

LA PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES A TRAVÉS DE LA COCINA PARA LA PRODUCCIÓN DE AGAVE Y MEZCAL EN ALBARRADAS, OAXACA¹

Noemí Domínguez Gaspar
Maestra en Estudios de la Mujer
Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco
doga.noemi@gmail.com

RESUMEN

El objetivo del trabajo es visibilizar el proceso para el sustento alimentario a través del análisis de la participación de las mujeres en la fabricación del mezcal artesanal en San Lorenzo Albarradas, ubicado en los límites de las regiones de Valles Centrales y la Sierra Norte del estado de Oaxaca. El trío mujeres-cocina-mezcal es indispensable como parte del circuito de producción y autogestión económica que posibilita la vida de quienes se dedican al palenque mezcalero en esta comunidad, elementos posibles gracias a un complejo entramado de división de labores por edad y género.

PALABRAS CLAVES

MUJERES, COCINA, GÉNERO, TRABAJO, MEZCAL

ABSTRACT

The objective of this work is to analyze and draw attention to the participation of women in the kitchen, as part of the food process that integrates the artisanal manufacture of mezcal in San Lorenzo Albarradas, located in Valles Centrales, a region of the state of Oaxaca. This women-cuisine-mezcal triad is fundamental as part of

1 Agradezco a Edna G. por su acompañamiento durante el proceso de escritura de este documento, y a Charlynne Curiel y Alejandra Santoyo por su convocatoria y empeño por llevar adelante esta propuesta.

the production circuit and self-management economy that makes possible the lives of those who dedicate themselves to the mezcal palenque in this community. These elements are made possible by a complex division of labor by age and gender.

KEYS WORDS

WOMEN, CUISINE, GENDER WORK, MEZCAL

Antropología de las mujeres, la cocina y el mezcal

Dentro de las ciencias sociales y humanidades ha existido interés por entender la producción y reproducción de la vida, desde el ámbito primordial de la alimentación y la cocina.

Desde una óptica feminista para el análisis antropológico con perspectiva de género, me he acercado al trabajo de Mary J. Weismantel (1994), quien realizó un estudio enfocado en tres tipos de relaciones de las mujeres en Ecuador desde un análisis de la unidad doméstica, las relaciones de género, las redes de intercambio y la etnicidad. También está el trabajo de la antropóloga Henrietta L. Moore (2009) que, como un acto político reivindicatorio, promueve un acercamiento a diversos fenómenos sociales desde una perspectiva que pondera la participación de las mujeres con el silenciamiento en el que han permanecido en varias investigaciones y documentos en las cuales se ha borrado u omitido su participación en diversos ejes de la vida social de distintas comunidades. Por otra parte, considero el trabajo de Mabel Gracia-Arnaiz (2014) en el que aborda la constitución de la femineidad con relación a las labores domésticas y de la cocina en España.

A nivel local encontré trabajos como el de Alejandra B. Santoyo Palacios (2014), quien realizó un estudio de corte histórico-antropológico sobre las labores de las mujeres en las continuidades y transformaciones del sistema alimentario en Santa Catarina Juquila, Oaxaca. Charlyne Curiel (2019) analizó las costumbres, prácticas y espacios sociales en las cuales las mujeres adquieren reconocimiento social, estatus y prestigio que las posiciona como agentes de poder dentro de ciertos espacios en el municipio de San Miguel Tlacotepec, Oaxaca.

Con respecto de los estudios sobre la producción del mezcal, realicé un esbozo del estado del arte para conocer lo que se ha escrito al respecto del tema; como resultado, reuní documentos, artículos de divulgación cultural y archivos audiovisuales que dan cuenta de la importancia de la producción, preservación y difusión del mezcal artesanal (Serra 2012). Otros, en cambio, se acercan al tema del mezcal desde

un análisis de la historia de su producción, consumo e industrialización (Salvatierra 2003, Cárcamo 2009, Bautista et al. 2015, García 2017; Gallardo 2017).

Este trabajo parte de un punto de vista feminista (Harding 1996, Haraway 1991), lo cual atiende a la inquietud y necesidad de establecer perspectivas que reflexionen críticamente sobre los sesgos androcéntricos, misóginos, racistas y coloniales que impiden el reconocimiento de sujetos históricamente reducidos en las narrativas etnográficas. Este desafío en el quehacer antropológico por construir rutas analíticas críticas se conjuga con el compromiso ético, en donde la visión personal y subjetiva podría suponer ciertos roles inamovibles y establecidos dentro de la normalización del género en las tareas y funciones de hombres y mujeres en espacios laborales y de la reproducción social (Moore 2009). Asimismo, una mirada sesgada por el androcentrismo promovería ideas binarias sobre el orden de la naturaleza/cultura que asigna papeles entre mujeres/hombres (Ortner 1979).

El conocimiento situado (Haraway 1991) permite comprender la importancia de las mujeres y sus aportes en la cocina como elemento fundamental para el funcionamiento del palenque como el espacio físico y simbólico donde se procesa el agave para elaborar el mezcal. Evocar la relación entre mujeres, cocina y mezcal en Oaxaca permite reconocer, nombrar y visibilizar los aportes de las mujeres como creadoras, productoras y reproductoras del trabajo doméstico (Federici 2013b) para la reproducción de la vida (Federici 2013), así como de los elementos y acciones que permiten la continuidad cultural y comunitaria en diversos ámbitos sociales.

En este sentido, el artículo propone visibilizar la triada mujeres-cocina-mezcal en Oaxaca, lo que exige mirar de manera general el trabajo realizado por las mujeres en la cocina para la producción agrícola del agave y para el funcionamiento y administración del palenque dentro un sistema de producción artesanal. Propongo este primer acercamiento para reflexionar y dialogar sobre cómo las mujeres participan en la producción del mezcal a través de la cocina, en el espacio de los palenques, lugares popularmente asociados como masculinos por la rudeza del trabajo.

