



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

CONOCIMIENTO CAMPESINO A PARTIR DE LAS PRÁCTICAS
Y CÓDIGOS LINGÜÍSTICOS ASOCIADOS AL AGAVE EN SAN
DIEGO TOCHIMILTZINGO, PUEBLA.

TESIS QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

PRESENTA:

Lic. Yuritxi Rosas Reyes

COMITÉ TUTORIAL

DIRECTORA: Dra. Rosalba Ramírez Rodríguez

Dra. Alejandra Gámez Espinosa

Mtra. Tanya Claribel González Zavala



Noviembre 2021

AGRADECIMIENTOS

Quiero y debo agradecer a la Dra. Rosalba Ramírez por brindarme la orientación y acompañamiento desde el primer día que pise el colegio, por el esfuerzo y paciencia durante todo este trayecto que finalmente hoy se culmina, simplemente sin ella, esto no se hubiera podido lograr.

Por otra parte, agradezco a los miembros del comité tutorial, la Mtra. Tanya González quien ha sido una guía desde la licenciatura, y la Dra. Alejandra Gámez por su valiosa retroalimentación en cada sesión.

Al Dr. Ernesto Licona por la oportunidad de formar parte del programa de maestría y a mis profesores del posgrado, quienes compartieron sus conocimientos y sembraron el cariño hacia esta disciplina. Asimismo, a mis compañeros de maestría, León, Robert, Isabel, Dani, y Carla por su disposición al dialogo y las risas.

Al Dr. Fernando Galindo del PROEIB- Andes, por las lecturas y charlas que me ayudaron a construir una visión más amplia de la antropología y el conocimiento campesino. Así como a la Dra. Dora Ponce, a quien admiro y respeto; y a doña Hilda por enseñarme un poco del mundo quechua.

Estaré infinitamente agradecida con los mezcaleros de San Diego la Mesa Tochimiltzingo, quienes me abrieron las puertas de su hogar y su lugar de trabajo, con ellos siempre tendré una deuda impagable, especialmente a la familia Monfil García, Don Guillermo y Memo fueron pilares de este trabajo. Asimismo, don Braulio García y a don Jorge Reyes, quienes siempre me brindaron un espacio para platicar y compartir la riqueza del agave. De igual manera, a todos los aprendices: Uriel, Silvestre y David.

Finalmente, agradezco a mi familia quienes siempre han caminado a mi lado, brindándome su cariño en cada proyecto que realizo. A mis padres, por su apoyo incondicional y su guía, gracias por cuidar mis pasos y por cada palabra de aliento. A mis hermanos, Itzel y Edgar, por sus ánimos, risas y burlas, las cuales son el mejor motor que hemos tenido entre nosotros. A Bernis, por su infinito cariño y a Mario por su interés genuino desde hace más de quince años, por fin, lo hemos logrado. A Cali, Milán y Boston por desvelarse conmigo. A todos ustedes, gracias infinitas.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
Objeto de estudio y pregunta de investigación	8
Justificación.....	12
Metodología.....	15
Estructura de la tesis	23
CAPÍTULO I	27
<i>El conocimiento campesino a partir de las prácticas epistémicas y unidades léxicas.....</i>	<i>27</i>
Introducción.....	27
Breves antecedentes de las propuestas teórico-metodológicas relativas al conocimiento campesino	31
Caracterización y distinción del conocimiento local/indígena/tradicional/ campesino.....	32
Posicionamiento institucional	33
La visión filosófica-epistemológica.....	36
La emergente epistemología plural	37
La epistemología de la práctica	39
Bioculturales	40
El dialogo de saberes: Arturo Argueta	41
Patrimonio biocultural: Eckart Boege	43
Memoria biocultural: Víctor Manuel Toledo	44
Las posturas socioculturales.....	47
Sistema de conocimiento campesino: Ortiz Báez	47
Las prácticas mesoamericanas y la raigambre cultural: Francisco Castro Pérez.....	48
Algunos estudios relacionados en torno al agave mezcalero	50
El conocimiento campesino desde las prácticas y unidades léxicas: Una propuesta de marco teórico.....	56
¿Qué se entiende por conocimiento campesino?	57
¿Por qué es importante atender al conocimiento campesino?	64
El papel de las acciones colectivas en el abordaje del conocimiento: Prácticas epistémicas ...	67
La lengua ligada a la experiencia colectiva	72
La complementariedad entre acciones y palabras especializadas.....	76
CAPÍTULO II	78
<i>Caracterización etnográfica de una comunidad agavera.....</i>	<i>78</i>
Introducción.....	78
Breve caracterización del Valle de Atlixco y Matamoros	79
San Diego la Mesa Tochimiltzingo, un enclave campesino	85
Infraestructura	87
Comunicaciones y servicios comunitarios.....	91

Representación de los principales escenarios sociales y elevaciones orográficas de San Diego la Mesa Tochimiltzingo. Fuente: Trabajo de campo.	94
Población	94
Vida festiva	99
Actividades socioeconómicas	101
Pequeños comercios	103
La actividad agrícola	104
Variedad de cultivos	106
<i>CAPITULO III</i>	110
<i>Aproximación etnográfica al conocimiento campesino desde las prácticas epistémicas y las unidades léxicas</i>	110
Introducción	110
Reconocimiento y uso de agaves	112
Variedades de agave mezcalero en san Diego Tochimiltzingo	117
Espadín	119
Papalometl	120
Arroqueño	121
¿Dónde se encuentra el agave?	124
La reproducción del agave	127
Semillas	127
Los hijuelos de espadín o arroqueño	130
Siembra de maguey	133
Abono y plagas	138
Cosecha	139
El corte y traslado del agave	140
<i>CAPÍTULO IV</i>	144
<i>Los actores del conocimiento campesino agavero y los retos de la contemporaneidad</i>	144
Introducción	144
Los especialistas: maestros, aprendices e iniciados	145
Aprendiz	149
Los iniciados	155
La transformación del agave en la fábrica	156
El cocimiento	159
Molienda	162
Fermentación	163
Destilación	165
Maduración	168
Variedades de mezcal	169
Sembrando vida	170
Los grupos organizados	173

Precios y los apoyos	177
Feria del mezcal.....	178
CONCLUSIONES	183
REFERENCIAS.....	193
ANEXOS.....	203

INTRODUCCIÓN

La etnografía que aquí se presenta es resultado de la cercanía emosignificativa que tengo con el mezcal, ya que provengo de un núcleo familiar cuyas raíces se asocian a la localidad de Santiago Tamazola, Oaxaca, sitio donde los oriundos de esa comunidad, pero particularmente mis bisabuelos y abuelos maternos tenían, y aún hay, férreos lazos con la bebida; era y es muy común que al visitarlos las charlas se acompañan del destilado, escena que se replica en lugares como las tiendas adaptando el espacio de las escaleras, las banquetas, las esquinas o las puertas como estancias para permanecer varias horas. En esos puntos socializan principalmente los varones que al pasar saludan o se integran a esos momentos de descanso. Esas imágenes y acciones quedan resguardadas de manera enfática en la memoria y siempre causando curiosidad.

Por otro lado, también recuerdo los distintos usos que acompañan al mezcal, por ejemplo, las escenas de mi bisabuela que lo destinaba para frotarse las piernas y rodillas como remedio para el dolor muscular, evocaba y ahora también, constante atención. De modo que el contexto familiar influye ampliamente en el interés por el mezcal.

Posteriormente como estudiante de licenciatura del Colegio de Literatura y Lingüística Hispánica, realicé un trabajo de terminología en el marco de la gastronomía tradicional, en ese reconocimiento exploré el pulque, por lo que establecí nexos con los tlachiqueros de San Mateo Ozolco, Puebla y San Felipe Sultepec, Tlaxcala.

Sin embargo, al poco tiempo, la Asociación Pro-Mezcal junto con el Gobierno de Oaxaca ofertaron becas para obtener la certificación de Master Mezcalier, con el fin de dar a conocer el proceso de elaboración del mezcal, así como la amplia variedad de marcas que elaboran los productores oaxaqueños. De esa forma, a través de tres módulos, pude especializarme y establecer una red de relaciones con actores cercanos a la bebida, entre ellos, Verónica Martínez, oriunda de Atlixco y Xavier Amayo, perteneciente a Tehuacán, ambos llevan algunos años colaborando en proyectos relativos a promoción y difusión de maestros mezcaleros poblanos, por lo que, fui invitada a visitar las comunidades de Zapotitlán Salinas, San Luis Atolotitlan y San Diego la Mesa Tochimiltzingo.

En las tres localidades, los maestros y aprendices se mostraron abiertos al diálogo y tuve la oportunidad de conocer sus lugares de trabajo, empero, decidí ahondar en San Diego la Mesa por cuestiones de cercanía con la ciudad de Puebla y por motivos económicos, ya que ambos aspectos facilitarían el constante traslado a Tochimiltzingo. Otro aspecto favorable fue la interacción con el entonces Presidente Municipal: Braulio García quien junto a Verónica Martínez impulsaron la Feria y la Ruta del Mezcal en la comunidad, por cierto, asistí a la prueba piloto de ese proyecto coincidiendo con chefs, promotores, fotógrafos gastronómicos, comerciantes de mezcal, entre otros. El recorrido estuvo a cargo de los habitantes de San Diego, tanto para los guías como la elaboración de alimentos, por lo que invitados y anfitriones quedaron satisfechos.

Además, desde la primera visita a San Diego, pude platicar con algunos de los integrantes de las fábricas: Río Blanco y Perla Negra. Asimismo, intercambie algunas impresiones con Don Jorge, quien compartió el contexto de la producción de mezcal en la localidad, sobresaliendo la importancia del oficio que se transmite al interior de los grupos domésticos, desde los abuelos hasta las actuales descendientes.

Subsecuentemente coincidí con Memo Monfil, un joven orgulloso de formar parte del gremio; me contó que sus abuelos, tanto paternos como maternos están directamente relacionados con el proceso de destilado. Tras algunas semanas de interacción, hubo oportunidad de conocer su invernadero. Un detonante especial fue establecer contacto con el maestro Guillermo Monfil García, visitar su casa, asistir a las fiestas patronales, así como hubo oportunidad de conocer a Don Jorge, Don Hermilo y Don Bardomiano, todos relacionados con el destilado.

Durante las primeras charlas mencionaban la complejidad de algunas tareas relacionadas con el cuidado y cosecha del maguey, se expresó la presencia de los cerros cercanos donde crece la planta, pero también se mencionó el proceso de cocción, sobra decir que las y los interlocutores con quienes tuve interacción son excelentes narradores, explican y comparten su gusto, así como emoción por el contexto del mezcal, de modo que poco a poco fue acrecentando mi curiosidad, al tiempo que la convivencia con la familia Monfil fue crucial en ese proceso.

Como he mencionado antes, cursé una certificación en torno al mezcal por lo que accedí a estándares técnicos; sin embargo, la cercanía directa con la comunidad de San Diego me permitió reconocer sus dinámicas socioculturales relativas al agave, una planta que regularmente recibe una serie de atributos, por parte de los campesinos, entre los que destaca su matiz: “noble”, “bondadosa” y “aguantadora”, debido a su resistencia a la sequía, al aparente poco cuidado que requiere para su crecimiento, así como, por la abundancia para ofrecer “hijuelos”.

En los actos de examinar, así como nombrar al agave, destaca de manera especial, la observación de las formas, tamaños o colores de las plantas, se suma el resaltar sus propiedades, sabor y rendimiento. De modo que regularmente en las denominaciones de los tipos de maguey sobresalen referentes simbólicos que condensan interesantes significados, por ejemplo: el *Espadín*, alude a la forma de sus pencas, las cuales parecen espadas, al ser largas, delgadas, con un ancho reducido y puntiagudas; otro caso es el *Papalometl* que se identifica por su pequeño tamaño y cuando crecen sus pencas asemejan un botón de una rosa; un aspecto que llama la atención es que sobresale de manera constante la metáfora, representando vocablos que contribuyen a reconocer los procesos de apropiación de los colectivos hacia las agaváceas.

Es importante referir que no todos los agaves son propicios para obtener mezcal, sólo aquellos cuyas propiedades y bondades han sido reconocidas por el colectivo conocedor relacionado con el tema, de modo que importan aquellas acciones que expresan la manipulación por parte de los actores sociales hacia las matas, conformando un complejo entramado de prácticas que aluden a sembrar, trasplantar, inducir o mejorar, ello sucede tanto en espacios abiertos como los cerros, y también en invernaderos localizados en los traspatios domésticos, para posteriormente procesar con la intención de obtener una delicada bebida, resultado de un complejo sistema de reproducción sustentando en el conocimiento que poseen los campesinos.

En esta investigación me centro en resaltar las prácticas de cultivo, cosecha y cocimiento como expresiones concretas del conocimiento campesino, sin embargo, tales acciones se complejizan al estar sustentadas en un conjunto de vocablos en las que se manifiesta la habilidad de los locales para denominar los atributos, propiedades y características del agave, de modo que me propuse abordar al conocimiento campesino a

través de acciones y vocablos como dos esferas que contribuyen a reconocer las expresiones de su dinámica cultural.

Tanto las acciones que se objetivan en prácticas socialmente compartidas, como las palabras representan escenarios vinculantes con “la atención, la percepción, la memoria y el aprendizaje”, es decir, contribuyen a reconocer cómo los colectivos, como los adscritos a la cultura del agave y el mezcal “codifican y transmiten de una manera específica toda la información” (Pozzo, M. I. & Soloviev, 2011: 180).

Durante el trabajo de campo pude resaltar algunos atributos de la unidad léxica mezcalera en el contexto del conocimiento campesino, los cuales clarifican el entramado epistémico de esa actividad, así como el pensamiento del colectivo, de modo que dichos vocablos ayudaron a entablar relaciones en correspondencia con las prácticas vinculadas al crecimiento y cocimiento del mezcal, por lo que no pueden disgregarse, siendo indivisibles ambos elementos. En ese sentido, me interesó delinear el contexto de la bebida, sin descuidar las palabras que conforman “un sistema de comunicación y de representación y que su adquisición/aprendizaje se produce en contextos sociales” (Mahler, 2004: 60).

El léxico mezcalero se encuentra asociado en cada práctica de crecimiento y cocimiento del mezcal, facilitando así su comprensión para los nuevos integrantes, es decir, dicho vocabulario es una especie de catálogo, el cual se basa en una realidad objetiva del sujeto, de la cual podrá apropiarse el aprendiz, para que así en años próximos, él pueda transmitir a sus sucesores. De ese modo, determino que una de las características de dichos vocablos radica en la transmisión oral, es decir, son aprendidos en el contexto de acción, poseen una vigencia y relevancia para la comunidad en cuestión.

Objeto de estudio y pregunta de investigación

La pretensión de este trabajo estuvo orientada al estudio del conocimiento que aquí se denomina campesino, a partir de prácticas concretas: el cultivo, la cosecha y procesamiento - privilegiando sólo la etapa¹ del cocimiento del maguey- la importancia de tales acciones se debe a que son compartidas inter-generacionalmente, además expresan la experiencia que el

¹ Existe otras fases para la elaboración de mezcal, tales como molienda, fermentación y destilación.

colectivo tiene al manipular la planta, así como tales ejecuciones están revestidas de complejos significados que se expresan en vocablos, al respecto resalto la pertinencia de:

interpretar el lenguaje en un contexto sociocultural, en el que la propia cultura se comprende como una construcción semiótica, un sistema de información. Cuando la gente usa el lenguaje hace mucho más que intercambiar información, bienes y servicios, representa la estructura social, afirma sus propias posiciones, roles y valores, establece y trasmite sistemas comunes de valor y conocimiento (Arce & Yuni, 2003: 2).

Los especialistas agaveros que participan directamente en las prácticas enunciadas anteriormente reciben el estatus de maestros y aprendices mezcaleros². Ellos reproducen y conservan un oficio y como tal, cuentan con las habilidades para reconocer y nombrar los atributos, propiedades y usos del agave, que comparten por medio de palabras cuyo “dominio permite a toda persona conocer el entorno que la rodea, realizar actos comunicativos y diferenciar elementos lingüísticos a partir de sus características y jerarquizaciones esenciales” (Acuña, 2013: 6).

Es muy importante la dimensión práctica del conocimiento, de hecho, es la que más se ha estudiado, pareciera que es el único medio viable y efectivo; sin embargo, para contar con una perspectiva sociocultural más completa, propongo que las prácticas no pueden desasociarse de los vocablos, ese repertorio verbal que complementa, reviste y justifica las acciones de sembrar, cosechar y procesar.

Esta investigación podría limitarse a describir la acción de sembrar; no obstante, se busca contextualizar con los términos locales que aluden al reconocimiento de las cualidades del agave, por ejemplo, cuando se retira del “maguey madre” un “hijuelo” se cuida que el “corazón” se encuentre en buenas condiciones para ser plantado; o en la cosecha al desterrar la planta, el machete debe entrar de manera precisa al “corazón” para extraerlo eficientemente.

Lo anterior, alentó pensar que las expresiones verbales desde una perspectiva antropológica complejizan el estudio del conocimiento campesino, y permitió aproximarse no sólo a la dimensión que se puede registrar por medio de la observación directa, también ofrece la posibilidad para adentrarse a la simbólica, aquella que condensa representaciones, significados o pensamientos. Las palabras, expresan los conocimientos, ejemplifican los

² Se ha reconocido a otros actores integrantes de las familias mezcaleras, como los iniciados, sin embargo, por cuestiones de tiempo para la realización de la investigación no se abordarán de manera protagónica.

procesos de apropiación y construcción intelectual que se objetivan en las prácticas que podemos observar; los vocablos son capitales culturales por los cuales se enseñan, reproducen y ejecutan los bagajes relacionados al maguey.

Es importante referir que, al atender los vocablos se buscó resaltar algunas palabras significativas que enuncian sujetos en un tiempo-espacio, asociado al cultivo, la cosecha y cocimiento, por supuesto; esas expresiones se relacionan con otras oralidades conformando no sólo unidades (que en términos lingüístico se les llama unidades léxicas), sino enunciados, que aquí interesan no desde una perspectiva que alude a su conformación gramatical, sino al contenido, uso y asociación sociocultural con las practicas campesinas relacionadas al agave.

Como se mencionó antes, el escenario social que enmarcó a las prácticas y a los vocablos de los agaveros fue la comunidad de San Diego la Mesa Tochimiltzingo, que se ubica a 19 kilómetros de Atlixco; conformado aproximadamente por 1000 habitantes³. En el lugar predomina un paisaje con cerros cuya vegetación se constituye por ejemplares de encino, roble, palma, izote o cazahuate, también sobresalen algunos manchones de cultivos, entre los que destaca el jitomate, pepino, sorgo para fines comerciales; en tanto que para el autoconsumo los habitantes siembran maíz y frijol, además del cultivo del zacate, el cual tiene como fin ser el alimento para los animales de traspatio.

Mención especial merece la presencia de maguey, cuyo destino es procesarlo para obtener mezcal; por ello se recolectan agaves de los cerros aledaños a la comunidad, pero también, se siembra en los lomeríos y en invernaderos cercanos a las viviendas, debido al auge de la bebida, en los últimos años se han impulsado marcas locales, o acuden compradores que buscan revender el producto; los habitantes de San Diego advierten que las variedades peligran por la gran demanda, generando problemas de sustentabilidad, debido a la incursión de personas sin experiencia quienes desconocen el proceso de reproducción, cultivo y cosecha de la suculenta.

La pretensión de este trabajo fue orientado al estudio del conocimiento campesino a partir de acciones concretas como son: la cosecha y el conocimiento por parte de los maestros y aprendices mezcaleros, cuyas experiencias, gusto, interés, así como participación en el

³ Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. Recuperado en: <http://siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21121a.htmlz>

cuidado de la planta han permitido reconocer y nombrar los atributos, además de las propiedades y usos del agave.

De esta forma, presento al conocimiento campesino en dos niveles, por una parte, el nivel operativo, que para fines analíticos se resalta bajo el término de: prácticas epistémicas (véase marco teórico), es decir acciones holísticas y sistémicas donde confluyen los actores sociales con objetos, tiempos, espacios, intereses y fines, en el cuidado y procesamiento del maguey que será expuesto etnográficamente. Además de las ejecuciones colectivas, se presentan los vocablos agaveros con ello se pretende resaltar:

el lenguaje que utilizan los individuos de las distintas colectividades de una sociedad en su vida cotidiana. El lenguaje natural ha sido elemento de discusión a través de la historia, respecto a sus posibilidades de ser instrumento confiable de “conocimiento objetivo de la realidad” y de su comunicación (Morales, 2004:45), pretendiendo contribuir a resaltar los términos que utilizan los especialistas, ya que sin duda ese conjunto “representa el conocimiento especializado (Mahler, 2004: 60).

La confluencia de ambos aspectos es pertinente ya que por un lado se pretende resaltar la participación de los actores sociales, en el marco de lo que se llamará “aprender- haciendo”, pero en ello también influyen las palabras que lejos de ser meras enunciaciones, conforman complejos discursos vía las pláticas revestidas de información, emotividades, significados, así como representaciones que se intercambian entre los maestros y aprendices.

Por ejemplo, se alude que al retirar un hijuelo del maguey madre se observa que el “corazón” se encuentre en buenas condiciones para ser plantado; o en la cosecha al desterrar la planta, el machete debe entrar de manera precisa al “corazón” para extraerlo eficientemente. Lo anterior, nos permite pensar, no sólo en instrucciones, sino que, además, reflejan un sentipensar. Cabe brevemente referir que es una denominación propuesta por Fals Borda (2009) y que se ha empleado por el antropólogo Arturo Escobar (2014) con la finalidad de resaltar “las relaciones-emocionales que los pueblos indígenas y afrodescendientes mantienen con la naturaleza” (Sandoval, 2021: 155), aspecto con el que se coincide y se pretende resaltar en las unidades léxicas que transmiten un férreo vínculo particular con el agave.

Debido a la importancia de las prácticas y las palabras en el abordaje del conocimiento campesino, llamaré léxico epistémico a ese conjunto de palabras y frases que sustentan y dan sentido a las prácticas epistémicas. Es así, como se propone la simbiosis de los conceptos para entender a ese quehacer agavero. Al respecto coincido con José Juncosa

quien reflexiona que la palabra es un fenómeno cultural ya que es factible resaltarle en “una comunidad lingüística (un grupo de sujetos hablantes que poseen en común recursos verbales y reglas de comunicación)”, ello da pauta para entender “la manera con la que los miembros de una comunidad se sirven de sus recursos verbales y no verbales según el contexto” (1999: 15-16).

De modo que los atributos o características con las que el agave es reconocido por parte de los campesinos permitió reflexionar y proponer el siguiente objeto de investigación: La reproducción del conocimiento campesino a partir de las prácticas y léxico epistémico de los maestros y aprendices mezcaleros en San Diego la Mesa Tochimiltzingo. Para lograr lo anterior se tomaron en cuenta dos relaciones fundamentales: 1) conocimiento campesino a partir de las prácticas epistémicas y 2) los vocablos de los maestros y aprendices agaveros acorde a sus acciones y manipulación hacia la planta.

Elementos que permitieron presentar la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo se complementan las tareas (prácticas epistémicas) con los vocablos de los maestros y aprendices mezcaleros en la reproducción del conocimiento campesino en San Diego la Mesa Tochimiltzingo?

Justificación

Con este acercamiento busco contribuir desde la etnografía a ejemplificar la cotidianidad vía la observación, el cuidado, la transmisión del conjunto de prácticas y vocablos que condensan el complejo y variado bagaje que alude a una intrincada interacción entre sociedad y agave, es decir, el conocimiento campesino. El cual regularmente ha sido abordado desde el reconocimiento de las prácticas que se concretan en ciclos de cultivo, en el empleo de ciertas herramientas, en la clasificación de los magueyes, en la organización doméstica relativa a la participación de sus integrantes, entre otros factores.

Regularmente las propuestas de análisis han centrado su atención en resaltar el carácter práctico del conocimiento campesino, y ese ha sido el ámbito principal, también ha sobresalido el referente étnico como aquel contexto que permite reconocer las singularidades de este conjunto de expresiones asociadas a colectividades indígenas y pequeñas comunidades. Sin embargo, en esta investigación se pretende contribuir a la comprensión del

conocimiento a partir de un acercamiento sociocultural que busca resaltar la interrelación entre acción y enunciación como dos componentes importantes y complementarios.

Es decir, así como las prácticas son las acciones concretas que los colectivos realizan en el día a día, siendo los principales medios que reafirman la compleja información de los colectivos para manipular una planta silvestre y complejizarla de tal forma en un constructo cultural a partir de complejos procesos de apropiación, como lo es el cultivo y su posterior procesamiento. Sin embargo, se propone que no sólo la práctica es el medio para acercarse al conocimiento, sino que ésta no se entiende sin un canal básico que es “lo que se expresa, lo que se dice”.

Aspecto que ha sido escasamente mencionado por algunos autores como Olivé (2015) o Toledo (2009), quienes han señalado la importancia lingüística sin adentrarse a profundidad. Esto faculta explorar nuevos escenarios epistemológicos, permitiendo establecer un ejercicio dialógico entre vocablos y acciones, los cuales requieren abordar de una manera concreta e incluyente.

La investigación buscó mediar entre las acciones y los vocablos, es que ambos aspectos condensan por un lado la experiencia, tanto personal como colectiva de participación, de observación, de aprendizaje por parte de los maestros y aprendices mezcaleros en el cuidado y procesamiento del agave. Como parte de ello resaltan los significados compartidos, entendidos como “una construcción o reconstrucción abstracta de los objetos y fenómenos que se establece en una determinada comunidad lingüística” (Pozzo & Soloviev, 2011: 183), por lo que los constructos culturales asociados a las variedades del maguey: espadín, papalometl, arroqueño, tobalá, tepeztate, cuishe, expresan la comprensión conceptual de los habitantes de San Diego, son creaciones que arropé como conocimiento campesino, resultado de un complejo reconocimiento a los atributos, así como las características de las plantas.

Se propuso que, así como ha sido analizado al conocimiento campesino como la expresión de prácticas, también puede complementarse su análisis en el marco de los términos asociados a las ejecuciones, es decir, aquellos códigos socialmente compartidos y asociados a sembrar, cosechar y procesar vía cocimiento. La vinculación entre vocablo y acción, permite abordar un contexto cultural, donde escenarios como el cerro, la casa, el trapiche; más la presencia de los actores sociales quienes enuncian, expresan, indican,

nombran y comparten palabras, frases o ideas, que van cobrando fuerza, como se ha dicho antes en escenarios que aluden a la pertinencia e importancia de tales enunciaciones y son capitalizados, aprendidos y descifrados por los integrantes del colectivo relacionado con el agave y especialmente por los maestros y aprendices.

Dicho lo anterior, se generan escenarios sociales en los que las expresiones, se entienden y respetan por parte de los integrantes de la comunidad. Aunado a que tales locuciones revisten estatus y reconocimiento a ciertos sectores cuando los utilizan, por ejemplo, en el caso de los maestros, es tal la importancia y complejidad de sus enunciaciones que se nombró a tales expresiones asociadas a los contextos del cultivo del agave como los vocablos agaveros, es decir unidades léxicas, desde la perspectiva lingüística, pero contextualizados en escenarios culturales.

Lejos de ser sólo palabras, es factible reconocer en ello, al *corpus* del conocimiento campesino, no por ello quisiera se entienda que las prácticas no tienen importancia, al contrario, son un vehículo muy importante; sin embargo, hace falta reconocer el referente de las ideas que las animan, justifican, o bien les dan sentido, las cuales se expresan en los vocablos agaveros. Por ello se pretende atenderlos asociados a testimonios que emplean principalmente los maestros mezcaleros durante el cuidado de los agaves, y fungirán como referentes etnográficos para ejemplificar la importante vinculación entre la acción y el vocablo.

Con base en el reconocimiento que proporcionó el estado de la cuestión, no se ha realizado investigación similar, ya que suele predominar la acción, por lo que se pretendió abonar en el abordaje sociocultural del conocimiento campesino relacionado a las plantas de agave mezcalero. Por otra parte, este proyecto es importante ya que no se han realizado estudios etnográficos de mezcal en Puebla, ni trabajos etnográficos particularmente en la comunidad de estudio: San Diego la Mesa Tochimiltzingo, la única tesis que se encontró fue una relacionada con la ingeniería bioquímica (Valencia, 2016).

En general, se estima que este trabajo contribuya a resaltar la importancia y relevancia en la contemporaneidad de los maestros y familias mezcaleras quienes han mantenido la producción de la bebida a pesar de las dificultades, por lo que sirven estas líneas para resaltar su hacer y su pensar.

Por último, esta investigación fue viable ya que conté con el consenso y la oportuna participación de algunas familias mezcaleras de la comunidad que brindaron las facilidades para llevar a cabo el trabajo de campo. Ante tal escenario, se buscó que los resultados de este trabajo fuesen socializados entre los integrantes de la comunidad de San Diego, ya que no se perdió de vista lo que señala Jorge Luis Caldera, “los vínculos con los sujetos del campo deben ser recíprocos para construir conjuntamente determinada accesibilidad al campo y determinados criterios acerca de lo que es el conocimiento” (2020: 4).

Ante el panorama expuesto, el objetivo general de la investigación fue: reflexionar las prácticas epistémicas del conocimiento campesino a partir del cultivo, cosecha y cocimiento del agave en asociación con el léxico de los maestros y aprendices mezcaleros.

Como objetivos particulares se plantearon los siguientes:

a) Describir el contexto sociocultural de San Diego la Mesa Tochimiltzingo a fin de resaltar los procesos de interacción con su entorno natural.

b) Describir y analizar el cultivo, cosecha y cocimiento del agave para identificar las prácticas epistémicas de los maestros y aprendices.

c) Identificar los códigos verbales especializados de los maestros y aprendices en asociación con el cultivo, cosecha y cocimiento del agave.

d) Analizar la reproducción del conocimiento campesino a partir de la vinculación entre práctica y código lingüístico de los maestros y aprendices.

La hipótesis que guio este trabajo sostuvo que la ejecución de una acción y el referente verbal están en constante vinculación, factores que favorecen la reproducción del conocimiento campesino en torno al agave, dimensionando el reconocimiento de la complejidad epistémica condensado en un sistema integral que se transmite y avala a través del colectivo.

Metodología

Las etnografías son resultado de la interrelación con los interlocutores, es decir, los antropólogos, desde un posicionamiento teórico metodológico establecen acercamientos con los otros. Esto se trabajó, siguiendo a Guber (2005) desde lo que la gente hace, lo que dice que hace y lo que se supone que debe hacer, referentes que fueron sumamente útiles para dar cuenta de la dinámica sociocultural en torno al agave. Ello implicó abordar dos campos, a saber: el campo de prácticas, así como las acciones; y el de las nociones, además de las representaciones vía los vocablos, con ello hubo oportunidad de aguzar la atención en los

fenómenos observables: cultivo, cuidado y procesamiento del agave; al tiempo que se prestó atención a la significación que los actores le asignan a las acciones de las que son parte.

Con esas bases se presentó el referente etnográfico, el cual, se concibió como aquella "concepción y práctica del conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como "actores", "agentes" o "sujetos sociales)" (Guber, 2001: 11-12). El enfoque etnográfico se caracterizó por un conjunto de acciones, intenciones y dinámicas que descansaron fundamentalmente en el proceso de interrelación entre el investigador y los interlocutores, ello implicó un reto importante especialmente para aquellos que, como yo, no se encontraban familiarizados con los ejercicios que implicaron aprender a escuchar, a observar y a convivir con miras a establecer dinámicas reflexivas.

Con base en Rosana Guber, es oportuno señalar que a lo largo del trabajo de campo se “aprende a tener en cuenta otros marcos de referencia y, paralelamente, a establecer otras diferencias entre los demás y él mismo” (2005: 50). Este desplazamiento abrió brecha para realizar procesos de acercamiento que ayudaron a comprender otras formas de ver y entender la interacción simbólica y práctica que se establece entre la colectividad de maestros y aprendices con respecto al agave.

Este trabajo de investigación pretendió tomar como base la reflexión etnográfica, ello implicó tomar el método antropológico, que descansó fundamentalmente en la observación participante, en el trabajo de campo, en el papel del investigador como herramienta de conocimiento; en ello uno de las principales enseñanzas fue problematizar la interacción, lo que en apariencia se representa como “simple”: charla, acompañamiento, vivencia, cercanía, estancias o traslados, me permitió entender que son acciones metodológicas intencionadas y acorde a contextos sociales específicos como los de San Diego.

El método etnográfico, implicó resaltar los elementos que determinan la ubicación de la investigadora en una determinada red de relaciones sociales y campos de significación, que se conocen a partir de la participación con los “otros”, ello fue básico para plantear el acercamiento a una sociedad desde la relación con la población, no desde fuera, aspectos que en apariencia se figuran sencillos, por lo que siguiendo a Eduardo Restrepo (2018), el conocimiento antropológico descansa y se fundamenta en las expresiones de vivir-conviendo, reto que implica sistematicidad y minuciosidad.

Un papel fundamental jugó la participación con los maestros y aprendices mezcaleros, esa intervención tuvo una serie de características y contextos, siguiendo a Prieto-Martin (2014) citado en Perasso, Christian & Carvajal (2018), la caracteriza con base en los siguientes referentes, a saber: “la intensidad de la colaboración”, en ello cabe referir que mi condición de género, aunado a mis atributos de resistencia física influyeron para que mi colaboración fuera más de observación, ya que las acciones son fundamentalmente a pie, se portan herramientas de trabajo, o se cargan las plantas hasta un camión; por lo que al carecer de fuerza y de las instrucciones operativas para realizar funciones concretas me limité a ver; sin embargo, esto que pudiese parecer una barrera se convirtió en un rol que me facilitó apreciar directamente la vida comunitaria y las acciones acompañadas de enunciaciones verbales, motivo por el cual hubo facilidad de preguntar al momento y repasar cuestionamientos que no quedaron del todo claros.

De modo que otro atributo de la participación, aparentemente limitada, fue en el marco de “momentos y estados de la participación”, es decir, asumir una condición aparentemente poco activa, fue una oportunidad para acceder a un escenario netamente masculino, sin embargo, esos lapsos fueron viables al asumir un rol de acompañamiento lo que otorgó la posibilidad de ver y entender directamente lo cotidiano del procesamiento en torno al mezcal. La acción estuvo asociada a tomar fotografías, así como algunos videos que ayudaron a registrar los procedimientos, aspecto que no se complicó al gozar del visto bueno, se logró seguir el quehacer colectivo; de modo que puede señalarse que hubo presencia, sólo que el tipo de participación fue el de observar y registrar de manera constante. Mi trabajo de campo, a diferencia de otros etnógrafos que asumen roles para establecer procesos de implicación, me mantuve en el rol de estudiante de posgrado.

Mi participación activa se dio directamente en los invernaderos, donde mi trabajo era el llenado de las charolas de siembra con las cacayas y tierra previamente preparada, otra de las tareas que realicé fue rellenar de la misma tierra las bolsas de nylon para el trasplante de los magueyes, además, tuve la responsabilidad de regar las plantas de los invernaderos de algunos mezcaleros. Por otra parte, con lo que respecta a las actividades de la fábrica, mi participación versó en ayudar a llenar el horno de piedras, así como el acarreo del maguey cocido, por lo que pude aprender a sembrar semillas y trasplantarlas, además de usar del machete, para sostenerlo y poder manejarlo con la finalidad de cortar en pequeños trozos el

magüey cocido. Asimismo, realicé las actividades ejecutadas por las mujeres, tales como la molienda, la destilación y en la cocina también tuve pequeñas intervenciones.

Básicamente los resultados que se presentan se sustentaron en el método etnográfico, el cual se enmarca en:

la participación, alude al esfuerzo o movimiento del/la investigador/a por involucrarse en los quehaceres cotidianos de “los otros”, de los sujetos del campo social bajo análisis. [...] Para lograr[lo] [...], el investigador debe sumergirse en cotidianidades ajenas, dejarse llevar por la corriente del campo social a conocer, sin saber de antemano, por lo tanto, qué contextos se volverán significativos en el transcurso de la propia experiencia” (Caldera, 2020: 7).

Desde dónde expliqué mi presencia y solicitud de participación con los interlocutores, marco desde el cual se diseñaron estrategias respetuosas que buscaron aproximar al pensar y hacer de los maestros y aprendices, por ejemplo: la visita a las viviendas, especialmente a los invernaderos, representando los principales escenarios donde las familias acompañan de manera cuidadosa el crecimiento de los hijuelos y semillas, en ello destacó la participación de los iniciados en el mundo del agave, por lo que fue un aspecto importante para mi condición, ya que con sobrada paciencia se me explicó una y otra vez la diversidad de plantas, así como sus atributos, aspectos que se presentan en el capítulo 3.

Otra estrategia, fue acompañar a los maestros y aprendices en los espacios como los cerros y en la fábrica, ello me facilitó mantener una posición siempre activa, propositiva y respetuosa en el marco de escuchar, observar y también de dialogar, contextos en los que fue sumamente oportuno correlacionar las actividades y pensamientos que se expresan en las palabras de los principales actores implicados en el tiempo y el espacio del agave. Ello resultó interesante ya que el escenario social donde ocurre la vida cotidiana es útil para reconocer el contexto de producción y recepción de las enunciaciones.

En ello jugó un papel preponderante atender de manera especial el cuidado a la par del tratamiento que las personas realizan, por ejemplo, al seleccionar hijulelos, u observar el crecimiento de algún magüey, fue favorable para reflexionar siguiendo a Gabriela Merlinsky:

las palabras sólo toman su sentido completo si son “ajustadas” a una situación de intercambio lingüístico. [...] La significación de una palabra o de una expresión proviene de factores contextuales como la biografía del locutor, su intención inmediata, la relación única que mantiene con su oyente y las conversaciones pasadas. [...] Para el caso del tipo de conversación producida mediante la situación de entrevista [...] la información que podemos obtener, solo puede ser comprendida en el contexto de un relato donde lo que se dice tiene que ser reconstruido una y otra vez en el marco de las condiciones de enunciación y en

relación a comentarios pasados y futuros. Al mismo tiempo, implica que cuantos mayores sean nuestras posibilidades de captar elementos del contexto, estaremos en mejores condiciones para entender la indexicalidad del discurso de nuestro entrevistado (2006: 29).

Estos señalamientos fueron considerados, por un lado en el conjunto de enunciados que representan una importante base para transmitir no sólo indicaciones (de maestros a aprendices), también los efectos que tienen en la recepción por parte de los participantes, ya que los señalamientos de aquellos actores sociales más respetados son considerados como petición, fuerza o mando, es decir sus expresiones no suelen discutirse, en todo ello se enfatizan interacciones sociales que invitan a pensar la organización social en torno a la planta de maguey; y que fue básico entender en el marco de las actividades de colaboración que se llevan a cabo entre los integrantes de una fábrica donde las enunciaciones verbales contribuyen a pensar las condiciones temporo-espaciales.

Puedo caracterizar mi trabajo de campo, siguiendo a Cardoso de Oliveira, como un constante ejercicio entre “mirar, el oír y el escribir como etapas de un proceso de conocimiento” (2019: 110). El mirar la comunidad en el acontecer cotidiano donde el agave tiene un papel preponderante, aspecto que fue básico y útil para entender las prácticas de los maestros junto a aprendices en tiempos y espacios como los cerros, los invernaderos o las fábricas, donde los objetos que acompañan tales sitios, representaron aspectos útiles para comprender lo que teóricamente se denominó como elementos que conforman las prácticas epistémicas. En el caso del oír, fundamentalmente se vinculó con el mirar, ya que en tanto se realizan estas acciones van acompañadas de enunciaciones con múltiples funciones desde comunicarse, hasta transmitir información, así como supuesto expresan significados. Afinar la atención en torno a lo verbalizado por los actores, fue también, crucial para llevar a cabo las entrevistas. El escribir es básico durante todas las etapas del trabajo de campo, así como en las relativas a la sistematización de la información que se presenta en los capítulos.

A continuación, reseño algunos elementos que permitieron guiar analíticamente el proceso de interacción por medio de técnicas de investigación, las cuales descansan fundamentalmente en la observación participante, la observación directa y en entrevistas abiertas y etnográficas. De modo que mi incursión se divide en tres aspectos: 1) el trabajo de campo en un matiz básico con miras a ciertos enfoques preliminares apoyándome fundamentalmente en el marco de la observación directa y entrevistas abiertas. 2) el trabajo

de campo asociado a observación participante y entrevistas semiestructuradas con la intención de capitalizar, reconocer y reflexionar a la práctica agrícola relativa al agave y por supuesto las unidades léxicas; 3) el trabajo de campo en el marco de las entrevistas etnográficas, a fin de establecer charlas cuya intención sea comprender el punto de vista, la dinámica de acción y posicionamiento de los involucrados. A continuación, procedo a reseñar.

La observación directa fue el recurso que utilice de manera pronta para llevar a cabo el reconocimiento y orientación preliminar a los escenarios sociales proclives a observar, también fue aquel referente en el que debido a las restricciones normativas locales no me permitieron participar en acciones concretas, pero se me ofreció la posibilidad de observar *in situ*, en las actividades riesgosas que ponen en entredicho la condición de planta, su cuidado y su tratamiento. La observación participante, en palabras de Guber buscó:

detectar las situaciones en las que se expresa y genera los universos culturales y sociales en una compleja articulación y variedad. La aplicación de esta técnica o, mejor dicho, conceptualizar actividades tan disímiles como "una técnica" para obtener información supone la presencia (presencia directa y experiencias) ante los hechos de la vida cotidiana de la población garantiza la confiabilidad de los datos recogidos y el aprendizaje de los sentidos que subyacen a dichas actividades (2001: 55).

Para los fines de esta investigación, la observación participante permitió establecer dinámicas de empatía y especialmente construir relaciones en la medida de lo posible lo más horizontales y respetuosas con ellos, para lo que representó un reto ya que mi condición de mujer joven estudiante, influyó en ciertos limitantes, ya que hay ciertas acciones del trabajo relativo al cultivo del agave que tienen como prescripción local la restricción hacia las mujeres, debido a la lejanía de las unidades de producción, a la fuerza física y resistencia que se requiere para llevar a cabo ciertas prácticas.

Sin embargo, cabe referir que en la medida de lo posible se buscó negociar tal desventaja, con la finalidad de poner en juego un ejercicio de diálogo que permitió acompañar en aquellas acciones, situaciones con apertura, y a la vez ir delineando acciones de reconocimiento a los marcos orales que interesan en este trabajo.

También la observación participante representó un eje medular ya que además de contribuir a dimensionar los significados concernientes a los vocablos que me facilitó reconocer, describir y complejizar a las unidades léxicas en asociación con acciones locales

en ellas se reconoció parte del conocimiento campesino, de modo que la participación en distintos escenarios fue una herramienta que aportó más a la comprensión de la dinámica cultural de los especialistas, los aprendices y los integrantes de las familias que tienen relación con el agave

Se pretendió llevar a cabo la observación participante en la dinámica de la casa, las unidades de cultivo, los invernaderos y la fábrica de mezcal; sin embargo, otros espacios sociales fueron capitalizados para establecer el reconocimiento de la vida social del colectivo campesino.

Una vez que obtuve mayor aceptación por parte de las familias mezcaleras, los aprendices y maestros, se estableció intercambio de ideas y posicionamientos en el marco de charlas, que buscaron adentrarse en las lógicas locales, ello se llevó a cabo en el marco de las entrevistas abiertas, al respecto resaltó como:

el investigador permanece en atención flotante (Guy Michelat y Maitre, En Thiollent 1982), un modo de "escuchar" que consiste en no privilegiar de antemano ningún punto del discurso (Ibid:91). Este procedimiento se diferencia del empleado en las encuestas y cuestionarios porque la libre asociación permite introducir temas y conceptos desde la perspectiva del informante más que desde la del investigador. Promover la libre asociación deriva en ciertas asimetrías "parlante" en la entrevista etnográfica, con verbalizaciones más prolongadas del informante, y mínimas o variables del investigador (Guber, 2001: 82).

Lo que representó un reto intenso ya que desde esas aproximaciones pude resaltar el corpus de los vocablos asociadas a situaciones, tiempos y espacios. A la entrevista, se le entiende como una "técnica de recolección de datos [que] nos permite captar la información experimentada y absorbida por el entrevistado, al tiempo que capturar discursos particulares que remiten a otros significados sociales y generales" (Merlinsky, 2006: 28).

Los principales temas abordados versaron sobre la comunidad y su vínculo con el entorno natural el cual es apropiado para llevar a cabo acciones de agricultura y recolección de plantas como los tipos de agave, motivo por el cual la posibilidad de reconocer la variedad de magueyes fue un preliminar acercamiento al léxico de los agaveros.

Cabe referir que también se realizarán entrevistas semiestructuradas y a profundidad, pretendiendo abarcar a distintos integrantes de las familias, poniendo especial atención a los aprendices y maestros mezcaleros. Entre los temas que fueron desarrollados figuraron la vinculación con el agave, las características y atributos relativos a la selección de las plantas de agave, el reconocimiento de sus propiedades, los procesos de cultivo, los referentes

simbólicos y normativos que permean las acciones, tratos e interacciones con los magueyes. Con ello se pretendió dar cuenta de lo que se reconoce como el conjunto de acciones en torno al cultivo, cosecha y cocimiento que conforman las prácticas agaveras.

Durante el proceso de investigación tuve especial contacto con la Sociedad de Responsabilidad Limitada Microindustrial denominada “Productores Unidos de Agave de Tochimiltzingo”⁴, la cual se constituyó el 21 de diciembre del 2001 y quienes se ubican en la fábrica *Río Blanco*.

Actualmente, el organigrama de “Productores Unidos de Agave de Tochimiltzingo” está conformado por el Gerente General o Presidente: Braulio García Lezama; Tesorero: Jorge Reyes García, Socio: Bardomiano García Amador; Socio: Juan Carlos Monfil; Socio: Guillermo Monfil García y Socio: Lorenzo García Reyes, quienes son familiares y amigos, oriundos de San Diego, quienes son de tradición mezcalera.

Los maestros de dicha fábrica son: Jorge Reyes, Guillermo Monfil y Hermilo Monfil, los aprendices son Braulio García, Juan Carlos Monfil, Lorenzo García Reyes y Salvador García.

La fábrica Río Blanco posee las áreas de cocción (horno), molienda, fermentación y destilación. Actualmente, todos cuentan con terrenos para cultivar agave, así como invernaderos donde germinan las semillas, cada proceso se realiza de forma individual, con excepción de la cocción donde el grupo realiza la preparación para prender el horno.

La sociedad se formó para obtener la certificación como: *Productores de maguey*, *Productores de mezcal*, *Envasador* y *Comercializador*, distintivos que da el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A.C., (CRM), cuya finalidad es el posicionamiento de sus marcas.

Todas las instalaciones de la fábrica Río Blanco son rentadas a otras 6 familias, quienes no pertenecen a la asociación, por lo que en total son 12 o 13 núcleos domésticos, esto es, aproximadamente 40 personas participan en las actividades de la fábrica.

La renta por hacer uso de las instalaciones se paga en especie a los socios, es decir, donan 5 litros de mezcal por cada olla de destilación, dicha olla tiene capacidad de 250 litros, por lo que a las personas se les hace un pago justo.

⁴ La Sociedad tiene dirección en Calle Hidalgo # 7, esquina con callejón s/n, Colonia Centro, San Diego la Mesa Tochimiltzingo.

El pago en especie por la renta de la fábrica se le da al presidente Braulio García quien lo vende a granel a un precio de \$150 pesos el litro, el cual ocupa para los gastos de la fábrica, tales como pintura, mantenimiento de la desgarradora, entre otros.

En la fábrica de mezcal hay dos pozos o norias, de ellos se obtiene el agua necesaria para las actividades. Uno de ellos tiene una profundidad de 14 o 15 metros, con 50 años de servicio, por lo que el agua ha ido disminuyendo motivo por el cual se hizo otro hace 10 años, llamado el “Pozo San Diego” con una profundidad de 8 metros.

Estas estructuras no tienen alto costo, pero si implican trabajo para las familias mezcaleras, en tanto que, como no se cuenta con maquinaria se realizan a mano, lo que implica la labor de rascar y meter piedra para forrarlo, cuya finalidad es que no desborde.

Contando con la información, procedí a organizar los datos de campo siguiendo el modelo de León Olivé, concentré la información en torno a los objetos que ellos utilizan con la intención de presentar no sólo la materialidad sino la intención con la que se emplean asociados a tiempos, espacios y habilidades, aspectos que facilitó referir los referentes técnicos, los cuales al ser reiterativos por parte del colectivo, además suelen ser establecidos, lo que ayudó a contribuir a reconocer los factores estructurales de índole normativo o bien simbólico que alientan la reproducción del conocimiento.

De modo que me interesó desagregar al conocimiento en el marco de unidades de análisis básicas las unidades léxicas, es decir las palabras en el marco del vocabulario agavero, fueron medulares para reconocer aquellas denominaciones de corte epistémico es decir la que contribuye a que las acciones lejos de ser hechos mecánicos descansan en profundos procesos de orden, sentido, tanto simbólico como operativo y práctico. Y las prácticas en dialogo con: objetos, sujetos, fines, escenarios, elementos que al ser compartidos y reiterados conforman un sistema social.

Estructura de la tesis

En la introducción de este trabajo, el lector encontrará la propuesta de investigación que se estableció, a saber, partir desde una perspectiva epistemológica que busca resaltar el quehacer de los campesinos, como conocimiento; motivo por el cual, fue pertinente atender las acciones, pero también el conjunto de unidades léxicas que condensan un profundo sentido, reflexión, significado, así como pensamiento, que une no sólo el quehacer técnico y

repetitivo, sino que además se presenta en un ejercicio de memoria y evocación vinculado con la tradición de los antepasados, por supuesto con referentes identitarios muy arraigados; motivo por el cual se consideró oportuno resaltar como propuesta operativa considerar el vínculo entre práctica y palabra.

La intención no fue configurar un glosario, el cual enunciaría un conjunto de términos acompañados de un breve contexto; se apostó por presentar, desde un enfoque etnográfico, el detalle del quehacer campesino ligado al cultivo y procesamiento del maguey mezcalero, a fin de presentar aquellos escenarios donde las acciones revisten los vocablos y viceversa. Para ello se configuró en el capítulo 1, un repaso a fin de presentar el estado del arte relativo a identificar, en un primer momento aquellas posturas que aluden al conocimiento, especialmente aquel, que reproducen las sociedades identificadas con expresiones de etnicidad y referentes locales, por ello las denominaciones de conocimiento local o tradicional, o bien indígena.

Motivo por el cual, interesó sistematizar aquellos enfoques que han abonado al entendimiento de los capitales cognitivos, sobresale especialmente la postura de las epistemologías del sur (De Sousa, 2009), que buscan apelar por entender al conocimiento no sólo como un ejercicio de pensamiento, especialmente razonado, único y verdadero susceptible a probar su eficiencia y validez; sino atender al conocimiento desde un ámbito práctico, desde las acciones que se realizan en el marco de acciones coloquiales, ello implica atender cómo en los diferentes nichos sociales, los mecánicos, las costureras o los campesinos, ejecutan acciones que en apariencia son rutinarias, pero que vale la pena detenerse a posicionarles como expresiones epistémicas.

Término que apela a la validación del conocimiento, es decir aquel que sólo ha sido utilizado para considerar al conocimiento que se ejecuta en centros de investigación y en referentes filosóficos que buscan distinguir entre el pensamiento del vulgo frente al que cultiva aquel experto que detenta una jerarquía desde la cual evalúa, califica, desmiente, oculta o reprime el pensar del resto, por considerarlo: creencia, representación, supuesto o imaginario.

De modo que en esta tesis interesó adherirse a aquellas posturas que buscan apelar al reconocimiento epistémico de los colectivos campesinos, quienes en su quehacer y en sus vocablos guardan una profunda reflexión, por ello se realiza una propuesta de análisis que se

sustentó en lo práctico y en el léxico, tomando como base en decir y el actuar de los especialistas relacionados con el maguey propicio para obtener mezcal. En ello interesó presentar la propuesta de un conocimiento campesino agavero, así como de unidades léxicas.

Se tuvo especial cuidado para presentar el contexto local, a saber la comunidad y espacios donde se identifica, obtiene y por supuesto procesa el agave, motivo por el cual en el capítulo 2, se buscó presentar a San Diego la Mesa Tochimiltzingo, como un espacio social eminentemente campesino, ligado a la interacción y reconocimiento del ambiente, donde el papel del maíz, pero especialmente del agave mezcalero, han influido en la configuración sociocultural, económica e identitaria de la comunidad.

Se presentó a la comunidad como aquel espacio que poco a poco ha sido objeto de interés por parte de los locales, así como de los ajenos por representar un enclave propicio para llevar a cabo acciones cuya finalidad es potenciar la elaboración del mezcal, motivo por el cual la diversidad de plantas de maguey, la disponibilidad de esa materia prima, más los reconocimientos que son elaborados por los campesinos en el marco de la distinguibilidad de las variedades de las plantas, nos invita a pensar en lo complejo del pensamiento y la importancia de los vocablos que transmiten información, intuición, jerarquía, respeto, augurio o sentimientos que, al ser compartidos, así como aprendidos por parte de los involucrados en el nicho sociocultural de San Diego, son una importante ruta de identificación.

Por ello, en el capítulo tres se buscó ahondar en el papel y atributos del maguey, así como matizar y presentar los esfuerzos de los locales por llevar a cabo prácticas que buscan contar con variedades que favorezcan el futuro de la elaboración del mezcal, así como su competitividad ante el vecino estado de Oaxaca y los reconocidos productores. Sin embargo, en la comunidad, las familias que sustentan las fábricas donde se encuentra la oportunidad de revestir lo específico de los procedimientos de los especialistas de San Diego.

De esta manera, se tuvo el contexto propicio para identificar y presentar evidencias de corte etnográfico que fueron base para pensar las prácticas epistémicas y los vocablos asociados a ellas, motivo por el cual, se buscó presentar siguiendo las características de las plantas, así como las principales fases en las que se identifica la manipulación campesina para lograr recolectar, pero también sembrar al maguey, con ello se tuvo la oportunidad de revestir la dimensión compleja y operativa del conocimiento campesino, se buscó incorporar

los espacios, los objetos, los sentires, sentidos y significados que acompañan el quehacer epistémicos de los agaveros.

Por último, en el capítulo cuatro se presenta a los principales actores sociales que intervienen en el hacer y el decir del agave mezcalero en la comunidad, me refiero a los maestros, los aprendices y los iniciados, quienes de manera generacional guardan un papel protagónico en el conocimiento y el vocablo, de modo que ellos figuran desde el capítulo tres, pero se decidió otorgarles especial importancia en el capítulo cuatro, que complementa el escenario de la fábrica y los procesos de manipulación que se realizan; además interés presentar los avatares que acompañan a un escenario que es objeto de interés por parte de autoridades regionales y nacionales y que influyen e invitan a participar a las familias de la comunidad, lo cual nos lleva a pensar en los retos, innovaciones, ajustes y derroteros que tanto los especialistas como la bebida tendrá que enfrentar.

Al final se presentan las conclusiones de este texto, las cuales invitan a revestir el papel de la práctica epistémica en vínculo con el vocablo; interés presentar un modelo de análisis que si bien es importante madurar, pretendió dejar precedente para establecer mayor dialogo entre la etnografía y la lingüística, no se tuvo la intención de realizar un trabajo de corte estructural enfocado al habla, sino partir más de los referentes cualitativos con la intención de contextualizar al conocimiento que se habla y se práctica. Aquí los resultados, y el lector otorgará una dimensión a este contenido.

CAPÍTULO I.

El conocimiento campesino a partir de las prácticas epistémicas y unidades léxicas

Introducción

En este capítulo se expone al conocimiento, no sólo científico, sino aquel socialmente compartido por el resto de la colectividad, a fin de resaltar aquella arista que capitaliza lo pertinente de las unidades léxicas que revisten y complejizan las prácticas, que son factibles de ubicar como aquel referente “mediante el cual intervenimos en el mundo e interactuamos con él” (Castro, 2013: 106), en este planteamiento hay interesantes elementos que las complejizan, por ejemplo “...tienen un devenir histórico, corporizan conocimiento como el que está implicado en el aprendizaje de habilidades que permitan ejecutar las acciones en cuestión; muchas veces precisas de recursos materiales especializados... y están reguladas por valores y normas de diferente tipo” (Castro, 2013: 108). Sin embargo, también es oportuno asociarlas y contextualizarlas con la información, vía las palabras, que las acompañan.

