

MUJERES Y CAMPESINAS, LA NECESIDAD DE VISIBILIZAR Y VALORAR

Escrito por: Mariana Castillo
08/03/2021

Es esencial exponer su importancia en la cultura alimentaria en el marco de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer.



Flavia De Albino nació en el rancho El Tejocote, a 10 minutos de Huamantla, Tlaxcala. Ella hace equipo para trabajar la tierra con su hija Gloria Rodríguez y su nieta Alexa Martínez.

“El campo es muy fuerte pero somos mujeres fuertes. En nuestro caso no hay varón que diga: ‘yo sacó la cara’, pero nosotras vamos hacia adelante, cultivando con amor y sin químicos maíces acriollados amarillos, negritos, morados y blancos, además de nopales y milpa.

“Donde vivimos así es, de repente hasta por ‘la finanza’. Si no hay para pagarle a trabajadores fuera de la familia, todas le entramos. Me acuerdo de mi abuelita, de mi mamá. Mi hermana, que es divorciada, maneja la carreta, le entra a la vaca. Somos gente del campo. Acá con mis chamacas vamos a pisar, desyerbar, cargamos una ánfora para regar el abono exfoliado, vamos a cortar tunas, a sacar nopalyolo...”, dice.



Fotografía: Flavia de Albino, Huerta Gosen

En Huixquilucan, Estado de México, Montserrat Vázquez de Nixcome Tortillería aprovecha, valora y reaprende sobre el maíz de los cultivos de Francisca González, su abuela, en San Mateo Ixtlahuaca, a fin de que no se pierda el interés por la buena tortilla nixtamalizada ni los saberes de su familia.

“Se ha pensado durante mucho tiempo que los hombres llevan la pauta de sembrar pero yo he visto como mis tías, mis abuelas y mi mamá siempre han estado pendientes del temporal porque ellos tuvieron que irse a la ciudad a trabajar. Son clave: están al pendiente de cuánto dinero se ocupa, de la gente que se va a necesitar, de todo relacionado con la siembra”.



Fotografía: Nixcome

Por su parte, Lourdes Diego, fundadora de Xúb Maíz en Oaxaca, quien trabaja con comunidades de la región de Valles Centrales, expresa que las mujeres juegan un papel primordial en el campo pues son cuidadoras de semillas nativas, tienen funciones específicas dentro de la conservación ambiental, así como hacen trabajo productivo y familiar.

“Producen y reproducen temas de transmisión de saberes, enseñan a los hijos a cultivar, sin descuidar las labores del hogar y llevar comida de la milpa. Como revela Josefina Aranda se necesita revalorizar el papel que las mujeres siempre han tenido”.

Estos ejemplos son gratificantes ante un panorama complejo en el que cada vez son menos quienes desean dedicarse a la agricultura por motivos multifactoriales, como los cambios culturales, los bajos precios a los que se paga este grano y el coyotaje. El rol de la mujer en la historia de la alimentación es muy amplio pues va desde la transformación y la labor agrícola, la creación, la preparación y la conservación de alimentos, hasta el cuidado de la economía, la enseñanza de los oficios y la salud familiar. Sin mujeres no habría maíz, milpas y cultivos, sin las agricultoras no tendríamos comida en nuestras mesas y eso debe decirse y valorarse.



Fotografía: Xúb Maíz

CIFRAS Y VISIBILIZACIÓN

Según datos de la ONU, las **mujeres rurales** representan más de un tercio de la población mundial, el 43 por ciento de la mano de obra agrícola y 1 de cada 3 mujeres empleadas trabaja en agricultura (2018).

En México, ellas se dedican principalmente al comercio (26%); a la industria, artesanía y como ayudantes (24%); a los servicios personales (23%); y a la agricultura, la ganadería, a la silvicultura, caza y pesca (14%), y destinan, en promedio, 37 horas semanales a las tareas del hogar no remuneradas.

Por ello, en el marco de la conmemoración del Día Internacional de la Mujer, integrar estas temáticas en los medios relacionados con cultura alimentaria es esencial, más allá de la romantización o la folklorización de las campesinas, quienes también son cocineras y tortilleras.

Verónica Vázquez, investigadora del Colegio de Postgraduados, resalta que las **mujeres del campo** son las más invisibilizadas y las más acienteladas con el sistema político cuando a éste le conviene movilizarlas.

“A pesar de haber sido partícipes de la Revolución Mexicana de hace 100 años, la Ley Ejidal omitió a las mujeres hasta 1971. Las mujeres solo podían recibir tierra si eran madres o si se quedaban solas. Después, con la contrarreforma a la Ley Agraria en 1992, las tierras ejidales ya se podían vender. En los años 80, 13 por ciento eran ejidatarias y el resto eran señores. Ellos podían determinar venderla y a quién heredarla sin consultar a la madre de sus hijos o a su pareja de toda la vida”, añade.



