal no es posible definirla únicamente en términos nutricionales, organolépticos y físico-químicos sin considerar quiénes son las hacedoras de que éstas representen un bien total. Sin la pretensión de llegar a conclusiones universalistas ni objetivistas, pues el cuidado de vigilar que todo el proceso cumpla con los estándares deseados de cada una de las palmeadoras mixtecas, se encuentran también en el terreno de las subjetividades femeninas, de sus experiencias y de las relaciones que se generan en cada una de las etapas del proceso (desde la selección del grano hasta la puesta en la servilleta, papel de estraza o bolsa para llevarse las tortillas). En su justa dimensión, benefician a los productores cam-

pesinos e inclusive a los mercados nacionales de granos; de cierta manera inciden en la conservación de la agrobiodiversidad, pero también benefician a los molineros, contribuyen al bienestar familiar, en la seguridad alimentaria del hogar con sus tortillas e ingresos, y en el placer de que su tortilla se vende, es accesible en precio y del agrado de la clientela y de los consumidores finales.

La calidad de la tortilla artesanal puede señalar al menos cinco atributos para voltear a verla como un elemento indispensable de la masa crítica femenina. El primero es el que imprime los cuidados, conocimientos y técnicas diferenciadas que poseen mujeres de distintas edades, generaciones y etnias. Éstos se van heredando, innovando y reproduciendo, generando y atendiendo una comprensión individual y colectiva de la tortilla artesanal, contraria a la de las tortillerías mecanizadas sometidas a una lógica de mercado que promueve y reproduce la estandarización. En este sentido las mujeres son agentes de resistencia y defensoras de los procesos y las cualidades que debe tener la tortilla, para lo cual utilizan la disponibilidad de recursos locales y adaptan los externos para atender las exigencias culturalmente apropiadas de su producto.

Un segundo atributo comienza con los cuidados relacionados con el tipo, las características y las condiciones del grano de maíz. Las palmeadoras prefieren y consumen los maíces nativos porque le otorgan a la tortilla las características organolépticas apropiadas que diferencia a la tortilla artesanal de la industrial. Así contribuyen a la conservación de los maíces nativos y de la milpa, principal sistema productivo de la población campesina en la mixteca alta. Sin embargo, la producción local no es suficiente, por lo que se ven en la necesidad de utilizar los maíces híbridos, movilizandolos a través de técnicas adaptativas que al mismo tiempo incrementan su carga de trabajo. Independientemente del tipo de maíz, las palmeadoras emplean tiempo y esfuerzo físico en la limpieza del grano antes de la nixtamalización para evitar colores, olores y sabores desagradables en la masa y la tortilla.

Pero un atributo que llama la atención es el porqué las palmeadoras continúan incorporando la calidad a través de la adecuada nixtamalización de los distintos tipos de maíces. Ellas manejan cuidadosamente este proceso porque el grado de cocción incide en el

proceso de molienda, así como en las características de la masa y la nutrición de la tortilla. La implementación continua de esta técnica perpetúa y reproduce el proceso adecuado de transformación alimentaria del grano que históricamente mejoró la calidad nutricional de la tortilla. El cuidado se extiende a la masa, la cual una vez obtenida se hidrata para mejorar su manejo y garantizar la obtención de tortillas suaves. El desarrollo tecnológico para moler el nixtamal y obtener la masa sigue siendo precario, por lo que es importante desarrollar tecnologías que faciliten esta fase del trabajo de las palmeadoras y así emanciparlas de las desigualdades tecnológicas inmersas en los procesos de su oficio. Las características de la masa también dependen del tipo de maíz. Ellas conocen que entre los maíces que utilizan, los nativos generan masa y tortillas con mejores características que los híbridos. Es decir, poseen conocimientos alimentarios específicos que distinguen a la biodiversidad local de maíces nativos de los maíces híbridos.

Para que todo lo anterior pueda suceder, se requiere inevitablemente poner la creatividad y la habilidad para elaborar tortillas con grosores y tamaños específicos y diferenciados. Así, cada una de ellas incorpora estándares propios vinculados a su contexto sociocultural. Estas características promueven la existencia de un producto diferenciado que les permite ser competitivas entre ellas, atraer una clientela específica, asegurar la venta del producto diariamente y diferenciarse de las tortillerías mecanizadas.

Un último atributo reconsiderado en la experiencia de las palmeadoras y que es consecuencia de las anteriores, es la capacidad de desarrollar estrategias para mantener las tortillas con buena temperatura durante el periodo de tiempo que permanecen en el mercado. Es decir, son innovadoras de nuevos procesos utilizando los materiales locales y adoptando nuevos tipos de tortilla, como la de trigo, de esa forma le garantizan a su clientela la variedad como una medida de calidad.

Así, podemos concluir que los atributos femeninos sobre la calidad de la tortilla artesanal que cuidan y procuran las palmeadoras mixtecas de Tlaxiaco juegan un papel fundamental en la salud alimentaria de los consumidores locales y regionales que acceden a sus tortillas. Seguramente, a lo largo del territorio mexicano las tortillas artesanales tienen adquiridos esos atributos femeninos, por

esa razón es importante que se reconozca y tome en cuenta el protagonismo de las mujeres sobre todo en relación con los procesos de transformación alimentaria del maíz, así como en la definición de estándares de calidad, en la selección y mejoramiento genético del grano y sobre todo en la definición de políticas alimentarias.

## BIBLIOGRAFÍA

- Antuna, Oralia; Sergio Rodríguez, Gerónimo Arámbula, Arturo Palomo, Edmundo Gutiérrez, Armando Espinoza, Edson Navarro y Enrique Andrio (2008), “Calidad nixtamalera y tortillera en maíces criollos de México”, en *Revista Fitotecnia*, vol. 31, núm. 3, pp. 23-27.
- Appendini, Kirsten y María Guadalupe Quijada (2016), “Consumption strategies in Mexican rural households: pursuing food security with quality”, en *Agriculture and Human Values. Journal of the Agriculture, Food, and Human Values Society*, vol. 33, núm. 2, pp. 439-454.
- Arámbula Villa, Gerónimo; Abraham Méndez Albores, Jesús González Hernández, Edmundo Gutiérrez Arias y Ernesto Moreno Martínez (2004), “Evaluación de una metodología para determinar características de textura de tortilla de maíz (*Zea Mays* L.)”, en *Archivo Latinoamericano Nutricional*, vol. 54, núm. 2, pp. 216-222.
- Bourges, Héctor (2013), “El maíz: su importancia en la alimentación mexicana”, en Elena Álvarez-Buylla y Alma Piñeyro (coords.), *El maíz en peligro ante los transgénicos: un análisis integral sobre México*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 231-247.
- Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA) (2015), *Reportes del CEDRSSA*, vol. II, México, Honorable Cámara de Diputados LXII Legislatura/Congreso de la Unión.
- Demol, Céline y María Antonia Monserrat-Mas (2013), “Consumir lo lejano. La pérdida de la soberanía alimentaria en Oaxaca”, en Sara Pérez-Gil y Mabel Gracia-Arnaiz (eds.), *Mujeres (in)*



- visibles: género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, Tarragona, Publicacions URV, pp. 41-78.
- Espejel-García, María; José Mora-Flores, José García-Salazar, Sergio Pérez-Elizalde y Roberto García-Mata (2016), “Caracterización del consumidor de tortilla en el Estado de México”, en *Agricultura Sociedad y Desarrollo*, vol. 13, núm. 2, pp. 371-384.
- Fernández, Rocío; Luis Morales y Amanda Gálvez (2013), “Importancia de los maíces nativos de México en la dieta nacional. Una revisión indispensable”, en *Revista Fitotecnia*, vol. 36, núm. 3A, pp. 275-283.
- García, Virginia (1996), “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 266-281.
- González-Ortega, E.; A. Piñeyro-Nelson, E. Gómez-Hernández, E. Monterrubio-Vázquez, M. Arleo, J. Dávila-Velderrain, C. Martínez-Debat y E. Álvarez-Buylla (2017), “Pervasive Presence of Transgenes and Glyphosate in Maize-derived Food in Mexico”, en *Agroecology and Sustainable Food Systems*, vol. 41, núm. 9-10, pp. 1-16.
- Goodman, David (1997), “World-Scale Processes and Agro-Food Systems: Critique and Research Needs”, en *Review of International Political Economy*, vol. 4, núm. 4, pp. 663-687.
- Hellin, Jon; Ader Keleman y Mauricio Bellón (2010), “Maize Diversity and Gender: Research from Mexico”, en *Gender and Development*, vol. 18, núm. 3, pp. 427-437.
- Hernández, María del Carmen y Angélica Villaseñor (2014), “La calidad en el sistema agroalimentario globalizado”, en *Revista Mexicana de Sociología*, vol. 76, núm. 4, pp. 557-582.
- Ilbery, Brian; Carol Morris, Henry Buller, Damian Maye y Moya Knefsey (2005), “Product, Process and Place an Examination of Food Marketing and Labelling Schemes in Europe and North America”, en *European Urban and Regional Studies*, vol. 12, núm. 2, pp. 116-132.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010), *Principales resultados del Censo de Población y Vivienda 2010*

- Oaxaca, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <[http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/princi\\_result/oax/20\\_principales\\_resultados\\_cpv2010.pdf](http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/princi_result/oax/20_principales_resultados_cpv2010.pdf)>.
- Jiménez-Juárez, J.; G. Arámbula Villa, E. de la Cruz-Lázaro y M. Aparicio Trapala (2012), “Características del grano, masa y tortilla producida con diferentes genotipos de maíz del trópico mexicano”, en *Universidad y Ciencia*, vol. 28, núm. 2, pp. 145-152.
- Murdoch, Jonathan; Terry Marsden y Jo Banks (2000), “Quality, Nature and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector”, en *Economic Geography*, vol. 76, núm. 2, pp. 107-125.
- Ortega, Tomás; Verónica Vázquez, Diego Flores y Juan Felipe Núñez (2017), “Agrobiodiversidad, género y soberanía alimentaria en Tlaxiaco, Oaxaca”, en *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, núm. 18, pp. 3673-3684.
- Osorio Díaz, Perla; Edith Agama Acevedo, Luis Bello Pérez, José Juan Islas Hernández, Noel Godínez Montiel y Octavio Paredes López (2011), “Effect of Endosperm Type on Texture and *in vitro* Starch Digestibility of Maize tortillas”, en *LWT-Food Science and Technology*, vol. 44, núm. 3, pp. 611-615.
- Plastow, Nicola A. (2016), “Gender and Food in Later Life: Shifting Roles and Relationships”, en Monique Raats, Lisette de Groot y D. van Asselt (eds.), *Food for the Aging Population*, 2a. ed., Ámsterdam, Woodhead Publishing, pp. 99-115.
- Rimarachín, Isidro; Emma Zapata y Verónica Vázquez (2001), “Gender, Rural Households, and Biodiversity in Native Mexico”, en *Agriculture and Human Values*, vol. 18, núm. 1, pp. 85-93.
- Rocheleau, Dianne; Barbara Thomas-Slayter y Esther Wangari (2004), “Género y ambiente: una perspectiva de la ecología política feminista”, en Verónica Vázquez y Margarita Velásquez (comps.), *Miradas al futuro hacia la construcción de sociedades sustentables con equidad de género*, México, Programa Universitario de Estudios de Género/Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias/CP, pp. 341-420.

- Seligmann, Linda (ed.) (2001), *Women Traders in Cross-cultural Perspective. Mediating Identities, Marketing Wares*, Palo Alto, Stanford University Press.
- Vargas, Luis Alberto (2013), “La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo de lo que se suele pensar”, en *Sociedad y Ambiente*, vol. 1, núm. 1, pp. 61-76.
- Vázquez, María Griselda; Juan Pérez, Juan Hernández, María de la Luz Marrufo y Elisa Martínez (2010), “Calidad de grano y de tortillas de maíces criollos del altiplano y valle del mezquiteal, México”, en *Revista Fitotecnia*, vol. 33, núm. 4, pp. 49-56.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2001), *Entre el taco mazabua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, México, Gobierno del Estado de México/Instituto Mexiquense de la Mujer/Universidad Autónoma del Estado de México.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2016), “Maíz y seguridad alimentaria. Reflexiones desde la antropología feminista”, en Verónica Vázquez, Martha Castañeda, Naima Jazíbi y Anayeli Santos (comps.), *Género y medio ambiente en México una antología*, Cuernavaca, Centro Regional de Investigaciones Interdisciplinarias/Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 151-178.
- Zapata, Emma y Blanca Suárez (2007), “Las artesanas, sus quehaceres en la organización y en el trabajo, Sinaloa México”, en *Ra Xinhai*, vol. 3, núm. 3, pp. 591-620.

## 15. DEL MAÍZ A LA HORCHATA: UNA EXPERIENCIA RECURSIVA DE MUJERES MAYAS EN YUCATÁN

Amada Rubio Herrera  
Fátima Flores-Palacios

### INTRODUCCIÓN

Diversas son las investigaciones desarrolladas en las últimas décadas acerca de la milpa maya; algunas se refieren a los procesos históricos que buscan establecer una conexión entre ese sistema de aprovechamiento en tiempos del contacto con los españoles y la actualidad (Mariaca, 2015; Mariaca *et al.*, 2010), otras se orientan a la importancia de la milpa como sistema alimentario (Salazar y Magaña, 2016), e incluso algunas tratan acerca de la biodiversidad que alberga como estrategia de cacería (Toledo *et al.*, 2008; Santos-Fita *et al.*, 2013), o bien sobre su relevancia en la alimentación de los mayas prehispánicos (Götz, 2014).

Se ha documentado la complejidad de dicho sistema tradicional en ofrecer un uso diversificado de los recursos, sus implicaciones rituales, la organización familiar y todo el conocimiento milenario desplegado en la praxis (Terán y Rasmussen, 2009), y desde luego, también se ha abordado la crisis de ese sistema (Lazos, 1999). Cada una de estas aportaciones ha sido fundamental para reconocer la importancia de la interdisciplina en el análisis de un objeto tan dinámico en su historia, como es la milpa.

La aproximación desde la cual se aborda la relación entre la milpa-maíz y las mujeres indígenas ha sido tratada desde diversas facetas, por ejemplo, véanse el capítulo 4 de Munguía-Aldama *et al.* y el 5 de Martínez *et al.* en esta obra para comprender la importancia que los conocimientos que las mujeres tienen en el sistema

milpa y en su forma diferenciada de participar en ese mismo sistema de producción.

En Yucatán esta relación se ha documentado principalmente desde el conocimiento que poseen las mujeres para conservar y resguardar la biodiversidad de la milpa, especialmente el maíz (Lope-Alzina y Chávez-Servia, 2004). Por lo tanto, en este capítulo abordaremos el tema con un enfoque diacrónico, una faceta menos frecuente de la milpa-maíz y las mujeres en Yucatán. Nos centraremos en rescatar, por un lado, cómo ha sido su relación con ese sistema en un contexto rural, específicamente con el maíz y, por el otro, intentaremos mostrar sus nuevas relaciones con el medio, en el cual la milpa y el maíz, nos aventuramos a decir, no tienen la centralidad de antaño. Particularmente, nos referimos a los roles que actualmente van desempeñando como gestoras de microempresas, promotoras comunitarias y de vinculación con agentes de la sociedad civil en la búsqueda de mejores condiciones de vida. De igual manera, proponemos una reflexión acerca del papel de las mujeres en la reproducción de ese sistema de aprovechamiento, atendiendo la dinámica que se establece en su contexto situado, es decir, aquel espacio comunitario en el cual transcurre la vida cotidiana de sus habitantes y en los que se construyen, deconstruyen y reconstruyen representaciones sociales de manera continua (Flores, 2015).

Nos ubicamos en Chacsinkín, Yucatán, lugar en el que hemos desarrollado nuestras investigaciones sociales con mujeres rurales, y sostenemos que la importancia de los análisis situados radica en el reconocimiento de ese saber común, sus potencialidades e inhibidores, su dinamicidad y, sobre todo, las explicaciones que sustentan prácticas y conocimientos cotidianos. Por ejemplo, cómo hoy día las mujeres de Chacsinkín viven las nuevas formas de ser mujer para ganar la vida, acompañado de un cambio gradual en la conciencia que se caracteriza por contradicciones entre las prácticas emergentes y los sistemas de pensamiento arraigados en el imaginario colectivo. Y al mismo tiempo cómo esas experiencias se configuran y explican desde lo contextual. Esta transición obedece a un proceso paulatino de desplazamiento de las actividades agrícolas, lo que, entre otros, ha ocasionado la incorporación de las mujeres a actividades remuneradas fuera de sus comunidades de origen, que las exponen a otras formas de ser mujer sin que haya necesariamente un cuestionamiento

profundo a la centralidad de los roles socialmente asignados. También se explica a partir de las relaciones que establecen con actores externos, que como en el caso referido en este capítulo, las forman y capacitan como organizaciones para el desarrollo, generando cambios de conciencia que impactan en sus propios contextos de acción, como lo veremos más adelante.

### MUJERES DE MAÍZ EN UN CONTEXTO SITUADO

Ubicado al sur de Yucatán, Chacsinkín alberga una población total de 2 818 personas, 1 417 hombres y 1 401 mujeres (INEGI, 2011). Se trata de una comunidad asentada en un territorio vulnerable por el alto grado de marginación que presenta, situándose como el vigésimo municipio más marginado de la entidad (Conapo, 2016). Diez años antes, el mismo Conapo lo situó como el decimotercero más marginado (Conapo, 2006). La evaluación de la pobreza por parte del Coneval en el año 2010, lo ubicó como el cuarto municipio más pobre del estado (Coneval, 2010).

La vulnerabilidad que caracteriza a Chacsinkín ha sido sistemática, pese a que la Sedesol en su último informe anual sobre pobreza y rezago social señala cierta reducción de los rezagos y carencias del municipio (Sedesol, 2017). Su marginación de la agricultura de riego y comercial, que caracteriza a algunos municipios del cono sur del estado, ha impactado en el tipo de economía de subsistencia de la población basada en el cultivo de la milpa y de otras actividades primarias como la apicultura (Lazos, 1995; Rosales, 2012). Esas actividades agrícolas se encuentran en un proceso de desplazamiento gradual por otras de carácter secundario o terciario, lo que significa transformaciones en diversos ámbitos de la vida social. Los censos de la década de los setenta a la actualidad muestran esa disminución progresiva de las actividades del sector agrícola, y un aumento en los otros sectores. La disminución más fuerte se observa en el periodo del año 2000 al 2010, y de acuerdo con investigaciones antropológicas recientes la milpa continúa practicándose, pero en menores proporciones, y los terrenos empleados suelen estar cerca de los poblados. Una de las consecuencias radica en que el maíz cultivado es insuficiente para abastecer el consumo, o incluso parte de la pobla-

ción de la zona ha dejado de producir maíz para dedicarse a cultivar chile habanero (Rosales, 2012). En la tabla 1 se ilustra cómo ha sido este cambio y hasta cierto punto, este declive de la agricultura.

TABLA 1  
DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN OCUPADA EN LOS SECTORES PRODUCTIVOS, SEGÚN LOS CENSOS DE 1970 A 2010

<i>Censo</i>	<i>Sector primario</i>	<i>Sector secundario</i>	<i>Sector terciario</i>	<i>No especificado</i>
1970	92.9%	1%	2.5%	3.6%
1980	82.4%	2.3%	8%	7.3%
1990	73.2%	11.7%	9.6%	5.5%
2000	74.0%	13.4%	12.2%	.4%
2010	50.1%	33.1%	16.7%	.1%

FUENTE: INEGI, 1973, 1980, 1990, 2001 y 2011.

Algunas transformaciones en la vida social de los habitantes del municipio son inherentes a ese desplazamiento agrícola y a la migración como nueva forma de obtener recursos para la subsistencia. Por ejemplo, Quintal y Vera (2014) han analizado cómo el fenómeno migratorio en contextos rurales como Chacsinkín y Tahdziú, en el sur de Yucatán, aumenta las condiciones de vulnerabilidad de la población maya e incide en la adquisición del VIH/sida, vulnerando una vez más a esos espacios. Estas condiciones nos permiten referir a Chacsinkín como un escenario en el cual el riesgo contextual es latente. Éste remite a la comprensión de

[...] las condiciones socioeconómicas y psicosociales en las que las personas han desarrollado su propia historia de vida [...] Los referentes tienen impacto en la construcción de sus subjetividades; por lo tanto, el riesgo contextual varía de una historia a otra y se sitúa más en la experiencia del individuo que en un colectivo (Flores, 2014:45).

Las condiciones de pobreza y marginación del municipio han sido claves en la intervención de actores de la sociedad civil e instituciones educativas hacia la búsqueda de mayores niveles de bienestar en su población, procurando como un medio la formación y el acompañamiento de organizaciones productivas autogestivas que construyan sus propias propuestas de bien vivir (Rosales y Rubio, 2005; Rosales, 2012; Rubio y Castillo, 2014). Más adelante retomaremos este aspecto, porque ha propiciado que las mujeres tengan un papel protagónico en esta formación de organizaciones, constituyéndose como experiencias que les han permitido realizar otras actividades diferentes al mantenimiento del solar, apoyo en la milpa y procesamiento del maíz.

La importancia de las actividades agrícolas para la reproducción de las familias ha sido histórica, aunque las dinámicas económicas actuales sean otras. Las mujeres han jugado un papel fundamental en el desarrollo de esas actividades, llegándose a afirmar que la relación de trabajo entre hombres y mujeres de la región económica más tradicional del estado, la milpera, ha sido equitativa, con el reconocimiento correspondiente de la labor femenina (Elmendorf, 1972; Rasmussen y Terán, 1991). Incluso se ha postulado que, dada la importancia que ha tenido la mujer maya en los espacios doméstico y comercial, el machismo no ha sido un rasgo característico de las relaciones entre hombres y mujeres mayas de la región milpera (Rasmussen y Terán, 1991). Esa afirmación debe tomarse con cautela, porque después de 20 años nuestras observaciones señalan que el machismo continúa siendo una práctica común en la vida cotidiana de los habitantes de la región, expresándose en la vulnerabilidad experimentada por las mujeres; sin embargo, en este escenario actual en el que la milpa y el maíz ya no son los medios más importantes de reproducción económica de las familias, las mujeres tienen un papel importante que podría orientarse hacia nuevas formas de organización familiar y de relación entre sus integrantes. Las dinámicas de interacción se han visto impactadas por estas nuevas formas de producción y reproducción económica en la familia, no así en las actitudes y los tratos hacia las mujeres, por lo que hoy son ellas quienes deben marcar la pauta de su devenir social en sus propios contextos, descubriendo sus fortalezas y reconociendo su lugar también en la producción.



Nos situamos en un escenario de la nueva ruralidad, lo cual de acuerdo con Salas y Rodríguez (citado en Salas y Rivermar, 2011: 149) se caracteriza en mostrar cómo y por qué el ámbito rural ya no puede entenderse solamente como un espacio agrícola. Un distintivo de la nueva ruralidad es la incorporación de las mujeres al espacio laboral, y a la prevalencia del multiempleo como estrategia económica, lo que conlleva nuevos problemas y desafíos que se deben enfrentar.

