

“MI DESTINO FUE HACER TORTILLAS Y GRACIAS A ESO ME SIENTO BIEN”. AGENCIA Y CONOCIMIENTOS FEMENINOS ALREDEDOR DE LA PRODUCCIÓN DE TORTILLAS

Diana Vianey Gutiérrez Lucio
Maestra en Antropología Social
cupayma@hotmail.com

RESUMEN

Este artículo muestra las ventajas de la producción de tortillas, en medio de las asimetrías de las condiciones de género, etnia y clase social de las mujeres tortilleras de Santo Tomás Mazaltepec, Etna, Oaxaca. Como resultado de una investigación etnográfica de tesis de maestría, presento los espacios de agencia de seis mujeres mazaltecas para demostrar que la elaboración de tortillas encierra aspectos paradójicos: si bien su trabajo es un destino sin salida por su situación de precariedad y por su condición como mujeres, ellas encuentran en su propia explotación la capacidad para “salir adelante”.

PALABRAS CLAVE

TORTILLAS, MUJERES, TRABAJO, AGENCIA, DESIGUALDAD

ABSTRACT

This article showing the advantages that come from tortillas production, through the means of asymmetries of gender conditions, ethnicity, and the social class of women from Santo Tomas Mazaltepec, Etna, Oaxaca. Resulting in an ethnographic investigation for a master disertation, I present the agency spaces of six Mazalteca women to show that the elaboration of tortillas contains paradoxical aspects; since their work is a dead end destination due to their precariousness situation, and for their condition as women nevertheless, they find themselves in their own exploitation to “move head”.

KEYS WORDS

TORTILLAS, WOMEN, WORK, AGENCY, INEQUALITY

Introducción

Santo Tomás Mazaltepec es un municipio perteneciente a la región de los Valles Centrales del estado de Oaxaca. Ubicado a 29 kilómetros de distancia de la capital del estado, es un pueblo “indígena”¹ bilingüe que se reconoce en su ancestralidad zapoteca. Tiene un panorama ampliamente diverso entre enormes casas de concreto con estilo norteamericano y sencillas casas de adobe, madera o carrizo. Con estas diferencias socioeconómicas que se evidencian externamente se puede constatar que la producción de tortillas es una de las mayores actividades productivas, pues en las entradas hay montones de leña que anuncian que en esos hogares hay una o varias mujeres que hacen tortillas.

En esta población, el impacto de la migración, principalmente hacia Estados Unidos, fue una dinámica más común en los últimos veinte años, lo que se sumó a las condiciones de precariedad comunitaria generadas por las distinciones de clase,² donde el sector de las mujeres tortilleras se encuentra en una posición de desventaja. Aunque las mujeres que comercializan tortillas en Mazaltepec son dueñas de sus medios de producción (metate y tortillera aplanadora), ocupan un estatus subordinado frente a quienes tienen ventajas económicas por otros medios de subsistencia en el mercado de trabajo, con quienes las contratan para hacer tortillas y con quienes reciben remesas de familiares migrantes. “La diferencia entre vender el propio trabajo o contratar el trabajo de otros, ya sea directa o indirectamente, es importante” (Stephen 1998: 45); las mujeres tortilleras sólo poseen su fuerza de trabajo para producir un bien de consumo, mismo que se gesta bajo relaciones de desigualdad y diferencia étnica.

Utilizo la denominación de “tortilleras” como un recurso lingüístico usado coloquialmente que algunas mujeres mazaltecas productoras de tortillas se han reapropiado para identificarse en su labor. Este término es similar al de “sirvienta” que Aura

1 Se asumen como “comunidad indígena que valora su lengua materna que es el zapoteco del valle, de la región de Etna” (Ayuntamiento de Santo Tomás Mazaltepec 2019).

2 No me posiciono en una “definición de clase dualista” entre burguesía y proletariado (Stephen 1998). Me refiero a las relaciones de clase, es decir, a las relaciones de poder que se gestan alrededor del sistema productivo de la comunidad y en especial alrededor de la producción de tortillas.

Cumes (2014) emplea para manifestar la carga histórica colonial del sistema desigual racializado y sexualizado en el que las mujeres “indígenas” fueron simbolizadas. De manera similar, la categoría de etnia sitúa cómo es que las mujeres mazaltecas experimentan su ser como mujeres “indígenas” en relación a su oficio y al proceso de conformación de sus diferencias y desigualdades. En este sentido, la etnicidad entendida como racialización, inferiorización y subalternidad dio paso a la construcción de etiquetas estigmatizantes alrededor del sentido de pertenencia de estas trabajadoras.

La categoría “indígena” contiene etiquetas y tratos diferenciales que han permanecido a lo largo del tiempo, influyendo en las condiciones socioeconómicas de los grupos sociales que, desde una discursividad de diferencia vinculada a la biología, es decir, a la raza, son discriminados y racializados. Concibo entonces a la etnicidad como representación de la identidad y la diferencia étnica con una carga política de inferioridad que se constituye alrededor de códigos o marcadores asociados a relaciones de poder, jerarquías, estimas y estigmas sociales alrededor del origen cultural y racial de los sujetos y sujetas, que en este caso son categorizadas como “indígenas”. Además, la etnicidad da cuenta de cómo los grupos sociales construyen sus identidades en contextos de desigualdades, adoptando o rechazando su diferencia cultural o racial. De este modo, la etnicidad expresa la desigualdad histórica (Comaroff y Comaroff 1992) en que se categoriza a los grupos sociales “étnicos” en una posición de dominación política, económica y epistémica.

