

DOSSIER LAS CLASES TRABAJADORAS EN LA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA

Tortillas “hechas a mano”: trabajo femenino domiciliario emergente en el barrio de San Martín, Malinalco, Estado de México

Vanessa Encino Enguani*

*Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México
encino.vanesa@gmail.com*

Ana Cristina Flores Valeriano**

*Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México
fvaniitha@gmail.com*

Jennifer Yesica Miranda Reyes***

*Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México
jenniferyesica.1999@gmail.com*

José Luis Arriaga Ornelas****

*Facultad de Antropología de la Universidad Autónoma del Estado de México
jlarriagao@gmail.com*

* Estudiante de la Licenciatura en Antropología Social de la Universidad Autónoma del Estado de México

** Estudiante de la Licenciatura en Antropología Social de la Universidad Autónoma del Estado de México

*** Estudiante de la Licenciatura en Antropología Social de la Universidad Autónoma del Estado de México

**** Doctor en Ciencias Sociales por la Universidad Autónoma del Estado de México, Profesor-investigador adscrito a la Facultad de Antropología de la misma Universidad. Líder del Cuerpo Académico "Patrones Culturales de las Relaciones Sociales". Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1) del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de México

Recibido: 26.05.20

Aceptado: 27.09.20

Resumen

El artículo ofrece una aproximación etnográfica al trabajo femenino domiciliario en entornos en proceso de urbanización y terciarización como los que abundan en México. Se describen los casos de tres familias originarias del Barrio de San Martín, Malinalco, en el Estado de México, en los que las mujeres juegan un rol como proveedoras monetarias, a través de la producción artesanal doméstica de tortillas. Los principales hallazgos que ofrece este texto son tres: cómo es que se transforma un saber tradicional femenino en elemento comercializable; los ajustes hechos en el vínculo trabajo-familia para ubicar en el centro de la unidad familiar-unidad laboral a la mujer, profundizando la tradicional división sexual del trabajo, pero ampliando el rol de la mujer a partir de sus saberes; y la precarización del proceso de feminización del trabajo en entornos de economía informal, a partir de actividades indisolublemente ligada al género femenino en México, como es el caso de "saber hacer tortillas".

Palabras clave: trabajo domiciliario femenino, elaboración de tortillas, familia, Malinalco.

Tortillas "handmade": emerging female home work in the neighborhood of San Martín, Malinalco, State of Mexico

Abstract

The article offers an ethnographic approach to female domestic work in environments in the process of urbanization and outsourcing in Mexico. The cases of three original families from the Barrio de San Martín, Malinalco, in the State of Mexico, in which women play a role as monetary providers, through the domestic artisan production of tortillas, are described. The main findings offered by this text are three: how is it that a traditional feminine knowledge is transformed into a marketable element; the adjustments made in the work / family link to place women at the center of the family unit / work unit, deepening the traditional sexual division of labor and expanding the role of women; and the precariousness of the feminization of work in informal economy environments, based on activities inextricably linked to the female gender in Mexico.

Key words: female home work, making tortillas, family, Malinalco.

Tortillas "feitas à mão": trabalho doméstico feminino emergente no bairro de San Martín, Malinalco, Estado do México

Resumo

O artigo oferece uma abordagem para o trabalho doméstico feminino em ambientes precários, no processo de urbanização e terceirização, como os que abundam no México. A partir de um trabalho etnográfico, buscamos conhecer a dinâmica e a estrutura de três famílias do Bairro de San Martín, Malinalco, no Estado do México, bem como a forma de organização nessas famílias, levando em consideração o papel principal que a mulher brinca com a produção e venda de tortilhas como trabalho de casa. Entre as principais descobertas oferecidas por este texto, está o surgimento de uma nova relação trabalho-pessoa, que transcende a divisão sexual tradicional do trabalho, marcando também uma relação trabalho-família particular, que interrompe os papéis no núcleo doméstico. Também é feita uma descrição de como o crescimento do trabalho doméstico feminino tende a ocorrer em condições de emprego precário, uma vez que está incorporado na economia informal por meio de atividades inextricavelmente ligadas ao gênero feminino no México, como é o caso de "saber fazer tortilhas".

Palavras-chave: trabalho doméstico feminino, tortilha, família, Malinalco.

INTRODUCCIÓN

El trabajo femenino domiciliario ha sido materia de estudio desde hace al menos cuarenta años (López, 1977; Arriagada 1991; Peña. 1994; Díaz, 2009; Rendón, 2003; Pulido *et al.*, 2012; Juárez y Ramírez, 2011). Se ha documentado que en América Latina sus características son, entre otras, que no está regulado, carece de protección, se articula con los roles de género tradicionalmente asignados a la mujer, se encuentra precarizado, no suele reconocerse como trabajo formal y puede involucrar colaboración del núcleo familiar sin que haya salario de por medio. Este tipo de trabajo no es ajeno a la dinámica más amplia de incorporación de la mujer al mercado de trabajo (Ayala *et al.*, 2011). En América Latina, con el inicio del siglo XXI, se incorporaron a dicho mercado 22.8 millones de mujeres (CEPAL, FAO, ONU Mujeres, PNUD, OIT, 2013). Muchas lo han hecho al empleo formal, pero también una gran cantidad por la vía informal. De hecho, "las mujeres tienden a concentrarse en el empleo informal, en particular, en las áreas 'invisibles', como el trabajo en el servicio doméstico, el trabajo a destajo a domicilio y la asistencia en pequeñas empresas familiares" (CEPAL, FAO, ONU Mujeres, PNUD, OIT, 2013: 51).

La literatura sobre el trabajo femenino en México ha cambiado en las últimas cuatro décadas. En los años setenta básicamente documentó que las mujeres que trabajaban eran las jóvenes, solteras y en zonas urbanas (García, 2010; Rosado, 1990). Pero, en las últimas dos décadas, no sólo se ha mantenido esa tendencia creciente a la incorporación de las mujeres al mercado laboral (Chávez, *et al.*, 2010), sino que ha llegado a constituirse en una obligación (Arias, 2016), vinculada al deterioro económico de las familias en lo general, a la precarización del trabajo masculino y a la transformación del mundo del trabajo en todo el mundo (De la O, 2000). Gran parte de esta literatura tiene como característica que la unidad de análisis es el individuo (Román, Padrón y Ramírez, 2012), sin embargo, para este trabajo resulta teóricamente pertinente considerar a las mujeres protagonistas del estudio en el marco de sus relaciones familiares. El motivo para hacerlo es que en sus casos existe un vínculo trabajo-familia, que las (re)ubica en el centro de la unidad familiar-unidad laboral, profundizando la tradicional división sexual del trabajo, pero ampliando el rol de la mujer a partir de sus saberes (aprendidos precisamente en la familia).

En este texto el foco de atención se pone en una modalidad de incorporación al mundo del trabajo por parte de las mujeres bajo las siguientes condiciones específicas:

- a) Un trabajo domiciliario con rasgos que lo identifican con “el artesanado”, sobre todo por el conocimiento del quehacer que se realiza, “la mano que es diestra y amorosa” y “donde la herramienta facilita los procesos, pero no sustituye a la mano que tiene la capacidad artesanal para modificar, terminar y afinar los productos” (Novelo, 2014: 118).
- b) Un contexto económico nacional en el que cada vez en mayor medida “las principales fuentes de ingreso monetario de los hogares rurales son las actividades terciarias, como el comercio y los servicios” (Appendini y Torres, 2008: 16). Este contexto conduce a que “cada familia, convertida en unidad productiva y de consumo, ha insertado una parte de sus miembros en actividades productivas diferentes de la agricultura; esta es una estrategia para la subsistencia (que) está basada en la solidaridad y la organización social que ya estaba incluso presente cuando la agricultura y recolección eran las principales actividades económicas” (Arriaga, Camacho y Gutiérrez, 2020: 41).
- c) Un proceso de incorporación de las mujeres al sector servicios, pero desde la informalidad, que en muchas ocasiones es asumida como “una elección

racional, que está a su alcance y que posibilita la combinación de las labores domésticas con la obtención de un ingreso; [como] una forma específica de producir y distribuir toda clase de mercancías. En la era de la globalización, la participación en el sector informal es una acción voluntaria, deliberada que, ante el deterioro de los empleos formales, se ha convertido en una mejor apuesta para diversos segmentos de la sociedad” (Bueno, 2009: 213), reproduciendo, entre otras cosas, la inequidad de género.