Sin duda, estas nuevas formas de vincularse con el territorio, donde la agricultura deja de ser la vía principal, repercute en las propias condiciones de vida de la población; baste señalar que para el año 2016 en el estado de Yucatán se registraron 4 683 casos de VIH/sida, en donde el efecto de la movilidad y la migración juegan un papel importante, además de que la primera causa de mortalidad desde el año 2005 en el estado son las enfermedades isquémicas del corazón, la diabetes mellitus y por supuesto la obesidad, que ocupa el primer lugar a escala nacional como causa de enfermedades que intervienen en las cifras de mortandad elevadas en este rubro, sin describir de manera puntual los problemas en salud mental que estas nuevas dinámicas promueven, como los altos índices de ansiedad y desesperanza en el control del futuro, en desarraigo, y que lamentablemente se evidencia en las cifras más elevadas de prácticas que atentan contra la vida.

Todo esto corresponde a las implicaciones equívocas de un modelo de desarrollo que ha sido concebido como lineal y uniforme y que así ofrecería mayor bienestar a las poblaciones. En otras palabras, con la nueva ruralidad “se cuestiona la flecha del progreso —imagen fundamental de Occidente— como núcleo central de la modernidad, en el sentido de dejar atrás lo tradicional, rupestre y rural, para vaticinar el paso a etapas de mayor ‘bienestar’ ancladas en la industrialización y a la esfera urbana” (Salas y Rivermar, 2011: 150).

Este trastrocamiento en las condiciones de vida de las poblaciones rurales a causa de cambios estructurales como la desagrarización, tiene implicaciones importantes no sólo en la salud, como hemos mencionado, sino también en las nuevas dinámicas y relaciones que se gestan en las comunidades, y podrían considerarse como los cimientos para repensar las propias identidades.

Por otro lado, Pérez (2017) ha analizado la construcción social de la mujer maya a través del tiempo, mostrando los ajustes correspondientes en la identidad femenina hasta situarse en la actualidad, entre las mujeres mayas de Yaxcabá, Yucatán. Esta autora destaca los cambios periféricos en las formas de ser mujer, así como las contradicciones entre los modelos sociales que vivieron generaciones anteriores y las jóvenes de hoy día; también muestra las configuraciones que va adquiriendo la identidad de ser joven en la actualidad, como la elección de la pareja, el rechazo a la residencia patrilocal después del matrimonio y la satisfacción de planes personales como trabajar o estudiar. En nuestro contexto de estudio estas configuraciones también se expresan en aspectos de la vida cotidiana, como en la relación con la milpa y el maíz, sobre todo en el conocimiento del manejo del solar.

En otro espacio (Rubio, 2015) se ha señalado que las jóvenes del municipio de Tekit, cercano a Chacsinkín, han crecido dedicadas desde pequeñas a desarrollar actividades secundarias relacionadas con la industria textil, reiterando en sus discursos y prácticas su separación de los conocimientos agrícolas que poseen sus padres y abuelos por considerarlos inoperantes en las dinámicas actuales. En Tekit la milpa dejó de ser la actividad rectora en la vida de sus habitantes desde hace por lo menos cuatro décadas, cuando se inició la etapa de industrialización del país, que se tradujo, entre otras cosas, en la instalación de maquiladoras y en el fomento a la industria textil; en este municipio la costura es la actividad central en la vida económica y social de sus habitantes y ha generado una representación social anclada a un sistema de género estereotipado (Rubio, 2017).

A diferencia de las jóvenes de Chacsinkín, en Tekit es normal que las nuevas generaciones desconozcan los procesos de roza, tumba y quema de la milpa, los animales, rituales y las variedades de maíz. Incluso en el imaginario colectivo las actividades primarias no son consideradas como trabajo, únicamente la costura con sus actividades vinculadas son las que le dan sentido a esa palabra, constituyéndose como un referente identitario fundamental.

Las tekiteñas evocan, a manera de anécdotas, cuando sus madres y abuelas les “contaron” que en algún momento vivieron de la milpa, cultivando frutos como el maíz, el frijol y la calabaza (la santísima trinidad) para alimentar a la familia, incluyendo a los animales. En

la vida cotidiana de estas jóvenes, la rutina consiste en trabajar detrás de una máquina de coser o como ayudantes durante el proceso de costura; pocas saben cocinar y por lo general esa responsabilidad recae en sus madres o suegras, y cuando logran independizarse, generan estrategias acordes a sus formas de vida actuales, como comprar comida, pagar por el cuidado de sus hijos o por la limpieza de sus hogares.

En Chacsinkín hasta hace diez años era común ver a las mujeres desgranando maíz, que posteriormente procesaban para preparar las tortillas, el pozol o la masa para los animales de traspatio. Esa imagen continúa vigente, aunque es menos frecuente por los nuevos roles y responsabilidades asumidos. Estas mujeres han tenido una forma particular de relacionarse con el sistema milpa: *el solar*, entendido como el espacio productivo y reproductivo que, a diferencia del monte, se caracteriza por ser cerrado debido a su carácter familiar. El solar o huerto familiar ha jugado un papel importante en la economía de las familias mayas, pues es ahí donde se encuentran las plantas y los animales cuyo papel estratégico les ha permitido contar con recursos complementarios a la milpa, esenciales en tiempos de escasez y además, susceptibles de comercializarse (Terán y Rasmussen, 2009). Es decir, el solar ha pasado a tener mayor importancia que la milpa en la actualidad. En las mujeres ha recaído la responsabilidad de su cuidado, lo que para algunos investigadores es un indicador de empoderamiento, toma de decisiones y un espacio que genera procesos de independencia (Chávez-García *et al.*, 2009).

En la comunidad de Chacsinkín, si bien las mujeres de mediana edad en adelante continúan con el mantenimiento del huerto familiar y no es extraño que las hijas las apoyen, también es usual que asuman nuevas responsabilidades laborales, lo cual se refleja en el tiempo destinado al cuidado del traspatio, la diversidad de árboles, plantas y animales disponibles. Por lo general estas mujeres continúan cultivando las especies para uso medicinal y algunas para el consumo, y entre sus animales la presencia más importante la tienen las aves. Los guajolotes ocupan un lugar central en los solares mayas de Chacsinkín, son una de las mayores fuentes de inversión para las familias, los ahorros que se emplearán en ritos de paso como bodas, XV años o para alguna otra celebración; en consecuencia, se les alimenta preferentemente de maíz, como estrategia para garantizar su buen creci-

miento. Además, se procuran diversas técnicas que coadyuven a su crianza. Una de éstas es la cría del *koos*, palabra maya que significa compañero, y alude a las aves juveniles, cría de gallinas, que enseñan a comer maíz a los pavos, considerados como aves delicadas y poco aptas para valerse por sí mismas; el *koos* es una técnica creada y perfeccionada por las mujeres (Götz *et al.*, 2016). La presencia del maíz en la cría de animales de traspatio es igualmente importante que la destinada para el consumo humano. En nuestras observaciones de campo nos hemos percatado de que es común que las familias compren y consuman tortillas del molino, a diferencia de lo que ocurre con la alimentación de los pavos, a los que se les ofrece prioritariamente el maíz de la milpa, desgranado y procesado por las mujeres. Esto ya lo hemos explicado desde el significado que se les otorga en la economía familiar.

Las mujeres más jóvenes, las hijas y las nietas, no se relacionan de la misma manera que sus madres y abuelas con la milpa y el maíz. Estas jóvenes suelen migrar desde temprana edad para emplearse como trabajadoras domésticas en la Riviera Maya o en las zonas cercanas, también pueden dedicarle más tiempo a sus estudios y eventualmente continuar preparándose fuera del poblado. Al igual que lo reportado por Pérez (2017), consideran la opción de tener una vida diferente de las de sus madres, en la cual ellas elijan y gestionen su propia familia. Cuando se unen en pareja y regresan a su lugar de origen, suelen enfrentar una serie de contradicciones debido al rechazo cada vez mayor de la residencia por orden patrilineal, el sometimiento que implica hacia la suegra y la decisión de ser ellas mismas quienes administren los ingresos del marido. Estas contradicciones guardan relación con las nuevas prácticas y saberes adquiridos que se apartan de las propias experiencias de vida de las generaciones anteriores.

Son comunes las quejas de esas generaciones antecesoras hacia las actuales, por su “desinterés” en aprender sobre el cuidado de los animales y plantas de traspatio. Estas tensiones suelen dejar en condiciones de vulnerabilidad a las jóvenes, y algunas se reivindican al embarazarse, convertirse en madres y reproducir el mismo ciclo que sus referentes maternos, reafirmando un modelo tradicional del ser mujer. Otras rechazan esta forma de organización patrilineal y logran hacer algunos ajustes a la misma, presionando a su pareja para inde-

pendizarse de los suegros. Estas mujeres no tienen la corresponsabilidad del mantenimiento del solar, pero sí de aprender algunas labores como la preparación de tortillas para el marido o de desgranar el maíz para apoyar a las madres o suegras en el cuidado de los animales. A diferencia de sus madres y/o suegras, estas mujeres jóvenes tienen que aprender de adultas estas formas de conducirse en el contexto social, lo que las vulnera y expone a la crítica. También se cuestiona el papel de sus madres, por no haberlas iniciado en los conocimientos que se supone deben poseer.

En el siguiente apartado ilustramos cómo los nuevos espacios de relación de las mujeres son recursos potenciales para un cambio en la conciencia, que pueden permitir el ejercicio de la propia agencia femenina.

#### LAS INTERVENCIONES EN EL CONTEXTO SITUADO, LAS NUEVAS HISTORIAS

Rosales (2012) ha documentado el proceso de intervención de agentes de la sociedad civil en Chacsinkín y en otros municipios del sur de Yucatán desde finales del siglo pasado. Señala la labor horizontal de una organización civil para el Desarrollo (OCD) en el impulso a procesos participativos alternos al paradigma dominante de desarrollo, considerando que precisamente ese modelo capitalista exógeno generaba condiciones de pobreza entre los habitantes, lo que ya hemos mencionado es una de las expresiones de estos escenarios rurales actuales.

La misión la OCD radicaba en el “Acompañamiento, capacitación y asesoría a comunidades mayas para construir una sociedad autónoma, con mayor justicia, democracia e identidad étnica fortalecidas” (Rosales, 2012:84). Una vía para esa construcción era la formación de organizaciones autogestivas de su desarrollo, y desde 1995 hasta 2007 la OCD trabajó con 22 organizaciones, de las cuales la mitad fueron de mujeres. En otro espacio, Rosales y Rubio (2005) mostraron que esas organizaciones femeninas realizaron un esfuerzo mayor para permanecer en las agrupaciones, algunas lo lograron y narran que su primer obstáculo vino de sus propios hogares, tra-

ducido en la resistencia de los esposos al considerar que las nuevas actividades ponían en entredicho los roles asignados por sexo. También destacaron la sobrecarga en las actividades cotidianas ancladas a mandatos sociales, tener que cumplir con dos o tres jornadas de trabajo para “ganarse” su salida, y la sanción social mediante el chisme por realizar una actividad fuera de la normatividad, como asistir a reuniones, capacitarse en la producción de alimentos, relacionarse con gente de fuera del municipio y viajar a Mérida, la capital. Sin embargo, esas mujeres defendieron sus nuevos espacios de relación, de esa manera vencieron uno a uno los obstáculos que se les presentaron, experimentando nuevas formas de socialización entre pares e iniciando la movilización de recursos que ellas mismas gestionaron.

Las mujeres con las que la OCD inició su trabajo eran todas adultas y en la actualidad son las madres y/o abuelas de las jóvenes que poco a poco han ido encontrando nuevas formas de relacionarse con su territorio sin que sea por medio de la milpa y el maíz. Algunas de estas jóvenes han seguido el ejemplo de sus madres, incorporándose a actividades remuneradas, pero sin tener que cumplir con jornadas dedicadas al cuidado del solar. Por lo general viven fuera de Chacsinkín y cuando regresan a su pueblo suelen resistirse al cumplimiento de esas actividades agrícolas. Esto, como ya lo mencionamos, es fuente de contradicciones pues sus madres argumentan que cuando iniciaron el trabajo con la OCD tenían varias jornadas por día, no “descuidaron” el solar ni otros deberes relacionados con sus roles femeninos por desarrollar actividades en sus respectivas organizaciones.

Para profundizar en esta discusión, retomaremos la experiencia de una de las organizaciones de mujeres, la más antigua del municipio, que ha guardado una relación importante con la OCD. Esta organización, llamada Múuch' meyaj ko'olelo'ob (MMK) se formó por el DIF estatal en 1997 con el objetivo de producir horchata para su comercialización y autoconsumo. Sugió como una respuesta a las políticas de desarrollo del momento, que buscaban incorporar a las mujeres a una dinámica económica como vía para mejorar sus condiciones de vida y de sus familias. Las críticas a esta postura son ampliamente discutidas en la literatura de género; por ejemplo, se abstrae que la mujer ya estaba dentro de los esquemas de producción

y que esta incorporación al desarrollo se plantea desde las necesidades reproductivas con propuestas como los proyectos productivos, que ratifican roles asignados (Flores *et al.*, 2003; Kabeer, 1998; Talamante *et al.*, 1994).

Mencionamos que MMK inició su trabajo como organización con personal del DIF municipal, y al poco tiempo se vinculó con la OCD, que a lo largo de su trayectoria ha estado acompañando a las mujeres en diversos procesos. La importancia de esta agrupación radica en que logró afianzarse como un referente en el municipio que destaca la imagen de la mujer trabajadora, capaz de reunir ingresos, vincularse con instituciones, viajar, obtener recursos y vivir nuevas experiencias del ser mujer en el contexto de estudio. Contradictoriamente, estos elementos que hoy se resaltan asertivamente fueron los que en su momento generaron críticas, resistencias y sanciones desde el contexto situado.

La historia de MMK ha tenido diversas etapas, la primera se remonta a sus orígenes, cuando recibieron asesorías del DIF municipal y de la OCD; en esta etapa la coyuntura se dio por la salida de algunas socias de la agrupación y por el liderazgo en procesos organizativos que ya mostraban otras. Otra etapa se inicia en 2001, cuando las mujeres se vinculan con una institución educativa y reciben asesorías del entonces Programa Académico de Desarrollo Sustentable en el Sur de Yucatán (PADSUR). Esta relación finaliza en 2007, cuando el PADSUR fue cerrado oficialmente. Rubio (2009) y Rubio y Castillo (2014, 2015) han documentado esta historia de MMK analizándola y resaltando el empoderamiento de las mujeres a partir de la experiencia. También han analizado específicamente la vinculación de dicha organización con el PADSUR, resaltando los aprendizajes por parte de las mujeres y el impacto de la experiencia en los mismos estudiantes universitarios que acompañaron el proceso de trabajo por varias generaciones. Esta relación ha sido fundamental en la historia de la organización.

Una última etapa se centra en el periodo que transcurre desde el cierre de PADSUR hasta la actualidad, en el que las mujeres prescinden de un acompañamiento sistemático e inician una fase de autogestión plena utilizando la red de relaciones que establecieron con agentes externos. Sin embargo, observamos la resistencia de ciertas prácticas arraigadas a modelos de pensamiento que indican que este

éxito como gestoras de su propia organización no las exime de los roles socialmente asignados.

Las mujeres que actualmente integran MMK recuerdan que sus inicios fueron complejos porque, además de afrontar las resistencias mencionadas, iniciaron una lógica de trabajo diferente a la que conocían. Usualmente las actividades relacionadas con el hogar y el solar las realizaban solas o a veces con el apoyo de algún familiar. La organización, en cambio, les implicaba un trabajo en equipo, nombrar un comité y sobre todo hacer valer las normas dispuestas en un reglamento. También tenían que aprender un nuevo proceso de trabajo, cómo producir horchata y posteriormente comercializarla. Cada etapa entrañó un reto que los agentes de desarrollo contribuyeron a solucionar. Algunos problemas identificados desde sus inicios continúan presentes en la dinámica de la organización, como la falta de transparencia en la rendición de cuentas por parte de la tesorera, y la elección a no confrontarla por las otras socias. En esta situación han prevalecido las relaciones afectivas y la autoridad moral de la tesorera como elementos que hacen desistir cualquier intento de confrontación.

También continúan desarrollando dobles o triples jornadas de trabajo pese a la importancia social que la organización tiene en el municipio y en sus hogares. Esto nos regresa a la importancia de impulsar el cambio de conciencia en el mismo contexto situado, con la finalidad de ir desdibujando roles rígidos, como la gestión de los hogares, e ir promoviendo nuevos modelos aprovechando la coyuntura económica que expulsa a hombres y mujeres de sus comunidades para insertarse en la vida laboral.

MMK es una organización que ha marcado un hito en el municipio, no sólo por ser las pioneras del trabajo organizativo, sino por todos sus logros que hoy son visibles y reconocidos. Desde el año 2013 al 2016, las mujeres han logrado vincularse por su propia gestión, con la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI); de esta relación han conseguido un local y su maquinaria para producir horchata de manera semiindustrializada. También gestionaron la compra de un vehículo que les serviría para viajar y eficientar tiempo y recursos en la comercialización del producto. Este vehículo les ha impuesto el reto de aprender a conducirlo para que se desplacen por los diferentes puntos de venta sin depender



de otra persona —un varón— que lo haga por ellas y les cobre por el trabajo.

Algunas de las integrantes son mujeres de casi 60 años, y no es raro que sean sus nueras, hermanas o cuñadas quienes las suplan en algunas actividades o las apoyen en ciertos momentos de la producción y/o venta. Para las socias fundadoras, esta estrategia es una manera de garantizar la continuidad del grupo y de pensarlo más allá de ellas mismas. Sin embargo, en este aparente reemplazo gradual de las funciones grupales existen algunas contradicciones, por ejemplo, que las suegras repitan las mismas críticas a sus parientas de las que ellas fueron víctimas. A las nueras les cuestionan los escasos conocimientos en el manejo del solar, el maíz, la gestión del hogar, el descuidar a sus parejas y el no aportar recursos para la economía de las familias, el no “ayudar”. También les piden que cooperen desgranando maíz, haciendo tortillas, preparando otros alimentos para la familia y los animales de traspatio, pero las jóvenes no siempre saben cómo se realizan estas actividades, por lo que las califican como flojas o “malas mujeres”.

También hay casos en los cuales las suegras tienen un trato más asertivo con sus nueras, y han podido reflexionar, desde sus propias vivencias, la importancia de la organización productiva en sus vidas. En consecuencia, son más flexibles con las nuevas formas de vida de las jóvenes que las alejan del maíz y la milpa. Algunas recuerdan de sus talleres con la OCD, el PADSUR e instancias gubernamentales, que los facilitadores les recalcan la importancia de que las mujeres generen sus propios recursos como estrategia de vida, y recuerdan que precisamente fue su propia familia la más reacia a la iniciativa de trabajar en un proyecto de desarrollo. Estas mujeres reconocen la importancia y urgencia que las generaciones de hoy aprendan un “oficio” del cual puedan obtener ingresos para vivir, porque el campo “ya no da”; ellas apuestan por la formación de pequeños grupos de microempresas que puedan replicar la experiencia de las MMK porque, en sus propios términos, ha sido un trabajo que les permitió continuar “cuidando” sus hogares, familiares y el solar. Es aquí donde retomamos la importancia del contexto situado como eje de análisis de las investigaciones cualitativas, porque nos muestra las resistencias, contradicciones y nuevos discursos presentes en la conformación de representaciones sociales. Nos muestra

que estas nuevas historias y vivencias de las mujeres se construyen precisamente de representaciones que urge ir deconstruyendo.

### VOLTEANDO LA TORTILLA

En este documento analizamos, desde un contexto situado, cómo experimentaron mujeres rurales de Yucatán nuevas formas de obtener recursos y relacionarse con su medio como respuesta a un proceso de transición de una economía primaria basada en el cultivo de la milpa y el maíz, a otra de orden más secundario o terciario. Señalamos que este escenario corresponde a una expresión de la nueva ruralidad en el cual las mujeres tienen un papel importante. Referimos que en estas manifestaciones de la nueva ruralidad pueden constituirse escenarios que exacerbaban los riesgos contextuales en los cuales las mujeres tienen mayores condiciones de vulnerabilidad. También propusimos que este nuevo contexto puede ser el cimiento para repensar sus propias identidades.

Nuestro caso de estudio mostró a una organización de mujeres rurales, MMK, que logró constituirse como un referente en el contexto situado. Desde los orígenes, sus integrantes enfrentaron una serie de dificultades originadas por un orden heteronormativo que privilegiaba a las mujeres en espacios socialmente pactados, como el solar. Estas mujeres se asociaron a MMK asumiendo dobles y triples jornadas de trabajo, incluyendo el mantenimiento de sus solares, la cría de animales y el procesamiento del maíz para sus alimentos y el de los animales, principalmente las aves. Pese al éxito de esta agrupación, los roles rígidos por sexo no han podido desdibujarse y continúan siendo los referentes de su propia conciencia de ser. Sin embargo, con sus hijas y nueras la situación es un tanto diferente, y es ahí donde encontramos un efecto trascendental de esta experiencia como gestoras de una microempresa en un contexto de la nueva ruralidad: la apertura a otras formas de ser mujer, que se traducen en las prácticas de las generaciones actuales. Desde luego, esta apertura a nuevos roles, responsabilidades y posibilidades, no está exenta de contradicciones.

Mencionamos que MMK se vinculó con diversos agentes de cambio que desde sus propias agendas impulsaron procesos de transforma-

ción en las subjetividades. Si bien no lograron romper la centralidad de los roles considerados femeninos, sí impactaron la conciencia de algunas de las mujeres, quienes llegaron a reflexionar sobre la importancia de la generación de los propios recursos económicos, la búsqueda de un empleo que permita la interacción con otras personas “no mayas”, y la aceptación, con resistencias, de nuevas formas de vida que no privilegia un modelo de vinculación mujer-solar-maíz. En este sentido, las mujeres han iniciado un proceso de “voltrear la tortilla” que sus hijas, nueras y las nuevas generaciones han de continuar.