En efecto, la producción de tortillas en la comunidad mazalteca es una actividad muy generalizada, pero aun así, las mujeres tortilleras tienen que afrontar el estigma y la discriminación asociada a su trabajo y a su origen. Ellas narran experiencias de discriminación y abuso de poder en las relaciones de trabajo. Karina (42 años, casada, con seis hijos) explica que en más de alguna ocasión las mujeres de su comunidad que la han contratado no le pagan lo acordado o amenazan con no volverle a dar trabajo por no terminar de hacer las tortillas a tiempo. O el caso de Elena (35 años, casada, con dos hijas), quien se sintió señalada en su propia comunidad como “pobre” cuando comenzó a vender tortillas porque el trabajo de su esposo comenzó a escasear y ella encontró en las tortillas la posibilidad de obtener una remuneración sin descuidar a sus hijas. Por su parte, su madre Flora (68 años, casada), quien siempre viste a la usanza tradicional,³ recuerda que durante sus años de vendedora, los locatarios de

3 Vestido o falda de satín, con delantal de flores, cabello trenzado y el uso del rebozo a la cabeza para cubrirse del sol.

los mercados en la ciudad de Oaxaca les aventaban agua a las mujeres que como ella llegaban de los diferentes pueblos a vender tortillas.

Aunque los hallazgos arqueológicos refieren que “la cocina y el fogón ya eran espacios exclusivos de las mujeres” (Vizcarra 2018), Aura Cumes (2014) explica que la estructuración colonial fue el proceso que racializó y sexualizó las relaciones sociales del trabajo.⁴ En consecuencia, el oficio de tortillera proviene de una categorización inferiorizada de trabajo artesanal y doméstico que recae sobre cuerpos femeninos, “indígenas” y “pobres”. Esto conllevó a la marginación de los grupos indígenas que, refiere Cumes (2014), es resultado del “patriarcado colonial”. De este modo, aunque la elaboración de tortillas como parte de la asignación femenina en la división sexual del trabajo tiene un arraigo cultural en las cocinas mexicanas –sean urbanas, campesinas o “indígenas”–, los factores que llevan a las mujeres a emplear este recurso para reproducir a la familia en contextos precarios nacen de las desigualdades estructurales que interseccionan sus vidas.

Consecuentemente, “hacer tortillas” deviene de la subestimación laboral para las mujeres por ser “indígenas”, tal como ocurre con el servicio doméstico remunerado o el trabajo de “sirvienta” (Cumes 2014) con un nicho laboral etnizado (Durin 2013); análogamente, hacer tortillas tiene un nicho laboral y comercial etnizado. Ciertamente, esto ha constituido un imaginario social que contribuye a la marginación del trabajo en hombres y mujeres por condición de su origen:

Las representaciones con que generalmente se asocian a los indígenas es [sic.], en el caso de los hombres, con campesinos, jornaleros, peones, cargadores de bultos, albañiles, soldados rasos o policías de bajo rango, por mencionar algunos oficios no siempre apreciados. Por su parte, las imágenes con las que se asocia a las mujeres son las de sirvientas, campesinas, jornaleras, vendedoras de mercado, comerciantas, vendedoras de artesanías, trabajadoras de maquilas, además de su representación como madres (Cumes 2014).

4 “Cuando los seres humanos producimos los bienes necesarios para dar continuidad a nuestro ciclo vital, lo hacemos de manera social [...] y por lo general, producimos también para otros en el marco de lo que se entiende como la división social del trabajo. Necesitamos los bienes que resultan del trabajo de otros y los otros necesitan de los bienes que resultan de nuestro trabajo particular” (Gutiérrez y Huáscar 2015:28).

Paradójicamente, la producción de tortillas no sólo está asociada al estigma. Las mujeres tortilleras también experimentan una estima alrededor de su identidad “indígena” cuando se considera que ellas “saben hacer buenas tortillas porque son indígenas”, dando lugar a un mercado cautivo que consume preferentemente su producto. Resulta entonces que la producción de tortillas implica una serie de situaciones contradictorias entre las relaciones de explotación y las posibilidades de las mujeres de manejar las relaciones de poder en su día a día. Por un lado, el contexto adverso de las mazaltecas las empuja a la elaboración de tortillas; un trabajo que deviene de la obligatoriedad de ejecutar los roles tradicionales del género que las confina en el hogar para el cuidado familiar y la alimentación. Por otro, ellas adquieren la capacidad para autoemplearse, lo que les da algunas libertades de decisión, como no tener que pedir permiso para salir de casa (Arias 2016) y disponer de su propio dinero, entre otras posibilidades favorables que conforman un “sentido liberador del trabajo femenino” (Lagarde 2005).

Por consiguiente, las mujeres tortilleras mazaltecas asumen su oficio para suplir la inestable productividad de sus conyugues en el campo o en los empleos formales llevando a costas toda la responsabilidad de la manutención familiar. Aunque los hogares mazaltecos se han constituido como unidades económicas que tienen lógicas de subsistencia familiar (Arteaga 2007; Bastos 2009) donde todos los integrantes colaboran para la obtención del sustento, bajo condiciones de crisis estructural las familias hacen uso intensivo de la mano de obra femenina (Ariza y Oliveira 2007) en la producción de tortillas, llegando así a la transición hacia la jefatura femenina en los hogares. La producción de tortillas representa, por lo tanto, la mayor captación de ingresos en estos hogares que se caracterizan por la familia extensa patrilocal, donde las tortilleras realizan su labor cotidiana bajo diversas tensiones por el abastecimiento de los insumos y por la desigual repartición del trabajo entre la producción de tortillas y el trabajo de cuidados.

Algunas generalidades y diferencias

Las mujeres tortilleras mazaltecas comparten algunas condiciones precarias proyectadas por su oficio. Todas son madres y las principales proveedoras económicas de sus hogares, llevan a costas la responsabilidad del cuidado y la alimentación familiar. Pero cada una tiene diferentes experiencias con relación a su carga de trabajo y a sus particulares situaciones de adversidad. Las diferencias generales están enmarcadas

por la edad y la generación (Stephen 1998); ya que hay dos grupos generales, las madres y las abuelas. Las mujeres tortilleras mayores de cincuenta años son abuelas que apenas tuvieron una mínima instrucción escolar y son hablantes del zapoteco con uso del español como segunda lengua menos fluida. Estas mujeres vivieron en condiciones de pobreza extrema y su vida estuvo fuertemente controlada durante la vida matrimonial, ajustadas a las órdenes de los esposos y sus suegras, principalmente. El otro grupo de mujeres, menores de cincuenta años –pero mayores de 30– son madres jóvenes, algunas son hijas de las tortilleras anteriores. Estas mujeres son bilingües que no han transmitido de manera persistente el zapoteco a sus hijas e hijos.