El interés que motivó este artículo surgió de mi tránsito por la ruta comercial del mezcal, camino de paso hacia una de mis comunidades de origen en la región mixe media; la relación de cercanía que produjo una amistad, las visitas al palenque entre los años 1995-2020 y mi quehacer antropológico desde la reflexividad (Guber 2004). La metodología empleada para esta investigación de carácter cualitativo se basó primordialmente en dos estudios de caso a través del trabajo etnográfico (Blázquez et al. 2010, Castañeda 2012), en el cual la observación participante (Lagarde 2005) se enfocó principalmente en registrar la dinámicas y tareas asignadas por género y edad.

Para conocer a profundidad la percepción y experiencias de las mujeres se retomaron las historias de vidas (Cornejo 2008), a través de las cuales conocí y analicé la narrativa de cinco mujeres con respecto de la vida en la comunidad (recuperando principalmente una), además de identificar los roles de género, el trabajo en la agricultura y la cocina, la educación, el tiempo libre y las relaciones de parentesco. Las técnicas de registro se elaboraron a través de entrevistas semi-estructuradas a Martha Martínez García e Isaac Martínez.

El acervo fotográfico se realizó con la anuencia de quienes trabajaron en el palenque entre los años 2016 y 2020. Las entrevistas, diseñadas *ex profeso* para esta investigación, fueron realizadas entre marzo y mayo del año 2020. Todo el trabajo contó con el consentimiento informado de las personas que laboran en el palenque. Los nombres de las personas que colaboraron en este trabajo aparecen para respetar su generosidad y confianza al compartir su experiencia, así como para dar autoría a sus aportaciones y conocimientos. La información expuesta en este artículo no les expone ni vulnera su privacidad, dado que sólo registré los elementos que me fueron permitidos compartir para fines de esta edición.

Considero de interés antropológico conocer y reflexionar respecto a cómo se expresa la participación de las mujeres y su injerencia en las decisiones que se toman al interior de la administración de un palenque. Las mujeres son sujetos clave (Blázquez et al. 2010) en las actividades de la cocina, en la producción material y en la reproducción del grupo social; este proceso material está estructurado culturalmente por el género, la edad, la clase, la etnicidad, entre otras características (Weismantel 1994: 11).

Asimismo, considero importante reflexionar sobre nuestras propias prácticas androcéntricas y misóginas, dentro del quehacer antropológico, en las cuales puede haber el peligro de reproducir narrativas e investigaciones sesgadas por esa mirada unilateral, cargada de prejuicios raciales, de género y de clase. En consecuencia, además de una mirada crítica al orden del género establecido, podemos ser sensibles y registrar las intersecciones que se conjuntan en la subjetividad y reproducción social de las mujeres en la cultura (Viveros 2016).

La propuesta interseccional desde la antropología feminista propone un cruce horizontal que mira a la constitución de situaciones específicas de las mujeres que coexisten interconectadas. En todo caso, es la forma de complejizar el análisis de una manera no reduccionista para comprender las condiciones particulares que constituyen la subjetividad y la trayectoria de vida de cada sujeto por su condición de género, clase, edad, y otros elementos que configuran la experiencia de las mujeres y la cocina en el palenque mezcalero.

Cocinar es un acto fundamental para la vida: nutre, comunica y genera sentido y significado (Weismantel 1994), asimismo, asegura la reproducción social de la vida sobre el trabajo no asalariado más allá de los confines de las fábricas y, así, contempla el hogar y el trabajo doméstico como los cimientos del sistema fabril, más que como su otro (Federici 2013b:23).

Las implicaciones que tiene la cocina dentro del palenque para la actividad económica en la unidad doméstica son sustanciales para generar fuerza de trabajo, parentesco, afectos y para consolidar alianzas en la comunidad de San Lorenzo Albarradas,² municipio ubicado en los límites de la región de los Valles Centrales y la entrada a la Sierra Norte del estado de Oaxaca.

Palenque, manantial del mezcal

“Dice mi hija: a ver si puedo, sí puedo” (Martha Martínez García, comunicación personal 8 de mayo de 2020). Mientras el sonido del tirar de la mula en el molino nos ambienta el espacio, nos reímos un poco, hacemos bromas sobre el mezcal para facilitar la conversación. Sé de antemano que ella no toma mezcal, pero las risas relajan los nervios; hemos platicado otra vez de muchas cosas, pero cuando empezó la entrevista formal, sus mejillas se sonrojaron. En otras ocasiones, el centro de la plática ha sido Isaac, su esposo. Ella relata la época en que inicio el proyecto del palenque; sus actividades consistían en ser y hacer

ama de casa, hacer las tortillas, la comida o ir al monte también, porque en ese tiempo, casi la mayoría de las mujeres –en ese tiempo que viene [la lluvia], mayo, junio–, los hombres con su yunta a la siembra y nosotras pues terminábamos de hacer el almuerzo y ya los íbamos a ver con el almuerzo, y ya ellos con la yunta y nosotras a sembrar el maíz, a desyerbar, a tirar el frijol, a limpiar, y todavía a las tres de la tarde a encender la lumbre y vamos a calentar tortillas y con lo que haya y a comer... donde sea aunque esté lloviendo, el chiste es que uno tiene que comer (Martínez García, comunicación personal 8 de mayo de 2020).

2 La información del municipio se encuentra disponible en: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM20oaxaca/municipios/20226a.html> (consultado en mayo de 2020).

Como se puede ver, el trabajo de producción de alimentos para la labor agrícola es sustancial para la reproducción de la dinámica social que gira en torno a la producción del destilado artesanal. Interesa conocer y reflexionar sobre la experiencia de Martha como mujer, conocedora y administradora del hogar, la cocina, la alimentación y el palenque.³ Ella es la colaboradora principal de este esbozo sobre las mujeres, la cocina y el mezcal. Sus conocimientos, experiencia y relato compartidos permiten acceder, entender y emplazar su espacio, experiencia, trabajo y tiempo como mujer en el mundo del mezcal.