- d) Un tipo de actividad económica que no puede desvincularse de la organización familiar y, por ello, “resulta ser el ambiente óptimo para la reproducción tradicional de los roles de género” (Bustos 2017: 300). Y que, igualmente, está relacionada con la continuidad histórica en la división sexual de trabajo (Hirata y Kerguat, 1997), alusiva a una actividad y un saber vinculados al género femenino en amplias zonas de México: saber hacer tortillas.

Aparte de lo anterior debe subrayarse que, en el caso mexicano, uno de los espacios en donde comenzó la transformación consistente en absorber mano de obra femenina del medio rural para incorporarla a la economía fue vía la manufactura. De acuerdo con estudios como el de Arias (1998), frente a la precariedad del trabajo agrícola uno de los escenarios proyectados era la migración hacia las zonas urbanas. Pero ocurrió que desde mediados de la década de los setenta del siglo pasado algunos sectores sociales identificaron que la población rural podía encargarse de la producción manufacturera, resultando en la emergencia y crecimiento de “múltiples y pequeños establecimientos que, en muchos casos, han descubierto y recurren al trabajo domiciliario de innumerables mujeres de origen y destino rural” (Arias, 1998: 537).

Según las cifras más recientes acerca de la ocupación en México, el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), en su Encuesta Intercensal 2015, informó que de toda la Población Económicamente Activa (PEA) que labora en el país sólo 11% lo hace en la agricultura, ganadería, pesca, caza y aprovechamiento forestal. Esto podría llevar a la idea de un “campo sin campesinos” (Arriaga, 2019), o a pensar en gente viviendo en zonas rurales, pero ya sin vinculación con las actividades agropecuarias. No es tema de este artículo este proceso, pero sí se convierte en el marco dentro del cual ocurre el fenómeno a tratar: Malinalco, sobre todo su cabecera municipal, ha pasado de ser una zona rural antes de 1990 a otro con características más urbanas y con

vocación turística y de servicios (Salazar, 2016). Es ese el entorno donde han emergido, como una manifestación de la incorporación de las mujeres al ámbito laboral, las productoras de tortillas “hechas a mano” bajo las condiciones ya antes enumeradas. Las mujeres de las que se hablará en los siguientes apartados han dejado de tener únicamente un rol de cuidadoras y reproductoras al interior de sus familias, para acceder al mercado laboral y configurarse como trabajadoras desde su domicilio, incorporando sus saberes y recursos (materiales y simbólicos) en un trabajo domiciliario que aporte ingresos monetarios a la familia (en algunas ocasiones los principales o únicos).

La investigación se realizó en el Barrio de San Martín, Malinalco, Estado de México, y su intención fue caracterizar etnográficamente el fenómeno de las mujeres que producen y comercian tortillas desde su casa. No se trata de establecimientos comerciales habilitados para la producción tecnificada de este alimento típico de México, sino de familias en la que se elaboran las mismas con una tecnología rudimentaria: combustión a base de leña o gas y elaboración con las manos, además de que su comercialización es en el sector informal. Interesaba, por un lado, documentar la evidente inserción de la mujer en el ámbito laboral bajo la modalidad domiciliada; y, por otra parte, identificar las formas de organización al interior de la unidad familiar-unidad laboral para la realización de este trabajo, que aporta ingresos muy importantes a la economía de dichas familias.

Se utilizó el método comparativo con los casos de dos familias nucleares y una extensa. Se realizó trabajo etnográfico en sus hogares y en su barrio, apreciando un contexto de vulnerabilidad económica en el que los varones no presentan un ingreso económico estable ni suficiente, aunque puedan seguir siendo la cabeza de la familia. Bajo estas condiciones, las mujeres se involucran en la aportación económica familiar trabajando en “algo que ya sabía hacer”, labor que les permite obtener ingresos, pero también mantenerse al tanto de su familia y asegurarse de cumplir sus roles de madre, ama de casa y, ahora, proveedora, sin apartarse de sus respectivos domicilios. Con la aproximación etnográfica se buscaba conocer el vínculo trabajo-familia y la expansión de los roles femeninos “tradicionales” que ahora incluyen el de proveedora monetaria.

En los tres casos de estudio se convivió con las personas en su domicilio, se observaron y registraron las rutinas cotidianas, con énfasis en las labores involucradas en el trabajo domiciliario (producción y venta de tortillas). En el

caso de la familia extensa, ya no sólo es la mamá quien produce y vende, sino también sus hijas. La serie de charlas sostenidas con estas mujeres buscaban documentar la manera en que ellas se organizan, laboran, comercian y administran, todo ello como extensión de la actividad familiar y como mecanismo de continuidad de los procesos reproductivos de la familia (Bustos, 2017). El trabajo de campo se realizó durante los meses de junio y julio del año 2019. A la observación directa se sumaron las entrevistas informales y los fragmentos de historia de vida de mujeres protagonistas del fenómeno, así como los recorridos por el barrio y la cabecera municipal, apreciando la dinámica económica y social que da marco a la vida de estas familias.

MALINALCO Y SU BARRIO DE SAN MARTÍN

Malinalco es un municipio ubicado en el sureste del Estado de México, aproximadamente a cien kilómetros de la Ciudad de México. En la época prehispánica este territorio fue un importante centro ceremonial; sus primeros poblamientos ocurrieron en el Posclásico Temprano como parte del área matlazinca, y su lengua existía desde el 600 d.C. (Ramírez *et al.*, 2017). En las últimas tres décadas se ha convertido en un lugar que recibe turismo rural y cultural. El tipo y afluencia de visitantes al lugar está relacionado con una acelerada terciarización de la economía local, excesiva presión sobre los recursos naturales y migración (Royuela y Ramírez, 2015).

El tipo de turistas que recibe el municipio pueden ser capturados en el emergente concepto de *turismo residencial* (Huete y Mantecón, 2012), que alude a personas que habitan en grandes ciudades y con mucha frecuencia se desplazan al entorno rural, en donde poseen o rentan alguna vivienda. El municipio está ubicado a 850 m.s.n.m. y se caracteriza por un clima cálido subhúmedo, con lluvias del 11.6% y una temperatura promedio anual de 22.2°, que lo hacen muy atractivo. De acuerdo con Escobedo *et al.* (2015), Malinalco ha tenido tres detonantes que han incrementado la corriente de visitantes: primero, en la década de los años ochenta con el mejoramiento del acceso a la zona arqueológica, además del impulso gubernamental a la piscicultura para el cultivo de trucha, promoviendo ambas cosas como atractivos turísticos; segundo, la construcción en 1993 de la carretera que conectó a las ciudades de Toluca y el Distrito Federal con motivo del desarrollo del Club de Golf Malinalco, lo cual impulsó fundamentalmente la modalidad del turismo residencial; y, tercero, la inclusión de esta localidad en el programa "Pueblos Mágicos" en 2005, que era impulsado por la

Secretaría de Turismo federal y que estaba encaminado a la mejora de la infraestructura, el equipamiento, la imagen urbana y el producto turístico, además de los apoyos promocionales y de marca que conlleva.

De acuerdo con las cifras disponibles (INEGI, 2010), el municipio de Malinalco tenía una población urbana de 10 688 habitantes (41.71%) y una rural de 14 936 (58.29%), pero en el sitio es perceptible una marcada tendencia a la urbanización y un paulatino abandono de las actividades agropecuarias para introducir la tierra al mercado de bienes raíces y, la mano de obra, al sector terciario de la economía. Su situación es similar a la de muchos municipios rurales del país: población mayoritariamente en situación de pobreza, bajos niveles de desarrollo y altos índices de rezago social (Escobedo, *et al.*, 2015). Sin embargo, en el caso de estudio debe subrayarse el dinamismo que presenta el municipio por la serie de impactos que genera el turismo, cada vez más presente en la cabecera municipal y localidades aledañas. A nivel socio-económico dichos impactos tienen que ver con el encarecimiento de la vida (sobre todo en la adquisición y renta de bienes inmuebles o en la compra-venta de productos y servicios), la terciarización de la actividad económica (centrada en lo que se puede ofrecer al visitante), la generación de empleos antes no presentes (albañiles, jardineros, vigilantes, servicio doméstico, por ejemplo) y algunas modificaciones en los patrones de consumo.