Los referidos señalamientos son sumamente evocadores ya que permiten problematizar al conocimiento de aquellos sectores, como los campesinos, de quienes es oportuno explicitar sus prácticas, no sólo como de aquellos rústicos del ámbito rural, sino como actividades que guardan al interior de un colectivo un peso fundamental en cuanto a su unidad, ya que los distintos individuos realizan ejecuciones a título personal, pero a la vez éstas son compartidas denotando expresiones socialmente significativas para entender en el contexto cultural, donde términos que parecieran coloquiales como “maduro, recio, jugo, o tatemar”, revisten la acción de cortar, cuidar o plantar, las cuales regularmente van en asociación, por ejemplo se retira un hijuelo cuando la planta está “lista”, se retira una planta de maguey del suelo posterior a limpiar la “cabeza”. En fin, elementos que al pensarlos permiten complejizar el entendimiento del conocimiento campesino relativo al agave, motivo por el cual se pretende atender las palabras que guardan la reflexión colectiva y animan a referir una acción.

Partimos del supuesto que el ámbito práctico puede entenderse como “aquello que es útil, inmediato, funcional y cotidiano” (Cocharan-Smith y Lytle, 2003 en Colén & Castro, 2017: 61). De ahí la pertinencia de entender los conocimientos expuestos en la acción, sustentados, por supuesto, en ideas, creencias o juicios.

Ello facilita reflexionar sobre los motivos que orientan las acciones y por supuesto a comprender la articulación, influencia y efectos entre los corpus compartidos por los campesinos que cuidan y procesan las plantas de mezcal, pero en concordancia con las palabras que condensan significados útiles, importantes y operativos que influyen de manera importante en la experiencia de los sujetos, ya que entender cuando una planta tiene “jugo”, implica una interesante asociación entre las condiciones del maguey, que se asocian al color, la forma, o tamaño, que animan a realizar, o no, una determinada acción, por lo que se infiere que el conocimiento campesino no sólo es práctico, sino también se encuentra en los léxicos agaveros, donde la información colectiva se concentra en una variedad de influyentes códigos donde figuran las interpretaciones y abstracciones locales, por lo que a lo largo de estas cuartillas se pretende abonar en ese reconocimiento.

Este capítulo está constituido por dos grandes bloques, el primero se conforma por el estado de la cuestión, para ello, en un primer momento, de manera breve se expone una revisión de los autores e investigaciones que permiten en un primer momento presentar el contexto donde el conocimiento de los labriegos cobra relevancia a saber: la naturaleza, por lo que se abordan aquellas posturas que invitan a reconocer la intrincada interacción entre la sociedad y medio ambiente, reflexión que contribuyó a ubicar aquellas propuestas que ejemplificaron por un lado a una antropología cognitiva y por otro, a las posturas relacionadas con el reconocimiento del conocimiento elaborado por colectivos distintos a los occidentales dando paso a las llamadas etnociencias, desde donde emergieron posicionamientos y propuestas para reconocer las habilidades, las exploraciones, comprensiones, análisis e interpretaciones que las sociedades indígenas han elaborado para nombrar y reconocer el contexto ambiental donde han habitado milenariamente.

Acto seguido, se revisará el termino de conocimiento local, tradicional, indígena y campesino, con el objetivo de resaltar sus especificidades, coincidencias y aportes en lo teórico y metodológico, para ello se incorporaron a los autores más representativos y sus obras, con la intención de contextualizar los diferentes enfoques, partiendo de la postura que

se denomina como institucionalista, es decir, invita a pensar en aquellos organismos oficiales que debido a su peso ideológico tienen la capacidad de impulsar los decretos de existencia, legitimidad y protección hacia los conocimientos que detentan las sociedades indígenas y campesinas. También se revisó a filósofos como Villoro (2016) y a epistemólogos plurales como Santos (2009) y Prada (2014); así como también se enfatizará el enfoque biocultural con Boege (2008), Toledo (2005), Argueta (2012) y finalmente se profundizará en la perspectiva sociocultural de los antropólogos Ortiz Báez (2009) y Castro Pérez (2006).

En un segundo momento presento el marco analítico que sustenta esta tesis, al cual le he denominado léxico y práctico, y consiste en resaltar el papel reflexivo de las prácticas epistémicas para abordar al conocimiento campesino en estrecha interrelación con las unidades léxicas, a fin de resaltar la propuesta que hace alusión a que las palabras enunciadas por los maestros y aprendices son categorías que guardan profundos y complejos aspectos que son pertinentes de reflexionar desde un enfoque etnográfico. En primer lugar, se parte del supuesto que los directamente implicados en el cuidado y procesamiento del agave, aprenden, comparten y reproducen un conocimiento, al cual se le resaltaré como un proceso sociocultural inserto en un tiempo y espacio que expresa la interrelación entre colectivo y naturaleza. De modo que el conocimiento que aquí se denominará campesino, hace referencia a un conjunto de expresiones dinámicas, ya que es objeto de revisión y aval por parte de los implicados.

Interesó abordar a los maestros y aprendices mezcaleros, para ello fue oportuno resaltar las diferencias que marcan el estatus vinculante al conjunto de habilidades con las que cuentan los actores sociales antes enunciados; fue factible identificar un elaborado conjunto de regulaciones internas, una constante observancia relativa al peso e importancia, que va acompañada por la edad, la experiencia, por el rol de quien expone, enuncia o participa.

De modo que el conocimiento campesino relativo al campo sociocultural del agave, es jerárquico, por ello se alude a una idea procesual, no por ello, quisiera que se entienda que las expresiones de este tipo de conocimiento son verticales; interesa presentar la vinculación de un conjunto de elementos que favorecen complejizar las prácticas; por parte de los maestros mezcaleros se suele expresar una afable bienvenida para aquellos que están interesados en contribuir con su tiempo, gusto, energía e interés por acercarse al escenario

del mezcal; sin embargo, ello implica entrar a una red de relaciones sociales, donde, los iniciados, los aprendices y por puesto los máximos representantes de esta labor gozan de respeto y son considerados quienes poseen, comparten y enseñan a quienes se encuentran en una escala menor, todo ello mediado por unidades léxicas, es decir, las palabras que engloban no sólo la interacción comunicativa entre el colectivo, sino que permite identificar cómo poco a poco se comparte la experiencia y los significados, ya que hay la posibilidad de reconocer los referentes atribuidos, a términos como “seco”, “bueno”, “fuerza”, de modo que entender su contenido y connotación es una forma de acercarse a los elementos que orientan las acciones hacia la planta, los procesos a las que la someten, así como a los objetos, los tiempos, en fin engloban de manera sistémica que puedo reconocer como el conocimiento campesino agavero.

En ese sentido las acciones que realizan los maestros, son ejecutadas con especial habilidad y precisión que no suele ponerse en duda su papel, al contrario, por parte de los iniciados se espera ansiosamente una aprobación. Los titulares encabezan y por supuesto dirigen las acciones; en ello pude apreciar que sus procedimientos son observados atentamente por quienes acompañan, sin embargo, también los objetos que suelen utilizar son sumamente valorados y complejos, a la par que el tiempo se traduce en experiencia la cual es un rasgo sumamente evocador, de modo que la palabra, lo que ellos enuncian, explican, confrontan, agregan, guían, es por supuesto valorado como enseñanzas prácticas, por lo que las unidades léxicas mezcateras, nos permiten problematizar y vincular, el hacer con el decir.

En ese sentido, el interés por atender ambas dimensiones sugiere la posibilidad de enunciar algunas características, a saber, el juego entre la dimensión individual y colectiva, ya que cada maestro particulariza su enunciar y hacer, a pesar de compartir códigos comunes con el gremio, motivo por el cual se requiere contextualizar la situación de enunciación y acción, aspecto que nos lleva a pensar en la experiencia que se adquiere, desarrolla y se enseña, tanto por medio del ejemplo, la ejecución y lo que se enuncia, vía consejo, señalamiento, incluso los coloquiales “dichos”.

De modo que el modelo de análisis buscó resaltar estos referentes, al respecto concuerdo con Díaz, Villalón & Anderlestin, quienes señalan que “El conocimiento práctico es un concepto multidimensional” (2015: 334), por lo que se buscó desde el corpus

etnográfico resaltar aquellas actividades colectivas fundamentales o bien representativas del manejo de los especialistas en relación a los agaves para elaborar mezcal, ello con la intención de resaltar “sus expectativas, y muy particulares formas de pensar y explicar (se) cómo son las cosas y por qué las cosas suceden de la manera en que lo hacen” (Agüero, 2012:36), por lo que escuchar atentamente los enunciados, pronunciamientos, en general las verbalizaciones contextualizadas en el marco de las acciones, favoreció ahondar en la cultura, normas, representaciones de los expertos y los aprendices.

Breves antecedentes de las propuestas teórico-metodológicas relativas al conocimiento campesino

Con base en la sistematización que realiza Ayelen Dichdji (2017), el reconocimiento a la compleja interacción entre la sociedad-naturaleza se ha abordado desde diferentes disciplinas, aquí interesó brevemente señalar lo que particularmente la antropología social ha elaborado. De manera muy temprana figuró la antropogeografía en un intento por vincular a los colectivos humanos con los múltiples factores del medio ambiente, en ese esfuerzo resaltaron Mason (1896) y Huntington (1924) que sugirieron la idea del determinismo, es decir, por ejemplo, el clima podría figurar como elemento decisivo para el éxito o fracaso de la subsistencia de los pueblos. Posteriormente bajo la mirada de la corriente difusionista con Robert Redfield (1941) y Alfred Kroeber (1948), estuvieron interesados por argumentar postulados que explicasen la interconexión entre aspectos geográficos y los rasgos culturales de las comunidades años más tarde, dichos componentes tuvieron especial vigencia en el paradigma conocido como la ecología cultural de Julian Steward (1955) quien recreó la noción de procesos de adaptación entre los grupos humanos a su medio ambiente, a fin de explicar cómo este último tiene papel protagónico en las configuraciones socioculturales.

Kay Milton, señaló que los estudios antropológicos se enfocaron en comprender las percepciones que la gente tenía del mundo y el modo en que lo interpretaban, ello dio paso en los sesentas a la antropología cognitiva, centrando el interés por las motivaciones y creencias de las comunidades relacionadas con la naturaleza. De la antropología cognitiva se generó el subcampo de las “etnociencias”, resaltando el punto de vista de los pueblos no europeos, utilizando denominaciones como: “sabiduría popular', 'medicina popular', etcétera” (1996:8). Entre las varias etnociencias y la etnoecología poco a poco los

investigadores se interesaron por el conocimiento ambiental sustentado en la comprensión, interacción y entendimiento de los pueblos hacia la naturaleza, abriendo la posibilidad de reconocer el halo simbólico y no sólo adaptativo.

Con tales referentes fue oportuno reconocer el precedente relativo al estudio de las expresiones de apropiación y uso de los colectivos respecto al entorno; no obstante, fue a partir de la década de los noventa del siglo XX que inició un interesante proceso para reconocer tal vinculación, pero ya no sólo desde los procesos de adaptación, los rasgos culturales, o los determinismos, sino desde la mirada de quienes integran los colectivos, por lo que el pensamiento, las habilidades, las destrezas o la observación, figuraron en las investigaciones.

De modo que, hubo un viraje en la disciplina antropológica al reconocer que hacía falta atender otro tipo de interacciones con el entorno, dando paso a un reconocimiento de índole subjetivo y simbólico, asimismo, se postuló estudiar el pensar de los grupos sociales y no sólo lo que hacen a partir de la evidencia de los patrones de adaptación a los entornos ambientales, sino que poco a poco, se propuso atender las creencias, la clasificación del entorno, los mitos, esto desde una perspectiva etnometodológica y simbólica. Las anteriores perspectivas no hacían uso de la noción conocimiento, pero representan el precedente que nos permite contextualizar a las reflexiones académicas que sí proponen el uso de tal concepto.

Caracterización y distinción del conocimiento local/indígena/tradicional/ campesino

En las siguientes páginas, se presenta la revisión de aquellas posturas que permiten reconocer enunciaciones y marcos de análisis en torno al conocimiento que poseen los grupos indígenas y campesinos, principalmente. Es una noción que ha ganado importante visibilidad, así como aplicabilidad debido a que se le ha vinculado con el tema del patrimonio intangible, también con la posibilidad de revertir los efectos de la contaminación ambiental a partir del uso excesivo de un modelo productivo que afecta los recursos naturales, pero al llevar a cabo los patrones de extracción desde una lógica no excesiva, la devastación puede revertirse y ante ello la experiencia y procedimientos locales se presentan como ejemplos a resaltar, motivo por el cual los conocimientos locales, son parte de las propuestas agroecológicas. Por otro lado, también se resalta que hay argumentos que buscan resaltar una postura política, es decir,

hacer notar los procesos de colonialismo en el ámbito del reconocimiento a los capitales culturales de los grupos subalternos, al negar que éstos poseen conocimientos, y quedan relegados al nivel de creencias, motivo por el cual hay una serie de iniciativas académicas que buscan repeler este tipo de posicionamientos; a partir de este panorama general procedo a explicar estas situaciones.

Posicionamiento institucional

Por parte de los gobiernos de las potencias mundiales se ha impulsado la discusión de grandes temas de interés, uno de ellos ha estado relacionado con el medio ambiente, por ello ha habido reuniones en las que se ha discutido su preservación e importancia, de modo que en 1992 se llevó a cabo la “Cumbre para la Tierra de Rio de Janeiro”, donde tienen cabida las primeras reflexiones sobre el papel de las sociedades indígenas en la gestión y desarrollo ambiental, tema en el que resaltan sus conocimientos y prácticas tradicionales.

Por lo que hay una primera perspectiva que denominaré como “institucionalista” emitida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la cual, al ser una instancia internacional, reconoce el valor de los “conocimiento locales e indígenas”, de tal forma que poco a poco las disciplinas como agronomía, biología, ingenierías ambientales, entre otras, se integraron a la discusión.

La erosión, la pérdida de biodiversidad, el calentamiento global, entre otros, representan un panorama desalentador a nivel global, por ello, la UNESCO generó una serie de recomendaciones relativas a resaltar el papel de la ciencia la cual se estima debe tener permanente contacto con la sociedad pensando en su bienestar, beneficio y desarrollo, en ese sentido se genera la: Declaración sobre la ciencia y el uso del saber científico (1999) constituida por cuatro apartados divididos donde predomina el papel del conocimiento generado por las instituciones avaladas principalmente por universidades y centros de investigación. Al respecto, resalto los siguientes puntos: “la ciencia al servicio del conocimiento; el conocimiento al servicio del progreso”, “La ciencia al servicio de la paz”, “La ciencia al servicio del desarrollo” y “La ciencia en la sociedad y la ciencia para la sociedad” rubros que se desagregan en cuarenta y seis puntos, los cuales por cuestiones de espacio omitimos. Pero se mencionan debido a que el papel protagónico y el respaldo

institucional lo tienen aquellos espacios académicos que gozan del consenso en la producción del conocimiento que es útil y verdadero.

Sin embargo, cabe precisar que, en la declaratoria de la UNESCO, figura por primera vez el reconocimiento e importancia a otro tipo de conocimientos, aquellos que no se generan por instituciones oficiales, sino que se alude a los capitales de las comunidades indígenas, al cual le denominan como sigue:

Los sistemas tradicionales y locales de conocimiento, como expresiones dinámicas de la percepción y la comprensión del mundo, pueden aportar, y lo han hecho en el curso de la historia, una valiosa contribución a la ciencia y la tecnología, y que es menester preservar, proteger, investigar y promover ese patrimonio cultural y ese saber empírico.⁵

Aquí llama la atención el hecho de que se resalte el papel de los conocimientos locales, es decir, se les reconoce útiles para la ciencia, la tecnología y sociedad en general, sin embargo ello aún queda en el papel, ya que sigue predominando una visión positivista al posicionar a los conocimientos locales asociados a la tradición, a lo indígena, a lo estático, y por ende ofrecer la propuesta de su preservación; pero descuidando su pluralidad ya que habrá tantos conocimientos como diversidad de colectividades en los diversos ecosistemas.

Además, la forma de nombrarles alude a una retórica emitida desde una postura oficialista, que sin desdibujar un posicionamiento eurocéntrico se les denomina como “otros” conocimientos, dejando entrever su estatus secundario y de poca monta. Aspectos que serán discutidos por autores de corte decolonial como Boaventura de Souza Santos.

Por otra parte, cabe mencionar que en 2002 la UNESCO generó un programa denominado: Sistemas de Conocimientos Locales e Indígenas (LINKS), cuyo lema resulta muy evocador al impulsar y resaltar la importancia de los capitales culturales indígenas: “El conocimiento sofisticado del mundo natural no se reduce únicamente a la ciencia. Sociedades de todas partes del mundo poseen ricos conjuntos de experiencias, comprensión y explicación”⁶.

LINKS fue una iniciativa interdisciplinaria que tuvo como finalidad impulsar investigación en la que participaron especialistas procedentes de las Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Humanas, Cultura, Comunicación e Información, y Educación, con sedes

⁵ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Recuperado en: <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/about-us/>

⁶ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Recuperado en: <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/about-us/>

en Apia (Samoa), Bangkok (Tailandia), Das-es-Salaam (Tanzania), Dhaka (Bangladesh), Jakarta (Indonesia), Montevideo (Uruguay), Quito (Ecuador) y San José (Costa Rica)⁷:

En conjunto UNESCO-LINKS publican el texto titulado: “Conocimientos locales. Objetivos globales”, donde abona a la definición de los conocimientos locales, al respecto señala que:

Los conocimientos locales e indígenas se refieren a las concepciones, habilidades y filosofías que las sociedades han desarrollado a lo largo de generaciones y de una larga interacción con su entorno natural. Para los pueblos rurales e indígenas los conocimientos locales orientan la toma de decisiones sobre los aspectos fundamentales de la vida cotidiana. Estos conocimientos forman parte integrante de un complejo cultural que incluye el idioma, los sistemas de clasificación, las prácticas relacionadas con el uso de los recursos, las interacciones sociales, los rituales y la espiritualidad. Estas formas de conocimiento excepcionales son elementos importantes de la diversidad cultural mundial, y contribuyen a la ejecución de la Agenda 2030 y el Acuerdo de París (UNESCO, 2017: 8).

Es un aporte importante ya que la caracterización que ofrece este programa es más completa que la que figura en la Declaración de 1999, lo cual sugiere que la participación de especialistas fue importante para complejizar y redondear tal definición, ya que resaltan aspectos donde sobresale el contexto de la cultura para comprender y posicionar los conocimientos; para los fines de esta investigación, sobresale que se tome en cuenta al lenguaje como elemento básico que permite acceder a las concepciones de los colectivos en torno a la naturaleza. Además de referir varios aspectos medulares que relacionan al conocimiento local con la organización social, los rituales, las prácticas, con ello se deja entrever lo intrincado del conocimiento al asociarlo a la diversidad cultural.

Ha sido tal el impulso generado por la UNESCO que en 2016⁸, el Consejo Consultivo Científico del Secretario General de las Naciones Unidas publicó un informe de políticas sobre los vínculos entre los conocimientos indígenas, las comunidades y el desarrollo sostenible (UNESCO, 2017: 10). Es pertinente mencionar esta perspectiva porque ha servido de puente para abrir el campo de los conocimientos locales e indígenas, lo cual ha permitido que el tema lejos de desdibujarse se mantenga vigente y sea tanta su relevancia que se ha

⁷Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Recuperado en: <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/about-us/>

⁸ Otras investigaciones que han impulsado sobre conocimientos plurales se llevaron a cabo entre los Mayangna, la reserva de biosfera de Bosawas, Nicaragua y un lugar para los pueblos indígenas en áreas protegidas, Islas Surin, Mar Adaman, Tailandia. Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Recuperado en: <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/biodiversity/>

convertido en un asunto no sólo de academia sino de agenda pública. A continuación, doy paso a la revisión netamente académica.

La visión filosófica-epistemológica.

En la apuesta que se trabaja desde la academia figuran principalmente especialistas de la filosofía, relacionada con la ciencia y el conocimiento. Se caracteriza por centrar su interés desde la perspectiva epistemológica la cual analiza una discusión central a saber: qué entender por conocimiento. El primer representante que retomaré será Luis Villoro, quien se apoyó en los discursos y las prácticas sociales, para dar cuenta de las expresiones del conocimiento en la vida cotidiana, tales elementos fueron sistematizados en los conceptos de: Creer, saber y conocer, homónimo al libro publicado en 1982, pero que a pesar de la distancia no ha perdido vigencia y sigue siendo retomado por investigadores, ya que representa un clásico al ser de los primeros esfuerzos en resaltar qué y cómo funciona el conocimiento.

Villoro expone que la creencia es un componente subjetivo, una cualidad mental o ideal, es decir, creer es un acto que ocurre en la mente de un sujeto y sólo es accesible a esa persona, es de carácter intuitivo puesto que influye para aprender lo que nos rodea a través de los sentidos, por otra parte, la creencia no responde necesariamente a ser verdadera o real, pero puede ser útil. Es así como la creencia se percibe como un reservorio de elementos que animan a actuar o a decidir para justificar alguna acción, si esa creencia no falla puede orientar ciertas decisiones personales o de algún colectivo.

Por otra parte, Villoro divide la creencia en dos sentidos: la primera como opuesto a saber, por ejemplo, cuando se dice “creo que hay otra vida” implica una declaración de fe y enuncia categóricamente que no se entiende, aquello en lo que se cree. El segundo sentido es a la inversa, puesto que cuando se afirma que se sabe algo, no asume la simple creencia, sino la afirmación por conclusiones lógicas, por ejemplo, “no creo que Pablo sea inocente, lo sé”. Para Villoro, la creencia equivale a suponer, presumir, conjeturar, no estar seguro de algo, pero a la misma vez, creer es un enunciado verdadero, o se da por hecho que existe, sin remitir a pruebas (Villoro, 2016: 107).

En otro plano se encuentra el saber, cuyo sustento es que todo saber implica una creencia, pero no toda creencia implica un saber, es decir, la creencia implica que la sé, pero

esta creencia necesita ser verdadera para convertirse en un saber, y será verdadera si poseo razones que justifiquen su acierto, entonces, el saber es una creencia verdadera y justificada. Saber denota posesión, por ejemplo, “sé de lingüística, pero no siempre estoy pensando en lingüística, pero cuando lo desee o cada vez que quiera puedo hacer uso de esos capitales”, es así como el saber responde a la realidad.

Finalmente, el conocimiento se asocia a un tiempo, contexto o un hecho, los cuales orientan en forma acertada y aseguran una acción, a través de un razonamiento, es así como conocer será una guía útil que hará operativas las acciones individuales o de un colectivo, “conozco un objeto que he visto, manejado o padecido” (Villoro, 2016: 197).

Además, Villoro presenta una dicotomía en este concepto, primero, el conocimiento es un proceso cognitivo individual para procesar la información y la asimilación; segundo, la producción del conocimiento es una generación colectiva donde todos los individuos dentro de una misma sociedad comparten y enriquecen con su visión, como se observa en la siguiente afirmación “el conocimiento es un proceso psíquico que acontece en la mente de un hombre y es también un producto colectivo, social, que comparten muchos individuos” (Villoro, 2016: 11).

Es así, como Villoro entrelaza tres grandes ejes (creer, saber y conocer), en una serie de conjeturas en las cuales quiere contribuir a la teoría del conocimiento. Su importancia radica en que, desde cualquier lengua, el cual es un medio o vehículo para expresar el mundo, se puede desarrollar epistemes que contribuyan a la comprensión del mundo, es así como, su propuesta filosófica, está encaminada a considerar cómo los sujetos construyen el conocimiento.

La emergente epistemología plural

Boaventura de Souza Santos (2009) es uno de los principales impulsores de la corriente epistemológica plural, expresando categóricamente que la noción de epistemología se ha presentado sólo desde el discurso de las sociedades dominantes y colonizadoras, haciendo ver que sólo es factible relacionarla con la ciencia, por lo que apela a una deconstrucción del término que invite a pensar un pluriverso y no sólo un universo, es por ello, que propone hablar de las epistemologías del sur, un movimiento intelectual subalterno que sustenta parte de la reflexión en el tema de la colonialidad del saber, donde solo algunos centros políticos

y económicos determinan qué es y cómo es el conocimiento frente a la diversidad del mundo, la cual es inagotable y se carece de una adecuada epistemología para dicho concepto, tarea pendiente para los investigadores sociales.

Secundando la propuesta anterior, Iño (2017) argumenta que la epistemología tiene la intencionalidad de enfocarse en el problema del pensar, problematizando lo que se piensa, cómo se piensa o se está pensando. De modo que expresa contundentemente que “no hay una sola *soberanía epistemológica*, sino una epistemología pluralista en donde el conocimiento y la ciencia no pueden ser simplificadas, porque al estar presentes en la realidad (naturaleza) y en lo humano, necesariamente se genera un proceso de complejidad” (Iño, 2017: 113).

Para el boliviano, la epistemología plural reconoce y busca el diálogo hermenéutico entre las epistemes ancestrales, como una alternativa de saberes, reflejados en las cosmovisiones nativas, estos otros saberes provienen de aquellos sectores invalidados por las ciencias, como los artesanos, las parteras, oficios diversos que se aprenden desde la experiencia directa y sin consenso de una institución educativa oficial (*Ibid.*). De este modo, esta epistemología es la ruptura con las formas de pensar occidentales.

Otro autor en la red de epistemologías pluralista, integrante de la Universidad Mayor de San Andrés, es Raúl Prada quien dimensiona así a la epistemología pluralista:

una epistemología que recoja el pluralismo, el animismo y el inmanentismo de las cosmovisiones indígenas; una epistemología que sea capaz de interpretar la integralidad, la interconexión y la interdependencia de los ciclos vitales de los seres de la Madre Tierra y del cosmos. Hablamos de una epistemología que se base en la dinámica de los acontecimientos, en el flujo de singularidades, en la dinámica molecular de las singularidades, que conforman los acontecimientos (Prada, 2014: 14).

En Chile, Marisol Facuse (2003), argumenta que el pluralismo se preocupa por cómo se construye el conocimiento en el proceso de producción, de este modo, hace una crítica desde la ciencia y la filosofía a las epistemologías tradicionales y científicas, de modo que propone una perspectiva más radical la cual descansa en un anarquismo epistemológico alejándose de los dogmas modernistas; a la epistemología plural que alude la autora es a la que *todo se vale*, donde hay cabida para las tradiciones y saberes, donde no se pone límites a la imaginación, donde se aceptan inconsistencias, irregularidades y ambigüedades y no se interpone la lógica. Por otra parte, se pone en duda la científicidad, la ciencia y cuestiona las herramientas críticas para la producción de la ciencia. Desde la perspectiva de Facuse, la ético-político juega un papel importante, lo ético para ella debe entenderse como pro-plural, teniendo un

posicionamiento al incluir la otredad, es decir, a esos sujetos a quienes se les ha invisibilizado, por ello la epistemología plural contribuye a darle voz al otro.

A través de estas reflexiones, la epistemología plural retoma a autores como Paul Feyerabend (1996) y Edgar Morín (2004), quienes proponen ejercicios dialógicos con las otredades, además de invitarnos a pensar en la diversidad cultural.

La epistemología a la que referimos en el presente trabajo no es la clásica, sino a la que invita a la actividad de reflexión crítica, expresando al conocimiento desde la práctica, dando oportunidad para ubicarle como un saber hacer, por lo que la experiencia es fundamental y soporte de los conocimientos, donde no existen universales ni homogeneidades. La diferencia que esta epistemología plural propone es que su objeto de acción está en dar paso a distintos conocimientos, es decir, a múltiples conocimientos, múltiples formas que tenemos los colectivos para resolver problemas de este lado de la línea, no en una versión clásica filosófica desde la visión occidental.

La epistemología de la práctica

Para Olive (2009) y Gagneten *et al* (1991), esta epistemología descansa en la praxis, en algo más operativo en correlato con ambos autores quienes ofrecen un modelo teórico-metodológico, se preocupan por las prácticas y quehaceres de los sujetos, las cuales abonan y constituyen las pequeñas unidades de análisis, proponen la siguiente definición:

la epistemología de la práctica, que considera que la práctica como fundante de la teoría—entendemos la cultura como el modo de sentir, creer, pensar y hacer de un pueblo, que, en relación con la naturaleza, se sitúa en un espacio y un tiempo determinado (Gagneten *et al*, 1991: 49)

Si bien, la cultura articula significados, ya Geertz dimensionaba en el *Ethos*, lo que Gagneten *et al*, sustentan en la epistemología de la práctica, donde la construcción colectiva de conocimientos descansa en las expresiones en la que interiorizamos sentir, creer, pensar y hacer. Partiendo de que existen culturalmente dos niveles de análisis, uno el operativo, que puede ser observado como lo que se hace, el otro nivel interno donde se encuentra el proceso por medio del cual se procesan y administran los significados que ordenan, además de estructurar el pensamiento, así como la acción.

Los autores Gagneten *et al*, (1991) distinguen en las expresiones de colonización, tanto las ideológicas, las simbólicas o bien las materiales los medios por los cuales se ejercen

las relaciones de poder y dominio, motivo por el cual se manifiestan a favor de cambiar la situación a partir de enunciaciones que suelen denominar como pluralista y decolonial, esto es cambiar el orden naturalizado y establecido que busca normalizar la desigualdad a favor de aquellos que controlan los discursos revestidos de verdad, viabilidad, progreso y orden, desde los ámbitos occidentales.

Por supuesto que, en esa enmienda, sobresale el papel de los conocimientos en vinculación con la producción de ciencia, pero desde la perspectiva de la epistemología plural es desde las prácticas populares, donde es factible presentar a los conocimientos situados desde la participación colectiva, ganando protagonismo los integrantes de los grupos, quienes intervienen directamente en la producción de conocimientos. Algunos a este proceso le denominan como metodología la praxis, ya que invita a pensar no sólo en la investigación de los conocimientos administrados por la sociedad, sino que resalta la participación activa y propositiva por parte de los implicados, dando paso a una investigación de corte participativa, de modo que los conocimientos se reconocen a partir de y con el seguimiento de los directamente implicados, no figuran como pasivos entrevistados.

Otro de los aportes de estos autores es que proponen la categoría que denominaron como: epistemofílico entendida desde la afectividad y racionalidad, es decir, sugieren pensar el sentimiento, el gusto, o lo grato que implica poseer conocimiento, el cual, suele pensarse desprovisto de cargas emotivas; al incluir este referente permite integrar sentimientos, creencias y valores, en respuesta a la racionalidad occidental que ha sido incapaz de comprender las cosmovisiones de los sujetos sentipensantes. Creo que ese factor es muy importante, ya que esto se expresa y constituye en el marco del pensamiento colectivo, el cual se comparte y transmite en el lenguaje, las frases, las palabras, que emiten contenidos emotivos, campo poco abordado, pero se impulsa desde las reflexiones de la pluralidad epistémica.

Bioculturales

La perspectiva biocultural, brinda otra mirada a los conocimientos tradicionales/locales, buscando contribuir en “la diversidad de denominaciones y los esfuerzos de definición o caracterización, debemos preguntarnos cómo se les conceptualiza, cómo se estructuran,

cuáles son sus atributos, sus formas de generación, transmisión y distribución” (Argueta, 2012:19).

El enfoque biocultural formula que el conocimiento campesino provee de una perspectiva más comprehensiva para reconocer e investigar las complejas interrelaciones entre procesos ecológicos y dinámicas culturales, es decir, mostrar la relación existente entre lo social, ambiental y los conocimientos ancestrales, que se expresa en el manejo de la biodiversidad del territorio. Esto es, se sugiere la posibilidad de pensar al conocimiento, por supuesto desde la pluralidad, pero también atendiendo que es resultado de complejos procesos de vinculación entre los colectivos poseedores de un corpus cultural que otorga sentido y utilidad al entorno ambiental, de modo que las dos esferas: lo social y lo ambiental son inseparables. Por lo que es pertinente contar con una visión sistémica, que no separe, al contrario, integre por lo que la denominación busca irrumpir el distingo entre ambos campos.

Otro aspecto que es importante resaltar es que el enfoque biocultural, busca establecer un diálogo de saberes con el objetivo de construir mundos alternos a la modernidad occidental. Los bioculturales aluden a un dialogo de saberes que abre una nueva perspectiva para comprender y construir un mundo global sustentado en la diversidad cultural (Castilleja, 2011), además consideran la pertinencia de este dialogo permanente y en sintonía con las realidades que nos interesa conocer, por otra parte, conduce al entendimiento de las dimensiones sociales y culturales de la problemática ambiental.

Los principales autores de esta corriente son el etnólogo Eckart Boege (2008), el biólogo Víctor M. Toledo (1994). Desde sus áreas han discutido la historicidad, diversidad cultural, pluralidad y autonomía.

El dialogo de saberes: Arturo Argueta

Es uno de los autores contemporáneos más influyentes y representativos, tiene su base de operaciones en la UNAM sede académica desde la que busca la comprensión de los conocimientos tradicionales al enmarcarlos en un escenario político y económico que influye en ellos.

Parte desde un posicionamiento intercultural, que busca referir la diversidad de creencias y prácticas; por lo tanto, explora establecer condiciones de respeto, igualdad,

legitimidad entre tales expresiones culturales ya que señala que son abstractos, con estatus epistemológico el cual descansa en referentes intelectuales como las de los científicos.

Además, considera que los capitales que poseen las comunidades indígenas se deben dimensionar no sólo a partir de sus características internas, sino que se complejizan al reconocer el ejercicio de intercambio y retroalimentación que se establece en la interacción entre diferentes colectividades, por lo que a tal ejercicio se le conoce como dialogo de saberes:

es una demanda generada desde abajo, desde los excluidos que luchan por el reconocimiento de sus saberes, sus idiomas, sus culturas y sus identidades diferenciadas. Es una propuesta que busca, en su proceso, reafirmar el pluralismo y los sistemas del dialogo intercultural; pero también se elabora como una vía para intentar resolver mediante nuevas contribuciones y propuestas, los enormes problemas locales y globales de salud, alimentación y ambientales (Argueta, 2012: 22).

La singularidad de Argueta es que para abordar a los conocimientos tradicionales lo hace desde un matiz político, aspecto que no había sido dimensionado por los anteriores autores. Es decir, se presume la capacidad de reflexión, lucha y posicionamiento por parte de los excluidos, señalamiento que es importante dimensionar ya que las otras propuestas asocian a los actores con el nombre de indígenas, tradicionales o locales, sin embargo, no se hacía referencia a su condición de marginación, por lo que el conocimiento local se dimensiona en ese matiz, y no sólo en el cultural o en la interacción con el entorno.

Busca el reconocimiento de los conocimientos tradicionales por parte del Estado y demás instancias oficiales, por ello la importancia de que se abran canales de interacción, por ejemplo, los hospitales o las escuelas interculturales escenarios donde la presencia de especialistas con tradición local y occidental exponen y dimensionan sus habilidades en pleno ejercicio, sin aparente contradicción.

Por otro lado, destaca la importancia del conocimiento local como una vía que pretende impactar en las desastrosas condiciones de la modernidad, por ejemplo, los efectos de los usos de los agroquímicos que han desgastado las propiedades de la tierra y que con los saberes de las comunidades se ha demostrado que es factible restituir sus nutrimentos con el uso abonos orgánicos, o bien la puesta en marcha de la diversidad de cultivos para no centrarse en uno sólo, como lo hace la agricultura extensiva y comercial. A partir de lo expuesto, Argueta busca resaltar de manera propositiva el papel y vigencia de los

conocimientos, proporcionando información que contribuya a redimensionarlos fuera de lo folclórico.

Patrimonio biocultural: Eckart Boege

Es un autor que parte de un panorama nada halagador y muy realista, está muy preocupado por las condiciones de crisis ambiental, las cuales reseña de la siguiente manera:

El deterioro ambiental no solo implica pérdida de biodiversidad, sino también la aceleración de los procesos de desertificación, pérdida de suelos, incapacidad de captación de agua, salinización de suelos por riego inadecuado, pérdida de reservas de agua fósil, intrusión de agua salina en las costas, deterioro o desaparición de lagunas costeras, contaminación creciente y aguda de agua y suelo; en resumen, la salud y funcionalidad de los ecosistemas, y con ello la degradación de los recursos ambientales, básicos para la supervivencia humana y del país (Boege, 2008: 15).

Ante ese panorama, hace un férreo llamado a revertir de manera eficaz tal situación, por ello se requiere una propuesta que consiste en resaltar la relación sociedad-naturaleza, binomio que se caracteriza por una marcada diversidad, la cual es factible unir en un sólo proceso que es proclive a denominarse biocultural para resaltar la importancia de las dos esferas, sin el menoscabo de una hacia otra.

Además, sugiere que lo biocultural es importante “para la conservación y el desarrollo sustentable alrededor de los pueblos indígenas es estratégico para países megadiversos como México” (Boege, 2008: 16). Escenario donde es factible resaltar las acciones, recursos, ideas, tecnologías, experiencias y valoraciones de los colectivos específicamente en las unidades de producción, es decir espacios en otrora naturales, pero con la intervención de los sujetos se han convertido en construcciones sociales, por ello Boege sugiere reconocer el papel activo de los locales donde sobresale la selección, diversificación, innovación, intercambio y adaptación, elementos que sugieren las expresiones del conocimiento ecológico tradicional o indígena (*Ibid*).

El cual dimensiona como un patrimonio, como fuente de riqueza para los grupos que son poseedores. El conocimiento no está dissociado de la cultura de los pueblos indígenas, la cual tiene como principal característica que se relaciona con el medio ambiente, al autor le interesa de manera particular dimensionar lo que llama las técnicas de bajo riesgo que no destruyen el patrimonio ecológico, como por ejemplo, los terraceos, los abonos orgánicos, los ciclos de cultivo, la diversidad de las semillas, entre otras expresiones, por ello a los

actores sociales les nombra “gentes del ecosistema” para dar cuenta del papel de los sujetos en el denominado laboratorio ambiental.

Boege aborda el concepto de patrimonio biocultural que vincula con “conocimientos [que] generalmente se producen de manera colectiva y son de carácter intergeneracional y acumulativo, además son producidos y mantenidos en el contexto cultural y biológico (2008: 62).

Por contexto biológico se reconoce a la biodiversidad que los operativos de los ecosistemas conservan y se manifiesta en las especies y los genomas; mientras que en el contexto cultural se incluye a la heterogeneidad lingüística y la cognitiva, resaltando su carácter colectivo especialmente en grupos domésticos con raigambre a la naturaleza.

En este sentido, Boege esboza la importancia lingüística inmersa en los conocimientos bajo el tenor de que “Las lenguas son el principal instrumento cultural utilizado para desarrollar, mantener y transmitir el conocimiento generado en la praxis cotidiana y, en el ámbito ecológico, para usar y transformar los ecosistemas” (Boege, 2008: 51); sin embargo, muchos de esos conocimientos se pierden junto al bagaje de cosmovisión agrícola, taxonómico y axiológico al no existir registro de hablantes.

Los conocimientos locales no se pudieron ni se pueden expresar o traducir fácilmente a las lenguas dominantes; éstas no son un vehículo equivalente para expresar significados lingüísticos, culturales y ecológicos de los grupos sociales subalternos (Boege, 2008: 51).

De modo que se concluye que para Boege el patrimonio biocultural es observable en la trasmisión del conocimiento, las innovaciones, las prácticas en el tratamiento de los recursos biológicos, filogenéticos y la conservación del territorio.

Memoria biocultural: Víctor Manuel Toledo

Toledo es un autor proclive a considerarlo en el enfoque biocultural, quien desde la década de los noventa manifiesta su preocupación por los efectos de la modernización y la crisis ambiental generada por los procesos productivos agrarios resultado del uso intensivo de agroquímicos que privilegian el mayor beneficio económico para las empresas, sin importar el costo que ello genera en los recursos naturales.

El autor denuncia el *modus operandi* de lo que él llama una sociedad productivista que extrae materias primas de los entornos rurales, para transformarlas en bienes industriales

para su posterior venta y consumo, a costa de las comunidades campesinas e indígenas, las cuales además han sufrido el robo de sus recursos naturales, que son fuente de subsistencia y acervo del complejo conjunto de conocimientos locales.

Por tal motivo, el biólogo hace un llamado a preservar y resguardarlos ya que históricamente han sido subestimados, haciéndolos ver como obsoletos, arcaicos, primitivos o atrasados, el argumento para este desdén era la carencia de un “sustento científico-occidental”, idea que Toledo busca apasionadamente revertir.

Para el análisis de los conocimientos locales, realiza una propuesta que dimensiona en las sociedades tradicionales donde sobresale la memoria biocultural que opera como instrumento de aprendizaje de los pueblos indígenas y campesinos que se caracterizan por su condición ágrafa, por ello los conocimientos son resguardados y transmitidos a través de la oralidad. Es así, como el recuerdo y la experiencia son herramientas que poseen las familias las cuales condensan estas estructuras cognitivas.

Resaltan las siguientes características: “generalmente es local, colectivo, diacrónico, sincrético, dinámico y holístico” (Toledo, 2009: 34), al resaltar esto el autor presenta la complejidad y densidad del pensamiento y acción que sustentan al conocimiento de corte ecológico, llama la atención que figure el contexto social que le da vigencia y a la vez permite reconocer los reacomodos del conocimiento campesino, siendo una guía útil para llevar a cabo su estudio en la contemporaneidad. Al respecto complementa con lo siguiente:

Son conocimientos que se construyen en el lugar, están localizados o territorializados porque dependen de culturas profundamente arraigadas en los contextos simbólicos, cognitivos y naturales de su propio entorno. Mediante la transmisión de ese conocimiento, por medio del lenguaje, los miembros de la especie humana, ensamblados en familias, bandas, tribus y comunidades, lograron no solamente adaptarse y sobrevivir a un determinado hábitat local, sino ir perfeccionando con el paso del tiempo esa adaptación particular y concreta (Toledo, 2009: 33).

La perspectiva que permite dar cuenta a cabalidad de los conocimientos campesinos es la etnoecología, “una joven disciplina encargada del estudio de como esas poblaciones tradicionales se apropian los recursos de su naturaleza local o circundante y de hacer comparaciones en busca de patrones universales” (Toledo, 2009: 24).

El surgimiento y desarrollo de la etnoecología, con su enfoque holístico y multidisciplinario, ha permitido entonces el estudio del complejo integrado por el sistema de creencias (kosmos), el conjunto de conocimientos (corpus) y de prácticas productivas (praxis), lo que hace posible comprender cabalmente las relaciones que se establecen entre la interpretación o lectura, la

imagen o representación y el uso o manejo de la naturaleza y sus procesos (Toledo, 2009: 36).

Dicho posicionamiento permite reconocer lo que se conoce como “sabiduría tradicional” que se basa en la correlación de tres dimensiones: las creencias (kosmos), los conocimientos (korpus) y las prácticas (praxis), (2009: 36). Los tres elementos no pueden ser comprendidos aisladamente, aunque procede a desagregarlos por separado.

Con respecto al kosmos o sistema de creencias, que denomina “ecología sagrada” es donde descansan los calendarios rituales, ciclos agrícolas, así como astronómicos y algunas prácticas productivas. Por su parte el corpus, alude al acto de conocer. Y la praxis, expresa el uso o manejo de los recursos naturales. De tal modo que en estos tres aspectos que enuncia Toledo se integra, compara y valida los conocimientos los cuales han demostrado y reiterado su vigencia e importancia.

Otro aporte que expone el biólogo es la existencia de tres sistemas que guardan correspondencia para generar y producir el conocimiento campesino:

- Sistema de espacio y recursos naturales que se expresa en cuatro tipos: geográfico, físico, eco-geográfico y biológico.
- Sistema cognitivo, lo clasifica en cuatro modalidades, las cuales serán: estructural, dinámico, relacional y utilitario.
- Sistema dimensional, es el conocimiento integral que posee el campesino se refleja en el saber estructural que tiene de tipo geográfico como el clima o los vientos; saber físico, como el suelo, agua, entre otros; saber eco-geográficos, por ejemplo, agro-hábitats o micro-hábitats, y saber biológico el cual incluye, plantas, animales y hongos (Toledo, 1990: 24).

Toledo ha realizado una compleja sistematización del vasto conocimiento sobre ecología que tienen las sociedades indígenas y campesinas que han desarrollado sistemas operativos sobre los recursos naturales. Es así como estos “sistemas tradicionales” tienen como principio la diversidad, fundamento por el cual, algunas ciencias reconocen esta producción y lenguaje como riqueza que se debe preservar y conservar.

A través de estas reflexiones, Toledo (2010) critica la amnesia que sufre el mundo actual, puesto que es un mundo que tiende a quedarse sin memoria y a despreciar todo lo tradicional. En las actuales dinámicas neoliberales y la visión occidental, todos los conocimientos que no entran dentro de sus marcos de referencia tienden a ser erróneos.

Las posturas socioculturales

Otro enfoque interesado en el conocimiento de los campesinos es el que se elabora a partir de la antropología social, presentaré dos posturas, una que dimensiona el ámbito cognitivo y apela por nombrar al conjunto de habilidades y prácticas de los sujetos como “Sistema de conocimiento campesino” según Ortiz Báez (2009); y otra propuesta, que explícitamente busca dimensionar al conocimiento ancestral con la cosmovisión, siendo una herramienta analítica poco utilizada para comprender al conjunto de creencias y prácticas socioculturales como sugiere Castro Pérez (2006).

Sistema de conocimiento campesino: Ortiz Báez

En primer lugar, hablaré del antropólogo Ortiz Báez quien describe a los conocimientos como sistemas cognitivos y critica la ausencia teórica sobre éstos que poseen sistemas clasificatorios, ordenadores o pedagógicos. Además, argumenta que la carencia de análisis ha generado que estas epistemes sean abordadas desde una perspectiva de cosmovisión que los hace parecer exóticos o folclóricos, y sobre todo desarticulados de toda la complejidad de estos sistemas. Asimismo, Ortiz llama a que estos conocimientos no queden sólo en la noción de empíricos

El proceso mediante el que el conocimiento científico ha conseguido reputarse como sinónimo de conocimiento válido, verdadero, ha conducido a oscurecer las formas cognitivas no científicas, reduciéndolas a conocimientos “empíricos”, a pensamiento mágico, a conocimientos instrumentales, a conocimiento sobre las cosas en concreto o, cuando más, a “eficacia simbólica (Ortiz Báez, 2009: 5).

Una propuesta interesante que presenta es la de concebir a los sujetos como portadores de estos conocimientos: “Al hablar de conocimiento, sea el propio de los campesinos o el de otras tradiciones intelectuales, irremediamente se tiene que hacer uso de vocablos cercanos o equivalentes a él, tales como cognoscitivo, cognitivo, sujeto cognoscente” (Ortiz Báez, 2009: 5), contribuyendo así, a ver a estos actores como sujetos poseedores de una compleja instrucción.

Ortiz Báez propone estudiar al conocimiento campesino al margen de las creencias, y lo concibe como una entidad autónoma con la finalidad de poder estandarizar dicho sistema a la par de los procesos tecnológicos industriales. Tal iniciativa es loable, sin embargo, considero que disociar las creencias del conocimiento, no es un señalamiento atinado, ya que

el pensamiento de los actores lo refuerza, justifica y contextualiza, además apeló por resaltar la forma en que los actores conciben al mundo, sino se atiende esto, se quitaría parte de la riqueza de ese sistema.

Las prácticas mesoamericanas y la raigambre cultural: Francisco Castro Pérez

Otro trabajo dentro de la antropología social es el de Castro Pérez (2006), quien en una postura más conciliadora propone considerar, que tanto los referentes simbólicos como los prácticos se encuentran en el conocimiento campesino, al respecto resalto la siguiente idea: “la cosmovisión, el conocimiento ambiental, la racionalidad económica y el manejo tecnológico de los agroecosistemas por parte de los campesinos indígenas y mestizos de una región biogeográfica” (Castro, 2006: 22), conforman un denso corpus que alude a su dimensión histórica, además de figurar como elementos básicos e importantes de la cultura campesina, la cual puede entenderse desde la dinámica social como ambiental, al respecto propone hablar de una “cultura etnoagroecológica” (CEAE), conformada por la cosmovisión campesina, el conocimiento agroecosistémico, la racionalidad económica campesina y la tecnología agrícola tradicional-moderna (Castro, 2006: 23).

Por otra parte, Castro percibe la riqueza de México en el rubro de su condición pluricultural, donde convergen mestizos e indios, quienes se identifican por ser “capaces de movilizarse, de organizarse más allá de la inmediatez de su localidad, que buscan encontrarse y reconocerse como parte de unidades socioculturales mayores” (Castro, 2006: 37). Resalta de ellos sus elementos culturales que han perdurado y tiene un arraigo importante, reflejados en la organización social, creencias religiosas y prácticas agrícolas, que en conjunto condensan lo que podríamos reconocer como núcleos duros de etnicidad, que el autor percibe como referentes importantes que contribuyen en la reproducción del conocimiento campesino.

Particularmente en las prácticas agrícolas, Castro encuentra una densa raigambre mesoamericana que se refleja en los modelos productivos, las unidades de producción, la organización social, en las estrategias de supervivencia, en la defensa a la tierra de cultivo, prácticas de herencia a sus descendientes y transmisión del oficio campesino.

No obstante, Castro también reconoce la complejidad, dinámica y diversidad, del conocimiento campesino:

en sus prácticas productivas condensan un sistema de conocimientos ancestrales que definen su relación con el medio físico y los elementos bióticos —predicción del tiempo, respeto de los ciclos naturales, entendimiento de las cadenas alimenticias— así como la naturaleza de su manejo agrícola; policultivos, rotación de siembras, uso de abonos orgánicos y barreras vivas, conservación de germoplasma, empleo de la tracción animal y uso intensivo de la fuerza de trabajo humana (Castro, 2006: 48).

Es importante referir que el antropólogo aborda de manera minuciosa las múltiples expresiones del conocimiento ancestral, tal como se reseña en la cita expuesta antes, pero también es importante mencionar que incorpora en su análisis de los sistemas agrícolas a las dinámicas rituales y la riqueza de la cosmovisión, factores que expresan lo “mesoamericano”. Está convencido de que la dualidad creencia y práctica conforman un discurso lo suficientemente operativo para dar cuenta de la complejidad del conocimiento campesino, es decir, la forma en la que se concibe el mundo refuerza las acciones relativas al ciclo agrícola.

Constituyendo un modelo propositivo, ya que el resto de los autores suele privilegiar a las expresiones prácticas del conocimiento y en menor escala expresan a la cosmovisión, y Castro trata de establecer un ejercicio analítico que retroalimenta a ambos.

Bajo esta revisión sobre las diferentes posturas acerca del conocimiento local, tradicional, indígena o campesino, el cual condensa una compleja estructura social, económica, biológica, cognitiva, entre otras, se ha observado que estas prácticas se aprenden en los grupos domésticos -si bien se innovan o mejoran- son conocimientos que se han transmitido intergeneracionalmente, cuya enseñanza se ha adquirido a través de la familia y es ahí donde se reproduce este conocimiento, resultado de ello, se despliegan las pedagogías campesinas, cuyo aprendizaje se realiza de manera ágrafa siendo el medio oral la forma de transmisión de dichas enseñanzas.

Hasta aquí propuse presentar las distintas perspectivas que permitieron reflexionar al conocimiento de los “otros”, algunas desde posicionamientos filosóficos, otras más agroecológicos, interculturales o bien plurales. Sus principales discusiones versaron en el estatus del conocimiento en la sociedad contemporánea, también enuncian el rol protagónico que el conocimiento tiene en torno a la mejoría de problemas como la crisis ambiental. De manera recurrente se buscó presentar su amplia presencia entre las colectividades indígenas y campesinas. Además, sobresale constantemente la atención a la relación entre el medio ambiente y los grupos humanos, aspecto que es base para sustentar sus bagajes,

procedimientos y representaciones, desde el conocimiento local, no se separa a ambos campos, al contrario, sobresale el pensamiento que sistematiza.

Finalmente, el balance expuesto fue vital para concebir al conocimiento como proceso, es decir como un producto cultural inacabado, que no sólo descansa en las herencias de los antepasados, sino que se enriquece y muta acorde a los contactos, cambios y presiones del contexto neoliberal y global. Por lo que no comulgo con aquellas denominaciones que lo presentan como “conocimiento tradicional o local”; tampoco interesó atenderlo sólo desde un ámbito de pensamiento, es decir como ideas o creencias que son útiles o verdaderas. Justo en la reflexión acorde a lo que se observó durante el trabajo de campo, se perfiló la importancia de presentarle en y como parte de los vocablos, es decir, en las enunciaciones que se comparten entre los actores vinculados al escenario del mezcal.

Por supuesto, esto se complementa y complejiza desde las acciones, lo que se hace y cómo se hace, es avalado, corregido, transmitido, impulsado, por lo que se dice. Elementos que interesa explicar con mayor detalle a continuación en el apartado de propuesta de marco teórico, pero antes realizaré un breve reconocimiento en torno a las reflexiones que se han elaborado particularmente para el caso del mezcal por parte de diferentes investigadores.

Algunos estudios relacionados en torno al agave mezcalero

En cuanto a los estudios enfocados al posicionamiento epistemológico de las actividades de la producción de maguey, así como en la transformación del mismo para la elaboración del mezcal, ha sido poco lo que se ha discutido en cuanto al estatus que los actores sociales realizan para la obtención de dicho producto. Encontré dos investigaciones, las cuales posicionan al conocimiento mezcalero en sus zonas de trabajo, como parte fundamental de la elaboración de mezcal, los cuales prosigo a reseñar.

La investigación hecha en 2018 por Juana Yolanda López Cruz, Dora Lilia Guzmán Cruz y Yolanda Donají, quienes forman parte del Instituto Politécnico Nacional y titularon su trabajo “Conocimiento tradicional en la producción de mezcal artesanal en comunidades indígenas de Oaxaca”, en donde de manera cualitativa y a través de una observación directa, no participativa, los investigadores se enfocan en resaltar las estrategias sustentables para la obtención de la materia prima, por lo que se centran en la situación del cultivo y potencial

productivo que los sujetos realizan para la elaboración del mezcal en la comunidad de Nejapa-Tlahuitoltepec.

En esto sobresale el papel de la transmisión de manera intergeneracional, recalcando de manera paulatina la adquisición de dicho conocimiento, el cual es gradual y de acorde a su edad, así mismo, se hace mención sobre la participación de los miembros de la familia, por lo que el involucramiento de la actividad productiva es posible gracias a la comunicación oral de padres a hijos.

Otro rasgo que compete a dicho conocimiento es el secreto familiar, la cual se conserva gracias al trabajo en equipo que se realiza en cada grupo doméstico, esto es posible gracias a su organización de tipo familiar, la cual entrelazan aspectos de familia, de administración y de propietarios; de ese modo, los escritores dan notoriedad al enfoque de reconocimiento que posee cada miembro de dichas organizaciones.

Es por ello que, uno de los riesgos que presenta este conocimiento al ser compartido sólo dentro de la familia es el olvido, esto quiere decir que, si los miembros pierden el interés por la actividad o se encuentran mejores opciones de empleo y de generar recursos para cubrir las necesidades de los integrantes de la familia, se abandonará el trabajo mezcalero.

Por lo tanto, uno de los retos que presenta dicho conocimiento es la continuidad, ya que para la familia es importante la sucesión generacional, así como la profesionalización en cuanto a su personal y a métodos de gestión empresarial. De modo que dicho proceso es indispensable la armonía familiar entre líderes familiares y externos, para evitar o en su caso solucionar y capitalizar de la mejor manera los conflictos que pudieran presentarse.

Finalmente, los investigadores, terminan con la observación sobre la necesidad de información y capacitación en técnicas de propagación y cultivo de variedades de agave, para así poder asegurar la disponibilidad de materia prima. Por otro lado, señalan la determinación de costos del producto mezcal, el cual permita a los productores dar un valor al trabajo para de los integrantes de la familia quienes no son remunerados con un salario, por lo que, dicho precio pueda asegurar un margen de utilidad real.

Otro aspecto a resaltar por parte de los investigadores fue el potencial productivo que se expresa en la cantidad de toneladas cosechadas, horneadas y la cantidad de litros obtenidas de dichos procesos, para finalmente dar cuenta de la comercialización y distribución del producto mezcal, así como sus precios y puntos de venta. Todo ello en el marco del liderazgo

y autoridad que tienen los padres de familia quienes involucran a estas actividades a los demás miembros de la familia, para combinar actividades como cultivos como el de maíz.

En otro orden de ideas, sobresalió la reflexión realizada en 2017 por los investigadores David Espinosa, Gibrán Rivera y Blanca Estela Maldonado de la Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas (UPIICSA) del Instituto Politécnico Nacional, quienes tienen como objetivo caracterizar a los pequeños productores con la finalidad de definir estrategias de apoyo alineadas a su realidad, es por ello que a través de su estudio, pudieron encontrar seis elementos coincidentes en los mezcaleros estudiados: 1) *el sentido de la familia*, 2) *preservación de la identidad*, 3) *proceso artesanal*, 4) *conocimiento tácito*, 5) *toma de decisiones espontáneas* y 6) *economía informal*.

Desde una metodología cualitativa con recolección de datos a través de entrevistas aplicadas a diversos actores que participan en la industria del mezcal, así como un cuestionario aplicado a 52 mezcaleros. El estudio se interesa en las características básicas de los pequeños productores de mezcal, así como en su forma organización y producción, siendo estas preservadas por años y manteniéndose en el mercado, pese a todas las condiciones desfavorables.