La mayoría experimentó la patrilocalidad en la etapa matrimonial, pero algunas lograron contestar la sujeción al hogar y la restricción de los recursos al salir de la casa o al establecerse en un hogar independiente en el terreno de la familia extensa. Otras siguen viviendo en el hogar de la familia política, sin embargo, contestan la tradicional obediencia de las nueras.

Socialización y dominio de la elaboración de tortillas

Karina toma un poco de masa que lleva aplaudiendo entre ambas manos para hacerla más “blandita”, comienza a girarla sobre la base del metate para convertirla en una bolita que pone encima de éste. Vuelve a tomar otro poco del maíz molido y repite la operación varias veces hasta obtener unas 10 esferas que va acomodando sobre la orilla del instrumento de piedra. Nunca regresa ni un poco de masa, exactamente la cantidad que toma en su mano resulta en una esfera igual a las anteriores. Al responder cómo es que logra agarrar la cantidad exacta del material, ella contesta: “La mano sabe, ya sabe cuánto tiene que tomar, yo sólo pongo la mano cerca de la masa y mi mano siente exactamente y dice hasta aquí o le falta, pero siempre mi mano agarra lo que debe ser”.

Al igual que otras mujeres tortilleras de Santo Tomás Mazaltepec, ella aprendió a elaborar tortillas desde temprana edad en un proceso de adiestramiento cotidiano mientras observaba y recibía instrucciones de las mayores alrededor del fogón. Así como ocurrió con su abuela y su madre, la producción de tortillas como actividad definitoria de la feminidad mazalteca, en la que “una buena mujer sabe hacer tortillas”, se convirtió en una herramienta para hacerle frente a su precariedad. Así fue como las mujeres tortilleras mazaltecas adquirieron el aleccionamiento corporal para desarrollar su trabajo, con lo que ellas encuentran motivación en ser y saberse expertas

para hacer lo que mejor han aprendido desde pequeñas. En otras palabras, saber hacer tortillas acrecienta su autoestima al sentirse capaces de sostener a sus familias. De esta manera, al dominar las técnicas de su labor, ellas constituyen un dominio femenino (Ortega 2018) sobre su trabajo cotidiano y, al mismo tiempo, dignifican sus vidas en medio de sus diferencias.

Cerca de las cinco de la tarde, Karina está sentada afuera de su cuarto abrazando a sus dos hijas más pequeñas mientras miran a la gente pasar. No pudo trabajar porque no tuvo dinero para la leña, ni manera de conseguirla:

Quando no trabajo, siento mi cuerpo más cansado, como si le hiciera falta el trabajo de las tortillas, yo siento una desesperación por no hallar qué hacer, mi cuerpo quiere trabajo. Con las tortillas me canso, sí, pero a veces es peor cuando no hago tortillas.

La expresión de Karina muestra que la elaboración de tortillas no sólo supe algunas necesidades básicas de su hogar, es una actividad física que le hace bien, porque su cuerpo no somatiza sus preocupaciones por no hacer tortillas, ya que un día inactivo le representa no sólo tensiones económicas, también nerviosismo. Así que su cuerpo tiene reacciones físicas a la necesidad de su principal recurso de sobrevivencia.

Estas manifestaciones del cuerpo delatan cómo es que ellas se han acostumbrado al trabajo. Desde tolerar el humo que se mete en los ojos y la garganta, hasta soportar las altas temperaturas frente al comal; son destrezas que se obtienen a fuerza de hacer tortillas para llevar a cabo el rol de alimentadoras y madres trabajadoras. En otras palabras, el cuerpo de las mujeres recibe el acondicionamiento de manera constreñida, aunque también de manera más habitual al calor de las labores de sus madres, tías o abuelas cuando son pequeñas. Mientras las madres les hacen sus burritos de sal (aplastados de tortilla recién hecha) para que los coman calentitos, las pequeñas comienzan como cosa de juego a agarrar la masa, a moldearla y a hacer sus primeras gorditas (tortillas gruesas). Incluso, las niñas más grandes ya ayudan a pasar la leña o comienzan a meterla en el fogón.

Bajo estas circunstancias, donde las niñas llevan su vida de forma cotidiana con las dinámicas de reproducción de los roles del género en Mazaltepec, se explica cómo a través del juego se naturaliza la feminización del trabajo, los cuidados y de la alimentación. A pesar de que sus primeros acercamientos a la producción de tortillas pueden surgir de manera lúdica, también sucede que las niñas tienen este acercamiento porque tendrán que socializarse a una labor de la que no podrán escapar por la obligación genérica y por las precariedades de sus vidas. Es así como las tortilleras

expertas experimentaron su primera quemada en el comal en el proceso de aprendizaje del oficio. La mayoría menciona que algunas quemaduras fueron a propósito, ocasionadas por la mujer que las instruyó:

Mi mamá me pasó las manos sobre el comal, después de mi primera quemada comencé a hacer tortillas [...]. Me dijo mi madre, te tienes que quemar [...]. Una vez que te quemas ya le pierdes el miedo [...]. Ya después ni sentía lo caliente. Así aprendí a hacer las tortillas.

Lo anterior corresponde a una cultura del trabajo en situación de pauperización creciente que ha recaído e impactado las relaciones de género en Mazaltepec. Son las mujeres quienes socializan las estrategias tempranas de visualizar una vida mejor para las nuevas generaciones, paradójicamente, a partir de la producción de tortillas, ya que consideran que la formación en este trabajo asegura la supervivencia en el futuro.

La mínima autonomía económica

La elaboración de tortillas les genera una mínima autonomía económica, la cual depende en gran medida de la capacidad productiva agrícola en su unidad doméstica, porque los costos de producción pueden ser menores y verse reflejados en mayores ingresos. Para ello es importante que sus esposos las provean de la leña y el maíz de su trabajo agrícola; sin embargo, la mayoría de las tortilleras tienen tensiones por la obtención de los insumos cuando sus esposos no hacen esta aportación. Un ejemplo de mayores ingresos ocurre en aquella familia que suele trabajar sus tierras de temporal y que produce maíz al menos dos veces por año, así puede hacer uso del maíz alrededor de dos o tres meses cuando obtiene buena cosecha, es decir, esta familia tiene maíz propio al menos entre cuatro y seis meses al año. Los beneficios son todavía mayores cuando la familia tiene alguna tierra de riego, ya que su producción suele ser relativamente constante. Y si además los esposos les abastecen de leña, las tortilleras sólo pagan la molienda y el transporte a su lugar de venta.