La cabecera municipal de Malinalco se divide en ocho barrios; el de San Martín está ubicado en la parte sur, a unos 500 metros de la zona centro de la cabecera. En un recorrido por este barrio es perceptible de inmediato la presencia de construcciones con adobe, teja y de una sola planta, regularmente construcciones antiguas, pero que comparten en el espacio con nuevas edificaciones de block, cemento, láminas de asbesto y de dos plantas. Son notables también algunos callejones con tecorales y calles empedradas. Debe destacarse que a este barrio pertenecen cuatro cerros: El Mirador, La Cruz, Tozquihuatl y Ojos de Cristo. Entre las planicies con las que cuenta San Martín destaca el paraje Huiztla. A lo largo del camino para llegar a este sitio hay sembradíos de caña, frijol, maíz y huertas de guayaba. Algunos propietarios de esta parte del barrio suelen ofrecer sus terrenos para servicios turísticos como campamentos. Fundamentalmente en periodos vacacionales hay presencia de turistas a los que la gente del lugar les vende, sobre todo, alimentos.

Algunas de las actividades laborales que realiza la gente del lugar han tomado una orientación turística, como la confección de artesanías y, por supuesto, de alimentos para su venta (Benítez y Nieto, 2018). Dentro de estas labores se encuentra la producción y venta de tortillas. La característica principal de la oferta de tal alimento típico mexicano que interesa a este artículo es su confección “a mano”. La tortilla, para la mayoría de los habitantes de México, es el alimento más importante de su dieta, además de constituir la forma principal de consumo humano del maíz (Novelo y García, 1987). Pero la que es “hecha a mano” se ha erigido como un elemento característico de la identidad culinaria del centro de México. “Para los productores de tortilla, el saber hacer constituye una herencia identitaria, así como una posible estrategia de generación de ingresos económicos. En el caso de los consumidores, se concluyó que eligen la tortilla hecha a mano, por su valor simbólico” (Rodríguez *et al.*, 2017: 156).

Para aprovechar ese saber hacer, algunas mujeres del barrio de San Martín han decidido incursionar en la elaboración y venta de tortillas y suelen ofrecerlo tanto en su domicilio como en el tianguis que se realiza en el centro de la cabecera municipal dos días a la semana. Algunas también lo ofertan en la cercana población de Chalma (que alberga un santuario al que acuden miles de peregrinos cada año y que, por ello, tiene una dinámica económica importante). Esta incorporación es una iniciativa individual a la que (de manera no necesariamente voluntaria) suman a los integrantes de su familia en distintas labores; el trabajo se basa en un saber (de género) heredado, que se ejerce desde casa. En el municipio de Malinalco, pero también en la mayoría de zonas rurales del país, las mujeres aprendieron a hacer tortillas desde niñas, de su mamá o abuela, en el seno familiar y como una labor doméstica característica del género femenino. Ese mismo saber, en casos como los que aquí se documentan, ahora es transmitido a las nuevas generaciones en el marco de una actividad laboral-comercial.

En el barrio de San Martín, Malinalco, como en el resto de lugares en México donde hay participación laboral femenina del tipo que aquí se estudia, el trabajo es entendido por ellas mismas como beneficioso para la economía familiar. Se sabe que en la mayoría de países latinoamericanos los múltiples roles que ahora cumple la mujer adulta consisten en ser madre, ama de casa, trabajadora, y esposa. Esto implica que el trabajo de las mujeres está supeditado a su papel como esposas y madres; por ello suelen ausentarse con frecuencia, no hacen “carrera” y desaprovechan oportunidades de desarrollo profesional y de capacitación laboral (Inmujeres, 2003). Pero, en el caso de

estudio, a los elementos ya referidos hay que agregar los procesos de urbanización en las zonas antes consideradas campesinas, la crisis económica general y la precarización del trabajo asalariado que devienen en una importante disminución del ingreso familiar. No debe perderse de vista que en este artículo se habla de familias que históricamente no han vivido del trabajo asalariado, sino de la producción para autoconsumo (familias campesinas). Y aunque ahora se encuentran en proceso de transformación, por los ajustes derivados de la urbanización en sus comunidades, siguen correspondiéndose en términos generales con una organización sociocultural en la que la unidad económica es la familia. El funcionamiento de estas unidades está sustentado en la utilización de la mano de obra que aportan los integrantes del grupo familiar (Reyes, 2015).

Este factor ha terminado por orillar a quienes no habían incursionado al mercado laboral a hacerlo bajo distintas modalidades, incluida la del trabajo domiciliario. La incorporación por parte de estas mujeres del barrio de San Martín, Malinalco, es informal e “invisible”. Su trabajo representa facilidad de entrada (no hay que contratarse, afiliarse, registrarse o algo que se le parezca), apoyo en recursos locales (maíz, gas, leña), posesión del lugar del trabajo (la casa), escaso capital inicial y escala de operación pequeña, tecnología adaptada e intensiva en fuerza de trabajo, destrezas adquiridas fuera del sistema educativo formal, un mercado no regulado y nulos apoyos oficiales, pero también ausencia de prestaciones laborales o sociales, todo lo cual se comparte con muchos otros casos a nivel nacional y latinoamericano (Cervantes *et al.*, 2008). Y, en la medida en que el sector informal se mantenga “invisiblemente omnipresente”, contribuye a reproducir, entre otras injusticias, la inequidad de género (Bueno, 2009).

Por lo que hace a la estructura familiar dentro de la cual se encuentran estas mujeres es tradicional: su rol de género disminuye la posibilidad de incorporarse al mercado laboral de manera formal, obteniendo un empleo, debido a las casi nulas posibilidades de desatender “sus responsabilidades”, asociadas a su rol de madres. Sin embargo, encontrar la manera de atender esos rubros de su vida y, al mismo tiempo, aportar económicamente a la familia, es lo que entienden haber logrado estas mujeres que se dedican a la producción y venta de tortillas. Describir cómo realizan el trabajo en el caso de estudio se muestra como una vía para visibilizar la contribución productiva de las mujeres con trabajo domiciliario en la construcción del bienestar o bienvivir doméstico (Díaz, 2009). Al mismo tiempo, la documentación de estos casos busca mostrar el efecto diferencial de la crisis económica y los procesos de

transformación socioeconómica en la precarización del trabajo sobre la fuerza laboral femenina. La crisis puede haber impactado el trabajo e ingreso masculinos, pero una de sus consecuencias es la incorporación necesaria de la mujer al ámbito laboral, muchas ocasiones desde su propio hogar y sin la descarga de otras de sus "responsabilidades" de género. Sin seguridad social ni prestaciones, sin capacitación, sin contrato, horarios ni salario fijo, las mujeres de San Martín Malinalco, trabajan desde casa y aportan económicamente al sostén de la familia.

HACER TORTILLAS Y SOSTENER A LA FAMILIA

Como se dijo al principio, la aproximación etnográfica buscó un encuentro con estas mujeres en el espacio mismo donde realizan su trabajo: el hogar. Presenciamos, documentamos y buscamos entender sus dinámicas y lógicas, además de escuchar de su propia voz la manera en la que entienden, organiza, ejecutan y significan su trabajo. Se presentan por casos para facilitar el contraste y comparación. Pero en los tres casos lo común es tener una rutina de actividades que se basa en la adquisición del maíz, la cocción del mismo, la producción de masa (valiéndose del molino) y la elaboración de las tortillas en un espacio de su propio hogar.

Caso 1: Clementina Regio Salamanca

Clementina es originaria y residente del barrio de San Martín, en Malinalco, Estado de México. Actualmente no tiene esposo, ni hijos, pero sí tiene casa propia. Su vivienda es de una sola planta, se encuentra en obra negra, cuenta con dos cuartos, un baño, cocina y sala. Ella tiene 38 años de edad, vive sola y se dedica a la venta de tortillas, no ha incurrido en el mercado laboral asalariado; tiene aproximadamente 15 años dedicándose a este trabajo. Empezó -dice- cuando estaba chica y su mamá la empezó a llevar a vender tortillas; con el paso del tiempo ella comenzó a dedicarse a la venta de tortillas para poder sobrevivir, le gusta ganarse su dinero, y agrega que aun cuando no tiene mucha necesidad de aportar, lo que gana poco a poco va ahorrando, además de que lo utiliza para pagar luz, agua, comprarse ropa o salidas para pasear. Ella se dedica a vender tortillas en el centro de Malinalco los días miércoles a partir de las 8:30 horas y hasta que se le acaban las tortillas; y los días sábados y domingos vende tortillas y alimentos (nopales, arroz, huevos, habas, quelites, queso, chicharrón, etc.) a partir de las 7:00 horas y hasta que termina, en Chalma.