Por lo que a través de los resultados el *sentido de la familia* es el soporte entorno a las actividades mezcaleras, al no requerir más fuerza de trabajo que la familiar, de tal manera que se puedan generar más recursos económicos para satisfacer sus necesidades diarias. Por lo tanto, a través de dicho trabajo no se busca la riqueza sino obtener ingresos para la subsistencia del grupo doméstico.

En cuanto a la *preservación de la identidad*, dicho aspecto versa más en lo comercial, es decir, el reconocimiento de un “buen mezcal” no se le otorga al maestro mezcalero, sino al comercializador o dueños de una marca, quien es ajeno a la comunidad e inclusive, en ocasiones, desconoce los procesos de producción.

Por tal motivo, los productores se sienten poco valorados, de modo que una forma de preservando su identidad es continuar trabajando en el oficio del mezcal como herencia transmitida de generación en generación, el uso e implementación de recursos naturales de la región y la participación familiar o de personas de la misma comunidad.

La búsqueda de preservación de la identidad de los mezcaleros se ve también reflejada en la utilización del mezcal, no sólo como un producto para ser comercializado hacia el exterior,

sino también como un objeto que se hace presente en la comunidad en la vida cotidiana de los mezcaleros. Por ejemplo, el mezcal es ampliamente utilizado como un objeto espiritual en las comunidades en ceremonias como bodas, entierros, y bautizos. Además de ser parte fundamental en sus fiestas patronales (Calendas) (Espinosa, Rivera y Maldonado, 2017: s/n).

Inclusive, esta identidad se aferra en la voz popular, en el uso de un refrán muy conocido “para todo mal mezcal, para todo bien también” haciendo referencia a que el mezcal sirve como remedio casero o analgésico, ya que al ingerirlo atenúa enfermedades estomacales.

Por otra parte, el *proceso artesanal* se refleja en las diferentes etapas del proceso de producción, tales como: las herramientas utilizadas, el uso de animales, la implementación de insumos locales, aprovechamiento de recursos naturales de la región y adopción de prácticas prehispánicas en sus procesos.

Por lo que dicho conocimiento no requiere de capacitación externa, ya que su riqueza se encuentra al interior de la familia y el colectivo, por lo que la escuela para este oficio es la interacción cotidiana en la empresa y la familia, esto se vio reflejado en los aspectos cuantitativos, donde los investigadores sostuvieron que 39 de 52 de los encuestados expresaron haber recibido el conocimiento vía empresa y/o familia.

En este conocimiento la figura del maestro mezcalero es primordial ya que son ellos quienes han dedicado su vida al oficio del mezcal, para aprender de los olores y sabores, así como saber diferenciarlos, de modo que ser maestro mezcalero implica conocer la región; siendo estos elementos lo que permite a los sujetos darle un sabor único a cada mezcal de acuerdo con su experiencia.

Ahora bien, los investigadores sostienen que para dicho conocimiento las normas y la calidad poco tiene que ver con los lineamientos impuestos por las autoridades de mezcal, específicamente con la NOM-070-SCFI-1994, la cual tiene como finalidad dar al consumidor la certeza de que se está consumiendo un mezcal de calidad.

Por consiguiente, los sujetos con más rango no tomaron cursos de capacitación para hacerse experto en la producción de mezcal o recibieron una certificación del Consejo Regulador de Mezcal, sino que ellos aprendieron a través de los años, observando y escuchando lo que les decían sus bisabuelos y sus padres, por lo que agregan, sólo los maestros mezcaleros tienen la capacidad de saber si es un “buen mezcal”.

Otro de los rasgos distintivos del productor mezcalero que señalan los autores es la toma de decisiones espontáneas, más que procesos de planeación definidos, por lo que dichas

decisiones denotan una organización indefinida y necesidad de generar ingresos diarios. Esto se refleja en la cotidianidad del quehacer mezcalero donde todos hacen de todo sin tener una función o puesto definido, además de carecer de horarios y días de trabajo.

Finalmente, la última característica que se describe es la *economía informal*, la cual expone que los productores no están legalmente constituidos, en consecuencia, no cuentan con seguridad social, ni prestaciones de ley como vacaciones pagadas o algún tipo de aguinaldo.

En las entrevistas realizadas a los sujetos, ellos explican que para su regularización se les ponen muchas barreras, además de ser trámites burocráticos extenuantes al solicitarles demasiados requisitos, papeles y lineamientos, motivo por el cual, muchos de ellos consideran que la Denominación de Origen es excluyente y arbitraria.

Aunado a ello, el Consejo Regulador del Mezcal (CRM), prohíbe llamar mezcal a su producto si no cuentan con los registros impuestos, en caso de infringir dicha norma, se les impone a los productores sanciones económicas, multas o decomisos de lote de producción y se destruye los sembradíos.

Ante este panorama, las microempresas familiares se ven obligadas a vender su producto a precios inferiores y de manera informal, por lo que los comerciantes y dueños de marcas aprovechan dichas desventajas para revender la bebida, ya que para el CRM la “legitimidad del producto depende de las empresas que pueden pagar las cuotas para tener una marca inscrita”.

Para dicho estudio, el 86% de los productores no contaban con registro ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), por ende, no son miembros del CRM. Otros datos que exponen los investigadores es que el 75% de los encuestados no cuentan con seguridad social, así como, el 78% nunca ha tenido un contrato por escrito para empezar a trabajar, de modo que todos sus acuerdos han sido y son verbales.

Dentro de los datos expuestos, los investigadores concluyen que, pese a las desventajas del mercado, la permanencia y éxito de dichas organizaciones es su sentido familiar, al omitir pagos a los integrantes de la familia, pese a la gran responsabilidad que esto implica, dichas familias le dan mayor importancia a la preservación de su oficio que a los aspectos económicos, por lo que, es más significativo conservar elementos culturales e inclusive “espirituales”, que los beneficios monetarios.

Para los autores, dicha situación se enmarca en un contexto cultural donde los sujetos tienen una identidad arraigada cuya transmisión ha sido de manera generacional y el mezcal es un elemento que ha permeado parte de la vida cotidiana de los mismos actores.

Por otra parte, la producción artesanal que presenta el mezcal le ha dado un valor agregado al producto, en contraste con otras bebidas como el tequila, el cual ya se fabrica de manera industrializada, motivo por el cual, los maestros han logrado mantenerse en el mercado. De ese modo, pese a las críticas, las cuales sustentan que dicho oficio está siendo rebasado por las tecnologías, los autores coinciden que la producción artesanal mezcalera cuenta con un sentido único, al presentar sabores y aromas que la vuelven singular.

Otro punto que se discute, es el amplio conocimiento que se enmarca en dicho contexto, el cual se crea y transmite a través de la interacción personal intergeneracional mientras se elabora mezcal, siendo estos actos familiares, los que permiten la conservación del oficio mezcalero, es decir, en cada proceso de producción el protagonista es el maestro, quien posee los conocimientos para dichas actividades, razón por la cual el sujeto se vuelve indispensable para su realización.

Para los autores, los maestros cuentan con una certificación empírica que permite elaborar un mezcal de buena calidad, dicho empirismo evita que este conocimiento se encuentre en documentos, de modo que su transferencia ocurre en el momento, durante la ejecución de la práctica y de manera informal.

En contraste con esto, se ha sugerido que para que un mezcal sea de calidad, éste debe estar avalado por una Norma certificadora por lo que se ha llegado a recomendar producir el mezcal con base en la NOM-SCFI-070-1994 (Pérez, Chávez y González, 2016; en Espinosa, Rivera y Maldonado, 2017: s/n).

Por último, concluyen que la economía informal en ocasiones es la única forma de comercializar de los productores, para así poder obtener ingresos, de modo que dicha forma de venta es una estrategia de subsistencia y autoempleo de los productores. A partir de los elementos expuestos es oportuno resaltar que a pesar de contar con interés por atender el papel del conocimiento la reflexión principal versa sobre el peso de los procesos técnicos, así como también por el rol que guarda la presión por parte de las regulaciones que buscan imponer acciones y procesos en el marco de la elaboración del mezcal.

El conocimiento campesino desde las prácticas y unidades léxicas: Una propuesta de marco teórico

Esta tesis descansa en un modelo de análisis que se denominó léxico-práctico, es decir interesó abordar desde una perspectiva sociocultural al conocimiento campesino, bajo dos grandes ejes, el nivel léxico el cual se entiende, dimensiona y analiza en relación con las palabras que transmiten ideas, pensamientos, reflexiones de los actores sociales, aspecto que fue resaltado por medio de los vocablos especializados en torno al agave, es decir los léxicos (desde una perspectiva lingüística), pero se opta por denominar vocablos agaveros en asociación con las principales acciones que realizan los actores del agave.

El ámbito práctico, se le consideró la contraparte de lo léxico; fue abordado por el conjunto de acciones relacionadas con el sembrar, cosechar y procesar, vía cocimiento de la planta del mezcal, sin embargo, tales ejecuciones requieren no sólo describirse, se concibe a las prácticas como el proceso de conocimiento resultado de una reflexión simbólica (conjunto de significados compartidos), vía las palabras desde las cuales se evoca lo que se piensa.

Lo directamente observable es lo práctico, son los hechos, pero también es fuente de significaciones e intenciones. Lo práctico, pudiese pensarse que es lo que se reitera, a partir de las enseñanzas, y por ello hay cierto dejo de monotonía, pero aquí se busca explicar los elementos que circundan a tales acciones constantes en el marco de la reflexividad que las acompaña en el marco de los vocablos. Expuesto lo anterior se procede a desglosar la propuesta de análisis y por ende el referente etnográfico.

El sustento teórico de este modelo de análisis léxico-práctico fue la epistemología plural, corriente que emana desde el contexto latinoamericano y que pone especial énfasis en el conocimiento de las sociedades indígenas y campesinas. Con base en ese posicionamiento se resaltó el concepto central de la presente indagación que fue el conocimiento desde una mirada no occidental, para ello se utilizaron los aportes de León Olivé (2005, 2009; Olivé & Puchet, 2015), para concretar la propuesta específica del conocimiento campesino relativo al agave mezcalero.

Para abordar etnográficamente al conocimiento campesino, se contó con la categoría de práctica epistémica que resalta la conjunción de un hacer, en el marco de un tiempo, espacio, sujetos, objetos e intenciones; pero como se ha venido señalando la acción sólo ofrece un matiz por lo que se propone incorporar al análisis la perspectiva simbólica, la cual

se dimensiona a partir de la categoría de léxico, siguiendo los aportes de Fernando Lara (2006), es decir, coincido con el autor al referir “que la construcción de la realidad se basa en una compleja articulación de formas simbólicas, sobre las cuales se sustenta la vida social” (Amador, 2008: 13).

De modo que, el lenguaje es una de esas expresiones, para los fines de la investigación de corte etnográfica, por lo que interesó proponer un referente más cultural, no centrado en los referentes “instrumentales al lenguaje y del mero análisis de las relaciones estructurales de los sistemas de signos” (Amador, 2008: 13), motivo por el cual, se habló de vocablos agaveros mezcaleros, asociados a contextos, sujetos, intenciones, significados, con la intención de resaltar el referente simbólico. Cabe precisar que, por simbólico, como más adelante se explicará, se le entiende dentro del sistema de significado, esto es en el marco “de las relaciones sistemáticas de sentido” que condensan las palabras, las cuales arrojan representaciones conceptuales, siempre ligadas a los acontecimientos y a la recepción de los participantes (Mahle, 2004: 61).

¿Qué se entiende por conocimiento campesino?

Propongo utilizar la denominación de conocimiento campesino, a diferencia del conocimiento local, conocimiento tradicional o conocimiento indígena, por varias razones que se exponen a continuación, en primer lugar, se propone reconocer al portador de ese bagaje, lo cual sugiere resaltar a la figura del **campesino**, como **sujeto epistémico**.

A lo largo de las anteriores cuartillas el lector encontró que en la propuesta de conocimiento campesino, resalta el reconocimiento a éstos como sujetos epistémicos, por lo que antes de avanzar, aprovecho para aclarar qué se desea expresar: me uno a la reflexión de García Fallas, quien señala que “el conocimiento no está exclusivamente en el sujeto... sino en la relación y lo que se construye”, en ello hay circunstancias y experiencias compartidas, donde conviene resaltarle como “portador de un lenguaje y constructor de significados; no es más un sujeto aislado, sino que vive y aprende en una comunidad” (2001:98).

Por lo que analíticamente será muy útil pensar al campesino, no sólo desde el ámbito económico, político, étnico, clase social, familia o como aquel que conserva una cosmovisión u otros campos desde donde ha corrido una gran cantidad de tinta; aquí se apela por

entenderlos como sujetos epistémicos, al utilizar esta denominación pretendo resaltar a “pueblos y culturas de diferentes geografías del mundo, y en Nuestra América en particular, han mantenido milenariamente pensamientos, prácticas y luchas de organización social, de poder comunitario, de cultura, de producción económica-social, de consumo, de etnodesarrollo y de relación convivencial con la naturaleza diferentes al poder y al desarrollismo occidentalista...” (Sandoval, 2021: 104).

Esto es, las comunidades campesinas que piensan y reflexionan sobre sus condiciones, y ofrecen posturas no sólo de conservación hacia los capitales locales, sino también en el marco del conjunto de negociaciones y propuestas donde combinan las ofertas propias del capitalismo.

Como es el caso del mezcal que en los últimos años ha tenido un inusitado impulso por parte de instancias oficiales, solo para ofrecer una idea “...de acuerdo con datos del Consejo Regulador del Mezcal (2018), se producen cerca de 5 millones de litros anuales, y son cerca de 8 mil familias las que directamente se dedican a esa actividad” (López, 2018: 5), sobresaliendo los estados de: Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Puebla, Zacatecas, Durango, San Luis Potosí y Tamaulipas, lo que nos da una idea de la importancia no sólo económica, sino del conjunto de iniciativas, acciones, asociaciones, proyectos emprendidos por quienes tienen el bagaje para procesar el mezcal, particularmente a pequeña escala en las comunidades campesinas.

Ello implica pensar que no es un tema “nuevo”, si bien su impulso es reciente, los bagajes aluden a decursos largos, al respecto Serra Puche ha realizado amplias investigaciones para reconocer el procesamiento de bebidas destiladas en territorio mesoamericano, abordando el caso del sitio arqueológico de Nativitas, Tlaxcala, donde pudo corroborar las condiciones, instrumentos y condiciones de la producción antes de la presencia de los españoles, para posteriormente proceder a comparar con referentes etnográficos contemporáneos y sugerir una serie de similitudes interesantes hasta llegar a la caracterización de lo que llamó “trabajo especializado”, y acota lo siguiente “A pesar de que la elaboración del mezcal es un trabajo especializado, se puede alternar con el trabajo de otras actividades, fundamentalmente agrícolas” (Serra Puche, 2009: 181).

En ese sentido sobresale y coincide con un referente que se encontró en trabajo de campo y es que la condición campesina está presente, si bien es redituable económicamente

la elaboración de la bebida destilada, no se ha dejado de lado el modelo del autoconsumo, especialmente del sistema milpa, lo cual invita a pensar en el reconocimiento de los sujetos, que por su condición es susceptible de pensarles como campesinos. Al respecto, retomaré la caracterización que realizan Marielle Pepin Lehalleur y Teresa Rendón quienes refieren que:

Las actividades que los campesinos realizan por su cuenta se enfrentan por lo general a la limitación de recursos disponibles y constituyen el campo privilegiado de la intensificación de su esfuerzo, supliendo la escasez de ciertos medios por una cantidad de trabajo mayor, o multiplicando sus actividades a través de la incorporación de nuevos recursos y de toda la energía familiar posible (1988: 116).

De modo que los campesinos de San Diego, sobrellevan un conjunto de actividades entre las que destaca el cultivo del maíz, la crianza de animales de traspatio, así como el importante bagaje de los elementos del entorno, como lo representa el agave. Entre quienes han decidido mantener las acciones de conservar y cultivar, es factible de atenderlas, en un primer momento como estrategias de subsistencia, pero se propone pensarlas como acciones de sujetos epistémicos.

Lo epistémico, es una referencia colectiva, es lo que Hugo Zemelman, resalta como la organización del pensar que “alude a las coordenadas del sujeto que no pueden ser ajenas a la naturaleza de los referentes colectivos que le sirvan de marco de referencia: familia, comunidad de pertenencia, unidad productiva, etnia, clase, región. Su importancia consiste en que pueden ocurrir situaciones estructuradas que se abran a posibles inclusiones de otros planos estructurados, como la relación familia-comunidad... de manera que se complejiza el punto de partida del pensamiento y su construcción de conocimiento” (2011: 38).

De modo que, al utilizar el referente sujeto epistémico sugiere ubicar el contexto y el proceso colectivo situado desde donde los integrantes participan en la adquisición o reproducción del conocimiento, y por supuesto el lenguaje juega un papel protagónico. No se usa el apelativo de sujeto con la connotación de individualidad, sino con la connotación que conlleva considerarle como parte de un colectivo como es el campesino relacionado al agave.

Se considera que el conocimiento campesino, es una categoría social que descansa en el contexto epistémico de los sujetos, es decir, con tal señalamiento se pretende resaltar la capacidad reflexiva de quienes se encuentran directamente involucrados en el escenario campesino a fin de considerar cómo las decisiones, estilos de vida, comportamientos, iniciativas, pensamientos, por supuesto habilidades cognitivas y capitales relativos al

conocimiento son susceptibles de entenderse, por un lado, en el marco de las interacciones con el entorno y sus representaciones significativas, al respecto varios autores resaltan que en torno al mezcal hay “una gran tradición productora que se sostiene en un amplio conocimiento ecológico tradicional, y en prácticas de manejo de los recursos naturales que demuestran la existencia de un vínculo inextricable entre diversidad biológica y cultural” (Lucio, 2015: 13).

Por supuesto me sumo a tal señalamiento, a fin de resaltar, por un lado, la complejidad epistémica de los actores sociales en el marco de su proceso de apropiación con el medio ambiente. Escenario que se presenta en la facilidad que tienen los campesinos, especialmente los maestros y aprendices para reconocer las variedades de agave y por supuesto su consecuente manipulación, en ello es donde también se desea presentar la expresión epistémica de los campesinos, y que suele verse como un conjunto de hábitos en las localidades rurales.

A partir de lo anterior, se puede explicar que el conocimiento campesino, tiene como base el contexto epistémico que se sustenta en la interacción con el medio ambiente, nicho en el que es factible reconocer expresiones a partir del pensamiento, vocablos o acciones que llevan a cabo los actores sociales al cuidar el agave y posteriormente procesarlo, de modo que es factible reconocer todo un complejo raigambre sociocultural.

Es importante referir que el conocimiento campesino relativo al mezcal, no se encuentra solamente en los actores: maestro y aprendiz, sino que cobra especial vigencia en el tejido social, ya que el conocimiento no sólo es a título individual, sino que es compartido. Cuando está a ese nivel, es lo que se entiende como saber, pero cuando se comparte, se conoce reforzándose en el marco de la convivencia, interacción, intercambio, comparación, de modo que es un asunto social.

Por lo que la organización a nivel familiar, es fundamental y base para socializar ideas, acciones o vocablos, los cuales cobran sentido al interior del colectivo, conformando lo que Lucio, señaló como “herencia biocultural”, la cual “descansa no sólo en las estrategias de generación y transmisión del conocimiento, sino de hecho en aquellas prácticas de las comunidades indígenas y campesinas que conforman un complejo sistema socioambiental a través de los vínculos entre territorio, recursos naturales y sus propios lenguajes de valoración sobre la naturaleza y el medio ambiente” (2015: 22).

Con base en el filósofo mexicano León Olivé, un punto de partida para ubicar al conocimiento es lo que se ha denominado como las sociedades del conocimiento, son aquellos colectivos “cuyas economías están basadas en el conocimiento, donde la generación de riqueza se basa sobre todo en el trabajo intelectual altamente calificado, más que en el manual de baja o mediana calificación” (2009: 19), es decir, sobresalen aquellos sectores que son revestidos como económicamente potentes cuyos sistemas productivos descansan en el conocimiento científico-tecnológico que ha monopolizado y generado la hiperespecialización, lo cual implica no sólo tener el conocimiento, sino habilidades y atributos como insumos en la producción de bienes y servicios.

Ante ello, Valladares y Olivé reconocen dos grandes tendencias que han abonado al estudio del conocimiento, una vertiente epistemológica o también identificada como objetivista, que advierte al conocimiento como algo que se puede “adquirir, almacenar y convertir” (2015:70), estas características invitan a reflexionarlo como parte exclusiva de algunos sectores, y por ende, de algunos países que concentran tal especialización, generando desigualdad y diferencias socioeconómicas muy contrastantes. La otra apuesta es la que se reconoce como práctica, no se separa del sujeto, “sino que se trata de una práctica humana social y culturalmente constituida” (2015: 71), esta tesis se sustenta en la segunda.

Por lo que sugiere Olivé, se debe ampliar el concepto de ciencia y conocimiento, el cual no suele incorporar a las sociedades indígenas y campesinas, sectores a los que se les asocia con creencias o ideas, resaltando con ello una connotación más empírica, que epistémica. Aunado a que son grupos que han sido objeto de apropiación histórica en el amplio sentido del término, y que en la contemporaneidad la desigualdad se magnifica como lo ha señalado Arturo Escobar en los contextos de la globalización, ya que, “supone la universalización de la modernidad de corte euroamericano” (2012: 11).

Señalamientos que conducen a plantear a Olivé la necesidad de “reconocer el valor de la diversidad cultural, así como la necesidad de respetar y fortalecer cada una de las culturas (ésta es la característica de la pluralidad)” (2019: 20). Esto lleva a sostener que “toda sociedad humana es una sociedad de conocimiento” (2005: 50), es decir sin cerrar el acercamiento al conocimiento, sólo a la economía o la tecnología o educación, conviene sugerir “que el conocimiento es constitutivo de toda sociedad y que es valioso en las

sociedades humanas porque les ha permitido organizarse, desarrollarse y relacionarse con su ambiente” (2005: 51).

Por conocimiento se entenderá aquí como aquella “información valorada por determinados agentes (epistémicos), que se proponen conocer el mundo y transformarlo (incluyendo su entorno y ellos mismos)” (Olivé, 2005: 52), pero particularmente el conocimiento tradicional, es factible reseñarlo como “un proceso/acto de conocer en tanto actividad humana” (Valladares y Olivé, 2015: 75), apunta que:

aquellos conocimientos que han sido generados, preservados, aplicados y utilizados por comunidades y pueblos tradicionales, como los grupos indígenas de América Latina, que constituyen una parte medular de las culturas de dichos pueblos, y tienen un enorme potencial para la comprensión y resolución de diferentes problemas sociales y ambientales. Su procedencia no-científica no debería restar legitimidad a dichos conocimientos en la medida en que tanto unos como otros han derivado de prácticas confiables (Valladares y Olivé, 2015: 69).

Entre los principales aportes de Valladares y Olivé es que desagregan al conocimiento en una serie de evidencias con las cuales es factible entenderle, desde una mirada holística y sistémica, ya que invitan a no perder de vista los elementos que le conforman, por ejemplo:

- Dimensión práctica: es decir apela por resaltar el contexto colectivo donde ocurren una serie de acciones asociadas a un tiempo y espacio, de modo que el conocimiento tradicional es compartido y tiene vigencia cada vez que se ejecuta, siendo un elemento básico e imprescindible para su estudio.
- Arraigo territorial: refiriendo al contexto relativo a las características ambientales, pero también refiere a las apropiaciones y uso que los grupos hacen de él. De modo que las prácticas siempre tendrán cobijo y serán entendidas en el contexto del cual forman parte.
- Carácter colectivo: resaltando al grupo como el portador de las prácticas que tienen sentido e importancia en tiempos espacios.
- Linaje histórico: expresa el dinamismo del conocimiento al resaltar la preservación y transmisión intergeneracional de éste, por lo que se expresa la importancia de resaltarlo como un producto diacrónico que es objeto de vigencia a partir de la conservación por parte de los actores sociales, de ahí deviene la pertinencia de denominarlo con el apelativo de tradición.

- Dinamismo intergeneracional: con la intención de resaltar no sólo su preservación y reproducción sino de renovarse a partir del papel activo y propositivo de las generaciones contemporáneas que se suman a las prácticas locales.
- Valor económico y socio-ambiental: resaltando el papel del conocimiento tradicional en la conservación ambiental y por ende con ello impacta en el desarrollo social y económico de los grupos.
- Carácter oral-lingüístico: el cual se encuentra en la lengua materna, considerado el medio principal de transmisión del conocimiento tradicional entre las generaciones. Además, resalta la oralidad como vía de preservación al carecer los grupos indígenas de textos en los que se plasmen sus capitales culturales.
- Matriz cultural: importancia de atender el contexto cultural, el cual permite comprender los mecanismos en los que se comparten los significados y referentes identitarios, elementos básicos para la comprensión de los conocimientos tradicionales.
- Derecho colectivo: refiere que el conocimiento tradicional como el derecho que tienen los grupos indígenas a ejercerlo y reproducirlo; así como a ser respetado y preservado por parte del resto de la sociedad (Valladares y Olivé, 2015: 77-78).

Los elementos reseñados anteriormente ayudan a dimensionar de manera holística y sistémica al conocimiento tradicional⁹, con la intención de contar con el mayor énfasis en aquellos aspectos que resaltan su carácter colectivo, cambiante, local, práctico y por supuesto vinculante a la lengua. Dos elementos son los que más llaman la atención, aquel que refiere el matiz práctico y la lengua, ésta última es “la vía fundamental de transmisión de la cultura y parte indisoluble de esta” (Sánchez & Santiesteban, 2019: 186).

Se ha expuesto antes que es pertinente considerar al conocimiento desde una dimensión que involucre al lenguaje, debido a “su importante condición de simbolizador universal, por su peso en el conocimiento, y por ser el principal instrumento de comunicación” (Beltrán, 1990: 33).

⁹ Valladares y Olivé, ofrecen una definición de conocimiento “tradicional”, a fin de resarcir la brecha entre el uso que suele darse al conocimiento y con miras a resaltar a las -otras- colectividades como poseedoras de este corpus, debido a que ha demostrado ser operativo para la resolución de conflictos sociales y ambientales.

Algo que se pretendió demostrar es que el conocimiento esta mediado por el lenguaje, para el caso de quienes cultivan el mezcal, cuando un maestro ofrece instrucciones a un aprendiz, son vía enunciaciones que significan algo, por ejemplo, cuando expresan que “el verdor” de una planta será un factor a considerar para determinar la idoneidad de corte o “dejarla madurar”, el aplicar “menos fuerza” cuando se retira un agave del suelo; o el “cuidar los bracitos”, hace pensar en las complejas nociones que se asocian a las palabras, y que además estructuran las acciones.

¿Por qué es importante atender al conocimiento campesino?

Pero, antes de avanzar, es adecuado, realizar una serie de apreciaciones que surgen, en torno a la denominación de conocimiento tradicional, coincido ampliamente en atender el abordaje del conocimiento de los “otros” que desde la perspectiva etnocéntrica no se ha considerado ampliamente; sin embargo, no considero adecuado, el apelativo “tradicional”, ni local. De modo que me sumo a la reflexión de Olivé, sin embargo, es parcial.

Un aspecto que no comparto, es que se ciña al conocimiento tradicional, primordialmente con los grupos indígenas, dejando de lado a otro tipo de sectores, que no se autodenominan con un referente étnico; por lo que un aspecto a considerar es resaltar la reflexión de aquellos que se reconocen como campesinos.

En otro orden de ideas, la noción de tradición, conlleva cierto matiz esencialista, lo cual complejiza, ubicar al conocimiento desde una perspectiva dinámica y cambiante, si bien la Organización Mundial de Propiedad Intelectual, reconoce que “la tradición se refiere a los conocimientos, creaciones, innovaciones y expresiones culturales que generalmente se han transmitido de generación en generación” (en Ituarte, s/f)¹⁰; sin embargo, se deja a entrever, un persistente interés por resaltar algo que se mantiene, sobresaliendo el peso de lo reiterativo, sin embargo, no suele abordarse la innovación, sólo se menciona de forma escueta sin permitir una mayor reflexión.

También, un referente que preocupa en la denominación de conocimiento tradicional, es que deja de lado al sujeto, sobresalen especialmente los componentes, pero no se resalta a quienes lo portan, desde una condición y estatus de campesino. Otro aspecto, que no coincido

¹⁰ <http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones2/libros/446/ituarte.html>

es que, a los conocimientos tradicionales, se les ciñe, regularmente, con el contexto ambiental, siendo innegable la vinculación con el medio natural.

Sin embargo, se considera que también las expresiones del conocimiento se extienden en otros ámbitos de la vida campesina, donde se manipula y se apropian, por ejemplo, las plantas de agave; con ello se desea resaltar que el conocimiento también se extiende fuera del ámbito del ambiente y se reviste de manera compleja en los escenarios sociales. Por lo que en esta tesis se buscó ampliar la connotación del conocimiento no sólo al nicho ecológico, sino también, al de las prácticas culturales, no descontextuadas de la condición contemporánea, como es el acto de procesar agaves.

Lo cual invita a resaltar el papel de las prácticas que “implican simultáneamente diferentes formas de conocimiento” (Valladares y Olivé, 2015: 68), lo cual conduce a una perspectiva que alude a proceso, es decir, es factible asociar a un “saber qué” y a un “saber cómo”, ambos aspectos implicados en las ejecuciones sociales, de modo que es factible resaltar que: “el conocimiento es valioso porque orienta las decisiones y acciones humanas y porque permite la intervención exitosa en el mundo, de acuerdo con ciertos fines y valores. El conocimiento puede incorporarse también en objetos, procesos y prácticas...” (Olivé, 2005: 51).

Por lo que, desde las epistemologías del sur se pretende impulsar la comprensión hacia las capacidades intelectuales, cognitivas, reflexivas, propositivas, tal como lo hacen el conocimiento científico al resolver problemáticas en múltiples aspectos de la vida social, a fin de resaltar la complejidad e importancia de sus acciones por lo que León Olivé invita a resaltar su condición de sujetos epistémicos.

Este hecho, le lleva a pensar en la pluralidad y diversidad, por lo que partiendo de un “sesgo cientificista”, que “consiste en considerar que sólo los conocimientos que pueden impulsar el desarrollo económico y social de los países son casi exclusivamente los conocimientos científicos y tecnológicos” (Valladares y Olivé, 2015: 68).

Por lo que la oralidad se posicionó en un elemento privilegiado para el abordaje de los conocimientos. Y que para los fines de esta investigación resultó importante ya que contribuye a resaltar el papel lingüístico, desafortunadamente no lo explora, ni dimensiona analíticamente, pero al menos presume su presencia.

Desde la perspectiva de este autor, una característica de los conocimientos es que son prácticos, es decir, son evidentes, se asocian a un “hacer”, aluden a la participación y acción de los actores sociales, de no ser prácticos quedan en el mundo de las ideas o como acervos que se piensan, pero no se actúan; al realizar tal señalamiento el autor desea ubicar el análisis desde una perspectiva que permita identificar aspectos sumamente operativos, dejando de lado lo abstracto del conocimiento.

El conocimiento como acervo socialmente construido goza de ese estatus debido a una serie de atributos los cuales se reconocen en algunos puntos, por ejemplo, está relacionado a temas específicos y regularmente plantea soluciones operativas, las cuales cobran sentido en las colectividades, regularmente se les asocia en los “bancos de información, a libros y a bibliotecas bajo los formatos que sean más adecuados dadas las características geográficas, ecológicas y culturales donde actúan; esto exige que los agentes tengan las habilidades para ello, y que exista la infraestructura que les permita tal acceso” (Olivé, 2009: 23).

Se le considera un acervo que “se crea, se acumula, se difunde, se distribuye y se aprovecha. Pero ahora ya no todo el conocimiento es susceptible de apropiación pública... sino que una buena parte de él se compra y se vende entre particulares” (Olivé, 2005: 50), generándose en la contemporaneidad los llamados mercados del conocimiento, aspecto que nos hace pensar en la dinámica social, las redes de intercambio, y por supuesto las acciones que se llevan a cabo sin duda es un factor estratégico y con fuerte contenido político ya que representa poder y estatus para quien lo detenta:

El conocimiento se crea, se acumula, se difunde, se distribuye y se aprovecha. Pero ahora ya no todo el conocimiento es susceptible de apropiación pública, como había sido tradicionalmente, sino que una buena parte de él se compra y se vende entre particulares. Precisamente, parte de la novedad en la sociedad del conocimiento es que se han creado mercados del conocimiento. La apropiación privada del conocimiento, particularmente del conocimiento científico (Olivé, 2005: 50).

Sin embargo, hay escenarios que no necesariamente están en esa lógica, sino que expresan un ejercicio de transmisión más horizontal y que gozan de una estructura y una lógica más comunitaria. A ese tipo de conocimientos, se les ha criticado su estatus y se le ha asociado con un conjunto de creencias, aludiendo a poner en duda la no veracidad de sus contenidos, sin embargo, como se esbozó en el estado de la cuestión ha venido cobrando interés en las últimas tres décadas.

En esta tesis al conocimiento campesino propongo entenderlo como recursos “que han sido generados, preservados, aplicados y utilizados por comunidades y pueblos tradicionales, como los grupos indígenas de América Latina, constituyen una parte medular de las culturas de dichos pueblos, y tienen un enorme potencial para la comprensión y resolución de diferentes problemas sociales y ambientales” (Olivé, 2009: 21).

Cabe resaltar que a diferencia del conocimiento que se vende y se controla, como el de un especialista, por ejemplo, un médico o un abogado, el conocimiento campesino, entraña una lógica muy relacionada con los capitales culturales de quienes lo poseen, es decir, es un recurso que se socializa a partir de intercambios de experiencias, acciones, prácticas, discursos, sujetos, elementos que interesa problematizar en esta investigación.

Siguiendo a León Olivé los elementos más importantes para abordar al conocimiento campesino, son a partir de unidades básicas susceptibles de desagregar, las cuales denomina como prácticas, es decir, en el grueso de los autores referidos en el estado de la cuestión sobresale el reconocimiento que se tiene con respecto a la parte operativa, sin embargo, algunas le presentan como algo mecánico, repetitivo o heredado o determinista.

Pero para los fines de este autor, plantea problematizar las acciones desde una perspectiva epistémica, que busca diferenciar de la epistemología canónica que analiza sólo las formas oficiales o tecnocientíficas como bases viables para la obtención del conocimiento, por una nueva perspectiva que reconoce la dinámica social, operativa y cotidiana de los colectivos.

De modo que para estudiar el conocimiento campesino se apela por el reconocimiento a las prácticas epistemológicas mediante las cuales se genera, se aplica y se evalúa la funcionalidad y utilidad de los acervos cognitivos colectivos.

El papel de las acciones colectivas en el abordaje del conocimiento: Prácticas epistémicas

De ahí que un elemento básico para el análisis del conocimiento de corte tradicional se encuentra en la dinámica colectiva, específicamente en las prácticas sociales, las cuales pueden nombrarse como “prácticas epistémicas”, las cuales están:

constituidas por grupos humanos cuyos miembros realizan ciertos tipos de acciones buscando fines determinados, proponiéndose alcanzar fines determinados, utilizando medios

específicos, que son evaluados en función de un conjunto de normas y valores característicos de cada práctica (Valladares y Olivé, 2015: 75-76).

La cita anterior refiere los procedimientos que se realizan de forma cotidiana, con el objetivo de obtener un fin. La intención de esas maniobras es obtener un resultado de dicho trabajo, las acciones que se realizaran han sido verificadas y se ha demostrado su funcionalidad, el proceso por el cual se llevó a cabo esa comprobación, remite a una validación cargada de atributos, reglas y pautas remontada en una experiencia la cual tiende a repetirse y mejorarse a través de reiterar dicho proceso.

La práctica entendida desde la mirada de Olivé es un sistema dinámico que incluye elementos relacionados entre sí como sujetos, objetos, acciones, creencias y medios; al conjunto de éstos le llama sistema sociotécnico. Es decir, presenta una perspectiva que permite atender de manera individual a la práctica, pero cuando éstas se dimensionan en un entorno más amplio, es factible reconocerlas en conjunto en un entorno social.

El sistema técnico que describe Olivé evoca a la correlación que involucran a todos los elementos de las prácticas, es decir, los sujetos realizan una acción con una finalidad específica, usando los objetos y medios para realizar dicha tarea, por lo tanto los sujetos al ejecutar esa acción le brindan un valor y utilidad, por ejemplo esto lo ilustro con Don Guillermo, habitante de Tochimiltzingo y maestro mezcalero, quien elabora una cruz de palma para ponerla en el horno donde se encuentra el agave porque considera que eso espanta al coyote. Esa cruz es representativa para él; es así, como nos dice el filósofo que los sistemas técnicos involucran creencias y valores, además de ser complejos en cuanto a su ejecución y conllevan un conocimiento.

León Olivé (2009), propone las prácticas epistémicas “insertas y formando parte de un medio, un entorno, y no ajenas a él”. Por eso las prácticas sociales (cognitivas, agrícolas, económicas, educativas, recreativas, religiosas) de las comunidades tradicionales, y en general las culturas tradicionales, no deben concebirse como separadas de su entorno, de su hábitat y del ecosistema del que forman parte (2009: 29).

El señalamiento del filósofo es muy importante y pertinente para la investigación que se llevó a cabo, ya que, al estudiar al conocimiento campesino, se toma como eje de análisis básico a la práctica, pero no por ello se descontextualiza de la trama social y cultural que les

da sentido a las acciones, con ello sobresale el carácter colectivo del conocimiento. Al respecto, se entendió a la práctica epistémica como:

El concepto clave para comprender esta propuesta es el de prácticas epistémicas como prácticas sociales. Entendemos a las prácticas sociales como constituidas por grupos humanos cuyos miembros realizan ciertos tipos de acciones buscando fines determinados y, por tanto, además de sujetos (con una subjetividad y emotividad constituida en su entorno cultural), estos seres humanos son agentes, es decir, realizan acciones, proponiéndose alcanzar fines determinados, utilizando medios específicos. Los fines que persiguen los agentes son valorados y las acciones que realizan son evaluadas en función de un conjunto de normas y valores característicos de cada práctica. Así, las prácticas incluyen una estructura axiológica y además las acciones son guiadas por las representaciones explícitas (creencias, teorías y modelos) que tienen los agentes, y además por conocimiento tácito... Pero en todas las sociedades han existido prácticas epistémicas, es decir, aquellas donde se generan conocimientos, entre ellas las prácticas técnicas (Olivé, 2009: 26-27).

Coincido con Olivé al sustentar estas prácticas epistémicas en prácticas sociales las cuales se entiende como un sistema dinámico, el cual sistematiza en los siguientes elementos relacionados e interactuando entre sí:

- a) Un conjunto de *agentes* con capacidades y con propósitos comunes. Una práctica siempre incluye un colectivo de agentes que coordinadamente interactúan entre sí y con el medio. Por tanto, en las prácticas los agentes siempre se proponen tareas colectivas y coordinadas.
- b) Un medio del cual forma parte la práctica, y en donde los agentes interactúan con otros objetos y otros agentes (por ejemplo, el medio donde se realiza una práctica agrícola o pesquera).
- c) Un conjunto de objetos (incluyendo otros seres vivos) que forman también parte del medio (semillas, la tierra, especies animales).
- d) Un conjunto de acciones (potenciales y realizadas) que están estructuradas. Las acciones involucran intenciones, propósitos, fines, proyectos, tareas, representaciones, creencias, valores, normas, reglas, juicios de valor y emociones

De este conjunto conviene destacar:

- d1) Un conjunto de representaciones del mundo (potenciales y efectivas), que guían las acciones de los agentes. Estas representaciones incluyen creencias (disposiciones a actuar de una cierta manera en el medio), y teorías (conjuntos de modelos de aspectos del medio, por ejemplo, cosmologías).
- d2) Un conjunto de supuestos básicos (principios), normas, reglas, instrucciones y valores, que guían a los agentes al realizar sus acciones y que son necesarios para evaluar sus propias representaciones y acciones, igual que las de otros agentes. Esta es la *estructura axiológica* de una práctica. (Olive, 2009: 27).

Los agentes o sujetos ejecutan estas prácticas con una finalidad o propósito, teniendo interacción con su entorno. Por otro lado, están los medios donde los actores realizan estos actos o se dan interacciones con otros actores, este es el escenario donde transforman al

mundo. Además, están los objetos, entiéndase las herramientas, utensilios, ingredientes, los cuales usan los sujetos para lograr sus objetivos, estos pueden ser biológicos o no biológico.

Otro elemento son las acciones que los agentes realizan en el contexto de la práctica, incluye desde observar, inferir, probar, experimentar, recolectar, seleccionar, oler, viajar, dialogar, entre otros, de este elemento se segregan dos subelementos los cuales son las representaciones, creencias y valores, los cuales ayudan a los actores como guía para realizar ciertas acciones.

El análisis del autor no sólo hace referencia a las prácticas socialmente significativas, útiles y operativas para reconocer la dinámica y expresión del conocimiento campesino, su reflexión también invita a pensar a la interrelación de las prácticas, a su repetición, a su transmisión, aspectos que conforman un sistema sociotécnico, el cual se desglosa a continuación, y que es sumamente operativo para el estudio del cultivo del agave.

La sistematización que realiza Olivé es útil para reconocer el conocimiento campesino como una práctica epistémica, sin embargo, considero que hay un aspecto que no se ha dimensionado a cabalidad, no tengo objeción al presentar la importancia de las acciones que los grupos campesinos realizan, pero considero que siempre van acompañadas de lenguajes verbales.

En ese contexto sobresale de manera central un rico referente sociocultural a reflexionar, a partir del sujeto que emprende la interacción: los campesinos, que por medio de su condición epistémica, permite aproximarse al valioso campo del conocimiento, tema que puede ser abordado desde diversos aspectos que van desde los: técnicos, tecnológicos o del patrimonio, pero para los fines que persiguió este escrito, interesó resaltar la esfera práctica y signifiante, por medio de acciones y del léxico.

Es factible reseñar que se entiende al conocimiento campesino como aquel conjunto de *ejercicios y experiencias que los campesinos realizan en su vida cotidiana resultado de procesos aprendidos y compartidos colectivamente*, como es el cuidado y procesamiento del agave, los cuales expondré como prácticas que se expresan en acciones, pero acompañadas de complejos procesos de significación, vía las unidades léxicas, que fuera del contexto agavero, podrían parecer palabras obvias, que por su uso constante no presentan mayor discusión, por ejemplo, unidades como: “seco”, “barro negro” o “rendimiento”, en sí evocan información propia de su contenido.

Sin embargo, aquí se propone que al indagar al conocimiento en un ejercicio relacional entre las acciones y las palabras de los campesinos se tendrá la oportunidad de comprender la relación que guardan ambos campos y se podrá sugerir de manera propositiva una ruta etnográfica para atender en los contextos del agave, mediante que resaltan “los procesos de comunicación y se produce nueva información, desde el nivel profundo del núcleo cultural” (Lotman, 1996, en Andrade, 2018: 16).

Parto del supuesto que practicar el conocimiento implica también su transmisión a partir del habla, medio del cual se lleva a cabo el aprendizaje social donde participan distintas generaciones. Deseo enfatizar un léxico que transmite información, que acompaña y reviste a las acciones, y que, asociada a los sujetos, objetos, situaciones, técnicas, entre otros elementos, es oportuno reconocerle como un léxico mezcalero.

Como he referido, la propuesta del presente trabajo es hablar de la relevancia de los vocablos, proclives a desarrollarse en torno a las prácticas epistémicas, en los cuales no se ha reconocido aún su pertinencia y uso, el cual facilita la transmisión del conocimiento campesino.

Cabe referir que la lingüística estructural incorpora la dicotomía: lengua/habla; no obstante, a pesar del acercamiento a los hablantes reales, su dinámica de trabajo descansa fundamentalmente en datos cuantitativos con pretensiones estadísticas. Sin embargo, la lexicología, lexicografía, terminología, entre otras, han convertido su objeto de estudio a las palabras, el léxico y los términos, las cuales están inmersas en gramáticas o diccionarios especializados, partiendo desde teorías y métodos científicos, desde perspectivas occidentales, ajenos a la realidad social de los otros.

Por tal motivo, los vocablos, emitidos de este lado de la línea son un instrumento de comunicación, siendo el mejor medio y más eficaz para denominar, clasificar, reproducir el conocimiento campesino.

En este sentido, dichos vocablos nos permiten acceder a un bagaje de aspectos simbólicos, prácticos, emotivos para así poder reconstruir la experiencia mezcalera desde un análisis simbólico y práctico. Como se ha dicho, el objetivo del presente trabajo es abordar los vocablos como un instrumento más que nos permita dimensionar el complejo entramado de las prácticas epistémicas de los mezcaleros de San Diego la Mesa Tochimiltzingo. Considero que algunos lingüistas pueden abonar a la discusión.

La lengua ligada a la experiencia colectiva

Cada comunidad cuenta con maneras propias de hablar que se enseñan de padres a hijos dando lugar a las tradiciones verbales, asociadas a modos de habla, por ejemplo, relacionadas con lo sagrado o a los diferentes grados de cortesía como parte de la jerarquía social, habrá tantas maneras como esferas de la vida social.

La vigencia de las lenguas se debe a que se han transmitido socialmente siendo el resultado de una larga tradición verbal. Todas las lenguas asignan nombre a objetos físicos, acontecimientos, experiencias, sensaciones, etcétera, es decir representan complejos códigos resultado de la capacidad de abstracción, asociación y simbolización de los colectivos.

La revisión que se ha hecho hasta el momento, permite dimensionar a la lengua como un instrumento de significación, es decir, una forma de manifestar experiencias de vida, tanto abstractas o concretas, intelectuales o sentimentales, simbólicas o prácticas. Siendo la lengua una forma de significar la cual permite compartir dichas experiencias a través de un acervo común.

Hay pequeñas unidades que conforman a las lenguas y son las palabras, que tienen como característica la reflexión social por su capacidad de nombrar objetos, acciones y relaciones, dichas características convierten a las palabras en símbolos sociales, lo cuales “trascienden su naturaleza de signos lingüísticos y se convierten en representantes de concepciones, valores y tabús sociales” (Lara, 2006: 213). Es así como a las palabras se les atribuyen propiedades mágicas, morales e ideológicas.

Por otra parte, las palabras tienen dos grandes dimensiones: forma¹¹ y sustancia de contenido, la segunda es el significado de lo enunciado, siendo el interés de este trabajo. El significado de una palabra es resultado de que sea inteligible para los miembros de la comunidad lingüística y ello depende de tres aspectos: 1) se construye socialmente y es el que determina la pertinencia social del significado; b) es temporalmente verdadero, y c) determina la corrección de muchas expresiones (Lara, 2006: 99). En esta investigación

¹¹ La forma de contenido de la misma se dividirá en tres aspectos; 1) la palabra fonológica, 2) la unidad de denominación y 3) la palabra morfológica.

interesa de manera central el primer aspecto, ya que contribuye a resaltar el contexto social y cultural que da sustento a los significados¹².

Haciendo mención que los significados regularmente están asociados a núcleos temáticos como “plantas medicinales”, “instrumentos de corte” o “animales domésticos”, donde la memoria colectiva de los sujetos permite dimensionar dichos significados o comparaciones entre los mismos. En tales núcleos temáticos juega un papel central el fenómeno de asociación libre o campo asociativo, que se conforma por vocablos relacionados a un tema, de modo que sugiere contar con capitales culturales, símbolos y significados que facilitan el ejercicio de reunir vocablos para facilitar la construcción y deconstrucción de significados a hechos, situaciones, objetos, sucesos, acciones, ideas, creencias, etcétera.

La característica que este acervo compartido permite la capacidad de comprender el significado de una palabra dentro de un contexto, regularmente forma parte de una metáfora, es decir podemos significar algo a través de estas. Dando como resultado una memoria social del léxico y que el léxico disponible se sustentara en la referida asociación:

Podemos ahora resumir lo que es la construcción de significado de una palabra: sobre la base de esquemas de acción y de conocimiento, la inteligencia humana lo mismo llega a crear configuraciones perceptuales de objetos del mundo sensible, que a elaborar características y rasgos de experiencias que resultan pertinentes y valiosas para la comunidad lingüística (Lara, 2006: 103).

Es por ello, que me interesa resaltar cómo el significado se transmite verbalmente, concentrándose como un producto cultural orientado a ser comprensible en los actos y experiencias de la vida humana. De modo que un acto verbal tiene impacto cuando goza de consenso social, en situaciones y condiciones específicas, como un saludo, un rezo o una indicación.

Estos actos verbales se relacionan íntimamente con las condiciones socioculturales de cada colectivo, de manera que un punto de partida importante es reconocer cuáles son esas condiciones que contribuyen a que sean operativas las palabras, sin duda la experiencia, tanto individual y grupal, por la que se aprenden las condiciones que dan validez a las acciones verbales para que puedan entenderse, a ello los lingüistas le llaman “situaciones del habla” (Lara, 2006: 42).

¹² Es distinto a la designación la cual descansa en un campo científico que requiere precisión.

Al conjunto de vocablos comunes relacionados con las características y atributos de un grupo social, se puede denominar léxico común, por ejemplo, el de los pescadores de Tlacotalpan, de los artesanos del barro en el valle de Oaxaca, de las educadoras en un jardín de niños o de los jóvenes de un barrio urbano, a lo que se suman ciertos factores como la edad, escolaridad, género, ocupación u oficio, entre otros aspectos que influyen en el manejo, uso, dominio, bagaje, estatus, experiencia, etcétera, que se tiene de las palabras. Una característica del léxico es que se manifiesta en la memoria individual y social, al respecto Fernando Lara señala que: “el léxico sólo se nos manifiesta cuando pensamos en la clase de unidades verbales que llamamos palabras y nuestra memoria nos permite recordar muchas de ellas” (Lara, 2006: 143).

Desde la subdisciplina especializada en el análisis de los vocablos se le conoce como lexicología cuyo objeto es definir las características y propiedades del léxico. Partiendo de los cuatro conjuntos básicos del léxico: *vocabulario fundamental*¹³, el *vocabulario activo*¹⁴, *vocabulario pasivo*¹⁵, y *vocabulario disponible*¹⁶, sin embargo, tales aspectos son muy generales y no contribuyen de manera central a resaltar las especificidades del vocablo agavero.

Por su parte Cabré y Adelstein (2001) proponen a las unidades terminológicas, ya que dichas unidades forman parte del lenguaje, pero la terminología sólo se ocupa de los componentes del *término*, la cual es su unidad básica de análisis. Cabré sostiene que los actores son hablantes y profesionales poseedores de un caudal de conocimientos tanto formal, semántico, funcional, pragmático y enciclopédico, que vinculan dichos rasgos con unidades léxicas. De modo que, bajo situaciones discursivo-comunicativas determinan la selectividad de información:

ya sea “unidades formalmente especializadas” (unidades léxicas sólo usadas en ámbitos especializados) o ya sea a través de unidades “significativamente especializadas” (unidades léxicas usadas con un sentido específico en contextos especializados y con un sentido abierto en contextos no especializados) (Cabré y Adelstein, 2001: 389).

¹³ El léxico mínimo el cual se utiliza como parte de una necesidad comunicativa.

¹⁴ El cual supera la cantidad mínima, es decir el hablante puede sostener una conversación, dar instrucciones o leer libros.

¹⁵ Caracterizado por los vocablos aprendidos en la escuela o textos, que se ha aprendido, pero no se usa de manera activa.

¹⁶ Aquel vocabulario que está en medio del activo y el pasivo, donde el fenómeno de la memoria juega un papel importante, además de otros factores como género, edad, educación, la especialidad de cada individuo o conocimientos recibido de la tradición verbal.

Ambas autoras abogan por una teoría de los términos y no por la teoría de la terminología. Por su parte apuesta que las unidades terminológicas pertenecen al lenguaje natural, pese que este se dé en contextos especializados, pero forman parte de gramáticas de lenguas particulares, por lo que dichas unidades pueden explicarse dentro de marcos analíticos lingüísticos, teniendo en cuenta la competencia del hablante, así como aspectos cognitivos y pragmáticos.

Uno de los aportes teóricos que realiza Cabré (1999) es la noción de *palabra* y *término*, ya que dichos conceptos pueden adquirir una misma unidad de léxico, esto dependiendo según el contexto de uso dando como resultado lo que propongo categorizar como vocablo.

Dicha unidad es una forma asociada a una gran cantidad de información semántica. Al respecto, la carga significativa de los vocablos se distribuirá en distintos módulos, que previos al uso, conformaran un crisol de variaciones semánticas de una forma, ya sea en contextos especializados o no.

Por lo tanto, retomando aspectos de Cabré (1999) propongo hablar de estos vocablos como un conjunto de conocimiento especializado, y a la vez, dichas unidades junto con otras forman parte del léxico del hablante, además, de ser reproducidas en contextos y discursos específicos, los cuales se comparten, transmiten y mutan, razón por la cual forman parte de un estado natural de la lengua, siendo objeto teórico de estudio. Asimismo, dichos objetos también pueden ser aplicados para la resolución de necesidades de carácter informativo y comunicativo.

De ese modo, los vocablos son por sí solos, lenguaje y conocimiento, asimismo, tienen como finalidad transmitir y representar. Cabré (1999) dice que se puede tomar el discurso como una unidad de información si se concibe como un documento, el cual es requerido para su existencia, ya que muchas de estas unidades se dan de forma natural en el discurso oral de los especialistas, esto anima a pensar que dichos vocablos pueden obtenerse gracias a un trabajo etnográfico. En el marco del proceso de producción cuyo carácter es el discurso oral, por lo tanto, los vocablos son el resultado de un proceso de trabajo especializado en contextos como el traspatio, el cerro o el horno de mezcal.

Considero que dicha perspectiva es importante porque sirve para detectar, analizar, clasificar e ilustrar los códigos lingüísticos agaveros, así como para adquirir competencia cognitiva sobre las prácticas epistémicas.

Finalmente, aclaro que dicha revisión bibliográfica se hizo con la finalidad de contextualizar al lector, no obstante, el presente trabajo tiene como objetivo denotar los vocablos agaveros desde una perspectiva más cualitativa, alejándose de cualquier relación metodológica de la lexicología, por el contrario, se dará constancia de dicho léxico a través de métodos de corte etnográfico el cual resulta operativo para los fines de la investigación.

La complementariedad entre acciones y palabras especializadas

La propuesta que realizo sobre los vocablos como una herramienta de apropiación del conocimiento mezcalero versa sobre la clasificación, denominación y representación de las cualidades de los elementos relacionados en la transformación de agave.

Esto nos permitió dimensionar los tesauros orales como referente de enseñanza del conocimiento, asociados a la experiencia directa y compartida. No está por demás señalar que me apoyé en las notas y diario de campo en el cual se concentró la dinámica de observación, así como de reflexión que abonó a establecer los procesos de reflexividad.

Algunos autores reconocen en el concepto de conocimiento, al papel que tiene la lengua la cual se contextualiza en la interacción compleja de sociedad-lengua, esto es resaltar como cada repertorio de palabras, entendidas como una unidad compuesta por una sucesión de fonemas organizados en sílabas que forman morfemas con significado de acuerdo a un consenso social, cuya significación se respalda de creencias y prácticas socioculturales. Es por ello que aludo a que lo nombrado, enunciado o emitido por un sujeto en el contexto mezcalero es el reflejo de un complejo entramado de conocimiento y creencias.

Algunos autores caracterizan a la lengua por tener una dimensión social, la cual goza del reconocimiento de dos niveles, el primero tanto como estructura de pensamiento, al organizar la realidad y el segundo como herramienta comunicativa, con la finalidad de resolver problemas cotidianos como el de clasificar nuestro entorno, dicha tarea se da a través de procesos cognitivos, psicológicos y neurológicos reflejados en un bagaje, el cual denomina la materialidad, al nombrar objetos, situaciones, personas o sentimientos por medio

de la experiencia y razonamiento, por ello, la principal función del vocablo es clasificar, distinguir, denominar, evocar significados.

Estas palabras gozan de un consentimiento social, por lo cual el uso común para el colectivo, fue vehículo que se encuentra en las categorías lingüísticas, de forma que la lengua actúa como filtro del pensamiento, determinando nuestra forma de pensar y percibir dicho entorno.

La importancia que sustenta al vocablo es porque comunica, significa y condensa el pensar o punto de vista de una comunidad. Además, de caracterizarse por ceder y transmitir conocimientos, puesto que se manifiesta en la memoria de manera individual, como parte de un fenómeno propio. Por lo que los vocablos son proclives a aprenderse, compartirse, modificarse y ser dinámicos.