En el mercado de la producción y venta del mezcal artesanal e industrial hay una preferencia o situaciones que dan pauta a que la visibilización y reconocimiento esté enfocado principalmente en los hombres vistos como productores y consumidores. En la cosecha, corte y cocción del agave,⁴ son los hombres los que participan mayoritariamente, ya que el trabajo requiere de un condicionamiento físico atribuido y construido históricamente hacia lo masculino. De manera superficial, la fabricación y venta del mezcal podría dar la impresión de que los hombres dominan la escena de su circulación en diversos niveles. Sin embargo, cabe destacar que también hay una fuerte presencia de las mujeres en términos del parentesco, como también en la producción, elaboración de alimentos y otras actividades laborales necesarias para el funcionamiento de la fábrica artesanal.

Al estar presente en el palenque, observé la preponderancia del reconocimiento e interacción entre algunos hombres, sobre todo de visitantes y clientes que, al desconocer la dinámica que organiza la vida doméstica y laboral del palenque, ignoran a las mujeres que participan en la cocina, refiriéndose exclusivamente con autoridad y reconocimiento al “patrón”. Este androcentrismo externo, demostrado por personas foráneas o ajenas al núcleo de producción, expresa un reconocimiento desigual de la participación de las mujeres ya que promueve un monopolio en el uso de la palabra y ejercicio de ciertas acciones en las que sólo se dirigen a los hombres como portavoces del conocimiento.

En el caso específico del mundo mezcalero, dada las características de esta bebida alcohólica, su consumo se asocia con determinados contextos y estándares de la socialización masculina. La participación de las mujeres está más restringida, ya sea porque no todas “saben tomar”, lo cual muestra una reserva en el control social

3 Es como se nombra al espacio donde se ubica la fábrica de mezcal artesanal.

4 Agave y maguey serán empleadas indistintamente.

y moral con respecto del consumo de bebidas alcohólicas, o porque por seguridad eluden el trato con hombres alcohólicos; la cocina se vive como el espacio de mayor socialización, asociación y seguridad para las mujeres en el palenque.⁵

Martha tiene una experiencia de género compartida con otras mujeres, compañeras y dueñas de palenques; no es idéntica, pero está marcada por hitos y similitudes etarios, parentales, de género, de clase y socio-históricos que atraviesan su experiencia en un ambiente mezcalero poblado predominantemente por los hombres.

Martha e Isaac son dueños de un palenque, sitio de parada obligatoria para quienes van o regresan de los rumbos de Villa Alta o la región Mixe: choferes de camiones, comerciantes, policías, visitantes y turistas. Hacer una parada en este lugar obedece a diversos intereses, la mayoría con fines recreativos y comerciales. Para quienes lo buscan por negocios, don Isaac ofrece una plática, mezcales de cata o simplemente su saludo. Cuando él no está, atiende Roberto, su ayudante de más confianza, quien siempre consulta la decisión final con Martha, a quien reconoce y nombra como “la patrona”.

Para las personas visitantes, clientes o turistas, interesadas en tener la experiencia que ofrece lo elaborado artesanalmente, la cercanía con las personas productoras, la confianza sobre la calidad y materiales empleados para la generación de la bebida, y la certeza de estar consumiendo una bebida tradicional implican también conocer más sobre las producciones locales de textiles y de alimentos en talleres, mercados y palenques. Una visita a este espacio pone de manifiesto el proceso de cercanía y familiaridad con la producción del mezcal como un bien local, experiencia que no es replicable en la masificación e industrialización que desproveen de todas las relaciones que se establecen cuando se visita una fábrica de mezcal artesanal. La fábrica industrial y la fábrica artesanal son espacios socialmente diferenciados por el control de la producción, la clase, la racialización, el género y los bienes de consumo y valor que circundan sobre la bebida.

5 Actualmente comienza a haber mayor difusión de la participación de las mujeres en el espacio de producción del mezcal; podemos encontrar catas o trabajos audiovisuales que enfocan su atención en la visibilización del trabajo y aportes de las mujeres en el mundo del mezcal. Entre estos foros y documentos están el cortometraje *Guardianas del mezcal*, disponible en la plataforma YouTube (<https://www.youtube.com/watch?v=Jergydaydco>), “Las mujeres del mezcal”, publicado en el portal de la revista *Vice* (<https://www.vice.com/es/article/bmpvp3/las-mujeres-del-mezcal-en-oaxaca>), entre otros (consultado en mayo de 2020).

Isaac o Roberto se encargan de refrendar y mostrar con entusiasmo y paciencia esta historia de cocción. Se cuecen las piñas o corazones de maguey en un horno cónico de tierra, piedra y leña. Posteriormente se mortajan en el molino de piedra circular, el cual está en el centro del palenque. El molino es el escenario principal pues muestra una de las características particulares del procedimiento artesanal del conjunto palanquero, cuyo conocimiento se transmite por la vía de la tradición oral de maestros y maestras hacia ayudantes.

Después se fermenta el extracto del agave en las tinajas de madera de pino; con el resabio del mosto anterior, generan más enzimas y bacterias que fermentarán el agave molido para el posterior cocimiento en el alambique de cobre. Éste se alimenta de tinajas repletas de agua proveniente de un manantial cercano, pasando así la primera y segunda destilación. Los pasos son inalterables, pero la receta cambia según la disposición de agaves, la peculiaridad de su cocción, el agua y, por supuesto, la mano que está a cargo de la destilada.

Martha, Isaac o Roberto supervisan alternada o individualmente, de manera directa o indirecta, la cocción ideal del maguey. Cada lote tiene un rasgo particular en su aroma y sabor, por el propio maguey que origina los diversos mezcales comunes, como espadines y los ahora codiciados silvestres, considerados como exóticos o de colección: San Pedrino, Sierreño o Sierra Negra, Cuela, Tobalá, Cuish, Coyote o Jabalí, Tepextate, entre otros más que van apareciendo (Nogales 2018).

Habitantes locales de la región tienen apelativos locales para nombrar a ciertos tipos de magueyes, pero la demanda, la industrialización, el turismo y la exportación les ha llevado a homogeneizar, en cierta medida, la denominación de algunas de estas plantas. Sin embargo, su receta es especial y siempre dependerá de las manos que participen en su cocción y destilación. En la producción artesanal el sabor nunca es homogéneo –porque en cada horneada participan factores diversos–, uno de los rasgos más importantes en la elaboración del mezcal en un palenque.

