

Las mujeres en la producción del agave-mezcal y su importancia en los sistemas alimentarios

Women in the production of agave-mezcal and its relevance in food systems

María de Lourdes Flores

Roberto Paulo Orozco Hernández

Ever Sánchez

Correspondencia: mari_marilu@hotmail.com

Investigadora del Programa de Cátedras. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)

Correspondencia: paulorozco@iteso.mx

Profesor titular del Departamento de Psicología, Educación y Salud. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)

Correspondencia: esanchez@ciatej.mx
Catedrático. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)

Fecha de recepción:

20-octubre-2021

Fecha de aceptación:

23-agosto-2022

Resumen

La organización de los sistemas alimentarios ha sido fundamental en el desarrollo y reproducción social de los pueblos. El rol social de la mujer en la alimentación es una característica particular de antaño y continúa expresándose en estos tiempos, no se restringe a solo comprar y preparar alimentos, sino también en un despliegue de actividades en la producción y obtención de estos. Estas experiencias tienen mayor arraigo en la región Pacífico Sur del México contemporáneo. En este artículo se hace un acercamiento a zonas productoras de mezcal en los estados de Guerrero y Oaxaca, donde el papel central de la mujer en esta dinámica es principalmente su labor invisibilizada en el cuidado de la planta, producción y comercialización de la bebida espirituosa. Se documentan los retos y dificultades que enfrentan las mujeres en la producción del agave-mezcal, así como en su aporte a los sistemas alimentarios. Mediante una aproximación etnográfica se identificó cómo las mujeres productoras de agave-mezcal recrean el rol de género convencional, develan los recursos implementados para hacer frente a estas tareas, consiguen proveer económicamente a sus familias y son un elemento crucial respecto a la incorporación de la producción de agave-mezcal en la cultura alimentaria.

Palabras clave: roles de género, sistemas agroalimentarios, producción de agave-mezcal.

Abstract

The organization of food systems has been fundamental in the development and social reproduction of peoples. The social role of women in food is a particular characteristic of aforesaid and continues to be expressed in these times, it is not restricted to only buying and preparing food but also in a display of activities in the production and obtaining of these. These experiences are more deeply rooted in the South Pacific region of contemporary Mexico. In the present work we approach mezcal producing areas - in the states of Guerrero and Oaxaca, where we evidence the central role of women in this dynamic: mainly their invisible work in the care of the plant, production, and marketing of the spirit drink. The challenges and difficulties they face in the production of agave-mezcal, as well as their contribution to food systems, are documented. Through an-anthropological approach, it was identified how women producers of agave-mezcal recreate the conventional gender role, reveal the resources implemented to face these tasks, manage to provide economically for their families and are a crucial element regarding the incorporation of production of agave-mezcal in the food culture.

Key words: gender roles, agri-food systems, agave-mezcal production.

Introducción

Este artículo tiene como objetivo evidenciar las dificultades y retos que presentan las mujeres dedicadas a la producción de agave-mezcal en la región Pacífico Sur de México, específicamente en los estados de Oaxaca y Guerrero. Se hace énfasis en su protagonismo dentro de los sistemas de producción económicos. Actividad invisibilizada culturalmente por su dominio del hombre. Se parte de la importancia de las mujeres respecto a los sistemas alimentarios, considerando a la alimentación como un sistema complejo, que alude no solo a la cuestión biológica de obtención de nutrientes, sino al despliegue de dispositivos culturales enmarcados, en este caso, en la producción, elaboración, comercialización y consumo del agave-mezcal, entendiendo esta como parte de dichos sistemas alimentarios.

La investigación se desarrolló en el marco del proyecto “Entornos de aprendizaje, capacitación y análisis para el fortalecimiento de las cadenas de valor a partir del trabajo con maestras mezcaleras en Oaxaca y Guerrero”, financiado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). Los estados involucrados son considerados regiones emblemáticas en la producción y elaboración de agave-mezcal, cuentan con una declaratoria de denominación de origen desde 1994, regida por la Norma Oficial Mexicana NOM-070-scfi-1994, junto con Tamaulipas, Zacatecas, San Luis Potosí, Puebla, Guanajuato, Durango y Michoacán, lo que propició el inicio del auge mezcalero, aunado a la revalorización simbólica y económica que ha tenido la bebida espirituosa en los últimos años. Además de provocar tensiones y conflictos sociales a causa de la distinción que se hizo en su momento respecto a la inclusión y exclusión de algunos municipios, lo cual remarcó las desigualdades estructurales que no permitían acceder a determinadas transacciones y negociaciones en aspectos de comercialización. Se evidenció, por lo tanto, una tendencia a favorecer a determinados sectores y actores políticos que salieron beneficiados en contraposición de los pequeños productores que solo eran vistos como maquiladores de mezcal, donde la venta es mayormente a granel a precios bajos, por falta de una regulación en los precios (Flores, 2018). Cabe mencionar que, debido a su importancia económica, existen estados o algunos municipios de ellos, que buscan su incorporación en la DO con la posibilidad de poder producir y comercializar la bebida. Así, se reporta un incremento del 65% en la producción de mezcal en los últimos cinco años (Grageola, 2019).

Por otra parte, este incremento en la demanda de mezcal ha implicado que en estas regiones se amplíen las zonas de cultivo de agave sobre otras de subsistencia, derivando en una sobreoferta y generando problemas socioambientales por el uso indiscriminado de recursos naturales para la elaboración del mezcal, además de las disputas propiciadas por la ampliación de la denominación de origen a otros estados en 2018, incrementando también los conflictos sociales por la competencia desleal entre pequeños productores y grandes empresarios (CEDRSSA, 2019).

En este escenario se ha invisibilizado el trabajo y las condiciones de las mujeres como un elemento central en la producción, elaboración, comercialización y consumo del agave-mezcal (Bergesio, 2006), considerado símbolo de su cultura, historia y territorio, que por generaciones han contribuido sustantivamente a la reproducción social y la trascendencia de la cultural alimentaria. En este artículo se da cuenta de esta dinámica, así como de su relación con el sistema alimentario, a través de encuestas semiestructuradas realizadas en el año 2019 y principios del 2020 a mujeres que cuentan con historias y toda una vida en las actividades que se desarrollan en torno al sistema de producción agave-mezcal de las regiones Mixteca, Sierra Sur y Valles Centrales del estado de Oaxaca y en los municipios de Mochitlán, Chilapa de Álvarez y Teloloapan en el estado de Guerrero.