Me interesó estudiar a los vocablos y frases, las cuales fundamentan las emociones y el sentipensar de los maestros mezcaleros y aprendices emitidos en el cultivo, cosecha y cocimiento de agave, teniendo como finalidad clasificar, transmitir y compartir el conocimiento campesino, el cual se ha construido a través de enunciaciones o discursos en torno a construcciones sociales, dimensionadas como estructuras complejas.

Los vocablos pueden definirse en interrelaciones con otras dentro de un sistema, de modo que, están organizadas y clasificadas, no obstante “la estructuración léxica no es totalmente de naturaleza lingüística; la estructuración semántica debe reflejar la estructuración que nosotros nos hacemos del mundo no lingüístico” (Baylon y Fabre, 1994: 209).

Bajo este tenor, el vocabulario mezcalero se entiende como un sistema cuya construcción se ha valido no sólo de aspectos lingüísticos, sino al momento de denominar, clasificar y organizar estructuras socioculturales en torno a la producción de mezcal. Dichas unidades, no son meras nomenclaturas, sino poseen un entramado significativo, emotivo, pero a la vez rígido y cargado de conocimiento.

Por otra parte, estas unidades se interesan por la relación entre el objeto y el concepto, el correlato entre ambos se sustenta mediante un proceso de abstracción, es decir, el sujeto sabe que la silla es un objeto que se usa para sentarse por las características que posee dicho objeto, es decir, tiene cuatro patas, un asiento y un respaldo, a diferencia de un sillón o una mesa. El objeto de silla posee propiedades consensuadas por el colectivo en una lengua con

dimensiones espacio-temporales, por ejemplo, en algunos países de Asia, el concepto de silla suele ser diferente o cubrir otras características.

Por tal razón, estas unidades del vocabulario mezcalero van a estar determinadas por los actores, las situaciones donde se utilizan, la temática que los vinculan y el tipo de discurso en donde suelen aparecer, todas ellas emitidas por los sujetos clave, los maestros y aprendices.

CAPÍTULO II

Caracterización etnográfica de una comunidad agavera

Introducción

En este capítulo presento el contexto sociocultural de San Diego la Mesa Tochimiltzingo, el cual es relevante porque reviste las prácticas sociales realizadas en torno al conocimiento campesino agavero, de modo que permite entender cómo se elabora, sustenta, construye y fundamenta el *saber hacer*, además, dicho marco posibilita entrever las características, dinámicas y modo de vida donde se reproduce el conocimiento el cual se integra por las interconexiones del colectivo.

Como se expuso en el capítulo anterior, gran parte de la importancia de las *Epistemologías del Sur* (2009) es revalorar lo local, así como las lógicas, patrones, escalas, tiempos y espacios de aquellos escenarios que han sido desdibujados por la ciencia occidental, es por ello que la finalidad de la presente exposición es resaltar la importancia del grupo social, así como los procesos de interacción con su entorno natural.

Si bien los autores han caracterizado al conocimiento campesino, a través de objetos, medios y recursos (Olivé, 2009), la presente investigación, pretende desglosar los elementos que permiten reconocer la configuración del conocimiento campesino evocando la importancia de las acciones, así como la de los individuos, al identificarlos como comunidades epistémicas, quienes dentro de sus contextos generan reflexión.

Por ello presento cuatro apartados los cuales permiten profundizar las lógicas cotidianas de la comunidad campesina, así como la relación que se guarda con el medio natural. En el primer apartado se pretende abordar las dinámicas socioculturales de Tochimiltzingo, ubicando la localidad dentro del Valle de Atlixco y Matamoros, así como

las características sociales, tales como infraestructura, servicios, alimentación, comercios entre otros, el tercer apartado se enfocará a la actividad agrícola, así como a desglosar los diferentes cultivos realizados en dicha comunidad, por lo que se hará énfasis en el cultivo de maguey, y finalmente, cierro con los actores sociales, entendidos como los campesinos de la localidad, quienes son los poseedores del conocimiento agavero.

La información presentada a continuación es el resultado de revisión bibliográfica, visitas de campo, observación y entrevistas realizadas a los maestros y aprendices mezcaleros, así como a las autoridades de la comunidad. Resalto de manera especial que lo que el lector tiene oportunidad de leer es resultado de la mirada etnográfica que busca la “aprehensión de los fenómenos sociales tematizándolas (lo que quiere decir cuestionándolas) como merecedoras de nuestra reflexión en el ejercicio de la investigación y de la producción del conocimiento” (Cardoso, 2019: 110).

Siguiendo a Cardoso de Oliveira, la presentación de resultados descansó en el proceso de mirar, escuchar y escribir, acciones que guardan una “significación específica para el científico social” (Cardoso, 2019:113), se buscó resaltar la “obtención de explicaciones, dadas por los propios miembros de la comunidad investigada... Llegar a aquello que los antropólogos llaman el ‘modelo nativo’, la materia prima para el entendimiento antropológico” (Cardoso, 2019: 113).

Se partió del supuesto de que la comprensión etnográfica al conocimiento campesino, requiere de una reflexión que permita reconocer aquellos espacios de la vida social que se encuentran articulados entre sí ofreciendo una visión y especial de la vida social y de los campos de sentido vía las unidades léxicas que favorecen la expresión de campos profundamente revestidos de representación simbólica.

Breve caracterización del Valle de Atlixco y Matamoros

San Diego la Mesa Tochimiltzingo es una comunidad que forma parte de una red de relaciones sociales, económicas y políticas que se entrelazan en el Valle de Atlixco y Matamoros¹⁷. Resulta pertinente, referir que si bien se alude a una denominación geográfica, interesa resaltar cómo la dinámica cultural, entendida como “pautas de significados” ha

¹⁷ Información con base en datos del Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. Recuperado de: <https://www.gob.mx/inafed>

influido en la configuración de un “espacio apropiado y valorizado por un grupo social para asegurar su reproducción y la satisfacción de sus necesidades vitales” (Giménez, 2001: 5), con la intención de referir a esa gran extensión como una región, es decir “área de distribución de instituciones y prácticas culturales específicas y distintivas a partir de un centro, es decir, como área cultural...” (Giménez, 2001: 11).

A manera de contexto, el valle se compone por 24 municipios¹⁸. Es la sexta región más poblada del estado de Puebla y cuenta con cerca de 40 mil habitantes, de los cuales 40.6% viven en comunidades rurales, cuyo acceso es por carreteras de un carril en cada sentido. En su mayoría, se observan letreros o rótulos a la entrada, los cuales anuncian la llegada a cada lugar. Lo cual sugiere pensar en el papel de los territorios como elementos configuradores y diferenciadores entre las comunidades, por ejemplo, las rurales que, en el marco de su ubicación, uso de suelo, distribución y acceso en el marco de los servicios, distribución a las áreas comunes o privadas configuran un espacio social, el cual es ampliamente reconocido a diversas escalas, tanto locales, regionales.

De esta amplia zona destaca por su papel rector al concentrar los servicios especializados, la dinámica comercial, así como la mayoría de la infraestructura y concentración demográfica, la ciudad de Atlixco, punto al que confluyen los accesos a autopistas, las cuales conectan con diferentes rutas, tales como Morelos, Guerrero y Oaxaca. La ciudad de la eterna primavera, como también le llaman, cuenta con mayor afluencia de transporte, y se ha consolidado desde 2015 como un centro turístico, al ser parte de los programas de los Pueblos Mágicos, complejizando la oferta con la presencia de espacios hospitalarios, educativos y comerciales.

Igualmente, en el centro histórico hay casonas que han sido remodeladas y adaptadas para presentar al consumidor, restaurantes y hoteles exclusivos que conjugan la imagen urbana de un pueblo mágico que presume de su arquitectura, clima, tranquilidad, paisaje, gastronomía, entre otros aspectos, en los que, la población local y de las comunidades

¹⁸ Acteopan, Ahuatlán, Atlixco, Atzala, Atzitzihuacán, Chietla, Cohuecan, Epatlán, Huaquechula, Izúcar de Matamoros, San Diego La Mesa Tochimiltzingo, San Gregorio Atzompa, San Jerónimo Tecuanipan, San Martín Totoltepec, Santa Isabel Cholula, Teopantlán, Tepemaxalco, Tepeojuma, Tepexco, Tianguismanalco, Tilapa, Tlapanalá, Tochimilco y Xochiltepec.

aledañas figuran sólo como mano de obra y no redundan en ellos el beneficio directo de la tan anhelada derrama económica.

Motivo por el cual, Atlixco a través de la Secretaría de Turismo, estatal y municipal, ha dado apertura a un gran número de recorridos históricos y culturales, los cuales, en los últimos años han tenido políticas para apoyar o beneficiar a los municipios cercanos, creando mercados de artesanías, cuya base son las figuras de mármol, ónix y palma, elaboradas por los municipios próximos a dicha ciudad.

Asimismo, la gran cantidad de visitantes ha favorecido la inauguración de restaurantes, los cuales promueven el consumo local de frutas y vegetales, además de licores, tales como el mezcal. En el discurso del pueblo mágico se argumenta que dichos productos, sean cultivados o elaborados en las comunidades cercanas a un radar no mayor a los 50 kilómetros de Atlixco.

En ello juega importante papel el conjunto de representaciones sociales asociadas al agave que se sustentan en la denominación de origen destacando el estado de Puebla, y concretamente la porción territorial que se ha venido exponiendo, de modo que como parte de la oferta se encuentra el mezcal considerado artesanal, el cual es factible pensarle como “motor de desarrollo económico, especialmente en zonas marginadas, ya que en su mayoría, son pequeños productores los que se dedican a su fabricación” (Rodríguez y Cerna, 2017: 11), donde destaca San Diego la Mesa, Tochimiltzingo o Acatlán de Osorio.

Además, se llevan a cabo festivales, los cuales incentivan la visita y derrama económica, donde convergen las comunidades para ofrecer desde hortalizas, legumbres, productos de origen animal y algunas variedades de carne, que representan singularidades gastronómicas que dotan de referentes identitarios a la región. Sin embargo, los beneficios económicos son en extremo desiguales, las empresas son las que mantienen amplio control y son directamente beneficiadas de la bonanza económica, denotando con ello complejas relaciones de poder, disputas por la apropiación de territorios, las cuales se observan desde el centro histórico que ostenta una arquitectura privilegiada, hasta las ofertas inmobiliarias que ofrecen lotes que ejercen fuerte presión sobre los espacios de las comunidades campesinas más cercanas a Atlixco.

Como toda ciudad, concentra espacios elitistas; por ejemplo, el fraccionamiento exclusivo llamado *El Cristo*, cuyo costo por metro cuadrado se equipará al de la vecina

ciudad de Puebla representado por *La Vista*. Lo que invita a pensar cómo la “apropiación del espacio responde a “imperativos económicos, políticos, sociales y culturales” (Giménez, 2001: 7).

De manera contrastante resalta la situación y condición de aquellos espacios considerados como municipios rurales, los cuales componen el grueso de este valle, donde es común, el tránsito de animales de carga, para trasladar las cosechas. Las calles, por lo general están adoquinadas con topes cada 100 o 200 metros, especialmente las que tienen cercanía con alguna vía con especial afluencia como la carretera estatal; dentro de las localidades, además se pueden observar en las viviendas arquitectura diversa, en algunos hogares, se ven grandes fachadas con altos muros y amplios zaguanes, y por el contrario, también se observan pequeñas construcciones de adobe o piedra con cercas adaptadas de diferentes materiales, algunas poseen estructuras de establos o bodegas para el resguardo de zacate o alfalfa.

En la zona de Izúcar predomina la producción de maíz, frijol, amaranto, caña de azúcar, arroz, hortalizas, resaltando la presencia de riego para los últimos tres sistemas de cultivo (Jiménez, 2005: 17-18, 20, 56). Mención especial tiene “El maguey mezcalero es el cultivo potencial más importante de la mixteca, existe naturalmente en una zona que supera el millón de hectáreas que por su clima y suelo éste tiene gran adaptación a la sequía... y se ha aprovechado en forma rústica para el consumo local y el comercio regional, en forma artesanal sin tecnificación.” (Jiménez, 2005: 143), destacando diversidad de productores, entre los que figuran los de San Diego la Mesa Tochimilzingo (*Idem*: 144).

Al respecto, es factible precisar cómo el agave a tatuado al escenario, los paisajes, el quehacer colectivo que se expone en las prácticas y conocimientos relativos a su manejo; de modo que elementos de la naturaleza, como los magueyes podrían considerarse elementos distintivos de la región, desprendiéndose comportamientos, prácticas, apegos, representaciones sociales que marcan a esta porción territorial.

Sin dejar de reconocer los nexos con el principal polo de desarrollo: Atlixco, pero a la vez resaltando el papel de las comunidades campesinas, ya lo apuntaban Hernández, et al, “el espacio periurbano de Puebla constituye un mosaico heterogéneo donde las lógicas urbanas y rurales se confrontan cotidianamente... Actualmente, la periferia poblana está constituida en su mayoría por un espacio agrario en el cual predominan fuertes desigualdades

sociales, en función de estos espacios se debe pensar las intervenciones que pretendan sacarla de su endémica pobreza” (2009: 291).

Ante ese panorama destaca, “Uno de los sistemas más importantes de producción en los grupos domésticos campesinos e indígenas en México es la milpa. Este sistema data de tiempos prehispánicos y mantiene su vigencia hasta nuestros días (Mapes y Mera, 2009 en Martínez, *et al.*: 129), que coexiste con diversas economías dentro de las zonas rurales, algunos habitantes quienes se distinguen por la cría de ganado, destacan principalmente los ovinos¹⁹, otros más recurren a prestar servicio en transporte para movilidad, el comercio a pequeña escala, en el marco de pequeñas misceláneas ubicadas en las esquinas, donde se acondicionan mesas con sillas para que los habitantes puedan consumir comida o bebidas, tales como refrescos o cerveza; estos establecimientos cuentan con el permiso de las autoridades municipales para que los consumidores puedan ingerir alcohol en vía pública. En tanto que otros optan por la migración.

Concretamente, la comunidad de San Diego, desde 1941 se conformó como municipio, al separarse de Teopantlán debido a “problemas suscitados por la tenencia de la tierra entre estas poblaciones cuyas evidencias se encuentran en el archivo del comisariado”, así como resultado de la antigua presencia de haciendas como la de Tochimiltzingo y San Jerónimo Caleras (Flores, 2018: 7).

Actualmente el asentamiento se encuentra situado a 19.2 kilómetros del municipio de Atlixco (CAPUFE), el tiempo de traslado en automóvil particular es de aproximadamente 30 minutos, a través de la carretera con rumbo a Izúcar de Matamoros, en el kilómetro 32 figura una desviación que anuncia a la comunidad de Emiliano Zapata Nexatengo, destaca ya que es un asentamiento grande en relación a las localidades aledañas, con mayor infraestructura en cuanto a alumbrado público, guarniciones, banquetas y en general se encuentra mejor comunicado debido a la cercanía con la referida carretera estatal.

En el tramo de camino a Nexatengo, sobresale, especialmente la diversidad de cultivos de temporada, debido a la presencia de canales de riego provenientes de la presa de Valsequillo, destacando en el mes de octubre plantaciones dedicadas a la flor de cempasúchil y flor de terciopelo. Dicho canal representa un fuerte contraste entre las comunidades con respecto a la ausencia o presencia de agua para el riego, aspecto que se expresa en la

¹⁹ Mantienen especial intercambio con Acatlán de Osorio desde el punto de vista de la ganadería de traspatio.

vegetación, destacando algunas especies como encino, roble, izote o cazahuate, también figura la palma.

Las poblaciones contiguas a Nexatengo son San Isidro Huilotepec y San Jerónimo Caleras²⁰, en ellas se aprecian espacios abiertos a la agricultura de temporal predominando el cultivo de maíz, así como la presencia de animales de corral, como chivos, borregos y vacas que son conducidos para pastar en los terrenos aledaños.

Conforme se aleja de la carretera estatal, el paisaje evoca mayor pasividad en cuanto a la presencia de autos, así como la afluencia de personas. En las calles sobresalen los pequeños comercios que a las puertas de las viviendas ofrecen la venta de refrescos, dulces o cervezas; además de ser el lugar donde los habitantes se reúnen para platicar. Los domingos, las mujeres de San Jerónimo se reúnen a orillas del río para lavar ropa, en un horario de 10 a 1 pm, siendo un espacio interactivo donde las amas de casa se congregan con sus hijos para platicar y reír, así como un espacio propicio donde los pequeños pueden jugar.

Un rasgo que sobresale es que cuanto más se aleja la mancha urbana de Atlixco, el uso de suelo es predominante destinado para la producción de cultivos a pequeña escala, predominando el sistema milpa; sin embargo, no es exclusivo, ya que figuran otras opciones acordes a las etapas del año, como las flores u hortalizas, se suma la presencia de pequeños comercios, que ofertan bienes de primera necesidad, lo cual nos invita a pensar que la dinámica campesina, descansa en una “base económica compleja y mudable, dando como resultado diversidad” (Bartra, 2008: 7), es decir, cuando se intenta perfilar a la sociedad no sólo sobresale agricultura, sino una amplia y variada expresión que se objetiva en el paisaje que hoy autores denominan rural.

Los elementos reseñados anteriormente tienen como finalidad ofrecer el panorama de la ruralidad, es decir, la coexistencia de diversas actividades. Por un lado, la masiva expresión del uso de suelo destinado para actividades agropecuarias, y por otro el uso de capitales para aprovechar y transformar los recursos naturales, como el caso de la explotación de los yacimientos de mármol (de ello se dará mayor énfasis en el apartado de las actividades económicas).

²⁰ En párrafos anteriores se mencionó a San Jerónimo Caleras, sitio que antecede a San Diego, y se encuentra orográficamente más elevado por lo que desde el primer punto es factible observar el panorama de Tochimilzingo.

Asimismo, se buscó presentar a grandes rasgos la distancia que hay entre el principal centro urbano del valle, con respecto a la comunidad de interés, procedo a continuación a esbozar algunos aspectos que contribuyan a resaltar el escenario mezcalero.

San Diego la Mesa Tochimilzingo, un enclave campesino

Tochimilzingo al ser comunidad campesina, regularmente es asociada a condiciones de pobreza, marginación, así como diversas formas de exclusión, desde el tema del acceso y control por los recursos naturales (principalmente la tierra y el agua), hechos que han generado una importante organización de los distintos sectores campesinos para sobrellevar las condiciones imperantes, sus respuestas van desde participar de manera activa en el rubro económico de autosubsistencia, ante lo cual el grupo doméstico juega un rol estratégico en la organización de sus integrantes. De modo que la economía campesina, y los modos de producción han representado vigorosas interpretaciones que invitan a comprender la situación de los campesinos.

Sin embargo, me sumo al señalamiento de Guiza, Bautista, Malagón & Uprimny, quienes reconocen en este vigoroso sector a “...un sujeto social y político complejo, que permanece y, además, quiere permanecer defendiendo su modo de vida y su cultura. Por consiguiente... el campesinado no puede ser definido únicamente por su dimensión económica, sino que deben tomarse en cuenta otros componentes, tales como el cultural, organizativo y territorial, así como su autorreconocimiento como sujeto campesino” (2020: 22).

Por lo que interesa presentar los estilos de vida campesinos, y no tanto la economía de ellos. Resaltándole como actor activo que, desde sus propuestas, organización, conocimientos, léxicos y usos del medio ambiente, los cuales exponen una intencionalidad por plantear iniciativas como las de reproducir y procesar el agave para obtener mezcal.

Por ello, se desea enfatizar, además de una perspectiva autocontenida, la falta de atención hacia la participación, vínculo e intercambio con otros sectores y campos estructurales de la sociedad, es decir, su coexistencia con otros proyectos, identidades, conocimientos y culturas, como ocurre en el caso del mezcal, que la presencia del Estado, los aparatos reguladores o los empresarios a gran escala son parte de su red de relaciones.

Pero ante ello sobresale la iniciativa de reconocerse, pensarse y distinguirse como campesino, ante la co-presencia de otros proyectos y formas de vida resultan muy sugerentes, de modo que se presentarán algunas ideas al respecto.

Particularmente, el escenario de Tochimiltzingo es una cabecera municipal, cuya infraestructura tiene mayor acceso a servicios básicos debido a la recepción de apoyos gubernamentales que recibe, situación que contrasta con el resto del territorio que forma parte de esta demarcación político administrativa, es decir a las dos juntas auxiliares que le constituyen, las cuales son: Guadalupe Amolocayan a 78 kilómetros de distancia y San Bartolomé Chimalhuacán a 17 kilómetros; así como una inspectoría que se llama: La Soledad Tepehuastitla²¹.



Imagen 1. Fotografía panorámica de San Diego la Mesa Tochimiltzingo. Autoría propia, 20 de noviembre de 2019.

En San Diego Tochimiltzingo, predomina el asentamiento constituido por la distribución de las casas y los terrenos destinados al cultivo, pero también sobresalen aquellos que no tienen uso agrícola destacando los lomeríos que circundan a la localidad de San Diego, que se

²¹ Recuperado en: inafed.gob.mx

caracteriza por estar rodeada de cerros²² como: El Pinto, La Cumbre, Merino, Tzencales, Tlacoltépetl, Tianguiliche, Tecuhauilera, El Josepe, La Cuatillera, Chipocame, El Huehue, Xicálcatl y la cordillera cumbre de Tecopile²³, en tales elevaciones es factible encontrar fauna silvestre como: venados, alacranes, conejos, zopilotes y víboras.

En los cerros, anteriormente mencionados, se pueden observar barrancas, así como peshcales, es decir, pendientes pronunciadas que con base en los cálculos de los pobladores registran un declive de aproximadamente 60°, y cuevas como la del Estafiate de donde se cuentan historias que remontan a la época de la Revolución ya que, debido a la efervescencia social y política, la gente recuerda que dichos espacios eran lugares de resguardo tanto de personas, de alimentos como el maíz y el frijol, ya que al llegar los carrancistas, les quitaban todo.

En relación al clima predominante es el semiárido con lluvias en verano y poca oscilación de temperatura, se reporta escasez de agua en la zona, al no tener lagos, presas o ríos cercanos, San Diego depende del temporal, hecho que da como resultado menor variedad de cultivos.

Infraestructura

La escasez de agua en la zona ha generado la construcción de pozos desde hace más de 12 años, entre los más reconocidos figura el pozo San Diego, sin embargo, es insuficiente para satisfacer la demanda de la comunidad, es por eso que se extrae agua de otro pozo conocido como “el Pozito”, el cual se encuentra en los límites del asentamiento, de ahí se distribuye por medio de tuberías a toda la localidad. En las comunidades cercanas a San Diego, como San Francisco Jalapexco existen yacimientos de agua dulce, anteriormente se intentó concretar un acuerdo con ellos para aprovechar dicho recurso en la agricultura de riego, a cambio Tochimilzingo podría llevar alumbrado público, sin embargo, la acción representaba un alto costo económico, motivo por el cual no se realizó tal moción.

Entre los lugares públicos más representativos de la comunidad se distingue el centro de San Diego, a sus alrededores sobresale un edificio que alberga varios servicios, en la planta

²² En algunos de estos cerros se pueden observar trazos de camino, siendo estos medios su único acceso.

²³ Recuperado en: inafed.gob.mx.

baja se encuentra el Centro Comunitario de Aprendizaje²⁴, que presta atención a la comunidad, desde hace 15 años y cuyo horario es de 10 am a 4 pm, a su cargo se encuentra una persona, sin embargo, tiene poco uso entre la población. En algún tiempo, se ofrecieron cursos gratuitos para los niños de la comunidad, los días martes y jueves de 10 am a 12 pm, donde se enseñó la programación de Paint y Word, además de regalar a los asistentes, estucheras proporcionadas por la Presidencia Municipal, no obstante, dichas actividades se suspendieron por aspectos políticos.

En dicho centro hay 8 computadoras de diferentes modelos, algunas son del año 2000 y unas más recientes de 2012, del equipo descrito anteriormente solo funcionan 2 computadoras y no se tiene acceso a internet, por lo que los jóvenes estudiantes prefieren usar otro tipo de dispositivos para elaborar tareas escolares.

A un costado del centro comunitario, se encuentra la biblioteca²⁵ “Sabino Lezama”, la cual cuenta con 12 estantes, donde se albergan enciclopedias de distintas temáticas, además de colecciones de SEP, CONACULTA y Porrúa, el horario de servicio es de 10 am a 4 pm.

Otro de los edificios importantes es la iglesia de San Diego de Alcalá, del lado derecho se ubica la torre del campanario con una altura de 30 a 35 metros, pintada de color blanco con rojo. La fachada cuenta con un arco y cuyo acceso es por 3 escalones. La entrada se conforma por un pasillo de aproximadamente 12 metros que conecta a la puerta del recinto, tramo en el que se ubican bancas metálicas de color beige, donde por lo general, descansan las personas que cuidan la iglesia, esta guardia se turna cada semana, entre los integrantes de la mayordomía.

Al interior de la iglesia, las paredes se encuentran pintadas de blanco con azul y las cúpulas de amarillo, por su parte las paredes laterales son de piedra²⁶. En la iglesia se encuentran las esculturas de San Diego y la Virgen de Ocotlán, así como otros santos, tales como la Virgen de Guadalupe o San Judas Tadeo.

Enfrente de la iglesia, se ubica la Presidencia Municipal, en su fachada se pueden observar 6 arcos que están cubiertos en la parte superior por mosaicos de color ladrillo y en la parte inferior de color rojo con líneas blancas, en la parte más alta de la fachada se

²⁴ Sus dimensiones son de rectángulo de 8 m x 3m,

²⁵ Este espacio tiene unas dimensiones aproximadas de 6.5 m x 3 m.

²⁶ Sus dimensiones son de 30 metros de frente, por 40 de profundidad.

encuentra el escudo nacional y debajo la leyenda “Presidencia Municipal San Diego La Mesa Tochimiltzingo, Puebla” en fondo blanco y letras negras.

Hay tres oficinas: la Presidencia Municipal, el registro civil y Desarrollo Rural, con horario de 9 am a 4 pm. Cada miércoles se lleva a cabo una reunión entre los regidores de la presidencia, llamadas de cabildo, en ellas se discuten los temas más importantes, en las últimas asambleas se ha abordado la difusión del mezcal que se produce en la comunidad.

En la Presidencia laboran alrededor de 45 personas, entre regidores, secretarios, y personal administrativo. Dichas instalaciones se resguardan por policías de la comunidad que realizan guardias de 2 personas, cambiando turnos cada semana.

Aunado a los gestores del Ayuntamiento, es importante referir que al interior de la comunidad hay otras formas de participar para el beneficio colectivo, uno de ellos es la modalidad de los Comités de canteras, de bienes comunales y de ejidos, los cuales se integran por tres personas quienes se eligen mediante asamblea cada tres años. Ellos se encargan de dar permisos para el uso de los recursos naturales entorno a la comunidad.

Además, la Presidencia cuenta con el programa “jóvenes construyendo el futuro” en el que miembros de la comunidad tienen como tareas realizar la digitalización de archivos de registro civil, limpieza de parques y calles, pintar lugares públicos, por lo que reciben una remuneración económica. Existen 2 grupos dentro del programa, cuyas tareas se pueden observar a través de 2 carteles con fotografías en la fachada de la presidencia

Por otro lado, entre la Presidencia Municipal y la Iglesia hay un pequeño parque, donde se realizan eventos públicos, como las ferias de la Virgen de Ocotlán o San Diego, así como la Feria del Mezcal, además se llevan a cabo actos políticos como el cambio de presidencia.

En otro espacio, contigua a la iglesia se ubica una pequeña plaza de aproximadamente 30m x 40m, aunque el paso es libre se encuentra resguardada por puertas que están abiertas la mayor parte del tiempo, sin embargo, en la vida diaria son pocas las personas que entran a sentarse o caminar; en sus periferias, se observan varias bancas de metal y jardineras con áreas verdes, las cuales colindan o se rodean de pequeños pasillos donde se puede caminar; al centro donde se ubica un quiosco²⁷ de un solo nivel.

²⁷ Tiene azulejo beige con puertas y ventanas de herrería negra, en su puerta principal, se encuentra una placa “Casa de cultura étnica: Unión y Fortaleza”, dicha estructura se encuentra cerrada permanentemente, por lo que no se puede acceder.

Hace más de una década, aquel espacio funcionaba como centro de cómputo de la comunidad, durante ese periodo, contaba con dos horarios de atención, de 9am a 2pm y de 4pm a 10pm. Actualmente, dicho quiosco se utiliza para hacer reuniones referentes a la presidencia municipal, en otros casos, cada uno o dos meses se reúnen Policías municipales, estatales y la Guardia Nacional.

Frente a la plaza cercada se encuentra un árbol de amate²⁸ cuya importancia radica en ser una de las pocas especies que aún existe en la zona. El arbusto está rodeado de una jardinera de cemento cuya circunferencia es de aproximadamente 4 metros, en dicho lugar suelen sentarse los habitantes debido a que en tal ubicación se cuenta con dos redes de wifi gratuito.

Otro lugar de referencia es la Plaza de Toros debido a la numerosa asistencia a los jaripeos y música de bandas de viento que amenizan dichos eventos, por el contrario, los bailes dejaron de realizarse por la cantidad de conflictos que se ocasionaban dentro de estos eventos.

También figura La Casa de Cultura²⁹ que se ubica en la calle Vicente Guerrero s/n, fue inaugurada en el 2016, durante la gestión del expresidente municipal Braulio García, ofertando actividades como música, danza y karate³⁰, dirigidas a distintos sectores de la comunidad: los niños, jóvenes, mujeres y personas mayores; se cuenta que, en sus inicios, tuvo mayor concurrencia de niños y mujeres.

En general, podemos señalar que la vida es tranquila, la afluencia de tránsito es en bicicletas, las cuales son conducidas por varones de todas las edades, en contraste con las mujeres, quienes en su mayoría transitan a pie.

Por su parte, las camionetas de carga son de redilas y pickup, algunas con doble cabina, porque suelen usarse como transporte familiar y para el comercio. Dichas camionetas son de uso particular, los modelos de las mismas varían entre nuevas y desgastadas o viejas, algunas de ellas provienen de Estados Unidos. Los distintos tipos de itinerancia resultan de suma vigencia en los consumos y estilos de vida, ya que los procesos de interacción entre el campo-ciudad, ofrecen la posibilidad de preguntarse por los intercambios culturales entre ambos escenarios.

²⁸ Se ubica en medio de la calle.

²⁹ Es un espacio de 15 m x 15 m.

³⁰ Dichos cursos se han cerrado actualmente por falta de participantes.

Comunicaciones y servicios comunitarios

Entre los principales servicios sobresale una ruta de transporte público que conecta de Atlixco a San Diego, son camiones colectivos de color blanco, que se identifican por los letreros móviles los cuales tiene rotulado el nombre de las comunidades a las que se dirigen, a saber: San Diego la Mesa-Atlixco, pasando por San Felipe Xonacayucan, Huilotepec, Almazan, Chilhuacan, Nexatengo y Caleras.

Los horarios de atención son los lunes, miércoles, jueves y viernes a las 7 am y la 1 pm, con un costo de pasaje de \$21 pesos, durante estos días sí los habitantes desean trasladarse a otras comunidades o hacia Atlixco en otros horarios, caminan a la parada de la Y, lugar donde conectan otros transportes con una frecuencia de 15 minutos, en casos de emergencia, se suele pedir el favor a los vecinos que tienen camionetas o autos. Sin embargo, los días martes y sábados la hora de salida del transporte es 8:30am, 1:30pm, 4:30pm y 6:30pm.

Asimismo, la localidad cuenta con luz eléctrica, tanto doméstica como alumbrado público, además de drenaje, sin embargo, no hay servicio de recolección de basura, por lo que los habitantes la queman o la trasladan a basureros cercanos, ubicados en las periferias de la comunidad de la Soledad Tepehuastitla.

Otro servicio con el que cuenta la comunidad es la Casa de Salud ubicada en la Avenida José María Morelos s/n, donde sólo se llevan a cabo campañas de vacunación y en algunas ocasiones se ofrecen charlas sobre prevención de enfermedades, sin embargo, no se ofrecen consultas, puesto que no hay médicos, ni practicantes. En relación a la medicina local, en la localidad no hay herbolarios u otro tipo de especialistas, ya no hay parteras porque los habitantes prefieren el servicio médico.

Es por ello que se trasladan a Atlixco al Hospital Arronte o a otros hospitales particulares en la ciudad, según sea su economía. Además, hay un sobador, originario de Tochimiltzingo, quien radica en Morelos, sin embargo, cuando llega a la comunidad la gente asiste a su servicio.

En relación a la educación pública, la comunidad cuenta con cuatro escuelas: el kínder “Calpulli”; la primaria “Ignacio Zaragoza”; la secundaria “Virgilio Uribe” y el bachillerato “Leona Vicario”, todos son institutos públicos de mediano tamaño, edificados con block y

techos de cemento, cuentan con áreas verdes y las canchas o espacios de actividad al aire libre con techos de lámina.

La comunidad se ha caracterizado por la gestión de instituciones educativas, ya que la primaria tiene aproximadamente 50 años de vigencia, por su parte el kínder se instauró hace 24 años, y finalmente la secundaria y bachillerato abrieron en el 2003, en las dos últimas instituciones educativas hay aulas de cómputo sin internet. En general puede señalarse que estos sitios cuentan con buen mantenimiento, debido a la presencia de comités de padres de familia, los cuales se ocupan del cuidado de las instituciones.

Las escuelas tienen un turno matutino y reciben a estudiantes de la comunidad y de los alrededores, la vestimenta con la que se asiste obligatoriamente es con uniforme. Con base en los datos referidos de la Presidencia municipal, los alumnos matriculados en el ciclo escolar 2018-2019 son: 18 a nivel kínder, 66 en primaria, 60 secundaria y 80 en bachiller.

La población escolar que asiste a las instituciones de enseñanza es equitativa en relación al género en el nivel básico, sin embargo, en el medio superior, la deserción femenil suele incrementarse al decidir vivir con sus parejas.

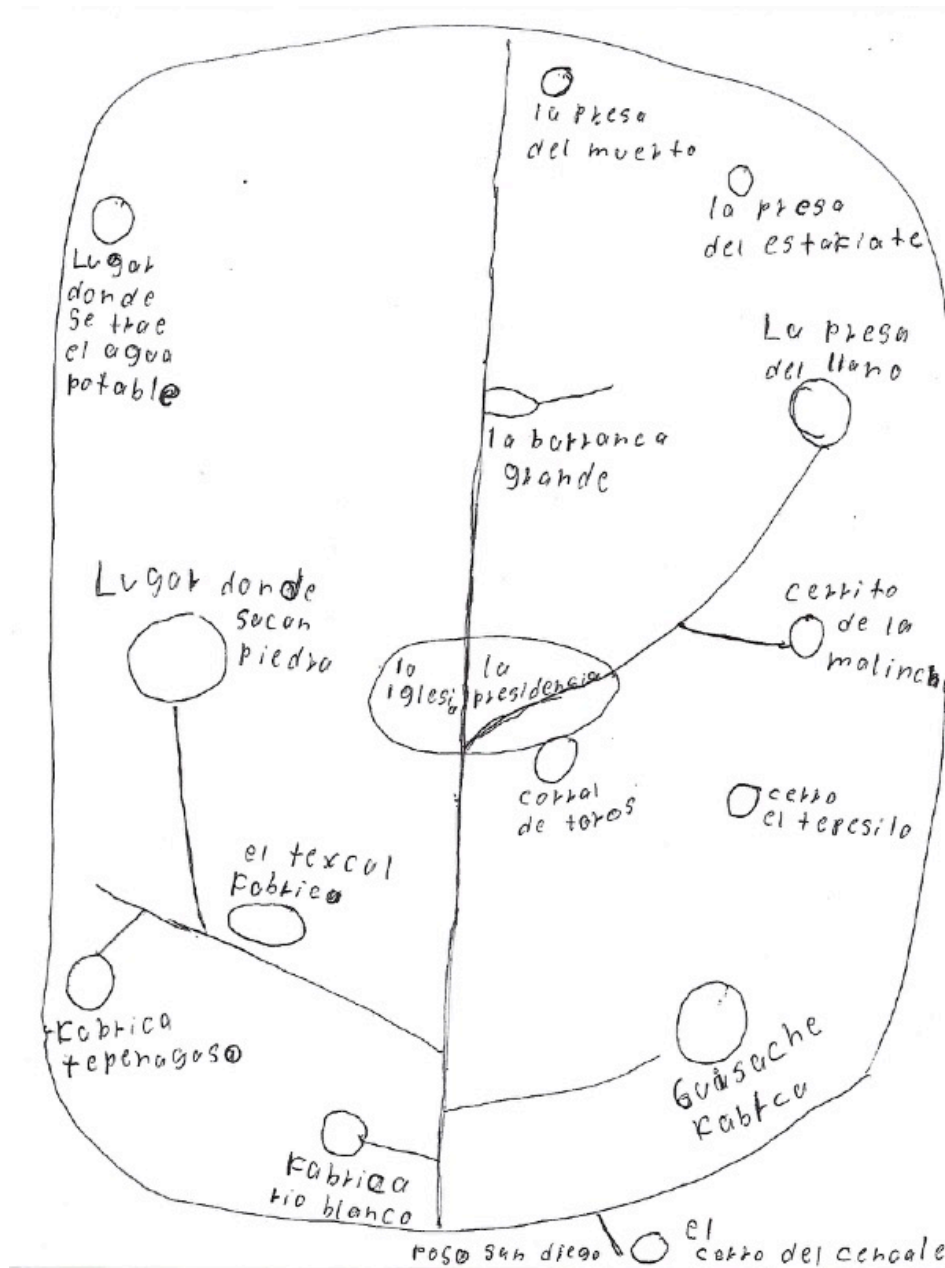
Actualmente, algunos estudiantes tienen las becas Benito Juárez, proporcionadas por el gobierno federal que consta de un apoyo de \$1,600 pesos bimestrales, siendo una ayuda para continuar sus estudios. Otro apoyo proporcionado por el DIF estatal son los desayunos calientes a nivel primaria, cuyo horario es de 7 a 10 de la mañana, a cargo se encuentran dos cocineras, quienes atienden a los niños y a cualquier persona que desee desayunar, con un costo de recuperación de \$5 pesos. En el kínder, los pequeños cuentan con desayunos fríos, los cuales incluyen galletas y gelatinas.

La formación educativa en las últimas generaciones ha disminuido considerablemente el analfabetismo, debido a que los padres imponen a los hijos la asistencia a la escuela. Por lo tanto, se observa el apoyo de las familias para el fortalecimiento académico hasta nivel medio superior, no obstante, la situación cambia en la formación superior, aquellos que acceden a las universidades, se enfrentan con la escasa demanda laboral dentro de la comunidad ya que no existen trabajos con sus perfiles de formación. Otro factor es la poca oferta educativa en Atlixco, debido a que solo se ubica el Tecnológico donde muchos estudiantes no encuentran lo que desean estudiar, razón por la cual los padres frenan el apoyo a los jóvenes, de tal modo que no continúan sus estudios.

En la comunidad hay aproximadamente cinco personas que culminaron estudios universitarios, entre ellos, una contadora, un abogado, dos administradores, los cuales no ejercen su profesión, con excepción de un chef, quien trabaja en un restaurante en Atlixco. Las condiciones y posibilidades de acceso a la educación a la que acceden los jóvenes en Tochimiltzingo, siendo el grueso de la población, son limitadas; además no gozan del mejor panorama desde el punto de vista socioeconómico para continuar estudios de educación media superior y superior, de modo que tal hecho se perfila como uno de los grandes retos que como sociedad podemos plantearnos.

Hasta aquí, a grandes rasgos, se han expuesto las características en cuanto a infraestructura y servicios de la población, con ello se puede dar un panorama de las condiciones que tienen las comunidades campesinas, pero también, los retos que enfrentan sus integrantes para subsanar sus requerimientos y sus proyecciones a corto y mediano plazo.

Representación de los principales escenarios sociales y elevaciones orográficas de San Diego la Mesa Tochimiltzingo. Fuente: Trabajo de campo.



Población

En San Diego, actualmente, no se habla ninguna lengua indígena, sin embargo, en asentamientos aledaños como Ayutla perteneciente al municipio Tepeojuma, así como en Teopantlán si se registran hablantes de náhuatl (Presidencia municipal). Pese a los intentos de algunos pobladores de Tochimiltzingo por promover la enseñanza náhuatl, no se ha tenido

éxito en dicha labor, debido a la falta de interés de los habitantes, sin embargo, aún se recuerda que las anteriores generaciones, al menos hace más de un siglo aproximadamente, sí hablaron dicha lengua.

En relación al total de habitantes de San Diego, el cálculo aproximado por parte de personal administrativo de la Presidencia municipal, oscila entre 800 y 1000 personas, predominando la población femenil y distribuidos en los siguientes grupos de edad: se estima un 20% de población mayor a 65 años, seguida de otro 20% que se compone de adultos entre los 30-60 años, el otro 40% lo integran los jóvenes y adolescentes, quienes son el grueso de la población entre los 16-25 años, esto se atribuye por parte de las autoridades a la disminución de la migración hacia EE.UU, y los más pequeños integran el otro 20% de la comunidad.

También infiere el personal administrativo de la Presidencia municipal que en la última década aproximadamente emigraban por año, entre 100 o 200 habitantes del municipio³¹, sin embargo, se calculó que, en 2019, el número de personas que buscaron abandonar la comunidad se acercó a 20 personas. Como parte de las explicaciones a este hecho se debe el *boom* de la producción mezcalera, la cual ha sido una alternativa económica por parte de la población en general, lo cual ha motivado a permanecer en la localidad. El tema forma parte del Plan Municipal de Desarrollo, documento que expresa como eje central “fortalecer el campo rural del municipio y lograr el crecimiento turístico en el municipio para generar insumos que den crecimiento a la población a fin de potenciar las oportunidades de comercio y de la industria en San Diego la Mesa” (Plan Municipal de Desarrollo. San Diego la Mesa Tochimiltzingo, 2018-2021, p. 88), de modo que se tienen amplias expectativas en relación al sustento económico que puede generar el agave.

En la vida cotidiana de Tochimiltzingo, sobresale la cadencia en cuanto al tipo de actividades que con base en horarios, imprimen a la comunidad una serie de matices característicos, por ejemplo, por las tardes entre las 2 o 3 pm es común observar el tránsito de pequeños grupos de jóvenes, los cuales se muestran sonrientes, bromistas y juguetones al salir de las escuelas, caminan por el centro o sus alrededores con sus dispositivos móviles, debido a que en la Presidencia existen dos redes de internet gratuito.

³¹ Incluyendo a la cabecera municipal, a las juntas auxiliares y la inspectoría.

Por otra parte, la vida colectiva de los abuelos se caracteriza por la tranquilidad, ellos suelen caminar por las calles, o se les observa sentados a las afueras de sus viviendas y a quienes el colectivo les muestra cariño y respeto, al saludarlos con una sonrisa o al preguntarles cómo se encuentran. Dichas personas reciben ayuda del gobierno, gracias a los programas federales de *Sesenta y más*, la cual brinda a los beneficiados un apoyo de \$2,500, bimestrales.

De igual manera, a los pequeños se les observa convivir entre ellos en las calles de la comunidad, con juegos como “policías y ladrones” o se les aprecia utilizando juguetes como coches, aviones o muñecos; los niños mayores andan en bicicleta o saltando cuerda. La mayoría de los menores no tienen responsabilidades de trabajo, sin embargo, suelen ser parte de los quehaceres domésticos en sus hogares, ya que ayudan a las amas de casa con algunas tareas de limpieza.

Las viviendas en San Diego, se caracterizan por concentrar a varias familias, ya que los padres acostumbran otorgarle un pedazo de tierra a sus hijos recién casados, por lo que, en algunos casos, las nuevas familias han construido su casa en torno a los padres o abuelos, sin embargo, no se comparten los gastos de alimentación, ya que cada uno cuenta con su cocina, así como sus enseres.

Empero, a la vez se convive debido a la vecindad de los espacios que se comparten en común, los pequeños juegan, se sabe de los problemas o proyectos de los demás, especial cercanía se tiene en casos de enfermedad, problemas legales o bien económicos. En otros casos, si la familia no cede un espacio, los matrimonios jóvenes han empezado a adquirir terrenos en las periferias de la localidad.

Además de los grupos domésticos extensos, la población se agrupa de manera importante en familias nucleares, actualmente se componen de no más de cinco integrantes³². La edad promedio para el matrimonio oscila entre los 20 o 25 años, no obstante, existen nuevas familias o parejas que se juntan entre los 13 y 15 años, pese que el gobierno municipal ofrece charlas previniendo embarazos o uniones de menores de edad, los adolescentes han optado por vivir en unión libre, sin dejar los estudios, por lo que siguen acudiendo a la escuela.

³² En entrevista con las autoridades municipales, comentan que las generaciones anteriores, hasta los años 80s, las familias estaban constituidas por los progenitores que llegaban a concebir entre ocho o diez hijos.

En el tema de los enseres más comunes que hay en algunas viviendas son televisores y servicio a internet, en algunos casos. Dicha red se ve afectada por las condiciones atmosféricas, ya que la antena que proporciona el wifi está sujeta a dichos fenómenos.

La mayoría de las casas son de planta baja, sin embargo, se pueden observar algunas viviendas de dos pisos, esto depende de las condiciones socioeconómicas de las familias, es decir, si las personas tienen recursos construyen cuartos que van adaptando según las necesidades. La distribución de las viviendas se divide por piezas, por lo que no hay conexión entre ellas, es decir, el comedor, la sala o los baños se encuentran de manera aislada, debido a que se han construido de manera intermitente.

Las viviendas en su mayoría han sido construidas con block o tabique y cuentan con colados de cemento, algunas otras, las más viejas, fueron hechas de piedra, sin embargo, pocas son las construcciones que perduran con esta estructura.

En algunos hogares perduran las cocinas de humo, las cuales se localizan aparte de las piezas, por lo general, tienen dimensiones de 4 m x 3 m. En ellas se encuentran comales hechos de barro, los cuales se prenden con leña, además suele haber una o dos mesas con sillas; igualmente, se pueden observar repisas con diferentes especias, sales o condimentos, así mismo, se encuentran ollas de barro y cacerolas de diferentes tamaños que penden de las paredes, así como utensilios como cucharas de metal y madera, entre otros artefactos.

En algunos casos, las viviendas cuentan con pequeñas bodegas, los cuales son cuartos de 2 m x 2 m, sin ventanales, por lo que suelen ser oscuros; para su acceso tienen pequeñas puertas de herrería. En ellos se guardan el maíz para su autoconsumo o comercialización, así como el mezcal, el cual es colocado en recipientes de vidrio o plástico, como parte del proceso de maduración.

Se debe agregar que, algunas viviendas tienen solares amplios para la crianza de animales de traspatio como pollos, totoles, caballos, borregos, burros, chivos, vacas, entre otros, los cuales se destinan para la comercialización son los borregos, y otros se usan para el trabajo agrícola, como el caso de la yunta, que se ocupa para surcar, o el burro para el traslado de leña y el maguey.

En otro orden de ideas, en relación a la vestimenta de la población, podría reseñarse que varía dependiendo de la generación, por ejemplo, el grupo de adultos con más de 60 años, se caracterizan por el uso de vestidos, mandiles y zapatos cerrados, en el caso de las mujeres,

en tanto que los varones visten con pantalón de poliéster, camisa de manga larga, huaraches y sombrero de palma. Por su parte los adultos entre 30 a 50 años, portan pantalón de mezclilla, blusas o camisas, playeras y tenis, tanto para hombres como mujeres.

Los adolescentes y jóvenes, optan por replicar los elementos descritos para los adultos, sin embargo, el uso de gorras, así como playeras de estampados referentes a grupos musicales, es común. Otro distintivo de este sector son los tatuajes, así como el maquillaje, siendo elementos característicos de esa generación. Finalmente, los niños portan pantalones de poliéster o pants, playera y tenis, por otra parte, las niñas visten con mallón, playeras y tenis. Esto nos permite pensar en los procesos de transición y reacomodo, “se ha ido transformando, su manera de pensar, su manera de relacionarse con la tierra... es una cultura campesina en transformación y eso es natural” (Funcionaria, subregión del Altiplano, en Torrejón & Mesa, 2017: 202).

Desde el punto de vista de los alimentos, aquellos que más se consumen en las viviendas de la localidad, son las tortillas y frijol, así como productos cárnicos, huevos y lácteos, además de cereales tales como el arroz. Los vegetales también tienen una incorporación básica dentro de la alimentación de los habitantes, además de los guisados o caldos, se consumen papa, zanahoria, col o lechuga.

El consumo de leche en los hogares es poca, sólo en aquellas viviendas donde habitan niños predomina la adquisición de este producto. En el consumo de los pobladores no predomina el pápalo o la pipicha, ya que Tochimiltzingo al tener un clima semiseco no es favorable para el crecimiento de hierbas silvestres comestibles que se encuentran a los alrededores, sin embargo, en ocasiones las amas de casa las compran en el mercado de Atlixco, donde, por lo general, se abastecen las familias los sábados de cada semana.

En algunas tiendas se venden algunos productos como jitomate, chiles, cilantros y frutas de temporada, pero los habitantes señalan que el costo para adquirir es más caro respecto al que podría conseguirse en Atlixco. Es por ello que la mayoría opta por el traslado a la ciudad, para además visitar supermercados donde obtienen enseres como el café, enlatados, productos de higiene personal, entre otros.

Asimismo, través del trabajo etnográfico, he podido observar el consumo diario de refrescos de cola, tales como Red Cola, Pepsi o Coca Cola en horario de comida, en algunas ocasiones es común su ingesta durante el desayuno. Otra circunstancia que alienta al

consumo de refresco es la llegada de una visita, un compadre o un familiar, como un gesto de hospitalidad se le ofrece ese tipo de bebida.

Vida festiva

De manera breve esbozo algunas expresiones de religiosidad popular campesina, como sugiere Alicia Juárez Becerril, “constituye una manifestación muy particular de lo sagrado, pues expresa actos concretos de fervor y devoción, pero también, de reciprocidad y exigencia a las divinidades” (2019: 15-16), por lo que sólo realizaré una mención general de aquellas expresiones festivas que concentran la participación colectiva.

Tochimiltzingo es una comunidad mayoritariamente católica, sin embargo, se sabe de la presencia de un grupo perteneciente a la religión cristiana, quienes no cuentan con centros de culto, pero se reúnen cada semana a lado de las instalaciones de la iglesia. Dicha situación ha generado tensión dentro de la comunidad, debido a que las familias cristianas se oponen a la cooperación colectiva de las festividades en honor a los santos.

Desde el punto de vista de la religión predominante en San Diego, hay una serie de fechas importantes que conglomeran a los habitantes en la iglesia del lugar destacando la Semana Santa, y en agosto también celebra a la Virgen de la Asunción.

Existen tres fiestas “grandes” que tienen la jerarquía de “patronales” durante el año, las cuales se celebran el 13 enero, al patrón de la comunidad San Diego, el 8 de octubre a la Virgen de Ocotlán, y el 13 noviembre donde se festeja a San Dieguito (esta última fiesta se ha vinculado con un evento conocido como: Feria del Mezcal).

Para la logística de las festividades, existen responsabilidades que se distribuyen principalmente entre aquellos que asumen el cargo de fiscal de la iglesia, así como el conjunto de mayordomías, de esta última se dividen en seis grupos, integrados por 45-50 personas, las cuales aportan entre \$20 mil pesos durante el año del cargo. Las funciones de los mayordomos son la organización de las comidas comunales durante las fiestas del 13 de enero y el 8 de octubre, así como la decoración de la iglesia, además, cada semana se entrega la llave de la iglesia a cada integrante para que dicha persona acuda a abrir y cuidar el recinto en un horario de 8 am a 6 pm. Los cargos cambian anualmente cada Domingo de Ramos.

La comida festiva que la mayordomía ofrece en las fiestas son el mole poblano y arroz rojo, sin embargo, en los grupos doméstico también se ofrecen platillos en dichas

festividades, los alimentos que se degusten en dichas viviendas dependen de las posibilidades de cada familia, en algunos casos pueden ser carnitas, barbacoa o mixiotes de chivo o borrego, los cuales crían en sus traspatios.

Por otra parte, existe un grupo dentro la comunidad quien se encarga de la organización y logística en los meses de febrero o marzo para las actividades a realizar en el marco del carnaval, denominados como huehues o huisos, quienes bailan una semana por las calles de la localidad, siendo entre 20 y 30 participantes.

Además de la iglesia, hay otro espacio considerado sacro, y se encuentra a la entrada de la comunidad, es una construcción reciente donde figura un altar con las imágenes de la Virgen de Ocotlán, San Diego y el Nacimiento de Jesús, donde se encuentran la Virgen María y José observando al Niño, asimismo, se observan dos cruces y flores artificiales, además de veladoras. Aspectos que sugieren la constante supervisión y cuidado que los vecinos tienen de este tipo de lugares, también llama la atención, la diversa presencia de figuras protectoras de gran aceptación en la comunidad.

Además de la protección que brindan imágenes consideradas sagradas y benditas, este espacio es útil para ubicarse al interior de San Diego, por ejemplo, es común escuchar “por la ermita”, funge como espacio socialmente reconocido al encontrarse a la entrada de la comunidad. “La ermita”, es una pequeña capilla que alberga a la imagen de la Virgen de Ocotlán, que guarda especial veneración. Este oratorio sobresale del entorno natural donde predomina la flora silvestre que le rodea; es común observar que las personas que pasan al frente se santiguan. Dichos aspectos reflejan el fervor de la comunidad, así como también nos hace suponer que ubicarle a la entrada tiene como finalidad ofrecer protección a los transeúntes, así como al colectivo.

En este espacio hay evidencia de actividades festivas por la presencia de adornos, los cuales se componen de largos hilos integrados de papel picado con forma de flores, dichas figuras se alternan y penden de la cúpula hasta el enrejado, por lo que cruzan la pequeña plaza del recinto. Sitio donde cada 8 de octubre se realiza una misa a las 9 am, a dicho espacio acuden los integrantes de la mayordomía, quienes previamente han contratado el servicio de música de viento, así como cohetes y flores.

Actividades socioeconómicas

Interesa presentar el contexto de la sociedad campesina desde el referente de la dinámica de subsistencia, al respecto coincido con Hubert C. de Grammont, quien expresa la noción de la complementariedad, como elemento característico de las sociedades rurales contemporáneas: “Hoy, esta centralidad de la actividad agropecuaria en las unidades campesinas ha sido sustituida por el trabajo asalariado: sin perder del todo su función de productor agropecuario, la familia campesina vive esencialmente del salario de sus miembros y por lo tanto las estrategias de supervivencia se toman a partir de las condiciones del mercado de trabajo, más que de las condiciones del mercado de productos agropecuarios. Esta compleja combinación entre actividad agropecuaria y asalariada, ocasionalmente con pequeños negocios y oficios propios, se conoce como pluriactividad campesina” (2009: 274), para ello expongo los siguientes etnográficos.

Entre las principales actividades de subsistencia en la comunidad sobresalen aquellas prácticas que dependen de la obtención de recursos del medio ambiente, por ejemplo: la elaboración y comercio de figuras de ónix y mármol, lo representan las instalaciones de la “Manufactura de mármol y ónix Simetría Hersoc”, conocida localmente como la marmolera siendo una microempresa que se encuentra en una lomita al entrar a San Diego.

Algunos varones de la comunidad se insertan en la marmolera como trabajadores asalariados, que extraen una piedra conocida como “beige maya” de “La Cantera”, es un cerro que debido a la demanda del material ya se observa a la mitad de su tamaño, además en dicho espacio permanece maquinaria pesada, trabajando de manera constante.

Los encargados de otorgar los permisos de extracción son los responsables de los Bienes Ejidales, quienes cobran por la explotación de la piedra. La Cantera, es uno de los cerros donde abunda este recurso, aspecto que nos permite identificar el aprovechamiento, vía la concesión que se otorga a particulares para obtener provecho económico de los recursos naturales.

El mármol se obtiene al dinamitar, como primer proceso y posteriormente transportar el insumo a la fábrica, por medio de camiones, se descarga con una grúa, para su posterior acomodo en una plataforma con riel, la cual nombran como *vagoneta*, posteriormente se

proceder al corte³³, se realiza con un disco metálico con hilo de diamante, con la finalidad de obtener lajas de diferentes grosores, predominando el de 1 cm para pisos.

Otros cortes que se realizan en la fábrica son de 10x20 cm, de 10x30 cm que son de los más pequeños y su medida más grande de 40x40 cm, también mencionan las piezas de aproximadamente 125m³. Posteriormente las losas pasan por dos máquinas más conocidas como *bandas*, donde se pulen hasta un acabado brillante tipo espejo.

Otra manera de trabajar el mármol es a través de esculturas como adornos, macetas, lámparas, entre otros, los cuales son elaborados por los grupos domésticos de la comunidad, dichas artesanías son elaboradas en las viviendas de las familias, por lo que se presentan espacios destinados para la elaboración de cada producto.