Las mujeres tortilleras utilizan el almud como unidad de medida para el maíz, el cual equivale a cuatro kilogramos de grano por el que pagan alrededor de 25 pesos; el servicio de molienda por almud de maíz nixtamalizado cuesta 12 pesos; una carga de leña que rinde aproximadamente cuatro días cuesta 100 pesos, así que por día el costo de la leña está en 25 pesos; el costo del transporte a la ciudad de Oaxaca está en 22 pesos (viaje redondo en 44 pesos) y a los poblados próximos en 12 pesos (viaje



Zapatos de niña junto al fogón. Noviembre de 2018.

redondo en 24 pesos). La mayoría de las tortilleras mazaltecas venden cinco tortillas por 10 pesos y de un almud de maíz salen aproximadamente 50 tortillas; con un almud de maíz ganan 100 pesos, menos los insumos que cada mujer tortillera tenga que sufragar. La estrategia, entonces, para obtener mayores ingresos es elaborar más de dos almudes de maíz, lo cual implica la extensión de sus horas de trabajo, es decir de la explotación corporal femenina.

Por lo tanto, para obtener mayores beneficios las mujeres tienen que asumir jornadas que llegan a rebasar las 10 horas de trabajo continuo entre la elaboración y la labor de venta de su mercancía. Las mujeres tortilleras comienzan su jornada laboral entre las cuatro y siete de la mañana y terminan la elaboración de tortillas alrededor de las dos de la tarde; algunas hasta entrada la noche, cuando sus encargos de tortillas son mayores. Lo siguiente es disponerse a salir a vender sus tortillas, algunas van a pie, otras hacen uso del transporte público o se transportan en bicicleta. Por ejemplo, Elena comienza a trabajar a las seis de la mañana y termina de hacer sus tortillas a las dos de la tarde para tomar su triciclo y pedalear hasta una población vecina donde vende sus tortillas; suele terminar su labor de venta alrededor de las cuatro de la tarde. Su trabajo remunerado tiene una jornada de 10 horas con lo que recibe ingresos de 152 pesos, cantidad que está por encima del salario mínimo diario de infrasubsistencia a nivel nacional de 123.22 pesos.



División sexual del trabajo. Octubre de 2018.

A pesar de sus jornadas extensas, las tortilleras mazaltecas miden sus resultados por las satisfacciones que les representa su trabajo. Sobre todo cuando éste les permite cubrir sus necesidades de sustento más básicas en relación estrecha con la posibilidad de llevar a cabo sus otros roles familiares y obligaciones comunitarias como la atención de juntas escolares o los diferentes *tequios*.⁵ Dado que las tortilleras mazaltecas cuentan con una baja escolarización que les imposibilita acceder al mercado de trabajo, la producción de tortillas representa mejores ventajas al compararlas con los empleos a los que podrían tener acceso a partir de su situación de marginación. Por ejemplo, una mujer que se emplea en el servicio doméstico en la ciudad de Oaxaca se ve obligada a dejar sus actividades pendientes como madre y delegarlas a otras mujeres de su entorno, lo que la confronta en tensiones familiares o conyugales; está forzada a tener que utilizar parte de su sueldo precario en pasajes y pasar más de ocho horas fuera de su hogar y lejos de su comunidad, lo que le acumularía la carga de trabajo al llegar a casa.

5 Trabajo comunitario que proviene de formas de organización precolonial.

Algunas tortilleras tienen experiencias laborales en los rubros del servicio doméstico, como afanadoras, lavatrastes, cocineras o cuidadoras en la ciudad o en la comunidad. Pero, en el caso de las entrevistadas, todas coinciden en los malos tratos y la poca paga haciendo trabajos que las hicieron sentir minimizadas. Josefina (44 años, casada, cuatro hijas) refiere que hace tortillas todos los días y opta por pasar varias horas frente al comal porque mientras torteo o voltea sus tortillas está al pendiente de las necesidades de sus hijas, les cocina, platica con ellas sobre sus problemas en la escuela, puede asistir a sus juntas, las mira. Recuerda con arrojo el día en que se quedó sin dinero y pidió trabajo a una de sus vecinas quien la dispuso para limpiar un montículo de excremento de vaca:

Pasé casi todo el día, debajo del sol, levantando con una pala todo el abono de vaca, bien pesado porque luego había que moverlo en carretilla a otro lugar [...]. Cuando terminé, me pagó 25 pesos. Mi autoestima se fue hasta el suelo. Me dije, “no vuelvo a hacer algo así, yo tengo que salir a delante”. Entonces, me puse a hacer tortillas. Aunque sea 100 pesos que gane, pero los gano en mi trabajo, no le hace que yo esté así todo el día.

Karina trabajó como cocinera en una pizzería en donde hacía otras actividades que no le correspondían, como lavar trastes o lavar baños, además echaba de menos no estar al pendiente de sus hijos:

Lo que más me dolía era no estar con mis hijos, los dejaba desde temprano y ya regresaba noche. Si salía a una hora de mi trabajo, en lo que tomaba mi transporte y llegaba a mi casa ya se hacía de noche, y luego tener que pagar transporte todos los días, allí se me iba mi pago. Entonces dije no, yo voy a hacer tortillas. Aquí soy mi propia patrona, me levanto temprano, pero también estoy al pendiente de mis hijos. Ya no estoy con el temor de que algo les pase y yo no esté.