Las hijas y nueras de estas mujeres han migrado o desarrollan actividades económicas que las alejan de la forma de vida en la que crecieron sus madres y suegras. Aunque sólo en algunos casos estas nuevas formas de vida son aceptadas, es un hecho que ocasionan una serie de contradicciones que pueden ser un cimiento para promover procesos de deconstrucción de representaciones ancladas a sistemas de pensamiento tradicionales, pero generando a su vez una reconstrucción de su proceso como sujeto de poder y acción, de tal manera que esta “vuelta a la tortilla” se traduzca en mejores condiciones de vida para todas ellas. Es una coyuntura, por ejemplo, que desde la articulación de esfuerzos entre la propia OCD, las organizaciones de mujeres en el contexto de estudio y las instituciones gubernamentales comprometidas con el cambio, puede ser impulsada.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Chávez-García, Elsa; Ángel Galmiche-Tejeda y Stephan Rist (2009), “Mujer y agroecosistema. El papel del género en el manejo del huerto familiar en una comunidad del Plan Chontalpa, Tabasco, México”, en *Rev. Bras. De Agroecología*, vol. 4, núm. 2, pp. 4038-4041.
- Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) (2010), *Pobreza 2010, Yucatán*, México, Coneval, disponible en <[http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Yucatan/Paginas/pob\\_municipal.aspx](http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Yucatan/Paginas/pob_municipal.aspx)>.
- Consejo Nacional de Población (Conapo) (2006), *Índice de marginación 2005*, México, Conapo, disponible en <<http://www.conapo.gob.mx>>.

- conapo.gob.mx/work/models/CONAPO/indices\_marginal/margina2005/anexoB/mapas/b\_3100.pdf>.
- Consejo Nacional de Población (Conapo) (2016), *Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2015*, México, Conapo, disponible en <[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/159056/06\\_Anexo\\_B3.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/159056/06_Anexo_B3.pdf)>.
- Elmendorf, Mary (1972), *La mujer maya y el cambio*, México, Secretaría de Educación Pública.
- Flores, Aurelia; Claudio Demo y Emma Zapata (2003), “¿Diálogo con el Banco Mundial? Reflexiones en torno del desarrollo sustentable”, en Esperanza Tuñón (coord.), *Género y medio ambiente*, México, El Colegio de la Frontera Sur/Plaza y Valdés, pp. 45-77.
- Flores, Fátima (2015), *Experiencia vivida, género y VIH. Sus representaciones sociales*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Flores, Fátima (2014), “Vulnerabilidad y representación social de género en mujeres de una comunidad migrante”, en *Península*, vol. IX, núm. 2, pp. 41-58.
- Götz, Christopher (2014), “La alimentación de los mayas prehispánicos vista desde la zooarqueología”, en *Anales de antropología*, vol. 48, núm. 1, pp. 167-199.
- Götz, Christopher; Amanda Rubio y Carlos García (2016), “Turkeys and their *Koos*: A Comparison of what We Know About Modern and Prehispanic Techniques of Turkey Husbandry in the Northern Maya Lowlands”, en *Journal of Archaeological Science: Reports*, núm. 10, pp. 647-654.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2011), *Censo de población y vivienda 2010*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/2010/default.html>>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2001), *XII Censo general de población y vivienda 2000*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/2000/default.html>>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (1990), *XI Censo general y de población y vivienda 1990*, Instituto Nacional

- de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/1990/default.html>>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (1980), *X Censo general y de población y vivienda 1980*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/1980/default.html>>.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (1973), *IX Censo general de población 1970*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía, disponible en <<http://www.beta.inegi.org.mx/proyectos/ccpv/1970/>>.
- Kabeer, Naila (1998), *Realidades trastocadas. La jerarquía de género en el pensamiento del desarrollo*, México, Paidós/Instituto de Investigaciones Económicas-Universidad Nacional Autónoma de México.
- Lazos, Elena (1995), “De la candela al mercado: el papel de la mujer en la agricultura comercial del sur de Yucatán”, en Soledad González y Vania Salles (coords.), *Relaciones de género y transformaciones agrarias. Estudios sobre el campo mexicano*, México, El Colegio de México, pp. 91-133.
- Lazos, Elena (1999), “La milpa en el sur de Yucatán: dinámica y crisis”, en *Estudios de Cultura Maya*, vol. XX, pp. 442-477.
- Lope-Alzina, Diana y José Chávez-Servia (2004), “Mujeres mayas campesinas, conservadoras de la diversidad en la milpa tradicional de Yucatán”, en José Chávez-Servia, John Tuxill y D. I. Jarvis (eds.), *Manejo de la diversidad de los cultivos en los agroecosistemas tradicionales*, Cali, Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos, pp. 229-239.
- Mariaca, Ramón (2015), “La milpa maya yucateca en el siglo XVI: evidencias etnohistóricas y conjeturas”, en *Etnobiología*, vol. 13, núm. 1, pp. 1-38.
- Mariaca, Ramón; Alba González y Luis Arias (2010), *El huerto maya yucateco en el siglo XVI*, México, El Colegio de la Frontera Sur/Centro de Investigación y de Estudios Avanzados.
- Pérez, Maya (2017), “Las muchachas mayas de Yaxcabá, Yucatán”, en *Liminar. Estudios Sociales y Humanísticos*, vol. XV, núm. 1, pp. 68-81.
- Quintal, Rocío y Ligia Vera (2014), “Migración, etnia y género: tres elementos claves en la comprensión de la vulnerabilidad social

- ante el VIH/SIDA en población maya de Yucatán”, en *Península*, vol. IX, núm. 2, diciembre, pp. 99-130.
- Rasmussen, Christian y Silvia Terán (1991), “Las dos mitades del cielo: anécdotas sobre el no-machismo de los mayas milperos del oriente yucateco”, en *Revista de la Universidad Autónoma de Yucatán*, vol. 6, núm. 179, pp. 68-76.
- Rosales, Margarita (2012), “Estrategias de intervención para el desarrollo local. Experiencias en comunidades mayas del sur de Yucatán”, en *Península*, vol. VII, núm. 1, pp. 79-101.
- Rosales, Margarita y Amanda Rubio (2005), “Organizaciones mayas para el desarrollo en el sur de Yucatán”, en *Estudios de Cultura Maya*, vol. XXVI, pp. 149-171.
- Rubio, Amada (2009), “Mujeres mayas en el sur de Yucatán y su participación en una organización productiva”, tesis de maestría en Ciencias, México, Centro de Investigación y de Estudios Avanzados, Instituto Politécnico Nacional.
- Rubio, Amada (2015), “Proyectos productivos de desarrollo para mujeres: representaciones e impacto sociocultural en familias de Tekit, Yucatán”, tesis de doctorado en Antropología, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas-Universidad Nacional Autónoma de México.
- Rubio, Amada (2017), “La costura como ‘verdadero trabajo’ masculino en Tekit, Yucatán”, en *Península*, vol. XII, núm. 1, pp. 77- 94.
- Rubio, Amada y María Teresa Castillo (2014), “Mujeres mayas en Yucatán: experiencia participativa en una organización productiva”, en *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, vol. 21, núm. 64, pp. 39-63.
- Rubio, Amada y María Teresa Castillo (2015), “Mujeres unidas trabajando y su relación con un programa universitario. Experiencia organizativa en el sur de Yucatán”, en José Luis Seefoó e Ivy Jacaranda Jasso Martínez (coords.), *Los saberes locales, educación y organización*, vol. X, México, Asociación Mexicana de Estudios Rurales, pp. 55-73.
- Salas, Hernán y María Leticia Rivermar (2011), “Nuevas ruralidades en el sur de Tlaxcala”, en Hernán Salas, María Leticia Rivermar y Paola Velasco (eds.), *Nuevas ruralidades. Expresiones de la transformación social en México*, México, Instituto de Inves-

- tigaciones Antropológicas-Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 139- 163.
- Salazar, Lucila y Miguel Magaña (2016), “Aportación de la milpa y traspatio a la autosuficiencia alimentaria en comunidades mayas de Yucatán”, en *Estudios Sociales*, vol. 24, núm. 47, pp. 182-203.
- Santos-Fita, Dídac; Eduardo Naranjo, Eduardo Bello, Erin Estrada, Ramón Mariaca y Pedro Macario (2013), “La milpa comedero-trampa como una estrategia de cacería tradicional maya”, en *Estudios de Cultura Maya*, vol. XLII, pp. 87-118.
- Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol) (2017), *Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social 2017*, México, Secretaría de Desarrollo Social, disponible en <[https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/186880/Yucat\\_n.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/186880/Yucat_n.pdf)>.
- Talamante, Cecilia; Gloria Careaga y Lorenia Parada-Ampudia (1994), “¿Es la cooperación para las mujeres?”, en Javier Alatorre, Gloria Careaga, Clara Jusidman, Vania Salles, Cecilia Talamante y John Townsend (coords.), *Las mujeres en la pobreza*, México, El Colegio de México/Grupo Interdisciplinario sobre Mujer Trabajo y Pobreza, pp. 325-343.
- Terán, Silvia y Christian Rasmussen (2009), *La milpa de los mayas*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/UNO.
- Toledo, Víctor; Narciso Barrera-Bassols, Eduardo García-Frapolli y Pablo Alarcón-Chaires (2008), “Uso y biodiversidad entre los mayas yucatecos”, en *Interciencia*, vol. 33, núm. 5, pp. 345-352.

## 16. GÉNERO, ORGANIZACIÓN Y DEFENSA DEL MAÍZ NATIVO: LAS MUJERES DEL GRUPO VICENTE GUERRERO (GVG)

Yolanda Castañeda Zavala  
Yolanda Massieu Trigo  
Irene Talavera Martínez

### INTRODUCCIÓN

En este capítulo abordamos la acción de las mujeres en el Proyecto de Desarrollo Rural Integral Vicente Guerrero (Proderi-VG) (conocido como Grupo Vicente Guerrero-GVG). La razón para abordar esta investigación es la trascendencia de esta organización en la conservación de las variedades nativas de maíz y su aporte a la propuesta de la producción alimentaria sostenible. No se puede ignorar la importancia de las campesinas en la producción y la unidad doméstica, pues su trabajo es imprescindible para la reproducción de la familia. A la vez, es una transformación reciente (de algunas décadas) la participación de las mujeres en las organizaciones sociales del campo, que abarca la toma de decisiones y la dirigencia.

Para abordar la temática, partimos de algunos planteamientos teóricos básicos relacionados con el poder, la construcción de la acción política de las mujeres, la propuesta de evitar las dualidades y la formación de la conciencia. Posteriormente contextualizamos al GVG en relación con otras organizaciones rurales y la situación de las mujeres en Tlaxcala, a fin de ampliar el estudio de caso del GVG. La investigación de campo expuesta se hizo en dos momentos: entrevistas semiestructuradas realizadas en 2014 como parte del proyecto “Impactos sociales, económicos y culturales de la posible introducción de maíz genéticamente modificado en México”<sup>1</sup> (Chauvet *et al.*, 2014);

<sup>1</sup> Este proyecto contó con el financiamiento de la Comisión Intersecretarial de Bioseguridad y Organismos Genéticamente Modificados (Cibiogem),



y una entrevista a Alicia Sarmiento, integrante y anterior dirigente del GVG en 2017.

## RELACIONES DE GÉNERO EN EL MEDIO RURAL

Buscamos hacer un aporte de evidencia empírica y reflexión teórica acerca del papel que juegan las mujeres en el proceso de defensa de maíz nativo. El texto se centra en un caso emblemático en México, el GVG, conformado por mujeres y hombres de Tlaxcala, quienes han emprendido una lucha constante con el fin de lograr una agricultura sustentable desde hace poco más de 30 años, proceso en el cual se ha dado una transformación de los roles de género.

La reflexión sobre las relaciones de género y la producción alimentaria tiene relevancia por varias razones; nos referimos a la producción alimentaria campesina, principalmente de maíz y otros alimentos básicos. En esta producción las relaciones familiares son importantes, puesto que es una agricultura basada en el trabajo proveniente de este espacio, y en esta división laboral las mujeres son fundamentales, tanto para la reproducción de la familia como por su colaboración en la producción de autoconsumo y comercial; son ellas las que inciden en las decisiones sobre qué sembrar para el autoconsumo, lo cual se relaciona estrechamente con sus conocimientos culinarios y hasta médicos. En este aspecto, son las mujeres las que guardan saberes acerca de las variedades nativas y sus propiedades alimenticias y curativas. También abordamos el proceso de numerosas mujeres rurales en años recientes respecto a su organización, la cual parte en muchas ocasiones de su participación en instancias productivas, que frecuentemente deriva en demandas de género de las propias activistas de organizaciones mixtas. En este texto partiremos de una breve reflexión teórica que apunte el análisis del proceso de las mujeres en el GVG.

---

y estuvo bajo la responsabilidad de las doctoras Elena Lazos y Michelle Chauvet. Los investigadores participantes fueron: doctores Yolanda Castañeda, Arcelia González, Yolanda Massieu y Lucio Noriero, y el maestro José Francisco Ávila. El trabajo de campo se hizo entre 2012 y 2014 en los estados de Jalisco, Sinaloa, Puebla y Tlaxcala.

Un elemento teórico necesario para abordar las relaciones de género es el poder. Enfocarnos en él nos permite ir más allá de posiciones esencialistas y de la caracterización de los roles femeninos y masculinos, para ubicar el cambio en las relaciones de género en toda su dimensión subversiva y avanzar hacia una sociedad más justa e igualitaria.

Si bien el género se refiere a las construcciones sociales, simbolismos y significados que se asignan a cada cuerpo sexuado, así como al tipo de relaciones que se establecen entre ambos sexos (varón y mujer), según sean los contextos (espacio-temporal) de cada sociedad (véase Lamas, 1996), el género es además la perspectiva que se adhiere a las críticas de la modernidad y del desarrollo con el fin de reconstruir espacios de reflexión sobre la identidad, la diferencia o diversidad y el poder (Vizcarra, 2005:8).

Asimismo, buscamos avanzar hacia el problema ambiental en relación con el género y la labor del GVG, dada la urgencia del problema ante una destrucción de la Naturaleza y del planeta cada vez más evidente, como nos lo recuerda Vizcarra en el capítulo “Volteando la tortilla: una metáfora de la formación de masa crítica femenina”, de este volumen.

Es difícil aproximarse al género y salir de categorías binarias (mente-cuerpo, cultura-naturaleza, público-privado, entre otras), que poco explican, y a la vez no usar conceptos que contengan ideologías masculinas y patriarcales. Se trata de abordar a las mujeres no como objetos del desarrollo, las políticas públicas y las relaciones personales, sino como “personas diferentes a los varones para cambiar desde ellas, el orden social que las ha sujetado” (Vizcarra, 2005:8). Lo anterior es especialmente sensible en las mujeres de las sociedades rurales sobre todo, pero no exclusivamente las indígenas, en las que el entorno valida una serie de relaciones desventajosas y opresivas, no obstante su papel primordial en la producción alimentaria y la reproducción de la familia campesina.

Para abordar este problema, hacemos nuestra la propuesta teórico-metodológica de Vizcarra (capítulo 1, p. 35) de esta obra en cuanto a

[...] la formación de la masa crítica femenina por varias razones: una de ellas, porque las mujeres y el género de lo femenino, han sido relativizadas en una categoría de sujeción, subordinación, discrimi-

nación y/o exclusión, dominadas por relaciones de poder, jerárquicas, asimétricas y androcéntricas. Desde esa experiencia se han establecido ciertos atributos poco valorados en las sociedades patriarcales.

El cuidado y la compasión forman parte de estos atributos, y en este capítulo los encontramos tanto en las mujeres del GVG, atentas al cuidado del ambiente y la alimentación, y en los casos de organizaciones sociales rurales en Oaxaca y Guerrero descritos en el siguiente apartado.

Consideramos también la economía política feminista (EPF) propuesta por Vizcarra (2005) con anterioridad, la cual se basa en el marxismo para avanzar en la consideración de que las relaciones entre seres humanos a partir del valor de uso y de cambio de las mercancías no pueden verse sólo desde el ángulo económico y el sistema cultural, sino que se deben incluir los contenidos ideológicos, que son frecuentemente los que le dan forma a las relaciones de género. Este análisis abarca tanto el interior de los hogares y familias como el nivel macroeconómico, con todas sus mediaciones. Dichos estudios buscaron superar la visión del trabajo del hogar como improductivo e hicieron importantes contribuciones, considerando cómo éste es fundamental para la reproducción de la fuerza de trabajo.

Llevamos la propuesta de Vizcarra expuesta en el capítulo 1 de esta obra en cuanto a la compasión y el cuidado como categorías para entender la acción de las mujeres en la agricultura campesina, en la que del trabajo de ellas depende buena parte la reproducción familiar, y donde ellas sostienen una relación intensa con los recursos naturales para el logro de este objetivo (por ejemplo, el abasto de agua y leña, el cultivo y preparación de los alimentos), mientras que crean y recrean la rica cultura culinaria referente al maíz y otros alimentos básicos. Pese a la importancia de su labor, ésta no es suficientemente valorada en el entorno familiar campesino, lo cual deriva en que ellas se encuentren frecuentemente en posiciones de desventaja, si bien esta situación empieza a cambiar desde hace unas tres décadas, especialmente cuando comienzan a participar en organizaciones de diversos tipos. La participación de las mujeres campesinas en estos espacios ha significado un cambio radical en el ámbito económico, político, cultural y familiar, en el contexto de una estructura tradicional de la que las mujeres han estado completamente excluidas,

inclusive de la institución social-comunitaria del sistema de cargos en el caso de las indígenas (Saavedra y Massieu, 2016) y de los cargos ejidales, comunales o políticos. Un aspecto fundamental es el acceso a la tierra, que es muy restringido para las mujeres, no sólo en México sino también en otros países, como los de África del Sur (O’Laughlin, 2009). Las mujeres campesinas se encuentran en condiciones de extrema sobrecarga de trabajo, especialmente con la aparición de las políticas públicas en las que ellas son el objetivo, las cuales incrementan más sus tareas a cambio de recibir subsidios en efectivo (Programa Oportunidades, hoy Prospera), como se evidencia en el capítulo 10 de Acuña en esta obra.

Nos parece pertinente abordar la materialización del discurso feminista, pues es un caso en el que se da la participación de las mujeres por la igualdad de derechos y su reivindicación como sujetos políticos. La forma en que las mujeres del GVG leen esta transformación no es haciendo referencia al feminismo ni a los estudios de género, dado que parten de una labor que se ha hecho en conjunto con los hombres, que también forman parte de la organización, contexto en el que ellas tienen cuidado a la hora de reclamar sus derechos. Lo hacen renombrando sus condiciones desde sus propias herramientas y conceptos, muchos de ellos adquiridos en talleres de género. De esas reflexiones surge en el grupo el concepto de “trabajo compartido” (apartado 4). Son estas consideraciones teóricas las que nos sitúan para abordar, de manera contextual, las organizaciones productivas y sociales en las que participan las mujeres y la situación de las mujeres en Tlaxcala.

## MUJERES Y ORGANIZACIÓN

### *ORGANIZACIONES SOCIALES RURALES Y MUJERES CAMPESINAS*

En este apartado hacemos una breve exposición sobre los diversos procesos y propuestas de las mujeres campesinas e indígenas en las organizaciones sociales rurales, dado que el texto se enfoca en las mujeres del GVG y la experiencia de mujeres rurales en otras organizaciones apoya el análisis. Ejemplificaremos con algunas organizaciones en las que la participación y los procesos políticos de las

mujeres rurales han sido significativos, y caracterizaremos algunos rasgos comunes de su participación.

Una de las organizaciones consideradas es la Unidad Agroindustrial de la Mujer (UAIM) de San Felipe Ixtacuixtla municipio de Chiautempan, Tlaxcala. Las UAIM fueron una propuesta de la Confederación Nacional Campesina (CNC) para otorgar parcelas a las mujeres y darles una opción de ocupación e ingresos. En el caso de San Felipe Ixtacuixtla ésta fue creada por la Liga Tlaxcalteca de la CNC. Como típicamente opera la política clientelar, se motivó a las mujeres de San Felipe con la promesa de una maceta de regalo para las que quisieran participar en la UAIM. Nació dependiente de la CNC y eso “fragilizó la cohesión organizativa de las socias alrededor de una identidad colectiva” (Lutz, 2005). En su investigación sobre la organización, Lutz (2005) destaca otra dificultad en las frecuentes críticas que las socias se dirigían unas a otras, y el papel que su líder, doña Antonia, tenía como intermediaria ante organizaciones de segundo nivel y como promotora de talleres de género y capacitación. Esta líder fue fundamental para que las socias gestionaran su primer proyecto productivo exitoso: la producción de carnes frías. Aparecen aquí dos rasgos que coinciden en las organizaciones estudiadas con respecto a las mujeres: la dificultad para formar cuadros para la sucesión, con la consecuente centralización de poder y tareas en una sola líder (Lutz lo atribuye a la percepción de la participación en la organización como una carga), y la búsqueda de opciones económicas como un detonador de la organización.

Otro ejemplo enfocado a la participación política de las mujeres indígenas es la Coordinadora Guerrerense de Mujeres Indígenas. Esta organización empezó a aparecer públicamente en 2004, fundada por mujeres nahuas, mixtecas, tlapanecas y amuzgas que vivían condiciones de pobreza extrema. Mencionamos sólo algunos datos para ilustrar esto: en 2005 la población indígena de Guerrero representaba 14% del total estatal (383 427 personas), de la cual casi un tercio era monolingüe, pero en el caso de las mujeres este porcentaje se elevaba a 40%, y el mismo porcentaje eran analfabetas; 57% de las mujeres indígenas guerrerenses no tenía ninguna instrucción; sólo 37.9% de la población originaria del estado contaba con agua entubada; 60% de las viviendas de estos grupos carecía de drenaje; en el año 2000, 94.6% de la población indígena de Guerrero no tenía

ninguna seguridad social y la esperanza de vida de las mujeres era 1.7 años menor que la media nacional (Espinosa, 2010:32-33).

En la unidad doméstica campesina de las zonas indígenas de Guerrero el maíz es el cultivo principal, junto con el café o la jamaica, dependiendo de la región; además se produce miel y se elaboran velas, alfarería, mezcal y productos de palma. Sobre todo, mujeres y niños cultivan en los solares de las casas hortalizas, árboles frutales y plantas medicinales, y existe además ganadería de traspatio. Las mujeres elaboran también artesanías textiles, especialmente las amuzgas. La sobrevivencia depende de esta producción agropecuaria de autoconsumo y venta, pero no es suficiente, por lo que muchas de estas familias migran estacionalmente a los campos agrícolas del noroeste a trabajar como jornaleras.

La migración indígena implica desgarramientos familiares y comunitarios, reacomodos, reorganización, profundos cambios culturales y políticos, y transformación de las relaciones y tareas tradicionales de hombres y mujeres. Se calcula que 26.3% de los hogares guerrerenses tienen jefatura femenina —es previsible que una buena parte se asocie a migración masculina—, lo cual sobrecarga a las mujeres de trabajo doméstico (Espinosa, 2010:35).