Este artículo está estructurado en cuatro ejes que documentan: 1) el rol de las mujeres en el sistema agave-mezcal y sus repercusiones, 2) posteriormente se abordan algunas contradicciones que aluden al género por dedicarse al mezcal para cubrir la manutención familiar, 3) se aborda la importancia de la mujer entre el cuidado familiar y el palenque, para finalmente 4) mostrar un cómo sistema de producción agave-mezcal constituye parte importante de los sistemas alimentarios de las familias encabezadas por estas mujeres.

1. Aproximación metodológica

Se construyó un acercamiento desde una perspectiva socio-etnográfica que accede a la interpretación problematizada del autor acerca de algún aspecto de la realidad en la acción humana (Jacobson, 1991), implica tener como referente la mirada del actor-agentes o sujetos sociales (Moscovici, 1984) respecto a sus experiencias de procesos y relaciones establecidas con sus pares y otros para comprender qué, porqué y cómo se desenvuelven determinadas prácticas. La perspectiva etnográfica, la observación no participante, así como las entrevistas

semiestructuradas (Guber, 2004) son elementos que se constituyen relevantes en esta investigación. Se recopiló información a través de 38 entrevistas semiestructuradas a mujeres dedicadas a la producción de mezcal, algunas de ellas reconocidas como maestras mezcaleras, otras como mezcalilleras y otras más sin el reconocimiento. Se contactaron a través de la técnica de “Bola de nieve” (Taylor, 1987), la cual implica que un actor relevante recomiende o sugiera consultar a otros actores que pueden ser conocidos o no. Los marcos explicativos radican en la interpretación dentro de los cuales los actores clasifican su comportamiento y le atribuyen sentido (Geertz, 2010).

Las entrevistas y notas de campo se transcribieron en formato Word.¹ La información se codificó considerando elementos de los sistemas alimentarios, incluye las etapas que recorren los alimentos desde su producción hasta su consumo, en concreto: producción, almacenamiento, distribución, elaboración, envasado, venta al por menor, comercialización, uso y consumo. En este sentido, se considera la producción de agave y elaboración del mezcal como parte de los sistemas alimentarios, donde se generan actividades que impactan el ambiente y el territorio, además de la generación de conflictos, oportunidades y condiciones económicas, políticas y socioculturales que interpelen a los involucrados; los roles de género, identificación de las relaciones entre hombres y mujeres (esposas, esposos, hijas, hijos y familia extensa) que facilitan o dificultan el papel de la mujer en la producción y elaboración de agave-mezcal. Cabe mencionar que un factor determinante es la cultura, pues a partir de ella un grupo de personas generaliza conclusiones sobre el lugar, condición, actividad y situación particular donde la mujer debe estar; sin embargo, estas experiencias desbordan e interpelan el mundo y sentido común estableciendo otras dinámicas sociales frente a las establecidas tradicionalmente.

La información que se representa es descriptiva y alude a visibilizar el papel de las mujeres en los sistemas productivos del agave-mezcal, considerada predominantemente una actividad de varones, se discute y evidencia las dificultades, retos que enfrentan las mujeres al asumir un rol diferenciado, así como los elementos que impactan en el despliegue de sus vidas cotidianas (y que repercuten en los sistemas alimentarios).

¹ Se presentan relatos textuales de las mujeres entrevistadas usando solo un seudónimo para garantizar su anonimato y se reporta el lugar en donde se realizó la entrevista.

2. Rol de las mujeres en el sistema alimentario agave-mezcal

“Nosotras jalamos otra parte del mundo que no es visible”

(Entrevista, Oaxaca, 2019).

En la prehistoria, durante el periodo neolítico, cuando el hombre recolectaba frutos, raíces y semillas para alimentarse y consiguió domesticarlos, las mujeres asumieron un papel central. Este hecho trascendió de tal forma que permitió la conformación de los primeros asentamientos humanos, dando pie al desarrollo civilizatorio de la especie humana. La alimentación es un acto básico para la reproducción no solo biológica, sino que entraña un entramado sociocultural, donde se despliega una serie de relaciones y prácticas en torno al proceso alimentario, conformándose como sistema complejo. El rol social de la mujer en la alimentación ha sido una característica particular de antaño y continúa expresándose en estos tiempos, pues no se restringe a solo comprar y preparar alimentos y comidas, sino que existe un despliegue importante en la producción y obtención de estos, característica particular de entornos rurales en México donde las mujeres tienen un papel relevante en la reproducción social (Flores, 2016).

La alimentación y los cuidados han sido históricamente una actividad vinculada al hecho de ser mujer; se asumen los roles y características propias del género a las diferencias biológicas y de reproducción que colocaban a la mujer de forma subordinada respecto al hombre, estableciendo tareas diferenciadas y específicas. La división entre actividades reproductivas y productivas se encuentra fundamentada en diferencias biológicas (Pérez, 2010; Rivas, 2017), representadas en diversos estereotipos de los roles entre los géneros. Comúnmente, en las comunidades rurales de México, las mujeres deben jugar un papel específico: estar en casa y ser ellas las responsables del cuidado de otros. La distribución de los roles y estereotipos de género colocan a las mujeres en el ámbito privado y a los varones en el ámbito público, el rol principal de la mujer es reproductor y de cuidado (Scarafoni, 2016). Aquellas que no cumplen con estas funciones son señaladas, discriminadas y en muchas ocasiones vejadas; se apela a la idea de tradición y cultura que entrañan diversos pueblos en el país.

Estas diferencias de género subyacen a las características biológicas marcadas no solo por el sexo sino también por la fuerza física, definida por mayor musculatura en el varón, centrales para la división sexual del trabajo (Bergesio, 2006). Las actividades relacionadas a la producción de agave y elaboración de mezcal tienen implicaciones que aluden a estas diferencias, tareas tales como la jima o corte de piña, así como el propio traslado de estas a los palenques para su cocimiento requiere de determinada fuerza física; la piña debe picarse para facilitar la cocción. Algunas estimaciones señalan que 10 kg de maguey se requieren para obtener un litro de mezcal (Pérez, 2016). El acarreo de leña y la molienda involucra transportar los trozos de maguey cocidos y prepararlos para la fermentación. Por otro lado, la destilación y el envasado tienen repercusiones menores respecto a la carga física.