Fotografía: Nixcome

Precisamente, tener acceso a la tierra es lo más importante para ser autónomas. Hay estudios que demuestran que esto les permite separarse de un hombre que las maltrata o ser independientes solo porque así lo desean. “Eso les da posibilidad de negociar su status y acceso a los ingresos al interior de su familia”, adiciona la especialista.

“Después de esa contrarreforma lo que se hizo fue un programa de certificación de derechos ejidales y se regularizó la tenencia para que pudieran vender la tierra. No fue porque al estado le importara mucho, sino porque muchos señores ya habían muerto y el número de ejidatarias subió a un 20 por ciento, pero estas mujeres tienen de 65 años para arriba y ya no están en edad de trabajar la tierra y, en general, esos terrenos los manejan sus hijos”, explica.

También manifiesta que durante las últimas tres décadas de neoliberalismo y durante los sexenios anteriores los apoyos gubernamentales no han tenido perspectiva de género, y que el actual (gobierno) tendría que reconocer que las

mujeres jóvenes del campo son responsables del cuidado de sus familia, en un contexto de abandono en servicios básicos.

“Quienes cubren esos parches de cuidado no pagado son ellas y están trabajando en su casa sin recibir remuneración. No se está reconociendo en acción afirmativa que este sector es el más vulnerable y se tendría que estar atendiendo”, opina.



Fotografía: Xúb Maíz

REALIDADES QUE CONCIENTIZAN

Lourdes de **Xúb Maíz** narra que su proyecto empezó en 2012 como la iniciativa Traspatio Oaxaqueño, con trabajo enfocado a mujeres y al tema de la agricultura familiar en sitios como Reyes Mantecón, Vicente Guerrero, Magdalena Apasco, San Agustín Etlá, Soledad Etlá, San Pedro Mártir y más. Entonces se dio cuenta que en el listado de las capacitaciones se anotaban hombres pero las que llegaban eran mujeres representando al esposo. Así decidieron integrar en las pláticas temas relacionados con derechos de las mujeres, además de los enfocados con producción y agroecología.

Montserrat, que estudió gastronomía y lidera **Nixcome Tortillería**, platica que su hermana y ella iban las vacaciones de verano a pasarla con su abuela, temporada cuando cosechaban sus maíces (uno de ellos nombrado “maíz marzo” y de colores rosa, blanco y azul), flores de calabaza, calabacitas y quelites. Veía como su abuela vendía por manejo algunos de estos insumos en la Central de Abastos. Notando, desde entonces, que todo el cariño y el esfuerzo de trabajar en el campo no se veía reflejado a la hora de recibir una remuneración económica.

Precisamente sobre esto la investigadora Verónica Vázquez acentúa que es una falta de respeto que se promoció al maíz transgénico y los monocultivos no solo porque se atenta contra la biodiversidad del maíz nativo, sino en contra las técnicas asociadas como la **nixtamalización** y las recetas para preparar derivados como tlacoyos, totopos, gorditas, tamales, atoles y demás. Las mujeres, depositarias de saberes milenarios, venden a ras del piso afuera de los mercados, además de que madrugan y se duermen al final que todos en una familia, ya que la carga de trabajo está excedida para ellas.



Fotografía: Nixcome

“Fui creciendo. Me di cuenta que estaba muy mal pagado todo lo que se hacía alrededor de las tortillas. Todas las mañanas mi tía se levantaba tempranísimo a preparar el nixcome (olla donde se cuece el maíz con cal pero su abuelita le llama así al nixtamal) y ya como a las nueve de la mañana ayudábamos a hacer bolitas o figuritas y las echábamos al comal. Mi mamá me enseñó a hacer las tortillas y la masa a través de historias que me contaba”, dice Montserrat.

“En la tarde nos decía ‘¿ya pusiste tu nixcome?’. Es una palabra sentimental para nosotras, así la recordamos todos los días”.

Esta joven cocinera también confiesa que cuando era adolescente se llegó a sentir avergonzada cuando sus compañeros de clase se burlaban de ella por “ser de pueblo”. Eso la marcó, pero ahora a sus 27 años, en lugar de negar de donde viene, se siente orgullosa, ha encontrado que sus raíces son sólidas y quiere que sus compradores valoren sus tortillas, sopes, masa, gorditas y tostadas, que paguen lo que valen y a que a la vez más podamos comer excelentes tortillas a precio justo.



Fotografía: Nixcome

LOS RETOS SE MANTIENEN

Volviendo a la historia de la tlaxcalteca **Flavia**, ella y sus hijas tienen un taller vivencial en el que reciben a aquellos que quieran aprender sobre sus cultivos y cocina. Tacos con corazón de nopal, atoles de frutas como tuna y mango, burritos (dulce tradicional hecho con cacahuacintle, canela y piloncillo), distintas salsas y es lo que ahí se hace de acuerdo a la temporada, todo fresco y saludable.