La venta de los pisos se realiza en la Central Marmolera de Puebla, ubicada en el km 9.5 carretera Puebla-Valsequillo en San Francisco Teotimehuacan donde se realizan entregas importantes de material. Por otra parte, hay clientes que acuden directamente a la fábrica.

También figuran las artesanías de palma, aunque la proporción de grupos domésticos que realizan la acción es menor. Además, hay quienes se dedican a la cría y venta de ganado en las comunidades aledañas o Atlixco, tales como vacuno, bovino, caprino y caballar.

Por otro lado, también hay quienes realizan actividades de recolección con fines a comercializar la leña, dicho recurso se consigue en espacios como la Loma del Casahuate o la Presa del Estafiate, puntos que figuran en los límites de la comunidad a San Jerónimo Caleras. Otros grupos familiares, además de juntar madera, la procesan para obtener carbón, los carboneros utilizan diferentes variedades de recursos maderables como La Uña de gato, la cual se le denomina así por tener espinas y arañar, dejando marcas como las garras de ese animal, también refirieron al Ahuacastle (Encino), Tepehuaje, Zozonpote, Granadillo, Juanextle y Guaje.

En el reconocimiento de su entorno, saben los lugares donde se puede y no está permitido aprovechar árboles. Se refirió que respetan especialmente las reservas de leña gruesa, escenario que abarca de la presa del Estafiate y continua por la colindancia con San Francisco Jalapexco.

³³ El corte con hilo consiste en el trabajo de un motor el cual, a través de poleas, se abraza la roca, para cortarla mediante movimientos rotatorios

Pequeños comercios

Otros tipos de giros comerciales figuran los establecimientos locales que se adaptan en la parte frontal de algunas casas, por ejemplo, resaltan dos papelerías cercanas a la primaria y secundaria, ubicadas en el centro y en la calle Emiliano Zapata, las cuales tienen una amplia variedad de productos y sólo una de ellas tiene servicio de fotocopias.

También destacan varios tipos de misceláneas pequeñas, cuya venta es sólo de dulces; y las grandes, ofrecen variedad de productos como: pan, abarrotes, artículos de limpieza personal, medicinas menudeadas, además de venta de licores y cerveza bebidas que suelen consumirse afuera de dichos negocios, en algunas tiendas se han acondicionado pequeñas palapas con mesas y sillas para mayor comodidad de sus consumidores

Otra modalidad es la venta de comida, en ese tipo de giro es reconocido un local, cercano a la iglesia, donde se elaboran pizzas, entre el medio día y la noche, acudiendo principalmente los jóvenes y adolescentes, por lo que tiene bastante clientela. Otra oferta, tiene lugar en un domicilio particular los miércoles y domingos ya que se venden tacos de bistec y longaniza, así como tortas compuestas de milanesa, jamón, salchicha, entre otras opciones.

También dos familias se dedican a la venta de cloro que consiguen de Atlixco y lo trasladan a la comunidad para ofrecerlo al menudeo, los vecinos de San Diego, identifican las viviendas donde se consigue este insumo de limpieza.

Además, otra familia ha adquirido los insumos y tecnología requerida para la elaboración y venta de tortillas, que ofrecen a domicilio, por medio de una motocicleta acondicionada con un recipiente para mantener su producto caliente, también se encargan de llevar pan a la comunidad, ese alimento lo traen de Huilotepec y lo distribuyen en las misceláneas de Tochimiltzingo.

Con base en lo anteriormente expuesto, es pertinente recordar la caracterización que se ha realizado a la familia campesina; como unidad económica puede caracterizarse por los siguientes rasgos (Galeski, 1977):

Es una unidad de producción y consumo basada en el trabajo familiar, siendo la principal actividad de su sustento, el cultivo de la tierra y la cría de ganado. Esto no implica un carácter exclusivo de autoconsumo, pues de igual forma, puede existir el desarrollo de otras actividades no agrarias. Pero en todo caso, el grado de autonomía dependerá de la

diversificación de la producción y, por tanto, de las condiciones específicas de cada contexto determinado (González y Fernández, 1992: 77).

Elementos que se reflejan en la organización al interior de las familias del lugar, así como se expresa en la diversificación de ocupaciones, por ejemplo, algunos de los oficios que se encuentran en la localidad son los de eléctrico, herrero y mecánico, pero éste último, por falta de trabajo se traslada a otros municipios para prestar sus servicios.

La actividad agrícola

La tierra de siembra en la cabecera municipal es variada, los suelos se les ha clasificado como: barro, caliza y tepecilera, los cuales se caracterizan por ser secos y muy áridos, es por ello, que los cultivos se dificultan por carecer de agua y nutrientes, es importante resaltar la habilidad de los campesinos quienes a través de abonos y fertilizantes logran favorables cosechas. También los suelos se han clasificado por colores, lo cuales los campesinos llaman tierra blanca, la cual es difícil para los cultivos, además de figurar la tierra negra y colorada siendo estas últimas las más fértiles.

Los campesinos comentan que todas las tierras pueden servir para cultivar, ya que saben que es lo que necesita para su mejor funcionamiento. Al igual que en algunas ocasiones utilizan un poco de fertilizante, pero prefieren foliares de gusano o abono de ganado, el cual obtienen de sus propios animales de traspatio. No obstante, son enfáticos al decir que mucho del éxito o fracaso de la cosecha se debe a la situación del agua, porque, aunque se tenga una buena planta, si no llueve no se obtiene nada.

La zona de Tochimiltzingo, se caracteriza por la poca agua que hay en la región, por lo que todos los cultivos dependen del temporal. Dichas condiciones climáticas han hecho que los campesinos construyan pozos en la localidad, por lo que es común encontrar en las calles distintas estructuras de los mismos, no obstante, actualmente, no se tiene un conteo de cuantos pozos existen en la comunidad.

Los campesinos consideran que gran parte de la crisis sobre la escasez del agua se debe a los cambios climáticos los cuales les ha afectado en todos los ámbitos. Ellos recuerdan que hace diez años llovía demasiado, además, había mucho pasto para los animales, y el líquido era abundante para la región, no obstante, ahora uno de los problemas para la

actividad agrícola, es la humedad, motivo por el cual, al no tener suficiente, el forraje no crece, ocasionando en cierto grado la muerte de animales de la región.

Los agricultores consideran que los cerros son muy importantes para poder pronosticar cómo será la época de lluvias, la cual es vital para sus diferentes sembradíos de maíz, frijol, calabaza, sorgo y maguey.

A pesar de que no todos los campesinos confían en las prácticas antes usadas para el pronóstico de las lluvias a través de algunos fenómenos naturales, algunos recuerdan lo que les transmitieron los abuelos, por ejemplo en alguno de los cerros que rodean a la comunidad, se observa que “se cierra a neblina”, es decir, cuando dos partes de neblina se juntan y cubre la mitad del cerro, significa que será una temporada abundante en agua y habrá muchas lluvias, este pronóstico se observa unos meses antes de mayo o junio.

Otro referente, es la proximidad de una plaga, la cual se observa en la temporada de canícula, que consta de los 40 días más calurosos, abarcando los meses de julio y agosto, en 2019, fue del 12 de julio al 20 de agosto. Si en estos días graniza y el medio ambiente se torna cenizo, es decir, hay neblina, es probable que haya plaga en la milpa, específicamente del gusano cogollero, siendo fauna que se introduce en la punta o parte superior de la planta, donde sale la espiga del maíz, afectándolo gravemente.

Por otra parte, está la luna, la cual ayuda a saber si habrá agua durante el año, los agricultores comentan que si viene colgada significa abundancia de lluvias; la luna colgada se muestra muy debajo de la superficie, es decir no se observa muy alta o lejana.

Otra forma para saber si habrá agua son los colores del cielo y las flores en los meses de abril y mayo, es decir, si los colores son tenues en el entorno no habrá muchas lluvias, caso contrario, si los colores son muy vivos significa la llegada de mucha lluvia.

Asimismo, una de las acciones que aún prevalece en las zonas cercanas a Tochimitzingo es la petición de agua a través de un especialista ritual o la realización de una misa de petición en la ermita, dicho lugar es una capilla la cual se encuentra a la entrada de la comunidad. En caso contrario, se usan cuetes para frenar los granizos o las lluvias muy fuertes, con esto, se cree que ahuyentan o desvían para otros lados estos fenómenos.

Lo que aseguran los campesinos es que ellos “están a la voluntad de Dios”, ya que sí él quiere que haya cosecha así será, de lo contrario, no la habrá, ya que de ellos no depende

porque aseguran no pueden implementar algún método de riego, por la escasez de líquido en Tochimiltzingo.

Los campesinos concuerdan que anteriormente los fenómenos naturales eran importantes para su quehacer laboral, sin embargo, el cambio climático les ha cambiado mucho sus dinámicas cotidianas, puesto que guiarse por los astros o fenómenos naturales ya no es viable, porque muchas veces, siguiendo sus conocimientos se confían que lloverá y no sucede.

Además, agregan que los medios de comunicación y las tecnologías han influido, a la pérdida de estos referentes, por un lado, son de fácil acceso y por otro, los consideran más certeros. Actualmente guiándose por estos medios, se sabe cuándo llegan huracanes o tormentas eléctricas, los cuales hacen que llueva en la zona, beneficiando a los cultivos.

Por otra parte, comentan que existe un desinterés de las nuevas generaciones, por querer saber más sobre su entorno, ellos argumentan que ciertos fenómenos requieren horas muy tempranas para su observación lo cual a los jóvenes no les agrada.

En balance, la actividad agrícola dentro del asentamiento posee un arraigo importante, para los campesinos dichas labores les producen sentimientos opuestos, por un lado, gusto y por otro, decepción.

Variedad de cultivos

Los pobladores de la cabecera municipal se identifican como campesinos, siendo la mayor actividad productiva. Las prácticas agrícolas realizadas en la comunidad dependen del temporal resaltan los siguientes productos, con base en documentos que datan de 1856, se describe a la zona como de clima cálido, con presencia regular de lluvia donde las cementseras de maíz se posicionaba como el principal (González, 2018: 21), actualmente con base en el Reporte de Aptitud Agroclimática de México, se sabe que en el municipio de San Diego hay un promedio de 550.2, con una temperatura de 19.3 grados centígrados (SAGARPA-SIAP, 2018: 36).

Los cultivos de frijol en su mayoría son para el autoconsumo, por lo que se siembra poca cantidad, los campesinos dicen que con un puño de semilla alcanza para esparcirlo en un cuarto de hectárea, obteniendo una cosecha de media tonelada a una tonelada aproximadamente, la cual servirá para el consumo familiar de todo un año.

Otro cultivo es la flor de calabaza, la cual es exclusivamente para el comercio, sin embargo, debido a la dificultad para su cosecha, son pocos los agricultores que la siembran. La cosecha se inicia en la temporada de agosto por un período de 40 días, una vez iniciado el proceso de corte se requiere de mucho tiempo para esta actividad, motivo por el cual se involucra todo el grupo doméstico. La reproducción diaria de dicha planta es una de las ventajas que se le atribuye a este cultivo, de modo que, al inicio del corte, se recolectan unos 5 kilos, el segundo día 15, el tercer día 20 y así, sucesivamente, por el periodo que dura la cosecha.

También figura el sorgo o zacate que se cultiva con la finalidad de tener forraje para los animales de traspatio como los caballos, burros y chivos, dicho recurso lo almacenan, donde se mantenga seco y así lo pueden comer de manera más fácil.

En el caso del maíz, una parte se destina para el consumo familiar y el resto para la venta, los campesinos refieren que la cosecha fluctúa según las lluvias, no obstante, calculan que obtienen 50 cargas o más por temporada, cada carga se compone de 10 maquilas (25 a 30 kg) y tiene un precio aproximado de \$250.00 pesos, por lo que refieren que son pocas las ganancias, de acuerdo a lo que se invierte en el campo tales como el tiempo, trabajo y gastos extra.

El trabajo y tiempo a las que se refieren, implican las actividades de rastrar, sembrar y labrar, además los gastos extra que influyen en el cultivo del maíz como el uso de tractores o el pago de peones cuya tarifa es de \$200 pesos al día, teniendo una jornada, de 8 o 9 am a 5 pm, con una hora para comer, además de que el patrón ofrece los alimentos y refresco. Estos aspectos han generado que los campesinos prefieren hacerlo ellos mismos, aunque eso involucre más horas de trabajo. Finalmente, los agricultores estiman una inversión por hectárea entre \$4 y \$5 mil pesos.

Los involucrados en las actividades agrícolas son los integrantes de la familia, incluyendo mujeres y algunos niños mayores de 12 años. Inclusive, dichos grupos han adecuado pequeños cuartos o espacios en el cerro o monte, llamado el Llano para preparar comida y así continuar con sus actividades agrícolas.

Los campesinos comentan que las cosechas siempre se recogen de octubre a noviembre, por lo que se tienen que ir a levantar rápido, porque en diciembre inicia la

temporada de producción de mezcal, de modo que, por las actividades realizadas en la fábrica no les da tiempo para hacer otros cultivos, sólo lo que pueden juntar.

Un aspecto que llama la atención es la combinación de tiempos y actividades en el marco de la producción maicera con la agavera, esto sugiere pensar la complejidad y connotaciones de la alternancia de los cultivos, al respecto resalto la idea de Castillo & Montes “la producción de mezcal conlleva la valorización de sus tierras y la biodiversidad, porque se obtiene de ellas los recursos principales bajo los cuales se presentará una actividad que permite un ingreso significativo, la generación de empleos, el vínculo permanente y el reforzamiento de las relaciones sociales” (2019: 320).

A continuación, reseño brevemente cómo se acompañan los calendarios: El 01 de diciembre se inicia el corte de maguey, del 15 diciembre a finales de mayo se lleva a cabo el proceso productivo del mezcal, después del 20 de junio al 01 de julio se realiza la siembra de maíz y otros cultivos, del 05 de julio al 24 de julio se labran, posteriormente de agosto a septiembre se fumiga para que del 12 de octubre al 13 de noviembre se zacatea o despunta y finalmente del 14 de noviembre hasta el 31 de noviembre empieza la pishca.

Como se mencionará más adelante es en noviembre cuando se están llevando a cabo actividades rituales y ferias en la comunidad, aspecto que evoca la complejidad en cuanto a los tiempos de trabajo, de disfrute, de convivencia local.

Otro aspecto a resaltar es la planeación de los cultivos, pues se hace con anticipación, es decir, siguiendo el calendario mencionado *supra*, al finalizar el trabajo en la fábrica de mezcal, los campesinos buscan la renta de máquinas como el tractor, las cuales cobran \$1,500 pesos por hectárea, para preparar los terrenos, de tal modo que se barbecha y rastrea. Al finalizar las actividades en la fábrica, los terrenos ya están preparados, de tal forma que, los maestros se dedican a la siembra de otros cultivos, en conjunto con el maguey.

En algunas ocasiones, los agricultores hacen rotación de cultivos por tres años consecutivos, por ejemplo, un año en un espacio siembran maíz, al segundo año, en ese mismo espacio siembran flor de calabaza, al tercer año siembran frijol y al cuarto año, regresan al cultivo de maíz. Otra forma de rotación es sembrar maíz, un año, el siguiente lo combinan entre maíz y frijol, para que, al próximo, sólo se siembre maíz, de tal modo, que sólo se realizan rotaciones con frijol, maíz y flor de calabaza. Pero especialmente sobresale

el agave mezcalero, por lo que ofrezco a grandes rasgos algunas condiciones que han influido en la presencia, permanencia y auge de la planta y sus derivados.

CAPITULO III

Aproximación etnográfica al conocimiento campesino desde las prácticas epistémicas y las unidades léxicas

Introducción

En este capítulo describo y analizo el cultivo y cosecha del agave para identificar las prácticas epistémicas de los maestros y aprendices.

El eje analítico que guía al presente capítulo es la noción de práctica epistémica que con base en la propuesta de León Olivé (2009), permite reconocer los referentes operativos que los involucrados en el reconocimiento y cuidado de la planta esbozan día a día, así como se enseña y se comparte en un entorno doméstico.

Por tal motivo, doy cuenta de los quehaceres relativos al agave, a fin de resaltarlos no sólo como expresiones mecánicas, técnicas o reiterativas, sino como resultado de complejos procesos epistémicos, los cuales entiendo siguiendo los postulados de Prada (2014) e Iño (2017), quienes cuestionan el señalamiento que la denominación “conocimiento” suele ser asociado a la ciencia, la cual se sustenta de discursos teóricos, resultado de complejos procesos reflexivos; pero se descuida a la práctica como el referente que también contribuye a pensar al conocimiento, ya que se asocia más a ejercicios de corte empírico, regularmente conocimiento y pensamiento reflexivo se sobrepone al conocimiento-práctico.

De modo que “la relación teoría-práctica representa un problema epistemológico” (Guyot, 2005: 15), la cual se une a discusión de este apartado, siendo referentes operativos para contextualizar a las unidades léxicas que revisten y complejizan el contexto epistémico de las acciones de los maestros y aprendices relacionados con la elaboración del mezcal.

Quienes estudiamos lingüística, uno de las ramas de esta disciplina es la semántica, la cual estudia el significado y las definiciones de las palabras, pues el lenguaje siempre depende del contexto. En cada lengua se establecen diversos códigos: lo que algunos llaman idiolecto o sociolecto, puesto que no es la misma forma de hablar de un niño a la de un adulto; ni tampoco la forma de hablar de un mexicano del sur es igual a la de un mexicano del norte, por mencionar unos ejemplos.

Por lo que resulta necesario partir de una misma perspectiva, la cual sitúa a la lengua además de una herramienta de comunicación, como una representación de la realidad, pero también de valoraciones místicas, de imaginación o como elemento que refleja la cosmovisión de un pueblo, siendo la lengua un puente para entender las relaciones de un grupo humano, y a la vez entender su pensamiento profundo. Por lo que dicho sistema es una base fundamental de la cultura.

La teoría lingüística estructural de Saussure, plantea que las palabras son un signo que presenta un elemento, sin embargo, los actos culturales son símbolos que representan los sentimientos, ideologías y formas de pensamiento de un colectivo, por lo que un acto cultural, a la vista de un individuo es un mensaje que puede ser decodificado y entendido tal como entendemos una palabra.

Es por ello que, en las comunidades productoras de la bebida, hablar sobre mezcal, es sinónimo de ceremonias, de respeto, de festejos o de solemnidad, en consecuencia, existen actos durante el proceso de producción con la finalidad de cuidar al maguey, no solo de las plagas o las heladas, sino de “seres” que desconocemos o que no percibimos.

De modo que a lo largo de la presente exposición se pretendió identificar los códigos verbales especializados de los maestros y aprendices en asociación con el cultivo y cosecha para enmarcar la reproducción del conocimiento campesino a partir de la vinculación entre práctica y unidades léxicas, asimismo, el cocimiento del agave se presentará en el siguiente capítulo.

Como se mencionó en los anteriores capítulos, dichas actividades se encuentran enmarcadas en un contexto sociocultural el cual converge con las acciones realizadas en torno al proceso de transformación del maguey, sin embargo, tales ejecuciones requieren no sólo describirse, sino entenderse, dimensionarse y analizarse en relación con las ideas, pensamientos y reflexiones de los actores sociales.

Es por ello que, en el presente trabajo, se propone abordar dichos supuestos por medio de la estructura cognitiva cultural propuesta por Rodríguez (2006), quien conceptualiza en categorías, metáforas, esquemas, modelos y representaciones, toda combinación y modificación constante de la información que se recibe del entorno, es decir, a través de nuestra experiencia con el mundo y las personas, dando lectura e interpretación a las acciones.

De este modo, se entenderá a la cultura como un código, mediante el cual los colectivos transmiten dichas abstracciones, en este caso, ese código serán las unidades léxicas, donde el grueso del conocimiento campesino recae sobre las prácticas culturales y sociales que se desarrollan en un colectivo concreto, con herramientas, en un contexto específico y a través de acciones, que se sistematizan, se mejoran y se innovan. En consecuencia, considero que las prácticas agaveras además de ser actividades cotidianas, poseen un entramado que para comprender qué son y cómo funcionan, se requiere el uso de códigos lingüísticos, los cuales crean, interpretan, transmiten, retroalimentan y transforman los grupos sociales a través de la lengua.

Por lo tanto, pretendo revestir a la práctica en el marco de lo que se enuncia y se comparte, es decir, busco ahondar en el mundo de los significados, mediante la relación entre lo que se dice y lo que se hace.

La estructura del capítulo fue la siguiente: en primer lugar el lector encontrará la clasificación y reconocimiento de las principales características de los tipos de agave que los campesinos de la comunidad toman como base para resaltar la diversidad de magueyes; en un segundo momento se presentan los principales actos que con base en el conocimiento campesino, permite identificar el proceso de intervención de la colectividad, especialmente los especialistas para llevar a cabo la reproducción de los agaves, así como su cultivo y cuidado a fin de obtener cosecha.

En todo ese proceso interesó enmarcar lo que se denomina la práctica epistémica, vinculada a los espacios, los objetos, las intenciones, los significados y, por supuesto, las palabras que denotan una reflexión y fuerte contenido analítico por parte de los campesinos involucrados en este campo de conocimiento.

Reconocimiento y uso de agaves

En este apartado enmarco las cualidades de la práctica epistémica, es decir, quién lo hace, cómo lo hace, dónde lo hace, con qué lo hace, enlazado con el pensamiento mezcalero, lo que implica que, a través de códigos lingüísticos, se definirán conceptos y referentes de sentido, siendo parte importante para la estructura del conocimiento campesino.

Por consiguiente, se identificó dentro de este pensamiento una estructura organizativa, cuya finalidad sea resaltar la capacidad de análisis, mediante la herramienta

comunicativa, factible de entenderse a través de la abstracción de las palabras, de este modo, se visualiza a la lengua como una forma de estructura, la cual ordena los elementos de la vida social, susceptibles de ser ejemplificados en un contexto de comunicación.

De este modo, los pobladores de San Diego describen al maguey, el cual tiene muchos significados y representaciones para ellos. En sus características físicas la describen como plantas cuyas hojas se exponen en espiral y forman una gran roseta, su tallo, puede ser corto y apenas sobrepasar unos centímetros del suelo, o bien, largo y erecto, llegando a medir hasta tres metros de altura.

Además, estas plantas crecen y se desarrollan en ambientes áridos y semiáridos, en caso de que la planta se use en parques y jardines como ornato, se adaptan a climas húmedos y templados. La parte aprovechable para la elaboración de mezcal es la piña o corazón, la cual abarca el tallo y base de sus hojas.

En cuanto al conocimiento que se tiene sobre la planta, los mezcaleros identifican al “agave tierno” como la etapa desde su nacimiento hasta antes de alcanzar su estado de madurez, durante esta lapso no se recomienda su cosecha por su bajo contenido de azúcares, en contraste, el “agave maduro” ha logrado el crecimiento ideal para ser cosechado, es decir, ha alcanzado su estado óptimo, lo cual se define por ciertos aspectos y características físicas que adquiere la planta después de un periodo determinado, estos varían según la especie, algunos indicadores son el surgimiento del quiote o en otras la coloración de sus hojas.

Para los mezcaleros, la planta representa o evoca muchas más cosas, como la planta de las “mil maravillas” puesto que, de ella, además de la obtención de mezcal, se usan sus pencas para barbacoas, tras diferentes procesos del maguey también se consiguen hilos para tejidos de costales o bolsas, tapetes, morrales, sandalias o petates.

Otros usos que pueden lograrse con el maguey son techos o tejados, o también productos de uso doméstico, tales como cepillos, escobas, canastas o recipientes. Pese a que en Tochimiltzingo su uso sea exclusivo para la elaboración de mezcal, los residuos que quedan de la transformación son empleados para la alimentación de los animales de carga o abono.

La planta también es adjetivada como “cabrona”, ya que, pese a las adversidades climatológicas, difícilmente muere, de modo que, crece sola entre los cerros, en espacios rocosos, sin agua y con altas temperaturas. Los agaveros dicen que en ocasiones entre más

complejo sea su entorno, se desarrollan más “chulas”, por lo que el agave es vinculado con “fortaleza” y “nobleza”.

Dicha nobleza es contrastada con la siembra del maíz, ya que este cultivo requiere mucho cuidado, además de atención y refieren que es muy demandante, por el contrario, el maguey es “aguantador”, tal como lo expresan en sus charlas cotidianas, al referirse a personas o situaciones desfavorables, diciendo “parece maguey” o “es como un maguey”. Inclusive el autodenominarse “magueyeros” implica para los sujetos un acto de resistencia frente a las múltiples complicaciones que se presentan actualmente.

Pues de años me dedique también a tocar puertas para que nuestra fabrica estuviera mejor equipada, fueron años de dedicación, desveladas, subidas y bajadas, de todo, pero al final valió la pena, gracias a dios es la [fábrica] más grande que actualmente se encuentra en el municipio. (Braulio, campesino, 56 años).

Es por ello, que los sujetos encuentran en el mezcal un referente de resistencia que se opone a las tendencias modernas de comercialización, de hacer negocio de todo, por lo que desean que los otros entiendan el valor de su trabajo.

Asimismo, para el colectivo de San Diego, la palabra maguey tiene representaciones físicas, económicas, simbólicas, entre otras, en contraste, con un especialista de la salud quien no tendrá el mismo referente al considerar que el agave es una planta más. Es por ello que los códigos lingüísticos agaveros, son alusivos dentro de la comunidad, por lo que propongo entender estos códigos como expresiones culturales.

En este punto, me parece oportuno retomar el concepto de Gilberto Giménez (2011) quien explica que “la comunicación constituye un “fenómeno social total” por el que no se transmite sólo un mensaje, sino también una cultura, una identidad y el tipo de relación social que enlaza a los interlocutores” (Giménez, 2011: 109).

De esta forma, Giménez habla de una transacción de capitales los cuales, en el escenario de San Diego, dichos capitales serán transmitidos no solo a través de acciones sino de códigos, los cuales estarán enmarcados como campos semánticos, de la misma forma que las prácticas epistémicas, es decir, cada fase: la siembra, la cosecha y el cocimiento, presentan una serie de expresiones específicas para cada actividad.

Para ejemplificar lo anterior, dentro de la clasificación de las variedades de agave, los actores sociales se han apropiado de la palabra *zacamatl* (espadín), siendo un préstamo

náhuatl cuyo sufijo es la palabra “*metl*”, la cual significa “maguey”, el significado y procedencia de dicha denominación es desconocida dentro del colectivo, sin embargo, es un código compartido significativo que incorpora la cultura y la identidad de los agaveros.

Por lo tanto, considero que dichos códigos permiten la producción social del conocimiento, los cuales, pese a su constante renovación, se mantienen dentro del colectivo como una forma de pertenencia al sector agavero, ya que para los mezcaleros evocan las enseñanzas de los abuelos.

El maguey entre los habitantes de San Diego, remite a una planta originaria de las regiones áridas y semiáridas, algunas especies pueden fermentarse para obtener bebidas alcohólicas como el pulque y los mezcales (tequila). Otras variedades son utilizadas de ornato. Su estructura anatómica se conforma de un tallo corto, hojas largas y fibrosas, color verde, algunas se desarrollan en una roseta. Las pencas de la planta poseen espinas y una espina terminal, la cual mide entre los 50 centímetros hasta los 2.70 metros de largo.

El crecimiento es lento y florecen solo una vez en su vida, dicha florecencia se observa entre los 8 y 20 años de edad, para después morir. Las flores están asentadas en un tallo llamado quiote que puede llegar hasta 9 metros de altura en algunas especies.

El agave es asociado con fortaleza y nobleza, por tener las ventajas que presenta, al no requerir de mucha agua y “mantenerse por sí solo”, de modo que su cuidado consta de protegerlo de plagas, es por eso que los habitantes de la comunidad expresan su gratitud y admiración diciendo que “el maguey es un cabrón”.

Los campesinos comentan que el clima de la zona es bueno para el cultivo de maguey destinado a la elaboración de mezcal, siendo una planta que no se da en todas las zonas del Estado de Puebla, por ejemplo, Huejotzingo o San Martín Texmelucan, se caracterizan por tener climas templados o fríos, siendo escenarios no propicios para su crecimiento, debido a que en dichas regiones se recienten los efectos y es “donde pegan las heladas, no crece”, argumentando que el maguey requiere de calor, por lo que se adapta a climas secos.

La planta, al echar raíz, puede estar “sin agua mucho tiempo y no le pasa nada”; en temporada de lluvia, el maguey absorbe el agua y cuando el tiempo es seco, la raíz la suministra de manera eficiente, de tal modo que puede sobrevivir.

Una de las características del maguey es que crece de manera silvestre entre los cerros, además de su mencionada capacidad de adaptación a las condiciones climáticas, así como su

reproducción por hijuelos, sin demasiada intervención del hombre. El crecimiento y desarrollo de los agaves en San Diego Tochimilzingo, se ha podido registrar en los siguientes lomeríos: el Zincal, el Cerro Viejo, el Estafiate, el Terrero, Loma Larga, la Cumbre, el Trapiche, la Cañada de los Sabinos, Tecopile, el Merino, el Pinto, la Mesa, la Chaparrera y la Laguna.

El ciclo de vida del maguey depende de las condiciones de la tierra, es decir, si la tierra no es rocosa y tiene suficiente abono, el proceso de crecimiento del agave será de unos 6 años para su cosecha, de no ser así, la planta tardará unos 8 años en crecer y poder cortarlo.

Las distintas reflexiones desde la agronomía, biología, así como ciencias sociales, versan en la importancia de: “Los agaves o magueyes conforman un grupo de recursos vegetales de especial importancia en México, gracias a una amplia diversidad y multiplicidad de usos que han tenido desde hace más de 10,000 años con los primeros pobladores de Meso y Aridoamérica. Esta larga interacción cultura-magueyes permitió el desarrollo de un vasto conocimiento tradicional sobre su aprovechamiento, así como las técnicas para su manejo y conservación (Ramírez, 1995; García Mendoza, 2007; Delgado-Lemus, 2008)” (en Vásquez, Palma y López, 2017: 78).

La importancia del agave en la vida, cultura, identidad, historia y por supuesto en el conocimiento campesino, se expresa de múltiples formas, llamando la atención cómo se justifica su importancia entremezclando su bagaje prehispánico, más el reconocimiento que se hace de su manejo en Tochimilzingo, resaltando la importancia del acceso, la capacidad colectiva de intervención, así como el manejo de los recursos ambientales.

Por ejemplo, sobresalen los discursos como en “esta comunidad, el mezcal se ha producido desde hace más de 200 años. Desde 2015 cuentan con la denominación de origen otorgada por el Instituto Mexicano de la Producción Industrial. El mezcal es una bebida alcohólica que se produce y se bebe tradicionalmente en México desde la época prehispánica” (Herrera, 2017:1).

En la actualidad está presente en la localidad, por ejemplo, a la entrada se observa un pequeño letrero de lámina, ubicado recientemente de color verde con letras blancas, con la leyenda “Tochimilzingo”, y a unos metros más de distancia, se observa otro anuncio con la leyenda “Herencia Mixteca” que, se colocó en 2019 y cuyo fin es promocionar la marca de un mezcal local, así como la mezcalería con ese mismo nombre.

Variedades de agave mezcalero en san Diego Tochimiltzingo

Es oportuno comenzar refiriendo que los agaves existentes en la comunidad, poseen atributos, necesarios de resaltar, argumentar o justificar para dar cuenta de sus usos; por ejemplo, aquellos que, por sus características de tamaño, se les denomina “sabilillas” y no tienen los atributos para procesarlos y obtener mezcal.

El ejercicio de reconocimiento ante la pluralidad de agaves, me permitió establecer los indicios preliminares de la exposición del conocimiento campesino, y por ende su pensar y actuar. Puedo subrayar que los campesinos de la comunidad, los identifican por medio del contraste-comparación ¿de qué? del tamaño, la forma, así como el color de las pencas, en conjunto juegan un papel principal, con base en Berkers (1999), resalta la dimensión que “implica el conocimiento de las especies y la cuestión ambiental; es decir, identificar y clasificar las especies vegetales y animales, así como los procesos en el entendimiento de la gente sobre los procesos ecológicos y su relación con el ambiente” (Pérez, Velasco y Reyes, 2014: 149).

Dicho lo anterior, el contraste-comparación facilita al especialista mezcalero, la posibilidad de reconocerlos, cabe aclarar que, en las denominaciones locales, agave y maguey se utilizan como sinónimos, de modo que, en ese sentido, así las empleo en la presente investigación. Pude identificar con base en la interacción con los habitantes de la comunidad:

- 1) Al **silvestre** que no tiene un uso relacionado con los destilados; en ese caso también se recuerda la presencia de aquellos que seleccionaban pencas de agaves silvestres para la obtención de fibras naturales conocidas como ixtle, destinadas para la elaboración de costales y lazos, representan oficios que han quedado en el recuerdo colectivo, ya que las nuevas generaciones no tienen familiaridad, salvo el haber escuchado las pláticas de los abuelos. También en los silvestres, podría englobar a las plantas pequeñas cuya forma es similar a un maguey de gran dimensión, pero cuentan con un tamaño menor, y los pobladores locales los suelen denominar como “sabilillas”.

- 2) Al **pulquero** que se distingue por el tamaño grande de la planta y el grosor de las “hojas”, nombre que los especialistas locales dan a las pencas, la cuales son largas y acucharadas, sin embargo, su presencia no goza del interés del colectivo. Aunque algunos habitantes han decidido, retomar su presencia, por medio del uso de semillas, aunque el tiempo de espera

para obtener producción será hasta de 20 años, motivo por el cual queda en el recuerdo, que en antaño hubo tlachiqueros, así como la degustación del líquido fermentado que conocemos como *octli*.

3) **Otros agaves**, hay otro tipo de agaves, incluso cuyo nombre se desconoce por la mayoría de los habitantes, y los engloban en la palabra “dulce”, o simplemente le designan la palabra agave, pero que en la experiencia práctica no se reconoce una utilidad tangible para la elaboración del mezcal. Sin embargo, ello no limita la curiosidad de los especialistas del mezcal para llevar a cabo “pruebas y experimentos.”

4) **Agave mezcalero**, cuyas características son operativas por su conveniencia, uso y propiedades para obtener mezcal. Sin embargo, aquel conjunto reconocible como agaves “que sirven” para procesarlos, también son objeto de una subdivisión, tomando también los elementos mencionados antes: tamaño, la forma y el color de las hojas, sin embargo, se suma el sabor que se obtendrá resultado de su procesamiento (aspecto que será abordado más adelante).

Ante el breve panorama expuesto, puedo señalar que, para abordar las expresiones prácticas del conocimiento campesino, en un primer momento es oportuno aproximarse a los referentes locales en cuanto a la identificación de los tipos de agave que hay en la comunidad. De modo que si bien, Olivé nos sugiere comenzar por las prácticas epistémicas, para abordar los contextos del mezcal, es oportuno presentar los elementos distinguibles de los agaves mezcaleros; resaltando su diversidad, como referente básico que permite reconocer la complejidad del conocimiento compartido por los interlocutores.

Lo que invita a mencionar y posicionar al ambiente como aquel nicho de observación, uso, y particularmente de nombramiento, además de clasificación a la variedad de magueyes, por lo que coincido con:

[...] comprender el carácter relacional de la significación en variados contextos culturales, ecológicos y de praxis socioambientales. Así, me di a la tarea de indagar cómo distintos grupos sociales configuran tramas dinámicas de significación relativas al ambiente en el que habitan, y a través de las cuales no sólo explican, construyen y definen su propia problemática ambiental local sino también elaboran las soluciones que consideran viables (Andrade, 2018: 15).

Como se he explicado, las variedades endémicas de maguey que existen en Tochimiltzingo son dos: espadín y papalometl, sin embargo, existen una variedad inducida, conocida como maguey dulce o arroqueño.

Comenzaré por las características de las plantas locales y en último momento mencionaré al agave inducido. Estas variedades, además, se distinguen por la forma de reproducción, sabor y rendimiento (como se explicará más adelante). De modo que a continuación presento las denominaciones a fin de mostrar los códigos lingüísticos sobre los tipos de maguey.

Espadín

El espadín, es la más común, no sólo en el estado de Puebla, también figura predominantemente en Oaxaca, al ser una planta silvestre que también suele conocerse como: espadilla, sacametl o zacametle; suele crecer en los cerros aledaños a la comunidad; tiene pencas alargadas y delgadas de color verde opaco con un ancho pequeño y puntiagudas, asemejan la forma de espadas y pueden llegar a medir más de un metro. A lo largo de las hojas que tienen forma de espadas alargadas y delgadas, con un ancho pequeño y puntiagudas, en todo el derredor se distribuyen pequeñas espinas.

Los agaveros comentan que el espadín no es un maguey dulce, por lo que el sabor del mezcal es más fuerte al paladar, pero la ventaja de esta variedad es el tamaño de su piña al tener altos niveles de rendimiento a comparación del resto de los agaves que figuran más adelante. Suele asociarse con la palabra “maravillosa” o le asocian con la frase “planta de las mil maravillas”, ya que es la que sostiene la producción del destilado, “la hace más fuerte”. El litro de mezcal de espadín es el más barato al cotizarse en \$150 pesos, lo cual refleja la diferencia de precio y calidad.

Este agave, al igual que el resto de los magueyes, tiene una capacidad impresionante de adaptación, ya que emerge entre piedras, se acomoda a pendientes y sus raíces le sujetan de manera férrea, por supuesto su crecimiento en espacios llanos le genera las mejores condiciones.

Papalometl

El papalometl, es una planta silvestre, pero requiere mucho cuidado, se identifica por su pequeño tamaño, sus pencas son de color verde cenizo y su textura es rugosa, la unión de las pencas forma una figura de botón de una rosa, por lo que no se extiende mucho, alcanza los 50 centímetros de altura³⁴, tiene alrededor de unas 60 hojas las que se sobreponen unas delante de las otras, al desarrollarse una mata de agave sus pencas son escasas, por ejemplo una planta joven tendrá entre 8 a 10.

Conforme avance en maduración las hojas de color verde cenizo contrastan con el tono café de la espina, la cual es gruesa y larga³⁵. La hoja presenta 10 centímetros de ancho y su longitud es de 20 a 30 centímetros partiendo del corazón de la planta. La penca a comparación del espadín, es ancha, además se caracterizan porque figuran unas pequeñas siluetas a manera de ondas que sobresalen, generando al tacto una sensación de protuberancia, presentando su textura rugosa.

Una de las características de este maguey es que concentra muchos azúcares, motivo por el cual es muy dulce, obteniendo un mezcal de excelente calidad, tiene un costo de \$180 a \$200 pesos por litro. Además, otra característica es que “contiene más agua... debido a que morfológicamente sus hojas son más gruesas y anchas que las de los magueyes sacatoro y espadín” (Barrientos, 2020: 59), ello depende de las variaciones de temperatura y precipitación.

Con base en el trabajo de campo, esta planta sólo se destina para obtener destilado, pero en otras colectividades tiene diferentes usos, además de materia prima para la elaboración del mezcal, a saber:

como planta alimenticia y medicinal. Los mixtecos elaboran el “yahui ndodo”, alimento de sabor agridulce muy apreciado en épocas pasadas; asimismo, el quiote joven se cuece en horno y se come como golosina; las flores (cacayas o tibilos) se consumen en guisos y también cocidas se mezclan con masa de maíz para hacer tortillas. Al jugo de las hojas se le atribuyen propiedades medicinales para combatir enfermedades del sistema circulatorio como coágulos sanguíneos y diabetes. Las hojas tatemadas (semicocidas al fuego) se emplean para aliviar inflamaciones provocadas por golpes o caídas en los animales y el hombre. López (2008) menciona que tiene hasta siete usos diferentes, entre otros, la

³⁴ Aunque puede haber plantas más grandes.

³⁵ A diferencia del espadín, el papalometl tiene más espinas en sus pencas.

inflorescencia se emplea como forraje, el quiote seco en la construcción y como combustible (García, 2010: 82).

Los maestros mezcaleros a través de las pencas pueden observar si una variedad es masculina o femenina, hasta ahora, sólo se ha reconocido en el papalometl; el macho crece y contará con unas pencas largas, y la hembra sus pencas son pequeñas y anchas. Los agaveros comentan que la variedad del maguey macho es poco común de observarse. Otra de las diferencias que ellos reconocen entre la femenina y masculina es que el maguey macho crece hacia arriba y la hembra crece a los lados. Además, comentan que se trabaja poco con la variedad masculina, ya que su calidad, no es muy buena, optando mejor, por la variedad femenina, al ser más idónea para la elaboración de mezcal.

En consecuencia, la poca calidad que presenta la variedad masculina, es uno de los motivos por el cual no hay acciones por parte de los maestros para su reproducción, ya que el proceso de germinación no les resulta complicado, no obstante, buscan que sus productos sean óptimos para la comercialización. Por tal motivo, se han enfocado más al papalometl hembra.

Arroqueño

También, existe una variedad que ha sido inducida, es decir, se ha acoplado a las condiciones de suelo y clima de la zona, dicho maguey se le conoce como maguey dulce o arroqueño, caracterizándose por ser de un tamaño grande y el color de sus pencas son verde-grisáceo. Se trasladó de Oaxaca hace varios años, por lo que en las últimas temporadas los mezcaleros le han sembrado, cuidado y cosechado, siendo en la temporada 2019 el primer año en que se ha iniciado el proceso de transformación para obtener mezcal. Puede considerarse que la planta se ha acoplado a las condiciones de suelo y clima de la zona.

Se sabe que proviene de “los valles centrales de Oaxaca, es considerado como uno de los magueyes más longevos. Su roseta mide 3 metros de ancho y 2 metros de altura, sus hojas son rectas y blancuzcas con espinas diminutas o ausentes, su inflorescencia mide hasta 10 metros con flores verde-amarillas, se reproduce por semillas e hijuelos” (Gallardo, 2017: 111).

Los agaveros de Tochimiltzingo comentan que el arroqueño es el balance entre el papalometl y el espadín, es decir, concentra bastantes azúcares y por su crecimiento, se

obtiene buen rendimiento, por lo que se consigue una bebida de buena calidad con alto rendimiento. De tal modo que para los campesinos los magueyes de mejor calidad son el arroqueño y el papalometl, sin embargo, el espadín es el que mejor rendimiento tiene.

Con base en los elementos anteriormente expuestos es oportuno referir al conjunto de elementos que sustentan el proceso de identificación hacia la variedad de plantas en el que influyen las habilidades resultantes de observar, acción sumamente valorada en el contexto del mezcal, ya que se privilegia, aprender haciendo, viendo o escuchando, facultades que representan canales de aprendizaje que derivan de las interacciones cotidianas en la comunidad y particularmente al interior de las familias.

A manera de balance preliminar, con la anterior caracterización, puedo señalar que, para comprender al conocimiento campesino, es importante dar cuenta de la planta, en este caso el agave y sus variedades. En primer lugar, para así contar con el contexto que permita dimensionar la compleja conjunción de elementos que inciden en el aparente acto sencillo de reconocer, así como distinguir las plantas y tomar decisiones en cuanto a su uso, como se ha referido antes.

Es factible resaltar el tamaño y color como características importantes para registrar sus variedades; las dimensiones no sólo de la planta, sino de la forma y distribución de las hojas también son relevantes es la cercanía, la detenida observación, tanto personal como colectiva la que influye en la configuración de referentes compartidos, y nos ofrecen los indicios para hablar de que son formas expresas del conocimiento.

Por ello, coincido con León Olivé, al reseñar al conocimiento campesino como “una variedad de conocimiento que, en igualdad de condiciones con otros conocimientos como el científico, el tecnológico y el organizacional, contribuye al mantenimiento, reproducción y ampliación de las capacidades que tienen culturas y sociedades para desarrollar la vida” (Olivé y Puchet, 2015: 3).

Otro punto expuesto hasta ahora es la importancia del “carácter epistémico” de lo que aquí denomino como conocimiento campesino, el cual, siguiendo a León Olivé y a Martín Puchet, se presenta como “válido, con resultados que tengan características y pretensiones de verdad y cuya pertinencia para resolver problemas de diversa índole esté acreditada por medio de su uso” (Olivé y Puchet, 2015: 3).

Es decir, en el caso particular de los productores de mezcal, el agave es la materia prima para la obtención de un producto que es apreciado por su sabor, historia o demanda en el mercado, sino que depende de un cuidadoso seguimiento a una planta desde que es semilla hasta su desarrollo, lo que conlleva a un acompañamiento en las condiciones adecuadas, por medio de acciones que intervienen en su crecimiento; siguiendo una serie de prácticas que serán fundamentales en su transformación.

Esto podría entenderse como procedimientos mecánicos, heredados, aprendidos o simplemente ejecuciones que buscan de manera concreta llevar a cabo pasos que se comparten al interior de los grupos domésticos o grupos de trabajo.

Sin embargo, al presentarlo así, se corre el riesgo de sólo dimensionar la parte eficiente y operativa, pero se descuida la compleja dinámica en cuanto a la reflexión, a los pensamientos que concatenados contribuyen a pensar, no sólo a una planta como un objeto, sino en interrelación con la presencia de tierra, agua, arvenses, animales silvestres o nutrientes, que en conjunto intervienen, a favor o en detrimento de la planta. De manera que, los actores sociales contribuyen tomando decisiones e iniciativas que buscan beneficiar la planta, con ello, se denotan la expresión epistémica del nombrar y actuar campesino.

El clasificar, el intervenir, el cuidar, el decidir o el nombrar a la diversidad de agaves, son expresiones de la capacidad intelectual de los campesinos, lo que yo identifico como expresiones epistémicas que aluden a establecer argumentos, sustentos que dan paso a cimentar sus expresiones viables de acción, aunado a que son probados, avalados, pero no implica que sean unívocos, al contrario se enriquecen; por lo que los campesinos, regularmente son despojados de tales dimensiones epistémicas, al ser reconocidos como tradicionalistas, naturalistas o localistas; y ello impacta en el nombrar al conocimiento como tradicional o local; por lo que interesa presentar como conocimiento campesino, desde la perspectiva de entenderlo desde una base epistémica, la cual es susceptible de identificar lo operativo en las acciones y prácticas colectivas, por lo que a continuación desgloso las actividades epistémicas a fin de ejemplificar, además de exaltar su complejidad y sistematización.

Con base en Olivé, una práctica se identifica a partir de la conjunción de espacios, de sujetos, objetos, intencionalidades, así como el hacer. En cada una de las actividades que se presentarán se pone especial énfasis a estos elementos, con base en el referido autor, los

desglosa por separado, sin embargo, me centraré en la ejecución de las etapas mencionadas que realizan los especialistas, tal como reconocer, seleccionar, sembrar, cuidar y procesar los agaves mezcaleros. Ello con la intención de presentar las principales acciones.

¿Dónde se encuentra el agave?

Los escenarios donde es factible ubicar a los agaves destinados a la producción del mezcal son dos: 1) en los cerros comunales ubicados a las afueras del municipio o en otros municipios, y 2) los terrenos propiedad de los mezcaleros, los cuales están en las periferias de la comunidad, no muy lejos de sus viviendas, por lo que se puede llegar caminando.

Los cerros comunales se ubican fuera del municipio de San Diego, para poder obtener el visto bueno de las autoridades y habitantes, los mezcaleros pagan al comisariado ejidal de dicho lugar para poder cortar agaves, el cobro por temporada es de aproximadamente \$14 mil pesos de contado, de este dinero poco se sabe a qué se destina ya que los agaveros desconocen las actividades de las localidades vecinas. El contrato de corte se realiza de palabra en los meses de agosto para que la actividad inicie en diciembre. Acceder a los cerros se debe en gran parte, por relaciones de parentesco y compadrazgo con las autoridades de la comunidad, así como de los municipios aledaños.

Anteriormente, cuando aún se encontraba maguey en los alrededores de San Diego, no se pagaba, no obstante, era requisito apoyar con cooperaciones para las fiestas de la comunidad, actualmente, los mezcaleros consideran que ya es difícil hacer este tipo de tratos, ya que existen otras personas que llegan a esas comunidades para solicitar este tipo de contratos, ofreciendo cantidades de \$20 a \$30 mil pesos por dicha petición, por lo que, este tipo de apalabramientos o permisos son comunes en la región, al ubicarse muy cerca de la mixteca poblana³⁶. Por lo tanto, los mezcaleros temen perder este tipo de consignas, sin embargo, para ellos existen peores escenarios, como el robo de maguey, el cual desde hace unos dos o tres años ha iniciado y no se ha podido identificar a las personas culpables, ni su procedencia.

³⁶ Es importante mencionar que San Diego se ubica muy cerca de la mixteca poblana, dicha región se reconoce por concentrar el mayor número de localidades productoras de mezcal.

Los cerros son los lugares donde los agaveros asisten cada año en búsqueda de maguey, debido a la gran demanda que se tiene por el producto mezcal, cada vez es más complicado poder encontrar esta planta. Desde hace unos años, las familias siembran maguey en sus terrenos, sin embargo, es insuficiente por lo que continúan con esta actividad, la cual en la época de los abuelos era parte de ser mezcalero.

Los campesinos comentan que el traslado a los cerros en búsqueda de esta planta era parte de las enseñanzas de ser magueyero, ya que anteriormente, se caminaba aproximadamente 4 horas, o se apoyaban del acompañamiento con burros o caballos para llegar a dichos lugares y se cortaba maguey tres veces por semana, en los últimos años, el panorama ha cambiado debido a la escasez de la planta.

Actualmente, para el trayecto se pasan dos comunidades, una parte del camino es pavimentada y otro tramo es de terracería por lo que hay indicios de la intervención de sujetos en estos caminos, los cuales son de un carril por lo que solo tienen acceso de un coche o camioneta a la vez. Las marcas en la tierra dejan ver el tránsito de camionetas mayormente.

En el traslado hay pendientes y varios desniveles, se perciben como espacios solitarios. El panorama de estos caminos es árido, la vegetación es de color amarillo claro, y la tierra que rodea estos cerros es la de color beige, durante el trabajo etnográfico no se observaron personas, autos, bicis, motos, carretas que transitarán por ahí. Por lo que se concluye que son escenarios que sólo los locales conocen, debido a las veredas.

En consecuencia, que los agaveros consideran importante desarrollar habilidades ante las diversas situaciones que se viven en estos espacios, como en los “*teshcales*”, escenario semejante a un voladero, con pendientes pronunciadas similar a un despeñadero o precipicio, dichos espacios resultan complicados para trabajar, además del esfuerzo físico que implica esta actividad. Es por ello, que los maestros apelan a toda la experiencia que poseen, ya que su formación inicia desde la adolescencia, de algún modo desde jóvenes pierden miedo a los contratiempos y aprenden a solucionar las problemáticas observando a los mayores.

Las colinas donde se corta el maguey se encuentran contiguas y a sus alrededores se observa asentación de una pequeña población perteneciente a otro municipio de San Diego. Al llegar a los cerros hay una planicie donde se puede parar y estacionar las camionetas.

El ascenso a los cerros se hace por una pequeña vereda en donde se encuentra tierra suelta, a los lados se observan bardeados con alambre de púas y se pueden observar animales como caballos y burros, por lo que se concluye que la falda de los cerros es propiedad privada.

La cuesta para subir hacia lo alto de los cerros es a través de pequeñas veredas con piedras y canales secos, los cuales parecen el resultado del agua que se estanca en estos espacios. Las pendientes son tan pronunciadas que la subida se realiza en zigzag. En el cerro se pueden ver flores de palma, arbustos secos y unos árboles grandes muy semejante al huizache, se observan verdes y frondosos, además de que abundan piedras blancas y hojas secas. Además, se puede encontrar tierra de color café y una más clara, el poco zacate que se observa está amarillo por lo que no abunda en estas zonas.

Los magueyes regularmente se encuentran en la cima de los cerros y distribuidos por algunas secciones, por lo que se asume que la demanda de agave, hace que los maestros corten en escenarios cada vez más lejanos. Los maestros comentan que dichas condiciones de acceso hasta la cima de los cerros, sólo es para conocedores de las veredas.

En los lomeríos se pueden observar magueyes de varios tamaños, algunos más altos que otros, su medida promedio es de 2 metros, otros tienen abundantes pencas. Es interesante que mientras se recorre el cerro, los agaveros cortan magueyes que a vista de cualquiera parecerían muy pequeños, pero al momento de desterrar el agave y rasurarlo, el corazón es grande.

En otros casos hay agaves de gran tamaño, pero aún no están listos para cosechar. Los maestros comentan que estas prácticas, de respetar la planta hasta que llegue a su maduración hace que las autoridades municipales les sigan otorgando el permiso de corte, sin embargo, están en continuo riesgo de perder dicha licencia por las cuestiones arriba mencionas, además de que se rumora que cerca de estos cerros se está construyendo una fábrica para el procesamiento del maguey, por lo que las autoridades ejidales y municipales darán preferencia a los oriundos y no a los maestro de San Diego.

Como se ha mencionado, en la temporada de corte, primero se recolecta de los cerros comunales cercanos a San Diego Tochimiltzingo, no obstante, en algunas temporadas es insuficiente el maguey por lo que se recolecta en otras partes como los municipios de Izúcar de Matamoros y la mixteca poblana, así como de los estados de Morelos y Oaxaca, según se tenga el permiso de los municipios.

Estos viajes solo se realizan una vez por temporada debido a su alto costo para los maestros. El precio por kilo de maguey es de \$2 o \$3 pesos, por lo que se destinan entre \$7 u \$8 mil pesos para la materia prima, esto dependerá del pesaje, empero, lo que encarece la recolección es el arrastre, ya que se remolcan en un torton de doble rodada cuyo gasto es entre \$15 o \$20 mil pesos, esto depende de la lejanía del lugar. En la última temporada se trasladó maguey del municipio de Zapotitlán Lagunas, ubicado al noroeste del estado de Oaxaca, perteneciente al Distrito de Silacayoapam, cuya tarifa de acarreo fue de \$18 mil pesos y su capacidad fue de 20 toneladas.

A estos gastos, se suma el traslado de gente como familiares y/o personas con habilidades y conocimientos para cortar maguey. En el caso de la familia, no hay un pago para esta labor, en cambio, a las personas contratadas se les paga \$500 pesos por día, incluyendo alimentos; la jornada de trabajo es seis de la mañana a seis de la tarde, con una hora de comida. Estas actividades de recolección se realizan durante dos o tres días, asistiendo entre diez o doce personas, incluyendo maestros, aprendices y ayudantes, los cuales hacen un campamento, por lo que pasan la noche en el cerro donde se recolecta.

Para los mezcaleros este tipo de gastos es una forma de reinversión para su producción, ya que, al trabajarlo y venderlo, los recursos se recuperan y se puede volver a traer más, por lo que solo “le dan la vuelta al dinero”. En relación al corte, cuando un aprendiz comienza a retirar las pencas de un agave, por ejemplo, del espadín, al cortar una hoja se escucha macizo, pero el interior de las pencas es poroso.

La reproducción del agave

Semillas

Para llevar a buen puerto el proceso de generación de nuevas plantas, es común escuchar, enunciar a los agaveros, lo siguiente: *Planta madre*: es muy importante ya que produce hijuelos a su alrededor o periferia mediante la emisión de brotes, dicha enunciación permite que los campesinos distingan entre los agaves que se reproducen por propagación vegetativa o semilla. La planta madre es más fácil de reproducir, por lo que los maestros se han apropiado de dichos brotes para su cuidado en invernadero, esto se ha modificado con el tiempo, ya que anteriormente solo se trasplantaban en los entornos inmediatos. De modo que

la reproducción va asociada con el reconocimiento e identificación de aquellos magueyes que recibirán el apelativo de valor debido a su capacidad de regalar retoños.

Es importante mencionar que en el caso del papalometl, es la única variedad cuya forma de reproducción sólo es por semilla. De modo que, los agaves que se utilizan para la elaboración del mezcal, podríamos resaltar dos grandes grupos, aquellos que se utilizan para el proceso de corte y transformación para obtener mezcal; y otros que son destinados para la reproducción. Los criterios para elegir a la planta madre que se dejará para obtener más agaves, es aquella que en los cultivos propios de los mezcaleros presenta las mejores características como el tamaño, altura, así como presentar abundancia de pencas, con un buen grosor, color y forma; con los atributos señalados antes, estos magueyes suelen distinguirse del resto.

La reproducción será por semilla cuando de las flores que brotan del *quiote*, elemento lingüístico que alude al proceso de observación y reconocimiento por parte de los los agaveros, quienes se encuentran pendientes para identificar lo que denominan como: *velilla*, la cual asocian con la manifestación de un adelgazamiento de las hojas centrales de la roseta, dicho brote indica el nacimiento del quiote, por lo que es la señal que dicho agave posee un estado con mayor cantidad de azúcares en su interior, los cuales pueden ser aprovechados por los microorganismos para la generación de alcohol, siendo la condición que debe tener un agave para ser seleccionado para su corte.

Es uno de los indicativos el cual sirve para seleccionar los agaves maduros u óptimos para corte. Para una persona que desconozca el proceso de maduración, los magueyes podrían estar en mal estado, ya que se puede observar que las plantas tienen pencas secas en la base del maguey, así como cierta coloración verde amarillenta en las mismas.