Mientras el protagonismo en la atención a clientes está focalizado en las habilidades de socialización de Isaac, Martha, que es de una personalidad más reservada, prefiere mantenerse en vigilia, a veces observando desde su hamaca, a veces terminando de limpiar alguna zona o simplemente recogiendo en su cocina para preparar la próxima comida. Es por ello que a veces, cuando la clientela y el turismo regresa, preguntan siempre por Isaac. Ignoran que sin Martha el lugar y la producción no tendrían el auge del cual ahora gozan.

El apogeo del mezcal la ha puesto como bebida de moda en ciertos sectores de la población mexicana, llegando a su industrialización y exportación. No obstante,

el mezcal industrial está desprovisto de las relaciones comunitarias que entreteje la producción artesanal (no hay que olvidar que el mezcal es una bebida ceremonial, ritual y recreativa), además de carecer de la singularidad del sazón del maestro o maestra mezcalera.

En este sentido, la producción del mezcal elaborado de forma artesanal está vinculada necesariamente al palenque, lugar en donde la preparación del maguey y la comida cumplen funciones primordiales. En cuanto a la labor de las mujeres, éstas siempre han trabajado y participado de este ambiente. Dentro del palenque se sabe que ellas son las responsables de la alimentación que es fuente de energía para el trabajo, sin embargo, para algunas personas aún existen dificultades para reconocer su labor, ya que en muchos casos se invisibilizan o juzgan a partir de la división histórica del trabajo (Lagarde, 2005).

Es importante observar las diversas funciones en las que participan las mujeres en la producción agrícola del agave y fabricación del mezcal, para identificar sus aportes pero también los silencios en los que habitan. Muchas de ellas son conocidas por ser promotoras, compañeras o jefas del espacio de producción que es el palenque. En el caso de Martha sus funciones son: ser administradora financiera y de recursos humanos, cocinera, cuidadora y asesora de todos los pasos y decisiones que se toman para el cuidado del espacio, de la producción, de la venta, economía e infraestructura en el palenque.

Otras actividades en las que Martha participa están articuladas con el trabajo físico considerado como el más pesado: la corta, la tapada, el vaciado y llenado de tinajas y tanques. Estas labores pueden ser realizadas por hombres y mujeres, pero a medida que la edad avanza queda concentrada, en gran medida, a cargo de personas jóvenes, hombres en su mayoría, quienes han desarrollado corporalidades y habilidades para el trabajo que implica el tratamiento del agave. Las mujeres, por su parte, se han concentrado, restringido y especializado en la elaboración de alimentos, sin los cuales la vida en el palenque difícilmente subsistiría.

Así, mujeres y hombres se encuentran limitados a áreas del trabajo asignadas por sus roles de género, es decir, las mujeres podrían ser parte del uso de la fuerza física en la producción del agave, ya que muchas de ellas, cuando son jóvenes, desarrollan destrezas físicas a través de la práctica de deportes como el baloncesto, actividad popular en la región. En una cultura patriarcal, a mujeres y hombres se les enajena la posibilidad de desarrollar habilidades que no están asociadas a su asignación de género, por ejemplo, se observó poca participación de las mujeres en las tareas de carga y corte del agave, asimismo, no se observó la participación de los hombres en la producción de alimentos.

Las mujeres y la cocina en la producción de agave y mezcal

Además de las zonas de procesamiento del agave para la fabricación del mezcal, existen otras áreas de considerable importancia y aparente anonimato en el palenque, como la cocina. En la cocina como en el palenque se cocinan saberes, son espacios culturales en la comunidad y en la familia, implican conocimientos de los recursos naturales y la biodiversidad, contribuyen a la economía local, la alimentación y los afectos. Las experiencias y procesos efectuados allí son inconmensurables en relación a la producción industrializada del mezcal, en cuya manufactura están omitidos estos espacios de convivencia y procesos de continuidad oral de la obtención tradicional de esta bebida.

La cocina es un espacio reservado para las personas dentro de la red de amistades y parentesco; las encargadas principales son las mujeres, de entre ellas destaca Martha al ser la dueña del lugar. Ella es quien toma decisiones sobre la dieta y proporción en la distribución de alimentos para quienes colaboran o son parte de la familia que da vida y trabajo en el palenque.

Desde antaño, mezcal, cocina y comida afianzan expresiones de afecto y del parentesco, inauguran celebraciones, rituales religiosos y de la vida en comunidad, y se emplean como vehículo de la cura: el mezcal quita el empacho, el susto, el aire y otros padecimientos que alteran el bienestar físico y anímico de las personas.

Así fue como conocí el palenque de la familia de Martha e Isaac. En 1998 realicé un viaje para visitar a mi parentela serrana; en el camino se me bajó la presión, me sentí desfallecida, el diagnóstico de mi madre fue que me entró aire por mal de ojo. El autobús acostumbra a parar en ese paraje y aprovechando la parada, mi madre compró un poco de mezcal, me lo untó por todo el cuerpo con especial atención en el pecho y la cabeza; ese conocimiento y diagnóstico oportuno permitió que llegaré sana al destino final. El mezcal me devolvió el ánimo y el calor al cuerpo. Como éste, hay una larga lista de recuerdos y anécdotas que rememoran el uso del mezcal en varias situaciones, como fiestas/comidas. El mezcal inaugura el apetito o clausura el convite como un buen digestivo.

La cocina es un sistema cultural alimentario, un espacio social relacional (Licona et al. 2019). En la cocina hay cultura, hay reproducción social y de la vida. La creación y compartición de alimentos son una expresión de la circulación de dones que conforman la red de parentesco, cercanía y lazos de confianza para la unidad doméstica (Levi-Strauss 1981).

Otra función estructural del sistema cultural alimentario es la clasificación entre grupos sociales, pues inscribe a los sujetos en contextos sociales específicos. La prác-

tica de cocinar/comer estratifica, jerarquiza y asigna contenidos de clase, por lo que los sujetos socialmente son lo que comen (Licona et al. 2019:167). En la cocina del palenque concurren Martha, sus hijas, su nuera, nietas y amigas. Todas las mujeres comparten alguna relación de parentalidad y jerarquías establecidas a través del matrimonio, comadrazgo o ancestría.