“Salir adelante”: sentido liberador del trabajo

Hacer tortillas puede ser un trabajo opresivo por la carga de actividades que devienen de la feminización de los cuidados y la alimentación. Pero gracias a su oficio en un contexto de extrema adversidad sociocultural, estas mujeres se sienten capaces de “salir adelante” y obtienen la confianza de poder sostenerse a sí mismas y a sus hijos. Incluso, en casos particulares, contestan el sometimiento bajo los recursos restringidos en el ámbito de la familia política y la dominación conyugal; es lo que Marcela

Lagarde llama el sentido liberador del trabajo. “Dialécticamente el trabajo opresivo tiene aspectos liberadores para las mujeres” (Lagarde 2005), en el caso de las mujeres tortilleras mazaltecas, el trabajo les da cierta independencia económica y la relativa autoridad que les permite decidir sobre ellas. En otras palabras, pueden disponer de su propio dinero, aunque la mayor parte la destinen a la compra de sus insumos básicos diarios, como huevo o frijoles, papel higiénico y algunas verduras; además, se sienten con la libertad de poder salir de casa sin que esto genere tensiones conyugales.

Ciertamente, las tortilleras expresan respuestas contradictorias hacia la apreciación de su trabajo en diferentes procesos de su producción. Cuando están frente al comal, les preocupa terminar a tiempo ya que saben que sus clientas están esperando por sus tortillas y llegar tarde implica que éstas le compren a otra tortillera o a alguno de los repartidores en moto que distribuyen tortillas industriales. Para Elena su trabajo tiene estos agridulces:

Es un trabajo cansado y además tienes que apurarte en tus tiempos para terminar la elaboración. Por ejemplo, yo tengo que tener mis tortillas a más tardar la una o las dos de la tarde porque a esa hora mis clientas ya piden sus tortillas. Con mi trabajo puedo darles a mis hijas un gustito y comprarme lo que yo quiera, si quiero una paleta o un dulce me lo compro y no les digo a mis hijas ni a mi esposo, me lo como yo solita.

Bajo estas circunstancias, el cuidado y el sustento de su familia no es todo lo que les trae satisfacciones, poder acceder a pequeñas complacencias hacen su labor un poco más llevadera: “si se me antojan unos taquitos o una fruta en el mercado me lo compro, si no vendiera mis tortillas no podría comprarlo, cuando yo no vendía tortillas nunca me compraba nada para mí”, expresa Karina cuando explica qué es lo que más le gusta de su trabajo. De manera similar, Araceli (44 años, casada, dos hijos y una hija) se siente contenta de poder salir de casa y tener amistades en los lugares a los que va a vender: “A veces me invitan un vaso de refresco, me dicen, ‘¡güera!, ¿por qué no habías venido?’, luego a veces me pagan por lavar sus platos y eso es un dinero extra para mí. La gente se encariña conmigo y yo con las personas”.

Estas experiencias demuestran que el gusto por el oficio es proporcional a las satisfacciones materiales y las libertades alcanzadas para sí mismas. Sin embargo, aunque el dinero les hace sentirse autosuficientes y su actividad comercial les permite contestar la “exclusividad” a la casa y la cocina, los hombres mantienen una posición de ventaja con respecto a la carga de trabajo y las responsabilidades; la mayoría de ellos no realizan trabajo remunerado y su aportación al cuidado familiar y a

la producción de tortillas son mínimas e incluso nulas. Mientras, las mujeres asumen toda la producción de tortillas y la generación de ingresos entre los cuidados familiares, ya que hacer tortillas ocurre en una misma temporalidad como parte del trabajo doméstico femenino y la responsabilidad de mantener materialmente a los hijos e hijas. Aún así, frente a sus presiones cotidianas, las tortilleras también visualizan sus circunstancias actuales en relativa mejora a partir de la producción de tortillas.

Autoestima y resistencia al control conyugal y a la familia política

Aprender a hacer tortillas mantiene el ideal femenino de que “la buena mujer sabe hacer tortillas”, un rol central en las subjetividades. Enseñar a las hijas a hacer tortillas es para las madres una forma de mantener una buena reputación de su rol como madre que capacita bien a las hijas en las labores domésticas: “aprende a hacer tortillas, porque si no tu suegra o tu marido va a decir: ¿qué fue lo que te enseñó tu mamá?”. Esta es una narrativa habitual en que las diferencias de género se fortalecen alrededor de la elaboración de tortillas y por la que se construye la subjetividad femenina mazalteca.

Si bien algunas jóvenes hijas de las mujeres tortilleras ahora rechazan el oficio porque sus horizontes de deseo están puestos en trabajar como empleadas o estudiar para profesionalizarse, aprender a hacer tortillas se mantiene como una estrategia de protección que las madres les transmiten contra las adversidades futuras durante la vida matrimonial. Por lo mismo, Karina entiende que, aunque ahora sus hijas no quieran hacer tortillas, algún día terminarán haciéndolas debido a que no puede pagarles la escuela y es importante que estén instruidas para producirlas: “nunca se sabe qué suerte tengan con el hombre que se casen, si les toca una suegra mala, entonces ellas ya van a saber hacer tortillas sin que las esté regañando”. De esta manera, Karina les dota de una forma de defensa contra el maltrato conyugal y las penurias materiales a través de la transmisión de su oficio.

Araceli y Elena comprenden sus condiciones materiales de vida y sus situaciones desiguales como mujeres, pero también saben las fortalezas que tiene su oficio para maniobrar con los recursos que tienen a su alcance y la relación con los esposos. Cuando Elena se sintió “en un callejón sin salida”, porque los ingresos de su esposo ya no alcanzaban para comer y al mismo tiempo no se atrevía a dejar a sus hijas sin sus cuidados por irse a trabajar, fue Araceli quien ayudó a convencerla de que se dedicara a la venta de tortillas:

“Tomándote tu tiempo puedes hacer tus tortillas a buena hora, sólo guardas dinero para el maíz y si tu esposo te trae la leña ya te ahorras un poco. Ya verás que con las tortillas vas a sacar a tus hijas adelante. Vas a ver que sí vas a poder, no tengas vergüenza de hacerlo”, así le dije a Elena y cómo hacerle con las tortillas.