La producción de agave, así como la elaboración del mezcal ha sido históricamente considerada una actividad de los varones, particularmente en estas regiones mezcaleras. Son los hombres quienes cultivan, jiman, trasladan, pican, fermentan y destilan el maguey. La incorporación o presencia de las mujeres en el palenque es considerado no apropiado, pues existe aún la creencia en algunos pobladores de que no se obtendrá una buena destilación y el mezcal no se venderá. A pesar de estas disyuntivas, las mujeres han participado de forma invisibilizada (Scarfoni, 2016), no reconocida ni valorada en varios procesos tanto del cultivo del agave como en la elaboración del mezcal. Se ha documentado la participación de las mujeres en los procesos de fermentación y destilación, además una labor importante en la comercialización del mezcal. Actualmente los roles establecidos se han modificado paulatinamente, las mujeres empiezan a ser reconocidas en el mundo del mezcal, aunque siguen enfrentando dificultades por los roles convencionales del género (Vega, 2017).

3. Contradicciones: el sustento familiar y la perspectiva de género al trabajar el mezcal

Las mujeres que abiertamente se dedican al mezcal han sido, hasta cierto punto, orilladas por las condiciones de su contexto familiar: el esposo o padre murieron, esto las llevó a ponerse al frente en el sistema de producción de agave-mezcal, como un medio para sustentar económicamente a su familia. Este involucramiento no impedía percibirse estigmatizadas, criticadas y en algunos casos avergonzadas. Este sentir es más palpable en el caso de las mujeres mayores. Las mujeres más jóvenes tienen otra perspectiva, aunque el rol de género continúa siendo un eje fundamental en sus vidas.

“Mi situación fue que me enviude y me quede con 5 hijos y entonces pues no hay otra solución, no hay otro, como le diría yo “palabras en otro idioma” a pues no hay no tenía otra forma de conseguir dinero para mantenerlos”. (Beatriz, Baltazar Chichicapan, Oaxaca, 2019)

“Bueno, mira desde que murió mi papá, pues empecé a ayudarle a mi mamá con esto y pues, más que nada, mi papel es organizar el trabajo de la fábrica, eh planear, ver en dónde se consigue el maguey, a quién se le consigue, en este caso ya estamos sembrado entonces toda la planeación de siembra”. (Nadia, Mochitlan Guerrero 2020)

“La mujer es en la casa, no en el palenque. Se criticaba, se veía mal a las mujeres que hacían mezcal. Este estigma está cambiando, hay más mujeres involucradas, sin embargo, continúa pesando lo que nosotras tenemos que cumplir”. (Jimena, San Luis Amatlan, Oaxaca, 2019)

“Soy divorciada, este y soltera como todas las mezcaleras. Yo no conozco mezcaleras hoy día con pareja, formal, oficial, que vivan juntos y se dediqué a esto (...) “El mundo en el que nos movemos es de hombres y nuestro trabajo es nocturno y es con alcohol, entonces siempre estás en los lugares donde una mujer decente no debe estar, en un horario donde no debe estar”. (Adriana, Santa Catarina Minas, entrevista Oaxaca, 2019)

“Si teníamos, este, un poquito de vergüenza porque éramos mujeres, aquí todas las, este, muchachas de mi edad en aquel entonces no trabajaban en el palenque y nosotras pues trabajábamos ahí y si hubo una vez, recuerdo muy bien que, aquí se acostumbra, por ejemplo, en todo santo, los, este, disfrazados van de casa en casa a bailar y nosotras, yo, mi mamá y mi hermana estábamos así, este, acostadas en el palenque en un petate cuidando la olla del mezcal de noche y que llegan esos y como era, tenía mis veinte años, ay me dio mucha vergüenza que me vieran en el palenque trabajando de noche y, este, ay no sabíamos que hacer, tal vez eran conocidos, como vienen tapados de la cara, no sabíamos quiénes eran, pero vieron que nos

chiveamos, se fueron, pero si, este, nos incomodó eso". (Graciela, Santiago Matatlán, entrevista Oaxaca, 2019)

"Él comenzó a tomar mucho, se gastaba el dinero y llegaba tomado. Decidí anexarlo (recluirlo para tratamiento de alcoholismo) y eso no le(s) gustó a mis suegros y me dejaron de dar mezcal para seguir con las ventas, así que empecé buscar donde hacían mezcal y fui probando hasta que encontré uno que me gustó y seguí con mi negocio. Cuando salió mi esposo a los dos meses falleció en un accidente y tuve que empezar de nuevo". (Andrea, Villa Tepejupa de la Unión, entrevista Oaxaca, 2019)

Las mujeres resuelven las necesidades del palenque o la fábrica (se hace referencia al espacio donde se realiza y elabora el mezcal: en Oaxaca se le denomina palenque, en Guerrero se hace referencia a la fábrica). En el caso de actividades que implican la fuerza física se contratan "mozos" o empleados para la jima, acarreo de piñas u otras actividades que involucran trabajo pesado; esta contratación de personal recibe una remuneración económica.

En la comercialización del mezcal, las mujeres tienen un papel relevante, a pesar de ser considerada una actividad del varón, particularmente en aquellos casos donde el hombre no está (porque ha muerto o está inhabilitado), las mujeres asisten a las ferias donde se hace promoción de la bebida, y en caso de tener puntos de venta están al frente.

"Antes las mujeres estábamos al frente del palenque, cuidando las tinas, la lumbre, que no falte leña, mientras los hombres comercializaban el mezcal, ahora hacemos de todo". (Jimena, San Luis Amatlán, Oaxaca, 2019)

En casos específicos y por situaciones particulares han sido las mujeres quienes han buscado el registro de la marca, y el envasado o venta a granel. En el caso de Guerrero, las mujeres consideran que el sector gobierno apoya cuando son ellas las que piden los recursos.

4. Entre el cuidado familiar, la manutención y el palenque

Las actividades en el palenque no implican que las mujeres dejen sus roles de género establecidos: el cuidado a los demás, la elaboración de comida y en algunos casos también

responsables del mantenimiento familiar. Aunque no hay reconocimiento abierto socialmente, las mujeres conocen todo el proceso de producción y elaboración de agave-mezcal. Las mujeres involucradas en el proyecto tienen como característica ser madres solteras o viudas. Esta condición justifica su intervención en el ámbito del mezcal.