Para poder estar y participar en la cocina hay que compartir ciertos códigos, conocimientos y experiencia que te integran como alguien confiable dentro de la red comunitaria; se debe respetar y conocer el régimen de organización interno, ya que la cocina es un lugar íntimo,preciado y seguro para resguardarse, alimentarse y socializar. Esta organización, que implica inversión de trabajo y tiempo en actividades consideradas domésticas, redundando en la generación y mantenimiento de vínculos y relaciones sociales, entendidos como bienes simbólicos (Curiel 2019:166).

Como mujer niña, joven o adulta, hay que tener ciertos conocimientos en la elaboración de comida y manejo de espacios, tiempos y elementos alimenticios que son de suma importancia, no sólo por su valor económico sino porque aseguran la satisfacción de las necesidades alimenticias y placenteras de quienes ingerirán los alimentos como parte del don compartido; se trata de un uso social sistémico de la cocina, de extraordinaria complejidad: fungir como expresión de identidad de un grupo social o de un territorio e incluso de una región (Licona et al. 2019:167).

Los elementos que constituyen la materialidad de la cocina en el palenque han pasado por varias etapas: barro, lámina y actualmente se trabaja en un proyecto que le da un elemento estético y de relevancia a la cocina, con la implementación de adobes y cementos para el diseño arquitectónico de este espacio. Martha dice que ya era el tiempo que le tocara una renovación a su cocina. Y sí, se ha invertido un recurso monetario importante para su renovación; en otros tiempos ha tenido que padecer lluvias e inundaciones debido a la caída de agua de las paredes colindantes entre el espacio de la cocina con el cerro.

Diseñar, construir, componer y cuidar la cocina es una expresión del afecto, reconocimiento y respeto que se le tiene a Martha como mujer dentro del palenque; en esa medida, es una forma de trasladar estas consideraciones a los trabajos que las mujeres realizan para alimentar, nutrir el cuerpo y el ánimo de sus compañeros, hijas e hijos, esposos y amistades. Además de los afectos y el parentesco, opera el género y la edad como sistema de prestigio que asigna, regula y expresa una estima social que, además de convertirse en un capital simbólico importante, es el tamiz por el que se construyen y valoran culturalmente a las mujeres, hombres y sus relaciones sociales (Curiel 2019:168).

En los primeros tiempos del palenque, cuando los recursos económicos residían más en la economía de producción agrícola por temporal, la cocina no existía propiamente y se improvisaba un lugar en el terreno de cultivo o palenque para tomar los alimentos.

Martha recuerda el principio de su proyecto palenquero. Ella, campesina al igual que Isaac, señala que él adquirió el conocimiento sobre la destilación del mezcal con un señor con el que trabajó como ayudante. Mientras compartió la unidad doméstica con su suegra, alrededor de 19 años, Martha fue sustancial para la fundación del palenque, pues se encargó –con ayuda de su red de apoyo en la que participaron principalmente la suegra, el suegro y su esposo Isaac– de la crianza de los primeros hijos mientras trabajaban en el campo y en el palenque, alternadamente.

Campo, comida y palenque

Martha recuerda con mucha lucidez los primeros años de su matrimonio. Su memoria detalla recuerdos, estrategias y formas de subsistencia en aquellas épocas cuando se dedicó a la crianza de sus hijas e hijo, la labranza en el campo y el nacimiento del palenque con todos sus altibajos. Para ir a la siembra se prepara el cuerpo a través de la indumentaria (ceñidores para cuidar el cuerpo y el equilibrio de la fuerza a realizar) y de la preparación de ciertos alimentos que den fuerza y puedan ingerirse sin la necesidad de prender fuego. La vida agrícola se dividía en la labranza, el cuidado doméstico, la producción y distribución de la cosecha. Martha es la encargada de que la comida sea capaz de alimentar durante la jornada laboral, además de nutrir para poder generar la potencia requerida para el extenuante trabajo en el campo.

En un día cotidiano la comida es considerada común, algo para satisfacer las necesidades alimenticias del conjunto que labora en el palenque; puede ser a base de frijoles, calabazas, jitomate, huevo, maíz y chile. En un día excepcional, cuando se celebra alguna fiesta, como el cumpleaños, o logros en el palenque como el colado de un piso, el techado de un área o alguna parte de la construcción o renovación, la comida se realiza como forma de agradecimiento a quienes colaboran, pero también implica un tributo a los dones dados por la tierra. Aquí encontramos que hay un intercambio de bienes simbólicos que pasan a través de la comida y la bebida, entre Martha, Isaac, sus descendientes y la gente que trabaja en el palenque; estos alimentos son elaborados en la cocina, donde se torna más evidente que es un espacio de confianza.

En un día de festejo se consume carne (cerdo, gallina o ganado vacuno) que se prepara de diversas formas; para estos días excepcionales se elaboran platillos apreciados y sofisticados. En esta tarea participan varias mujeres que se distribuyen la elaboración específica de tortillas, cocción de la carne, cocción de la *segueza*, salsa o moles a repartir.

Se intercambian placeres a través de la alimentación y la bebida, las mujeres distribuyen la cantidad de cada comensal y se responsabilizan de que el sabor y la proporción sean las indicadas. También cuidan que nadie ajeno al espacio privado entre; si alguien lo transgrede, puede acaecer algún elemento que altere el orden, la cocción y el resultado final de los alimentos.

Hubo una ocasión en que un cliente de mezcal llegó sin invitación al espacio de la cocina; su presencia además de inesperada, no fue bien recibida. La visita masculina y desconocida, ajena al circuito de producción alimentaria, cargó de mal de ojo a la comida, “a lo mejor se le antojó o a lo mejor le dio envidia”, dice Martha. Al echarle ojo a la comida, ésta ya no se coció bien, salió chiclosa y casi imposible de comer. Se desaprovechó un elemento cárnico, generando la incomodidad y malestar de las cocineras, ya que la ineficacia en la cocción ideal de los alimentos puede poner en entredicho sus habilidades y dones para la cocina y preparación de alimentos.