La Coordinadora fue fundada por mujeres que venían de procesos de organización del movimiento campesino de los años setenta y ochenta, en el cual coexistían grupos con identidades diversas de género, étnicas, productivas y regionales. En el caso de Guerrero, luego de la guerrilla y las luchas agrarias de los años setenta, surgieron múltiples organizaciones campesinas en torno a proyectos autogestivos, como uniones de ejidos, sociedades de solidaridad social, uniones campesinas y consejos comunitarios de abasto. Los productos en los cuales se basaban estas organizaciones eran maíz, café, miel, jamaica, ajonjolí, cacahuete, mezcal, productos forestales, palma. En los años ochenta estas experiencias se articularon en la Unión Nacional de Organizaciones Regionales Campesinas Autónomas (UNORCA), y en el nivel estatal en la Coordinadora de Organizaciones Campesinas del Estado de Guerrero y la Alianza de Organizaciones Campesinas Autónomas de Guerrero. La organización en torno a la producción (como el caso descrito brevemente de la UAIM en Tlaxcala) tenía el objetivo de apropiarse del proceso productivo. A fines de los años ochenta se dio un auge de las luchas electorales y

en los noventa “la lucha zapatista y el ascenso del movimiento indígena politizaron aún más la dinámica de estas organizaciones, gestaron nuevas identidades y discursos políticos” (Espinosa, 2010:37).

En el contexto descrito, las identidades étnicas y de género se diluían en las organizaciones campesinas, dentro de las cuales no fue fácil abrir espacios de participación política para las mujeres y las demandas específicas de género. Inclusive en algunos casos, como en la Cooperativa Tosepan Titataniske, organización nahua de la Sierra Nororiental de Puebla, esta cerrazón condujo a que un grupo importante de mujeres se separara de ella y formara su propia organización en los años ochenta (Saavedra y Massieu, 2016). En algunos casos se formaron grupos de mujeres en las propias organizaciones, la mayoría abocados a proyectos productivos y comerciales, un rasgo común a las organizaciones de mujeres rurales, como lo mencionamos con anterioridad.

La mayoría de los colectivos indígenas femeninos que surgieron en la década de 1990 —si no es que todos— formularon, para empezar, proyectos productivos, de ahorro, préstamo y comercialización, que respondían a problemas percibidos desde las responsabilidades femeninas en espacios rurales pauperizados, donde falta el dinero, donde el trabajo de las mujeres no se reduce a elaborar alimentos, limpiar el hogar y cuidar a la familia; sino que abarca tareas en la parcela [...] el traspatio [...] y en las tierras comunales (Espinosa, 2010:41).

Hay semejanza entre todas las mujeres campesinas en cuanto a esta ampliación del trabajo doméstico hacia el trabajo productivo en la tierra y el traspatio. En el caso del GVG, esta experiencia en la producción se manifiesta en la participación de las mujeres en la organización, en la que han llegado a ejercer la dirigencia. También en el caso de las activistas guerrerenses de la coordinadora, la asistencia a talleres y la capacitación han sido importantes para su participación política, semejante a la organización de Tlaxcala. Otra similitud son los obstáculos que enfrentan en los niveles familiar y comunitario para poder salir de sus casas y asistir a actividades organizativas. En este proceso, Espinosa (2010) destaca la importancia de la Ley Revolucionaria de Mujeres del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN) para estimular la participación de las mujeres indígenas y el reconocimiento de sus derechos. Los encuentros de las

organizaciones nucleadas en el Congreso Nacional Indígena (CNI) “sembraron nuevas ideas y permitieron a las indígenas guerrerenses interactuar con sus pares de otros pueblos y estados” (*ibid*:57); ello permitió que se identificaran problemas e inquietudes comunes.

Un aspecto que ha sido estudiado más recientemente en las organizaciones de mujeres es el ambiental, preocupación también presente en el GVG. En el estudio de Paz Paredes (2015) sobre la OMESP de la Costa Grande de Guerrero, constituida en 2002, se registra cómo las mujeres de esta organización no eran ajenas a los procesos de lucha de la zona. Unos años atrás la Organización de Campesinos Ecológicos de la Sierra de Petatlán (OMESP), en la que participaban varios de sus compañeros, había logrado expulsar de la sierra a la empresa maderera canadiense Bois Cascade, que devastaba los bosques. Éste fue un logro difícil que tenía como antecedente los conflictos con la Forestal Vicente Guerrero, empresa paraestatal que no respetó los derechos de las comunidades locales para el manejo de sus bosques.

Las mujeres, sin ser protagonistas de estas luchas, habían escuchado los porqués de los ecologistas y palpaban sus movimientos, luego, sufrirían con impotencia —desde el lugar femenino tan indispensable para la vida cotidiana y a la vez tan ninguneado en el espacio público—, las amenazas, la desaparición o asesinato de varios ecologistas de la OCESP y su posterior desintegración, fueron testigos del injusto encarcelamiento de Rodolfo Montiel y Teodoro Cabrera, ecologistas de la Costa Grande cuya única “culpa” fue defender a capa y espada los bosques de la sierra guerrerense (Espinosa, 2015:9).

En este caso, a diferencia de las organizaciones descritas anteriormente, el motor para la organización de las mujeres no fue estrictamente económico ni la búsqueda de espacios propios en organizaciones mixtas, sino la solidaridad con causas defendidas antes por hombres y la represión vivida por ellos. En el acompañamiento de la organización mixta, estas mujeres se habían apropiado de algunas reflexiones críticas y propuestas, por lo que no partían de cero cuando comenzaron a agruparse. El estudio destaca la distinta percepción del deterioro ambiental que tienen las mujeres, pues “la OMESP era y no era la continuidad de la OCESP” (Espinosa, 2015:10), dado que retomó de los ecologistas varones la aspiración de que su bosque



no siguiera talándose, pero en su propia experiencia en espacios tan femeninos como la casa, la cocina, el lavadero y el solar, las mujeres percibieron de otra manera la deforestación por la escasez de agua, que antes abundaba. Ante esta carencia y su preocupación por cumplir las tareas de cuidado de la familia fue que, paradójicamente, saltaron de lo privado a lo público, al comprender que la escasez del vital líquido se debía a la destrucción de su bosque. Fue así como elaboraron su propio discurso del ambiente natural y se lanzaron a la lucha en su propia organización, lo cual, al igual que en los dos casos anteriores, trastocó las relaciones de género en sus comunidades, al salir de sus casas para participar en su organización. Esto ocurría en un contexto en el que ellas, como la mayor parte de las mujeres campesinas, no tenían acceso a la titularidad de la tierra ni al uso y usufructo de ésta y sus bosques. Ganaron espacios, como en los otros casos, lo cual no las liberó del trabajo doméstico y significó una carga extra (una de las causas que Lutz identifica en Tlaxcala de la dificultad de encontrar cuadros de relevo). Al igual que en los otros casos, salir del espacio doméstico y organizarse les acarreó críticas en la familia y la comunidad. Paz Paredes (2015) caracteriza un ecologismo propio de las mujeres, en el que el cuidado de la casa y de sus seres queridos se amplía al de la naturaleza; las ecologistas petatlecas se volvieron educadoras ambientalistas y promotoras, ejemplo vivo de la afectividad, compasión y cuidado planteados por Vizcarra en el capítulo 1 como categorías analíticas de este libro.

Las ecologistas cuidaron cada parte de la biodiversidad. Promovieron la limpieza de las fuentes de agua, la recarga de los sistemas hídricos mediante retenciones y reforestación, el rescate de semillas nativas y de siembras como el arroz, la producción y uso de abonos orgánicos y lombricomposta, actividades agroalimentarias en milpa y traspatios, la protección del bosque mediante reforestación y viverismo, el control y vigilancia de incendios en el estiaje y por quemas campesinas, la protección de la fauna endémica, la regulación de la caza, la educación ambiental, los intercambios de Campesino a Campesina (CaC) en la zona y fuera de la región. Y todo, amasado con manos y sueños de mujeres (Paz Paredes, 2015:113).

El estudio de Paz Paredes registra también la lacerante realidad de muchas regiones rurales de México, pues la OMESSP se desmante-

ló en 2012 por la intromisión violenta de las bandas del narco y el crimen organizado en la Sierra de Petatlán. “La violencia por fin alcanzó aquella grieta espacio-temporal donde floreció el colectivo” (Paz Paredes, 2015:21). La violencia no era una novedad en la región, pues el ecologismo de las serranas y su lucha contra las desigualdades sociales y de género se dieron por esta realidad, que ha devastado sus bosques y las ha despojado de sus tierras, desbaratando su organización. Hoy, la región ha sido vaciada, Paz Paredes describe un “paisaje después de la batalla”, sin rastros de lucha o resistencia, sólo desolación, en el que las otrora activistas de la OMESP han sido expulsadas de sus comunidades y despojadas de sus recursos, su tierra, su bosque y su futuro. Describimos brevemente este caso porque la creciente violencia y el crimen organizado son ominosas presencias actuales tanto en la sociedad rural mexicana como en las organizaciones mixtas y de mujeres.

También rescatamos la experiencia de la OMESP por su contacto y aprendizaje con el GVG, pues el ecologismo de las mujeres petatlecas estuvo ligado desde el comienzo a la alimentación y el cuidado del cuerpo. Es así que convocaron en 2010, junto con otras organizaciones, a la primera feria estatal de semillas nativas y productos campesinos en Chilpancingo, a la que asistió una delegación del GVG. La OMESP adoptó tres objetivos del Programa de Intercambio, Diálogo y Asesoría en Agricultura Sostenible y Seguridad Alimentaria (PIDAASSA), con el que también ha trabajado el GVG: informar y convencer a las organizaciones y las autoridades gubernamentales de la importancia de fomentar la agricultura campesina y las semillas nativas, realizar ferias campesinas y fondos de semillas manejados por las comunidades y ejidos, y exigir políticas públicas y leyes favorables a los campesinos y campesinas e indígenas. En este marco de caminos entrelazados entre las mujeres de las organizaciones campesinas, situamos la experiencia del GVG, enmarcada en una breve descripción de la situación de las mujeres en Tlaxcala.

### *LAS MUJERES EN TLAXCALA*

En Tlaxcala la tasa de alfabetización es de 91.2% para las mujeres y 95.3% para los hombres; la de matriculación (de primaria a licenciatura) en las primeras es de 66.3% y para los segundos de 66.6%.

La brecha más importante se aprecia en los ingresos provenientes del trabajo: las mujeres ganan, en promedio, 2 888 dólares anuales, mientras que los hombres 7 192; ellas reciben alrededor de 40% de lo percibido por los hombres. Uno de los aspectos que está modificando la vida familiar es la creciente presencia de hogares con jefatura femenina, que eran 20.7% del total en hogares urbanos y 17.4% en rurales en 2005. De acuerdo con el censo de población, 4.0% de las mujeres en Tlaxcala están separadas y 0.7% divorciadas; en ambos casos los valores son cercanos a los promedios nacionales (3.7% y 1.3%, respectivamente). Por cada cien matrimonios en la entidad hay 3.5 divorcios en las áreas urbanas y ninguno en las áreas rurales. Es probable que una parte importante de la proporción de mujeres separadas se deba al abandono del cónyuge, lo cual se ve reflejado en la proporción de divorcios solicitados por esta causal (32.4%), de los cuales 4.5% se dan por injuria, sevicia y violencia intrafamiliar. La edad promedio de las mujeres al contraer matrimonio en 2006 es 25 años y los hombres 28, lo cual coincide en las zonas rurales y urbanas (INEGI, 2008).

No se puede hablar de la situación de las mujeres en Tlaxcala si no se menciona el problema de la trata de mujeres, que se desarrolla en 13 de los 60 municipios del estado. En el sexenio de Mariano González, la PGJE reportó de 2011 a 2016 un total de 57 denuncias abiertas por el delito de trata de personas con fines de explotación sexual. 72% de las denuncias son de la zona sur, 26% del centro y 2% del poniente. La edad promedio de las mujeres víctimas en dicho periodo es de 23 años. Para 2017, en el Instituto de la Mujer se presupuestaron 5 515 220 pesos para incrementar el conocimiento y el respeto a las mujeres y niñas (Miranda, 2017). Destaca que no se mencionan acciones para investigar y detener a los delinquentes dedicados a este ilícito.

Estos breves datos enmarcan una situación social desventajosa para las mujeres en el estado de origen del GVG.

#### GVG: MUJERES Y HOMBRES EN DEFENSA DEL MAÍZ

La integración de las campesinas y campesinos en el GVG del municipio de España, Tlaxcala (véase la figura 1) es el resultado de una

larga historia de esfuerzos y compromisos. En su inicio, el grupo fue fundado por diez familias, de donde las mujeres estaban excluidas, no tenían ni voz ni voto; “no nos tomaban en cuenta porque no era la cultura o la costumbre de los compañeros” (Sarmiento, 2017). Es a partir de la creación de los talleres de género que se le da un giro a estas formas de relacionarse y compartir el trabajo, tanto en colectivo como en la familia. El GVG se constituye entre 1973 y 1980, a iniciativa de la Casa de los Amigos<sup>2</sup> y posteriormente Servicios de Desarrollo y Paz, A. C. (Sedepac). El propósito fue capacitar a miembros de la comunidad en el municipio de Españaíta, Tlaxcala, en el cultivo de hortalizas bajo el modelo biointensivo y difundirlo a través de la capacitación de voluntarios en las escuelas del municipio. Asimismo, surge un proceso de intercambio con la cooperativa Katoki Ketzal, de Guatemala, para conocer y aprender sobre conservación de suelos, agua y fertilidad (Sánchez Morales, 2014). “Se iniciaron trabajos de las mujeres con mujeres, centrándose en los traspatios, la medicina tradicional y la nutrición familiar. Las promotoras se prepararon como médicas tradicionales en Catemaco, Veracruz, y en Cuernavaca” (Boege y Carranza, 2009:219).

FIGURA 1  
MUNICIPIO DE ESPAÑITA, TLAXCALA



FUENTE: elaboración propia a partir de <<http://www.didacticos.mx/categoria-producto/mapas/mapas-de-mexico/page/2/>>.

<sup>2</sup> Organización religiosa que tiene su sede en Filadelfia, Estados Unidos.

Las relaciones establecidas y los avances logrados les permiten obtener recursos por un año de la organización internacional Pan Para el Mundo (PPM), así como solicitar ante las instancias estatales, personalidad jurídica como asociación civil en 1997 (Hernández-Ortiz, 2015). Los resultados como organización son reconocidos en los ámbitos nacional, de América Latina y el Caribe, al ser merecedora de diversos reconocimientos. En la actualidad, el GVG se basa en dos programas: Agricultura Sustentable y la Formación de Promotores/as. Este último desarrolla la metodología de campesino/a a campesino/a (MCAc) para reproducir el conocimiento agroecológico en 12 comunidades del municipio, con una influencia en aproximadamente 360 familias campesinas (Sánchez Morales, 2014).

La organización reconoce que la agricultura sostenible es fundamental. Por ejemplo, en el cultivo del maíz incorpora los métodos de la agroecología (elaboración de composta, nivelación de suelos, labranza mínima de conservación, lombricomposta, etc.), pero también recupera el saber campesino; con ello se contribuye a la conservación de semillas nativas. En esta actividad interviene la familia escogiendo las mejores mazorcas en la milpa, cuyas características principales son resistencia a sequía y plagas, color, y doble mazorca. La labor prosigue en el cuexcomate, donde principalmente las mujeres desgranar la planta y guardan semilla para el siguiente ciclo agrícola. El saldo de este arduo trabajo es positivo, se desarrolla la habilidad como fitomejoradores/as y custodios/as, se incrementan los rendimientos del maíz alcanzando de cuatro a cinco toneladas por hectárea (triplicando la producción originaria), mejorando los nutrientes de la tierra, etc. (Hernández-Ortiz, 2015). La experiencia también es exitosa en otros cultivos de la milpa “La productividad por hectárea es de tres toneladas de frijol de mata y 1.5 t/ha de frijol trepador, una tonelada de haba, y 400 kilogramos de semilla de calabaza” (Boege y Carranza, 2009:236). Ésta es una de las acciones prácticas con repercusiones que favorecen y modifican la participación y el aprendizaje de mujeres y hombres en el proceso productivo y en la toma de decisiones. Son diversas las vivencias prácticas que el GVG ha logrado implementar para

[...] beneficiar el bienestar de las familias: reforestación, áreas de uso común, revivir manantiales, manejo de la basura, aguas residua-

les, compra de tierras para integrar a los jóvenes a las prácticas agroecológicas, instalación de cisternas para captar agua de lluvia, jagüeyes, organización de mujeres para la acción común (Boege y Carranza, 2009:237).

En la trayectoria del GVG las mujeres reconocen que el proceso de concientización por parte de ambos géneros ha sido difícil de lograr, al respecto Alicia Sarmiento, que participa en la organización desde los 14 años, nos relata la experiencia que comparte con otras señoras de su generación.

También nosotras como mujeres somos muy conformistas, porque así nos educaron, de que son ellos quienes tienen que decidir. Es decir, había una normalización del sexismo/machismo debido a que la historia que conocían ellas de las mujeres de sus familias era muy similar a la de ellas en ese momento, fue hasta que empezaron a tomar “talleres de género” que se empezó a revalorar tanto el trabajo doméstico como la participación de ellas en otras labores propias, inclusive de la producción de maíz. Ahí nos dimos cuenta, a ver, a ver, espérense tantito, creo que sí estamos desiguales, o sea, sí existe una desigualdad canija y todo el trabajo mayormente se nos carga a las mujeres. El proceso fue interesante debido a que dentro de la misma organización, con los compañeros, fue muy difícil para que fueran cambiando su actitud. Ahora las tareas se reparten: si nosotras lavamos trastes ellos también lavan trastes, antes no, cómo iban a poder ellos lavar trastes. Ha sido un proceso largo, porque no ha sido fácil, pero está funcionado bastante bien (Sarmiento, 2017).

Los talleres de género comenzaron en 1998 a partir de la iniciativa de PPM, en esa etapa las organizadoras tenían una perspectiva radical, en la que prevalecía la división entre hombres y mujeres. Las participantes del taller no compartían este enfoque, porque en la comunidad se buscaba una relación equilibrada para llegar a acuerdos y compartir obligaciones. A partir de esta experiencia, el objetivo es combatir la desigualdad de género desde la realidad diaria en la familia y en la organización. Para Alicia y otras compañeras del GVG la clave está en reeducarse y revalorarse ellas como mujeres, es un cambio de actitud que pretende transferirse hacia la comunidad y su zona de influencia. Consideran que el feminismo extremo agrava las diferencias y puede conducir a la violencia.

Posteriormente los talleres fueron modificados, se conformaron grupos de trabajo mixtos establecidos por el mismo GVG, y se convirtieron en el eje transversal en todas las actividades. Su principal meta ha sido trabajar por la equidad y sensibilizar a los participantes acerca de los roles que tienen las mujeres y los hombres. Al respecto el GVG, consciente de las repercusiones que una palabra no entendida podría significar para los habitantes, decide lo siguiente: “En las mismas comunidades nunca usamos el concepto de género, hablamos de trabajo compartido, porque a veces al decir ‘género’ se puede llegar a malinterpretar” (Sarmiento, 2017), lo cual podría detener el proceso de acompañamiento que la organización realiza en la región, tanto en aspectos productivos como de saberes de campesinos y campesinas. Alicia propone hablar de “trabajo compartido”, más que acentuar la dualidad entre hombres y mujeres.

Las líderes de la organización comprenden que se desarrolla un “feminismo de hacerlo con cuidado”, para que los hombres entiendan a la hora en que ellas reclaman sus derechos y buscan ser incluidas en la toma de decisiones, en especial en las asambleas, en donde no solamente se les escucha, sino que tienen capacidad de proponer y decidir. Su evolución en este proceso tuvo resultados en 2006, cuando se elige a la primera presidenta del GVG, Alicia Sarmiento, quien tenía la percepción de que sería conducida por los hombres de la organización, pero no, la última palabra en las decisiones la tuvo ella. Al respecto recuerda que al principio no fue sencillo, se tuvo que enfrentar a “cómo me vas a mandar tú si eres mujer”. Su destacada dirección y reconocimiento la llevó a ser reelegida en dos ocasiones, hasta la nueva elección en el año 2010, en la que también ganó una mujer.

En la actualidad, son tres mujeres y seis hombres quienes dan permanencia al GVG, con un alcance transcendental en la región. Un proyecto importante es la capacitación para la conformación de promotoras/es, en su mayoría son mujeres, aproximadamente 30, quienes son elegidas por los grupos organizados en las comunidades. Las promotoras destacan por ser responsables, emprendedoras y ahorrativas. La mayoría no tienen niños pequeños, por lo cual ser promotora no significa una carga extra. Para ellas, “la capacitación y la integración de estos ‘trabajos compartidos’ tienen que empezar en casa, porque nosotras somos quienes capacitamos a comunidades y si

no lo hacemos primero aquí, con qué cara vamos a ir a capacitar gente” (Sarmiento, 2017). Son diversas las actividades con otras comunidades como promotoras y sus enseñanzas dejan huella, como lo demuestra la organización Yolia (“corazón de mujer”, en náhuatl), de Atotonilco, Tlaxcala:

[...] somos hijas de Vicente Guerrero, nosotras fuimos formadas por el grupo [...] no caminamos solas [...] bueno, yo al grupo Vicente Guerrero lo conozco hace 20 años, yo trabajé con ellos como cinco años cuando era muy joven, y luego me retiré, ya luego entramos otra vez de lleno [...] dos tres años más o menos que estamos trabajando, porque tenemos un lucha increíble, de verdad, yo me siento afortunada, contenta con las compañeras, porque cada una tiene su propia decisión, este, compañera, cuénteles qué hacemos por la alimentación, por el maíz, ¡nos reunimos a platicar de las telenovelas!, ¡jajajaja! No, nosotros no vemos telenovelas [...] pero sí tenemos unas buenas actividades como compañeras [...] bueno, trabajamos en los huertos familiares, la compañera nos ha enseñado a trabajar los huertos y para la propia casa, para consumo propio [...] quintoniles, calabazas, rabanito, lechugas, zanahorias, betabel, cacahuete y cosas así. Como está la economía, ayudan a la casa a alimentarse. Yo por ejemplo, al igual que la compañera María de Jesús, que es nuestra promotora y es la que nos está preparando, nosotras empezamos con huertos, pomadas, champú, jabón, conservas, manualidades, cosas que nos mantienen, digamos, ocupadas como algo extra del hogar. Es una forma de aprender mucho, vendemos y participamos en diferentes actividades y eso nos hace como mujeres no deprimidos en nuestros hogares, de las labores solamente de las casa, sino a ver un poquito más allá, con experiencias con gentes que vienen de otros países y otros estados, eso nos hace ver y pensar de diferente manera (entrevista colectiva, 2014).

Dentro de los programas del GVG existe una real preocupación por los efectos climáticos en Tlaxcala y en el resto del planeta. Durante más de 30 años, enfocados en una agricultura sustentable y con la metodología campesino/a a campesino/a, se reconoce que el problema ambiental es más percibido por las mujeres: “Algunos compañeros quieren seguir usando agroquímicos y nosotras les decimos, oigan ¿no están contaminando el agua y hasta el aire que respiramos? [...] Siempre hemos considerado que la tierra es nuestra madre, la



que nos da el alimento y por eso hay que cuidarla” (Sarmiento, 2017). Esto se expresa también en la OMESP, como lo explicamos en el apartado anterior.