“Las generaciones anteriores (bisabuelas) no entraban al palenque, la abuela vendía el mezcal, pero el hombre era quien lo elaboraba, las mujeres no podían dar órdenes en el palenque, ellas estaban a cargo de la comida, de alimentar a la familia y de hacer lo que se les solicitara”. (Marisol, San Juan del Río, Oaxaca, 2019)

“Las mujeres aparecemos en la historia por necesidad y abemos unas que luchamos por tener un lugar en la historia ¿no? Y hay otras que aceptan sin mayor complicación el que sea la segunda a bordo, y siempre les dan el crédito a los hombres”. (Adriana, Santa Catarina Minas, Oaxaca, 2019)

“Nosotras nunca dejamos de ser hermanas, hijas, mamás y eso nos genera otro tipo de responsabilidades, es decir, cualquier hombre que diga: “oye es que fijate que hay una fiesta en tal lugar”, sin problema, ¿tú te preocupas quién va a alimentar a los de tu casa?, no”. (Telma, San Sebastian de las Grutas, Oaxaca, 2019)

Las mujeres refieren cierto reconocimiento en el ámbito mezcalero, sin embargo, pocas son las que realmente sobresalen. En el caso de Oaxaca, existe una serie de discusiones respecto a si las mujeres pueden ser consideradas mezcaleras; aunque otras se autodenominan mezcalilleras (Carreño, 2010). Esta disputa sobre quiénes ostentan el nombre de mezcalera, indica de manera indirecta y simbólica las diferencias de género. En el estado de Guerrero, las mujeres aún no entran en esta discusión, asumen hacerse cargo de determinadas actividades y no se consideran mezcaleras, pues el trabajo en la fábrica forma parte de su rol de mujeres. Es el maestro mezcalero quien elabora mezcal, y así se le reconoce. Ser mezcalera implica, como comparte una informante del estado de Guerrero: *“Ser maestra mezcalera es saber todito”*. En realidad, las mujeres realizan prácticas en toda la cadena productiva del agave mezcal, desde la siembra, cuidado de plantas, cuidan la fermentación, la destilación, envasado, compra de insumos para el mismo y venta.

“El concepto de maestra mezcalera es algo que es muy cuestionado; a mí se me cuestiona porque no soy vieja soy joven, porque fui a la escuela, porque no soy indígena soy mestiza, este porque me muevo en diferentes escenas, diferentes escenarios, entonces hay mucha gente que por todo lo que te acabo de mencionar dicen que yo no lo soy. Pero a mí no me importa lo piensen los demás que soy, si no lo que yo creo que ser. Entonces yo buscando más bien con mi propia historia familiar; en mi familia a las mujeres que participaban les llamaban mezcalilleras”. (Adriana, Santa Catarina Minas, Oaxaca, 2019)

“Hoy día cuando hablas de mujeres en el mezcal lo puedes ver desde diferentes ópticas ¿no? Desde las que dicen que hacen mezcal y en su vida han agarrado una pala ¿no?”. (Jimena, San Luis Amatlan, entrevista Oaxaca, 2019)

Fotografía 1. Fábrica de mezcal, Guerrero, 2020



Fuente: Fotografía de María de Lourdes Flores López (Archivo privado).

Las mujeres más jóvenes que han tenido preparación académica ven con diferente perspectiva su actividad en el sistema de producción. Se puede decir que existe un nivel de agencia que remite a pensar no solamente en una forma de manutención, sino en un giro de negocio donde se busca gestar procesos de vinculación social en proyectos de educación, sustentabilidad y manejo ecológico de la producción y elaboración del mezcal. Los casos emblemáticos de las

mujeres en Oaxaca ya tienen un lugar y reconocimiento social, suenan los nombres de tres o cuatro mujeres que participan en foros académicos y diversos espacios públicos.

Estas mujeres juegan un papel relevante en la dinámica mezcalera en el estado y hasta a nivel nacional; se constituyen ejemplo a seguir por otras y son un referente respecto a la percepción del género y la actividad del mezcal (Castillo, 2016, 29 de mayo). No implica que las mujeres sigan ocupando un papel secundario e invisibilizado, pues han aprendido y conocen el manejo del sistema de producción, elaboración y comercialización, porque han nacido y crecido con él, sin embargo, aún no se logra un reconocimiento social completo al respecto.

“Sí hay 150 palenques, 150 maestras, todas saben porque cuando el marido se va, ellas se quedan cuidando el palenque y el palenque como es, este, familiar siempre lo tienen en la casa, ahí forzosamente tenemos que aprender”. (Graciela, Santiago Matatlán, Oaxaca, 2019)

“No está visibilizado el trabajo que realizan, es el marido el que tiene que sobresalir, solamente cuando ya no se tiene marido”. (Beatriz, San Baltazar Chichicapan, entrevista Oaxaca, 2019)

“Soy su chalana, él es el patrón, que dice lo que se hace (...) acarrea y arrea al burro con las piñas y la leña, ayuda a tapar el horno, maja el maguey y pone los tambos de (500 litros) de fermentación, compone el mezcal usando las puntas y las colas, siembra hijuelos y deshierba el terreno”. (Martha, San Pedro Teozacolaco/ localidad San Isidro, Oaxaca, 2019)

“Ser mezcalera, vender mi producción, yo hago todo, cultivo el maguey, proceso el mezcal y salgo a venderlo, no dependo de nadie, tengo mi propio ingreso, no es fácil, desde su punto de vista es muy difícil”. (Rita, San Luis Amatlán, Oaxaca, 2019)

Fotografía 2. Prueba de mezcal, Guerrero, 2020



Fuente: Fotografía de María de Lourdes Flores López (Archivo privado).