Este hombre adulto contaminó un área en la que no tenía función alguna, transgredió las normas de protección física en la cocina como lugar seguro, limpio, importante y sagrado, no en términos materiales, sino simbólicos. En la cocina no está permitido el acceso de entes que puedan provocar daño, disminución o alteración del flujo de la producción alimentaria, no pueden entrar personas desconocidas, con envidia o malas intenciones, tampoco animales (perros, gatos, ratones), se procura que haya un orden y un cuidado ante la entrada de entidades que dañen el espacio y la comida.

Las personas que sí pueden entrar a la cocina son familiares, trabajadores del palenque (a la hora de la cocina o porque busquen mitigar su sed), gente conocida o cercana, siempre con previa invitación de la dueña de la cocina. Este reconocimiento de sujetos permitidos en el espacio de la cocina se establece a partir de reglas, jerarquías y redes de parentesco que le permiten, o no, la entrada y convivencia a este espacio privilegiado del palenque.

Es imprescindible que nada ni nadie altere la producción de alimentos, pues estos además de nutrir son pieza importante en la retribución alimentaria, económica y afectiva para agradecer el compromiso pactado con los trabajadores. Es decir, no sólo se establece una relación laboral que pasa por lo económico, hay compromisos

y afectos adquiridos por ser parte de la comunidad. No se puede lastimar, dañar ni transgredir los acuerdos implícitos del cuidado; hacerlo conllevaría a rupturas irremediables entre las redes de parentesco, lo cual afectaría la vida comunitaria dentro y fuera del espacio del palenque.

Con la comida se afianzan las convenciones sociales no dichas pero implícitas para la convivencia, de mancomunidad laboral y parental con el grupo de personas que participan en las faenas del palenque. Poner en peligro la seguridad de la cocina y la comida compromete el futuro resultado y participación de quienes forman parte del equipo, ya que, si alguien se llegará a sentir ofendido, engañado o poco apreciado porque la comida que recibe eso comunica, podría no volver a regresar a las labores e incluso podría dañar el prestigio del palenque y el núcleo familiar.

El no alimentar adecuadamente a quienes laboran en el palenque implicaría una forma de maltrato, poca estima y valoración, por ello la cocina y alimentación dentro del palenque son parte fundamental para la reproducción económica y social de este espacio. Por esta razón, quienes sí conocen la dinámica del palenque y trabajan en éste reconocen, al interior del núcleo, el papel de las mujeres cocineras, la cocina y la alimentación.

En los palenques o fábricas tradicionales de mezcal en Oaxaca, además del espacio para el horno, la molienda, fermentación y destilación del agave, invariablemente también hay una cocina, lo cual dice mucho de la importancia de la participación de las mujeres en la producción y reproducción de la vida en la elaboración del mezcal.

Tiempo de los hombres con la yunta y nosotras a desyerbar y a tirar maíz

El campo y la labranza es un área de participación conjunta entre mujeres y hombres, las jornadas se distribuyen de acuerdo a tareas asignadas por el orden del género. Martha, además de la jornada laboral del campo, tenía que hacer las labores de cuidado, maternaje y preparación de alimentos para la familia.

El tiempo aparece como un factor importante para entender como ha habido cambios y permanencias en el papel de las mujeres, la cocina y la fabricación de mezcal. Hay distintos tipos de tiempo: el tiempo cotidiano de la jornada diaria, el tiempo de mezcal, el tiempo de la siembra del maíz y el tiempo de la fiesta; todos éstos están en sintonía y sincronizados, no acontecen simultáneamente, pero se corresponden de acuerdo al calendario marcado para cada uno. Martha hace énfasis en el tiempo de la

fiesta patronal del pueblo, en agosto, dedicada a San Lorenzo. Es un periodo de algarrabía, de reconocimiento social y de intercambio de dotes, presentes, de establecer compadrazgos, de iniciar a niñas y niños en los ritos del culto católico, de beber mezcal entre la comunidad, de compartir comida y tiempo en la cocina con las otras mujeres.

En el tiempo de la siembra de maíz por temporal, Martha e Isaac se levantaban temprano; si ella no alcanzaba a terminar de hacer las tortillas y comida para el campo a buena hora para salir a la siembra, Isaac se adelantaba mientras ella hacía los preparativos en cuanto a la alimentación. A las tres la tarde se establecía la hora de la comida. Cuando tuvieron oportunidad, se construyó el primer fogón dentro del palenque, éste fue necesario en la medida en que las necesidades del tiempo compartido en dicho espacio se prolongaron y requirieron que la preparación y consumo de alimentos se efectuara *in situ*.

En 1988 Isaac empezó a trabajar con un señor con el que aprendió el arte de la elaboración del mezcal. “A veces echaba tres tinas, dos tinas, y como era maguey silvestre rendía menos, le tocaban de dos o tres anforitas. El mes de abril empezaba a quebrar la tierra que es el preparativo para la siembra” (Martínez García, comunicación personal 2020).

Estos mezcales de ensambles silvestres son ahora considerados productos sofisticados y preciados. En la década de 1990 se cotizaban alrededor de 15 pesos por litro y la población consumidora se encontraba exclusivamente en los pueblos aledaños: Mitla, Ayutla o Tlacolula. En aquella época, la gente de clase media y alta no apreciaba esta bebida, pues era un destilado considerado de bajo valor social, tampoco otorgaba prestigio como ahora, era una bebida popular menospreciada porque su consumo estaba asociado a clases populares, pobres, estaba además racializada, ya que se consideraba que sólo la bebían personas de origen indígena y campesino.

Eran otras épocas, el mezcal se destilaba por temporadas, “cuando se llegaban a reunir considerables kilos de maguey que alcanzaran para producir mezcal. A veces era puramente espadín, otras veces completaban la horneada con magueyes silvestres que encontraban en el camino” (Martínez García, comunicación personal 2020). En aquel entonces los trabajos se realizaban de acuerdo al ciclo agrícola de producción por temporal; la producción del mezcal se alternaba con la producción agrícola de la milpa.