A mediados de los años noventa del siglo pasado, el GVG era consciente de los problemas ambientales ante un modelo económico y productivo destructor de la agrobiodiversidad y cómo los sistemas campesinos e indígenas serían afectados ante la entrada del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN). Para la organización, el maíz nativo es la base de la alimentación y deciden defenderlo frente a los cambios que se vislumbraban con el TLCAN, que prioriza el monocultivo dependiente de un paquete tecnológico con alto uso de agroquímicos, contribuyendo a marginar el sistema milpa. Además, el grupo ha tenido una participación activa contra la posible liberación de la siembra comercial del maíz genéticamente modificado (GM) en México, con sus posibles riesgos para la diversidad genética y la salud humana.

Para el GVG, el caso del maíz es especial no sólo por la contaminación hallada en las variedades de Oaxaca o por la siembra ilegal del transgénico en Chihuahua, sino que existe una real preocupación por el futuro de la diversidad genética del grano. En 2004 se realizó un estudio mediante la técnica de reacción en cadena de la polimerasa o RCP en los maíces nativos: chalco chico, blanco, blanco cremoso, azul y rojo del municipio de Ixtacuixtla y en algunas muestras del fondo de semillas de la organización; como resultado, se encontraron plásmidos de transgénicos comerciales (Boege y Carranza, 2009).

Siendo Tlaxcala una entidad con una valiosa diversidad de variedades de maíz y una reconocida gastronomía, el GVG promueve las conocidas “Ferias del maíz y otras semillas criollas o nativas” para revalorar su importancia y defender su patrimonio. En voz de Alicia Sarmiento (2017), a nombre de las mujeres participantes: “En el tema de maíz transgénico sí es una preocupación compartida, ya que se perdería identidad, cultura. Además, está el problema de caer en manos de transnacionales. Es una lucha en la que participan todos, los jóvenes y toda la familia”. Las ferias del maíz se realizan año con año, en un día están presentes cientos de productores que intercambian no sólo maíz, sino también semillas de haba, calabaza, frijol, amaranto, entre otras que cultivan en su milpa. Llegan a la feria

habitantes de comunidades vecinas y de otras entidades como asistentes o participantes en un evento que difunde información de diversos temas por especialistas sobre soberanía alimentaria, conservación de las semillas nativas, los beneficios de la agroecología, los riesgos en el uso de semillas GM, etcétera.

La gastronomía en la feria tiene como principal invitado al maíz en sus innumerables formas de consumirlo y en su presentación como objetos artesanales para decoración o joyería. Las ferias del maíz se popularizan en la entidad y son apoyadas por las autoridades estatales, pero principalmente las coordinan los campesinos y campesinas. En 2017 se unieron dos comunidades indígenas: San Felipe Cuauhtenco y Zompantepec, en las cuales las mujeres otomíes rescatan los usos del maíz blanco, rosado y morado.<sup>3</sup> En especial este último se usa para preparar el conocido atole agrio de color negro, que se consume principalmente cuando se festeja a San Juan Bautista en Ixtenco.

A pesar de las tradiciones en el uso del maíz, las mujeres de la organización son conscientes de que “Ha habido un cambio importante en la dieta [...] con la entrada de la globalización se empieza a traer la comida chatarra que cambia la alimentación para mal” (Sarmiento, 2017). Esta situación, asociada a los fenómenos climáticos, como el ocurrido en 1998,<sup>4</sup> con prolongadas sequías y fuertes heladas, llevó al GVG a establecer las ferias y fondos regionales de semillas nativas. Los fondos permiten a los campesinos y campesi-

<sup>3</sup> Este saber se encuentra de manera recurrente en diversas experiencias. Véase el trabajo presentado en el capítulo 5 de este libro por Martínez *et al.* sobre el caso de las mujeres de una comunidad triqui en el estado de Guerrero, quienes en situaciones adversas por la migración y el cambio climático, entre otros, año con año demuestran cómo los saberes acumulados sobre la milpa generan conocimientos, a pesar de no ser reconocidos por la cultura científica occidental, que llega a cuestionarlos e invisibilizarlos por el solo hecho de pertenecer a “mujeres-campesinas”. De ahí la importancia de que las mujeres integradas en las organizaciones hagan valer su capacidad para la toma de decisiones tanto en el aspecto productivo de qué se sembrará y para qué, así como para la implementación de soluciones en los problemas que enfrentan.

<sup>4</sup> Cuando realizamos trabajo de campo en Tlaxcala en 2013-2014, había ocurrido una fuerte helada en 2012 que afectó la producción de maíz en todo el país.

nas de esta región de Tlaxcala conservar las semillas nativas que se han adaptado a las condiciones climáticas y a situaciones adversas. Asimismo, genera una cultura de la conservación del germoplasma nativo entre las familias campesinas (Hernández-Ortiz, 2015).

En 1999, con 200 kilos de semilla de maíz nativo comienza la creación del fondo, además de otras semillas como frijol, haba, calabaza y ayocote. De esta manera, en las ferias se organiza la disponibilidad de las semillas para los productores, sean o no de la entidad.

Quien solicita un préstamo se compromete a devolver el doble de la semilla recibida, sembrada en condiciones semejantes de donde fue sembrada, y seleccionada conforme al método que la organización ha establecido. De ese modo han acrecentado su fondo y están preservando la diversidad. (Pacheco León, 2011).

En el caso de perder su cosecha por condiciones climáticas desfavorables, se les dispensa la deuda (Sánchez Morales, 2014).

Alicia Sarmiento (2017), como participante del GVG, expresa que la organización busca la soberanía alimentaria y es consciente de que el maíz rebasa la concepción comercial, por su significado religioso y cultural. Al respecto, las mujeres han desempeñado un papel esencial en la selección de las mejores semillas y los hombres trabajan duramente en la parcela y la milpa para que siga existiendo el grano principal para la alimentación, por lo que el grupo realiza una ardua lucha en contra del maíz transgénico por diversas vías.

En 2011 el GVG, que se encuentra en la comunidad Vicente Guerrero, municipio de España

[...] fue el primer ejido en el estado de Tlaxcala, que por asamblea se declaró libre de semillas de maíz transgénico [...] Le siguieron [...] 13 ejidos declarados con el mismo estatus [...] Después de diversas consultas a diversos actores sociales, de varias acciones desde diferentes frentes, y de casi cinco años de gestión ante legisladores locales, fue aprobada la Ley Tlaxcala a mediados de enero de 2011 (Sánchez Morales, 2014).

En este proceso destacó la participación de una mujer originaria de la región, la diputada local licenciada Ana Lilia Rivera Rivera (2015), quien contribuyó para que se aprobara la “Ley agrícola de

fomento y protección al maíz como patrimonio originario, en diversificación constante y alimentario, para el estado de Tlaxcala". Con esta posición, la diputada defendió el proyecto del GVG de proteger las semillas nativas de maíz ante la posible siembra comercial de maíz GM promovida por de las empresas agrobiotecnológicas. A la fecha la Ley no se aplica porque no se ha aprobado en el Congreso local el reglamento correspondiente, pero su aprobación es un precedente importante en el movimiento social de resistencia a la liberación del maíz transgénico, en defensa de las variedades nativas y la soberanía alimentaria. Una vez finalizada esta etapa, inicia la construcción del Grupo Local de Incidencia Política Tlaxcallan (GLIPT), un colectivo transdisciplinario que se consolida con el proceso de aprobación de la Ley, cuya misión es efectuar foros y presionar para incidir en el Congreso impulsando la aprobación de la reglamentación de ésta.

Para el GVG, en sus diferentes modalidades de participación no hay descanso, en la actualidad Alicia Sarmiento es la coordinadora del GLIPT y al mismo tiempo se está conformando el Consejo Estatal del Maíz, uno de cuyos propósitos es exigir a las dependencias gubernamentales competentes evitar la entrada de maíz transgénico. Ella misma afirma "Estas luchas nunca se acaban".

### VOLTEANDO LA TORTILLA

De la evidencia vertida podemos concluir que el hecho de que las mujeres rurales se reúnan y organicen trastoca relaciones de poder que las colocan en desventaja, y permite identificar tanto necesidades colectivas, en este caso como campesinos y campesinas, como específicas de género. En este caso, algo que faltaba en el colectivo no sólo de mujeres sino también del GVG, era su participación más activa, el reconocimiento de esta participación y, como dicen ellas, el trabajo compartido tanto en las tareas del hogar como en las de la organización. Es destacable que en el GVG la participación ha tenido éxito y ellas han llegado a la dirigencia, aunque siguen siendo minoritarias en el grupo básico.

El aspecto ambiental es más reciente en la organización de mujeres rurales. La OMESP surge directamente vinculada a este aspect-

to, mientras que en el GVG el interés ecológico ha estado presente desde su origen como organización mixta y ha sido retomado por las mujeres. Consideramos que ellas perciben de manera distinta el deterioro ambiental, dada su preocupación por la reproducción familiar, que está estrechamente ligada a los recursos naturales.

En esta experiencia, observamos a mujeres campesinas que siguen volteando la tortilla, se convierten en referentes importantes para innovar en la agroecología nuevos modos de convivir con la naturaleza y la sociedad, a fin de recuperar la soberanía alimentaria por la acción de las mujeres.

Tanto en las organizaciones descritas en el apartado 2 como en el GVG se observa que es necesaria la intervención externa para lograr relaciones de género equitativas, a través de diversos talleres y cursos de capacitación. En el GVG destaca la reelaboración del discurso de género impartido en los talleres por una propuesta propia y más aceptada por los varones de “trabajo compartido”. Un rasgo común en las organizaciones es que las mujeres participan en actividades productivas destinadas a la obtención de mayores ingresos para la familia.

La participación de las mujeres en organizaciones rurales diversas se incrementó en años recientes por los cambios en el entorno socioeconómico, cultural y político. Esto nos brinda cierto optimismo en cuanto al avance hacia una sociedad rural más justa, equitativa y armónica con la naturaleza.

## BIBLIOGRAFÍA

- Bidaseca, Karina y Vanesa Vázquez L. (comps.) (2011), *Feminismos y poscolonialidad. Descolonizando el feminismo desde y en América Latina*, Buenos Aires, Ediciones Godot, citado por Ivonne Vizcarra Bordi (2017), “Volteando la tortilla. Una metáfora de la formación de masa crítica femenina”, en Ivonne Vizcarra Bordi (coord.), *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, cap. I, inédito.
- Boege, Eckart y Tzinnia Carranza (2009), “La agricultura sostenible para el combate de la degradación de los suelos y la defensa de las semillas nativas. La experiencia del Proyecto de Desarrollo

- llo Rural Integral Vicente Guerrero”, en Eckart Boege y Tzinia Carranza, *Agricultura sostenible campesino-indígena, soberanía alimentaria y equidad de género. Seis experiencias de organizaciones indígenas y campesinas en México*, México, Programa de Intercambio, Diálogo y Asesoría en Agricultura Sostenible y Seguridad Alimentaria/Pan para el mundo/Xilotl, Servicios Comunitarios, pp. 210-248.
- Chauvet, Michelle; Elena Lazos, Yolanda Castañeda, Arcelia González, Yolanda Massieu, Lucio Noriero y José Francisco Ávila (2014), *Impactos sociales y económicos y culturales de la posible introducción de maíz genéticamente modificado en México. Resumen Ejecutivo y General*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Azcapotzalco/IIS-UNAM.
- Espinosa, Gisela (2009), *Cuatro vertientes del feminismo en México. Diversidad de rutas y cruce de caminos*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco.
- Espinosa, Gisela (2010), “Por un mundo de libertades y derechos: La Coordinadora Guerrerense de Mujeres Indígenas”, en Gisela Espinosa, Libni-Iracema Dircio y Martha Sánchez (coords), *La Coordinadora Guerrerense de Mujeres Indígenas. Construyendo la equidad y la ciudadanía*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, pp. 31-130.
- Espinosa, Gisela (2015), “Prólogo”, en Lorena Paz Paredes, *Ambientalismo, género y violencia. Campesinas ecologistas de la Sierra de Petatlán, Guerrero*, México, Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública/Cámara de Diputados-LXII Legislatura/Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco/Juan Pablos Editor, pp. 9-14.
- Hernández-Ortiz, Pánfilo (2015), “Proyecto de Desarrollo Rural Integral Vicente Guerrero A. C.”, en *Tercer Seminario Mundos Rurales: tierra, territorio y territorialidades*, Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco/Universidad Autónoma de la Ciudad de México/Escuela Nacional de Antropología e Historia, ponencia.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2008), *Las mujeres en Tlaxcala, Estadística sobre desigualdad de género y violencia contra las mujeres*, México, Instituto Nacional de Estadística y Geografía.

- Lamas, Martha (coord.) (1996), *El género, la construcción cultural de la diferencia sexual*, México, Programa Universitario de Estudios de Género/Universidad Nacional Autónoma de México/Porrúa, citado por Ivonne Vizcarra Bordi (2005), “A manera de introducción: hacia la formulación de una economía política feminista”, en Ivonne Vizcarra Bordi (coord.), *Género y poder. Diferentes experiencias, mismas preocupaciones*, México, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 8-28.
- Lutz, Bruno (2005), “Influencia de liderazgo en el proceso de desarrollo de dos organizaciones rurales de mujeres”, en Ivonne Vizcarra Bordi (coord.), *Género y poder. Diferentes experiencias, mismas preocupaciones*, México, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 129-158.
- Miranda, Justino (2017), “Trata de Mujeres. Estigma de Tlaxcala”, en *El Universal*, 15 de agosto, disponible en <<http://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/08/14/trata-de-mujeres-estigma-de-tlaxcala>>.
- O’Laughlin, Bridget (2009), “Gender Justice, Land and the Agrarian Question in Southern Africa”, en A. Haroon Akram-Lodhi y Cristóbal Kay (coords.), *Peasants and Globalization. Political Economy, Rural Transformation and the Agrarian Question*, Londres/Nueva York, Routledge/Taylor & Francis Group, pp. 190-213.
- Pacheco León, Silvestre (2011), “Los fondos de semillas nativas”, en *Carta informativa PIDAASSA*, núm. 7, noviembre, México.
- Paz Paredes, Lorena (2015), *Ambientalismo, género y violencia. Campesinas ecologistas de la Sierra de Petatlán, Guerrero*, México, Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública/Cámara de Diputados-LXII Legislatura/ Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco/Juan Pablos Editor.
- Rivera Rivera, Ana Lilia (2015), “La semilla engendra vida en el 10° Congreso Los desafíos del México rural en el siglo XXI”, en *Asociación Mexicana de Estudios Rurales*, 23-26 de junio, mesa de debate.
- Saavedra, Isis y Yolanda Massieu (2016), “Environment, Gender and Identity. The Taselotzin Project Run by Indigenous Women in Cuetzalan, Mexico”, en Sanjay Nepal y Jarkko Sarinen

- (eds.), *Political Ecology and Tourism*, Londres/Nueva York, Ed. Routledge/Taylor & Francis Group, pp. 239-252.
- Sánchez Morales, Primo (2014), *El cambio climático y la agricultura campesina e indígena sostenible en el centro y sur de México. Experiencias de seis organizaciones indígenas y campesinas*, México, Programa de Intercambio, Diálogo y Asesoría en Agricultura Sostenible y Seguridad Alimentaria.
- Sarmiento, Alicia (2017), “Testimonios de una entrevista realizada por las autoras”, marzo, Tlaxcala.
- Vigil Ávila, Gabriel (2009), *Las claves de la evolución de la conciencia*, México, citado por Ivonne Vizcarra Bordi (2018), *op. cit.*
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2005), “A manera de introducción: hacia la formulación de una economía política feminista”, en Ivonne Vizcarra Bordi (coord.), *Género y poder. Diferentes experiencias, mismas preocupaciones*, México, Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 8-28.
- Vizcarra-Bordi, Ivonne y Ana Gabriela Rincón Rubio (2017), “Rupturas epistémicas y complejidad en los estudios de género, una aproximación a la conciencia humana feminizada”, en *Revista Educación y Humanismo*, vol. 19, núm. 33, Bogotá, Universidad Simón Bolívar, pp. 455-469.



## 17. ENERGÍAS SOSTENIBLES QUE COCINAN SOBERANÍA Y ESPERANZA\*

Ana Gabriela Rincón Rubio

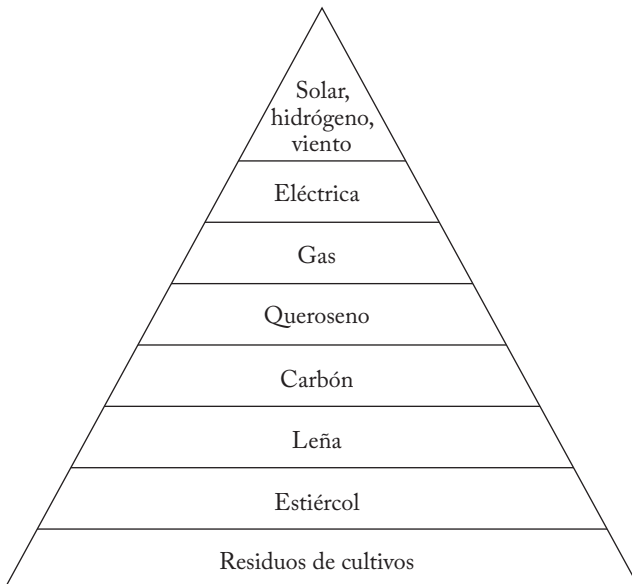
### INTRODUCCIÓN

Se ha evidenciado que los discursos que llaman a la salvaguarda del maíz nativo en México ocultan las desigualdades de género que existen en torno a la producción y el consumo de este grano, sobre todo en cuanto al acceso a los recursos (Vizcarra, 2002). Una de esas desigualdades es el acceso a la energía (Clancy *et al.*, 2004).

En múltiples poblados rurales, las tortillas y otros alimentos se cocinan con combustibles de biomasa, como leña, basura y otros desechos biodegradables que se encuentran en el peldaño más bajo de la escala energética, por su poca eficiencia (véase la figura 1) (Rojas y Siles, 2014). La utilización de combustibles y tecnologías poco eficientes es un indicador de pobreza energética, la cual se define como la ausencia de opciones suficientes para acceder a servicios energéticos adecuados, asequibles, fiables, de alta calidad, seguros y ambientalmente benignos para apoyar el desarrollo económico y humano (Reddy, 2000); incluye la incapacidad de cocinar con combustibles de cocción modernos y algunas definiciones mencionan la imposibilidad de acceder a tecnologías de energía renovable (Rojas y Siles, 2014).

\* Este capítulo es producto del proyecto “Cocinando las tortillas con el sol: tecnología solar con perspectiva de género y etnia. Caso San Francisco Oxtotilpan, Estado de México”, financiado por el Conacyt a través del programa de Estancias Posdoctorales en el Extranjero 2017-2018.

FIGURA 1  
LA ESCALA ENERGÉTICA



FUENTE: Rojas y Siles (2014:31).

La pobreza energética interactúa con otras manifestaciones de pobreza (Clancy *et al.*, 2003), situación que es compartida por aproximadamente tres mil millones de personas que dependen de la biomasa para cocinar, la mayoría en los países del sur global, como los de África subsahariana, India y otros países de Asia (Danielsen, 2012). En América Latina y el Caribe ascienden a 68 millones (Rojas y Siles, 2014). Estos países son en su mayoría antiguas colonias con presencia de diversos grupos étnicos (Holm, 2008), como en el caso mexicano.

Además de la etnia y la clase, la pobreza energética tiene un marcado factor de género. Las mujeres experimentan pobreza energética de manera diferente y más severa que los hombres, dada la histórica brecha de género en el acceso a los recursos y a la toma de decisiones (Danielsen, 2012). Se estima que 70% de las personas que viven en pobreza son mujeres, muchas de las cuales habitan en hogares con jefatura femenina en localidades rurales (PNUD, 1995).

Asimismo, a causa de la división sexual del trabajo, que marca como femenino el trabajo reproductivo que incluye el dar de comer, la recolección de combustibles de biomasa y la preparación de alimentos, recae mayoritariamente en las mujeres, actividades que les exigen un gran esfuerzo y alto consumo de tiempo, además de ser peligrosas al exponerlas a fracturas, lesiones por esguinces, trastornos de la espalda, abortos, riesgo de quemaduras, enfermedades respiratorias, de la vista y de la piel por exposición al humo en espacios interiores, ataques de animales o violencia sexual perpetrada por hombres durante la recolección de biomasa (Rojas y Siles, 2014). Cada año, la contaminación atmosférica en interiores cuesta la vida a dos millones de mujeres e infantes en los países del sur global (Cecelski, 2004).

En México se han hecho esfuerzos por aminorar esta situación, como la construcción de cocinas ahorradoras de leña; pero estos proyectos no siempre han sido exitosos, a pesar de las inversiones realizadas por el gobierno, que ascienden a más de mil millones de pesos (Alatorre, 2010). No se trata sólo de incrementar la eficiencia de los mismos combustibles, sino de transitar hacia un nuevo modelo energético más sostenible y justo, con la capacidad de desplazar al modelo actual dependiente de fuentes fósiles, que es al mismo tiempo monopolístico, contaminante y androcéntrico. Se ha propuesto un sistema energético alternativo basado en fuentes renovables de energía (solar, eólica, hidráulica, geotérmica, mareomotriz, undimotriz y biomasa), por sus ventajas ambientales, sociales y económicas (Holm, 2008).

Cabe mencionar que las fuentes renovables de energía, cuando son utilizadas sin un sentido ético, resultan en un ejercicio neocolonizador que despoja a los pueblos de sus tierras agrarias y sus recursos naturales (Correa, 2016). Es importante advertir que el gobierno de México ha catalogado como energías limpias a aquellas “cuya fuente de energía y procesos de generación producen un menor volumen de emisiones y residuos contaminantes en comparación con las tecnologías convencionales” (Secretaría de Energía, 2015:23). Esta definición permite incluir fuentes energéticas que tienen efectos profundamente nocivos, como las nucleoelectricas, las grandes hidroelectricas y el gas natural (véase Correa, 2016). Por eso utilizamos el término de energías sostenibles, por el cual entendemos

el uso de recursos renovables bajo un marco ético con perspectiva feminista, dirigido hacia la equidad social, que brinde la posibilidad de tener soberanía energética (véase Cotarelo *et al.*, 2014).

Con el objetivo de que la transición energética sea una realidad, han surgido iniciativas como “Energía Sostenible para Todos” (SE4-ALL), promovida por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, la cual pretende la transformación de los sistemas energéticos mundiales duplicando la proporción de energía renovable en el conjunto global de fuentes de energía. Otras asociaciones mundiales, como la Red Internacional de Género y Energía Sostenible (ENERGÍA), han constatado que esta transición debe tener perspectiva de género. Obviar el género en los esfuerzos por erradicar la pobreza energética, ya sea con recursos renovables o con fuentes fósiles, lleva al fracaso de los proyectos (Agarwal, 1993) e incluso puede ensanchar la brecha de desigualdad (Clancy *et al.*, 2004).