Identificar un *quiote* indica la etapa de madurez de la planta. Existen dos formas de intervención, si el agave es destinado a la elaboración de mezcal, se corta el brote para que se genere mayor cantidad de azúcar y se obtenga mayor rendimiento. A la acción de retirar la protuberancia del quiote, se le denomina: *capar*, esto es cortar el quiote. Una vez capado el maguey, se esperan unos tres o cuatro meses para su posterior cosecha. El capado es el nombre que los maestros le dan al maguey después del procedimiento de corte del quiote con la finalidad de que los azúcares se acumulen en la piña de la planta. La otra forma de trabajo es dejar al quiote florecer con la finalidad de obtener nuevas plantas de maguey.

Realizo un paréntesis para hablar del quiote, protuberancia semejante a un tronco que emerge del centro o corazón de la planta, se deja crecer por un año aproximadamente, por lo que alcanza una altura de 2 metros de altura, periodo en el cual la planta será objeto de constante observación por parte de los maestros; el quiote florece una vez en su crecimiento, del tronco del quiote crecen extensiones horizontales de las que se sostienen pequeños ramilletes de flores, pueden apreciarse hasta ocho ramilletes, les llaman *cacayas*.

Esta unidad lingüística, es una palabra náhuatl que se usa para referir las flores del maguey, son de color blanco o amarillo. Los maestros cortan el tronco del quiote con todo y los ramilletes para dejarlo secar, de donde recolectan los pequeños botones de las flores secas, ya que de ellas se sustraen las semillas que utilizan para la reproducción de agaves.

Una vez que se obtiene la semilla, los maestros cuidarán la planta por un período de un año. El tiempo para el crecimiento, una vez sembrada la semilla, es de dos a tres meses para que se observen sus brotes, posteriormente, lo trasladan a las bolsitas de nailon que compran en Atlixco, para cada fase de crecimiento de la planta, de modo que, los mezcaleros dividen en sus invernaderos por la planta por tamaño, para sembrar dichos brotes o semillas en campo abierto.

En el proceso de germinación de semilla, algunos maestros los ponen en recipientes que son galones de plástico transparentes cortados a la mitad, porque les resulta más fácil el manejo, que en otros recipientes como el unicel, ya que para ellos, en estos galones pueden manipular más la planta, ya sea para regalarla, aflojar la tierra u observar el crecimiento de las raíces. Por otra parte, para los mezcaleros, este material retiene la humedad, por lo que con poca agua nacen bastantes plantas.

Ahora bien, desde la perspectiva de la epistemología plural, se considera importante atender los conocimientos de “la gente común... que no son escuchados porque se dice que carecen de la verdad científica” (Santiago, 2015: 210), al ser desdibujados por la mirada vertical de aquellos cuyo conocimiento se considera verdadero, como en el caso de otro tipo de especialistas cuyo bagaje intelectual es reconocido por centros y lugares institucionalizados, como las universidades o bien centros de investigación. Sin embargo, se opta por presentar lo que llaman “los saberes de la gente, los saberes comunes, tradicionales o vernáculos” (*Ibid*).

Los hijuelos de espadín o arroqueño

En Tochimiltzingo, las variedades que dan hijuelos son el espadín o zacametle y el arroqueño o maguey dulce. Un *hijuelo*, es una palabra que alude a un pequeño agave que brota a unos cincuenta centímetros de lo que llaman el “maguey madre”, es decir, un retoño.

Algunos campesinos lo explicaron así “es un clon del maguey”, por lo que se observa una planta con las mismas características que el agave madre. Estos hijuelos aparecen aproximadamente a los dos años después de sembrado el maguey madre, después de estos años, anualmente el maguey estará dando hijuelos hasta el momento de su corte. Un hijuelo es una extensión de la planta que le da origen; se me explicó que el maguey madre al extender sus raíces, de ellas brotan hacia la superficie de la tierra, pequeñas guías que con el paso del tiempo se observan como hijuelos.

La cantidad de hijuelos dependerá de la planta, ya que algunas dan tres o cuatro retoños por año, sin embargo, otras plantas puede dar hasta diez, empero, los mezcaleros consideran que los mejores hijuelos se obtienen desde el segundo hasta el cuarto año, ya que al quinto año la calidad de los hijuelos, es raquítica, al no tener la misma calidad que los primeros (esto es, su tamaño será menor, tanto la de las pencas, el sabor de este variará considerablemente).

Este hecho influye mucho por la tierra, ya que si es buena y cuenta con abono da más hijuelos, pero si está árida o no es abundante, puede que sea factor para el poco crecimiento de hijuelos. Por lo general, los hijuelos no crecen al mismo tiempo, es por ello que algunos suelen estar más grandes que otros.

A la acción de retirar el hijuelo del maguey madre, los maestros la llaman *deshijar*, es una intervención en la que por medio de una barreta o un azadón se cortan las raíces del maguey madre, ya que el hijuelo es una parte de su raíz. El maestro o aprendiz utiliza esta herramienta para jalar al hijuelo, introduciendo la punta de la barreta y comenzar a remover y presionar a fin ejercer una fuerza moderada para cortar parte de la raíz y así extraer al hijuelo; es una acción que se debe realizar con cuidado para no lastimar las raíces de las dos plantas, tanto el hijuelo como el maguey madre; y en el caso de la persona que realiza la intervención, sólo se requiere cuidado para no lastimarse con las espigas.

Esta actividad puede realizarla cualquier persona, y representa, mucho gusto, así como esperanza en el retoño, ya que se asegura la continuidad del insumo que a mediano

plazo ofrecerá materia para convertir en mezcal; al retirar la matita, no se desconfía en que ésta pronto “agarre fuerza”, ya que suelen resaltar la resistencia, a pesar de contar con una raíz diminuta o una “cabeza” pequeña, se compartió que la planta madre, aleja a sus hijos para que poco a poco se dispersen por los campos.

Retirar los hijuelos tiene doble intención, por un lado obtener más plantitas para augurar la presencia de agaves que en un periodo de siete años tengan la madurez para ser objeto de corte y posterior procesamiento; pero también es una acción que busca generar condiciones más adecuadas para el crecimiento y calidad de la planta madre, es decir, en caso de no retirar los hijuelos, ambos magueyes, madre e hijo, compiten por el espacio (sus raíces, son fuertes y al crecer su efecto es que se apriete la tierra), el agua de lluvia (la cual suele presentarse en ciertos periodos escasa), así como por la cantidad de nutrientes (los suelos donde crecen los agaves son pedregosos y con capas delgadas). Por ello es importante la visita constante a los espacios de cielo abierto para realizar la acción y evitar ese proceso poco beneficioso entre los agaves.

Debido a la demanda que en los últimos años ha tenido el mezcal, los especialistas refieren que identifican la práctica relativa al robo de hijuelos, para evitar esto me explicaron que han optado por cortar los pequeños magueyes, un poco antes de tiempo. Estos hijuelos se colocan en bolsas de nailon con tierra y un poco de abono para ayudar a su crecimiento, y son trasladados a los invernaderos. Los mezcaleros comentan que la planta al ser muy noble se ha podido adaptar a estos cambios, ya que, en las bolsas, los hijuelos solos hacen su raíz y van creciendo.

Las prácticas de deshijar las realizan, por lo general, los maestros y aprendices, sin embargo, comentan que también pueden hacerlo las mujeres, sólo que es un poco peligroso por las puyas, que son las espinas de la planta.

También fue compartido que actualmente para hacer frente a la problemática de escasez de maguey, los maestros han optado no sólo por cuidar a los hijuelos en los invernaderos, sino que han recurrido a la compra de hijuelos a un costo de \$1 o \$2 pesos, según el tamaño, dichos hijuelos provienen de comunidades cercanas a Izúcar de Matamoros.

Esta última acción me remite a reflexionar el atributo dúctil del conocimiento campesino, así como la dimensión del mismo, tanto en el nivel colectivo, como en el individual. Si bien hay prácticas epistémicas como el deshijar que son reconocidas y ejercidas

por el grupo, ello no opaca la reflexión, invención, innovación por parte de los actores sociales quienes deciden “probar”, “experimentar”, haciendo uso de sus capitales intelectuales, más su curiosidad.

Con ello se infiere en destacar a las prácticas epistémicas en dos dimensiones la del colectivo (donde radican las grandes expresiones que son compartidas por las y los interesados en el maguey agavero) e individual (es decir, aquellas expresiones y propuestas con las que los maestros, aprendices o integrantes de las familias deciden realizar, por iniciativa, que basa y sustenta su acción en el conocimiento campesino, pero a la vez, expresa los procesos de interiorización y reflexividad por parte de casos específicos y particulares), “el hecho de que una persona use el conocimiento lo hace poseedor del mismo y cuando lo ejecuta ese conocimiento para generar una innovación, este sujeto también es poseedor de la innovación resultante” (Olivé y Puchet, 2015: 7), como el retirar el hijuelo antes de tiempo o el probar con otros procedentes de diferentes puntos geográficos, a fin de lograr la adaptación a los contextos ambientales locales.

Una vez que se cuenta con las semillas o los hijuelos listos, se procederá a esperar el temporal adecuado para realizar otra actividad epistémica como la de sembrar, acto que se abordará a continuación.

Aquí, realizo un paréntesis para describir la complejidad de los invernaderos, los cuales dependen de las condiciones de infraestructura con las que cuentan los agaveros, como, por ejemplo, en algunos casos se ha incorporado la germinación. Estos espacios se localizan en los traspacios de algunas familias mezcaleras, por lo general, sus dimensiones son pequeñas de unos 10 x 5 m², los cuales se habilitaron desde hace dos años aproximadamente y donde se encuentran entre 2 o 3 mil plantas de agave.

Dichos conservatorios, se introdujeron por iniciativa de FONAES, quienes brindaron a los mezcaleros las estructuras compuestas por bases de cemento, fierro y tela de invernadero, con el fin de ayudar en el proceso de germinación y crecimiento de los magueyes. Para algunos maestros, estos espacios no son adecuados para la planta por el clima cálido de este, ya que la planta resiente el exceso de calor, de modo que algunos prefieren que después de terminar la germinación se siembre a campo libre.

Este sitio es importante por ser un lugar controlado por los campesinos, cuya finalidad es llevar a cabo su plantación, además de representar el escenario de lo que nombran el

“agave domesticado”, lo que implica que el maguey silvestre ha sido extraído, plantado y cultivado fuera de su hábitat natural. Dicha práctica tiene como objetivo proveer de materia prima a los productores. Los pequeños magueyes que se siembran han pasado por la intervención de los maestros y aprendices, siendo las semillas extraídas de la misma planta.

Esto permite reproducir plantas y mantener bajo control las condiciones de germinación de la semilla y el posterior desarrollo de la planta hasta el momento de su trasplante. Esta actividad se realiza en invernaderos o traspatios para la propagación de especies de agaves que sólo se reproducen por semilla como el papalometl. En el caso del zacametl, su forma de reproducción es a través de la “planta madre”, la cual produce hijuelos a su alrededor o periferia.

Un invernadero, está distribuido en tres secciones, el tamaño de cada una es de 2x4 metros, las cuales se asocian según el tamaño de crecimiento de la planta, por ejemplo, la zona de los magueyes más pequeños, se ubican las plantas de 10 centímetros, en la segunda se encuentran agaves de unos 20 o 25 centímetros y la última división se observan los más grande de 30 o 35 centímetros, todas las plantas se cubren con bolsas de nailon y se riegan dos veces por semana, también se puede observar montones de tierra, la cual los maestros abonan y cuidan.

Empero, a pesar de las atenciones que le brindan a las plantas, los mezcaleros comentan que “no se cuidan mucho las semillas”, ya que algunos contenedores se rompen, ya sea los galones o las bolsas de nailon, sin embargo, la planta sigue creciendo, adaptándose al calor extremo, a la falta de agua, incluso a la carencia de nutrientes.

Actualmente hay un grupo de jóvenes de la comunidad que se dedican al cultivo de maguey, quienes comercializan exclusivamente la planta, encontrando una forma de negocio en la reproducción de maguey, haciendo uso de anuncios para promocionar sus productos.

Siembra de maguey

El cultivo de agave, es una práctica que se inició en San Diego en los años noventa, dicha actividad se realiza para producir agave, cuyo fin es la existencia de materia prima. Esta producción se concibe como un eslabón importante de la cadena sistémica del producto maguey-mezcal.

Entre los cuidados que deben tener figura es el de “dar mantenimiento” a las parcelas, lo que implica realizar diversas acciones encaminadas a mantener en buen estado las plantaciones de agave. Para sembrar el maguey se requiere una serie de condiciones:

1) el tiempo o temporal de lluvias, ya que, a partir de su presencia, los campos a cielo abierto tendrán las condiciones propicias para recibir a los nuevos huéspedes. Los especialistas comentan que esta acción generalmente inicia en los meses de mayo, y se extenderá en junio y julio en caso de que exista alguna demora de lluvias, en caso de sembrarse en septiembre u octubre, la planta no alcanza a sacar raíz, por ende, se seca y muere, razón por la cual, consideran prioritario iniciar a tiempo los ciclos de cultivo.

2) la observación del espacio de los campos, es decir, el campo abierto debe ser susceptible para colocar la semilla o al hijuelo. Esto depende de la observación del espacio, así como de las pruebas y resultados que ha obtenido en anteriores ejercicios, una elección no acertada, implica pérdida tanto de tiempo, como de una futura piña a procesar. Por lo que en aquellos espacios que no tienen una pendiente tan pronunciada, los agaveros “barbechan”, esto es, quitar la maleza alrededor del terreno en el que se cultivarán las plantas.

Por lo que en este proceso, el conocimiento de los especialistas relacionados con el ambiente y lo relativo al agave afloran de manera explícita, además, se compartió que el tipo de suelo (es decir el de color negro, el tepetate o la tierra colorada) tendrá un impacto directo en el desarrollo de la planta, ya que el color del sustrato, es un indicador de dos aspectos centrales para el éxito del cultivo, por un lado, la retención del agua de lluvia y por otro lado la cantidad de nutrientes que el plantío pueda obtener del suelo; para la mirada de los campesinos, la tierra negra es la mejor, en tanto que el tepetate no es del todo viable, sin embargo, ello no impide que en este tipo de suelo pueda crecer un agave.

El caminar, recorrer, recordar y repasar las condiciones de los campos son parte de las prácticas epistémicas y están asociadas a la práctica concreta de sembrar, ello me lleva a repensar la propuesta de Olivé, sin bien una acción es una unidad susceptible de abordarse para entender las expresiones del conocimiento campesino, a partir del trabajo de campo, me percato, que un proceder responde de manera sistémica y holística, así es el conocimiento campesino, complejo, pero a la vez a partir de una acción es factible comenzar a relacionar e comprender las bases analíticas de eso que Michel Foucault, denominó los “saberes que [están] descalificados como saberes no conceptuales, como saberes insuficientemente

elaborados: saberes ingenuos, saberes jerárquicamente inferiores, [son] saberes por debajo del nivel del conocimiento de la cientificidad exigidos” (Foucault, 2000: 21, en Santiago, 2015:210)

Precisamente por la connotación despectiva e incluso peyorativa hacia esos “saberes”, busco reivindicar por medio de la epistemología plural, en nombrarle y reconocerles con el estatus de complejidad que tienen, como conocimiento, que, como he venido esbozando descansa en un complejo e intrincado sistema relacional de discursos, enunciados y pensamientos que han sido probados, son efectivos, así como resuelven operativamente los retos que los especialistas del agave mezcalero enfrentan diariamente.

Volviendo al proceso, una vez que se ha seleccionado el espacio adecuado para colocar la semilla o hijuelo, más las condiciones propicias de humedad que proporciona la temporada de lluvia, se tiene el contexto temporo-espacial adecuado para llevar a cabo la acción de la siembra. La siembra de maguey en campos a cielo abierto, como en los cerros depende ampliamente de la época de precipitación, ya que el maguey la necesita para enraizar, de modo que al finalizar el “tiempo de agua” la planta “ya hecho raíz”.

Durante la fase de crecimiento del agave tierno, se llevan a cabo una serie de acciones que denominan con la palabra: “limpia”, que consiste en retirar la maleza alrededor del maguey como una forma de ayudar al crecimiento y desarrollo de la planta, así como llevan a cabo la remoción de la tierra y el recorte de las hojas del maguey que están en mal estado, para que las plantas ya sembradas puedan seguir su desarrollo hasta su etapa de maduración. Los agaveros consideran que dicha práctica puede ser ejecutada por cualquier persona, solo se requiere saber el tipo de planta que le quita nutrientes al agave.

Esto nos lleva a considerar que las prácticas epistémicas cuentan con espacios específicos, en el caso de los magueyeros, en estos sitios realizan sus ejercicios, como seleccionar el lugar para colocar la planta y darle seguimiento, además del lugar, se encuentra el tiempo, es decir, en el quehacer campesino, las actividades, están enmarcadas con los ciclos, las fases o los temporales, que brindan las condiciones necesarias desde el punto de vista climático o bien influyen o condicionan las prácticas epistémicas.

De modo que, al no contar con los escenarios adecuados para concretarlas, en ese sentido el devenir campesino está ampliamente asociado con los tiempos y espacios de la naturaleza, por lo que coincido con el siguiente señalamiento: “El conocimiento local, en este

sentido, se vincula más bien a las capacidades que los actores tienen para hacer uso de sus saberes en aras de alcanzar las articulaciones culturalmente establecidas entre la práctica social y el entorno” (Skewes, 2004: 5).

Hasta ahora, he venido esbozando que la observación realizada por los especialistas a los campos donde se ubicará la nueva planta, es resultado de un ejercicio de diagnóstico, el cual no está libre de las corazonadas o de la intuición, por el contrario, la toma de decisión se arroja en la intención racional y objetiva; en muchos casos, no se cuenta con las condiciones ideales, sin embargo, es viable el discurso que avala la acción de “probar y experimentar o arriesgar”³⁷, asociando y complementando con la sentencia de “dios dirá, dios proveerá, o primeramente dios”, ello tendrá un impacto directo e importante en los resultados que se obtendrán y por supuesto en los aprendizajes tanto individuales como colectivos.

En el caso de la acción de siembra, una vez seleccionado el lugar, los especialistas aflojan la tierra, cuya importancia, radica en buscar que la planta enraíce rápidamente, de modo contrario, si la superficie está apretada se corre el riesgo de que el agave no genere raíz. Además de la selección del lugar para colocar la semilla o el hijuelo, se suma el acto de “saber sembrar”, asociado al “sólo se tiene que buscar” el sitio más adecuado para el maguey, es decir, colocarle de tal forma que el agua de lluvia que rodea a la planta, fluya despacio, pero que tampoco se estanque, ya que ello “molesta la plantación”, esto se logra al realizar un surcado correcto para que el agua pase, de tal forma pueda perpetrar el entorno de la naciente guía.

Con lo anterior coincido con lo señalado por Rafael Baraona, al invitar al reconocimiento de la vinculación entre conocimiento campesino y el sujeto campesino que ejecuta, y uno de sus principales referentes reflexivos descansa en resaltar “... si aprendemos a observar acuciosamente lo corriente y cotidiano, y así adquirimos confianza para investirlo de significado” (Baraona, 1987: 168); en ese sentido el cuidado que tienen los especialistas agaveros para llevar a cabo la acción de sembrar, expresa cuan complejo es ese acto.

Ya que el sembrar agavero, no sólo está en juego el asegurar plantas para su futuro procesamiento, también su colocación impacta en la sustentabilidad del entorno inmediato, ya que la falta de pericia al sembrar puede ocasionar “que se relave, en otras palabras, que el agua puede llevarse la tierra”, enfatizando el caso de las laderas o los escenarios en desnivel

³⁷ Algunos campesinos usan los terrenos planos, y otros no tienen más opción que utilizar los inclinados.

como los cerros, donde al colocar la planta, implica decidir y actuar de manera cuidadosa, por ello, los campesinos recomiendan sembrar profundo, de modo que se rasca un hoyo hondo, con el fin de que el maguey busque la forma de enraizar y amarrarse.

A la par de la acción de sembrar, a fin de no irrumpir con los posibles efectos de la erosión, sobresale el otro ropaje, aquel que reviste a la planta de una fuerza, resistencia o adaptación, ejemplo de ello, se compartió la siguiente frase “donde quiera puede sembrarse, siempre y cuando se realice correctamente”. En ese sentido la interrelación comunidad y naturaleza, así como el binomio especialista y agave, nos permite resaltar los procesos de intervención, asociada a la modificación de los especialistas del agave actuando en los espacios silvestres, los cuales dejan de ser escenarios naturales y evocan un paisaje creado y modificado por los lugareños. En consecuencia, las prácticas epistémicas tatúan la naturaleza y la significan, al igual que la trabajan y ordenan.

La técnica de sembrar los magueyes se realiza en hilera, sin importar la variedad de maguey. Los instrumentos para realizar dicha actividad son el pico y la pala, los cuales no tienen ninguna especificidad y se consiguen en Atlixco. Las medidas de distancia de siembra son de 1.50 metros x 1.50 metros para el papalometl, y para el espadín de 1.80 metros x 1.80 metros, para el arroqueño o maguey dulce es de 2 metros x 2 metros.

Los maestros cuentan que, hace muchos años, llegó un grupo de ingenieros quienes les enseñaron que los cultivos debían tener un espacio de 3 metros x 2.5 metros, siguiendo sus instrucciones, en una hectárea cultivaron 1,200 plantas, aproximadamente, sin embargo, ellos consideraron que se desperdicia mucho espacio, por lo que actualmente están sembrando de 3,000 a 3,500 plantas.

En cuanto a los cuidados de los cultivos de maguey, ellos visitan sus terrenos casi del diario, sobre todo cuando el maguey está sembrado recientemente, porque es susceptible de que animales como los chivos y vacas los arranquen para alimentarse. Este riesgo sólo es cuando el maguey es pequeño, ya que no sucede con los magueyes grandes. Además, una de las medidas de cuidado que han tomado los mezcaleros es cercar sus terrenos con alambre de púas, para evitar la entrada de animales o el robo de la planta.

En el caso de los agaves que son sembrados en los cerros los visitan cada ocho días para cerciorarse del crecimiento de la planta, y cuando lo requieran aplican foliares o retiran la maleza para que no rebase al agave. En ello entra en juego un permanente reto al decidir

intervenir, así como saber interpretar los colores, las formas del agave y en caso de ser necesario, no aplicar insumos a aquellas plantas que se prevé no tendrán posibilidades de crecimiento, esta situación es similar a la siguiente idea: “La complejidad de la relación saber y actuar (o no saber y, por lo tanto, no poder decidir... Entonces puede vislumbrarse la riqueza del corpus de conocimiento, su potencial y sus limitaciones, cuando es puesto a prueba por nuevas o inesperadas demandas de la praxis” (Baraona, 1987: 172).

Abono y plagas

Para concretar la siembra, la tierra se prepara con compostas elaboradas con diferentes insumos, por ejemplo: cenizas de la leña de la destilación, bagazo de maguey (cuando en la fábrica se junta mucha fibrilla, se saca con una máquina o un tractor, para trasladarla a los terrenos o los cerros cercanos, para dejarla pudrir y así sirva como abono en estos espacios), aunque también figura la hojarasca y estiércol de vaca, caballo, borrego, burro o gallina, animales que los campesinos poseen en sus traspatios. Además, agregan vitaminas y foliares orgánicos³⁸ a las plantas en los meses de agosto o septiembre, esto se hace para que el maguey “enraíce” más rápido, confiando y esperando las lluvias, siendo el agua fundamental para el éxito de sus cultivos.

Los mezcaleros refieren que usan lo que tienen en ese momento, además de que algunas veces estos abonos los complementan con fertilizante ya que no es suficiente para las hectáreas que cultivan, entre los terrenos propios y los espacios comunales que se ubican en los cerros.

Uno de los aspectos que afectan en el crecimiento del maguey mezcalero, son las plagas, actualmente la más peligrosa se le conoce como: picudo, de modo que cuando los especialistas del maguey escuchan ese nombre, denota preocupación, por lo agresivo e imperceptible que es para los mezcaleros. Esta fauna es un escarabajo de color negro brillante y consistencia dura, que mide entre 2 y 3 centímetros. Su nombre se asocia a su aparato bucal, el cual es alargado en forma de pico.

³⁸ Suelen aplicarse en los primeros dos o tres años que se sembró el maguey para hacer más rápida su maduración.

Su arribo a la planta se da al introducirse en la raíz, haciendo un hoyo a la planta por debajo, lo que causa que el maguey se seque y se caiga, ya que se alimenta de la piña perforándola y dispersándose en sus tejidos, dicha fauna puede presentarse durante el transcurso del año, además de atacar plantas de cualquier edad, sin embargo, los agaveros comentan que las plantaciones más jóvenes son las más vulnerables. Una de las características de esta plaga es que no acaba totalmente con los cultivos, es decir, seca un maguey y sigue de manera consecutiva, por lo que no acaba totalmente con todos.

Los mezcaleros refieren que la variedad más plagosa es el papalometl, seguido del arroqueño y el espadín es el menos afectado. Según los cálculos de los maestros de 1000 plantas que siembran, a unas 30 o 40 agaves afecta esta plaga, por lo que no son pérdidas muy grandes para ellos.

Dadas las condiciones que presenta el picudo, la plaga se extermina con trampas, las cuales constan hacer un pequeño orificio a un galón y en dicho recipiente le ponen una pastilla de veneno especial, la cual atrae con el olor por lo que al introducirse mueren, gracias a estos métodos se ha frenado la propagación.

En la actualidad, los mezcaleros comentan que existen otras dos plagas menos agresivas, la primera llamada: meteoro, animal que hace un agujero grande abajo del maguey, pero no entra al corazón de la planta, por lo que no es tan perjudicial para sus cultivos. La otra plaga a la cual no se le reconoce con algún nombre en particular, ataca al maguey secando las pencas, por lo que los campesinos la comparan con el chahuistle. Estas plagas suelen fumigarse o se les pone veneno; los mezcaleros consideran que estos productos químicos, no afectan los cultivos ni el producto final.

Igualmente, los agaveros refieren que, en algunos casos, estas plagas atacan a los magueyes que ya están listos para corte, por lo que no toman ninguna medida en contra de dicha fauna, ya que no son una amenaza para los cultivos, así que no fumigan ni se ponen trampas.

Cosecha

Una de las habilidades con las que cuentan los mezcaleros para saber que un maguey está en su momento de cosecha es a través de la observación. Una de las primeras acciones para el proceso de corte es capar el quiote, los mezcaleros explican que después de 4 o 6 meses de

esa acción, este tronco amaciza, es decir, el tronco o quiote se pone duro, lo que significa que es momento de cortarlo.

En la variedad del papalometl, los meses para el brote de quiote es entre julio, agosto y septiembre, por lo que, los mezcaleros capan en estos meses, con la finalidad de que en los meses siguientes concentre más azúcares y con ello, en la temporada de corte, se encuentre en óptimas condiciones. En el caso del espadín el quiote se da en enero o febrero, pero como la etapa de cosecha inicia antes, en el mes de diciembre, los mezcaleros lo cortan antes.

En cambio, si el quiote no presenta las condiciones favorables para el corte o le falta tiempo, los especialistas explican que se puede cortar, pero el rendimiento del maguey no será el mismo, es decir, no se obtendrán muchos jugos de ese maguey y por lo tanto serán pocos los litros que se obtendrán de mezcal.

Los instrumentos para el proceso de corte son hacha y machete, ya que deben ser muy filosos, ligeros y con una hoja muy delgada. Estos instrumentos en ocasiones los mandan a hacer con herreros de Atlixco, de modo que, ellos explican sus necesidades, tanto en diseño como tamaño. No obstante, la mejor forma de conseguir los machetes con las características que los agaveros necesitan es a través de ferias, donde llegan vendedores de El Salvador con herramientas especiales, las cuales en México no los elaboran.

Otra herramienta que suelen usar para este proceso es la coa, no obstante, no todos los maestros la usan. La coa es una herramienta que tiene una hoja pequeña y ancha circular de 20 o 25 centímetros de circunferencia, la cual se usa al momento de desenterrar la piña. La coa se coloca entre la tierra y el maguey, al ponerla, le pegan con un marro para hacer contrapeso, como un tipo polea, y así poder sacar la piña con sus raíces. Esta herramienta también se manda a hacer, con la especificidad del tamaño del mango, ya que, al ser la hoja pequeña, el tamaño del palo suele ser de 1.50 o hasta 2 metros de largo.

El corte y traslado del agave

Los días de corte, el maestro se traslada junto con sus hijos y/o ayudantes a los cerros, siendo cerca de 4 personas quienes trabajan este día, en conjunto y en caravana manejan dos camionetas. Al llegar a la colina, el maestro desamarra los burros, los cuales viajan en las bateas de las camionetas, atados con mecates en las redilas de las mismas, y los desciende con cuidado para que no se caigan o lastimen, después el maestro les coloca la enjalma en

donde enrolla mecates de unos 10 o 15 metros y sus herramientas. Por su parte, los aprendices y ayudantes, cargan sus machetes y hachas en los hombros con las puntas extrapoladas y en ellas cuelgan con hilos de mecate, botellas de pet con agua.

El corte del agave, está vinculado con lo que suelen denominar como: *jima*, proceso a través del cual separan de la piña las pencas de agave cuando este ha alcanzado el desarrollo adecuado para su corte. Dicha acción consiste en eliminar las hojas o pencas y las raíces del mismo para dejar solamente el corazón del agave llamado piña. Esta acción se realiza con hacha y mache; y se efectúa desde la base y no desde la raíz, por lo que, una vez extraída la piña, se rasura y se deja lista para el proceso de cocción.

El corte de la piña puede variar, ya que no todos siguen una misma metodología, debido a que los mezcaleros comentan que esta actividad es “práctica y maña”. Esta actividad se realiza con “maña” más que con fuerza, ya que los agaveros explican que al dar un machetazo se pueden quitar varias pencas, por lo que para realizar con éxito esta práctica se necesita experiencia, de modo que, entre menos cortes se hagan es más efectiva dicha acción.

Para Don Hermilo, primero se deshoja el maguey, es decir, se le cortan las pencas, una vez que se han retirado todas las pencas y el maguey está libre de hojas, se desentierra con la coa, que como polea hacen contrapeso para poder sacar la raíz, una vez desterrada la piña, se rasura o pela. Y, por ejemplo, Don Guillermo, primero retira todas las pencas, hace un boquete, es decir, un corte en la piña para que entre el hacha y así llegar al corazón del maguey para desenterrar con mayor facilidad. Una vez hecho el boquete, se empieza a desterrar la piña con fuerza, una vez fuera, se rasura con machete, quitando el excedente de pencas. Algunos maestros consideran que, si no se rasura de manera adecuada, esto perjudica el sabor del mezcal. Al proceso de extraer la piña, le reconocen como: *despencar*, esto es, la acción de desprender o cortar el agave del piso utilizando barretas en el proceso.

La jima es una de las actividades más importantes que aprenden los mezcaleros. Se requiere de la eficiencia del mezcalero para hacer los cortes adecuados en lo que llaman “despencar”, lo cual consiste en desprender o cortar el agave del piso utilizando una barreta, posterior a ello se debe “darle forma”, es decir, una vez que ha sido desprendida del suelo se rasura la piña dejándola lisa y totalmente blanca, mediante un machete afilado.

Para llevar a cabo esto, previamente se han seleccionado los agaves maduros u óptimos para corte, algunos de ellos presentan pencas secas en la base del maguey, así como

cierta coloración verde amarillenta en las mismas, esto indica que dicho agave posee un estado con mayor cantidad de azúcares, por lo que se obtendrá de dicha materia un producto de buena calidad. Una vez terminado el corte, las pencas que le retiran al maguey se quedan en el terreno con la finalidad de que se pudran y sirvan como abono.

Cuando se inicia el día o la temporada de corte, los mezcaleros se persignan para pedir por una buena cosecha, además de encomendarse para no encontrar animales peligrosos como víboras o alacranes, así como evitar posibles accidentes como los puyazos. Las puyas son las espinas, las cuales salen al momento de cortar, generando mucho ardor e irritación en la piel, en ocasiones es tanto el dolor, que los mezcaleros necesitan trasladarse al médico para que saquen las espinas porque se entierra en la piel. Otro de los riesgos al cortar maguey es lastimarse con los instrumentos, es decir, por algún descuido se pueden caer o cortar una parte de la mano o el pie con el hacha o machete.

Es por ello que se tiene cuidado durante el proceso para retirar las hojas del maguey, debido a los efectos de lo que nombran como *guishe*, que es la savia de la planta que brota al cortar las pencas, dicha sustancia provoca reacciones cutáneas como dermatitis, irritación o comezón, razón por la cual advierten los maestros a los aprendices para no tocar el corazón o piña cuando se quitan las pencas, ya que dicha esencia es una forma de protección de las plantas ante la amenaza de su muerte.

De modo que, en el léxico de los habitantes de San Diego, la palabra *piña*: representa la cabeza, bulbo, corazón o cabeza del agave, que constituye la materia prima para la elaboración del mezcal, una vez que fue despojada de sus pencas y raíces (jimado), se lleva al proceso de cocción, debido a su alto contenido de fructanos que se convierten en azúcares. El nombre se atribuye a la apariencia y similitud que adquiere, semejante a la fruta conocida como piña.

Una vez que se ha limpiado la piña, los especialistas observan la pieza, a fin de identificar lo que nombran como: *coho*, es decir un abultamiento en el centro maguey, es el rastro que dejó el desarrollo del quiote. Los maestros distinguen dicha protuberancia a la vista, siendo una de las cualidades que poseen, por lo que dependiendo el tamaño del mismo es como determinarán si el corazón del agave está lo suficiente maduro.

Los actores involucrados en esta actividad, son los maestros y aprendices de las familias mezcaleras. En el caso de Don Hermilo, es él y sus dos hijos, Don Guillermo, más

su vástago, Don Braulio participa con su hermano y sobrinos, también Don Jorge y su hijo. La temporada de cosecha inicia a principios de diciembre.

Durante el periodo de corte, los mezcaleros salen de sus casas a las 5 de la mañana, porque prefieren iniciar en la madrugada, para que cuando amanezca, se encuentren en el lugar del corte. De modo que, para el medio día, ya terminaron sus actividades y se encuentran preparando su regreso.

La cosecha se realiza con ayuda de animales de carga, como burros, caballos o mulas, propiedad de los mezcaleros. Los animales cargan y trasladan las piñas la mitad de camino, debido a que los campesinos consideran que es muy pesado para sus animales trasladar el peso de las piñas por mucho tiempo. Es por ello que dejan todo lo que han cortado en el día, a mitad del camino en un espacio que ellos consideran seguro, esto lo realizan de lunes a viernes y al final de la semana, por lo general, los días viernes, recolectan las piñas cortadas de toda la semana en un tractor, esto se hace con la finalidad de no forzar a los animales a tanto peso.

Suelen utilizar la palabra “carga” o “baja el maguey”, lo que implica acarrear las piñas o cabezas desde el sitio de obtención, ya sean cerros o plantaciones propias hasta la fábrica.

Los agaveros comentan que la temporada de maduración del maguey espadín empieza en octubre, pero es hasta diciembre que ellos inician el corte, siguiendo los ciclos de cultivo, por otra parte, el papalometl presenta su maduración entre junio y agosto, motivo por el cual, dicha variedad se corta al final de la temporada, es decir, esta variedad se corta hasta los meses de febrero, marzo y abril. En otras palabras, los primeros magueyes que cortan son el espadín y posteriormente el papalometl.

CAPÍTULO IV

Los actores del conocimiento campesino agavero y los retos de la contemporaneidad

Introducción

Como se mencionó en los anteriores capítulos, dichas prácticas se encuentran enmarcadas en un contexto sociocultural que se expuso en el apartado etnográfico de la comunidad. De modo que, me interesó resaltar sus dinámicas y lógicas que contribuyen a entender el devenir de un escenario social ligado al uso de los recursos naturales, particularmente en el tema de la agricultura, también se pretendió dar cuenta de los procesos de interacción a partir de la incorporación de las asociaciones locales al competido campo de la venta del mezcal.

A partir de ello, se pretende presentar de manera detallada la confluencia de las habilidades, atributos, prácticas, participaciones, pensamientos y reflexiones de los actores sociales directamente involucrados en el cuidado y el posterior proceso de transformación del agave a fin de obtener el destilado conocido como mezcal.

Además del ámbito organizativo que se enmarca en la fábrica, lo que implica la confluencia de varios productores con sus respectivos grupos; ante ello se reconoce el ámbito colectivo y compartido del conocimiento campesino relativo al agave mezcalero, del mismo modo que se permite resaltar sus procesos de asimilación e interiorización por parte de los distintos involucrados, donde la jerarquía, asociada a la experiencia, limita o justifica su grado de participación, así como responsabilidad.

Por lo que en este capítulo busca resaltar al conjunto de actores sociales que intervienen de manera directa y concreta en la expresión colectiva del conocimiento campesino en torno al agave, en anteriores cuartillas se ha presentado el quehacer acompañado de tiempos, espacios, objetos, palabras, reglas, e intencionalidades.

Sin embargo, hace falta destacar a los sujetos, para continuar complejizando al conocimiento, así como presenta otra parte del proceso de elaboración del destilado que puede tener un halo ritual, debido a que los maestros priorizan su asistencia al destilado que se lleva a cabo en la fábrica; por supuesto sobresalen y siguen llamando la atención, los objetos, insumos, fases, palabras que resguardan el proceso final.

Los especialistas: maestros, aprendices e iniciados

Esta denominación varía de acuerdo a la región, por ejemplo, en Michoacán y Durango se les conoce como vinatero, en algunas comunidades de Oaxaca como palenqueros, en otros estados como Zacatecas se le conoce como taberneros, en San Luis Potosí como mayordomos, y en otros lugares de México, como Puebla se les llama maestros mezcalilleros.

El grupo de los agaveros cuenta con una jerarquía entre sus integrantes, la cual es fundamental para el desarrollo del proceso de producción. El nivel más alto es el maestro, quien emite las ordenes, los tiempos y los escenarios donde se llevarán a cabo las actividades, además de, ser quienes transmiten el conocimiento campesino.

Por tal motivo, es importante dimensionar las relaciones entre maestros y aprendices entorno a las actividades, ya que dichos nombramientos además del rango dentro del colectivo, tienen un carácter de legitimidad, ya que no cualquier individuo puede dar indicaciones.

En este aspecto, para que un maestro o aprendiz mezcalero pueda denominarse de esa forma, los demás actores sociales deberán dar legitimidad a través de la experiencia y pertenencia dentro del sector agavero. De ese modo, tanto el *saber-hacer* como el *saber-decir* permiten poner de manera horizontal las acciones y los códigos, como puntos importantes referidos para el acceso a una práctica epistémica, siendo recursos inherentes para adquirir el conocimiento campesino.

Muchos de estos códigos se obtienen a través de charlas, historias o anécdotas. En dichos procesos, se requiere saber cuándo permanecer en silencio, es decir, en cada interacción cotidiana, si el maestro habla, el aprendiz sólo escucha y calla.

Los maestros mezcaleros, invariablemente son varones, aunque no está mal visto que las mujeres se encuentren interesadas en participar en el proceso de cuidado y elaboración del destilado, aunque en la comunidad de San Diego, sigue siendo un trabajo donde los hombres juegan el papel preponderante. Obtienen ese rango debido al reconocimiento colectivo, vinculado con detentar jerarquía que es reconocida al interior de las familias y de la localidad, varios son los factores que intervienen: la experiencia, el tiempo de dedicación al oficio, especialmente en aquellos casos de quienes comenzaron desde temprana edad; también resulta interesante el parentesco, ya que provenir de una familia de antepasados

asociados a la bebida es un factor que realza su rol y fomenta el respeto que se tiene hacia ellos.

Por supuesto son quienes detentan la destreza, habilidad, decisión, gusto, tienen “buen ojo”, así como “buena mano”, intuyen, incluso predicen algún desenlace que a opinión de los iniciados resulta inimaginable, todo ello, son factores para que la comunidad les otorgue el estatus y los vincule al conocimiento, suele decirse, “son los que saben”, a quienes se les debe preguntar, consultar, pedir su consejo y por supuesto supervisión especialmente en el proceso de elaboración del destilado.

En casa, así como en la comunidad su rol es de vecino, hermano, compadre, amigo, pero al insertarse a espacios sociales donde las fases de corte o de procesamiento de la planta de agave, su figura, trato y rol que asumen, va cambiando, y se tejen redes de interacción muy complejas y estructuradas, donde los más jóvenes aprenden a asumir un estatus y rol de obediencia en cuanto a las ejecuciones. El trato hacia un maestro es con respeto y solemnidad, por ejemplo, se bromea con ellos, más no está bien visto que se utilicen palabras altisonantes enfrente de ellos.

Ya lo reseña Hernández López, quien describe a los maestros mezcaleros como: “herederos, protectores, propietarios intelectuales, de ese saber hacer, y asumen el compromiso de garantizar el cuidado de los ingredientes, las levaduras regionales, el germoplasma y el ecosistema en el que crecen los magueyes o en el que se les cultiva” (2018: 418).

Por otra parte, los maestros gozan de especialización en el campo de la elaboración de mezcal, hay varios elementos que juegan relevancia, como las prácticas de cuidado y procesamiento de los agaves que se enmarcan en la dinámica local, es decir, se realizan en la comunidad, ya sea en los terrenos donde crecen, o bien se extraen los hijuelos o semillas, esto se conjuga con las características y atributos de su suelo y clima, más la variante de agave, en conjunto sustentan la noción de distinción de su mezcal.

Igualmente, parece inevitable las comparaciones con los productores de Oaxaca, pero, hablar de lo “local”, complejiza con el tipo de acciones durante su preparación y elaboración, ya que a pesar de tener elementos en común, sobresale la habilidad de los maestros de San Diego a fin de cuidar hasta el mínimo detalle, todo ello impactará en el “sabor”, “aroma” y

“calidad” que influyen en el tipo de bebida que se ofrece, ya que de ese resultado deriva el prestigio, de la familia, la fábrica, así como la comunidad, por ende de los expertos.

Estos referentes incentivaron a considerar el conocimiento campesino como un ejercicio práctico, pero acompañado por un conjunto de unidades léxicas, las cuales son contextualizadas en el marco de la enunciación intencionada por parte de los maestros, de forma tal, que hace pensar cuan complejo resulta su contenido, así como su uso e importancia. En palabras de Espinosa, Rivera & Maldonado, califican como “conocimiento altamente valorado en el contexto del mezcal... dado que el oficio de la elaboración del mezcal se ha transferido de manera generacional, todo el conocimiento relacionado con los procesos de producción se transmite de manera empírica. Aquí se privilegia, en muchas ocasiones, el aprender haciendo, viendo o escuchando” (2017: 14).

Es justo en el escuchar, que se considera a las unidades léxicas de gran importancia como elementos que nos permiten referir y pensar los códigos, información, pensamiento, intencionalidad y reflexión que los poseedores de la experiencia desean indicar cada vez que las enuncian en el tiempo-espacio del cultivo o bien del procesamiento del agave.

Cabe referir que es en el seno del grupo doméstico donde radica el conocimiento relativo al mezcal, siendo los mismos actores quienes comentan que desde que tenían 10 años se han involucrado, adquiriendo conocimientos y experiencia. El factor tiempo, relacionado con la experiencia directa de manejo y acompañamiento de las diversas fases del agave, es lo que da validez dentro del colectivo.

Asimismo, el maestro se caracteriza por experiencia, habilidad, calidad de trabajo, saber enseñar, dedicación y pasión por el trabajo. La *experiencia* es lo primordial, puesto que, se debe saber detalladamente cada proceso, esto, al ser una cadena productiva, una falla repercutirá en el resultado final, de ahí su importancia y valor dentro del colectivo.

A esta experiencia viene aunada la *habilidad* para ejecutar cada práctica, por ejemplo, durante la cosecha de maguey se debe tener la destreza para cortar de forma correcta puesto que si la piña está mal rasurada repercutirá en los demás procesos, en consecuencia, el destilado será malo y el producto tendrá una pésima calidad.

Por consiguiente, los mezcaleros señalan que un mezcal de calidad, el cual se obtiene de un buen maestro mezcalero, siendo otra característica que posee un verdadero especialista, *calidad* en su trabajo, cuya aptitud para realizar cada fase será la mejor, razón por la cual su

destilado tendrá armonía en sabor, olor y color. Otro atributo, es la capacidad de transmitir su conocimiento, de manera operativa, clara y con detalle.

Finalmente, los agaveros explican sobre los valores que cada maestro debe poseer, *dedicación y pasión*, ya que ante las nuevas normativas para la comercialización de sus productos se requiere de orgullo y amor por su trabajo.

No obstante, en la cotidianidad, el factor de la experiencia es primordial, debido a que a través de los años se tiene la oportunidad de experimentar. Dicha trayectoria da apertura a que los más jóvenes recurran a los mentores en busca de respuestas, de modo que, es fundamental que un maestro de solución a las problemáticas. Por lo tanto, los aprendices concluyen que podrán tener ese estatus cuando no tengan que preguntar nada, debido a que ellos tendrán todos los conocimientos que posee un maestro.

También es pertinente referir que el manejo de los sentidos es parte fundamental, los mezcaleros concluyen que el más importante es la vista, ya que, a través de la observación, se determinan varias prácticas, tales como: la cosecha, el momento adecuado para introducir el maguey al horno, cuando el ixtle requiere agua o ha terminado su fermentación, o en la destilación, si la olla requiere más o menos leña.

El tacto es otro de los sentidos que se usa con frecuencia, debido a que se necesita ver y tocar el bagazo para saber si las tinas están listas para agregarles agua, en este caso, el bagazo se siente más seco y más poroso, esta sensación viene acompañada del olor que desprende dicho insumo, al presentar un aroma a mezcal significa que el ixtle está listo para el proceso de destilación. En el caso del olfato, los mezcaleros dicen de igual manera, oler las tinas es muy importante, ya que, a través del aroma, pueden darse cuenta si se descompuso el bagazo, en otras palabras, el exceso de agua puede producir la descomposición del ixtle.

Por otra parte, a la compleja figura del maestro se suma la dirección con la cual guía en primera instancia a su grupo doméstico, ya que él tiene la autoridad y decide el momento para iniciar a los pequeños, de la misma forma que evalúa el desarrollo, interés, capacidad, habilidad y destreza que tiene un joven para poder entregarle sus herramientas con las cuales iniciará la labor mezcalera. Asimismo, él dirige a los demás integrantes como esposas o hijas para otros procesos, como la molienda, siendo una práctica cuya ejecución requiere de tres personas, entre los que están el maestro, el aprendiz y la esposa o hija, las mujeres, además

de apoyar en algunas actividades, son quienes llevan los alimentos a la fábrica, coordinadas por los maestros en cuanto a los tiempos de trabajo.

Algo que llamó mi atención, es que los maestros no toman mezcal en lo cotidiano, o de ser así, su consumo es mínimo, ya que para la mayoría de los integrantes es un negocio. Otro motivo que el colectivo da para no ingerir mezcal, es el respeto que le tienen a la bebida, al expresar que es muy fácil emborracharse.

Entre las historias o relatos que los agaveros comparten es el “sentimiento de amor y pasión” que les genera su trabajo, el cual se reproduce y transmite a los aprendices, además de significarles dedicación y empeño, pero también les produce nostalgia y tristeza, ya que pronto dejarán de hacer mezcal, sin embargo, argumentan que les han heredado ese gusto a sus hijos, así como el legado y orgullo de ser mezcaleros, ya que en un futuro próximo serán ellos quienes continúen con su trabajo.

Lo que más me gustaba era la destilación aunque los que sufrían eran los mezcaleros de ese tiempo ya que tenían que destilar dos días y dos noches en ollas de barro, pero a mí me gustaba ir porque los adultos se ponían a contar historias y a me fascinaban sus historias, al mismo tiempo veía como subían el agua de un tanque a otro en un especie de columpio donde amarraban en la parte de abajo del columpio un bote y un palo largo en un extremo del bote y lo columpiaban para subir el agua al tanque de arriba y como el agua corría en canaletas a través de la olla hasta el serpentín hasta de nuevo llegar al tanque de abajo y volvían a subir el agua con el columpio (Anónimo).

Dichos relatos donde se encuentra la historia del mezcal en la comunidad, es posible gracias a la lengua, ya que en aquellas descripciones se encuentran los diferentes cambios de trabajo, de forma de vida, de herramientas y tecnología, entre otros, a la par, estas narraciones (algunas autobiográficas), recuperan la memoria del colectivo, siendo estos recuerdos lo que los viejos transmiten a los jóvenes. Lo que hace reflexionar que dichos elementos forman parte de la construcción de la identidad agavera.

Aprendiz

Los aprendices, en su mayoría, son los hijos de los maestros mezcaleros, con edad promedio entre los 30 y 50 años, actualmente poseen cerca de 20 años de experiencia. Ellos, al igual que los maestros, conocen desde el inicio todos los procesos de transformación.

Una de las primeras actividades para poder recibir el reconocimiento de aprendiz, es saber y dominar el proceso de corte, en este caso, qué piña sirve y cuál no, así como contar con la habilidad de saber pelar o rasurarla.



Imagen 2. Fotografía del corazón o piña maguey. Autoría propia, 26 de enero de 2019.

Los aprendices acompañan a los expertos desde niños o jóvenes, generando en ellos habilidades y condición física que son parte del trabajo mezcalero. Al respecto resalto el siguiente testimonio:

Desde los 14 años hasta ahora, trabajar haciendo mezcal ha sido mi vida. Deseo que reconozcan el trabajo de los mezcaleros que nos tenemos que levantar desde las 4:00 am y recorrer hasta 4 horas de camino para llegar a donde está el mejor maguey. En ocasiones tenemos que cargar piñas de maguey de hasta 30 kilos o más, caminando recorridos de más de 50 metros y en ocasiones hasta en las laderas con peligro de resbalarnos, se nos entierran las espinas en las uñas y no puedes aguantar el dolor o cuando nos cortamos con el hacha o machete y no podemos trabajar en lo que nos gusta hasta por tres meses y que en ocasiones los burros se resbalan en las laderas y se nos mueren en los teshcales. (Uriel García)³⁹

Como se ha explicado, las habilidades sensoriales de los mezcaleros son fundamentales, por ejemplo, durante todos los procesos de siembra, cultivo y cosecha sobresale el papel de los

³⁹ Datos personales del informante: Nombre y apellidos: Uriel García. Lugar de nacimiento: San Diego la Mesa Tochimiltzingo, Puebla. Fecha de nacimiento: 04 de febrero de 1989. Domicilio (barrio, calle, etcétera): Calle Hidalgo #15. Grado de instrucción: Medio superior. Profesión: Aprendiz mezcalero

sentidos: vista, gusto, olfato y tacto, los cuales son referentes de validez, para reconocer y leer su entorno, así como particularmente el agave que crece en espacios a cielo abierto, como los campos o los cerros.

La fineza de la capacidad de observación, es la vista, especialmente en el proceso de fermentación y destilación. En el primer proceso el maestro conoce los tiempos para agregar agua y sacar el ixtle de la tina, ello, implica conocer a través de la vista el burbujeo que dicho insumo presenta, así como la coloración y consistencia de dichas fibras. En su mayoría, los aprendices no se consideran aptos ni con la seguridad de dar una orden en cuanto a este proceso, por lo que aún se encuentran sujetos a los maestros.

De la misma forma sucede con lo que llaman el tizne de la destilación, el cual consta de regular el calor que calienta la olla determinando los grados conforme la forma del fuego de la leña, todo ello por medio de la observación, de modo contrario, el producto puede tener un sabor y olor ahumado desagradable al paladar, razón por la cual los aprendices requieren de la supervisión de los maestros.

Las principales diferencias de un maestro ante un aprendiz, se expresan en diferentes dimensiones y áreas de acción, con base en el trabajo de campo, señalo los siguientes: Los años de experiencia y tiempo de trabajo; la capacidad de observación para saber cuándo está lista la planta para cosechar; la habilidad para rasurar un maguey, una vez que se recolecta la materia prima, el maestro determina cual no está bien cortado o rasurado.

La capacidad de observación y medición para el proceso de fermentación, permite a los maestros determinar en qué tiempo el bagazo o ixtle de una tina puede ser trasladado a las ollas de destilación. Las decisiones anteriores producen un licor de buena calidad, el cual resalta sabores dulces. En contraste, los aprendices siguen afinando las prácticas para poder tener estos atributos en sus futuros productos. Esto se relaciona con la capacidad de saber lo que sucederá con una tina de fermentación en diferentes climas, ya sea calor o frío.

En la fermentación, requieren de mayor observación de las tinas para que no se endulcen o amargue, es decir, si se vierte agua antes de tiempo se endulzará el ixtle o bagazo y si se retrasa se amarga, en consecuencia, el producto tendrá pérdidas. Estos factores de verter a tiempo el agua, dependerán de la temperatura ambiental, si es época de calor o frío, por lo que dichos cambios repentinos, deben ser dominados por los maestros.

En el caso de la destilación, siguen perfeccionando el atizar el fuego de la olla de destilación, ya sea para incrementar la lumbre o disminuir el fuego, el cual debe de tener como promedio de 70 a 90 grados, en caso de sobrepasar este rango, el producto puede tener olores y sabores desagradables, ya sea muy ahumado o que no tenga el “cuerpo” que caracteriza al producto.

Sin embargo, los aprendices son los más participativos en las demás actividades, tales como la cosecha, por tener fuerza y destreza física. En el cultivo del maguey, ellos son los que han desarrollado el mayor trabajo en los invernaderos, por la reciente creación de los mismo. En el caso de la germinación se realiza desde hace dos décadas aproximadamente, razón por la cual, los aprendices se han encargado de sembrar las semillas, cuidarlas, regarlas y trasplantarlas; además, en los últimos cinco años han introducido nuevas variedades de maguey, adaptando dichas especies a las condiciones orográficas de la región.

Otra práctica que realizan en su totalidad es destapar el horno, la cual consiste en empujar la tierra que cubre el horno, hacia la superficie del piso, con varios movimientos empiezan a descubrir la cima o estructura cóncava del horno ayudados de palas. De modo que, conforme van empujando la tierra hacia la parte inferior, quedan al descubierto los petates que se colocan para no ensuciar las piñas, por lo que se van retirando conforme se mueve la tierra, para después colocar las piñas en carretillas y trasladarlas a la zona de molienda. Dicha actividad requiere de fuerza física y todo el proceso se ejecuta en aproximadamente 30-45 minutos, por la habilidad y destreza que tienen los aprendices.

Al interior de las familias mezcales se otorga el reconocimiento al nuevo maestro, el padre de familia después de observar que el aprendiz ha asimilado todo el proceso de producción y evaluar su capacidad para la toma de decisiones en cada fase, le cede su lugar a su hijo, de ese modo, el maestro se jubila y deja a su sucesor, por lo que una vez que el veterano toma la decisión, los demás integrantes de la fábrica respetan y dan por legítima la integración del nuevo maestro.

No obstante, existen algunas excepciones como el caso del maestro Bardomiano García quien es socio/dueño de la fábrica, sin embargo, por problemas de salud tuvo que abandonar el trabajo mezcalero desde hace unos años, dejando en su lugar a sus hijos, los hermanos, Braulio y Salvador García, quienes han tenido que recurrir a otros maestros para

seguir aprendiendo. Hasta el momento, ninguno de los dos ostenta el título de maestro, sin embargo, son socios/dueños.

Los *aprendices* comentan que es un orgullo continuar con la tradición familiar mezcalera, algunos son la quinta o sexta generación de maestros mezcaleros, por lo que ser los próximos maestros es una honra. Ellos expresan su satisfacción al ver como la planta que siembran crece y llega a su esplendor, pues de alguna manera, crecen con la planta: “no somos los mismos cuando la sembramos que cuando la cortamos”, a través de esos años continúan aprendiendo el proceso de producción.

Como se ya se ha explicado, las jerarquías se obtienen a través de un proceso mediante los cuales los maestros mezcaleros deciden en qué momento el iniciado empezará a ir a los cerros, hasta volverse un aprendiz:

Cuando tenía 10 años, un día que no tuve clases eran las 4:30am, me despertó mi papá y me dijo: “levántate vas a acompañarnos a cortar maguey”, recuerdo que estaba somnoliento y al mismo tiempo muy emocionado ya que era el primer día que me llevaban, fue un recorrido largo, llegamos a las 7:10am y me dijo mi papa “solamente junta las piñas del maguey que puedas”. Ese día fue muy pesado como no estaba acostumbrado al “guishe” del maguey me dio mucha comezón, mi papá me dijo que no me rascara o iba a ser peor que dejara que el cuerpo se acostumbra. Recuerdo que como a la 1:30 pm terminamos de a completar cuatro cargas de burro y los ayude solo a sostener la primera piña de maguey mientras terminaban de cargar los burros, caminamos aproximadamente tres horas y media para llegar a la fábrica ya que en el camino revisaban que las cargas no se fueran de lado y se cayeran las piñas. En la fábrica descargaron las piñas y ayude a juntarlas en el lugar que nos correspondía ponerlas y así eran los días en que los acompañaba. (Guillermo Monfil)⁴⁰

Como todo proceso de grado, el maestro evaluará el desarrollo del iniciado, de acuerdo a sus habilidades e interés sobre la labor mezcalera. Los aprendices más grandes argumentan que uno de las particularidades que distingue a los maestros es la observación, no sólo en el proceso de producción, sino para saber quién tiene “madera” o vocación para el trabajo agavero.