Cuando terminaban de sembrar, su giro cambiaba y se volvían comerciantes de leña que acarreaban con sus tres burros, después Isaac trabajaba por tiempos en el palenque de un señor quien le pagaba con garrafas de mezcal. Isaac iniciaba viajes cortos para vender su mercancía (mezcal y en ocasiones parte de la cosecha); era su

responsabilidad entregarle las cuentas de lo vendido a Martha, quien administraba, regulaba y ahorra para los periodos posteriores de trabajo impago pero necesarios para la subsistencia en el sistema agrícola. Ella todavía recuerda que el precio del almud de frijol era de 12 pesos y que la mayoría de veces se vendía en Mitla.

Por su parte, en el campo ella realizaba labores de siembra que consistían en quitar la hierba que no es comestible; cuando la tierra estaba limpia y arada, ella sembraba las semillas de la milpa. Después a la hora de la comida se encargaba de sacar el itacate y cuando participaba en la siembra se quedaba en la casa para preparar los alimentos y llegar con su hijo al campo a la hora de la comida.

Martha señala que antes no había mucho que comprar. “No es como ahora que venden todo de comer, antes nosotros comíamos lo de aquí nada más, frijol, calabaza, maíz y lo que a veces llegaban a vender, aunque tuviéramos dinero ¿en que nos lo gastábamos? Por eso tampoco necesitábamos mucho, sólo para comprar lo que no había” (Martínez García, comunicación personal 2020). Con el remanente de la venta de granos de la cosecha, leña y mezcal, adquirían productos de la canasta básica en tiendas de la localidad, como azúcar, jabón y panes amarillos que en ese tiempo costaban cinco piezas por un peso.

Actualmente la dieta ha ido cambiando por la mayor cantidad de ingresos económicos y la mayor oferta de productos cárnicos, industrializados y de otras regiones. Hay queso, cecina, chorizo, “el refresco casi no llegaba, sólo llegaba Pepsi Cola o el Rey que era el único carro que entraba para la región”, señala Martha. Antes no había mangos ni piñas ni sandía, sólo había duraznos; señaló el caso de un niño, quien acompaña a su papá en las labores del palenque, que no aprecia las frutas como algo excepcional. El acceso ilimitado a diversos alimentos también afecta el valor simbólico y afectivo del consumo de alimentos, generado por el cambio en el sistema alimentario, por las transformaciones en la circulación, valoración y prestigio de ciertos alimentos sobre otros asociados con la clase social, la edad o la moda y por la entrada de nuevos productos con el Tratado de Libre Comercio (Santoyo 2014).

El consumo de mezcal por moda tiene como característica estar fuera del tiempo y espacio comunitarios; esta utilización ha desplazado el valor ritual y simbólico que tiene en sus comunidades de origen. Algunos palenqueros señalan que transnacionales y empresas industrializadoras del mezcal ejercen una apropiación cultural al acaparar las nominaciones, técnicas, cultivos y la producción, lo que lleva a las prácticas de acumulación monopólica conocidas como coyotaje, malbaratamiento y alteración de la producción del mezcal artesanal para suplir la demanda a bajos costos y para llevarlo a otros mercados.

En las fábricas industriales de mezcal no hay espacio para estos intercambios, pues no buscan el valor social ni de parentesco que se establece en la comunidad alrededor del palenque y el destilado. La manufactura industrial del mezcal está en otra lógica de producción económica, social, comunitaria, parental y simbólica. Es aséptica, controlada, masiva, despersonalizada, no hay trueque. Las recetas de coctelería y descripción técnica de agaves y mezcales aparecen como elementos de marketing para su venta.

En la industrialización aparecen, en mayor o menor medida, otros fenómenos como la adulteración, la intervención de químicos, catalizadores y elementos de aceleración de la fermentación e incremento del rendimiento de la materia prima y recursos humanos para una mayor producción. En el auge se presenta el acaparamiento de marcas, voces de la difusión del mezcal, *Master Mezcaliers*, expertos del reconocimiento de buenos mezcales, restaurantes temáticos de mezcal, barras, cocina de autor, catas para su difusión y comercialización.

Se generan nuevos escenarios donde las mujeres toman algunos liderazgos para nombrar su trabajo como maestras mezcaleras, pero la industria sigue siendo espacio preponderantemente masculino y de la clase media-alta; algunos funcionarios, empresarios y políticos tienen sus intereses puestos en el desarrollo de esta industria, la lógica de producción cambia y con ello el papel de la cocina, las mujeres y la producción de baja escala.

Algunas consideraciones finales

El mundo de la producción de mezcal artesanal en Oaxaca comparte ciertas experiencias entre las mujeres que participan de su funcionamiento y producción, a través del espacio de la cocina, la administración y la dirección de los palenques.

Cada experiencia tiene una especificidad porque las condiciones de biodiversidad, lingüísticas, culturales, religiosas y económicas de cada región varían en toda la entidad. Sin embargo, un eje compartido que tienen muchas de ellas es la omisión de su participación e importancia en los reflectores que enfocan las narrativas sobre el mezcal como bebida ancestral-tradicional, idealizando y folclorizando todo lo que permea su producción.

Los hombres aparecen como personajes principales, las voces que cuentan las vicisitudes y resistencias ante los embates de la industrialización y el mercado neoliberal. Una perspectiva feminista, para observar la participación de las mujeres en la

cocina como espacio nodal del palenque, no contraponen binariamente sus funciones en antagonismo con el trabajo de los hombres; no se trata de reproducir sesgos, ni prejuicios morales. Plantea la posibilidad de investigar críticamente hechos sociales que han dado preponderancia a un tipo de sujeto, en este caso la voz y participación de los hombres mezcaleros, relegando *a priori* la experiencia particular de las mujeres.