Ella empieza con los preparativos el día martes muy temprano. Lo primero que hay que realizar temprano es el nixtamal,¹ para que esté listo por la tarde de ese mismo día. Lo que utiliza para esta primera etapa del trabajo es maíz, cal y agua. Ella no cultiva el maíz, lo compra con una persona del mismo barrio, un señor que vende maíz criollo y de Sinaloa, con un precio de \$10.00 pesos el cuartillo (aproximadamente 1.5 kg). Dice que compra del criollo pues a ella le gusta y a las personas que le compran sus tortillas también, ya que “el sabor es muy rico” y es más fácil de elaborar. Para la cocción del nixtamal emplea leña, misma que le cuesta \$120.00 pesos la carga (12 rajas/leñas) y le dura por lo menos 3 meses. La cal la compra por kilo, a un precio de \$8.00 pesos; ésta alcanza para tres “puestas” (nixtamal). Para el agua que necesita cuenta con una pileta o depósito doméstico de agua que llena dos veces a la semana. Cada martes que elabora las tortillas sólo nixtamaliza 5 cuartillos de maíz (equivalente a 7.5 kg), que es lo que estima vender.

El procedimiento para el nixtamal es: encender el fuego, poner al mismo un bote (de lámina) con un poco de agua, en seguida el maíz y luego llenar el bote con más agua hasta que quede cubierto por completo. Posteriormente se tomará un recipiente y se verterán en él cinco puños de cal disueltos en medio vaso de agua. Se empezará a mezclar, cuando la cal se note chiclosa se echará más agua y se seguirá mezclando hasta quedar sin grumos; cuando ya esté lista la consistencia se hecha al nixtamal y se dejará hervir por lo menos 35 minutos. Trascorrido ese tiempo se retira del fuego y se tapaná para que termine su cocimiento con el mismo vapor que genera el maíz (Trabajo de campo, junio de 2019).

El nixtamal explica Clementina □ debe estar un poco duro y que “medio se descarapele”, para posteriormente dejarlo enfriar y ya utilizarlo. Ya estando listo, prepara el maíz para llevarlo a moler al molino del barrio. Los cinco cuartillos de maíz que lleva a moler se convierten en dos botes de masa y le cobran \$40.00 pesos en el molino. Ya en su casa, con la masa hace las tortillas en un comal calentado a base de gas LP. El tanque de gas lo compra con los gaseros que pasan regularmente por el barrio y lo ofrecen a un precio de \$320.00 pesos un tanque de 20 kg y le dura por lo menos 4 meses. Para la

1 La nixtamalización consiste en calentar agua con cal casi a punto de ebullición, se agregan los granos de maíz, se dejan reposar, y se enjuagan hasta que el agua salga limpia, no lechosa; luego los granos se muelen hasta obtener una masa uniforme. Gracias a la experiencia, se pueden definir las proporciones adecuadas de cal para realizar la nixtamalización (Rodríguez *et al.*, 2017)

elaboración de tortillas ella “invita” a su cuñada para que le ayude; ambas empiezan a partir de la 3:00 horas y terminan aproximadamente a las 6:00 horas, un poco antes de que amanezca. El trabajo se realiza de pie, frente al comal, valiéndose de una mesa en la que tienen cada una su prensa de bisagra, las cubetas con masa y plásticos para manipularla dentro de la prensa.

El trabajo es básicamente manual. La masa tiene que manejarse con rapidez y destreza, evitando en todo momento que la misma se pegue en las manos o se seque al contacto con el aire: al sacarse de la cubeta, rápido se moldea entre las manos y se elabora un óvalo que quepa en el puño y se extiende sobre la prensa de bisagra en medio de una bolsa de plástico cortada por la mitad. Al aprisionar la masa debe generarse una tortilla aproximadamente 20 a 25 centímetros de diámetro, delgada, aunque no tanto porque terminaría rompiéndose. El cálculo de cantidad de masa, colocación en la prensa y fuerza para oprimirla son fundamentales.

Para que se pueda cocer se tiene que retirar de la prensa y sacar del plástico con rapidez y precisión (para que no se parta, seque o pierda su forma) para luego extenderla sobre el comal (ya caliente). Luego de unos segundos cada tortilla colocada en el comal debe voltearse rápido y con precisión para no quemarse. Esa operación se repite varias veces hasta alcanzar la cocción adecuada, cuando aparecen pequeñas manchas oscuras en la superficie de la misma. Debido al tamaño del comal que utilizan, caben unas doce tortillas a la vez, mismas de las que hay que estar pendientes para que ninguna se queme. Las tortillas que se van retirando del comal son colocadas en la cesta tejida con tule a la que se llama chiquihuite. Dentro de este último primero se coloca una bolsa de plástico (que hace una función térmica) y posteriormente una servilleta.

De esos cinco cuartillos de maíz que se molió y que les llevan unas tres horas de trabajo, logran llenar entre ella y su cuñada dos chiquihuites de aproximadamente cinco kilos de peso cada uno. Ya amaneciendo, se prepara para ir a vender al centro de Malinalco, en el tianguis. Necesita llevar, aparte de las tortillas, sus bolsas y el papel en el que envuelve las mismas al momento de su venta, su sombrilla, sus botes (encima de los cuales pone los chiquihuites) y un banco para sentarse ella. El papel lo compra por kilo a \$11.00 pesos y el kilo de bolsa \$25.00 pesos.

Una vez que ha amanecido uno de sus sobrinos la acompaña a dejar sus cosas al centro de Malinalco para disponerse a vender. Ella llega, se acomoda a lado de una señora que vende alimentos, y espera a que comiencen a llegar los

clientes. Vende las tortillas por docena: a los que ya son sus clientes se las vende de a \$10.00 pesos y a los que no dé a \$12.00 pesos. Sus clientes llevan su servilleta y bolsa para sus tortillas y a los otros se las despacha en papel y bolsa. De la venta de un miércoles normal junta entre \$300.00 y \$350.00 pesos. De eso dice que ahorra \$200.00 Y lo demás es para invertir.

Para la venta de los días sábados y domingos, se prepara desde el día viernes, empieza con la misma rutina del día martes y miércoles en la madrugada, sólo que ahora se incorpora al trabajo no sólo su cuñada, sino que esta última lleva a una de sus hijas para que ambas hagan las tortillas, en tanto que la señorita Clementina se dedica a preparar la comida que va a vender también, pero ahora en Chalma (que está a unos 7 kilómetros de Malinalco). Por lo regular hace nopales, arroz, huevos hervidos, habas, queso y chicharrón de cerdo. Para este fin compra media paca de nopales a \$65.00 pesos, cinco kilos de arroz a \$75.00 pesos, un kilo de huevo a \$28.00 pesos, el queso (se lo traen de Santiago Tianguistenco) a \$80.00 pesos, el chicharrón (lo compra por kilo) a \$120.00 pesos, tres aceites a \$78.00 pesos, dos bolsas de sal a \$16.00 pesos y dos kilos de cebolla a \$20.00 pesos. Todo esto da, en promedio, una inversión de 450 pesos a lo que hay que sumar el gas y la mano de obra.

Aunque todavía no amanece, ya están listas las tortillas y la comida que preparó, así que se reúne con otras tres señoras y contratan un taxi para que las traslade a Chalma, Estado de México. Ella lleva su mesa, sus alimentos y las tortillas. Las otras dos señoras llevan sólo tortillas. Se van a las 6:00 horas y regresan a las 20:00 horas Aunque alguna de ellas acabe su venta antes de esa hora, espera a las tres para compartir el taxi de regreso. Su lugar para vender en Chalma es abajo del Santuario, a un lado del río, donde hay más venta de alimentos. Vende las tortillas igual por docena y los alimentos los vende por lo que le pidan (10, 15, 20 pesos). En un buen día de venta alcanza ingresos entre \$1,600.00 a \$1,700.00 pesos. Dice que ahorra \$1,000.00 pesos y lo demás lo reinvierte en los materiales y utensilios que necesita y ocupa.

Según cuenta Clementina, sus ahorros le sirven para pagar los gastos de su casa (luz, gas, internet, agua, etc.) y sus necesidades cotidianas, como alimentos, ropa y salidas con sus amigas y familia. Ella prefiere vivir sola y no piensa tener a una persona a su lado; así está bien y se siente bien, dice. Tiene al resto de su familia cerca, entonces con ellos es suficiente. Al margen de sus jornadas laborales ya descritas, ella los días lunes se dedica a descansar todo el día y los martes y jueves se dedica a lavar ropa y a limpiar su casa.