Elena es una mujer que entiende con facilidad los beneficios de su labor. Durante el festejo nocturno en honor a la Virgen de Guadalupe, llevado a cabo por parte de la policía de la comunidad, en el que las esposas de los policías cocinaron, hicieron tortillas y atendieron a todos los comensales, ella expresó, con una chispa en sus ojos, sentirse muy contenta y orgullosa de su trabajo porque antes no salía de casa sin su esposo, a quien no le gusta salir:

De no ser por mi trabajo yo no estaría aquí con mis hijas disfrutando de esta fiesta. Yo me quedaba en la casa, si él no salía, yo tampoco, pero ahora, no sé, tengo la confianza de salir a divertirme con mis hijas. Puedo sentirme contenta y disfrutar por lo menos de vez en cuando, porque yo tengo mi propio dinero y si a mis hijas se les antoja algo se los compro. Eso me hace feliz. Me siento diferente.

Elena, al igual que Araceli, es una mujer muy optimista, que sabe explicar con elocuencia lo que siente y piensa. Constantemente, ambas piensan en el futuro; les preocupa seguir llevando a casa lo que se necesita a diario. Ambas coinciden en su consternación al ver que sus parejas viven más holgadamente sin plantearse estrategias para incrementar su productividad. Pero se miran a sí mismas como mujeres distintas antes y después de tomar la elaboración de tortillas como su mayor fortaleza para reproducirse. Por ejemplo, Araceli, quien logra auspiciar la educación de sus hijos e hija, paga la construcción de su casa y también se siente autosuficiente económicamente de su marido, habla constantemente de las tensiones que surgen desde que ella es una mujer que gana su propio dinero:

Mi esposo dice que ya no puede decirme nada porque yo le contesto, que salgo a donde yo quiero. Yo le digo: “si yo gano mi dinero y mantengo a mis hijos no tienes por qué ser machista”. Ahora las mujeres tenemos derechos, gracias al derecho de la mujer, las cosas ya no son como antes, si salgo es para hacer mi trabajo, yo no ando haciendo otra cosa.

Ciertamente, obtener una remuneración les da confianza y seguridad para enfrentarse a su subordinación, sin embargo, en el despliegue del trabajo, los roles de género siguen casi inamovibles. El esposo de Araceli llega a comer entre cinco y seis de la tarde, ella deja de hacer lo que esté haciendo, le sirve de comer y comienza a elabo-

rarle sus tortillas. Platican cómo estuvo el trabajo del campo o alguna novedad en el pueblo. Termina de hacer tortillas y hasta entonces ella se sienta también a comer.

En estas condiciones, los ingresos provenientes de la producción de tortillas son cruciales para la supervivencia familiar y tienen diferentes usos dependiendo de las diversas situaciones familiares y económicas particulares de cada mujer. Indudablemente, todas las tortilleras tienen un papel activo en el sustento cotidiano, pero gracias a su trabajo también contestan relaciones asimétricas que las constriñen bajo la autoridad patriarcal del matrimonio, donde son sometidas a las reglas de otros y otras. Las tortilleras echan mano de la capacidad que adquirieron para producir tortillas en etapas tempranas de su vida. Así, frente a circunstancias en que los esposos dejan de trabajar por el desempleo, por los cambios en el temporal agrícola o porque ya no quieren trabajar, hacer tortillas les permite “salir adelante” y sentirse capaces de ser autosuficientes.

La sustentabilidad de la producción de tortillas

Las mujeres mazaltecas no sólo crearon la tortilla tlayuda que dentro del *naylo*⁶ tiene un amplio tiempo de durabilidad, también fabricaron en esta tortilla –de un diámetro aproximado de 25 a 30 cm– un soporte para comer, ya que se utiliza como plato, lo que durante el trabajo agrícola o la alimentación cotidiana en el hogar permite comer sin depender de una amplia variedad de loza. Las mujeres sirven sobre la tortilla una porción de frijoles o cualquier guiso acompañado de salsa picante o chapulines; o según las posibilidades de la familia, se puede depositar sobre ella cualquier alimento sólido o semisólido que se tenga.

Socorro (62 años, casada, sostiene materialmente a dos nietas) llega de vender sus tortillas. Se sienta con su esposo y nietas alrededor de una mesa pequeña donde sólo caben las tortillas y una bolsa de plástico que transparenta un trozo grande de chicharrón y unos aguacates. Ella toma una tortilla sobre la que quiebra un trozo de chicharrón, la comparte para que cada persona tome una porción de aguacate que señala junto a la sal y los chiles verdes que ha partido en trozos pequeños para que también los tomen. Comen sin la necesidad de plato, ya que la comida depositada en el centro de la tortilla se va tomando, arrancando trozos de tortilla de la

6 Bolsa de plástico.

circunferencia, así poco a poco se va avanzando hasta llegar a tener sólo una parte de ésta que al final se come como taco.

Estas escenas etnográficas permiten comprender que asegurar la alimentación de la familia explica por qué las mujeres hacen tortillas. La respuesta más llana es que la tortilla es decisiva en la alimentación, lo que demuestra la relevancia del trabajo de las mujeres tortilleras. Aun cuando las ganancias de su trabajo son mínimas, ellas producen tortillas para asegurar la subsistencia diaria de la familia, actividad que simultáneamente les permite cierta autonomía en su manejo de relaciones conyugales, aunque finalmente es muy difícil para ellas contrarrestar las asignaciones de género que indican que la producción de tortillas es un trabajo exclusivo de las mujeres, pero el trabajo alrededor de la producción de tortillas les permite crear estrategias de sustentabilidad alimentaria.

Los beneficios de la utilización del brasero

Las mujeres crean alternativas de sustentabilidad para hacer rendir o multiplicar los recursos disponibles. Sostener la producción de tortillas donde la tala de leña es sancionada municipalmente complica la disponibilidad de insumos para las familias, por lo que es imperativo el uso eficiente de la leña o combustible. Para lograrlo se requiere mantener el brasero activo en su aprovechamiento para la cocción de alimentos. Es probable que en el futuro el gas reemplace a la leña en la producción de tortillas, debido a la creciente escasez de este recurso natural y su prohibición. Por otra parte, la exposición al humo o dióxido de carbono por largos periodos de tiempo que produce daños a la salud de las mujeres podría acelerar el desuso de la leña y buscar otras alternativas, como ya ocurre en algunas comunidades donde se opta por otras fuentes de calor.