“Las cosas están cambiando, las mujeres ya pueden participar en actividades donde antes no era bien visto. Aunque en Guerrero hay pocas mujeres involucradas. Sansekan es una de las organizaciones que si tienen apertura para las mujeres”.
(Josefina, Chilpa Guerrero, 2020)

“Mi papá fuimos al campo a sembrarlo porque según que era mío y este, y ahí ya este, el hacía el mezcal y yo en el palenque así jugando pues, jugaba pues viendo como se hacía, porque el mezcal no se aprende con lápiz ni con papel, si, no más es de oído y de vista; y ahí yo veía como hacía, este, tomaba el mezcal en el chorrillo, entre juego y juego”. (Damiana, Tixtla Guerrero, 2020)

5. El agave/mezcal como parte de los sistemas alimentarios

*“Milpa y frijol, así como entre los surcos del maguey, como ahorita hay ocho surcos desocupados, allí metemos milpa y frijol”
(Entrevista, Oaxaca 2019)*

Los sistemas alimentarios, según el informe del grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición (HLPE, 2017), abarcan elementos como el medio ambiente, las personas, insumos, procesos, infraestructura, instituciones, así como actividades relacionadas con la producción, elaboración, distribución, preparación y consumo de alimentos, incluye también los productos de estas actividades. En este caso, la producción y elaboración del mezcal puede considerarse un producto derivado de las actividades vinculadas a dicho sistema alimentario.

La producción del agave o el maguey abarca la diversificación de cultivos relacionados con el sistema milpa (maíz, frijol, calabaza), además de otros cultivos como el chile, ajonjolí, garbanzo, jitomate. Asimismo, desde lo culinario también se utilizan insumos derivados del agave, contribuyendo como ingredientes de diversas preparaciones y comidas. La distribución y comercialización del mezcal configura un componente para el despliegue de actividades mercantiles, en muchos de los casos, representa el principal sustento económico de las familias que permite un mayor poder adquisitivo para la compra de alimentos. El consumo y uso del mezcal y los elementos derivados de sus procesos de producción (pencas del agave, el aguamiel, quiote) son utilizados con diferentes connotaciones. Las pencas del agave son usadas como envoltorios para tamales, para la elaboración de platillos como la barbacoa, el aguamiel y el propio quiote, los cuales también son ingredientes incorporados a la nixtamalización del maíz para la elaboración de tortillas, tamales y atoles. El mezcal se emplea para la curación de enfermedades de filiación cultural, pero también cumplen como fuente simbólica en ritos para armonizar, pedir permiso y agradecer por el uso de la tierra, entre otras creencias. Se consume en fiesta familiares y festividades religiosas.

“(…) del corazón del maguey se saca el menzontle y se combina con poco nixtamal para hacer tortillas, también del quiote se hacen tortillas. Del maguey papalometl se

saca la semilla se hierva y se pone junto con el frijol, luego se exprimen las dos y se hacen tortas con huevo”. (Elena, Buenavista, san Pedro Teozacoalco, Oaxaca, 2019)

“la penca para hornear barbacoa, el mezontle para hacer tortilla, la penca caldeada (pasada por fuego) para curar dolores del cuerpo y el uso del quiote de tobalá que es comestible”. (Lupe, Sola de Vega Oaxaca, 2019)

Fotografía 3. Plantación de agave y maíz. San Dionisio, Oaxaca, 2019



Fuente: Fotografía de Roberto Paulo Orozco Hernández (Archivo privado).

Un aspecto relevante respecto al sistema agave-mezcal es la sostenibilidad de este. En este sentido, las mujeres juegan un papel importante dado el conocimiento que tienen de la producción y su relación con el entorno natural. Una de las principales tareas es sacar hijuelos y plantarlos, cuidar la plántula o hijuelos, la siembra en la parcela, así como el cuidado del agave o maguey. El conocimiento de los tipos de agave y variedades es evidente; son conscientes de la necesidad de sembrarlos. En el estado de Guerrero se identifica una sobreexplotación del agave silvestre, pues el agave no se compraba, solo se cortaba, pero esto ha traído como consecuencia un desabasto de la planta. En este sentido, han sido las mujeres y algunas organizaciones sociales quienes están reforestando parcelas y terrenos con plántulas de agave comercial, pero en otros casos se procura la recuperación de algunas variedades

silvestres con cultivo de hijuelos. En el caso de Oaxaca, en el municipio de Santa Catarina de Minas, se ha impulsado la reforestación, el cuidado al ambiente y la protección de los agaves silvestres.

“El mezcal es mi trabajo, de ahí obtengo todas mis cosas. Me preocupa que lleguen a faltar las piñas, que lleguen los de fuera y comprenden todo. El reto es empezar a tener cada quien su propia planta”. (Bianca, San Pedro Tezoacalco, Oaxaca, 2019)

Fotografía 4. Palenque Real Minero, Catarina Minas, Oaxaca, 2019



Fuente: Fotografía de María de Lourdes Flores López (Archivo privado).

En las comunidades permea la creencia de que el uso de agroquímicos modifica el sabor del mezcal, por lo que se cuida el uso de estos productos. El uso de abonos orgánicos, si bien no es una característica primaria, se incorpora en las plantaciones de agave (ver Tabla 1). Otro elemento relevante está vinculado con la incorporación de otros cultivos del sistema milpa, utilizados para autoconsumo y contribuyendo al sustento familiar. También se consumen otros productos que crecen junto al agave, como los quintoniles, quelites, nopales y guajes.

A continuación, se enlista una serie de actividades vinculadas a la producción del agave y cultivos que tienen un papel relevante en términos del rol alimentario de las mujeres.

Tabla 1. Elementos relacionados con la producción del agave de mujeres en los estados de Oaxaca y Guerrero