Hay evidencia de que las necesidades, las opiniones y la participación de las mujeres han sido excluidas de la política y la práctica de la energía (Cecelski, 2004; Lambrou y Piana, 2006; Balmer, 2007; Danielsen, 2012; Amri-Henkel y Heckmann, 2017). En este tenor, Sovacool *et al.* (2015) analizaron 4 444 artículos en tres revistas líderes en energía y encontraron que menos de 16% de los autores eran mujeres, y ninguna pertenecía a disciplinas relacionadas con estudios de género, feminismo o estudios de mujeres; además denunciaron que en el tema energético se ha tratado a las ciencias sociales como secundarias y periféricas, haciendo que la investigación en la materia tenga un sesgo de género y disciplinario. Por su parte, Iessa *et al.* (2017) señalan que hacen falta estudios sobre empoderamiento de las mujeres en relación con las cocinas solares.

Por lo anterior, se requieren estudios que tiendan puentes entre los diferentes objetivos de desarrollo sostenible para el año 2030, como la energía asequible y no contaminante y la equidad de género (ONU, 2015), así como investigaciones que vinculen a éstos con los propios objetivos de las comunidades rurales, como la alimentación basada en su maíz nativo, la salud y la prosperidad económica.

Este trabajo se enfoca en las estufas y comales solares (que abarcan una variedad de diseños que concentran la luz solar a través de espejos, convirtiéndola en el calor que es usado para cocinar), debido a que: a) se ha señalado la importancia de mejorar las tecnologías

para cocción de alimentos; *b*) de entre todas las fuentes renovables, la solar es la que ofrece mayor eficiencia en México, especialmente para cocinar (Rincón, 2001; Lentz *et al.*, 2012); *c*) la cocina es el espacio físico y simbólico en el que el grano de maíz se transforma en tortilla y es el escenario más representativo de las actividades de reproducción asignadas culturalmente a las mujeres, en el que se despliegan relaciones de género, tanto de opresión como de cooperación, imposibles de obviar si se piensa en la posibilidad de una tortilla “sostenible”. Así, el objetivo de este trabajo es identificar lo documentado sobre las relaciones de género que se originan alrededor de la cocción de alimentos en comunidades rurales.

## ANTECEDENTES

Los enfoques de género y energía han cambiado a lo largo de los últimos 50 años (Danielsen, 2012), proceso que se describe a continuación.

### *MOVIMIENTOS ECOLOGISTAS (DÉCADA DE 1960)*

Las mujeres jugaron un papel importante en el activismo político ecologista de los años sesenta en contra de la energía nuclear, especialmente después del desastre de Chernobyl (Amri-Henkel y Heckmann, 2017). La idea de una producción energética sostenible se originó en estos movimientos sociales. Se identificó la necesidad de transformar no sólo la tecnología, sino también la relación de la sociedad con la naturaleza. En este contexto, las energías renovables han sido descritas como una “innovación radical” por los historiadores de la tecnología (Prietzl, 2017).

### *LA OTRA CRISIS ENERGÉTICA: LA BIOMASA (DÉCADA DE 1970)*

Dos años después de la crisis petrolera de 1973, Eric Eckholm describió la biomasa como “la otra crisis energética” (Cecelski, 2004). La creciente demanda de leña provocaba deforestación y aumentaba la carga de trabajo de las mujeres rurales. La atención a la energía de la biomasa abrió la puerta a la investigación sobre el papel de las mujeres en el sector energético. El punto de partida fue la di-

visión de género del trabajo, documentando los roles de las mujeres en el sector energético (Cecelski, 2004). En la literatura se describieron como víctimas de la degradación ambiental y se propusieron proyectos en los cuales fueron tratadas como beneficiarias pasivas de estufas mejoradas diseñadas por técnicos masculinos (Danielsen, 2012). Como muchos proyectos fracasaron, a las mujeres se les acusó de resistirse a la adopción de estas estufas por obstinación o ignorancia (Cecelski, 2004).

*LA VERDADERA CRISIS ENERGÉTICA: EL TIEMPO DE LAS MUJERES  
(DÉCADA DE 1980)*

A finales de los años setenta, Irene Tinker argumentó que era el tiempo de las mujeres, y no la energía de la biomasa, la verdadera crisis energética (Cecelski, 2004). El tiempo dedicado a la recolección de agua y combustible, el transporte rural, la agricultura, la crianza de los hijos, la transformación de alimentos y las industrias tradicionales se consideraron una limitación a su derecho de participar activamente en las actividades de desarrollo. Se consideró que la baja eficiencia de los combustibles de biomasa era una de las razones por las que las mujeres tenían que pasar horas cocinando (Danielsen, 2012). Se defendió como una prioridad el proporcionar fuentes de energía que reemplazara la energía humana (Cecelski, 2004). El tema central fue cómo abordar la energía humana en el análisis energético; se debatió si podía medirse e incluirse en los balances energéticos. Los analistas de energía se sentían incómodos al comparar fuentes de energía inanimadas como el petróleo y el carbón con la energía metabólica gastada por los seres humanos y los animales. Finalmente, mencionaron problemas metodológicos y éticos, y al final, este trabajo no fue continuado por la comunidad energética (Cecelski, 2004).

Los programas continuaron centrándose en estufas y combustibles mejorados, pero no apoyaron la necesidad de energía de las mujeres para actividades productivas (Cecelski y CRGGE, 2006). Muchos proyectos fracasaron y se comenzó a notar la necesidad de la participación y consulta de las mujeres. Se reconoció que entre los factores que determinaban la eficiencia de las estufas tradicionales estaba el uso del combustible y las técnicas de manejo de las pro-

pías usuarias: se lograba mayor eficiencia a través de la selección y preparación de los combustibles, la atención al fuego, el uso de diferentes ollas y la elección de determinadas técnicas de cocina. Se comprendió que las mujeres poseían un alto nivel de conocimiento “tradicional” sobre la cocina que podría ser útil en el diseño estufas mejoradas (Caceres *et al.*, 1989).

#### ALIVIO DE LA POBREZA (DÉCADA DE 1990)

La investigación energética llevada a cabo desde una perspectiva de medios de vida sostenibles aportó ideas sobre los vínculos entre pobreza, energía y género (Ramani y Heijndermans, 2003; Clancy *et al.*, 2003). Un punto fuerte fue el intento de identificar cómo los diferentes tipos de energía respondían a las necesidades prácticas, productivas y estratégicas de las mujeres, y cómo la energía en las estrategias de vida podría mejorar la posición de las mujeres al crear oportunidades o aliviar las limitaciones de energía (Danielsen, 2012). Las investigaciones sugerían que los programas energéticos deberían centrarse en las oportunidades de subsistencia de los grupos desfavorecidos para mejorar la autosuficiencia y las condiciones sociales. Pero las expertas en género señalaron que los estudios sobre los medios de subsistencia sostenibles trataban al género como un subconjunto de la pobreza, mientras que la dependencia de la energía de la biomasa no era únicamente consecuencia de la pobreza, sino también de relaciones de género desiguales (Cecelski y CRGGE, 2006). Se denunció la mínima participación de mujeres en la planificación y gestión de proyectos de estufas y se hizo evidente que cuando el movimiento “verde” comenzó a “profesionalizarse”, en la década de los noventa, los hombres asumieron las posiciones estratégicas, debilitando las oportunidades de las mujeres de influir en las agendas políticas (Amri-Henkel y Heckmann, 2017).

#### GÉNERO, CAMBIO CLIMÁTICO Y ENERGÍA RENOVABLE (DÉCADA DE LOS AÑOS 2000).

La creciente atención al cambio climático en la década de los 2000 ha contribuido a una mayor atención en la energía renovable (Marston, 2011). Pero las intervenciones de energía renovable que no con-

sideren el género pueden reproducir desigualdades. Con derechos de tenencia y propiedad limitados, los sistemas solares, las turbinas eólicas, las plantaciones de agrocombustibles, que requieren tierras, son controlados por los hombres (IRADe/ENERGIA, 2009).

Los estudios sobre los daños a la salud por la contaminación del aire en interiores a causa de la cocción con combustibles de biomasa, hicieron que fuera considerado en 2002 como el cuarto problema de salud más grande en los países en desarrollo por la OMS, lo que renovó el interés por mejorar las cocinas (Cecelski, 2004). En investigación social, los enfoques de género y energía enfatizaron las diferencias entre grupos de hombres y mujeres: edad, estatus, clase, entre otras. Por ejemplo, las mujeres mayores podrían no preocuparse por el suministro de leña si pueden transferir la responsabilidad de recolectar a las mujeres más jóvenes (Green *et al.*, 1998).

#### *MUJERES URBANAS EN SITUACIÓN DE POBREZA (década de 2010)*

Si bien la falta de acceso a la electricidad y el uso de la biomasa para cocinar son fenómenos rurales, también hay muchos hogares urbanos que no pueden obtener electricidad confiable y que gastan grandes fracciones de su presupuesto en combustible para cocinar (Danielsen, 2012). La evidencia sugiere que la energía de los hogares en las zonas urbanas es en gran medida responsabilidad de las mujeres. Además de la biomasa, el gas de petróleo líquido (GLP) y el queroseno se utilizan con frecuencia en entornos urbanos pobres. Las mujeres urbanas en situación de pobreza parecen haber cambiado la labor de la recolección de combustible madera por el estrés de comprar combustibles, y esto frente a menos opciones de combustible que las mujeres rurales (Clancy *et al.*, 2003). Es así que muchas mujeres en las zonas urbanas parecen beneficiarse al aumentar la gama de servicios y combustibles modernos limpios y eficientes (Clancy *et al.*, 2006).

#### MÉTODOS

Las variables por estudiar son: *a*) las relaciones de género, en relación con *b*) la cocción de alimentos en comunidades rurales en situa-



ción de pobreza energética. Para la localización de los documentos se realizó una búsqueda bibliográfica en septiembre de 2017 en las bases de datos científicas: Web of Science, Scopus y Redalyc, elegidas por su relevancia internacional y nacional (México). La selección de los documentos se hizo con base en los siguientes criterios: artículos publicados en revistas indizadas con un máximo de cinco años de antigüedad (2012 a 2017).

La estrategia de búsqueda de artículos consistió en los descriptores: *gender* o *women* en su relación con *renewable energy* o *solar energy* o *solar stoves*, palabras que se encontraron en títulos, resúmenes y palabras clave. Se buscaron artículos en todos los idiomas, de los cuales se utilizaron únicamente los redactados en inglés, en español y uno en alemán. La selección de los artículos se realizó a partir de los siguientes criterios: *a)* se enfocaban en la temática aquí planteada, *b)* se encontraban a texto completo, *c)* su aproximación estaba hecha desde las ciencias sociales, *d)* se incluyeron artículos de revisión con conclusiones significativas en el tema. Quedaron excluidos los artículos con abordaje meramente tecnológico.

También se revisaron libros, reportes, documentos de trabajo, así como artículos científicos y de divulgación que aunque no estaban indizados en las bases de datos mencionadas, abordaron seriamente el tema y fueron publicados por instituciones especializadas con reconocimiento internacional, con una antigüedad máxima de 25 años (1992 a 2017); para estos últimos se consideró un periodo de tiempo mayor, ya que se usaron para la redacción de antecedentes. La búsqueda de estos documentos se hizo en WOS, Scopus, Google Scholar o fueron sugeridos a través de alarmas de Mendeley.

## RESULTADOS

Web of Science arrojó un total de diez artículos, de los cuales se seleccionaron tres. Scopus arrojó diez resultados, de los cuales se tomaron cinco (uno estaba repetido). Redalyc no mostró ningún resultado con esa combinación de palabras. En total, los artículos científicos útiles fueron ocho, provenientes de las revistas: *Renewable Energy*; *Natural Resources Forum*; *Engineering Studies*; *Sustainability: Science, Practice & Policy*; *Natural Resources Forum*; *IEEE Technology and*

*Society Magazine; International Journal of Applied Engineering Research; Raumforschung und Raumordnung.*

La mayoría de los casos de estudios fueron realizados en China, India y Sudáfrica, probablemente por ser los países con mayor población en pobreza energética. Los casos latinoamericanos únicamente fueron tratados en un capítulo de libro y se mencionaron de manera superficial por dos artículos, sólo una vez se estudió un caso en México y no como tema central.

La principal coincidencia entre los textos versó sobre que las normas culturales, incluidos los roles de género y las preferencias gastronómicas, pueden condicionar la adopción de estufas mejoradas y solares; además, se encontró que la falta de poder de negociación en el interior de las familias es una de las principales causas de que las mujeres no accedan a este tipo de tecnologías.

A continuación se citan los casos que ejemplifican estos hallazgos, los cuales fueron divididos en los subtemas: la cocina como espacio feminizado; la dicotomía tecnología/naturaleza en la energía; necesidades al cocinar; sobre la energía y el tiempo “ahorrados”; la salud como preocupación femenina; economía, migración y jefatura femenina del hogar; energías renovables y seguridad alimentaria; el camino por delante.

### LA COCINA COMO ESPACIO FEMINIZADO

Aunque se asigna a las mujeres la responsabilidad de la provisión de energía de los hogares, en particular las actividades centradas en la cocina, cuando hay que comprar energía los hombres entran en el proceso de toma de decisiones (Clancy *et al.*, 2003). Una de las hipótesis de la falta de adopción masiva de estas estufas es porque se piensa que las principales beneficiadas son las mujeres. Por ejemplo, Hoai y Thuy (2000, citadas en Cecelski, 2004) describen las cocinas rurales en Vietnam como oscuras, mal iluminadas, húmedas, mohosas, estrechas y oscuras, calientes, sucias, cerca del inodoro, polvorientas y resbaladizas. Las cocinas mal equipadas provienen del pensamiento de que es el lugar de la mujer, y como ella y el trabajo que realiza no tienen ningún valor, la cocina es igualmente intrascendente. En algunos hogares los equipos recreativos, como televi-

sores y radios, se compraron antes que los aparatos para las tareas domésticas que realizan las mujeres (Clancy *et al.*, 2003).

En Uganda, la leña es el combustible preferido por los hombres, y las mujeres continuaban cocinando con ésta por miedo a ser golpeadas si utilizaban parafina o electricidad (Fuuna, 1997). Por su parte, Vizcarra *et al.* (2013) pusieron en evidencia que en México, la nostalgia de la población sobre la “buena tortilla” ha reforzado la atadura de las mujeres a los instrumentos y prácticas tradicionales de cocina, perjudiciales para su salud y sumamente laboriosas.

Green (2002) señala que la decisión de adoptar o no estufas solares depende también de relaciones de poder entre mujeres; por ejemplo, la suegra podría oponerse a la adopción de tecnología sugerida por la nuera, si esto implicara la posibilidad de que la nuera se volviera más hábil en el uso de la misma.

La atadura simbólica de las mujeres a los sistemas tradicionales de cocina incluso las puede poner en riesgo. En un municipio en Sudáfrica, la identificación de los fuegos de cocina con el espacio de las mujeres puede tener implicaciones peligrosas para ellas, como ser consideradas “brujas” que causan incendios (Bank *et al.*, 1996).

Para analizar estos aspectos, Iessa *et al.* (2017) sostienen que la etnografía ha sido un método de investigación muy poco usado y enfatizan en su importancia para comprender cómo las prácticas de cocina y las cocinas solares, como objetos de práctica, forman y reforman las relaciones sociales y por lo tanto recrean realidades.

#### LA DICOTOMÍA TECNOLOGÍA/ NATURALEZA EN LA ENERGÍA

Las relaciones simbólicas entre la tecnología y la masculinidad, así como la naturaleza y la feminidad, también influyen en la adopción de nuevas estufas. En Zimbabue, los hombres han rechazado el uso de cocinas solares por sus esposas, ya que el uso de tecnología se ve como algo masculino (Nyoni, 1993). Apoyando esta idea, Clancy *et al.* (2012) señalan que el miedo de las mujeres a la nueva tecnología en algunos casos puede inhibir su adopción. Por su parte, Amri-Henkel y Heckmann (2017) indican que aunque la crítica feminista de la ciencia tiene una larga tradición, apenas existen estudios espe-

cíficos en el campo de la energía. También se encontró que las mujeres tienen una preferencia ligeramente mayor que los hombres por invertir en tecnologías de energía renovable (Prebble y Rojas, 2017), aunque ésta no fue una conclusión generalizada.

Priehl (2017), en su estudio realizado en Alemania y Austria, corroboró que la construcción discursiva de la ingeniería está asociada con la masculinidad, y que lo “alternativo” en la ingeniería se asocia con las mujeres y la feminidad. Por eso las energías renovables muchas veces son rechazadas como absurdas, ingenuas y disfuncionales, y son subordinadas a lo que se entiende como ingeniería “profesional”. Un dato interesante es que también se puede hablar de una “generización” de los combustibles; antropólogos e historiadores han documentado la feminización de la parafina y la madera, y la masculinización de la electricidad (Bank, 1997).

#### NECESIDADES AL COCINAR

Las razones de rechazo de nuevas estufas no son meramente culturales, gran parte tiene que ver con necesidades para cocinar que no son cubiertas por estas tecnologías. Por ejemplo, Wenguang *et al.* (2014) documentaron que a la mayoría de las mujeres no les gustó su estufa mejorada de biomasa por la necesidad de cortar la madera en pedazos más pequeños. Las mujeres consideraban que la tarea adicional de cortar madera requería mucho tiempo y desviaba recursos de otras actividades.

Un segundo factor planteado por los mismos autores fue la posición de las estufas. Las nuevas estufas se colocaban contra una pared para permitir que el humo fuera expulsado a través de una chimenea. Esto significaba que una mujer tenía que cocinar de espaldas a su familia, lo cual se considera irrespetuoso en algunas costumbres locales. Esta colocación de las estufas también restringía la capacidad de monitorear a los niños mientras juegan en la casa. Algunas de las estufas promovidas se construyeron fuera de la casa y las mujeres no siempre estaban cómodas con esto por razones de privacidad y miedo. El sabor de la comida también era un factor, y la sensación era que el humo de un fuego abierto le daba mejor sabor a la comida (Wenguang *et al.*, 2014).

Hay estudios que sugieren que la transición de las estufas tradicionales a las mejoradas no se da de manera radical, sino gradual. Cuando las estufas mejoradas son incorporadas, se les da un uso combinado con su anterior tecnología de cocina. Una evaluación del Programa Nacional de Estufas Mejoradas en India encontró que, aunque la mayoría de las mujeres dijeron que estaban satisfechas con su estufa y valoraban sus cualidades de reducción de humo, continuaron usando su chulha tradicional, aunque también usaban la estufa mejorada. En este caso, las estufas fueron aceptadas por las familias porque creían que más adelante serían beneficiarias de otras cosas, como techos nuevos (Cecelski, 2004).

Otro de los motivos de rechazo de las estufas es que no sirven para los guisos tradicionales. Para Mohideen (2013), la importancia de usar el conocimiento tradicional fue evidente en sus conversaciones con mujeres rurales de Bangladesh, algunas de las cuales se quejaron de que las cocinas mejoradas que se les habían dado no estaban bien diseñadas porque el fuego y el calor no estaban distribuidos en toda la base de la olla, técnica para la cocción lenta del arroz y de otros alimentos. Una posible explicación es que la mayor parte de la tecnología mejorada de cocina en el país ha sido diseñada y construida por hombres, que tienen poco o ningún conocimiento de las técnicas de calentamiento en relación con la preparación de alimentos.

Respecto a estufas que utilizan otras fuentes de energía, se mencionan los principales inconvenientes detectados en la literatura. Las estufas que utilizan energía eléctrica suministrada por sistemas solares fotovoltaicos no son capaces de proporcionar suficiente energía para cocinar para toda la familia. Respecto a las cocinas solares térmicas, las objeciones son que cocinar al mediodía no coincide con el tiempo de comer la comida principal en algunas culturas (Mandhlazi, 1999), y que muchas mujeres prefieren cocinar en el interior (Wilson y Green, 2000).

Si bien se puede argumentar que esto requiere el estímulo para cambiar los estilos de cocina, Green (2001) ha señalado que un cambio en la cocina al aire libre puede conducir a una reducción en el capital social de las mujeres. El fuego de cocina se ve en muchas sociedades como el centro social de la familia, las mujeres de la casa son capaces de socializar con sus familias durante la cocina. En su tra-

bajo en Sudáfrica, Green (2001) sugirió que las cocinas solares podrían incluso llevar a una ruptura de la red social.

Sin embargo, si las mujeres tuvieran alternativas más atractivas y prestigiosas para participar, podrían generar nuevas formas de socialización (Green, 2002). Por ejemplo, en entrevistas realizadas por la autora, las mujeres dijeron que podían llevar sus hornos solares a sus jardines y campos, lo que les permitía cocinar mientras continuaban con su jardinería. Green (2002) afirma que la modificación de patrones de cocina derivados del uso de la cocina solar puede ayudar a cambiar las relaciones de género.

Aunque se ha señalado la importancia de las normas culturales al cocinar, las mujeres las pueden obviar si se enfrentan a necesidades prácticas de corte económico o de salud. En Etiopía se encontró que las mujeres de bajos ingresos adoptaban prácticas de ahorro de combustible (como remojar leguminosas) que iban en contra de las normas tradicionales, mientras que las mujeres de mayores ingresos se limitaban a seguir las normas (Cecelski, 2004).

#### SOBRE LA ENERGÍA Y EL TIEMPO “AHORRADOS”

Las iniciativas de energía renovable, cuando no van acompañadas de un cambio social y cultural más amplio, pueden no representar un ahorro de tiempo para las mujeres. Por ejemplo, algunos proyectos a partir del biogás, donde la recolección de agua y estiércol son necesarios, aumentan su carga de trabajo (Danielsen, 2012). Respecto a las estufas solares, para Iessa *et al.* (2017) el ahorro de tiempo es contradictorio debido que estos dispositivos se perciben como muy lentos para cocinar.

En caso de que exista ahorro de tiempo, no se puede asumir que el tiempo ganado se utilice para actividades beneficiosas para las mujeres, pues el tiempo “libre” depende en gran medida de las oportunidades disponibles para ellas, condicionadas por la organización familiar y estructuras más amplias (Iessa *et al.*, 2017). Algunos hombres han expresado su preocupación por el uso que sus esposas podrían hacer del tiempo ahorrado mediante el uso de nuevas estufas, mientras que otros lo consideraron como una oportunidad para que ellas emprendan otras actividades (Wilson y Green, 2000). Las

mujeres son también conscientes de que los ahorros en un área de trabajo pueden resultar en un trabajo más pesado en otra área (Clancy *et al.*, 2003).