Caso 2: Beatriz López Juárez

La señora Beatriz, quien también vive en el barrio de San Martín, igualmente se dedica a la venta de tortillas que ella misma elabora, pero las prepara y vende en su casa. Tiene aproximadamente ocho años en esta labor, ya que su marido falleció y como tal él era quien llevaba en sustento económico al hogar para sostener a sus 4 hijos. Cuando él fallece □ relata □ su rol cambia inmediatamente, debido a que se tienen que seguir sosteniendo los gastos escolares y de alimentación de los hijos, por lo tanto, doña Beatriz tiene que insertarse al campo laboral. Decidió hacerlo en un trabajo que había adquirido por enseñanzas de su abuela y de su madre, además de que cuenta con los materiales para poder llevarlo a cabo desde su propia casa: hacer tortillas. Doña Beatriz narra cómo consigue los materiales que utiliza para realizar su trabajo; por ejemplo, el maíz lo adquiere a través de un señor que vende maíz criollo e importado de Sonora (en realidad es Sinaloa y es el mismo que le vende a la persona del caso 1). Refiere que, por cuestiones de gusto personal, prefiere comprar el maíz criollo, ya que las tortillas “salen mejor y saben mejor”, al gusto de sus clientes. Ella atribuye las ventas a la forma en la que hace sus tortillas.

El procedimiento para preparar el nixtamal es muy similar al narrado en el caso 1, pero ella antes de eso le da mucha importancia a limpiar el maíz empleando el aire: en un recipiente coloca el maíz por partes y lo dejar caer a otro para que el aire vuele todas las impurezas. Ya limpio prende el fuego y se pone a calentar el agua, una vez que esté hirviendo se le echa la cal ya mezclada con agua y bien disuelta y se deja que hierva, cuando ya esté hirviendo se le echa el maíz y se deja 10 minutos para “que penetre el calor y se pre-cosa”. Aclara que en este primer momento no se debe dejar hervir, porque si no se cocer el maíz y ya no sirve para las tortillas, ya que se rompen al hacerlas. Una vez cocido, se debe dejar enfriar el nixtamal y se lava el maíz para que se le caiga la cal (hay que lavarlo □ dice □ con agua bien limpia) y se deja escurrir. Posteriormente se lleva al molino; ahí le cobran 15 pesos por una cubeta del número 15 (aproximadamente de 13.5 litros). El molino queda a 10 minutos a pie de la casa de doña Beatriz, por lo cual transporta su nixtamal con una carretilla. Lo normal es que lleve de dos a tres cubetas a moler, dependiendo del día de la venta, dado que a veces las tortillas no se venden completamente y eso representa una cierta pérdida de ganancias en la economía de la familia. Ella debe saber calcular cuánto puede vender.

El espacio para cocer el nixtamal se encuentra en la parte trasera de su casa, donde tiene una “cocina de humo” en la que se puede prender el fogón y tienen las herramientas y utensilios para prender fuego al nixtamal, ese lugar es exclusivo para el nixtamal. El espacio destinado para la elaboración de tortillas se encuentra en la parte baja de su casa y en el mismo domicilio habitó un espacio para la venta. El comal para hacer las tortillas lo alimenta con gas LP, mismo que compra una vez al mes. El procedimiento es similar al ya descrito en el caso 1; se emplean los mismos utensilios y una técnica semejante. Una ventaja para ella □ asegura □ es que las vende cuando están recién hechas, por eso siente que la gente acude a comprarle. También cabe mencionar que ella se siente “contenta”, porque no paga renta ni derecho de piso (como quienes venden en el tianguis) y su casa está a pie de carretera, lo cual siente que le da una ventaja para incrementar las ganancias que dice, le “salen libres”.

En el mismo lugar donde expende las tortillas ha incluido la venta de dulces de diferentes tipos, refrescos y ciertos productos de Sabritas, Bimbo y Barcel, además de chicharrones de harina “preparados”. Esto le permite ampliar sus ingresos y tiene la ventaja de que los proveedores les llevan los productos hasta la casa. Últimamente los fines de semana se ha dedicado a vender antojitos, como sopas instantáneas, café, alitas de pollo a la barbiquiú y pambazos; esto ha generado mayor incremento de ganancias para doña Betty. Las ganancias □ dice □ son entre 100 y 120 pesos por día (sumando la venta de tortillas y dulces), pero añade que el fin de semana las ganancias se elevan a los 180 o 200 pesos. Los ingresos son destinados para la manutención y educación de sus hijos. Según nos contó, hay días en que no logra vender todas las tortillas, así que busca hacer un intercambio de productos con otros comerciantes: realiza un trueque sobre todo con tomates o cebolla, jitomates, es decir, productos de la canasta básica que aportan a la alimentación de su familia. Cabe mencionar que, a partir de la muerte del esposo de la señora Beatriz, el rol de los integrantes cambia y es notorio que sus hijos desempeñan un rol de estudiantes, pero al regresar de la escuela se dedican a las labores de la casa o a ayudarle a su mamá a vender las tortillas, dejando al final la tarea escolar.

La casa de doña Beatriz y sus hijos es de dos plantas y está construida con materiales pre-industrializados, excepto la cocina de humo que esta está hecha con madera (paredes) y el techo con lamina de asbesto, este último espacio sólo se ocupa para poner el nixtamal con el que se elaboran las tortillas. La señora Betty tiene 48 años de edad y asegura que por ese factor le sería complicado tener un empleo estable, por ello realiza esta actividad económica en su casa, como lo hacen otras señoras en el barrio de San Martín. A

diferencia de otros casos, que sólo venden los días de mercado, Doña Betty hace y vende tortillas todos los días de la semana en su casa, así que la dinámica en su hogar está influida inevitablemente por dicho trabajo.

Caso 3: Inés Velázquez García

Los Cueto Velázquez, originarios y residentes del barrio de San Martín, conforman una familia extensa integrada por los padres, una de sus hijas con su esposo y dos nietas. La principal actividad económica que le da sustento a esta familia es la venta de tortillas, a partir de la inserción laboral de la madre como pilar del sustento de toda la familia. Ella nunca ha trabajado de manera asalariada. Su esposo se dedicaba a sembrar maíz, pero enfermó y, para sostener los gastos de la familia, es que ella decidió incorporarse al trabajo domiciliario a través de la elaboración de tortillas.

El domicilio de esta familia se encuentra en las principales calles que inician el barrio de San Martín, cuando se viene desde el centro de la cabecera municipal de Malinalco. Su casa cuenta con varios cuartos y tiene una cocina de las llamadas “de humo”, que posee un fogón, leña y algunas ollas de barro y de metal que dan hacia el patio principal, donde las nietas de la señora Inés juegan cuando ella las cuida o mientras ella hace sus actividades domésticas y sus tortillas.

En un día normal, conversando con ella sobre su trabajo en la venta de tortillas, nos invitó a su casa donde nos percatamos de todas estas cosas. El observar su forma de vida en contexto y en comparación con las otras dos familias encontramos varias diferencias, pues el entorno es similar pero a la vez es diferente en la forma de vida: la señora Inés asegura que ella, a sus 65 años de edad, es la única que le da el sustento a su familia haciendo y vendiendo tortillas, para esta labor es apoyada por su hija Isabel, a quien en el barrio le conocen como “doña Chela”. Ella le ayuda a vender las tortillas en la plaza que se encuentra en el centro de Malinalco. En este caso, doña Inés comenta que lleva más de 13 años haciendo tortillas. Al preguntarle acerca de por qué se dedicaba a esta actividad mencionó:

Porque de eso mantengo a mis hijas, porque yo no sé leer, no sé ni poner mi nombre. Es que mi mamá se murió de parto. Mi mamá nos dejó pequeñas, como mis nietas, así como de unos 5 años. Mi papá hacía el quehacer y nos daba de comer, se iba al campo porque teníamos tierras, sembraba nada más para ir comiendo (quelites, verdolagas, todo hervido), ya que en ese tiempo ya no nos alcanzaba para más. Mi papá ponía el nixcomel y él nos hacía unas

gordas, porque nosotros somos pobres; había veces que nos quedábamos sin comer porque no teníamos. Ahora me dedico a cuidar a mis nietas, a hacer el quehacer, hacer tortillas, hacer mi comida, mientras mi hija “Chela” vende las tortillas en la plaza del centro de Malinalco. Mi esposo, la verdad, no me ayuda ya, porque ya no ve y no puede trabajar; a veces sólo va al campo a traer unos quelites para comer, y acarrea las tortillas para vender allá con mi hija “Chela”. Y, como les digo, a veces cuando salen las ganancias es para comprar las cositas que necesitamos, pues cuando ya no se venden la tortillas las dejamos secar y ya con eso también lo ocupamos para comer, en tostadas o unos chilaquiles, y eso es para nosotros nada más, para mi esposo, para mi hija que vive aquí con su marido y a veces cuando les doy aquí a mis nietas, pero como les digo, así es como vivimos nosotros, somos pobres, no tenemos casi nada, vivimos al día, a veces hay, a veces no, y así es la situación. El gobierno no nos apoya, antes tenía el programa de Prospera, pero desde que lo quitaron ya no tenemos ayuda de nada, por eso vendemos tortillas por necesidad (Trabajo de Campo, julio, 2019).