“Existimos algunos cuantos locos que cuidamos lo que comemos, que valoramos nuestro esfuerzo en el campo, enfrentamos el sol, lo pesado, y hay quienes no se imaginan que los campesinos tengamos que pasar todo eso para que ellos tengan su tortillita en la mesa (...) Cuando nos llegan a decir que está caro yo les pregunto comparado con qué”, asegura.

Por su parte la oaxaqueña Lourdes piensa que es necesario hablar de **negocios incluyentes** y que el mercado sea justo para los productores. Incluso, comenzaron a raíz de la pandemia a vender a domicilio ingredientes y productos de sus aliados. Su sueño es crecer y tener negocios en diferentes puntos la ciudad y en otros estados para involucrar a más jóvenes en la parte productiva y de transformación.

Otro de los retos es llegar a las nuevas generaciones. La investigadora Verónica considera necesario el reconocimiento de saberes tradicionales, el trabajo de las universidades interculturales que resuelven problemáticas locales y específicas, así como el acompañamiento de la academia que sistematiza y difunde información. Las organizaciones autónomas son las que trabajan de mejor manera y logran cambios sociales desde diferentes aristas y están generando diálogos generacionales y críticos, además de acciones constantes.

“Veo que las personas que siguen sembrando es porque todavía hay un abuelo o una abuela en esa casa. Quiero llegar a otras personas pues veo cada vez más jóvenes que se van a CDMX o migran a Estados Unidos y abandonan el campo por completo. Me preocupa que los abuelitos desaparezcan y las personas de mi edad no estén preocupadas por rescatar maíces y técnicas que finalmente nos dan de comer a todos”, expresa Montserrat.



Fotografía: Nixcome

SON PATRIMONIO ORAL

Y es que hay que escuchar a las campesinas de diferentes edades y orígenes para entender sus necesidades. Con las mujeres se aprende el extenso vocabulario relacionado con el maíz, los valores asociados a las cosechas y la inventiva constante en los fogones. También hay que entender que el conocimiento relacionado con la cultura alimentaria es oral, de observación, vivencial y que no todo pasa por el método científico: puede lograrse sinergia entre las diferentes maneras de aprendizaje y diálogo.

“Hasta en los matrimonios los varones dicen ‘¡Ay, otra vieja! Yo pensé que era un hombre’. Sí hay discriminación hacia nosotras, pero valemos mucho por el simple hecho de ser mujeres. En cuestiones de cocina ni se diga: me acuerdo de mi abuelita Manuela Bautista preparando burritos que me encantan o de los chilacayotes en adobo de mi mamá. Si no hubiera mujer, no habría vida. Somos importantísimas”, agrega Flavia, quien comparte que su nieta acaba de ganar un concurso de la Secretaría de Cultura con una receta de una salsa de chipotles con charales.



Fotografía: Huerta Gosen

“Mi mamá, Gloria Ortega, fue una mujer del campo como tantas mujeres sufridas que ‘salen de Guatemala para entrar a Guatepeor’. Era abnegada, defendía su matrimonio, participaba en el campo llevando un coconete en el vientre, otro en

el brazo y uno más en la espalda. La recuerdo en el metate moliendo habas para hacer tortitas con canela y clavito, cariñosa, atenta, cuidando a mi papá a pesar de todo lo que le hizo, y al pendiente de sus hijos. No fue a la escuela”, platica.

Flavia suma que le cuenta a su hija y nieta la experiencia de su estirpe en la escasez, y no para mortificarlas sino para que sepan valorar que ya tienen una vida distinta. Pudo estudiar hasta la secundaria, cursó primeros auxilios por correspondencia y ahora quiere hacer la prepa. “No es lo mismo estirar la mano a que te lo sepas ganar, quiero que sepan que la tecnología no está peleada con el campo, la cocina o el tlecuile”.

Lourdes considera que las iniciativas de **redes de productoras y productores** son una solución ante la crisis de salud, ya que existe una preocupación sobre qué estamos comiendo y una alternativa es mejorar la alimentación para tener lo necesario y enfrentar la Covid-19 y otros virus.

Montserrat cierra reflexionando que ha invitado a otras tortilleras a unirse a su negocio para que puedan crecer, pero observa que aún tienen pena de decir a qué se dedican.

“Tenemos mucho trabajo por delante para concientizar que deberíamos estar orgullosas de las manos que trabajan el maíz, pues éste y las tortillas son colectividad. Personalmente, cuando empecé a poner en contexto de que esto es esencial, me hice más humilde, más humana y más consiente del trabajo que implica comerte un taco delicioso”.



Fotografía: Nixcome