Al respecto, se encontró que independientemente del tipo de estufa utilizada, la mayoría de las mujeres en algunas partes del mundo gastan más del doble de tiempo en recolectar agua que en recolectar leña, por lo que ellas minimizaban el tiempo de recolección de biomasa y no lo percibían como suficientemente significativo para cambiar de estufa (Pachauri y Rao, 2013). Iessa *et al.* (2017) sugieren que recolectar leña puede tener una función social y por lo tanto no considerarse como una “pérdida de tiempo” para las mujeres, por lo que la tecnología podría ser irrelevante a escala local. Sin un sentido crítico, afirmaciones de este tipo pueden derivar en la normalización de desigualdades en aras de respetar una cultura local.

#### LA SALUD COMO PREOCUPACIÓN FEMENINA

La salud es una de las razones principales para adoptar este tipo de tecnologías. Hay evidencia que sugiere que cuanto más controlan las mujeres el gasto de los hogares, más se gasta en alimentación y bienestar de los niños (Doss, 2005). La inclinación de las mujeres a favorecer la asignación de recursos a los niños, y en particular a su salud, ofrece alguna orientación sobre cómo “vender” las nuevas estufas de cocina (Pachauri y Rao, 2013).

En contraposición, los datos de Mobarak *et al.* (2012) se muestran menos entusiastas a considerar la salud como el principal valor de las estufas mejoradas y la solar, ya que en sus estudios en Bangladesh encontraron que aunque la mayoría (94%) de las mujeres encuestadas creía que el humo interior era dañino, muchas de ellas (> 66%) creían que era menos dañino que el agua contaminada o los alimentos estropeados. Miller y Mobarak (2011) también muestran que las mujeres son más reacias que los hombres a pagar un precio por estufas mejoradas, a pesar de que expresan una preferencia mayor que los hombres por su eficiencia y menos contaminantes, esto debido a sus restricciones económicas por motivos de género.

Ante todo, Köhlin *et al.* (2011) afirman que en la implementación de estufas mejoradas o solares no puede haber grandes ganancias di-

ferenciadas por género en materia de salud, ya que la mayoría de las familias que utilizan biomasa para cocinar, normalmente viven en casas de una o dos habitaciones. Por lo tanto, los hombres también están expuestos a un alto nivel de contaminación, ya que a menudo están dentro de la misma casa.

### ECONOMÍA, MIGRACIÓN Y JEFATURA FEMENINA DEL HOGAR

El potencial de ingresos del trabajo femenino podría explicar por qué las cocinas mejoradas tienen una mayor tasa de adopción en países en donde las mujeres tienen más posibilidades de obtener dinero fuera del hogar, eso podría explicar la mayor penetración de estas estufas mejoradas en China que en India. China tiene un alto porcentaje de hogares que han adoptado cocinas mejoradas de biomasa, alrededor de 40%, mientras que la adopción en otras regiones generalmente oscila entre 5 y 10% (Köhlin *et al.*, 2011). Cabe señalar que África subsahariana tiene la mayor adopción de estufas solares (Iessa *et al.*, 2017).

Respecto a los hogares con jefatura femenina, existen varias razones por las que las tasas de adopción de nuevas tecnologías de cocción son diferentes para los hogares dirigidos por mujeres respecto a los dirigidos por hombres. En algunos lugares, los hogares encabezados por mujeres tienen más probabilidades de ser pobres, aunque se podría esperar que las decisiones de las jefas de familia reflejen más sus propias preferencias, como el bienestar y la reducción del tiempo invertido, lo que plantea la posibilidad de que sean más receptivas a las intervenciones de nueva tecnología de cocción y electricidad (Köhlin *et al.*, 2011).

Por otro lado, Cecelski (2004) advirtió que incluso cuando la migración masculina es alta o las mujeres son cabezas de familia, las remesas y la toma de decisiones por parientes varones pueden desempeñar un papel importante en la toma de decisiones sobre compras de energía y electrodomésticos. En un pueblo musulmán las mujeres no fueron capaces de tomar la decisión de hacer agujeros en los techos de las tuberías de la chimenea, ya que los hombres estaban ausentes, por lo que se instalaron chimeneas que ventilan direc-



tamente en la cocina en lugar de hacerlo al aire libre. Cuando los hombres regresaron, como era de esperarse, eran reacios a permitir que las tuberías fueran instaladas a través de los techos (Cecelski, 2004).

Un caso de éxito fue documentado por Wenguang *et al.* (2014), quienes compararon la estructura energética tradicional con estructuras energéticas mejoradas y evaluaron el impacto de las energías renovables en las relaciones de género en las comunidades rurales del noroeste de China. Las estructuras mejoradas de consumo de energía consistieron en: *a*) cocinas de energía solar, *b*) digestores de biogás y *c*) estufas de biomasa mejoradas para ahorro de energía. Los datos de la investigación de campo revelaron que el tiempo dedicado a la recolección de biomasa y el consumo humano de energía de las mujeres, disminuyó considerablemente; 91% de las mujeres utilizaron el tiempo ahorrado en comprar ropa y productos cosméticos y 3.1% de ellas viajan. Por lo tanto, concluyeron que el cambio tecnológico puede impulsar el cambio cultural.

### ENERGÍAS RENOVABLES Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El tema de las energías renovables y su impacto en los cultivos sembrados por métodos tradicionales parece estar poco estudiado. Hasta ahora, lo que más ha llamado la atención es el cambio en el uso de los terrenos como resultado de la producción de agrocombustibles, lo que puede poner en riesgo la seguridad y la soberanía alimentaria, ya que la producción de agrocombustibles basada en el mercado excluye a las mujeres de las tierras utilizadas para la producción de cultivos y sustituye sus variedades nativas (Danielsen, 2012). La importancia y amplitud de este tema merece abordarse en reflexiones serias, independientemente del objetivo de este documento.

Por otro lado, diversas organizaciones de desarrollo, como la FAO, mostraron que los sistemas de energía renovable, cuando son diseñados a pequeña escala, podrían beneficiar a los grupos desfavorecidos, especialmente a las mujeres (Lambrou y Piana, 2006), ya que podrían suministrar energía solar o eólica a las bombas de agua y los molinos de cereales en áreas no cubiertas por la red eléctrica, así

como promover la productividad y las actividades generadoras de ingresos (ENERGIA, 2007).

### EL CAMINO POR DELANTE

Una vez descritos los hallazgos de los estudios revisados, podemos vislumbrar el camino por delante. Llama la atención que los documentos encontrados sobre el tema en las bases de datos fueron pocos. Es posible que diferentes estudios científicos recientes retomen la relación entre género y energía renovable, aunque se puede pensar que no lo han hecho como tema de análisis central al no aparecer en estos descriptores en el título, ni en las palabras clave, ni en el resumen.

Respecto a los marcos teóricos desde los que se ha abordado el tema, los más mencionados fueron: el ecofeminismo, la ecología política feminista, la teoría de los modos de vida sustentables, la geografía de género, la teoría del punto de vista y las reflexiones sobre el “espacio”. Se sugiere también abordarlo a partir de las aportaciones de feministas indígenas y continuar con los esfuerzos para discutir el tema desde una perspectiva interseccional y decolonial.

El área geográfica más descuidada en los análisis de este tipo parece ser América Latina y el Caribe, en especial, hace falta investigación en México que sirva de guía para las intervenciones de proyectos de estufas mejoradas y solares. Se recomienda estudiar a fondo las relaciones de poder que ocurren en el interior de las familias que afectan la aceptación de estos equipos, y también las que se dan fuera de las mismas, como los miembros de las ONG que construyen las estufas, las instituciones de gobierno que las financian y otros grupos que pueden afectar su construcción, como el narcotráfico. También falta investigación de carácter social sobre las consecuencias que han tenido de los proyectos de estufas ya realizados.

Es necesario que el tema se aborde de manera interdisciplinaria, que incluya al mismo tiempo el aspecto social y el técnico. Se notó que en casi la totalidad de los estudios revisados las estufas fueron tomadas como homogéneas. Inclusive, aunque en algunos casos se hizo la distinción entre estufas mejoradas de biomasa, estufas solares y estufas de biogás, tampoco distinguían la variedad que existe

dentro de cada una de estas categorías. No se mencionaron otros aparatos para cocina como comales ni freidores. Los secadores sólo se mencionaron en una ocasión. La poca profundización en el aspecto tecnológico puede llevar a falsas generalizaciones sobre los beneficios e inconvenientes de la adopción de nuevas tecnologías de cocción y el consecuente desaliento en la incorporación de innovaciones en este campo.

Se sugiere investigar sobre pobreza energética en áreas urbanas en relación con los procesos de migración campo-ciudad y la conformación de nuevas ruralidades. Las experiencias revisadas apuntan a un cambio gradual y al uso mixto de diferentes estufas como método de éxito, la importancia de considerar a las mujeres en todo el sector energético, el tomar en cuenta en la cultura a la que se piensa introducir la tecnología y enfatizar los beneficios que ésta puede tener para toda la familia, incluidos los hombres adultos.

No hay conclusiones homogéneas sobre qué tanto la tecnología de estufas mejoradas o solares pueden impactar positivamente en las relaciones de género, pues si bien no existen soluciones puramente tecnológicas, se mencionaron algunos casos que lograron cierto avance hacia la equidad. Una conclusión que sí es compartida por los textos revisados es que los hogares rurales y urbanos necesitan una energía de cocción que sea menos laboriosa, más conveniente y más segura. Se sugiere interesarse no sólo en las estufas, sino también en el diseño integral de la cocina y la vivienda, en la preparación y el procesamiento de alimentos, así como en la tecnología para la recolección y el transporte de los mismos.

Es importante mencionar que no se encontraron estudios que abordaran la relación de la soberanía alimentaria con la soberanía energética. Fuera de los agrocombustibles, no se mencionó el posible impacto de las tecnologías “limpias” y/o renovables en los cultivos, como los parques eólicos y las grandes hidroeléctricas.

Los esfuerzos por incluir la energía metabólica humana y animal en los análisis del sector energético, mencionados en los antecedentes, no han sido retomados en los estudios recientes. Este vacío teórico y metodológico es imprescindible de llenar para comprender de una manera más profunda las implicaciones de género en la preparación de alimentos. El pensamiento complejo y la transdisciplina (Vizcarra y Rincón, 2017), así como campos de estudio como la eco-

nomía ecológica (Fuente, 2008), pueden ser el punto de partida para resolver las dificultades metodológicas que impiden abordar la energía desde un estado de conciencia superior (véase el capítulo 1, de Vizcarra, en esta obra).

### VOLTEANDO LA TORTILLA

Somos entusiastas sobre que el uso de energía sostenible con perspectiva de género y con aproximaciones antropológicas serias, puede ser una pieza importante para preservar la cultura del maíz en México sin que ésta dependa de las desigualdades de género. Las estufas y los comales solares deberían apegarse en gran medida a las necesidades prácticas y culturales de las localidades, sin embargo, no se debe temer a la modificación de ciertos patrones de cocina, ya que son precisamente estos cambios lo que pueden impulsar la reorganización de las relaciones de género alrededor de la preparación de los alimentos, tal como lo señaló Green (2002).

Con la evidencia de ENERGIA (2007), se puede pensar en molinos solares o eólicos para minimizar la energía metabólica que emplea el campesinado femenino en la preparación de grano. De igual manera, gracias al trabajo de Wenguang *et al.* (2014) sabemos que es posible que el tiempo y los riesgos que se toman en la cocción del nixtamal pueden aminorarse utilizando alternativas al fogón y al comal, sobre todo cuando se tienen diferentes opciones que pueden variar de acuerdo con la temporada del año, y en este caso del ciclo agrícola. Lo que no significa el abandono repentino y total de los instrumentos tradicionales que forman parte importante del imaginario cultural mexicano; más bien, las tecnologías solares vendrían a añadir posibilidades de elección para las mujeres que cocinan, factor trascendente para el éxito de estos proyectos, como bien lo señaló Cecelski (2004).

La evidencia mostrada por Köhlin *et al.* (2011) permite presentar a las estufas y los comales solares como beneficiosas para todos los miembros de los hogares campesinos que las adopten, pudiendo ser atractivas también para los hombres. Las relaciones intergeneracionales desventajosas que señalaron Green *et al.* (1998), pueden también ser menos desiguales con el uso de tecnología renovable, ya

que el trabajo necesario para las diferentes actividades entre la siembra y la mesa podría ser realizado por un espectro mayor de personas de diferentes edades.

Compartimos el llamado que hacen Soovacol *et al.* (2015) sobre la inclusión de las ciencias sociales en temas energéticos, particularmente con acercamientos etnográficos que permitan una visión compleja de la práctica de cocinar, como sugirieron Iessa *et al.* (2017). En efecto, desde la investigación se puede contribuir a que el proceso democrático y feminista de transición energética sea una realidad, incluyendo nuevas perspectivas como las teóricas y metodológicas generadas en América Latina que enriquezcan el debate y lo sitúen en el contexto rural e indígena mexicano.

Las energías sostenibles representan una tercera posibilidad para hacer las tortillas frente a los estados de conciencia II y III, que se debaten entre preservar el maíz a través de la reproducción acrítica de tradiciones patriarcales, o acabar con la diversidad biológica y cultural del maíz en aras de una mayor productividad a través de monocultivos de este grano en su forma transgénica (véase el capítulo 1, de Vizcarra). La tecnología ambiental y humanamente amigable no es más que una de las representaciones materiales de un estado de conciencia superior.

Se concluye que una “tortilla sostenible” debería incluir al menos tres soberanías, que representan las tres vueltas necesarias para su cocción (véase el capítulo 1, de Vizcarra). Primera vuelta: la soberanía alimentaria, fundada en los maíces nativos. Segunda vuelta: la soberanía energética, apoyada en el uso descentralizado, autónomo y ético de las fuentes de energía renovable. Tercera vuelta: la propia soberanía de las mujeres, basada en la reapropiación del uso de su tiempo y energía vital. Queda trabajo por hacer, pero tenemos esperanza en que es posible preservar lo mejor de nuestra cultura, incluyendo preponderantemente al maíz, y al mismo tiempo convertirnos en una sociedad más equitativa y consciente.

#### BIBLIOGRAFÍA

Agarwal, Bina (1993), “Diffusion of Rural Innovations: Some Analytical Issues and the Case of Wood-burning Stoves”, en *World Development*, vol. 11, núm. 4, pp. 359-376.

- Alatorre, Adriana (2010), “Auguran fracaso de estufas verdes”, en *Diario Reforma*, p. 11.
- Amri-Henkel, Andrea y Angelika Heckmann (2017), *Is Renewable Energy Gender-biased? Proposing a Gender Oriented Research Agenda*, Lüneburg, Institute of Sustainability Governance (Insugo).
- Balmer, Marlett (2007), “Energy Poverty and Cooking Energy Requirements: The Forgotten Issue in South African Energy Policy?”, en *Journal of Energy in Southern Africa*, vol. 18, núm. 3, pp. 4-9, disponible en <[www.erc.uct.ac.za/sites/default/files/image\\_tool/images/119/jesa/18-3jesa-balmer.pdf](http://www.erc.uct.ac.za/sites/default/files/image_tool/images/119/jesa/18-3jesa-balmer.pdf)>.
- Bank, Leslie (1997), “The Social Life of Paraffin: Gender, Domesticity and the Politics of Value in a South African Township”, en *AFR Stud.*, vol. 56, núm. 2, pp. 157-179.
- Bank, Leslie; Mlomo Bongani y Phumeza Lujabe (1996), *Social Determinants of Energy Use in Low-income Households in Metropolitan Areas (Eastern Cape)*, núm. E0942 1, Pretoria, Department of Minerals & Energy.
- Caceres, Roberto; Jamuna Ramakrishna y Kirk Smith (1989), “Stoves for People”, en *Proceedings of the Second International Workshop on Stoves Dissemination*, Londres, IT Publications.
- Cecelski, Elizabeth (2004), *Re-thinking Gender and Energy: Old and New Directions*, Noruega, Energia/EASE, disponible en <<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download;jsessionid=9AD74D785493276987CAC372D73587BE?doi=10.1.1.196.28&rep=rep1&type=pdf>>.
- Cecelski, Elizabeth y Collaborative Research Group on Gender and Energy (2006), *From the Millennium Development Goals Towards a Gender-Sensitive Energy Policy Research and Practice: Empirical Evidence and Case Studies, Synthesis Report*, Londres, Energia/Department for International Development, disponible en <<http://www.energia.org/cms/wp-content/uploads/2015/06/49-From-the-millennium-development-goals-towards-a-gender-sensitive-energy-policy-research-and-practice.pdf>>.
- Clancy, Joy; Tanja Winther, Margaret Matinga y Sheila Oparaoch (2012), “Gender Equity in Access to and Benefits from Modern Energy and Improved Energy Technologies”, en *World*

- Development Report: Gender Equality and Development*, Washington, DC, The World Bank, disponible en <<https://research.utwente.nl/en/publications/gender-equity-in-access-to-and-benefits-from-modern-energy-and-im>>.
- Clancy, Joy; Adriana Alvarez, Maduka Olu y Feri Lumampao (2006), *Enabling Urban Poor Livelihoods Policy Making: Understanding the Role of Energy Services (Synthesis Report Prepared for DFID KaR R8348)*, Países Bajos, CSTM Universiteit Twente, disponible en <<https://assets.publishing.service.gov.uk/media/57a08c3440f0b652dd001198/R8348-SynthRep.pdf>>.
- Clancy, Joy; Sheila Oparaocha y Ulrike Roehr (2004), “Gender, Equity and Renewable Energies. Thematic Background”, en *International Conference for Renewable Energies*, disponible en <<https://research.utwente.nl/en/publications/gender-equity-and-renewable-energies-thematic-background-paper>>.
- Clancy, Joy; Margaret Skutsch y Simon Batchelor (2003), *The Gender-Energy-Poverty Nexus: Finding the Energy to Address Gender Concerns in Development*, Reino Unido, Department for International Development (DFID), disponible en <<https://iris.utwente.nl/ws/portalfiles/portal/5134277>>.
- Correa, Natalia (2016), *Defensa del territorio frente a proyectos del sector eléctrico en México*, México, Fundar-Centro de Análisis e Investigación.
- Cotarelo, Pablo; David Llistar, Ifons Pérez, Álex Guillamon, M. Campuzano y Lourdes Berdié (2014), “Defendiendo la soberanía energética”, en *Ecologista*, vol. 81, p. 51, disponible en <[http://www.odg.cat/sites/default/files/soberania\\_energetica-1.pdf](http://www.odg.cat/sites/default/files/soberania_energetica-1.pdf)>.
- Danielsen, Katrine (2012), *Gender Equality, Women’s Rights and Access to Energy Services: An Inspiration Paper in the Run-up to Rio+20*, Copenhagen, Ministry of Foreign Affairs of Denmark, disponible en <[https://www.kit.nl/gender/wpcontent/uploads/publications/1975\\_Gender%20Rights%20and%20Energy%20Report%20final.pdf](https://www.kit.nl/gender/wpcontent/uploads/publications/1975_Gender%20Rights%20and%20Energy%20Report%20final.pdf)>.
- Doss, Cheryl (2005), “The Effects of Intrahousehold Property Ownership on Expenditure Patterns in Ghana”, en *Journal of African Economies*, núm. 15, pp. 149-180.

- International Network on Gender and Sustainable Energy (ENERGIA) (2007), *Where Energy is Women's Business – National and Regional Reports from Africa, Asia, Latin America and the Pacific*, Países Bajos, Energia, disponible en <[http://www.energia.org/cms/wp-content/uploads/2015/04/06.-karlsson\\_csdbook\\_lores.pdf](http://www.energia.org/cms/wp-content/uploads/2015/04/06.-karlsson_csdbook_lores.pdf)>.
- Fuente, Mario (2008), “La economía ecológica: ¿un paradigma para abordar la sustentabilidad?”, en *Argumentos*, vol. 21, núm. 56, pp. 75-99.
- Fuuna, Peter (1997), *The Impact of Structural Adjustment Policy on the Energy Crisis and the Environment [in Uganda]: A Gender Comparative Study of Rural and Urban Households*, Adis-Abeba, Organization for Social Science Research in Eastern and Southern Africa (OSSREA), disponible en <<https://www.africa.portal.org/publications/impact-of-structural-adjustment-policy-on-the-energy-crisis-and-the-environment-a-gender-comparative-study-of-rural-and-urban-households/>>.
- Green, Maryann (2001), “Solar Cookers as a Mechanism for Women's Empowerment”, en *ISES World Solar Congress*, Adelaida, Australia.
- Green, Maryann (2002), “Solar Cookers: A Potential Mechanism for Challenging Gender Stereotypes”, en *Agenda: Empowering Women for Gender Equity*, núm. 52, pp. 62-67.
- Green, Cathy; Susan Joeekes y Melissa Leach (1998), “Questionable Links: Approaches to Gender in Environmental Research and Policy”, en Cecile Jackson y Ruth Pearson (eds.), *Feminist Visions of Development: Gender Analysis and Policy*, Londres, Routledge, pp. 259-283.
- Hoai, Nguyen y Pham Thuy (2000), “Introduction and Background of the Health Impacts of Cooking Techniques on Women in Vietnam”, en Nadeen Ilahi (2000), *The Intra-household Allocation of Time and Tasks: What Have We Learnt From the Empirical Literature?*, Washington, DC, The World Bank.
- Holm, Dieter (2008), *Libro blanco: un futuro para el mundo en desarrollo basado en las fuentes renovables de energía*, México, International Solar Energy Society/Asociación Nacional de Energía Solar/Universidad Autónoma de la Ciudad de México.