Otra de las cosas que deben mencionarse del caso de doña Inés es que ella antes cultivaba con su esposo el maíz para las tortillas, dice, pero agrega que ya actualmente lo compra, debido a que ya por su edad les es difícil cultivarlo. Lo compran entre 8 y 9 pesos el cuartillo para hacer las tortillas. Ella utiliza únicamente leña para hacer las tortillas y para poner su nixcomel, ella no utiliza nada de gas, pues □ explica □ el gas es más caro que una carga de leña que se la dan en aproximadamente 130 pesos: “traen 20 rajas, aproximadamente, que alcanzan para unos días nada más”. Le preguntamos además de cómo es que ella pone su nixcomel, ya que todas las mujeres de familia que se dedican a la venta de tortillas lo preparan de manera diferente ella así lo describe: “Pongo el agua a hervir; ya caliente el agua le hecho la cal, dos batidas de cal y lo pruebo; si ya pica la agüita, ya le hecho el maíz, y si todavía no pica el agua le tengo que echar otra batida de cal para que me salgan blanquitas, porque si me paso de cal me salen todas nexitas (amarillentas), pero hay mucha gente que así la pide, pero yo ya me acostumbré a vender la blanquita” (Trabajo de campo, julio de 2019).

La cuestión simbólica que ella como mujer y madre de familia le otorga a esta actividad es persignar la olla cuando pone el nixcomel o cuando comienza a realizar las tortillas persigna la masa de nixcomel, para que en símbolo de ello le rinda la masa, le salgan buenas las tortillas y poderlas vender. La señora Inés nos mencionó que lo que le invierte a las tortillas en realidad es mucho, a veces le sale y a veces no, pues le cobran de a 2 pesos el cuartillo de maíz en el molino y ella lleva aproximadamente 20 cuartillos cada que hace tortillas. “Sí

se lleva bastante dinero el molino”, dice. Menciona que muchas veces los costos de donde compre sus cosas varían, pero casi siempre la cal que compra para realizar sus tortillas le cuesta 12 pesos el kilo, y le dura, aproximadamente, 3 puestas de nixcomel; el papel y las bolsas le duran como 15 días que más o menos le cuestan como 50 pesos; pero también menciona que gasta en lo que es el transporte, como 40 pesos diarios, para lo de las tortillas. Conversando con ella es notorio su cansancio por su edad y el tener que trabajar haciendo las tortillas, cuidando a sus nietas, ocupándose del quehacer, de preparar la comida para toda la familia. Es verdad que en la producción y venta de las tortillas le ayuda una de sus hijas, la que vive con ella, pero se le nota un deterioro y cansancio a la vez, pues menciona que hace tortillas desde las 6 de la mañana y termina pasado el mediodía o hasta más tarde.

Este cansancio, que es notorio, hace inevitable pensar que a su edad ya no debería de estar haciendo esas cosas, pero ella misma responde a esta cuestión que “muchas veces es necesario, porque es necesidad de ellos salir adelante y subsistir [...] No sólo me dedico a hacer las tortillas y a cuidar a las niñas, a veces tengo pedidos, como ahorita, de unos tamales que me encargaron. Igual de las tortillas, a veces me piden para las bodas, bautizos, me salen como 40 cuartillos, ya con eso gano un dinerito extra” (Trabajo de campo, junio de 2019).

La señora Inés tuvo 9 hijos, pero actualmente no tiene contacto más que con 3 o 4 de ellos. Resiente que no la apoyen mucho más los hijos que están con ella. Lo que ella genera con la producción de tortillas lo aporta a la familia y es distribuido es gastos de su hogar y sus necesidades de ella, de su esposo y de su hija que le ayuda a vender. Esta última dice que el dinero obtenido por esta labor lo ocupa para la escuela de sus niñas. La señora Inés es quien sostiene económicamente su casa, sobre todo porque su esposo tiene una invalidez que le impide aportar. Ella ha podido hacer esto porque alguna vez aprendió sola □ dice □ a hacer tortillas, porque su madre murió desde que era pequeña y ella tuvo que salir adelante únicamente con la ayuda de su papá. Este saber hacer es lo que le ha permitido trabajar y sobrevivir económicamente. El trabajo domiciliario de ella sostiene la casa porque su esposo perdió la vista y está incapacitado. Pero durante el trabajo de campo realizado en el barrio de San Martín se pudo constatar que hay severos problemas de alcoholismo entre la población masculina, lo cual se convierte en un factor determinante para la presencia del trabajo domiciliario entre las mujeres, solventando los gastos familiares con labores como el que ocupa a este artículo.

EL RUMBO DEL TRABAJO DOMICILIARIO FEMENINO EN SAN MARTÍN

El proceso de transformación económico-social experimentado por el municipio de Malinalco en las últimas décadas incluye la emergencia de un tipo de trabajo domiciliario para muchas mujeres del barrio de San Martín: en la cabecera municipal se conoce a este barrio como aquel en donde “hacen tortillas”. La gente sabe que puede encontrar en él a varias mujeres que venden, o bien, en el tianguis del centro del municipio, se les busca para adquirir dicho producto. ¿Quiénes lo compran? En primer lugar, personas originarias del municipio que, por haber sido absorbidas por el mercado de trabajo turístico-comercial, ya no tienen manera de producir sus propias tortillas, pero conservan el gusto por comerlas; en segundo lugar, quienes han desarrollado el gusto por un producto tradicional, aun cuando no han crecido con él; y, en tercer lugar, los turistas, quienes pueden encontrar en el mercado todo para comer como parte de la experiencia de visita a este lugar.

Los tres casos presentados en este artículo son botones de muestra de las dinámicas derivadas de esta emergencia de un tipo de trabajo domiciliario, que es adoptado por diversas razones y en distintos momentos por mujeres del lugar. Se presentaron los casos de dos familias nucleares y una extensa para ilustrar de manera más amplia cómo una misma labor puede ser elegida por mujeres viviendo distintas circunstancias. Como se mencionó en el principio, el municipio está inmerso en un proceso de urbanización y de terciarización de su economía, ello genera transformaciones en el mundo laboral de las personas. Quienes antes tenían ocupaciones propias de la vida campesina, obteniendo su sustento del cultivo de la tierra y la cría de animales de traspatio, hoy rentan sus terrenos, los han vendido, ponen un comercio, ofrecen servicios personales o comercian algo que el turismo consume (o que la población dedicada a atender ese turismo necesite en su vida cotidiana, como es el caso de las tortillas).

El crecimiento de la participación laboral femenina es uno de los cambios socioeconómicos que han surgido en el barrio de San Martín, Malinalco, en las últimas tres décadas pero no todas lo han hecho incorporándose formalmente a un mercado de trabajo detonado por el turismo (aunque sí haya quienes prestan servicios domésticos en casas y hoteles o en el propio Club de Golf), sino que han adoptado por la modalidad de trabajo domiciliario, lo cual les permite combinar sus labores domésticas y laborales. Esta incorporación al trabajo no sólo provee recursos económicos a las

mujeres, sino que suele involucrar a los miembros de la familia en diferentes modos y rangos. El trabajo de estos últimos no es remunerado ni reconocido, pues se mezcla con sus roles y obligaciones como hijos, sobrinos, nietos, etcétera.

Las dinámicas familiares se trastocan, colocándose en un plano central la elaboración y venta de tortillas. Los tiempos de ir a la escuela, hacer las tareas, cuidar a los hijos, hacer la comida y el resto de labores domésticas, así como el descanso y la recreación, terminan acoplándose a los tiempos de hacer las tortillas y venderlas. Quienes venden los días de tianguis o en Chalma organizan sus jornadas domésticas en función de ello, en tanto que quienes venden en su propio domicilio además han acondicionado los espacios y tiempos diarios para la producción y venta de tortillas.