Sin embargo, ese futuro se ve lejano. En la situación de precariedad extrema, las mazaltecas hacen uso extensivo del combustible usando su creatividad para resolver la escasez de dinero, por ejemplo, cuando son las diez de la mañana, Elena para un momento su producción de tortillas para elaborar unas memelitas:

Es lo que almorzamos, aprovechando que el brasero está ardiendo, aunque no haga memelitas, pongo por un lado una cazuela para guisar alguna cosa, la ollita de café, o también hago unos huevitos sobre el comal y se cocinan muy bonito. Primero desayunamos muy temprano, como a eso de las siete de la mañana, pero sólo es café y pan. Ya después de las 10 de la mañana, entonces sí, echamos taco.

Aunque ella tiene estufa de gas casi no la usa pues, como menciona: “aprovechamos que ya tenemos la lumbre y así el gas nos dura mucho tiempo, con lo caro que está”. Araceli también cuenta con una, la que visualmente es protagonista de una pared dentro de la habitación que conforma la cocina de humo, pero no tiene un uso primordial en la vida diaria de esta mujer y su familia. Su estufa está situada en la pared contigua a su brasero, la que pocas veces ha usado. Ella explica: “Nomás está de adorno la pobre porque casi no la usamos, nos ahorramos mucho el gas, la tenemos mejor por una emergencia”. Similarmente, la estufa de Ortensia (52 años, casada, vive con su esposo, hijo y nuera) es nueva, pero no está visible, dice que la tiene todavía con el empaque, guardada en una de las habitaciones: “la estufa está guardada desde que la compré, allí está, ya que mi marido no pueda ir por la leña o yo no pueda poner el brasero, cuando ya estemos más viejos, porque ahora todavía podemos trabajar”.

Todas las mujeres tortilleras generan estas estrategias de sustentabilidad que son casi imperceptibles por ser parte de las prácticas cotidianas, pero que explican por qué hacer tortillas es crucial para la reproducción, pues benefician el máximo aprovechamiento de los mínimos recursos en el proceso de producción de las tortillas y la alimentación familiar. Esto sostiene la “tradicción” de las tortillas en los hogares más precarizados puesto que es en la producción de tortillas que las mujeres mazaltecas encuentran recursos para sobrevivir en su cotidianidad.

La durabilidad y reciclaje de la tortilla: conocimientos en el aprovechamiento

De acuerdo a la disponibilidad de recursos agrícolas a lo largo del año, las familias mazaltecas hacen uso tanto del maíz nativo (criollo) y el transgénico que compran en las diferentes tiendas para producir dos tipos de tortilla: la cocida y la blanda. “Tlayuda” es el término genérico para designar a la tortilla oaxaqueña artesanal que elaboran las mujeres de los Valles Centrales. La tortilla blanda que se consume caliente, como en el resto del país, tiene la capacidad de doblarse o enrollarse sin quebrarse; ésta debe mantenerse así para que no pierda su frescura y su suavidad. La tortilla cocida o tlayuda es más delgada, seca y tiesa, pero depende del tiempo de cocimiento, de su hermetismo en el tenate (canasto) o *naylo*, y hasta de la técnica de mojarla ya cocida para que también pueda ponerse suave y enrollarse. A diferencia de la blanda se mantiene más tiempo en el comal sin que se queme gracias a un aro de alambre que aleja la tortilla del contacto directo al comal.

La tortilla cocida o tlayuda tiene como atributo un largo periodo de vida gracias a su deshidratación controlada, y a que debe mantenerse apartada de la humedad para evitar que se enmohezca. Es una tortilla con características de maleabilidad y durabilidad óptimas que las mujeres oaxaqueñas han desarrollado y perfeccionado para su consumo sin necesidad de calentar. En los *tequios*, llevar estas tortillas es lo más esencial para que las personas se alimenten, ya que no requieren ser calentadas y su consistencia facilita el depósito de los alimentos sólidos sin requerir platos. Estas tortillas tienen una amplia perdurabilidad, hasta varias semanas en condiciones de nula humedad mientras se mantengan herméticamente en los tenates; conservación que se vio favorecida con la llegada de las bolsas de plástico, sin que se dejaran de utilizar los tenates.

Por su parte, la utilización de maíz nativo propicia la buena calidad de las tortillas, aunque las mazaltecas experimentan muchas complicaciones para obtenerlo. En este tema Araceli es conocedora del valor que tienen las tortillas de maíz nativo o criollo, al ser las que más se conservan y tienen atributos de buen olor y sabor que las personas consumidoras detectan inmediatamente: “Cuando hago tortillas del maíz criollo la gente me dice son tortillas de maíz nuevo, es grano que tiene tiempo guardado, pero saben a maíz nuevo y huelen muy bien, no como las que hacemos del maíz que venden en la tienda”.

Así como Araceli, cada mujer tiene estrategias y conocimientos propios al elaborar las tortillas bajo sus estándares, con la dureza y la maleabilidad deseada. Para algunas basta con ir metiendo sus tortillas recién hechas en el tenate para después envolverlas en doble bolsa para transportarlas y así mantengan su frescura. Otras mujeres prefieren irlas depositando en los tenates sin taparlas o colocarlas sobre una mesa para que se ventilen, ya ventiladas las rocían con agua. Posteriormente dejan que esa agua se consuma e inmediatamente las meten a sus *naylos*: “el agua las ablanda” dicen, “pero no debe ser mucha, sólo un poco y se debe dejar secar bien, ya verás cómo quedan de suavitas, hasta para enrollarlas como taco”.

En los procesos productivos de sus tortillas, las mazaltecas coinciden en mantener los cuidados para que su tortilla se elabore con limpieza a partir de la selección del grano; procurar las condiciones del molido, la manipulación y transportación de la masa; asear frecuentemente sus herramientas como el comal y el metate; por último, que sus tortillas estén muy bien cocidas, tengan maleabilidad y se mantengan frescas. En el cometido de tener éxito en la comercialización de sus tortillas, las mujeres tortilleras han elaborado estos conocimientos y aprendizajes durante largos periodos de tiempo ante un mercado demandante en términos de calidad y cantidad del producto; conocimientos logrados a través de mecanismos de socialización con otras mujeres. En coincidencia con los hallazgos de Ortega et al. (2018), la construcción de

conocimientos y cuidados que las mujeres mazaltecas productoras de tortillas ponen en su proceso de producción influye en la calidad de las tortillas y también en la constitución de un conocimiento femenino que les dota de identidad como trabajadoras y como mujeres que son capaces de producir un bien de consumo especializado.