Después de unos meses que me llevaron a cortar maguey mientras mi papá descansaba de voltear un maguey agarré su machete y empecé a cortar las pencas del maguey, mi papá no dijo nada y me dejo por un rato y después él termino de pelar el maguey, pero cada vez que descansaba yo hacía lo mismo (Guillermo Monfil).

⁴⁰ Datos personales del informante: Nombre y apellidos: Guillermo Monfil García. Lugar de nacimiento: San Diego la Mesa Tochimiltzingo, Puebla. Fecha de nacimiento: 01 de marzo de 1987. Domicilio (barrio, calle, etc.): Calle 20 de noviembre #1. Grado de instrucción: Medio superior. Profesión: Aprendiz mezcalero

Para el ascenso de cada cargo existen pequeños actos simbólicos que realizan a los nuevos agaveros, con la finalidad de incentivar a los jóvenes. En el caso del iniciado, la entrega del machete y hacha, le dan un nuevo rango, al convertirlo en aprendiz.

Como se lee en el relato, el adolescente ayudaba al acarreo del maguey, sin embargo, mientras su padre descansaba, él por iniciativa propia intentaba retirar las pencas cada que podía, por lo que después de uno o dos años de práctica, el maestro le entrega los instrumentos con los cuales iniciaría nuevas actividades, un poco más complejas, sin embargo, las nuevas prácticas cambian paulatinamente y permiten a los jóvenes desarrollar sus propias técnicas de trabajo:

En la otra temporada me dijo mi papá: —este va a ser tu hacha y tu machete, cuídalos—, me emocioné, pero al mismo tiempo sabía que mi vida iba a cambiar. Cuando llegamos al corte me dijo mi papá —volteo los magueyes y tú solo las vas a pelar—, ese día descubrí lo difícil que es pelar una piña de maguey, si no estás acostumbrado te entra guishe en los ojos, te salen ámpulas en las manos y terminas encorvado al final del día. Un día que acompañé a mi hermano Rubén a cortar le dije —tumbas los magueyes y yo las pelo— en el momento que estaba pelando mi hermano observó que lo estaba haciendo mal, así que me enseñó como hacerlo correctamente, desde entonces he estado muy agradecido con mi hermano ya que desde ese momento me gustó cortar maguey, poco después cree mi forma de pelar el maguey era más rápido y fácil, así que pude competir en el corte con ellos aunque siempre tenía que seguirlos ya que no podía conocer el maguey fino así que tuve que preguntarle a mi papá las características que tiene que tener un maguey fino, me llevo aproximadamente como unos 3 años aprender a reconocer el maguey fino del zacameatl y del papalometl, como unos 10 años, ya que hay poco de esta variedad. (Silvestre Reyes)⁴¹

Una de las características de la comunidad agavera es el apoyo al interior del grupo doméstico y entre otras familias, como se observa, el hermano más grande y con más experiencia instruye al joven aprendiz, lo orienta pese a que él no es maestro y le da consejos para hacer mejor la actividad.

Este ejemplo, permite dimensionar el pensamiento mezcalero, al ser estructurado dentro de los roles de los agaveros, de modo que, se dosifica la asimilación de los conceptos o los atributos que se requieren para poder identificar un maguey maduro y ejecutar el corte, por consiguiente, el *saber-hacer* responde a un tiempo de práctica.

Además de lo anterior, ellos consideran que es una responsabilidad enorme continuar con dicha labor, ya que se enfrentan con muchas problemáticas como lo son la escasez de la

⁴¹ Datos personales del informante: Nombre y apellidos: Silvestre Reyes Monfil. Lugar de nacimiento: San Diego la Mesa Tochimiltzingo, Puebla. Fecha de nacimiento: 03 de noviembre de 1970. Domicilio (barrio, calle, etc.): Calle Hidalgo #11. Grado de instrucción: Básico. Profesión: Aprendiz mezcalero.

planta, el poco apoyo de las autoridades, el mercado injusto en cuanto a precios, los altos estándares de calidad impuestos por las certificadoras, sin embargo, se muestran optimistas ante dichos factores.

Además, los aprendices se encuentran en la integración de nuevas variedades de semillas, las cuales adaptan y cuidan en los invernaderos, implementando nuevas técnicas que aprenden en los cursos que asisten.

Una de las características de estos sujetos es la participación y asistencia a cursos que son invitados por parte del gobierno municipal y estatal, en contraste con los más veteranos, quienes son más renuentes a dichos foros, vinculándose con promotores mezcaleros u organizaciones de difusión sobre la cultura mezcalera, quienes los invitan a mesas de diálogo, por lo que conocen las diferentes formas de trabajo en otros espacios, además de compartir su día a día en las plataformas sociales, las cuales les permite la interacción con otros mezcaleros, lo que genera dialogo de interconocimiento.

Actualmente, en algunos casos son los clientes quienes les llaman “maestro” por la buena calidad de su producto. Dicho fenómeno, se ve influenciado por los concursos nacionales de mezcal, los cuales otorgan los distintivos Gran Medalla de Oro, Medalla de Oro y Medalla de Plata, dándole a los maestros nuevas jerarquías a nivel estado. Por lo que quizá un aprendiz puede tener este nombramiento por sus mismos compradores o por la aptitud de su trabajo.

Desde hace años la gran demanda que ha tenido la venta del mezcal ha derivado en que varones o cabezas de familias incursionen en la producción de mezcal sin contar con el reconocimiento, ni los conocimientos necesarios para poder transformar la planta en bebida. Los maestros mezcaleros consideran que la experiencia dentro de las prácticas agaveras se dan a través del tiempo, es por eso que los nuevos maestros mezcaleros no tienen un parámetro de edad fijo, pero su edad ronda entre los cuarenta y sesenta años.

Los iniciados

Se les he denominado *iniciados* a quienes tienen entre diez y catorce años, ellos en ocasiones van a la práctica de corte, pero su trabajo más común es en la fábrica ayudando a la molienda del maguey, tal como lo cuenta un aprendiz sobre los días que asistía para ayudar a sus padres:

En el día que machucaban [en la fábrica] ellos empezaban como a las 8:00 am. Yo los acompañaba desde las 2:00 pm, saliendo de clases, hasta las 7 o 8 pm, lo que tenía que hacer era golpear la piña de maguey ya cocida con la parte de atrás del hacha hasta que quedaba hecha paja o como decimos aquí, “ixtle” o bagazo y la llevábamos hasta los cueros de res o al tanque de cemento. En esos tiempos era lo único que no me gustaba de ser magueyero ya que terminaba adolorido, aunque casi no los ayudaba. Un recuerdo que tengo, es que en el proceso de fermentación en los días que iba a la fábrica veía como salían burbujas y espuma y me sorprendía ya que no sabía cómo era posible eso (Uriel García).

Como se ha mencionado, los cambios de herramienta y tecnología ha sido una constante en el trabajo agavero, anteriormente, como refiere en el relato se usaban el cuero de res para fermentar el maguey, la cual era la piel de bovino sostenida por cuatro palos, de modo que el ixtle era colocado en el centro, formando una bolsa o canoa. El “ixtle” o también llamado bagazo es el residuo sólido que se compone por la fibra del agave que queda después del proceso de molienda de la piña cocida, una vez que se le ha extraído el jugo.

Los pequeños suelen colaborar de manera práctica y lúdica en las actividades de la fábrica, por ejemplo, en los días para prender el horno, ellos piden encender la palma seca, la cual se introduce en la parte inferior para que pueda iniciar el proceso de combustión. El maestro, quien está dentro del horno, los instruye de manera verbal y cercana, en algunas ocasiones se les dificulta ejecutar dichas acciones, por lo que los maestros y aprendices bromean, sin embargo, no presionan a los pequeños, sino dejan que el maestro enseñe a los niños tomando el tiempo necesario.

Finalmente, el colectivo coincide que ellos nacen siendo mezcaleros, al vivir en donde la planta se desarrolla, donde provienen los insumos, donde habitan los expertos para elaborarla y donde la familia ha encontrado un fuego para compartir y enseñar la vida.

La transformación del agave en la fábrica

La fábrica de mezcal es el lugar donde se transforma la piña o el corazón del maguey a mezcal, la denominación puede variar según sea la región, ya que en algunos municipios de Oaxaca se le llama palenquería; en Michoacán se le conoce como vinatería o fábrica como se le llama en Puebla y Guerrero. En San Diego actualmente existen tres fábricas de mezcal, “Los amigos de San Diego”, “La Perla de San Diego” y “El Tepenahuazo”. En dicho espacio se ubican las áreas de cocción, molienda, fermentación y destilación. Por lo que, cada fase

guarda asociación y representación con un espacio, un tiempo, orden y lógica entre cada proceso.

La fábrica concentra la presencia diaria de las y los distintos usuarios, por su proceso rotativo, guardando un orden entre cada familia que permite socializar los insumos (horno), herramientas (tinajas, ollas) y tecnología (desgarradora), sin perjudicar a los demás, es decir, mientras algunos integrantes están moliendo, fermentando o destilando, siendo un espacio compartido, pero en el caso de la cocción, se realiza entre todos los involucrados.

Es por ello que la presencia de los maestros es común en dicho escenario, este hecho permite que los actores que no pertenecen a familias mezcaleras puedan consultarlos o pedirles su supervisión, así como consejos para una mejor producción.

Cada fábrica tiene dimensión, ubicación, insumos y equipamiento diferentes. En el caso de “La Perla de San Diego” y “El Tepenahuazo”, hay hornos de piedra circulares y subterráneos, los cuales están al aire libre, al no tener ningún techado, además en el área de molienda ambas cuentan con desgarradora. Pero, “La Perla de San Diego” reporta 18 tinajas de polietileno y dos ollas de destilación. En la fábrica de “El Tepenahuazo” tienen cerca de 15 tinajas de polietileno y una olla de destilación. En la fábrica de “Los amigos de San Diego”, la cual se erige en un terreno casi rectangular, bardeado de block y con techo de lámina, dividida en tres secciones importantes: área de cocción, área de molienda, fermentación y oficinas, y área de destilación.

Este orden es equivalente a las fases de transformación, de la entrada principal hasta la parte trasera, por lo que permite ver la funcionalidad con la que los agaveros realizan su trabajo, ya que la materia prima que llega en camionetas ingresa por la puerta principal y así va moviéndose hacia la parte última de la fábrica. Esta adaptación de sección, pasillos y entradas es para hacer más eficiente la comunicación y el proceso de producción, el cual implica movilidad de la materia prima.

En la fábrica “Río Blanco”, al ingresar, se observa un amplio espacio de 20 de ancho x 40 metros de largo, cubierto por una estructura metálica de unos 4 metros de altura que ostenta la razón social. La comunicación a la calle está resguardada por un portón de tono verdoso de unos 6 metros, el cual se divide en dos hojas que suele abrirse de par en par, para el acceso de las camionetas y así poder descargar los agaves y la leña.

Al fondo hay otro portón café, donde se puede entrar directamente a la zona donde se concentran sobre el piso los montones de agave, la distribución representa los materiales de cada familia que, tras realizar el corte, descarga los agaves en los sitios donde les corresponde, también se aprecian troncos gruesos y largos replegados a la pared; es un espacio rodeado por paredes que tienen pintadas cruces blancas y palmas benditas.

En esta área se encuentra el horno circular subterráneo que cuando no se está en uso se observa un cerro de tierra, pero los días que se prende la tierra se encuentra dispersa en la superficie de esta área. Es un espacio que evoca trabajo y esfuerzo.

También la fábrica, es el espacio para llevar a cabo las juntas, el presidente es quien convoca a los mezcaleros, estas reuniones se llevan a cabo en la tercera sección o parte última de la fábrica. En dicho lugar están dos bancos largos donde se pueden sentar entre dos o tres personas, también se puede encontrar un tronco con forma de silla con la misma función.

Todos los agaveros hacen un semicírculo, la mayoría se encuentran parados y dirigen su mirada al mezcalero Braulio García, presidente y representante legal de la fábrica, quien toma la palabra y expone los puntos a tratar. Primero, esboza en términos generales de lo que se hablará en la junta, posteriormente, se enfoca en un tema en específico; en cada punto a tratar se piden opiniones o se determina alguna acción que se realizará en la fábrica. Por ejemplo, durante el trabajo etnográfico, se instaló una olla de destilación, por lo que se les notificó a los integrantes para que dieran una aportación que cubriría los gastos de materiales y construcción, algunos se negaron y otros apoyaron, así se concluyó que quienes habían cooperado podían hacer uso de la misma. En dichas reuniones se hacen votaciones, acuerdos o anuncios de algún trámite o en torno a asuntos de la fábrica, entre otras. En este pequeño espacio, está un pequeño altar a San Judas Tadeo, el cual porta un listón azul y una veladora.

Esta toma de decisiones se hace con el consenso de todos, con la finalidad de ser equitativos, tomando la opinión no solo de los socios sino de aquellos que también trabajan dentro de la fábrica, por lo que se trata de no afectar los intereses de todos los integrantes. Los aprendices no tienen capacidad de decisión en las juntas de la fábrica, su participación sólo se da cuando se les pregunta cosas concretas.

El cocimiento

El proceso de cocimiento, se divide en dos fases, la primera es el día que se prende el horno para introducir en él las piñas de maguey, y el segundo, el día en que se destapa el horno para sacarlas cocidas, esto es, exponer a la planta al calor, para obtener los jugos al interior de las cabezas de agave, los cuales al terminar el cocimiento serán en azúcares.

Papel protagónico tiene el “horno de piedra” construido con piedra volcánica de forma cilíndrica, vertical y subterráneo. Tiene un tamaño de aproximadamente 2.5 metros de diámetro y una profundidad de 2.2 metros; con paredes de piedra color negro grisáceo y de un tamaño aproximado a 40 centímetros de diámetro cada una y formando técnicamente un cilindro, dicho material abunda en los alrededores.

Durante la temporada de producción, previo a utilizar el horno, se tiene que limpiar para que los sábados se prenda. El hornillo se encuentra a la entrada en un espacio que los maestros llaman el área de cocción, es una zona al aire libre, con un techado de lámina debajo se encuentran formadas las piñas de agave en montones de 20 piezas aproximadamente, los cuales pertenecen a cada familia mezcalera, de acuerdo al espacio en donde se encuentren los montones, es como cada familia tiene la responsabilidad de prender el horno, el cual se turnan cada semana, siguiendo las manecillas del reloj.

Cada semana se reúnen un total de 15 personas entre las cuales hay desde niños alrededor de los 10 años y personas mayores a los 70 años. El día inicia desde las 7 de la mañana, y la primera actividad es sacar la piedra para que posterior a ello, se prenda el horno como las 10 u 11 de la mañana, consecutivo a eso, pasan cerca de 5 horas para que prenda, por lo que a las 3 o 4 de la tarde, se coloca el maguey dentro del horno caliente, esta acción de introducir el maguey se realiza en una hora, por lo que se finalizan las tareas a las 5 de la tarde.

En el horno se deposita una cantidad abundante de leña hasta cubrir un 30% del horno, el mejor recurso maderable para el proceso de transformación del maguey, es el árbol llamado ahuacastle, debido a que se reproduce por sí mismo, es decir, si se corta una rama, del mismo árbol retoñan 8 o 10 ramas en un período de 3 o 4 años, además de que nunca se seca. Es un árbol que se reproduce en la zona y para los mezcaleros, resulta idóneo para esta actividad, así como para el proceso de destilación.

Para poder realizar la tala de estos árboles, se requiere de permisos, lo cuales delimitan los límites para donde se puede cortar, debido a que se encuentra una zona protegida de esta misma especie de árbol. Para la recolección de leña, los agaveros usan hacha y machete y en ocasiones motosierra, la cual funciona con gasolina, es así como, un día de la semana o según sea la necesidad, se destina para cortar estos recursos. Existen otros recursos maderables en la zona como el palo blanco, cubata, amate, casahuates, encino, chaparro, no obstante, los maestros no lo usan por cuestiones de deforestación

Volviendo al proceso de encendido, la colocación de la madera requiere de una distribución específica, es decir, se colocan cuatro palos de soporte, acomodando la leña más pequeña y ligera hasta abajo y los troncos más grandes y pesados arriba. Los troncos de leña más grandes pueden llegar a tener tamaños de 60 x 40 centímetros y el peso puede rondar entre los 20 y 25 kilogramos.

Se deja un espacio al centro para poder encender el interior con facilidad para ello se usa palma seca, un poco de bagazo y botellas de PET, con la finalidad de que, una vez acomodada la leña, esto ayude a prender con mayor eficiencia, esta acción dura entre una hora y media o dos horas.

Cuando inicia el proceso de combustión de la leña, se recubre con piedra volcánica de diferentes formas y tamaños hasta cubrir completamente. El horno tiene una capacidad aproximada de 2 toneladas y por familia se calcula que hacen 24 cargas de 100 a 150 kilos durante la semana de corte.

Una vez colocada la piedra volcánica, el tiempo de espera es entre 4 y 6 horas para que la leña se consuma y las piedras adquieran un color rojizo o rojo vivo. Esto indica que se pueden empezar a colocar las piñas dependiendo su tamaño, si el corazón es muy grande se “descuartizan”, es decir, se cortan a la mitad o en pedazos pequeños para ser acomodadas dentro del horno y lograr un cocimiento más eficiente, rápido y homogéneo, después las piñas se recubren de petates y piedra, referente que le llaman “sellar”.

De ese modo, la conjunción de los materiales ayuda a conservar el calor y evitan que las piñas se ensucien o contaminen con la tierra que recubre el horno, al término de esta actividad, se coloca una cruz de madera para que no haya contratiempos en el transcurso de la cocción.

Como parte de las prácticas que los campesinos realizan en torno a la actividad de cocimiento, figura el ejercicio de “poner la cruz”, lo cual es considerado un ritual que se ejecuta en San Diego y algunas regiones cercanas mezcateras. A través de este elemento se acostumbra colocar sobre la cúspide del horno ya sellado, una cruz de madera para invocar la buena suerte y encomendar el maguey al patrono San Diego o San Judas Tadeo, con la finalidad de que el proceso se realice de manera satisfactoria. Según cuentan los maestros que también se busca impedir la presencia del diablo y se pueda lograr el cocimiento de manera adecuada.

Las piñas se hornean entre 4 y 8 días, esto depende del clima, una señal de que el proceso a finalizado se da cuando es visible un descenso en el volumen del horno, lo que los especialistas llaman “el horno baja”, por lo que, en seguida se destapa el horno, lo que implica quitar la tierra, y posteriormente los petates, se esperan unos minutos mientras el humo se expande y se enfría el maguey, para después retirarlo del horno y trasladarlo al área de molienda

El día que se prende el honro, los maestros cumplen un papel importante en esta actividad, en primer lugar, son ellos quienes saben cómo formar la leña para que el maguey logre una cocción adecuada, ya que de esto, dependerá si el agave está cocido o crudo; en segundo lugar, una vez prendiendo el horno, los maestros saben cuándo está lista la flama para poder colocar las piñas, por lo que se debe conocer el tamaño y el color que presentan la piedra volcánica para el éxito de esta acción; por último, ellos indican cuando es el momento para retirar el maguey.

Esta actividad la realizan los maestros, aprendices e iniciados, quienes se turnan las actividades como colocar la paja seca, la leña, las piedras y las cabezas de agave, además de ser el día en el cual se hacen juntas para discutir temas de relevancia además de ser el espacio-tiempo para la comensalidad.

Durante el proceso de cocimiento, cuando todos los maestros se reúnen para prender el horno, los aprendices e iniciados tienen poca intervención durante las actividades, ya que los maestros son los que indican cómo será el orden de los troncos de leña, su acomodo y el momento cuando deben introducir las piñas.

Esta práctica suele ser muy enriquecedora porque en dicha actividad existe la retroalimentación con los demás maestros, es por ello que los novatos sólo escuchan las

instrucciones de los mayores, no debate ni contradicen ninguna indicación, asimismo, callan y observan, además de que suelen intercambiar dudas con otros maestros, permitiendo así lo que Santos (2009) llama como interconocimiento.

Asimismo, en este día los más grandes platican aquellas anécdotas, relatos o historias a los más jóvenes de forma lúdica, por ejemplo, cuando los abuelos realizaban la molienda con una tahona, la cual se compone de un horno circular el cual se movía con caballería⁴².

Molienda

El proceso de molienda se realiza en la sección que cuenta con una pequeña explanada encementada de un metro, donde cada grupo doméstico coloca los montones de agaves cocidos. Al lado se encuentra la desgarradora, una máquina que mide cerca de 140 centímetros y está hecha de acero inoxidable, su funcionamiento es a través de electricidad y por la operación tecnológica que realiza el trabajo de los maestros, además de optimizar el tiempo de producción, se usa para fragmentar las piñas, por lo que facilita el proceso de fermentado ya que al deshebrar el maguey se liberan los jugos y azúcares.

La apariencia de la maquinaria se ve algo deteriorada, puesto que es la única en la fábrica y la usan cerca de diez y ocho familias, para este proceso, se requieren de tres personas, una quien corta en trozos muy pequeños el agave, otra quien los introduce por la boca de la máquina y la otra persona con un palo de madera empuja dicho pedazo para que se triture dicha porción por lo que al instante sale el bagazo que cae en una pequeña zanja de cemento, con forma cuadrada de unos 50 centímetros.

El uso de la máquina ha influido en la adquisición y familiaridad con herramientas que ayudan al trabajo agavero, al respecto resalto el siguiente testimonio:

En el año del 2001, llegó un programa de gobierno y se modernizó la fábrica; nos entregaron una desgarradora, el tanque y una destiladora, por lo que se mejoró para que no nos cansáramos tanto en destilar y nos dieron un curso de cómo separar el metanol del mezcal, nos dieron tinajas de fermentación ya que en los tanques de cemento o los cueros de res si se rompían había pérdidas en la producción. Pero lo que más me llamó la atención fue el curso de cómo poner el mezcal por lotes que es: día, mes, y año de destilación, qué tipo de maguey es, los grados que tiene el mezcal y el número de tina. Aparte de eso nos mostraron los alcoholímetros para pesar los grados que tiene el mezcal ya que anteriormente utilizábamos la jícara de calabazo y el carrizo para adivinar los grados del mezcal, lo que se le conoce

⁴² En algunos municipios del estado de Puebla y otros estados de la República, aún se sigue realizando esta forma de molienda.

como “la venecia” eso no podía hacerlo, pero en el momento que me enseñaron a utilizar el alcoholímetro pedí a mis padres que me dieran la llave del cuarto donde depositamos el mezcal en la casa, fue así como empecé a medir los grados de alcohol de nuestro producto (Guillermo Monfil).

En esta sección el aroma dulce es predominante, el color del agave después de la cocción se vuelve café oscuro, en algunos casos hasta negro por lo tatemado de la transformación, por lo que en el proceso de machacado, el color perdura.

Anteriormente, la molienda se realizaba por medio de una canoa, dicho artefacto era un recipiente o cavidad cóncava de madera, donde se colocaban pequeños trozos de maguey y entre dos personas se turnaban para golpear y moler utilizando pesados mazos de madera, de tal forma que se machacaba de forma manual. Aunque en San Diego este procedimiento artesanal ha dejado de realizarse, en algunas comunidades aún continúa ejecutándose.

Fermentación

El proceso de fermentación es el más importante en la elaboración de mezcal y por ende, del oficio mezcalero, se cuida cada detalle debido a que el fermentado es vital para el rendimiento del producto, por lo que una pequeña falla puede provocar pérdidas del producto y trabajo. El especialista debe saber cuándo y cuánta agua requiere la tina de fermentación, así la toma de decisión sobre cuándo sacar los jugos de las tinas para seguir con la destilación, si no se hace correctamente habrá defectos de productividad y sabor.

Existen tres pasos para esta fase: la primera es llenar la tina con agua fría, aunque en teoría, los maestros dicen que debe ser caliente, a 30°C de temperatura, por las cantidades de producción se complica seguir dicha metodología, por lo que se vierte el agua con la finalidad de que la madera hinche, una vez que la tina se ensancha.

Posteriormente, se agrega un equivalente a dos cubetas de ixtle (es decir, los residuos sobrantes de anteriores fermentaciones), esto se hace con ayuda de un trinche, una vez que se coloca esta cantidad de ixtle el aprendiz entra a la tina y empieza a pisar el bagazo, hasta asentar la materia, una vez que se forma una capa en la tina, se vuelve a verter una cantidad similar de bagazo y así se prosigue hasta llenar la tina, todo ello con la finalidad de que se rellenen los pequeños bordes que no se hayan cubierto por completo para así introducir el maguey molido o bagazo.

Las cantidades que se colocan dentro de la tina las determina el maestro, quien ayuda a trasportar el ixtle, mientras el aprendiz está dentro de la misma, esto con la finalidad de eficientar el trabajo. Es importante mencionar que las tinas se encuentran contiguas al área de molienda, motivo por el cual, cada área respeta el orden de las fases de transformación, por ser más operativas y eficaces.

Las indicaciones para empezar a sellar la tina como para introducir o sacar el ixtle, las da el padre de familia, en caso que, el trabajo lo realicen un aprendiz que no pertenece a una familia pero que trabaje ahí, por lo general, solicita la supervisión de un maestro, ya sea porque el experto se encuentre ahí o previamente pide su instrucción.

Después de eso, el gabazo se fermenta de manera silvestre, es decir, no se agregan ningún aditamento o compuesto químico para acelerar el proceso, por lo que el procedimiento es natural.

Esta fase es vital porque se transforman los azúcares a etanoles y otros compuestos que definen las principales características de la bebida alcohólica (Alcázar, 2004). Regularmente las tinas de fermentación son de madera, pero algunos usan de polietileno, sin embargo, la diferencia es notable en el sabor del producto. Los contenedores se encuentran distribuidos en 3 hileras, internamente los usuarios reconocen la tina de su propiedad, por lo que cada tina contiene la producción individual de cada familia.

La asignación de lugares no afecta al producto, de izquierda a derecha, la primera hilera tiene 7 tinas de madera, la segunda hilera tiene 3 tinas de tablón y 2 de plástico y la última hilera tiene 7 tinas de viga, por lo que en esta zona se encuentran cerca de 20 tinas, de madera y material sintético. Cada tina tiene dueño, pero no presenta marcas o rótulos con esas especificaciones.

Cada recipiente tiene una capacidad de 800 y 1500 litros para el caso de las de madera, y las de polietileno de 800 litros. Desde la primera vez de uso, las tinas se lavan, con abundante agua y se friega con escoba, al igual que antes y después de cada fermentación. Estas tinas solo se ocupan cuando es la temporada de producción por lo que no es necesario que contengan siempre un líquido.

Este espacio es tranquilo, con poca entrada de luz, pero cuando se llenan los recipientes de ixtle, existe interacción entre el maestro, aprendiz y en algunas ocasiones también apoya la familia, esposa e hijos. A veces, se llenan varias tinas a la vez, por lo que

la presencia de varios grupos domésticos es común y se vuelve un entorno de risas, convivencia y juego entre los más pequeños, así como de plática entre las esposas de mezcaleros. Es común ver a los aprendices hacer el trabajo de fermentación bajo la supervisión de un maestro, durante dicha actividad, los aprendices compran cerveza y/o alguna botana como papas o chicharrines, las cuales se comparten con quienes esten presentes.

El proceso de fermentación, es el reposo de los jugos, el cual ayuda para que “agarre fuerza”. Después de unos días, la tina presenta una efervescencia, lo que llaman “burbujeo”, los maestros explican que se produce un sonido particular lo cual evidencia que las levaduras están trabajando. Esta fase no cuenta con un tiempo exacto ya que varía según el clima o de tipo de material de la tina.

En la segunda etapa, el maguey molido se encuentra dentro de la tina y ha pasado un día aproximadamente, a través del tacto, sienten si la tina ya está caliente, es entonces cuando ellos le agregan agua caliente, explicando que no se puede poner fría ya que produciría un choque térmico que arruinaría la producción.

Asimismo, los maestros huelen el bagazo, si el maguey ya tiene un *olor a mezcal*, el líquido está listo para el siguiente proceso, esta analogía es fundamental, ya que, si el aprendiz no asimila las propiedades del correcto *olor*, los jugos se pueden volver tepache, en consecuencia, esto ocasiona un bajo rendimiento en el producto y en ocasiones un mal sabor, por lo que los resultados no son favorables. Una vez que el maestro reconoce que el bagazo está listo, se finaliza esta fase, 3) cuando se extraer el líquido.

Al igual que los otros procesos, los maestros rememora la forma de fermentación de los abuelos, cuando los recipientes eran de pieles de vaca o res, así como los tiempos de producción, los cuales eran más tardados. A manera de comparación, actualmente en las tinas de madera en época de calor la fermentación se da entre 4 o 5 días y en época de frío toma entre 6 o 7 días a lo mucho, en las pieles bovinas tardaba entre 7 u 8 días con temperatura cálida y en frío entre 9 o 10 días.

Destilación

En la última zona de la fábrica predomina el olor a leña, además resalta la presencia de varias ollas de destilación, mejor conocidas como alambiques de cobre por ser el material con las

que son hechas. Estas ollas se encuentran a nivel de piso con una altura de 2 metros y un radio de un metro, por debajo se ubica un tipo anafre de cemento, con un espacio abierto de lado derecho, donde se introduce la leña de ahucastle. La cantidad de combustible a utilizar varía de acuerdo al horario y clima del ambiente, con la intención de favorecer un proceso de evaporación y posterior condensación.

Muy cerca de la olla, está construida una rampa de cemento para que los mezcaleros a través de carretillas puedan subir el ixtle o bagazo que se extrae de las tinas de fermentación, y sea más fácil introducirlo a la boca de las ollas, para llenar la olla es toma cerca de una hora, debido a que se deben cargar cerca de 20 carretillas⁴³ y con el trinche colocar el bagazo fermentado dentro del contenedor de cobre.

La capacidad de los contenedores ronda entre los 200 y 250 litros, una vez llenada hasta el tope se cierra con el capitel el cual tiene un termómetro exterior el cual permite ver los grados con los que se destila. En la sección, sólo una olla tiene dicho instrumento de medición, las otras dos ollas de la fábrica no lo tienen, sin embargo, para los mezcaleros no es un instrumento útil ya que como se ha referido ellos se orientan por la llama del fuego.

El proceso de destilación dura cerca de siete horas, más otra hora para descarga la olla. Al ser doble destilación los maestros pasan cerca de 18 horas continuas realizando dicha actividad.

Durante la temporada de elaboración, la destilación se realiza las 24 horas, y no hay momento que se pare, por lo que al terminar una familia continúa otra, razón por la cual, los actores preparan los insumos para pernoctar mientras se destila. Ellos comentan que se duermen por ratos ya que se debe estar pendiente de la flama, debido a que el fuego debe ser constante para que el grado de ebullición no afecte el rendimiento.

La temperatura al interior de la olla debe ser menor a los 100 °C para evaporar el alcohol, de lo contrario se estaría volatilizand agua. Si esto llega a ocurrir dañaría la calidad del mezcal, por lo tanto, el calor del interior se amortigua con la fibra del bagazo y el vapor generado comienza a elevarse a la "montera" o capitel, que sirve como tapa que en su parte

⁴³ Hay una carretilla con la que se carga y descarga el bagazo, además de que se puede observar en el piso algunos petates o colchas donde los maestros o aprendices duermen o descansan mientras la olla está en funcionamiento.

superior está conectada con el tubo conductor del vapor llamado turbante, donde se concentran los jugos fermentados hasta su evaporación y así, se desprende el alcohol.

El turbante se encorva hacia el lado derecho, de manera horizontal con una caída de unos 45° grados, al término de dicho tubo se encuentra una pileta de concreto y ladrillo, llena de agua y al centro de ella el tubo se torna ondulado, los mezcaleros le llaman: serpentín, esta parte tiene la función de reducir la temperatura del vapor para volverse más denso. En la parte más baja de esta pileta, sobresale un tubo del mismo material en el que gotea el líquido que es concentrado en garrafas de plástico.

En el proceso de destilación, los jugos obtenidos de la fermentación se cocinan y gracias al sistema de calor, el mezcal es condensado para caer en el extremo inferior del serpentín, por lo que se almacena en un recipiente o ánfora. A este líquido se le realiza una segunda destilación, es decir, se destila dos veces el mismo licor, con la finalidad de potencializar aromas y sabores.

Al mezcal de la primera destilación le llaman “simple” u “ordinario”, alcanzando una graduación alcohólica inferior a 40° grados de alcohol, todo el líquido que se extrae de primera destilación se vuelve a introducir al alambique. En una segunda destilación se obtiene el mezcal conocido como “refinado”, el cual se separa de acuerdo a sus grados de alcohol, el primer licor en caer dentro de los recipientes se llaman “puntas”, que son cerca de 20 litros, los cuales tienen una graduación de 80-60° C, los siguientes 30 o 40 litros se le conoce como “cuerpo” el cual tiene una graduación entre 55°-35° C y a los últimos litros se le conoce como “colas”, las cuales tienen por debajo de los 30°C.

Posterior a la destilación, el mezcal es envasado en botella con etiqueta, la cual especifica el tipo de agave y los grados de alcohol del producto, actualmente, con los nuevos estatutos se usa el “alcoholímetro” o "densímetro", instrumento que para medir el porcentaje de alcohol.

En épocas anteriores, los productores aplicaban la técnica llamada “venenciar”, esto con ayuda de un trozo de carrizo con perforaciones en ambos extremos, de aproximadamente 50 centímetros de largo, se utilizaba para absorber el mezcal y verterlo en otro recipiente o jícara.

El líquido se aspiraba de uno de los extremos y luego se liberaba, de este modo, mediante la observación del “perlado” lo cual implica la notoriedad de burbujas que se

forman al agitar o verter el mezcal en la jícara, se puede determinar el grado alcohólico de la bebida. A grandes rasgos, si se observa un perlado fino, lo que serían burbujas pequeñas, es un mezcal de 45°C, si las burbujas tienen un tamaño normal, la graduación es de 50°C aproximadamente, y si la perla es grande el mezcal es de 55°C. Pese a que esta técnica ya no suele emplearse, era una habilidad que requería de varios años de experiencia.

Maduración

Uno de los principales lugares donde se reproduce el conocimiento campesino agavero es en los hogares, ya que los padres de familia tienen sus invernaderos o bodegas donde guardan el mezcal.

El mezcal añejo se los voy almacenando en otro cuarto debidamente seleccionado por lote y depositado en un recipiente que conserva la calidad del mezcal de esa forma llevo un control de calidad en el mezcal añejado al igual que la barrica. La barrica es checada cada cierto tiempo para agregarle mezcal ya que al año se evaporar o la misma madera absorbe entre 10 a 20 litros de mezcal dependiendo como estuvo de calor el año (Guillermo Monfil).

Es por ello que el trabajo mezcalero también incluye los espacios domésticos, donde los maestros experimentan con sus productos, obteniendo mezcales “abocados”, lo que significa que le adhieren uno o más productos naturales, saborizantes o colorantes, como por ejemplo insectos o alacranes, frutas o hierbas dentro de la botella.

Otra variante que presentan los mezcales, es la maduración, es decir, el almacenamiento temporal del mezcal en recipientes de vidrio o madera. En caso de ser en madera, por lo general se vierte el mezcal en barricas de roble blanco o encino, por lo que el producto sufre una transformación lenta y adquiere características organolépticas especiales, como suavidad en el sabor o cambios de coloración.

En el caso de la maduración en vidrio, el mezcal se vierte en recipientes de este material, en forma de garrafones, con la finalidad de que adquiere propiedades y características semejantes a la maduración en barrica. En la boca del garrafón se coloca un tapón de olote para que se oxigene, así como suavice el sabor. Es importante que se ubique en cuartos oscuros y generalmente fríos, con el objetivo que, a través de poca variación de temperatura, se generen cambios en su composición que de igual manera se reflejan en sus características organolépticas, como lo son el color, sabor y grado alcohólico. Estos licores tienen un valor agregado, ya que la maduración en vidrio puede ser de años.

Para el colectivo mezcalero, almacenar mezcal, ha sido una práctica simbólica, ya que las familias cuentan, que años atrás, se llegaba a guardar por más de veinte años un par de litros de mezcal para beberlo en horas fúnebres, pues por instrucciones del difunto no se debería beber de aquella porción hasta entonces. Por lo que anteriormente no se realizaba con un propósito comercial, sino su valor era espiritual al conectar al producto del mezcal con la tierra.

Variedades de mezcal

En los últimos años, el vocablo “mezcal” ha cobrado relevancia en cuanto a otros destilados como el tequila o el comiteco, pese a sus múltiples acepciones o subcategorías, hablar de mezcal, evoca un destilado elaborado de maguey y producido de manera artesanal.

Para los habitantes de San Diego “el mezcal es nuestra tierra, es nuestra milpa, nuestra comida, es nuestro trabajo y es nuestra vida”, de igual manera, los define a través de cada acto de la vida misma, su calendario de actividades gira en torno al mezcal, “no podemos cultivar más cosas porque se nos vienen los tiempos para ir a cortar”. Por ende, sustentan que “ser mezcalero” significa ser campesino, al diversificar la agricultura y las formas de subsistencia.

Desde la perspectiva del sector mezcalero, la bebida debe de contar con cuatro atributos: 1) una bebida fuerte elaborada con maguey cocido, 2) su contenido alcohólico es medido a través del acto del perlado, necesario para el ajuste o balance final de aroma y sabor, 3) tener aromas y sabores característicos al maguey o magueyes que se utilizaron en su producción y 4) ser una bebida transparente; de consumo fresco, no añejado.

Sin embargo, debido a su popularidad y demanda económica-comercial ha existido la necesidad de crear nuevas categorías de mezcal como cortado, barroco, curado, entre otros. Por lo que, me acotaré, por cuestiones de tiempo, a describir las que se encuentran y elaboran en Tochimiltzingo.

El más famoso, es el llamado “mezcal blanco” mejor conocido como mezcal joven. Este producto se caracteriza por ser transparente y fuerte al paladar, ya que se obtiene directamente de la destilación, es la bebida auténtica y la clasifican como la original, sin embargo, el mercado y los promotores mezcaleros han creado nuevas variedades del licor, con la finalidad de generar nuevos consumidores, además de que las grandes marcas, han

querido igualar al mezcal con el tequila, siendo el reposado y añejado una nueva adaptación al elixir.

En la comunidad, desde hace unos diez años se empezó la producción del “mezcal reposado”, el cual ha sido sometido a un proceso de maduración por un periodo de al menos dos meses. Esta transformación se realiza en barricas de roble, las cuales reposan en las viviendas de los mezcaleros, el resultado de dicha alteración hace que se suavice el aguardiente, presentando un sabor más dulce. Esta bebida se recomienda maridar con postres o chocolates amargos, debido al contraste que hacen en el paladar.

Otra categoría es el “mezcal de sabores” al cual se le agrega la pulpa de las frutas que se cultivan al derredor, como maracuyá, manzana, piña, entre otras. Esta variación es distinta a las “cremas de mezcal” debido a que la primera se compone del aguardiente y la pulpa, en contraste a las cremas, cuya base son saborizantes y lactosa. A pesar de que el sabor del mezcal se suaviza, al degustarlo se preservan las notas ahumadas y el sabor fuerte, característico de la bebida.

En el caso del “mezcal de pechuga” se utiliza una pechuga de guajolote con mole, la cual se deposita en el capitel o “montera”, recipiente de cobre de unos 25 centímetros de alto, que se ubica en la parte superior de la olla del destilador, de este modo, a través de la montera se realiza la condensación de vapores gracias al intercambio de temperatura caliente-frío, durante la destilación, esta pechuga se cuelga dentro con una red o con un hilo y al destilarse el vapor se impregna de estos elementos, por lo que el producto tiene el aroma y sabor característico al mole poblano.

Otra categoría es el “mezcal de gusano” o “mezcal de alacrán”, al cual se le adicionan gusanos de maguey o alacranes al momento del envasado, dicha fauna se recolecta y selecciona durante el temporal de lluvias. La adición de los gusanos o alacranes se realiza mientras están vivos, como resultado, estos animales le dan al licor un sabor y aroma particular.

Sembrando vida

Ahora procedo a referir la intervención de aquellas iniciativas de índole gubernamental que también han incidido en el amplio campo del mezcal en la comunidad a mediados del mes de diciembre de 2019, el personal de la Secretaria de Bienestar visitó la comunidad con el fin de publicitar el programa “Sembrando Vida”. El equipo estaba integrado por cuatro personas,

quienes, en su charla introductoria, comentaron sobre la actual participación de 34 municipios del Estado del Puebla, así como el propósito de incorporar al municipio de Tochimiltzingo a dicho programa, incluyendo a sus respectivas juntas auxiliares e inspectoría.

El proceso de selección para que los municipios formen parte del programa se debe a que dichos espacios presentan potenciales áreas de recuperación o reforestación, por lo cual se han seleccionado zonas que han sido afectadas por degradación, plagas, incendios o tierras que han sido abandonados, siendo el foco para que dichos espacios se trabajen y se reforesten. Es por ello que una de las principales misiones es la recuperación de la biodiversidad de la región.

El programa va encaminado a beneficiar al ejidatario, comunero o pequeño propietario junto con su familia, resaltando el aspecto integral, por su carácter parcelario con capacitación incluida, el trabajo en equipo, pero con asistencia tanto social como técnica productiva, así como una fuente de ingreso para el grupo doméstico.

Uno de los incentivos que ha permitido la constitución de dicho programa es la disminución de la pobreza rural y la degradación ambiental, las cuales, a opinión de las difusoras, se encuentran entrelazadas. Por otra parte, los principales objetivos son el rescate al campo y regenerar la economía local a través de redes de integración y comercialización de los productos del campo, trabajando con las comunidades cercanas.

Se pretende trabajar puntos clave como la integración social, la inclusión productiva y financiera, así como el desarrollo comunitario. Estos últimos basados en la cultura del ahorro y las finanzas populares. De este modo, se proyecta como meta nacional que para el último trimestre del 2020 se encuentren reforestadas un millón veinticinco mil hectáreas.

El medio por el cual se busca dimensionar los objetivos es a través de dos sistemas productivos: por un lado, el denominado sistema SAF (sistema agroforestal) el cual se basa en la mezcla de árboles o recursos maderables, frutales o especies agroindustriales, como por ejemplo el maguey, siendo requisito forzoso la combinación de dichas especies.

El otro sistema es el MIAF (milpa intercalable con árboles frutales) en donde se pretende que además de los sembradíos de la milpa se integren follajes, hortalizas, entre otros. Por lo que se les propone a los campesinos, intercalar las hileras de siembra con otros cultivos.

Dichos sistemas serán empleados por el pequeño productor en un espacio de 2.5 hectáreas, siendo variables para cada campesino, dependiendo las condiciones de sus terrenos, así como la mayor producción que se suele sembrar en la región, no obstante, las proporciones territoriales serán proporcionales para ambos sistemas en el espacio total.

El apoyo mensual para los beneficiados es de \$5,000 pesos, siendo divididos por grupos denominados CAC (Comunidad de Aprendizaje Campesino), los cuales estarán integrados por 25 personas, por lo que cada grupo tendría asistencia permanente entre los técnicos productivos y sociales. Una de las finalidades de dicho programa es incluir a los jóvenes becarios del programa llamado “Jóvenes construyendo futuro”, para las tareas o labores que el programa Sembrando Vida requiera.

Una vez obtenida las cosechas de la tierra, se pretende formar cooperativas cuya red de relaciones permita la transformación de los productos, así como la comercialización, tales como frutos en conserva o del grano de maíz. Actualmente, en San Diego, existen ya algunas cooperativas para la comercialización del mezcal, las cuales se pretenden perfilar a dicho programa.

Dentro del programa, se proyecta obtener cinco beneficios: a) los procesos productivos que ayudarán a fortalecer la economía local, b) preservación de bosques, selvas y paisajes, c) fomento del orgullo y arraigo a la tierra, e) empleo permanente y f) ingresos mensuales. Este último será la entrega de \$5,000 pesos mensuales como pago al trabajo realizado en la parcela del sembrador, dicho espacio será en todo momento propiedad del ejidatario. Por lo que el beneficiado asegura de manera constante su ingreso mensual pese a factores como mala cosecha o escasez de temporal.

El monto que recibirá el beneficiado se dividirá en dos partes: \$4,500 pesos netos que serán entregados al campesino y los \$500 pesos restantes se integran a un ahorro programado, esta retención tiene como finalidad formar parte de dos fondos, \$250 a uno personal y los otros \$250 a uno comunal, de tal modo que después de 3 años estos fondos pueden ser usados para uso individual.

Los fondos de ahorro grupal, los cuales se compilan de los CAC pueden llegar a sumar hasta \$250,000 pesos, cuyo fin puede ser destinado para maquinaria, infraestructura o alguna obra pública, dependiendo las necesidades de cada comunidad. Estas decisiones serán tomadas a través de una asamblea, la cual se integrará por la misma comunidad. En San

Diego se ha prospectado que dicho fondo puede ser usado para la construcción de una olla de agua o un jagüey.

Además del apoyo mensual, se entregarán plantas, insumos, herramientas, así como la infraestructura de invernaderos o biofábricas; en los viveros se pretende germinar un aproximado de 552 millones de plantas. Para el arranque del programa, en un primer momento, las plantas maderables serán proporcionadas por SEDENA y las demás diversidades de cultivos serán comprados, sin embargo, en el transcurso del programa dichas plantas serán producidas por los mismos invernaderos, con la finalidad de generar una autosuficiencia local, cada CAC o grupo de 25 sembradores, contará con un invernadero donde se reproducirán las especies maderables o frutales, así como las especies endémicas de la zona.

Los requisitos para formar parte del programa Sembrando Vida son: a) que el beneficiado sea originario de la comunidad, b) contar con 2.5 hectáreas de tierra divididas en máximo tres terrenos o parcelas, c) comprobante de posesión de dichos espacios, ya sea escritura, contrato de parcería, título de propiedad o algún tipo de certificado, e) identificación oficial y f) clave única de registro de población.

Ambas acciones (SAC y MAC) forman parte de la estrategia nacional con fines a “garantizar la sustentabilidad de la materia prima para la agroindustria...”, así como “impulsar la certificación de los pequeños productores...”, “Identificar y reactivar los proyectos viables de apoyo a la agroindustria...” (SAGARPA, 2017: 11), sin duda, los esfuerzos se van sumando, más no se ha logrado resolver la condición y calidad de vida de aquellas familias que destinan gran parte de su tiempo al cuidado de los agaves, sigue siendo un reto el acceso a los recursos monetarios, así como enfrentar los avatares del mercado y sobrellevar la demanda de la planta a fin de evitar el colapso ambiental; muchos aspectos a considerar, por supuesto el papel de los capitales en el marco del conocimiento campesino.

Los grupos organizados

La comunidad se autorreconoce como productora de mezcal desde hace más de 250 años, siendo en la actualidad, la quinta generación de maestros mezcaleros, ellos refieren que dicho oficio ha sido complicado, ya que anteriormente los especialistas trabajaban de manera clandestina, por lo que sufrían robo por parte de las mismas autoridades municipales.

Bajo la constante desprotección de los maestros mezcaleros, se cuenta que, en la década de los cincuentas, llegó un señor el cual se desconoce su nombre, quien intervino para que los productores pudieran laborar, no obstante, el pago por su protección constaba en la donación de cabezas de animales como chivos, borregos, pollos o guajolotes, además el mezcal para los festejos de su cumpleaños. Tras su muerte, los mezcaleros le atribuyeron muchas pérdidas y de alguna manera pudieron darse cuenta del abuso y despojo que dicha persona les hizo.

Otra de las anécdotas, son los problemas por los que han pasado anteriormente, como en el año 1965, en una ocasión llegaron a San Diego inspectores de Izúcar de Matamoros, quienes solicitaban documentos y permisos que demostraran que “estaban al corriente con los pagos, y todo lo relacionado a lo que ellos llamaban reglas”, al no tener dicha documentación rompían las pieles de res, o se robaban su mezcal.

Sin embargo, platican que un señor originario de Atlixco, llamado Trinidad Galindo, quien en ese tiempo tenía un puesto con los líderes de ese municipio, empezó a ayudarlos para arreglar los permisos, de tal manera que, pudieran trabajar libremente, desde entonces lo han hecho sin ningún contratiempo, del mismo modo que comercializar su producto a nivel regional.

En la década de los 80's y los 90's se continuo la producción de mezcal, sin dificultades, hecho que ha seguido hasta el momento. En consecuencia, ahora existen cuatro grupos de mezcaleros en Tochimitlzingo. Actualmente dos de ellos, Río Blanco y La Perla de San Diego, son sociedades que cuentan con actas constitutivas y comprobantes de propiedad de sus instalaciones, los cuales les facilitan el proceso de certificación, y las otras dos, Tepenahuazo y Texcal, aún se encuentran en proceso de la conformación de sus actas y comprobantes.

En el sentir colectivo se expresa el hecho de que eran invisibles para el Estado y sus instancias, que en teoría velan por el desarrollo local y rural. Sin embargo, la situación cambió en la administración estatal de Melquiades Morales en el periodo 1999-2005, quien comenzó a apoyar a estos grupos, enviando a biólogos e ingenieros agrónomos a la comunidad para informar sobre apoyos gubernamentales.

En ese entonces, el mezcalero Braulio García Lezama era regidor del ayuntamiento, por lo que le dio seguimiento a la visita de los gestores estatales, logrando la obtención de

dos máquinas para moler⁴⁴, siendo beneficiados los dos grupos constituidos⁴⁵; el precio de dicha maquinaria en esos años era de \$30,000.00 pesos y se les apoyó con \$20,000.00.

Tras conseguir la maquinaria, se sumó una olla para destilar⁴⁶, además obtuvieron financiamiento para la instalación de la misma. Posteriormente se logró la constitución⁴⁷ de algunas marcas de mezcal como *Rio Blanco*, *Don Jorge* y *La Perla de San Diego*.

Todo lo reseñado anteriormente se llevó acabo en los sexenios de Melquiades Morales y Mario Marín, en el periodo de la gubernatura del último nombrado, se acercó personal estatal a la comunidad mezcalera de San Diego para impulsar desde el año 2000 la candidatura del estado de Puebla para la obtención de la Denominación de Origen (DO), distintivo que da estatus a su producto, así como facilita la comercialización del mezcal, aspectos con los cuales se buscó mejorar economía local.

Tal iniciativa se replicó con la administración de Moreno Valle al concretarse varias charlas con el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad Del Mezcal, A.C. (CRM), institución que otorga dicho nombramiento. De tal modo que, finalmente en 2015, se obtuvo oficialmente dicho distintivo, durante la gestión de Antonio Gali.

Actualmente, los cuatro grupos de mezcaleros de Tochimiltzingo están en proceso de certificación, el cual también otorga la CRM. Este consejo, cobra sus servicios por verificar que se cumplan con las reglas para el proceso de elaboración.

El representante legal de “Productores Unidos de Agave de Tochimiltzingo”, Braulio García comenta que para obtener la certificación se deben pagar \$17,000 pesos cantidad que abarcaría la revisión de la plantación y producción, pero no es suficiente obtener buenos indicadores en esos rubros, también hace falta demostrar la calidad en el proceso de

⁴⁴ Maquinaria que sirve para triturar el maguey cuya finalidad es extraer sus jugos. La característica de esta maquinaria es la eficacia y el rendimiento, además de facilitar el trabajo a los maestros. Anteriormente, la molienda se realizaba en el molino chileno o tahona, donde el maguey se trituraba en un aro de piedra, cuyo centro tenía conexión con una enorme rueda de piedra, tirada o jalada por un animal de carga como caballo o mula.

⁴⁵ Se comenta que en esos años sólo trabajaban las fábricas Río Blanco y la Perla de San Diego. En esos años no se tiene registro de más grupos mezcaleros por lo que el apoyo se les brindó a aquellos maestros quienes producían mezcal en la comunidad.

⁴⁶ La olla de destilación es un alambique de cobre de aproximadamente 167 cm de alto x 97 cm de ancho x 190 cm de largo, con una capacidad de 250 litros, donde se obtiene el mezcal. El proceso consta del calentamiento del líquido a destilar llevándolo a ebullición. El vapor asciende por el cuello de cisne del alambique y se condensa en una pileta refrigerante. Anteriormente, los abuelos realizaban la destilación se realizaba en ollas de barro.

⁴⁷ Con apoyo económico del gobierno, así como facilidades burocráticas.

envasado, esta evaluación tiene un costo de \$20,000 pesos. Actualmente, se encuentran a la espera de registro de COFEPRIS, el cual anula algún riesgo sanitario de los cultivos dentro de la región.

Una vez concluida esta fase, se daría paso a la visita, recorrido y revisión de la CRM, se prosigue a la ubicación de áreas de cultivo, así como de producción a través de una visita *in situ*, lo cual implica trabajo de campo por parte de la CRM, quien cobra viáticos por dichas inspecciones.

Después de esos procesos se estima un costo total de \$30,000 pesos por la certificación final, la cual les brinda a los mezcaleros, etiquetas y hologramas que sirven para colocar en la botella de su producto, la cual avala la autenticidad de su producto dando estatus y apertura a nuevos mercados nacionales e internacionales, dejando esta iniciativa a un periodo de mediano plazo, hasta contar con los recursos económicos que permitan enfrentar los pagos que se han enumerado antes.

Otro impulso a nivel local se encuentra a partir de las iniciativas familiares, como las del C. Reinaldo García, actual presidente municipal por el partido MORENA, quien junto con otras familias, migraron del Estado de México a San Diego la Mesa prospectando negocios dentro de la comunidad, ya sea para la explotación de mármol o la producción de mezcal. El presidente municipal es líder de los actuales nuevos maestros mezcaleros en la fábrica Tepenahuazo, estos mismos actores sociales junto con una promotora de mezcal, la Lic. Verónica Martínez integran la Ruta del Mezcal.

Entre las fábricas y los grupos de mezcaleros existe cierta reticencia, debido a que cada grupo se adhiere a un partido político, por lo que, los apoyos son distribuidos entre el grupo que se encuentre en la presidencia o que apoye al partido en turno. En 2020, el líder de Tepenahuazo se encuentra en búsqueda de certificar y modernizar la fábrica a la que pertenece a través del equipamiento de tinajas y destiladoras, tal como lo hizo en su momento, el mezcalero Braulio García.

Estos sesgos políticos que benefician a uno grupo o a otro, ha generado desarticulación entre los colectivos, fomentando la competitividad y rivalidad entre ellos, más allá del trabajo mezcalero. Un ejemplo de ello, es la poca participación de la agrupación de la Fabrica Río Blanco en los diferentes programas federales que han llegado a la

comunidad, al no ser notificados o invitados a las pláticas que se realizan para la promoción de dichos proyectos, hechos que generan tensión entre la comunidad agavera.

Pese a ese contexto, los maestros mezcaleros no se cierran a compartir sus conocimientos con algunas agrupaciones. Ellos comentan que no lo transmitirían a todos, porque algunos sujetos ejecutan malas prácticas, como el robo de maguey, lo que no es loable dentro del colectivo. Además, agregan que, a pesar de ser un oficio intergeneracional de familias, no es exclusivo, por lo que ellos se encuentran en la disposición de enseñar a quien se interese por su oficio.

Precios y los apoyos

La producción de mezcal es una actividad redituable para las familias mezcaleras, los maestros comentan que el mezcal es un buen negocio, según sus cálculos, si invierten \$2,000 pesos, sus ventas son de \$12,000 o \$14,000 pesos, es decir dejando fuera la inversión que hacen, sus ganancias son entre los \$8,000 o \$10,000 pesos.

Su forma para medir sus ganancias es a través de las ollas de destilación, de las cuales se obtienen de 150 a 180 litros, por lo que cada litro se vende entre \$100 o \$150 pesos. Los mezcaleros comentan que, si se sabe manejar las ventas por semana, se pueden ganar \$10,000 pesos. Sin embargo, es un oficio que requiere de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia, ya que pese a la incursión de muchas personas en la fabricación de mezcal su producto no es bueno, de modo que sus ventas no son muchas o el precio es menor del rango.

Los maestros mezcaleros consideran que el actual interés que tiene la bebida de mezcal no sólo los ha beneficiado en cuanto a lo económico, sino que ha detenido la migración. Por lo que de alguna manera, están de acuerdo con que se comercialice la planta o que los jóvenes o “maestros” pese a la poca experiencia y conocimientos, se involucren a la producción del mezcal. De modo que, apoyan estas nuevas prácticas entorno al maguey y al meezcal.