Los distintos tipos de familia que se buscó ilustrar con los casos expuestos derivan en dinámicas diferentes, asignando obligaciones a sus miembros, como planchar, barrer, lavar, cuidado de los hijos-nietos, cocinar y, por supuesto, hacer las tortillas y venderlas. La principal carga la reciben las mujeres, pero el resto de los integrantes las auxilian. Así, las mujeres cuyos casos fueron expuestos suman a sus roles de madre, esposa y ama de casa el de trabajadora, pero en una modalidad que reúne todo en el mismo domicilio y sólo añade (en algunos casos) jornadas de venta en lugares específicos para ello, como el tianguis o el santuario de Chalma.

El trabajo domiciliario de elaboración de tortillas es una ocupación informal, que no tiene las condiciones laborales de un trabajo asalariado, como contratos, seguridad social, horarios o sueldos fijos y pago de impuestos. Su capital principal es el "saber hacer" las tortillas, en tanto los implementos y materia prima son adquiridos en el mismo barrio o, en el último de los casos, en la cabecera municipal. La mano de obra es empleada en esta labor esperando transformarla en ingresos económicos que contribuyan o sostengan la economía familiar. Por ello, la mano de obra de hijos(as), nietos, sobrinos o esposo se suma a la de la mujer como en una especie de unidad laboral-doméstica.

Respecto de los casos particulares expuestos es posible extraer varios elementos propios:

Del Caso 1, al tratarse del tipo unifamiliar, la señorita Clementina Regio Salamanca, quien no tiene esposo, ni hijos, obtiene autonomía a través del trabajo domiciliario de elaboración de tortillas. Por este medio logra cubrir los

gastos económicos de ella y su casa e incluso ocupa a otros elementos de su familia como auxiliares en su labor: les paga por ello y no tienen que trasladarse a un centro de trabajo distinto al hogar de ésta. A través de su ocupación laboral ella se siente autosuficiente, posee una casa e ingresos que no debe compartir con nadie más, sino que le sirven para ahorrar.

Del Caso 2 puede destacarse el simbolismo que le otorga cada uno de los miembros de dicha familia a la actividad que realiza la señora Betty. Ella es la cabeza de familia y proveedora única del hogar. Ante los ojos de los integrantes de su familia es una persona que ha adquirido un valor simbólico ante su familia, tanto por lo que hace como por lo que provee a su casa para poder sustentar a su familia. Ella se siente orgullosa de esa actividad, ya que está repitiendo un patrón de conocimiento que su familia le ha dejado como herencia y eso la hace enorgullecerse, además de que es algo que ella sabe hacer y que quisiera que sus hijas aprendieran.

En el caso de los hijos de doña Betty, que reconocen la labor de su mamá como sustento de la casa, la hija mayor está convencida de que necesita estudiar, ya que ella dice que no quiere repetir el patrón de sus familiares (madre y abuela) de vivir de este trabajo. Es por ello que se esfuerza en sus estudios. Ayuda a su mamá en la venta de tortillas y demás productos que ofrecen en su casa, pero difiere de ella en tener como futuro seguir produciendo tortillas. No es lo que doña Betty quisiera, pero al mismo tiempo le está brindando a su hija estudios y, de alguna manera, contribuye a que esta última amplíe su horizonte de expectativas. Los hijos menores han adoptado un rol conforme a las necesidades de la familia, ya que van a la escuela y por las tardes apoyan a su mamá en las labores tanto de la casa como del negocio que atienden.

En el caso de doña Betty se ve claramente lo demandante que es el trabajo domiciliario, pues desde las 4 de la mañana se levanta a poner su nixtamal y de manera simultánea debe hacer el desayuno de sus hijos para que vayan a la escuela. Cuando ellos salen doña Betty se encarga de hacer parte de las labores domésticas, después va al molino con su nixtamal y se dispone a hacer las tortillas. El resto de la mañana y parte de la tarde está vendiendo dichas tortillas y, conforme sus hijos regresan de la escuela, pueden sumarse a ayudarlo a despachar o alguna otra labor que haya quedado pendiente en la casa. Tras quedar viuda, ella se vio obligada por las circunstancias a trabajar y lo hizo en esta modalidad que le permite quedarse en casa. A los ojos de los vecinos y familiares ella ha salido adelante por sí sola con sus cuatro hijos.

En lo que hace al Caso 3, por tratarse de una familia extensa, en donde los padres son ancianos, el trabajo domiciliario toma otro tinte, pues se vuelve muy agobiante para doña Inés, que a sus 65 años siente el peso de cargar con el sustento de la familia (que incluye a su hija, el esposo de ésta y dos nietas). Ella vivió un tiempo en una dinámica propiamente campesina con su esposo, sembrando la tierra y encontrando en esa labor el sustento económico. Con el paso del tiempo y con el deterioro físico de ella y, sobre todo de su esposo, esa labor dejó de representar una opción, así que el trabajo domiciliario le brindó la posibilidad de convertirse en proveedora e incluso apoyar económicamente a su hija, “Doña Chela”, para la manutención de sus dos hijas pequeñas, complementando lo que su esposo genera con trabajos eventuales.

La señora Inés es reconocida en el barrio de San Martín “porque hace tortillas”, además de que realiza “pedidos extra” para poder incrementar sus ingresos: sean tortillas o tamales, ella encuentra en esa labor una forma de tener ingresos suficientes para la manutención de su familia. Doña Inés lleva años realizando esta actividad y en ocasiones la siente como una costumbre que ella y su familia tienen. Hacer tortillas es una actividad recurrente en su vida diaria y es, a estas alturas de su vida, la única opción para obtener ingresos: lo sabe hacer, lo hace y la gente la reconoce por ello, pero ella misma se pregunta por cuánto tiempo más podrá seguirlo haciendo, pues a su edad las cargas de trabajo llegan a pesarle.

CONCLUSIONES

A la luz de los datos generados a través del trabajo de campo, del encuentro etnográfico con esta práctica femenina de trabajo domiciliario, puede sostenerse que, en el barrio de San Martín, Malinalco, las dinámicas sociales y la forma de organización familiar se han modificado en las últimas décadas, como parte de la transformación del propio municipio. La elaboración y venta de tortillas “hechas a mano” es el resultado de una combinación de factores que incluyen: el gusto por comer tortillas entre la población, la división social del trabajo cada vez más especializada y la reducción de opciones para el sustento económico. En este marco las mujeres de Malinalco tienen ante sí la posibilidad de involucrarse en un trabajo domiciliario que aprovecha el conocimiento tradicional, mano de obra y estructura familiar para convertirse en sustento económico para sus grupos domésticos. Esta labor puede ya considerarse como intergeneracional y como mecanismo de continuidad de un proceso productivo con las características del artesanado. El saber hacer las

tortillas ha sido trasladado de abuelas a madres y de éstas a las hijas en una clara división sexual del trabajo al interior de la familia. Tal saber tradicional, en el marco de insolvencia económica familiar (producto de factores como la precarización laboral en general y el alcoholismo tan presente entre la población masculina del barrio de San Martín) se convierte en un elemento comercializable, que abre a las mujeres el camino de la cuasi-obligación de laborar y aportar (a veces de manera única) a los gastos de la familia. Esto amplía de manera definitiva el rol de la mujer hacia el de proveedora monetaria.

La elaboración de tortillas no siempre es reconocida como una actividad laboral, pues las mujeres en las zonas rurales han hecho tortillas históricamente como parte de sus “obligaciones” como amas de casa, con lo cual ésta, que ahora es una actividad laboral, está indisolublemente ligada con la familia. El vínculo trabajo-familia en esta caso alude a que las mujeres aprenden a cocinar y hacer tortillas desde niñas. Y ya en su unidad familiar, en cuanto deciden hacer un poco más para venderlas, no necesariamente se piensa como un trabajo, pero sí emerge la relación unidad familiar-unidad productiva, y así es como comienzan muchos de los casos de las mujeres en este municipio a incorporar ingresos económicos a su hogar. Al volverse una actividad redituable van poco a poco haciendo y vendiendo más tortillas hasta llegar al punto en que esa labor es el centro de la actividad familiar. No hay, sin embargo, un punto en el que ellas y la gente a su alrededor lo reconozcan como una actividad laboral. Además, si se considera que se da al interior de la casa (a donde es difícil entrar para enterarse de que las jornadas empiezan de madrugada y se extienden a lo largo del día, entrelazadas con otras labores domésticas), desde fuera no es visto como un trabajo, sino como una extensión del quehacer de las señoras.