Conclusiones

A pesar de todas las asimetrías socioeconómicas y relacionales, las mujeres tortilleras encuentran una correlación positiva entre el cuidado familiar y la producción de tortillas cuando ellas logran tener la mínima autosuficiencia para reproducir sus vidas y sentirse con cierta libertad para tomar decisiones. Gracias a la comercialización de tortillas, pueden contestar la sujeción a los espacios “exclusivamente femeninos” como la cocina y maniobrar la relación de control y dominación de sus esposos que les restringen los recursos y las salidas fuera de casa.

Aunque sus desigualdades han determinado la comercialización de sus tortillas, este trabajo acrecienta su autoestima al saberse proveedoras económicas y productoras del alimento central en la dieta de sus propias familias y de otras a quienes venden su mercancía. Estas son las paradojas que demuestran que, si bien hacer tortillas proviene de opresiones patriarcales determinadas por las diferencias genéricas en la reproducción social de la familia y por las desigualdades socioeconómicas perpetuadas sobre su racialización en la categoría de indígenas, la producción de tortillas es un trabajo que, desde la propia lógica de las mujeres tortilleras, les representa la capacidad para dignificar sus vidas frente a sus desigualdades estructurales.

Otros trabajos que han analizado la reproducción social de la familia a partir de la tortilla desde la perspectiva de las relaciones de poder y particularmente desde las diferencias del género no equiparan la importancia de la capacidad de agencia que las mujeres articulan dentro de las situaciones de extrema precariedad (Zafra y Alvarado 2001; Rodríguez y Quintana 2018). Es decir, estos estudios sitúan a las mujeres en una posición oprimida pero no toman en cuenta las ventajas relativas que la propia producción de tortillas les genera⁷. Las tortillas les permiten hacer uso de su propia

7 Con excepción de los análisis contenidos en *Volteando la tortilla* (Vizcarra 2018) que analizan cómo las mujeres encuentran en la producción de tortillas la conciencia de sus opresiones, trabajo por el que reconocen sus capacidades como mujeres y cómo productoras de tortillas.

capacidad vital para llevar un plato de comida a sus mesas; si no fuera por la explotación laboral que asumen, la vida en desigualdad estructural extrema no sería posible, o se enfrentarían a otras formas de dominación que para ellas no resultan dignas. La tortilla, es decir, su producción y su comercialización en la territorialidad concreta de Mazaltepec bajo un contexto desigual, permite visibilizar que la mayor fortaleza de hacer tortillas es la manera más digna a la que las mujeres mazaltecas más precarizadas tienen acceso para alimentar a sus hijos e hijas, mientras están a su cuidado.

Referencias

Arias, Patricia

2016 Trabajo femenino: del permiso a la obligación. *Papeles de Población* 22(90):197-228.

Ariza, Marina y Orlandina de Oliveira

2007 Familias, pobreza y desigualdad social en Latinoamérica: una mirada comparativa. *Estudios Demográficos y Urbanos* 22(1):9-42.

Arteaga, A. Catalina y Marcela Ballara

2007 Pobreza y estrategias familiares: debates y reflexiones. *Revista Mad. Revista del Magíster en Análisis Sistémico Aplicado a la Sociedad* 17:144-164.

Ayuntamiento de Santo Tomás Mazaltepec

2019 Plan Municipal de Desarrollo 2019. Documento electrónico www.santotomasmazaltepec.gob.mx, accesado el 11 de octubre de 2019.

Bastos, Santiago

2009 *Cultura, pobreza y diferencia étnica en la Ciudad de Guatemala*. CIESAS, México.

Comaroff, Jean y John Comaroff

1992 On Ethnicity And Totemism. En *Theory, Ethnography, Historiography*, Westview Press, Boulder.

Cumes, Aura

2014 La "india" como "sirvienta": servidumbre doméstica, colonialismo y patriarcado en Guatemala. Tesis doctoral, CIESAS, México.

Durin, Séverine

2013 Servicio doméstico de planta y discriminación en el área metropolitana de Monterrey. *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad* 34(134):93-129. DOI: 10.24901/rehs.v34i134.461

Gutiérrez, Raquel y Huáscar Salazar Lohman

2015 Reproducción comunitaria de la vida. Pensando la transformación social en el presente. *El Apantle. Revista de Estudios Comunitarios* 1:15:50.

Lagarde, Marcela

2013 *Los cautiverios de las mujeres: Madresposas, monjas, putas, presas y locas*. UNAM, México.

Ortega, Tomás, Verónica Vázquez, Ivonne Vizcarra, Paola Sesia, Juan Felipe Núñez y Diego Flores

2018 Género y calidad de la tortilla artesanal: El caso de la unión de palmeadoras de Tlaxiaco, Oaxaca. En *Volteando la tortilla. Género y maíz en la vida actual de México*, coordinado por Ivonne Vizcarra, pp. 343-367, UNAM, Juan Pablos Editor, México.

Rodríguez, Verónica y Roberto Quintana

2018 Cuerpos, saberes y sabores del maíz en el Istmo de Tehuantepec. En *Volteando la tortilla. Género y maíz en la vida actual de México*, coordinado por Ivonne Vizcarra, pp. 181-201, UNAM, Juan Pablos Editor, México.

Stephen, Lynn

1998 *Mujeres zapotecas*, Instituto Oaxaqueño de las Culturas, México.

Vizcarra, Ivonne (coord.)

2018 *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, UNAM, Juan Pablos Editor, México.

Zafra, Gloria y Margarita Alvarado

2001 *Mujer, trabajo y salud en Oaxaca: las mujeres que se dedican a la elaboración manual de tortillas*, IISUABJO, Oaxaca.