Es por ello, que se estima el crecimiento de familias dependientes de estas prácticas, se calcula que anteriormente eran entre 20 o 30 familias involucradas en la transformación de mezcal y ahora son entre 50 o 70 familias. En cuanto al apoyo del gobierno para la reproducción del maguey, en el periodo de gestión del Lic. Mario Marín les otorgaron \$20 mil de plantas de maguey espadín y en menor cantidad de papalometl, las cuales cuidaron y

sembraron en los cerros comunales. Hace unos años, en el periodo de presidencia del C. Braulio García 2014-2018, CONAFOR les dio 200 mil plantas de maguey en 4 años, de 50-60 mil plantas por temporada, las cuales se las entregaron en septiembre, sin embargo, al integrarlas al campo no subsistieron al clima, por lo que la mayoría de dichas plantas se han marchitado.

En consecuencia, recibir plantas fuera del temporal, representa una pérdida, ya que al contar con hijuelos implica demandar mucha agua, así como acceso a depósitos de agua que ellos no tienen. Pese a que recolectan agua en sus casas por medio de tinacos y cubetas cuando es temporada de lluvia, este recurso es insuficiente para los cuidados de tantas plantas por todo un año. Por tal motivo, ellos consideran que no poseen los recursos para poder trabajar tanto con tantas plantas fuera de los temporales. Los maestros comentan que han seguido buscando apoyos para recibir plantas, en el 2018 comentan que metieron documentación, pero la entrega no se concretó.

Actualmente refieren que tienen campo y espacio para poder plantar, por lo que esperan los recursos para poder comprar más plantas, las cuales se trasladan de Oaxaca. Por su parte, el expresidente y mezcadero Braulio García ha solicitado recursos para la obtención de 50,000 plantas, ya que comenta que los costos de traslado son muy altos, por lo que hacerlo de manera individual o sólo para los mezcaderos de la fábrica eleva muchos sus costos de producción. Por tal motivo, busca que con esa cantidad se puedan beneficiar a las familias mezcaderas de las tres fábricas en Tochimiltzingo.

Feria del mezcal

La feria del mezcal es un evento organizado periódicamente para promover y difundir la cultura del mezcal en la mayoría de los estados productores, con la finalidad de fortalecer y apoyar la industria mezcatera local o regional. El objetivo principal es posicionar la bebida en el gusto del consumidor, distinguir y resaltar el proceso de producción, la degustación, el maridaje y mostrar los diferentes tipos de mezcal.

En los últimos años, el grupo de mezcaderos “Productores Unidos de Agave de Tochimiltzingo” ha cortado relación con dicho evento debido a aspectos de dinero y malos tratos. Tras una deuda por parte de la gestora con los integrantes de la fábrica, los maestros

se distanciaron de los proyectos de la Feria del Mezcal y la reciente creación de la ruta del mezcal denominada *Ruta Mezcalera Legado Ancestral*.

Esta ruta se compone por la visita a cuatro mezcalerías dentro de la localidad, las cuales llevan el nombre de marcas de mezcal, reconocidas como *Tepanahuazo*, *Real Fantasía*, *Herencia Mixteca* y *Zinacantán*, en ellas, los visitantes pueden platicar con los maestros mezcaleros, quienes atienden dichos lugares.

Dicha ruta se realiza con la colaboración de los llamados “nuevos maestros mezcaleros” de la comunidad, los cuales no cuentan con la aprobación de los maestros, por no contar con la experiencia, ni los conocimientos, debido a que muchos de los procesos, como el corte, la fermentación o destilación, son importantes para demostrar las habilidades que debe poseer un maestro y ellos carecen.

Sin embargo, tras la vorágine del consumo del mezcal, es común observar en plataformas de redes sociales como Facebook o Twitter, a personas que se autodenominan maestros mezcaleros, por sólo promover mezcal, presentar marcas, dar catas o solamente tienen gusto por el mezcal, no obstante, carecen de las habilidades antes descritas.

Para dichas personas, ha surgido nuevas nomenclaturas, como por ejemplo, el mezcólogo, quien estudia al mezcal, desde su historia hasta el proceso de elaboración, además de reconocer los diferentes tipos de especies de agaves mezcaleros, hasta los diferentes tipos de destilación de mezcal que existen actualmente. Otra clasificación es el mezcplier, quien se dedica a la degustación de mezcales, siendo un término en combinación con las palabras mezcal y sommelier. Finalmente están los mezcóforos, quienes básicamente son los cantineros o meseros, quienes atrás de las barras de mezcalerías dan una breve guía sobre el mezcal que se degusta, con la finalidad de que los comensales o clientes sepan lo que ingieren.

Otro factor que genera el descontento de los maestros mezcaleros es el producto que se vende en dichas mezcalerías, por un lado, su baja calidad y por otro, los dueños de estos establecimientos acuden a la fábrica para comprar su mezcal a un costo inferior al determinado, con la finalidad de revenderlo y tener mayor utilidad para su beneficio.

Estas prácticas dentro del mercado, causan disgusto a los mezcaleros debido al excesivo costo al que se revende, el cual es hasta un 200% mayor, por lo que consideran que dichos intermediarios obtienen mayores ganancias que los productores. Esto hace pensar en

las condiciones de comercio injusto para los maestros y el quehacer mezcalero, el cual por un lado implica conocimientos y por otro, trabajo físico, aspectos que los sujetos llevan a cabo durante el proceso de transformación, implicando tiempo y experiencia para ejecutarlos, de tal modo que los precios que dichos intermediarios ofrecen por su producto generan desestimación para su trabajo.

Los maestros de la fábrica Río Blanco, coinciden que los conocimientos para el proceso de transformación es un proceso integral, el cual se entiende como una cadena de diferentes procesos, cuya complejidad se conforma de habilidades específicas que muchos de los nuevos maestros carecen.

Otra de las razones por lo que se han separado los maestros, de todo vínculo de la Feria y Ruta del mezcal es la preocupación que tienen por la gran demanda de su producto, por lo que temen no poder cumplir con los pedidos que los agentes de marcas se acercan con ellos. Debido a que al menos tres representantes están a la espera de la certificación de los mezcaleros, quienes piden aproximadamente 500 litros por semana. Motivo por el cual, les preocupa los grandes volúmenes de producto que se le solicita, ya que en pláticas con dichos promotores se les ha externado la intención de exportar el mezcal a países como EE. UU, Japón, Rusia, Canadá, Colombia, entre otros.

Actualmente, los maestros tienen una cartera de clientes entre Puebla y Cholula, con quienes no alcanza su producción, debido a que al finalizar la temporada contaban con 3,000 litros aproximadamente, y ahora sólo cuentan con 20 garrafones, equivalentes a 400 litros, en promedio, motivo por el cual ellos consideran muy ambicioso continuar adquiriendo compromisos.

Pese a su preocupación, los días 15, 16 y 17 de noviembre de 2019, se realizó la quinta Feria del Mezcal en la que participaron 21 comercios de los cuales 9 eran de mezcal, entre ellos participaron las marcas *Ameyal de San Diego*, *Agave Rosa*, *La Perla de San Diego*, *Tepanahuazo*, *Zinacantán*, *Herencia mixteca*, *La cava de San Diego*, *Mezcal Tepanahuazo* y *La Kaprichosa*, esta última proveniente del estado de Guerrero.

Además de colocarse puestos de comida como cemitas, chalupas, elotes, esquites, tacos, papas, chicharrines, se contó con la visita de comercializadores de Tochimilco, quienes vendieron artesanías y productos de amaranto, así como un puesto de comida donde se

preparaban empanadas. En dicha feria se esperaba la visita de gente proveniente de Puebla y otros estados, tal como los años ulteriores, sin embargo, la concurrencia no fue la esperada.

En balance, y gracias al trabajo etnográfico, he concluido que dichos fracasos y división dentro del colectivo son el resultado de cambios políticos en la comunidad, debido a que durante la transición se les ha brindado mayor apoyo a los mezcaleros de la fábrica *Tepenahuzo* que a los maestros mezcaleros de la fábrica *Río Blanco*. Es por ello, que la ausencia de los famosos maestros mezcaleros generó menor afluencia de asistentes.

También puedo señalar que las acciones que realiza un colectivo son ejecutadas en un tiempo-espacio específico, cada una de ellas es concreta y determinada, de modo que, para una mejor asimilación y explicación se requiere entender el código lingüístico en que se sustenta.

Si bien, Olivé (2009) dimensiona dichas nociones como parte de las prácticas epistémicas, Rodríguez (2006) agrega que para explicar cómo se producen, seleccionan y transmiten estos conceptos, se requiere precisar la forma en que se interiorizan. Algunos antropólogos como Sapir o Lee Wolf, ya lo han enunciado, mediante los conceptos del pensamiento y la abstracción, los cuales fueron abordados en el presente trabajo, a través de las acciones de transformación del agave.

Es así como se expuso que el pensamiento de los sujetos mezcaleros es estructurado, ya que se reflejan las diferentes fases concatenadas como lo son las prácticas agrícolas y de cocción, factibles de reconocerse a través de su lógica de tiempo y medios.

El fin de tales acciones es la obtención de un beneficio económico por medio del cultivo de dicha planta, a la par de la ganancia que se obtiene, empero, en la intencionalidad mezcalera también se distingue por buscar un estatus más allá de las inmediaciones de la región, esto es, al buscar la denominación de origen, los mezcaleros apelan, también por el reconocimiento de su producto mediante la comercialización y exportación del mismo, lo que, en algunos casos, incluye su nombre y firma en las etiquetas del mezcal, de tal modo, la certificación da respaldo al conocimiento campesino agavero que poseen.

Otro de los rasgos que presenta el pensamiento estructural mezcalero es la categorización de los diferentes niveles que conlleva la ejecución de cada acción, ya que se reconocen métodos y razonamientos específicos tales como temporadas de producción, los

periodos de cultivo y otras acciones que guardan correspondencia con la estructura del proceso de producción de mezcal.

CONCLUSIONES

A lo largo de este recorrido y la experiencia de relacionarme con la metodología de corte cualitativa, especialmente aquella relativa con un posicionamiento etnográfico, puedo señalar que el trabajo de campo, favorece fuertemente la interrelación con los interlocutores, cercanía que favoreció observar y en la medida de lo posible participar en las diferentes actividades como el cultivo, cosecha y cocimiento del maguey, nichos que conocía, pero desde una perspectiva externa o bien fugaz.

Un elemento que fue operativo e impulsó una buena interacción descansó en la proximidad con la comunidad y algunas familias agaveras, ya que desde 2018 asistía a San Diego para participar en eventos de difusión del destilado, además de la oportunidad de sumarme logísticamente en la prueba piloto de la ruta del mezcal, asimismo, los lazos amistosos con los promotores y difusores de dicha bebida favorecieron conocer más de la vida social de un escenario campesino.

El conocer a Guillermo, aprendiz mezcalero fue acontecimiento clave para acceder a la fábrica, y por ende al grupo doméstico al cual pertenece, poco a poco este acercamiento se volvió estrecho, por varios factores como la cercanía en cuanto a rango de edad entre él y yo, así como el uso y contacto a través de redes sociales. Él me facilitó una entrevista con Braulio García, reconocido maestro mezcalero, quien se mostró afable y colaborativo.

Desde el inicio estuvo de acuerdo para acompañarlos en sus actividades, advirtiendo que no hablaría del proceso de fermentación, ya que sólo intercambia información y comparte lo que sabe con sus colegas y familia, dejando muy claro, cómo el campo social del mezcal es: jerárquico, selectivo y local.

Fue con la compañía y paciencia de los interlocutores que conocí a más integrantes, por lo que, en este cierre, no pude dejar de mencionarles. A continuación, procedo a explicar aquellos elementos que dan sustento a las conclusiones en el marco de tres bloques.

Los aportes etnográficos-analíticos

Hay un especial auge para abordar las bebidas tradicionales o artesanales como el pulque o mezcal, de modo que aproximarse a los actores directamente involucrados fue oportuno para conocer el campo social del mezcal, de modo que se logró contextualizar el escenario comunitario caracterizado como sociedad campesina agavera.

Se reconocieron los referentes locales relacionados con el cultivo del agave, especialmente en vínculo entre las prácticas de los maestros a fin de distinguir cómo en esos procedimientos es factible considera al capital operativo, compartido, sumamente reflexivo que permitió denotar a sujetos epistémicos cuyo rol no es el de un técnico, que reitera mecánicamente procedimientos, sino se tuvo la intención de presentar lo detallado de las acciones, usando la exposición etnográfica para presentar la complejidad de la cultura que se operativiza a partir de la complementariedad entre pensamiento profusamente reflexivo.

Ante estos argumentos, los códigos lingüísticos fueron foco de interés, al componerse de palabras, frases o relatos, cuyo fin es el sustento y contexto de las prácticas. En suma, estos elementos fueron clave para la toma de decisiones, de manera que, muchas de las anécdotas están relacionadas sobre qué y cómo aprenden los mezcaleros, ya que para aprender a través de acciones se recurre a conversaciones y relatos sobre los casos problemáticos y especialmente difíciles.

Por tal motivo, para los autores Lave y Wenger (1991) es necesario refinar la distinción entre hablar sobre y hablar desde la práctica. En el primer caso, para “hablar sobre” se puede ejemplificar con relatos, en el caso de “hablar desde” incluye hablar dentro de un intercambio de información necesaria para el progreso de las actividades en curso.

Dentro de la práctica compartida, ambas formas de hablar cumplen funciones específicas: comprometer, enfocar, desviar la atención, promover coordinación, etc., por un lado; y sostener formas comunitarias de memoria y de reflexión, al igual que exhibir membresía, por el otro. (Y, de igual modo, hablar sobre incluye ambas formas de hablar una vez que se convierte en parte de una práctica por sí misma, usualmente ocultada en algunos sentidos) (Lave y Wagner, 1991: 109).

Las unidades léxicas son palabras especializadas, con una fuerte carga, a partir del contexto de trabajo de campo, las cuales se expusieron en los capítulos 3 y 4, es importante acotar que por los objetivos estipulados del presente trabajo no se presentaron de forma esquemática el léxico mezcalero de Tochimiltzingo y algunas variantes de otros Estados.

Empero, dicho trabajo queda de antesala para futuras propuestas, por ahora me parece oportuno proponer los diferentes tipos de unidades léxicas, a saber:

Las que informan, por ejemplo aquellas que se presentaron relativas a los tipos de mezcal. El conocimiento campesino es susceptible de observarse en lo que hacen los maestros, ya que ellos son quienes toman la mayor parte de las decisiones durante el proceso de transformación, al saber las características de un agave, duración y rasgos distintivos en

el proceso de fermentación dependiendo del clima, así como visualizar los atributos necesarios durante la destilación. En dicho conocimiento recae la experiencia que ha desarrollado como la observación adquirida con el tiempo y la toma de decisiones para ejecutar acciones.

Esto llevó a percatarse de la construcción de la identidad del futuro maestro mezcalero al *aprender a hablar* de tal manera que, sea funcional y operativa, y no ser un sustituto de maestro, repitiendo palabras sin una asimilación previa. Esta afirmación, corrobora la capacidad de agencia de los individuos, de tal modo que, pese a las enseñanzas que se aprenden de los abuelos, también son seres reflexivos, los cuales se adecuan a las necesidades de su contexto, tal es el caso, de los agaveros, quienes en sus invernaderos, han domesticado nuevas variedades de agave como el arroqueño, del cual se han apropiado y han destacado sus principales cualidades.

Las de control, aluden a las acciones que son muy importantes de cuidar, motivo por el cual resultan imperativas. Como se ha mencionado anteriormente, uno de los componentes que sustenta el conocimiento campesino es la estructura de pensamiento que refleja la abstracción como se ha construido su entorno. Para formar parte de la comunidad mezcalera se debe tener experiencia, para emitir una orden o transmitir una indicación.

En otras palabras, los códigos poseen significados que cobra sentido a través de pláticas o anécdotas, como resultado de la interacción entre los actores sociales y la cultura agavera productora y receptora.

Dichas unidades se encuentran en aquellas actividades que los sujetos se han adueñado, siendo su reproducción y transmisión un ejercicio compartido, por lo que su uso es común entre las generaciones: abuelos, padres o nietos, es decir, vocablos que pueden ser entendidos por cualquier agavero, iniciado, aprendiz o maestro.

Como se mencionó, dichos vocablos sobresalen por su presencia y frecuencia de uso durante las acciones, esto empata de forma paralela a los códigos con la práctica, ya que no se pueden entender uno sin el otro. Con ello, dichos elementos como el saber-hacer y el saber-decir son fundamentales para los capitales campesinos, los cuales sintetizan estrictos niveles de calidad, como medio para analizar la configuración del conocimiento agavero.

De modo que el maestro explica, traduce, hace analogías o cuenta historias a manera lúdica, de tal forma que ordena e instruye con la finalidad de que el aprendiz deconstruya cada código y así se apropie de las palabras y la práctica.

Es por tal motivo, que las personas más reconocidas son los *maestros mezcaleros*, los más viejos y los guardianes del conocimiento, por ello, se les respeta y jamás se pone en duda ninguna decisión. Ellos saben todo lo que se debe hacer para poder transformar una planta a una bebida, también son los sabedores de donde se ubica y consigue el agave, el tiempo de cocción de las piñas, las características de la fermentación, hasta el proceso de destilación el cual implica saber cuál es el correcto grado de alcohol.

Dichos términos, en sus diferentes matices, siguen brindándole el estatus y jerarquía a los maestros mezcaleros, quienes son portadores de la cultura viva del mezcal. Muchos de ellos aprendieron viendo a sus padres y abuelos, por lo que su trabajo lo denominan “artesanal” al ser un trabajo de elaboración manual, utilizando materiales rústicos y naturales. Esta práctica colectiva evidencia una representación de la visión comunitaria, la cual se plasma a partir de la tradición oral.

Para los maestros mezcaleros es fácil saber quién conoce el oficio con sólo observar la forma de trabajo, ya que para ellos seguir correctamente la metodología de cada actividad es importante. Algunos de los especialistas consideran a quienes están incursionando en las fases de producción de mezcal, sólo lo hacen por negocio, pero un maestro mezcalero requiere de estudio y destreza. De ahí, lo epistemológico y lo sentipensante del conocimiento campesino.

También considero reconocer las mnémicas, que rememoran las recomendaciones de los abuelos y que se comparten con el selecto grupo de aprendices e iniciados. Cuya intención es destacar la asociación entre las palabras y las prácticas, a fin de sobresalir los términos como estructuras conceptuales en torno al agave y sus procesos de cuidado y procedimiento.

El vínculo entre las etapas de intervención relativo al maguey y sus derivados permiten identificar una memoria, al respecto resalto lo siguiente: “es un proceso de almacenamiento, retención y recuperación del conocimiento conceptual sobre objetos, personas, hechos y creencias (Tulving, 1972). Este conjunto de procesos, sirve como base para el desarrollo de diversos procesos cognitivos, que incluye el lenguaje y reconocimiento de objetos” (García, 2017: 17).

Se menciona el ejercicio de memoria en el conocimiento campesino relativo al agave debido a que decidí centrarme en los especialistas, quienes a través del tiempo y a partir de la dinámica generacional, se ratifica y verifica, así como enriquecen los términos en el marco de la fábrica, los procesos, las interacciones, los interlocutores locales y ajenos a la comunidad, lo cual lleva a pensar en la fuerza que cobra el campo social, que fue susceptible de identificar en la comunidad, en la fábrica, en el invernadero, en la feria del mezcal, escenarios donde es posible asociar las palabras con las acciones.

Asimismo, se pudo reconocer la organización del conocimiento campesino que alude a un proceso largo desde identificar la planta, hasta su procesamiento, en ellos los principales actores involucrados, recalcaron la idoneidad del quehacer de los maestros a partir de las habilidades y ejecuciones, “saber ver y saber hacer”, parte del éxito de ello, se encuentra en las unidades léxicas que informan lo complejo, exclusivo, sofisticado de la dinámica mezcalera.

El conocimiento campesino es susceptible de observarse en los maestros, ejemplo de ello, las decisiones durante el proceso de transformación, al saber las características de un agave, duración y rasgos distintivos en el proceso de fermentación dependiendo el clima, así como visualizar los atributos necesarios durante la destilación. En dicho conocimiento recae la experiencia que ha desarrollado durante su trabajo, el cual se requiere de observación adquirida con el tiempo y la toma de decisiones para ejecutar acciones.

En cuanto a los códigos lingüísticos, cuyo fin es la reproducción de las prácticas, resultan elementos clave para la toma de decisiones, de tal forma que, muchas de las anécdotas están relacionadas con las implicancias sobre qué y cómo aprenden los mezcaleros, ya que para aprender a través de acciones se deben basar en conversaciones y relatos sobre los casos problemáticos y especialmente difíciles.

De este modo, lo que se ha denominado como códigos lingüísticos no sólo se entiende como una herramienta, sino como un concepto que define y construye una figura dentro del colectivo, ya que la persona que ha sido nombrada maestro, posee conocimiento, destreza y discurso, siendo partes del desarrollo de su identidad, mismas que ejercerá como miembro de una comunidad de práctica.

Otro rasgo que permite la configuración de los códigos es la intercomunicación de los maestros en foros, encuentros o grupos de diálogo. Actualmente, es común observar a los

productores de mezcal asistiendo a eventos en donde se invitan a otros mezcaleros de otras regiones. En estas charlas, el vocabulario que se intercambia demuestra la existencia de expresiones (léxico) que sólo ellos conocen, por tal motivo, se sustenta que dichos códigos, son parte de un grupo social y especializado, identificándose como miembros de una comunidad de práctica.

Dichos códigos se encuentran en aquellas actividades que los sujetos se han apropiado, siendo su reproducción y transmisión un ejercicio compartido, por lo que su uso es común e independiente de las generaciones.

Además, estos códigos poseen connotaciones léxicas que permiten reflexionar sobre la forma de hacer-pensar, ya que cada una se lleva en un contexto específico, de este modo, la ilación de las palabras son una serie de prácticas-correlato, que poseen características operativas, didácticas, lúdicas y estructurantes.

Dicho lo anterior, aunado a la teoría sobre las prácticas epistémicas de Olive, los códigos expresados por los sujetos (quiénes), en los escenarios magueyeros (dónde), en las temporadas de cultivo siembra y cosecha de agave (cuándo), complementan la reproducción del conocimiento campesino.

Para los fines de este trabajo, el conocimiento campesino no es una actividad que idealiza la relación del sujeto con la naturaleza, la cual tiene como propósito una remuneración económica, por el contrario, dicho conocimiento está plagada de híbridos que permite acercarnos a lo que hacen o dicen los agaveros, de tal manera, que esos matices son las formas de entender, hacer y relacionar el conocimiento mezcalero.

Las palabras con que se designa a cada sujeto corresponde a un estatus y una jerarquía de acuerdo con la experiencia, familia y tipo de trabajo, esto último guarda correlato con las habilidades adquiridas por los sujetos, especialmente en la jima o cosecha del maguey, debido a la eficacia y precisión con que se ejecuten los movimientos durante dicho actividad y el “buen ojo” con que sepa cuando está un maguey, es decir, que sepa el grosor correcto y necesario para que el maguey cuente con las mejores condiciones para la cocción.

De este modo, lo que se ha denominado como códigos lingüísticos no sólo se entendieron como una herramienta, sino como un concepto que define y construye una figura dentro del colectivo, ya que la persona que ha sido nombrada maestro, posee conocimiento,

destreza y discurso, siendo partes del desarrollo de su identidad, mismas que ejercerá como miembro de una comunidad de práctica.

Unos de los rasgos con los que se presenta el sentido de la palabra es connotar la diversidad de conocimientos y formas de entender cuando alguien expresa una idea, un interlocutor puede entender algo ajeno a lo que se ha querido expresar, es por ello que la comunicación es compleja cuando no es el lenguaje lo que nos aparta, sino el conocimiento sobre nuestra experiencia del mundo, por ello, este conocimiento pragmático se debe transmitir de manera eficiente.

De igual manera, el trabajo de los maestros, no solo es transformar el maguey a mezcal, sino transmitir todo lo que les enseñaron sus abuelos y lo que ellos han aprendido a través de su experiencia. De modo, que las personas más reconocidas son los *maestros mezcaleros*, los más viejos y los guardianes del conocimiento, por ello, se les respeta y jamás se pone en duda ninguna decisión.

La experiencia de trabajo de campo sirvió para poder dimensionar la lógica y sistematización de cada actividad, además de que el acompañamiento en la ejecución de cada acción me permitió comprender bajo qué situación o contexto se emitían los códigos lingüísticos, dando así, relevancia a cada expresión verbal y denotando el significado de los vocablos en cada circunstancia.

De ese modo, a través del acompañamiento de las actividades pude dimensionar el vocabulario agavero, es decir, aquellas palabras de corte epistémico, por ejemplo, la palabra “zacametl”, sinónimo de espadín y cuyo significado sólo es conocido por el colectivo. Este término posee características taxonómicas, biológicas y simbólicas para los agaveros, de modo que dicha terminología contribuyó para poder dimensionar las acciones de los mezcaleros con un referente de sentido, tanto significativo como práctico.

En otras palabras, se planteó que la práctica está entretejida con la lengua, es decir, el sistema lingüístico es un instrumento útil mediante el cual se intercambian conocimientos, información, opiniones o puntos de vista, además de, poseer la cualidad de preservar y transmitir la cultura intergeneracionalmente a través de los códigos verbales cuyo contenido refiere experiencias, normas, valores y formas de conducta.

Ahora bien, Vygotski (1979) dimensionó la gran importancia de dicho sistema, cuya funcionalidad recae en los signos y las palabras, siendo un medio de contacto social entre las personas, además de permitir al hablante construir significados culturales que se intercambian a través del dialogo con los demás actores.

Para fines de la presente investigación, la lengua se retomó como una herramienta cultural, cuyo uso ha servido para nombrar objetos dotados de cualidades intrínsecas para un grupo en específico, por lo que será importante recalcar que los vocablos presentados pueden presentar variación lingüística según su contexto.

En consecuencia, la intervención y participación en torno a las prácticas agrícolas y de procesamiento del maguey, me permitió sistematizar el conocimiento campesino planteado en dos ejes: las prácticas epistémicas donde se ubican los actores (maestros y aprendices), los escenarios (cerro, unidad de producción, fábrica), tiempos (diciembre-mayo) y medios (machete o hacha); y los vocablos verbales (palabras), los cuales se explican a través de las resoluciones comunicativas de los sujetos, basándome en la frecuencia de uso que acompañan dichas actividades.

El conocimiento campesino a diferencia del conocimiento local, conocimiento tradicional o conocimiento indígena se diferencia porque su categoría social descansa en el contexto cultural de sujetos, cuya forma de pensar es susceptible de entenderse en dos direcciones: su acción hacia el entorno y sus representaciones significativas. Este conjunto de hábitos y saberes se encuentra en las localidades rurales, susceptibles de reconocerlos como un *hacer*.

Que se ejecuta dentro el colectivo cuando sus agentes dimensionan socioculturalmente sus técnicas y tecnologías, además de expresarse mediante acciones sistemáticas, las cuales guardan un compendio histórico de la interacción con el entorno natural. Esto se refleja en su carácter de diálogo de saberes, al ser un conocimiento complejo y ambiental donde se reúnen experiencias y saberes, cuya función social es importante porque se sustenta en estrategias productivas al estar interesado en la diversidad.

Una de las diferencias entre el conocimiento tradicional, local o indígena es su táctica de subsistencia, la cual para el conocimiento campesino se ha vuelto una estrategia de vida y no sólo en la esfera operativa, es decir, para los mezcaleros su conocimiento ha hecho que se

adaptan a nuevos calendarios agrícolas, formas de economía, interacciones sociales, entre otros.

En consecuencia, el conocimiento campesino es susceptible de ejemplificarse en la apropiación agrícola de los magueyeros, reflejando en el cultivo de agave, desarrollando códigos lingüísticos locales, así como la clasificación del maguey en variedades con sus distintos modos de reproducción, los cuales se sustentan en la relación-interacción con su entorno, tales como la observación, la percepción, predicción, entre otros; cuya finalidad es la transformación de la planta en un producto cultural.

Es importante mencionar, que el presente trabajo parte del “campesino” como un actor cultural, no como un sujeto económico o político. Es por ello que se dimensiona al productor como una construcción social con carga ideológica, ecológica, simbólica, etcétera; de modo que, considero que dicha construcción permite formular las teorías del conocimiento, debido a que se dimensiona al actor social desde conceptos y categorías.

Es por ello que fue pertinente retomar algunos autores como Olivé (2009) o Toledo (1990), quienes en dicha categoría buscan el reconocimiento, así como su estatus epistemológico capaz de distinguirse en diferentes niveles, donde se complejiza, sistematiza, integra, compara y valida a través de la práctica.

Para Toledo (1990), el conocimiento campesino se integra de la mirada de dos perspectivas, la occidental y la tradicional-local, por lo que sus características son elementos como la memoria cultural y discurso, el cual no sólo es operativo, directo y práctico sino evoca lo significativo y emotivo.

Otro señalamiento fue el de Olivé (2009), quien es enfático para señalar que la dimensión y entendimiento del conocimiento campesino no sólo se debe quedar en las características del “campesino”, sino fundamentar el sustento epistemológico en las *Epistemologías plurales*, siendo esta corriente un ejercicio intelectual que enfatiza en la diversidad de conocimientos de América Latina, donde se distingue lo práctico y lo cognitivo, al destacar que el conocimiento no sólo se practica sino se interioriza, diría yo por medio del lenguaje, particularmente los vocablos.

En consecuencia, concluyo que la particularidad del conocimiento campesino se construye a partir de la lucha, perseverancia y fortaleza de la identidad cultural, logrando

cimentar un modelo de desarrollo propio, donde los valores económicos, sociales y culturales son fundamentales para su vitalidad.

REFERENCIAS

- ACUÑA, C. (2013). *Disponibilidad léxica en estudiantes de sexto año del nivel secundario de la ciudad de Córdoba*. Trabajo Monográfico, Final de Licenciatura en Español, Lengua Materna y Lengua Extranjera. Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Lenguas.
<https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/1587/Cecilia%20Acu%C3%B1a.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- AGÜERO, M. (2012). El pensamiento práctico Consideraciones subjetivas y objetivas en la solución de problemas cotidianos. *Revista Interamericana de Educación de Adultos*. 34 (1), México: Centro de Cooperación Regional para la Educación de Adultos en América Latina y el Caribe Pátzcuaro pp. 34-53.
- ALCÁZAR, E. (2004). *Capacidades Fermentativas y Generación de Volátiles de Cepas de Levadura Aisladas en Diferentes Estados Productores de Mezcal*. CIATEJ. México.
- AMADOR-BECH, J. (2008). Conceptos básicos para una teoría de la comunicación: Una aproximación desde la antropología simbólica. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 50(203), pp. 13-52.
- ANDRADE, B. (2018). *Semiótica ambiental: un campo emergente de articulación interdisciplinaria*. Tópicos del Seminario, 39, pp. 13-36.
- ARCE M. C. & YUNI J. (2003). *Representaciones Sociales y Léxico*. Congreso Regional de Ciencia y Tecnología. Sección: Educación Ciencias Sociales y Económicas Secretaría de Ciencia y Tecnología, Universidad Nacional de Catamarca, pp. 1-14.
<http://editorial.unca.edu.ar/Publicacione%20on%20line/CD%20INTERACTIVOS/NOA2003/Educaci%C3%B3n%20Ciencias%20Sociales%20y%20Econ%C3%B3micas/Sal%C3%B3n%20Amarillo/Representaciones%20Sociales%20y%20L%C3%A9xico.pdf>
- ARGUETA, A. (2012). *El diálogo de saberes, una utopía realista. Saberes colectivos y dialogo de saberes en México*. México. Universidad Iberoamericana-Puebla, Centro INAH-Morelos, Fonciyct, Conacyt.
- ARGUETA, A. (1997). *Epistemología e historia de las etnociencias: la construcción de las etnociencias de la naturaleza y el desarrollo de los saberes bioecológicos de los pueblos indígenas*. Tesis de Maestría en Biología, Facultad de Ciencias, UNAM, México.

- BARAONA, R. (1987). *Conocimiento campesino y sujeto social campesino*. Revista Mexicana de Sociología. México. pp. 167-190.
- BARRIENTOS, G. (2020). *Programa de manejo para la conservación de los Agaves angustifolia y cupreata en el estado de Guerrero*. Tesis para obtener el grado de doctor en Ciencias Ambientales. Universidad Autónoma de Guerrero. Centro de Ciencias de Desarrollo Regional.
- BARTRA, A. (2008). *Campesindios. Aproximaciones a los campesinos de un continente colonizado*. Boletín de Antropología Americana. 44, pp. 5-24.
- BELTRÁN, M. (1990). *Sobre el lenguaje como realidad social*. Revista del Centro de Estudios Constitucionales, 7, pp. 33-55.
- BOEGE, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México: hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. México. Instituto Nacional de Antropología e Historia Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- CABRÉ, MT. (1999). *La terminología: representación y comunicación*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra.
- CABRÉ, MT Y A. ADELSTEIN. (2001). *¿ES la terminología lingüística aplicada?* Trabajos en lingüística aplicada. España. pp.387-393.
- CALDERA, J. (2020). *Epistemología recíproca: Aportes para un diálogo entre la antropología social y la investigación acción participativa*. Revista Latinoamericana de Metodología de las Ciencias Sociales, 10 (1), e065. En Memoria Académica. Disponible en: http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.11965/pr.11965.pdf
- CARDOSO, R. (2019). *El trabajo del antropólogo: mirar, escuchar y escribir*. Trabajo de campo en América Latina: experiencias antropológicas regionales en etnografía, Bogotá: Campus editorial - Sb editorial, Tomo 1 pp. 109-124.
- CASTILLEJA, A. (2011). *Sistema de conocimiento en competencia. Un estudio en pueblos purepechas*. Saberes colectivos y diálogo de saberes. México. Universidad Iberoamericana-Puebla, Centro INAH-Morelos, Fonciycyt, Conacyt.
- CASTILLO, J., & A. MONTES DE OCA. (2019). *El mezcal y los productores: prácticas culturales, agrobiodiversidad y estrategias de producción*. Migración, cultura y estudios de género desde la perspectiva regional. México: Universidad Nacional Autónoma de México

y Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional A.C, Volumen IV, pp. 317-333.

CASTRO, F. (2006). *Colapsos ambientales- transiciones culturales*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.

CASTRO, A. (2013). *Conocimiento práctico, historia, filosofía y enseñanza de la biología: el caso de la herencia biológica*. TED, 34. Pp. 102-125.

COLÉN, M. & L CASTRO. (2017). El desarrollo de la relación teoría y práctica en el grado de maestro en educación primaria Profesorado. *Revista de Currículum y Formación de Profesorado*, 21 (1), España: Universidad de Granada, pp. 59- 79.

CRESPO, J y D. VILA. (2015). *Comunidades. Saberes y conocimientos originarios, tradicionales y populares*. Buen Conocer - FLOK Society. Ecuador. pp. 551-616.

DE SOUSA, B. (2009). *Más allá del pensamiento abismal: de las líneas globales a una ecología de saberes*. Pluralismo Epistemológico. La Paz, Bolivia. CLACSO, CIDES-Universidad Mayor de San Andrés. pp. 31-84.

DÍAZ, C. et al. (2015). *Conocimiento práctico para la enseñanza del lenguaje oral y escrito de estudiantes de educación inicial: Una aproximación desde la elaboración de mapas conceptuales*. Interdisciplinaria, 32(2), Argentina: Centro Interamericano de Investigaciones Psicológicas y Ciencias Afines, pp. 331-345.

DICHDJJI, A. (2017). *Naturaleza y cultura: diálogos interdisciplinarios entre la historia ambiental y la antropología*. Revista Luna Azul, 44, pp. 277-293.

ESCOBAR, A. (2012). *Más allá del Tercer Mundo. Globalización y diferencia*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.

ESPINOSA, D., RIVERA, G. y Á. MALDONADO. (2017). *Caracterizando la producción de los mezcaleros en Matatlán, México 'Capital mundial del mezcal'*. Estudios Sociales, 27. (50), pp. 1-23.

FACUSE, M. (2003). Una Epistemología Pluralista. El anarquismo de la ciencia de Paul Feyerabend. Chile. *Cinta Moebio* 17. pp. 148-161.

FEYERABEND, P. (1996). *Adiós a la Razón*, Madrid. Editorial Tecnos.

GALLARDO, J. (2017). *Breviario Mezcalero*. Guadalajara: Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A. C.

- GAGNETEN, M. *et al.* (1991). *Hacia una epistemología de la práctica*. Argentina. Editorial Conceptos. No 498.
- GARCÍA, S. (2017). *Medición del nivel de agrado y conceptualización del mezcal: Un estudio comparativo entre consumidores de cuatro regiones con diferentes hábitos de consumo*. Tesis para obtener el grado de doctor en Ciencia y Tecnología en la Especialidad de Procesos Agroindustriales. Guadalajara: Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A. C.
- GARCÍA, J. (2001). *Construcción de un sujeto epistemológico en el campo de la educación*. Revista Filosofía. Universidad Costa Rica, XXXIX(98), pp. 97-102.
- GARCÍA, A. (2010). *Revisión taxonómica del complejo agave potatorum zucc (agavaceae)*. Nuevos taxa y neotipificación. *Acta Botánica Mexicana*, 91, pp. 71-93
- GIMÉNEZ, G. (2011). *Comunicación, cultura e identidad. reflexiones epistemológicas*. Cultura representaciones sociales[online], volumen 6, número 11. pp.109 - 132.
- GIMÉNEZ, G. (2001). Cultura, territorio y migraciones. Aproximaciones teóricas, *Alteridades*, 11(22), pp. 5-14.
- GONZÁLEZ, M. (2018) *Inventario del Archivo de Bienes Comunes, Teopantlán, Puebla*. México. Apoyo al desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, A. C. Inventario 374.
- GUIZA, I. *et al.* (2020). *La constitución del campesinado. Luchas por reconocimiento y redistribución en el campo jurídico*. Bogotá: Editorial De Justicia.
- GONZÁLEZ, J. & O. FERNÁNDEZ. (1992). *¿Qué es ser campesino?: Una definición del campesinado desde la antropología*. Revista Estudios Humanísticos. Geografía, historia, arte. 14, pp. 73-83.
- GRAMMONT, H. (2009). *La nueva estructura ocupacional en los hogares rurales mexicanos*. en Hubert C. de Grammont y Luciano Martínez Valle. La pluriactividad en el campo latinoamericano. Ecuador. FLACSO, pp.273 - 307.
- GUBER, R. (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.
- GUBER, R. (2005). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*, Buenos Aires: Paidós. Primera reimpresión.

- GUYOT, V. (2005). *Epistemología y prácticas del conocimiento*. Ciencia, Docencia y Tecnología. Edición 30. pp. 9-24.
- HERNÁNDEZ, J. et al. (2009). *Rurales y periurbanos: una aproximación al proceso de conformación de la periferia poblana*. Papeles de Población. 15 (61), pp. 275-295.
- HERNÁNDEZ, J. (2018). El mezcal como patrimonio social: de indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales. Em *Questao*. 24 (2), Universidad Federal do Rio Grande do Sul, pp. 404-424.
- HERRERA, L. (2017). *San Diego Tochimiltzingo: la cuna del mezcal poblano*. <https://www.poblanerias.com/2017/11/san-diego-tochimiltzingo-la-cuna-del-mezcal-poblano/>
- HUNTINGTON, E. (1924). *Civilization and Climate*. New Haven: Yale University Press. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. Recuperado de: <https://www.gob.mx/inafed>.
- IÑO, W. (2017). *Epistemología pluralista, investigación y descolonización*. La Paz, Bolivia. *RevIISE* Vol. 9, No. 9. pp. 111-125.
- ITUARTE, C. (s/f). *Conocimientos tradicionales de la biodiversidad y derechos de los pueblos indígenas*. Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático. <http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones2/libros/446/ituarte.html>
- JAKOBSON, R. (1975). *Ensayos de lingüística general*. Barcelona: Seix Barral S.A.
- JIMÉNEZ, F. (2005). *El campo en Puebla. Entre el desarrollo ideal y lo posible*. Puebla: Cámara de Diputados LIX Legislatura; CNX Puebla, Gobierno del Estado.
- JUÁREZ, A. (2019). *Religiosidad popular, en contactos campesinos de origen indígena*, México. Universidad Intercontinental, pp. 15-22.
- JUNCOSA J. (1999), *Etnografía de la comunicación verbal shuar*, Ecuador:Ediciones Abya-Yala <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/11425/1/Etnografia%20de%20la%20comunicacion%20verbal.pdf>
- LARA, F. (2006). *Curso de lexicología*. México. El Colegio de México.
- LAVE, J. Y W. ETIENNE (1991). *Situated Learning, Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge. Cambridge University Press.

- MAHLER, P. (2004). *Unidades léxicas: Representación y definición en el desarrollo lingüístico*. Revista Signos. 37 (56). Pontificia Universidad Católica de Valparaíso Valparaíso, Chile, pp. 59-73
- MARTÍNEZ, L. *et al.* (2018). *Mujeres y hombres en la milpa de una comunidad triqui alta. Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. México. Universidad Autónoma del Estado de México-Juan Pablos Editor- Banco de México, pp. 129-150.
- MASON, O. (1896) *Influence of Environment upon Human Industries or Arts*. Washington, EE. UU. Annual Report of the Smithsonian Institution for 1895.
- MERLINSKY, G. (2006). *La entrevista como forma de conocimiento y como texto negociado*. Cinta Moebio, 27, pp. 27-33.
- MILTON, K. (1996). *Environmentalism and Cultural Theory*. London: Routledge.
- MORIN, E. (2004). La epistemología de la complejidad. *Gazeta de Antropología*, 20, pp. 1-14.
- OLIVÉ, L. (2005) La cultura científica y tecnológica en el tránsito a la sociedad del conocimiento. México. *Revista de la Educación Superior*, Vol. XXXIV (4), No. 136, octubre-diciembre, pp. 49-63.
- OLIVÉ, L. (2009). *Por una auténtica interculturalidad basada en el reconocimiento de la pluralidad epistemológica*. Pluralismo Epistemológico. La Paz, Bolivia. CLACSO. CIDES-Universidad Mayor de San Andrés, pp. 19-30.
- OLIVÉ, L. y M. PUCHET. (2015). *A qué se enfrenta el conocimiento tradicional cuando se trata de protegerlo*. Revista Digital Universitaria, volumen 16, Num 5, pp.1-12. Recuperado de <http://www.revista.unam.mx/vol.16/num5/art38/>.
- ORTIZ, P. (2009). *Conocimientos campesinos y prácticas agrícolas en el centro de México. Hacia una antropología plural del saber*. (Tesis doctoral). México DF. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Plan Municipal de Desarrollo. San Diego la Mesa Tochimiltzingo, 2018-2021*.
<https://planeader.puebla.gob.mx/pdf/Municipales2020/San%20Diego%20La%20Mesa%20Tochimiltzingo.pdf>.

- PERASSO, P., CHRISTIAN, C. & CARVAJAL, D. (2018). *Aprendiendo a hacer conservación participativa: contribuciones de la antropología social*. Revista Austral de Ciencias Sociales 35, pp. 239-260.
- PÉREZ, E. *et al.* (2016). *Revisión del agave y el mezcal*. Revista Colombiana de Biotecnología, XVIII (1), pp. 148-164. Bogotá: Universidad Nacional del Colombia.
- PÉREZ, VELASCO, Y REYES. (2014). *Estudios sobre agricultura y conocimiento tradicional en México*, Perspectivas Latinoamericanas, volumen 11. pp. 144-156.
- POZZO, M. & K. SOLOVIEV. (2011). *Culturas y lenguas: la impronta cultural en la interpretación lingüística*. Tiempo de Educar, 12 (24), México. Universidad Autónoma del Estado de México Toluca, pp. 171-205.
- PRADA. R. (2014). *Epistemología pluralista*. Pluralismo Epistemológico. Reflexiones sobre la educación superior en el Estado Plurinacional de Bolivia. La Paz, Bolivia. pp.13 - 54.
- RESTREPO E. (2018). *Etnografía: alcances, técnicas y étnicas*. Perú: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- RODRÍGUEZ, T. (2006). *Cultura y cognición: entre la sociedad y la naturaleza*. Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad de México, México. Instituto de Investigaciones Sociales. Revista Mexicana de Sociología 68, núm. 3, pp. 399-430. México.
- RODRÍGUEZ, A. & C. HERNÁNDEZ. (2017). *El mezcal, su producción y tratamiento de residuos*. Alizanzas y tendencias, 2(8), pp. 10-14.
- SAGARPA (2017). *Planeación agrícola Nacional 2017-2030. Agave tequilero y mezcalero mexicano*. México. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257066/Potencial-Agave_Tequilero_y_Mezcalero.pdf
- SAGARPA-SIAP (2018). *Aptitud agroclimática de México*. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/345575/Reporte_de_Aptitud_agroclim_tica_de_M_xico_de_junio_2018.pdf
- SÁNCHEZ, L. D. & S. NARANJO. (2019). Usos léxicos como marcas de identidad cultural en jóvenes de la Universidad de las Tunas. Revista Didasc@lia, X (3), Cuba: CEDUT-Las Tunas, pp. 186- 193.
- SANDOVAL, F y E, ANDRÉS. (2021). *Sentipensar intercultural y metodología para la sustentabilidad de desarrollos otros*. México. Universidad Autónoma Indígena de México.

- SANTIAGO, M. (2015). *La inclusión del conocimiento tradicional en los procesos científicos transdisciplinarios*. Kasma, volumen 43, Num 1, pp. 209-233.
- SKEWES, J. (2004). *Conocimiento científico y conocimiento local. Lo que las universidades no saben acerca de lo que los actores locales saben*. Cinta de Moebio, volumen 19, pp.1-19.
- STEWART, J. (1955). *Theory of Culture Change*. Urbana, Illinois: University of Illinois Press.
- TOLEDO, V. (1990). *La perspectiva etnoecológica. Cinco reflexiones acerca de las “ciencias campesinas” sobre la naturaleza con especial referencia en México*. (Digital)
- TOLEDO, V. (1994) La diversidad biológica de México. Nuevos retos para la investigación en los noventa. *Ciencias*, 34, pp. 43-57.
- TOLEDO, V. (2005). *La memoria tradicional*. LEISA. Lima, Peru. Revista de Agroecología. Vol. 20. No. 4.
- TOLEDO, V. (2009). ¿Por qué los pueblos indígenas son la memoria de la especie?, en *Papeles*, 107, pp. 27-38.
- TORREJÓN, E. y MESA. (2017). *Población rural y consumo de lo rural de la región Este de Antioquia – Colombia*. Revista de Geografía Norte Grande. 66, pp. 193-210. Pontificia Universidad Católica de Chile Santiago, Chile.
- UNESCO (2017). *Conocimientos Locales, Objetivos Globales*. París, Francia. UNESCO. pp. 48.
- UNESCO (2017). <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/related-information/about-us/>
- UNESCO (2017). <http://www.unesco.org/new/es/natural-sciences/priority-areas/links/biodiversity/>
- VALENCIA, E. (2016). *Estandarización de parámetros en el proceso de elaboración de mezcal*. Tesis para obtener el grado de Ingeniería Bioquímica, Instituto Tecnológico Superior de Atlixco.
- VALLADARES, L. y L. OLIVÉ. (2015). *¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad*. Cultura y representaciones sociales (digital). Año 10. No. 19. pp. 61-101.

VÁSQUEZ, P., PALMA, F. y C. LÓPEZ. (2017). *Importancia de los doba o magueyes en la etnia zapoteca del distrito de Ocotlán, Oaxaca*. Revista Mexicana de Agroecosistemas, IV (1) Suplemento 2, pp. 77-85.

VILLORO, L. (2016). *Creer, saber, conocer*. México. Siglo XXI Editores.

ZEMELMAN, H. (2011). Implicaciones epistémicas del pensar histórico desde la perspectiva del sujeto. *Desacatos*, 37, pp. 33-48.

Bibliografía de consulta

AREVALOS, G. (2013). *Reportando Desde un Frente Decolonial: La Emergencia del Paradigma Indígena de Investigación*. Experiencias, luchas y resistencias en la diversidad y la multiplicidad. Bogotá, Colombia. Asociación Intercultural Mundu Berriak.

BERKES, F. (1999). *Sacred Ecology. Traditional Ecological Knowledge and Resource Management*. Tylor & Francis.

CAJETE, G. (2000) *Native Science: Natural Laws of Interdependence*. Nuevo México, EE.UU. Clear Light Publishers.

ENGUIX, B. (s/f). *Cultura, culturas, antropología*. Universitat Oberta de Catalunya. Recuperado en <http://openaccess.uoc.edu/webapps/o2/bitstream/10609/62086/4>

FARAH, I. (2014). *Colonialidad del Saber, Pluralismo epistemológico y Modernidad*. Guía sobre post-desarrollo y nuevos horizontes utópicos. Buenos Aires, Argentina. Estudios Sociológicos Editora.

GALAFASSI, G. (2004). *Naturaleza, sociedad, alineación. Ciencia y desarrollo en la modernidad*. Montevideo, Uruguay. Editorial Norman Comunidad. Leer: Capítulo 2, Ciencia, disciplinas y teorías. pp. 41-78.

GOOD, C. (2013). *Formas de organización familiar náhuatl y sus implicaciones teóricas*. México. La ventana. No. 37, pp. 9-40.

GOODENOUGH, H. (1971), *Culture, Language, and Society*, Reading: Addison Wesley.

GONÇALVES, V. (2009). *Redes conceituais em mimesis na história das idéias: uma proposta de epistemologia pluralista* (Tesis doctoral). Río de Janeiro, Brasil. Universidade Federal do Rio de Janeiro.

HAIQUEL, M. (1982). *Naturaleza y sociedad*, Facultad de Sociología, Universidad Veracruzana, no. 2, p. 35-53.

- IBARRETXE-ANTUÑANO, I y J, VALENZUELA. (2012). *Lingüística cognitiva*. Barcelona, España. Anthropos Editorial.
- LAKOFF, G. y M. JOHNSON. (1980). *Metáforas de la vida cotidiana*. Madrid, España. Editorial Catedra.
- KRANTZ, L. (1977). *El campesino como concepto analítico*. *Nueva Antropología*. Asociación Nueva Antropología A.C. vol. II, No. 6, julio. pp. 87-98
- LAGUNAS, D. (2012). *Cultura y cognición: aportaciones de la antropología al estudio de la mente humana*. *Ludus Vitalis*, vol. XX, num. 37. pp. 193-224.
- LÉVI-STRAUSS, C. (1985). *El pensamiento salvaje*. Fondo de Cultura Económica. México.
- MORENO, A. (2016). *La lingüística cognitiva: una aproximación al abordaje del lenguaje como fenómeno cognitivo integrado*. Bogotá, Colombia. Vol. 48 / No. 88, pp. 41-51.
- NAVIA, W. (2009). *Proyección en el S. XXI de la hermenéutica del ser del hombre, del ser y del lenguaje*. Pluralismo Epistemológico. La Paz, Bolivia. CLACSO. CIDES-Universidad Mayor de San Andrés, pp. 143-176.
- PALECHOR, L. (2010). *Epistemología e investigación indígena desde lo propio*. *Revista guatemalteca de educación*. Guatemala. Universidad Rafael Landívar. Instituto de Lingüística e Interculturalidad. Año 2, No. 3. pp. 194-227
- PÉREZ, M. y A. ARGUETA. (2011). *Saberes indígenas y dialogo intercultural*. *Cultura científica y saberes locales*. México. Año5, Núm, 10.
- QUINTANILLA, M. (2005). *Tecnología: un enfoque filosófico y otros ensayos de filosofía de la tecnología*. México. Fondo de Cultura Económica.
- SUÁREZ, H. (2009). *El modelo de catolicismo socioreligioso. Análisis de una entrevista a partir del método estructural*. Pluralismo Epistemológico. La Paz, Bolivia. CLACSO. CIDES-Universidad Mayor de San Andrés, pp. 277-300.
- TAPIA, A. (2012). *Educación Intercultural: De un saber universal a universalizar los saberes (digital)*.
- TOLEDO, V., ALARCÓN P. y L. BARÓN. (1998). *Estudiar lo rural desde una perspectiva interdisciplinaria: una aproximación al caso de México*. *La modernización rural en México: un análisis socioecológico*. México. UNAM y SAGARPA.

ANEXOS

Prácticas de cultivo de agave

Reconocimiento de agaves



Imagen 1. Maguey Espadin después de 4 años, ya listo para su cosecha. Autoria propia, marzo 2019.



Imagen 2. Maguey Papalometl, después 5 años. Imagen 1. Maguey Espadin después de 4 años, ya listo para su cosecha. Autoria propia, mayo 2019.



Imagen 3. Maguey arroqueño, situado en la acera de una de las casas de los maestros. Autoria propia, noviembre 2018.

Reproducción de agave Semillas



Imagen 4. La floración de un agave, mejor conocido como quiote, de donde se sustraen las semillas del agave Papalometl para la reproducción de la planta, siendo manipulado por un aprendiz. Imagen 1. Maguey Espadin después de 4 años, ya listo para su cosecha. Autoria propia, octubre 2018.



Imagen 5. Cacayas: semillas del agave secas. Autoría propia, noviembre de 2018.



Imagen 6. Invernadero ubicado en el traspatio de los hogares mezcaleros, se observa la estructura y tecnología usada en estos espacios. Autoría propia, junio de 2019.



Imagen 7. Se acondicionan espacios para la división de los agaves según sus características y tamaño. Autoría propia, agosto 2019.



Imagen 8. Agave variedad Papalometl, cultivado y cuidado en invernadero, aún en crecimiento, después de unos meses se traslada a campo abierto, se aprecian las características de esta variedad, tales como el color café claro de las espinas y el tono grisaseo de sus pencas. Autoría propia, abril 2019.

Hijuelos



Imagen 9. Hijuelos de Espadin. Autoria de Guillermo Monfil. Autoria Guillermo Monfil, julio 2018.



Imagen 10. Un hijuelo Espadin recién sembrado. Autoria propia, julio 2019.

Siembra de maguey



Imagen 11. La temporada de siembra de maguey inicia cuando acaba la de producción de mezcal, entre los meses de mayo y julio; debido a los cuidados de la planta, estas prácticas se realizan al iniciar el temporal. El maestro Guillermo siembra en su parcela la variedad de Papalometl, además, en este mismo espacio se encuentran algunos magueyes próximos a ser cosechados. Autoría Guillermo Monfil, julio 2019.



Imagen 12. Campo de maguey, propiedad de los maestros mezcaleros. Autoría propia, julio 2019.

Prácticas de cosecha de agave
El corte y el traslado



Imagen 13. Los aprendices inician el día llevando consigo herramientas como hacha y machete, además de otros viveres como agua y comida. Autoria propia, febrero 2020.



Imagen 14. Dos burros, cuya función trasladar el maguey del cerro a las camionetas. Autoria propia, febrero 2020.



Imagen 15. Los aprendices se encargan de cuidar la distribución del peso así como el amarre del maguay a los mismos. Autoria propia, febrero 2020.



Imagen 16. Pequeño tronco que nace del centro del maguay mejor conocido como “velilla”. Autoria propia, febrero 2020.



Imagen 17. Maguey cuyo quiote está en proceso de desarrollo y se le denomina llamado “de novia”. Autoria propia, marzo 2020.



Imagen 18. Maestro mezcalero cortando maguey. Autoria propia, febrero 2020.



Imagen 19. Un aprendiz traslada el maguey a un espacio donde se concentran las piñas. Autoría propia, febrero 2020.

Prácticas de cocimiento de agave



Imagen 20. Área de cocción en la fabrica Rio Blanco. Autoría propia, enero 2019.



Imagen 21. El día de cocimiento se inicia, sacando las piedras y los restos del horno, hasta que el horno se encuentre vacío. Autoria propia, marzo 2019.



Imagen 22. Troncos de Ahuacastle. Autoria propia, marzo 2019.



Imagen 23. Dos maestros acomodan dentro del horno los troncos más delgados posteriormente, se colocan los troncos más grandes para finalizar colocando la piedra de río. Autoria propia, enero 2019.



Imagen 24. Una vez que inicia el proceso de ebullición, todos dejan la zona debido a que el humo es sofocante. Autoria propia, enero 2019.



Imagen 25. Una vez que la piedra dentro del horno presenta un rojo intenso, significa que está en la temperatura para poder introducir el maguey en el horno. Autoria propia, marzo 2019.



Imagen 26. Horno sellado con piedra y troncos para evitar que se deslave. En la parte superior del horno se encuentra la cruz. Autoria propia, enero 2019.



Imagen 27. Después de tres días se retiran los troncos y la tierra para poder extraer el maguay cocido, se emplea un carretilla para trasladar el maguay al área de molienda donde seguirá su proceso de transformación. Autoria propia, enero 2019.