Lo que los casos documentados permiten sostener es que se trata de un trabajo domiciliario que ha trasladado a las familias la producción de un bien que socialmente es demandado para la alimentación y se ha hecho de manera silenciosa e invisible, en la informalidad, con excesivas cargas de trabajo para las mujeres, reproduciendo las desigualdades de género. Esto forma parte del proceso de incorporación al mundo laboral de la población rural femenina. Sobre todo en contextos en proceso de urbanización ello se vuelve mucho más fácil de identificar. En otros lugares ello puede presentarse en forma de maquila como parte de cadenas productivas. Pero en el caso de la producción y venta de tortillas no deja de ser una incorporación de mano de obra femenina a la economía local. Esta actividad podría seguir reproduciéndose

como una especie de “herencia laboral” de madres a hijas, por la necesidad de las generaciones futuras de contar con una fuente de ingresos, y se traslada por la vía del conocimiento: un “saber hacer” que es rentable.

REFERENCIAS

- Appendini, K. y Torres, G. (editoras) (2008). *¿Ruralidad sin agricultura?* México: El Colegio de México.
- Arias, P. (2016). El trabajo femenino: del permiso a la obligación. *Papeles de Población*, 22(90), pp. 197-228.
- Arias, P. (1998). “El empleo a domicilio en el medio rural: la nueva manufactura”. *Estudios sociológicos* 6(18), pp. 535-552.
- Arriaga, J.L. (2019). Pobreza, adaptación sociocultural al ambiente y autoreproducción de la familia campesina en México. *Episteme*, 11(1), pp. 41-83. Recuperado de: <https://revistas.usantotomas.edu.co/index.php/episteme/article/view/5587/5515>
- Arriaga, J.L.; Camacho, C. y Gutiérrez, E. (2020). “Adaptación sociocultural al ambiente y auto-reproducción de familias campesinas en México. El caso de San Miguel Tenochtitlán”. *Revista Peruana de Antropología*, 5(6), 29-43. Recuperado de <http://revistaperuanadeantropologia.com/adaptacion-sociocultural-al-ambiente-y-auto-reproduccion-de-familias-campesinas-en-mexico-el-caso-de-san-miguel-tenochtitlan/>
- Arriagada, I. (1997). *Realidades y mitos del trabajo urbano femenino en América Latina*. Santiago de Chile: Naciones Unidas.
- Ayala, J., Cabezas, A. y Fillipis, G. (2011). La integración de la mujer en el ámbito laboral. *Poesis* (22). Recuperado de: <https://www.funlam.edu.co/revistas/index.php/poesis/article/view/212/195>
- Benitez, M. y Nieto, B. (2018). Turismo rural para el desarrollo local en el Barrio de San Martín, Malinalco, Estado de México. Tesis de licenciatura en Turismo, presentada en la Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperada de:
- Bueno, C. (2009). “El rol de las mujeres en los cambios y continuidades de la economía informal”. *Argumentos*, 22(60), p. 211-239. Disponible en: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/95401/TURISMO%20RURAL%20PARA%20EL%20DESARROLLO%20LOCAL%20EN%20EL%20BARRIO%20DE%20SAN%20MARTIN%20C3%84DN%20MALINALCO%20C%20ESTADO%20DE%20MEXICO.pdf>

- Bustos, B. (2017). "Profesionales, trayectorias y usos del tiempo. Egresadas de la Universidad de Guadalajara". *La Ventana. Revista de estudios de género*. 5(45), pp. 269-305.
- Rodríguez, T. *et al.* (2017). Elaboración y consumo de tortillas como patrimonio cultural de San Pedro del Rosal, México. *Región y sociedad* 29 (70), pp. 155-179. Recuperado de: <https://dx.doi.org/10.22198/rys.2017.70.a288>
- Cervantes, J.J., Gutiérrez, E. y Palacios, L. (2008). El concepto de economía informal y su aplicación en México: factibilidad, inconvenientes y propuestas, *Estudios demográficos y urbanos*, 23(1), pp. 21-54.
- De la O Martínez, M.E. (2000). Flexibilidad, trabajo y mujeres: ausencia y presencia en los estudios del trabajo en México, 1988-1998. *Región y sociedad*, 12(19), pp. 84-134. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-39252000000100003&lng=es&tlng=es.
- Díaz, G. (2009). *Mujeres, trabajo y familia: una perspectiva de género desde américa latina*, Guadalajara: ITESO. Recuperado de: <https://rei.iteso.mx/handle/11117/1402>
- Escobedo, I. *et al.* (2015). *El turismo residencial en Malinalco. Un destino rural del interior de México*. Toluca: UAEMex. Recuperado de: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/49520>
- García, B. (2010). "Población económicamente activa: evolución y perspectivas", en B. García y M. Ordorica (coordinadores), *Los grandes problemas nacionales. Población*, México: El Colegio de México, pp. 363-392.
- Huete, R. y Mantecón, A. (2012), "Residential Tourism or Lifestyle Migration. Social Problems Linked to the Non-definition of the Situation". En Moufakkir, O y Burns, P. (eds.) *Controversies in Tourism*. Wallingford: CABI, 160-173 *et al*
- INEGI (2010). Censo de Población y Vivienda 2010, Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, México.
- Inmujeres (2003). *Las mexicanas y el trabajo II*, México: Instituto Nacional de las Mujeres.
- Juárez, J.P. y Ramírez, B. (2011). Flexibilidad laboral en la industria de la confección en espacios rurales de México: El caso de dos municipios en el estado de Puebla, México, *Gaceta Laboral* 17(1), pp. 63-82. Recuperado en 17 de mayo de 2020, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-85972011000100003&lng=es&tlng=es
- Novelo, V. y García, A. (1987). *La tortilla: alimento, trabajo y tecnología. Complementos del seminario de problemas científicos y filosóficos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

- Novelo, V. (2014). La fuerza de trabajo artesanal mexicana, protagonista ¿permanente? de la industria. *Alteridades*, 0(35), 117-126. Recuperado de <https://alteridades.izt.uam.mx/index.php/Alte/article/view/216>
- Peña, F. (1994). “El trabajo industrial domiciliario. Reflexiones a partir de un estudio de Caso en Mérida, Yucatán”, en Bustos, B. y Palacio, G. (eds.) *El trabajo femenino en América Latina: los debates en la década de los noventa*. México: Universidad de Guadalajara/Instituto Latinoamericano de Servicios Legales Alternativos.
- Pulido, M., Garduño, M.A., Morales, S.L., y Lara, N.L. (2012). Trabajo, estrés y salud: la costura a domicilio en Ciudad de México, *Salud de los Trabajadores*, 20(1), pp. 33-48. Recuperado de: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-01382012000100004&lng=es&tlng=es.
- Ramírez, I. et al. (2017) Así son, así se imaginan ellos, o así los imaginamos? Reflexiones sobre las transformaciones socioterritoriales del turismo residencial en Malinalco, México, *EURE*, 43(129). Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=19652481010>
- Reyes, L. (2015). “La familia campesina y la auto-suficiencia alimentaria en el Valle de Ixtlahuaca, Estado de México”, en *Perfiles de los hogares y las familias en el estado de México*. México: UAEM/Miguel Ángel Porrúa
- Román, P., Padrón, M. y Ramírez, T. (2012). Trabajo y familia: ¿cómo se articula esta frágil relación?, *Convergencia. Revista de Ciencias Sociales*, 19(60), pp. 229-253.
- Rosado, G. (1990). “De campesinas inmigrantes a obreras de la fresa en el Valle de Zamora, Michoacán”, en G. Mummert (editora) *Población y trabajo en contextos regionales*, Zamora: El Colegio de Michoacán, pp. 45-71.
- Royuela, M. y Ramírez, I. (2015). Patrimonialización, desarrollo, gobernanza y gubernamentalidad en Malinalco, Pueblo Mágico, *Cultur* 9(2), pp. 92-116. Recuperado de: <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/32558>
- Salazar, I. (2016) “Nueva ruralidad: configuración socioterritorial a partir de la reestructuración económica en la cabecera municipal de Malinalco, Estado de México”, tesis presentada en la Facultad de Planeación Urbana y Regional, Universidad Autónoma del Estado de México. Recuperado de: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/62650/UAEM-FAPUR-TESIS-Isis%20Daniela%20Salazar%20Gomez.pdf?sequence=1&isAllowed=y>