Conocimiento	Cuidado ambiental	Diversificación de cultivos
<p>Experta en sacar hijuelos y plantarlos en los límites de los terrenos agrícolas.</p> <p>Uso de maguey silvestre.</p> <p>Se compra maguey.</p> <p>Responsables de la siembra y el cuidado.</p> <p>En tres años después de sembrar el Tobilá las piñas están grandes.</p> <p>Se conoce lo que necesita la planta.</p> <p>Cuidado de hijuelos o plántulas de agave.</p> <p>Incremento de la producción cuando se empezó a sembrar el agave.</p> <p>Se consideraba que los mezcales eran de los pobres, ahora es al revés.</p> <p>Conocimiento de plagas y cuidado al maguey.</p> <p>Uso de agave papalometl, se considera silvestre y da un mezcal muy “rico” se vende más caro.</p> <p>Uso de magueyes maduros.</p>	<p>Se siembran variedades como Tobilá, Papalome, mexicano.</p> <p>Se tienen los almacigos, unos 2,500 almacigos de Tobilá.</p> <p>No se utilizan fertilizantes, se tiene la creencia de que no sabe bueno.</p> <p>Se tiene que cuidar el ambiente, respeto a la tierra, se pide permiso.</p> <p>Se tienen variedades silvestres como el Cuishe.</p> <p>Se iba a traer al cerro, no se compraba, tampoco se sembraba.</p> <p>Cuidado de la siembra de maguey, reforestación y cuidado a los árboles.</p> <p>Falta de terrenos, se debe comprar el maguey, los terrenos son pequeños, son propiedades pequeñas.</p> <p>Identificación de problemas ambientales, escases de agua, contaminación ambiental.</p> <p>Apoyos agropecuarios, uso de abonos orgánicos, abonos e insecticidas foliares.</p> <p>Uso del bagazo del maguey como abono para sus huertos traspatio.</p> <p>Uso de quiote para pastura.</p>	<p>Diversificación de cultivos de agave con maíz, frijol y otros elementos de la milpa.</p> <p>Además de sembrar milpa entre los surcos del maguey, también se siembra garbanzo, chilacayote y calabaza.</p> <p>Se siembra para autoconsumo, diferentes tipos de comidas que se combinan con la cría de aves, porcinos, chivos y en algunos casos reses.</p> <p>Uso de plantas silvestres para el autoconsumo también asociadas a los sembradíos de maguey, como quintoniles, quelites, nopales, guajes.</p> <p>Uso de plantas medicinales como el cuachalalate, hierba del negro, cortezas de árbol y hojas de guamúchil.</p> <p>Frutales como caña, plátano, mango, limón y papaya.</p> <p>Huertos traspatio chile, ejote, cebolla, rábano y tomate.</p> <p>Huerto familiar (de tres familias) donde tienen calabaza rábano, cilantro, calabaza, chile, jitomate, pepino.</p>

Fuente: elaboración propia, con base en el trabajo de campo, 2019-2020.

Respecto a la elaboración del mezcal, se mencionó su aprendizaje como parte de la vida cotidiana de las mujeres, las actividades diarias se dan alrededor del palenque, el reconocimiento del tipo de mezcal según la variedad de agave utilizado, las características del

proceso, los tiempos de fermentación y destilación, la identificación de sabores y aromas (ver Tabla 2).

Tabla 2. Elementos vinculados al proceso de elaboración del mezcal por mujeres en los estados de Oaxaca y Guerrero

Aprendizaje	El proceso
<p><i>“No, eso no se olvida, le digo, no es de papel ni de lápiz, es de vista y oído porque, por ejemplo, en la fermentación del, de las tinas, tenemos que escuchar, hasta que ya no tenga ruido entonces ya está, eso no tiene, este, hora, así pueden ser las tres de la mañana cuando se pare, es el momento de hacerlo, uno lo está vigilando, porque primero hierve, saca unas espumas y después va calmándose poco a poquito y hasta que ya quietecito es el momento de destilación”.</i> (Lina, Sola de Vega, Oaxaca, 2019)</p>	<p>Infraestructura para el proceso de molienda: <i>“se usa mazo, desgarradora para garantizar procesos de producción artesanal”.</i> (Artemisa, San Pedro Teozacoalco, Oaxaca, 2019) <i>“Se trabaja todo el día, desde revolver las tinas hasta se suelte el mosto, se deja en su punto para fermentar”.</i> (Flor, San Pedro Teozocalco Oaxaca, 2019) <i>“Se identifican las puntas y conforme va destilando las colas, a través de las pruebas se realiza una segunda destilación, en esta segunda destilación el mezcal va tomando cuerpo”</i> (Cruz, San Isidro, San Pedro Teozocalco, Oaxaca, 2019)</p>
<p><i>“Cuidado ambiental, ha llevado a reconstruir su infraestructura, se hace manejo de desechos derivados de la elaboración, no se echan residuos a la alcantarilla”.</i> (Graciela, Santiago Matatlán Oaxaca, 2019)</p>	<p><i>“Desacuerdo con las Normas de certificación. No son claras, son repetidas. El mezcal no es un destilado, es 100% de agave”.</i> (Nacia, Mochitlan Guerrero, 2020)</p>
<p><i>“Actividades asociadas a la elaboración: poner agua en tinas, hacer la olladas, atizar hornillas, cambiar ánforas, refinar destilación y dar mantenimiento a palenque”.</i> (Elsa, San Carlos Yautepec, Oaxaca, 2019)</p>	<p><i>“Altos costos para certificar sus palenques. Procesos de certificación largos, engorrosos, tendenciosos. “Tres años como mínimo para conseguir la certificación”.</i> (Maura, San Carlos Yautepec Oaxaca, 2019)</p>
	<p><i>“En las ollas de destilación se atiza el fuego hasta que empieza a gotear, en la primera destilada es la comuneada y la segunda es la resacada”.</i> (Irma, San Juan Bautista Jayacatlán, Oaxaca, 2019)</p>

Fuente: elaboración propia, con base en el trabajo de campo, 2019-2020.

La comercialización incluye desde el certificado del palenque o fábrica que les permita el registro de la marca, etiquetado y envasado, así como la apertura de tienda o puntos de venta, renta de locales comerciales, certificación de palenque. Los elementos vinculados a la comercialización se identificaron según la perspectiva de las mujeres: competencia desleal

en los precios de venta, particularmente aquellos que venden a granel, se hace evidente una mayor competencia; cada vez hay más gente que está haciendo mezcal. Además, comentan sobre la desunión y desorganización para la regulación de precios: *“anteriormente en el 2010 el litro costaba 10, iba subiendo 35 pesos, ahora el espadín cuesta 100, aunque algunos venden en menos a 80”* (Lidia, San Pedro Tezocalco, Oaxaca, 2019). Otro elemento problemático respecto a los costos, es que se elaboran destilados que no son 100% agave, y esto disminuyen los precios.

Fotografía 5. Venta de mezcal, Santiago Matatlán, Oaxaca, 2019



Fuente: Fotografía de Valeria de León (Archivo privado).