- Iessa, L.; Ymkje De Vries, Caspar Swinkels, Mattijs Smits y Carja Butijn (2017), “What’s Cooking? Unverified Assumptions, Overlooking of Local Needs and ProSolution Biases in the Solar Cooking Literature”, en *Energy Research and Social Science*, núm. 28, pp. 98-108.
- Integrated Research and Action for Development (IRADE)/International Network on Gender and Sustainable Energy (Energia) (2009), *Gender Analysis of Renewable Energy in India: Present Status, Issues, Approaches and New Initiatives*, Nueva Delhi, IRADE/Energia, disponible en <<http://indiagovernance.gov.in/files/gender-analysis.pdf>>.
- Köhlin, Gunnar; Erin Sills, Subhrendu Pattanayak y Christopher Wilfong (2011), *Energy, Gender and Development. What are the Linkages? Where is the Evidence?*, World Bank Policy Research Working Paper, disponible en <<https://elibrary.worldbank.org/doi/pdf/10.1596/1813-9450-5800>>.
- Lambrou, Yianna y Grazia Piana (2006), *Energy and Gender Issues in Rural Sustainable Development*, Roma, Food and Agriculture Organization disponible en <<http://www.fao.org/docrep/010/ai021e/ai021e00.htm>>.
- Lentz, Álvaro; Eduardo Rincón y Vicente Estrada (2012), “Presente y futuro de la energía solar en México”, en Manuel Vázquez y José Santos (eds.), *Re-construyendo el futuro sostenible: libro de actas del XV Congreso Ibérico y X Congreso Iberoamericano de Energía Solar*, Galicia, 19-22 de junio, Asociación Española de Energía Solar, International Solar Energy Society, pp. 733-738.
- Mandhlazi, Winnifred (1999), “A Reflection on the Impact of Renewable Energy Projects on Gender”, en *SAREIN News Flash. Southern Africa Renewable Energy Information Network*, junio, pp. 13-14.
- Marston, Ama (2011), *Power Surge-Lessons for the World Bank from Indian Women’s Participation in Energy Projects*, Londres, Bretton Woods Project, disponible en <<http://www.brettonwoodsproject.org/wp-content/uploads/2013/10/powersurge.pdf>>.
- Miller, Grant y Mushfiq Mobarak (2011), “Intra-Household Externalities and Low Demand for a New Technology: Expe-

- rimental Evidence on Improved Cookstoves”, disponible en <<https://casi.sas.upenn.edu/sites/casi.sas.upenn.edu/files/iit/Miller%20and%20Mobarak.pdf>>.
- Mobarak, Mushfiq; Puneet Dwivedi, Robert Bailis, Lynn Hildemann y Grant, Miller (2012), “Low demand for nontraditional cookstove technologies”, en *Proceedings of the National Academy of Sciences*, vol. 109, núm. 27, julio, disponible en <<http://www.pnas.org/content/pnas/109/27/10815.full.pdf>>.
- Mohideen, Reihana (2013), “Clean, Renewable Energy: Improving Women’s Lives in South Asia”, en *IEEE Technology and Society Magazine*, vol. 32, núm. 3, pp. 48-55.
- Nyoni, Sithembiso (1993), “Women and Energy: Lessons from the Zimbabwe Experience”, Working paper 22, Zimbabwe Environment Research Organisation (ZERO), Harare, Zimbabwe.
- Organización de las Naciones Unidas (ONU) (2015), “Objetivos de desarrollo sostenible”, ONU, disponible en <[www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollosostenible/](http://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollosostenible/)>.
- Pachauri, Shonali y Rao Narasimha (2013), “Gender Impacts and Determinants of Energy Poverty: Are We Asking the Right Questions?”, en *Current Opinion in Environmental Sustainability*, vol. 5, núm. 2, pp. 205-215.
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) (1995), *Human Development Report 1995*, Nueva York, UNDP, disponible en <[http://hdr.undp.org/sites/default/files/reports/256/hdr\\_1995\\_en\\_complete\\_nostats.pdf](http://hdr.undp.org/sites/default/files/reports/256/hdr_1995_en_complete_nostats.pdf)>.
- Prebble, María y Ana Rojas (2017), *Energizando la igualdad*, Washington, DC, United States Agency for International Development/Energía /EGI/International Union for Conservation of Nature, disponible en <[https://portals.iucn.org/union/sites/union/files/doc/energizando-igualdad\\_0.pdf](https://portals.iucn.org/union/sites/union/files/doc/energizando-igualdad_0.pdf)>.
- Prietl, Bianca (2017), “Technology Change = Gender Change? Androcentric Construction of Engineering as Symbolic Resource in the German-Speaking Area of Renewable Energies”, en *Engineering Studies*, vol. 9, núm. 1, pp. 3-23.
- Ramani, Kv y Enno Heijndermans (2003), *Energy, Poverty and gender. A Synthesis*, Washington, DC, International Bank for Reconstruction and Development/World Bank.

- Reddy, Amulya (2000), “Energy and Social Issues”, en *World Energy Assessment: Energy and the Challenge of Sustainability*, Nueva York, United Nations Procurement Division, pp. 39-60, disponible en <<http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.196.4978&rep=rep1&type=pdf>>.
- Rincón, Eduardo (2001), “Cocinando con el Sol todos los días del año”, en *Ideas, Fiuaméx*, núm. 10, aniversario, pp. 102-111, disponible en <[www.researchgate.net/publication/299486820\\_Cocinando\\_con\\_el\\_Sol\\_todos\\_los\\_dias\\_del\\_ano](http://www.researchgate.net/publication/299486820_Cocinando_con_el_Sol_todos_los_dias_del_ano)>.
- Rojas, Ana y Jackelline Siles (2014), *Guía sobre género y energía para capacitadoras(es) y gestoras(es) de políticas públicas y proyectos*, Canadá, Energía/Organización Latinoamericana de Energía/Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza.
- Secretaría de Energía (2015), *Programa de Desarrollo del Sistema Eléctrico Nacional (2015-2029)*, México, Secretaría de Energía, disponible en <[http://base.energia.gob.mx/prodesen/PRODESEN2015/PRODESEN\\_2015-2029.pdf](http://base.energia.gob.mx/prodesen/PRODESEN2015/PRODESEN_2015-2029.pdf)>.
- Sovacool, Benjamin; Sarah Ryan, Psul Stern, Kathryn Janda, Gene Rochlin, Daniel Spreng, Martin Pasqualetti, Harold Wilhite y Loren Lutzenhiser (2015), “Integrating Social Science in Energy Research”, en *Energy Research & Social Science*, vol. 6, pp. 95-99.
- Vizcarra Bordi, Ivonne (2002), *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, Toluca, México, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Vizcarra Bordi, Ivonne; Bruno Lutz y Roque Ramírez (2013), “El mismo fogón: migración y trabajo reproductivo femenino en comunidades mazahuas”, en *Convergencia: Revista de Ciencias Sociales*, núm. 61, enero-abril, pp. 193-218.
- Vizcarra Bordi, Ivonne y Ana Rincón (2017), “Rupturas epistémicas y complejidad en los estudios de género, una aproximación a la conciencia humana feminizada”, en *Revista Educación y Humanismo*, vol. 19, núm. 33, Bogotá, Universidad Simón Bolívar, pp. 455-469.
- Wenguang, Ding; Lijun Wang, Baoyu Chen, Luan Xu y Haoxu Li (2014), “Impacts of Renewable Energy on Gender in Rural Communities of North-West China”, en *Renewable Energy*, núm. 69, pp. 180-189.

Wilson, Merridy y Maryann Green (2000), "The Feasibility of Introducing Solar Ovens to Rural Women in Maphephethe, Tydskrif vir Gesinsekologie en Verbruikerswetenskappe", en *Journal of Family Ecology and Consumer Sciences*, núm. 28, pp. 54-61, disponible en <[https://journals.co.za/content/famecs/28/1/AJA03785254\\_102](https://journals.co.za/content/famecs/28/1/AJA03785254_102)>.

## SOBRE LAS AUTORAS Y LOS AUTORES

ALEJANDRA D. BENÍTEZ-ARCINIEGA

Doctora en Biomedicina. Profesora-investigadora del Centro de Investigación y Estudios Avanzados en Ciencias de la Salud (CIEACS), Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México. Líneas de investigación: epidemiología, salud pública, nutrición y dietética. Correo electrónico: <abeniteza@uaemex.mx>. ORCID: 0000-0002-1051-7420.

ALEJANDRA SALGUERO VELÁZQUEZ

Doctora en Sociología por la Universidad Nacional Autónoma de México. Profesora titular “C” de tiempo completo en la Facultad de Estudios Superiores de la Universidad Nacional Autónoma de México. Líneas de investigación: familia, género y cultura en los procesos de construcción de identidades; familia, género y cultura en la construcción de paternidad; género e identidades masculinas. Correo electrónico: <alevs@unam.mx>.

ALMA LILÍ CÁRDENAS MARCELO

Licenciada en ingeniería agrícola por la Universidad Nacional Autónoma de México, estudiante de maestría en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales, en el área de Procesos Sociales en el Medio Rural, en la Universidad Nacional Autónoma del Estado de México, México. Líneas de investigación: conservación de maíces nativos, género, mujeres mazahuas y transmisión de saberes. Correo electrónico: <almalili77@hotmail.com>.

## AMADA RUBIO HERRERA

Doctora en Antropología. Becaria del Programa Becas Posdoctorales en la UNAM. Centro Peninsular en Humanidades y en Ciencias Sociales (CEPHCIS). UNAM, México. Líneas de investigación: género, desarrollo, etnografía institucional, vulnerabilidad. Correo electrónico: <alexarhm@yahoo.com>.

## ANA GABRIELA RINCÓN RUBIO

Doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por la Universidad Autónoma del Estado de México. Realiza una estancia posdoctoral en el departamento de estudios étnicos de la Universidad de California en Berkeley. Líneas de investigación: género, medio ambiente y decolonialidad. Correo electrónico: <dra.ana.rincon@gmail.com>. ORCID: 0000-0001-7247-924X.

## ANGÉLICA ESPINOZA-ORTEGA

Doctora en Ciencias de la Producción y la Salud Animal por la Universidad Nacional Autónoma de México. Investigadora en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México, México. Líneas de investigación: agroindustria rural, productos locales y estudio de consumidores de productos locales. Correo electrónico: <angelica.cihuatl@gmail.com>.

## BEATRIZ MARTÍNEZ CORONA

Doctora en Ciencias por el Colegio de Posgraduados. Profesora-investigadora titular, posgrado en Estrategias de Desarrollo Agrícola Regional, Colegio de Posgraduados, campus Puebla. Líneas de investigación: género, ambiente y desarrollo. Correo electrónico: <beatrizm@colpos.mx>.

## BLANCA OLIVIA ACUÑA RODARTE

Maestra en Desarrollo Rural por la UAM-Xochimilco y estudiante del doctorado en Ciencias Sociales en el Colegio de Michoacán. Profesora-investigadora del Departamento de Relaciones Sociales de la UAM-Xochimilco. Líneas de investigación: agrocombustibles, soberanía alimentaria y políticas alimentarias. Correo electrónico: <oliacu@yahoo.com>.

**DIEGO FLORES SÁNCHEZ**

Doctor en Ecología de Sistemas de Producción Agropecuarios por la Universidad de Wageningen, Países Bajos. Profesor-investigador en los posgrados de Estudios del Desarrollo Rural y Agroecología y Sustentabilidad del Colegio de Posgraduados. SNI: I. Líneas de investigación: sistemas de producción campesina desde un enfoque agroecológico. Correo electrónico: <dfs@colpos.mx>.

**EMMA ZAPATA MARTELO**

Doctora en Sociología por la Universidad de Texas en Austin. Profesora-investigadora titular en Colegio de Posgraduados, campus Montecillo. Posgrado en Socioeconómica, Estadística e Informática-Desarrollo Rural. Líneas de investigación: género y desarrollo. Correo electrónico: <emzapata@colpos.mx>.

**FÁTIMA FLORES-PALACIOS**

Doctora en Psicología por la Universidad Autónoma de Madrid. Investigadora titular del Centro Peninsular en Humanidades y en Ciencias Sociales (CEPHCIS), UNAM, México. Líneas de investigación: representaciones sociales, género, salud, vulnerabilidad, salud mental y VIH-sida. Correo electrónico: <fatimafpalacios@gmail.com>.

**FERNANDO CARRETO GUADARRAMA**

Licenciado en Nutrición por Campus Universitarios Siglo XXI (incorporado a la UAEMex). Estudiante de maestría en Ciencias de la Salud en la Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Medicina. Línea de investigación: epidemiología nutricional y nutrición comunitaria. Correo electrónico: <fercho\_lili@hotmail.com>. ORCID: 0000-0003-2531-7920.

**HUMBERTO THOMÉ ORTIZ**

Doctor en Ciencias Rurales por la Universidad Autónoma Chapingo. Investigador en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México, México. Líneas de investigación: sistemas agroalimentarios locales, desarrollo territorial y turismo agroalimentario. Correo electrónico: <humberto thome@hotmail.com>.

## IGNACIO LÓPEZ MORENO

Doctor en Ciencias Sociales por la Universidad de Wageningen, Países Bajos. Profesor-investigador titular del Departamento de Procesos Sociales de la División de Ciencias Sociales y Humanidades de la UAM-Lerma. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel I). Líneas de investigación: antropología económica, desarrollo territorial y transiciones agroalimentarias. Correo electrónico: <i.lopez@correo.ler.uam.mx>.

## IRENE N. TALAVERA MARTÍNEZ

Maestra en Desarrollo Rural por la Universidad Autónoma Metropolitana. Investigadora y consultora independiente. Líneas de investigación: sustentabilidad, movimientos sociales, biodiversidad, territorio y ecología política. Correo electrónico: <nadxieli.talavera@gmail.com>.

## IVONNE VIZCARRA BORDI

Doctora en Antropología por la Universidad Laval, Quebec, Canadá. Investigadora del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México. Pertenece al cuerpo académico de Estudios Agroalimentarios. Líneas de investigación: género-maíz, seguridad alimentaria, medio ambiente, desigualdades, transdisciplinariedad, complejidad y desarrollo de la conciencia. Correo electrónico: <ivizcarrab@uaemex.mx>. ORCID: [orcid.org/0000-0003-4456-8450](https://orcid.org/0000-0003-4456-8450).

## JOSEFINA MUNGUÍA ALDAMA

Doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales en la línea de procesos sociales en el medio rural. Docente investigadora de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Autónoma de Guerrero, pertenece al cuerpo académico Procesos Globales y Antropología del Sur. Líneas de investigación: relaciones de poder, territorio y sustentabilidad y cultura, memoria histórica e identidad. Correo electrónico: <josefinaMunguia@hotmail.com>.

## JUAN FELIPE NÚÑEZ ESPINOZA

Doctor en Sostenibilidad y Tecnología por la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC), Barcelona, España. Investigador del Cole-



gio de Posgraduados. Líneas de investigación: modelización de la sostenibilidad y análisis de redes sociales para el desarrollo rural. Correo electrónico: <nunezej@colpos.mx>.

KATIA YETZANI GARCÍA MALDONADO

Maestra en Salud Pública con Área de Concentración en Nutrición por el Instituto Nacional de Salud Pública. Estudiante del doctorado en Salud Colectiva en la Universidad Autónoma Metropolitana. Líneas de investigación: políticas y programas de alimentación, determinantes socioculturales de la alimentación y salud global. Correo electrónico: <katiayetzani@gmail.com>.

LAURA PATRICIA SÁNCHEZ VEGA

Maestra en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario por la Universidad Autónoma del Estado de México. Estudiante de doctorado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales, Universidad Autónoma del Estado de México, México. Líneas de investigación: percepción del consumidor de productos tradicionales. Correo electrónico: <laura.sanchez.pt@gmail.com>.

LEIDI ROCÍO MERCADO GARCÍA

Maestra en Ciencias de la Salud por la Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Medicina. Estudiante de doctorado en Ciencias de la Salud en la Universidad Autónoma del Estado de México, Facultad de Enfermería y Obstetricia. Línea de investigación: epidemiología nutricional. Docente de asignatura en la Universidad del Valle de México. Correo electrónico: <mcs.leidi.mg@outlook.com>. ORCID:0000-0003-2891-1490.

LILIANA MARTÍNEZ LÓPEZ

Maestra en Ciencias por el Colegio de Posgraduados, campus Montecillo. Líneas de investigación: género, economía, recursos genéticos, conocimientos tradicionales, feminismos latinoamericanos. Correo electrónico: <lilian.marlopez@gmail.com>.

LIZBETH MORALES GONZÁLEZ

Maestra en Ciencias de la Salud, Facultad de Medicina, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México. Líneas de inves-

tigación: epidemiología nutricional, patrones de alimentación, enfermedades crónicas no transmisibles. Correo electrónico: <ln.liz.morales@hotmail.com>. ORCID: 0000-0003-4046-1832.

#### MARÍA DEL CARMEN GUZMÁN MÁRQUEZ

Maestra en Ciencias de la Salud. Estudiante del doctorado en Ciencias de la Salud, Facultad de Enfermería y Obstetricia, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México. Líneas de investigación: epidemiología nutricional, patrones de alimentación, enfermedades crónicas no transmisibles. Correo electrónico: <mayca\_guzman@yahoo.com.mx>. ORCID: 0000-0002-8700-8966.

#### MARÍA DEL ROSARIO AYALA CARRILLO

Maestra en Ciencias en Estudios del Desarrollo Rural, investigadora auxiliar adjunta en el Colegio de Posgraduados, campus Montecillo. Posgrado en Socioeconómica, Estadística e Informática-Desarrollo Rural. Líneas de investigación: género en el desarrollo rural. Correo electrónico: <madel@colpos.mx>.

#### MARIO FERNÁNDEZ ZARZA

Maestro en Agroindustria Rural, Desarrollo Territorial y Turismo Agroalimentario, UAEMex (México). Doctorando del Departamento de Antropología Social, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Sevilla (España). Líneas de investigación: metodologías de intervención para la valorización de productos con calidad territorial, sistemas agroalimentarios, desarrollo local, nuevas tecnologías y cultura alimentaria. Correo electrónico: <mario.fernandez.zarza@gmail.com>.

#### MARTHA PATRICIA CASTAÑEDA SALGADO

Doctora en Antropología por la Universidad Nacional Autónoma de México, México. Investigadora titular "B" adscrita al Programa de Investigación Feminista del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la Universidad Nacional Autónoma de México, México. Estudiosa de la situación de género de mujeres indígenas y rurales en México y Guatemala. Correo electrónico: <marthap@unam.mx>.

## OLIVIA TENA GUERRERO

Doctora en Sociología por la Universidad Nacional Autónoma de México. Profesora titular del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades de la Universidad Nacional Autónoma de México, México. Líneas de investigación: trabajo, género y salud; trabajo y soltería; maternidad; género en instituciones policiales. Correo electrónico: <tena@unam.mx>.

## PAOLA SESIA

Doctora en Antropología Sociocultural con especialización en antropología médica por la Universidad de Arizona, Tucson. Profesora-investigadora titular A en el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Pacífico Sur. Nivel I. Líneas de investigación: salud materno-infantil, salud reproductiva, seguridad alimentaria, nutrición, políticas sociales, economía campesina. Correo electrónico: <paolasesia@yahoo.com.mx>.

## ROBERTO DIEGO QUINTANA

Doctor en Filosofía por la Universidad de Reading. Profesor-investigador del Departamento de Producción Económica y del Posgrado en Desarrollo Rural de la UAM-Xochimilco. Líneas de investigación: desarrollo comunitario, territorialidad y megaproyectos. Correo electrónico: <rdiegoquintana@gmail.com>.

## SERGIO MOCTEZUMA PÉREZ

Doctor en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana, México. Investigador en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México, México. Líneas de investigación: antropología ecológica, antropología de la alimentación, sociedades rurales e indígenas. Correo electrónico: <sergiomoctezuma@hotmail.com>.

## TOMÁS ORTEGA ORTEGA

Maestro y doctor en Ciencias del Desarrollo Rural por el Colegio de Posgraduados, campus Montecillo, México. Líneas de investigación: agricultura, biodiversidad y género. Correo electrónico: <tomas.ortega@colpos.mx>.

## VERÓNICA RODRÍGUEZ CABRERA

Doctora en Desarrollo Rural por la Universidad de Wageningen. Profesora-investigadora del Departamento de Política y Cultura y del Posgrado en Desarrollo Rural de la UAM-Xochimilco. Líneas de investigación: cuerpo, género, mujeres rurales. Correo electrónico: <verobevale@hotmail.com>.

## VERÓNICA VÁZQUEZ GARCÍA

Doctora por la Universidad de Carleton, Canadá. Profesora-investigadora titular en el Colegio de Posgraduados SNI: III. Líneas de investigación: género, medio ambiente y desarrollo sustentable. Correo electrónico: <vvazquez@colpos.mx>.

## XÓCHITL KARINA TORRES BELTRÁN

Licenciada en Psicología por la Facultad de Estudios Iztacala de la Universidad Nacional Autónoma de México. Técnico académico titular de la Facultad de Estudios Superiores de la Universidad Nacional Autónoma de México. Estudiante del doctorado en la Facultad de Psicología de la Universidad Nacional Autónoma de México, México. Líneas de investigación: hábitos de alimentación, alimentación y género. Correo electrónico: <xktb@campus.iztacala.unam.mx>.

## YOLANDA CASTAÑEDA ZAVALA

Doctora en Desarrollo Rural por el Colegio de Posgraduados. Profesora-investigadora de la Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Azcapotzalco. Líneas de investigación: innovación tecnológica en la agricultura y cultivos transgénicos, sustentabilidad, soberanía alimentaria. Correo electrónico: <yolanda.uam@gmail.com>.

## YOLANDA CRISTINA MASSIEU TRIGO

Doctora en Economía por la Universidad Nacional Autónoma de México. Profesora-investigadora de la Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Xochimilco. Líneas de investigación: innovación tecnológica en la agricultura, cultivos transgénicos y trabajadores agrícolas; sustentabilidad, propiedad intelectual y biodiversidad; ecología política y gestión comunitaria de recursos naturales. Correo electrónico: <yola\_massieu@hotmail.com>.

*Volteando la tortilla.*  
*Género y maíz en la alimentación*  
*actual de México*

Por disposición del Reglamento de Acceso Abierto de la Universidad Autónoma del Estado de México se publica la versión en PDF de este libro, coordinado por Ivonne Vizcarra Bordi, en el Repositorio Institucional de la Máxima Casa de Estudios: 30 de abril de 2020.

La publicación fue una coedición entre Juan Pablos, S.A. y la UAEMéx (versión impresa): Juan Pablos autoriza la difusión en línea.

Ante escenarios complejos, patriarcales y desoladores que dejan ver el neoliberalismo, la globalización agroalimentaria, el calentamiento global y las contaminaciones de granos nativos por la imposición de transgénicos, nos cuestionamos si existe alguna alternativa para preservar el maíz nativo como un recurso multiestratégico (alimentario, económico, cultural, ecológico y tecnológico) tomando en cuenta las condiciones actuales de desigualdades sociales de género, etnia, clase y edad que predominan en el campo mexicano. Para responder a algunos cuestionamientos, este libro presenta algunas alternativas a través de diversas experiencias femeninas y de relaciones de género en torno al maíz y la alimentación. Todas ellas muestran que es posible construir una masa crítica para salvaguardar el maíz nativo bajo esas condiciones desoladoras, pero siempre y cuando se "voltee la tortilla", metáfora que da pie al inicio de otra realidad humanizada y en sincronía con la naturaleza.

En ese tenor, el libro conjunta 16 experiencias que fueron distribuidas en tres apartados que constituyen de alguna manera tres vueltas de la cocción de la tortilla, a saber: la primera parte, "Representatividades del alma", es la masa de nixtamal palmeada en forma de disco que se echa hacia el comal; la segunda parte, "Repensando y problematizando la existencia", es la primera vuelta de la tortilla en el comal, y la tercera parte, "Desatarse del metate", es la vuelta requerida para terminar la cocción antes de salir hacia el chiquigüite. Todos los textos muestran por un lado una realidad y, a manera de conclusiones, "voltean la tortilla" para vislumbrar destellos de la construcción de esa masa crítica femenina, al menos sobre las relaciones que tiene el maíz en la alimentación de México en la segunda década del siglo XXI.