Un palenque de mezcal artesanal no puede existir sin las mujeres, sin la cocina y sin los alimentos, recursos de la vida allí depositados y reproducidos, al igual que un palenque sin hombres tampoco podría existir. Esta reflexión invita a pensar y visibilizar los sesgos de género que podemos tener al mirar un hecho, en este caso la producción del mezcal. Reconocer a las mujeres es un compromiso político de toda disciplina que tenga como primicia la reflexión crítica de las múltiples expresiones de la condición humana.

La discusión sobre la participación de las mujeres y la importancia de su experiencia en la reproducción económica y social del palenque no se agota con este esbozo, al contrario, que sea ésta una invitación a seguimos pensando bajo otra lógica que no reproduzca prácticas históricas que reiteran y normalizan la opresión, desigualdad y falta de reconocimiento de la participación y trabajo entre mujeres y hombres. Este trabajo se suma a la búsqueda de nuevos horizontes que construyan y reconozcan los aportes de las mujeres para el acceso a la vida digna y libre de violencia, y al buen vivir.

Referencias

Bautista, Juan A., Sergio Orozco Cirilo y Edith Terán Melchor

2015 La disminución de la producción artesanal de mezcal en la Región del mezcal de Oaxaca, México. *Revista mexicana de Ciencias Agrícolas* 6(6):1292-1305. DOI: 10.29312/remexca.v6i6.577

Blázquez Graf, Norma, Fátima Flores Palacios y Maribel Ríos Everardo

2010 *Investigación feminista: epistemología, metodología y representaciones sociales*. CEIICH-UNAM, México.

Cárcamo Rico, Brenda y Gerardo Noriega Altamirano

2009 Producción artesanal y tradicional de mezcal. En *Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de Guerrero*. Secretaría de Asuntos Indígenas, UNAM, Chilpancingo.

Castañeda Salgado, M. Patricia y Carmen Gregorio Gil (coords.)

2012 *Mujeres y hombres en el mundo global. Antropología feminista en América Latina y España*. CEIICH-UNAM, Siglo XXI, México.

- Cornejo, Marcela, Francisca Mendoza y Rodrigo C. Rojas**
 2008 La investigación con relatos de vida: pistas y opciones del diseño metodológico. *Revista Psykhe* 17(1):29-39. DOI: 10.4067/S0718-22282008000100004
- Curiel, Charlyne**
 2019 Mujeres en la cocina de la mayordomía. Prestigio y costumbre en la mixteca de Oaxaca. *Entrediversidades. Revista de ciencias sociales y humanidades* 12(6):163-193. DOI: 10.31644/ED.12.2019.a06
- Federici, Silvia**
 2013 *Caliban and the Witch: Women, the Body and Primitive Accumulation*. Pez en el árbol, México.
 2013b *Revolution at Point Zero. Homework, Reproduction and Feminist Struggle*. Traficantes de Sueños, Villatuerta.
- García Barrón, Sergio E.**
 2017 Medición del nivel de agrado y conceptualización del mezcal: un estudio comparativo entre consumidores de cuatro regiones con diferentes hábitos de consumo. Tesis doctoral, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. Documento electrónico: <https://ciatej.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1023/432/1/Sergio%20Erick%20Garc%C3%ADa%20Barr%C3%B3n.pdf>, accesado en mayo de 2020.
- Gallardo Valdez, Juan**
 2017 *Breviario Mezcalero: regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de la elaboración del mezcal*. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C., Guadalajara.
- González Turmo, Isabel**
 1998 La dimensión social de la cocina desde la Antropología de la Alimentación. En *¡A comer! Alimentación y cultura*. Ministerio de Cultura-Museo Nacional de Antropología, España.
- Gracia-Arnaiz, Mabel**
 2014 Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. *Panorama Social* 19:25-36.
- Guber, Rosana**
 2004 *El salvaje metropolitano Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Paidós, Buenos Aires.
- Haraway, Donna**
 1991 *Simians, Cyborgs and Women. The reinvention of Nature*. Cátedra, Madrid.
- Harding, Sandra**
 1996 *The Science Question in Feminism*. Ediciones Morata, Madrid.
- Lagarde y de los Ríos, Marcela**
 2005 *Los cautiverios de las mujeres: madresposas, monjas, putas, presas y locas*. UNAM, México.
- Lévi-Strauss, Claude**
 1981 *Las estructuras elementales del parentesco*. Paidós, Barcelona.
- Licona Valencia, Ernesto, Isaura Cecilia García López y Alejandro Cortés Patiño**
 2019 El espacio culinario. Una propuesta de análisis desde la Antropología de la Alimentación. *Revista Antropología Experimental* 19:165-172.
- Moore, L. Henrietta**
 2009 *Feminism and Antropology*. Ediciones Cátedra, Madrid.
- Nogales, Luis**

- 2018 Las 9 especies de agaves mezcaleros de Oaxaca. Documento electrónico <https://mezcologia.mx/agaves-mezcaleros-de-oaxaca>, accesado en mayo de 2020.
- Ortner, Sherry**
1979. ¿Es la mujer con respecto a la naturaleza lo que es el hombre con respecto a la cultura? En *Antropología y feminismo*, editado por Olivia Harris y Kate Young, Anagrama, Barcelona.
- Salvatierra García, Ariadna.**
- 2003 El mezcal y su importancia para el desarrollo económico del estado de Oaxaca. El sector exportador: retos y oportunidades en el mercado de la Unión Europea. Tesis de licenciatura en Relaciones Internacionales, Universidad de las Américas, Puebla.
- Santoyo Palacios, Alejandra B.**
- 2014 Cambio y permanencia en el sistema alimentario en la población de Santa Catarina Juquila, Oaxaca 1963-2013. Tesis de licenciatura en Etnología, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México.
- Serra Puche, Mari C. y Jesús C. Lazcano Arce**
- 2012 El mezcal, de muy antiguo nos viene. *Arqueología Mexicana* 114. Documento electrónico: <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/el-mezcal-de-muy-antiguo-nos-viene>, accesado en mayo de 2020.
- Viveros Vigoya, Mara**
- 2016 La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación. *Debate feminista* 52:1-17.
- Weismantel, Mary J.**
- 1994 *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*. Ediciones Abya-Yala, Quito.