Las opciones para tener mejores precios han sido certificar el palenque, aunque puede resultar costosos y los procesos administrativos son lentos. Algunas mujeres incrementaban el valor del producto pintando sus botellas a mano para diferenciar su mezcal. Se percibe un regreso de migrantes que están retomando sus palenques, impulsando otra dinámica para la comercialización. La competencia hace que se venda poco: antes se vendía a granel, los

compradores llegaban a los palenques, pero las modalidades de venta se han diversificado, en el caso de Guerrero se produce previa garantía de compra, lotes de variedades específicas.

Se tiene mercado en las principales ciudades, en el caso de Guerrero sus principales mercados están en la ciudad de México y las ciudades turísticas como Taxco, Acapulco, entre otras. Las ferias organizadas por el sector gobierno o en algunos casos por otras instancias también generan la apertura de nuevos mercados. Ya no esperan a que lleguen a comprar a sus comunidades, se sale a buscar mercado y se promueve la venta en las grandes ciudades y otros estados como Michoacán y Ciudad de México; en el norte también se busca llevar a Estados Unidos.

La certificación del palenque y la marca propia ayudan en los procesos de comercialización, aunque más del 90% de las mujeres entrevistadas no cuenta con marca propia. Se identificó que la comercialización del mezcal se acompaña de la venta de alimentos e insumos de la región: comida y artesanías son elementos que se conjugan, y donde la mujer nuevamente tiene un papel relevante. Además de comercializarlo, las mujeres dan otros usos al mezcal, entre ellos curación, ritos de agradecimiento e incorporándolo en alimentos que pueden sumar al patrimonio biocultural de sus entidades:

“Se elaboran ungüentos con hierbas aromáticas especiales para el susto, se muele en metate, se utilizan como cinco variedades de plantas. (...) es una ayuda, sirve para curar, es un líquido sagrado que se trae en cadena desde varias generaciones”.
(Melina, San Carlos Yautepec Oaxaca, 2019)

“Se usa para curación, se sopla el mezcal para curar el susto. No es para emborracharse”. (Juana, Chilapa Oaxaca, 2020)

“nos curaban con el mezcal, aprendemos pues, todo se aprende y por ejemplo una enfermedad rara que el médico no encuentra, este, cura, entonces recurrimos al, al mezcal, se sopla el mezcal, pero aquí se hace como una fiesta, para curar de espanto tenemos que llevar una gallina negra, se la embarra la gente y se mata la gallina y la gallina va dando vueltas y donde la gallina cae ahí se hace el hoyo para echar las ofrendas, llevamos dulces, chocolate, pan, tortillas, pepitas, tasajo, chorizo, este, salsa, huevos duros y, este, galletas, y los dulces tienen que ser rojos y las galletas

de animalito porque se forman los animalitos, esa es una ofrenda que se le da al chaneque, al dueño de la tierra para que libere el alma o el espíritu del que se asustó (...) Se da a la tierra el mezcal, se tira como un litro. Se lanza una copa al suelo. Se agradece a la tierra, se usa copal y se pide la bendición de Dios (...) si hacemos una casa llevamos el copal y pedimos bendición a Dios que permite que se haga esa casa y dejamos, este, mezcal, chocolate a la tierra para pedir permiso y así ya no sucede ningún tipo de accidente y todo porque ya se pidió permiso al dueño de la tierra, al chaneque”. (Graciela, Santiago Matatlan Oaxaca, 2019)

El mezcal es utilizado en preparaciones y recetas donde se incluyen sobrantes de su proceso de elaboración, por ejemplo, tortillas de quiote o tortillas de corazón de maguey, se preparan tostadas, se usa en el café o en el chocolate. Se intercambia mezcal por otros alimentos, esta práctica del trueque es común y es utilizada como una forma de organización familiar que contribuye a subsanar las dificultades en la economía familiar.

A manera de conclusión

La producción de agave-mezcal como parte de los sistemas alimentarios se configura desde antaño como uno de los medios de vida de la población donde convergen elementos históricos, culturales, sociales y económicos. Los estados de Oaxaca y Guerrero tienen el reconocimiento de la denominación de Origen desde el año 1990, lo cual tiene implicaciones sociales. El incremento en la producción debido al cambio de estatus de la bebida ha traído como consecuencia problemas de índole ambiental, como deforestación de parcelas, incremento de monocultivos y, específicamente en el estado de Guerrero, se ha acabado con las plantaciones endémicas, competencia desleal en la venta de precios y sobre oferta del producto, además de inconformidades por la ampliación a otros estados de la denominación de Origen (Flores, 2018).

El sistema agave-mezcal comporta una serie de problemáticas complejas que no terminan de resolverse; al contrario, se configura como un medio de vida para las familias que han elaborado históricamente el mezcal en estos estados, quienes enfrentaron el desprestigio en su momento, pero también han sido testigos del auge de la bebida. Este sistema ha prevalecido a través del tiempo –considerando que hay vestigios que aluden a su pasado

prehispánico– y el contexto familiar y de género ha contribuido considerablemente a este mantenimiento. La dinámica familiar y en algunos casos la mujer como cabeza de hogar, ha sido la que impulsa el desarrollo del sistema, desde la producción, como se mostró en este artículo, son las mujeres las que tienen un papel preponderante en el cultivo, la reforestación, el cuidado y mantenimiento de parcelas, recuperación de agaves y diversificación de cultivos asociados al mismo. Juegan un papel importante en el procesamiento y elaboración del mezcal, desde proveer insumos para la fermentación, tinas, leña, cuidar las fermentaciones, conocimiento sobre las destilaciones, mantenimiento del Palenque y búsqueda de la certificación, así como en la distribución y comercialización del mezcal de forma invisibilizada. La mujer continúa recreando el rol de reproductor como lo señalaba Scarafoni (2016).

Respecto al rol de cuidado, en este estudio se pudo observar que las mujeres tienen un papel relevante respecto a conciencia del cuidado al ambiente, la falta de recursos como el agua, las tierras para cultivo, la escasez de agaves, entre otras cosas, han movilizad la organización, en algunos casos incipiente, para generar estrategias que contribuyan a disminuir estas disrupciones en dos casos paradigmáticos, uno en el municipio de Santa Catarina de Minas en Oaxaca –Mezcal Minero– y otro en los municipios de Chilapa de Álvarez, Zitlala, Ahuacutzingo y Tixtla en Guerrero –marca colectiva de Mezcal Sanseka–; si bien no son los únicos, han sido punta de lanza para generar dicha consciencia sobre el entorno y el cuidado de los recursos naturales como parte importante de la economía de estas comunidades. Se puede observar un doble juego en el sentido de considerar que el tema ambiental es parte de las estrategias de comercialización, sin embargo, más allá de que puede tener esta perspectiva, se observa un interés genuino por parte de las mujeres y preocupación respecto del uso desmedido de los recursos naturales. El uso de leña para garantizar un mezcal artesanal es otro tema, si bien no se habla abiertamente, se tiene la consciencia del efecto que tiene en sus comunidades. Se observó, particularmente en Oaxaca en las cabeceras municipales, el cuidado de los desechos derivados de la elaboración del mezcal ha implicado el mejoramiento de su infraestructura porque también contribuye a mejorar las condiciones para la comercialización del producto, donde las mujeres han contribuido sustantivamente a la modificación de estas condiciones.

En términos de elaboración del mezcal, se identifica que las mujeres realizan actividades sustantivas, muchas veces invisibilizadas, pero denotan conocimiento aprendido

de generación en generación a través de la observación cotidiana, saben sobre el cuidado del agave y cómo se hace el mezcal. Las mujeres de mayor edad padecieron el estigma de realizar un trabajo de varones; las mujeres más jóvenes se ven a sí mismas con capacidad de agencia al involucrarse en este terreno desde la perspectiva de innovadoras o empresarias, aun con la distinción de género que esto implica. Se reconoce su trabajo en la administración, venta y distribución del mezcal, pero aun no existe el reconocimiento de maestras mezcaleras, pues sigue siendo una distinción que ocupa el varón. La discusión sobre el título de mezcaleras continúa, para algunas tiene que ver con conocer todo el proceso, tienen que hacerlo todo, otras, aunque sepan elaborar mezcal, están relegadas a un segundo plano.

Existen una serie de problemáticas del sistema alimentario vinculado a la producción del agave-mezcal, como se mencionó; sin embargo, el papel de la mujer en este sistema y cómo contribuye a su reproducción y cuidado, siendo elementos para garantizar la economía familiar. No les importa si son reconocidas o no como mezcaleras, lo que prevalece es la manutención familiar, elemento que invisibiliza su quehacer. En otros casos, el reconocimiento es relevante, se busca la organización de mujeres que puedan tener voz y voto en un sector que históricamente ha sido manejado por los varones. Independientemente del reconocimiento que pueda buscarse o no, en los casos donde se ha tenido éxito en el sistema alimentario agave-mezcal, se atribuye a la contribución familiar de hombres y mujeres – familia extensa, nueras, padres, hijas, hijos– que interactúan y trabajan por un fin común.

Las mujeres en los palenques tienen una práctica marginal e invisibilizada, en torno a la unidad de producción (palenque) hay prácticas y miradas de las mujeres que no se remiten únicamente a la alimentación, limpieza y cuidados de la familia. Por el contrario, las cotidianidades de las mujeres constituyen un espacio tiempo de reorganización del espacio, donde resignifican historias y prácticas entorno al sistema de producción agave-mezcal e imprimen nuevos horizontes de sus vidas.

Referencias bibliográficas

- Bergesio, L. (2006). Mujeres visiblemente invisibilizadas la antropología y los estudios de la división sexual del trabajo. *Tema de mujeres*, 30-46.
- Carreño, A. (2010). Mezcalilleras... mujeres del mezcal. *Mezcal: Arte y Tradición*, 57-59.

- Castillo, M. (2016, 29 de mayo). Las mujeres del mezcal en Oaxaca. *Animal Político*. <https://www.animalpolitico.com/2016/05/las-mujeres-del-mezcal-en-oaxaca/>
- CEDRSSA (2019). *Reporte: La producción y el comercio de cerveza, tequila y mezcal en México*. México.
- Flores, L. (2016). Prácticas de cuidado al cuerpo articuladas con la alimentación y los trastornos alimentarios trastocando la identidad femenina. En Prado, S. E. *Estudos Socioculturais em alimentação e Saúde: Saberes em rede* (pp. 192-214). Da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=9iREDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA196&ots=02aHpY_KBw&sig=sTzi4fqsWSTsFXcfugnLRK2oZhY#v=onepage&q&f=false
- Flores L. M. L., O. E. (2018). Las tensiones en la denominación de origen del mezcal en Oaxaca, México. *Tlamati*, 9(2), 32-36. <http://tlamati.uagro.mx/t92/tlamati92.pdf>
- Geertz, C. (2010). Thick Description: Toward and Interpretive Theory of Culture 1973. *The interpretation of Cultures: Selected Essays*, 3-30.
- Grageola, L. P. (2019). Perspectivas de las denominaciones de origen y su influencia en el prestigio de México. *Revista Inclusiones*, 6, 34-49.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Paidós.
- HLPE. (2017). *La nutrición y los sistemas alimentarios. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, Roma*. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/hlpe/hlpe_documents/HLPE_Reports/HLP
- E-Report-12_ES.pdf
- Jacobson, D. (1991). *Reading ethnography*. Suny Press.
- Moscovici, S. (1984). The phenomenon of social representations. Social representations. En Moscovici, R. M. *Social representations* (pp. 3-69). Cambridge University Press.
- Peréz, M. I. (2010). Juegos de rol y roles de género. Teoría de la Educación. *Educación y Cultura en la Sociedad de la Información*, 11(3), 168-184. <https://www.redalyc.org/pdf/2010/201021093008.pdf>
- Pérez Hernández, E. C. (2016). Review of agave and mezcal. *Revista Colombiana de Biotecnología*, 18(1), 148-164.

- Rivas, S. S. (2017). El trabajo de reproducción desde la economía feminista. *Contraste Regional*, 5(9), 169-184.
- Scarafoni, M. E. (2016). División sexual del trabajo doméstico y el uso del tiempo en las tareas de cuidado. *Derecho y Ciencias Sociales*, (14), 127-136. <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/53120>
- Taylor, S. J. (1987). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidós.
- Vega, V. N. (2017). Oaxaca y sus regiones productoras de mezcal: Un análisis desde cadenas globales de valor. *Perspectivas Rurales Nueva Época*, 15(29), 103-132. <https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/view/9286>