

La *jornalización* en el paisaje agavero.
Actividades simples, organización compleja

PUBLICACIONES DE LA CASA CHATA

La *jornalerización* en el paisaje agavero.
Actividades simples, organización compleja

José de Jesús Hernández López



633.5777235

H769j

Hernández López, José de Jesús.

La jornalización en el paisaje agavero. Actividades simples,
organización compleja / José de Jesús Hernández López. --
México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores
en Antropología Social, 2014
218 p. ; fotos : 23 cm. -- (Publicaciones de la Casa Chata)

Incluye bibliografía

ISBN 978-607-486-284-3

1. Agave tequilero - Historia. 2. Agave - Aspectos Económicos.
3. Agave - Industria y comercio. 4. Agricultura - México. 5. Jornaleros
agrícolas - Condiciones sociales - México. 6. Campesinos - México -
Condiciones sociales. 7. Trabajadores del agave - México. I. t. II. Serie.

Diseño de portada: Raúl Cano Celaya

Tipografía y formación: Laura Roldán y Marlen Hernández

Cuidado de edición: Coordinación de Publicaciones del CIESAS

Primera edición, 2014

D.R. © 2014 Centro de Investigaciones
y Estudios Superiores en Antropología Social
Juárez 87, Col. Tlalpan,
C.P. 14000, México, D.F.
difusion@ciesas.edu.mx

ISBN 978-607-486-284-3

Impreso y hecho en México

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, por cualquier medio,
sin el consentimiento por escrito del editor.

A la Valquiria en su "loscita"

Índice

Introducción	11
La <i>jornalerización</i> del campo agavero	15
Un sistema-mundo dentro de otro	26
Estado del arte	32
1. El contexto de la modernización del campo agavero	37
La región agavera como un sistema-mundo.....	48
Preparación del terreno.....	54
2. Organización social del campo agavero	71
Un campo de cuadrillas de jornaleros.....	73
3. Los jimadores.....	91
Jimadores contratados por la división agrícola de una industria tequilera	94
Jimadores contratados por un intermediario	96
Jimadores por cuenta propia	97
La jima	101
La coa	111
4. Los otros jornaleros.....	127
Tumbadores	128
Macheteros	129
Arrieros.....	132
Rodadores	134
Rajadores	136
Cuadrillas de mantenimiento.....	138
Tractoristas.....	144
Plantadores.....	146
Vendedores de planta.....	151
Sacadores de planta	152

5. Jornaleros peculiares de los campos agaveros.....	155
Presencia de mujeres en los campos agaveros.....	155
Presencia de niños en los campos agaveros	161
Presencia de jornaleros del sureste mexicano en los campos agaveros	166
6. Otros personajes de los campos agaveros	177
Ingenieros agrónomos.....	177
Coyotes e intermediarios culturales.....	180
Departamentos agrícolas y organizaciones agaveras.....	187
Conclusiones.....	193
Bibliografía.....	203
Sobre el autor	216

Introducción

En un contexto donde el tequila se ha vuelto un símbolo nacional y diferentes miradas valoran su historia, su cultura y tradición, así como el éxito conseguido en los mercados internacionales, los estudiosos de este fenómeno también se han hecho presentes con una diversidad de temáticas abordadas desde diferentes ángulos y con múltiples intereses para explicar el proceso mediante el cual una bebida regional se convirtió en mercancía de consumo global.

La intensificación de conocimientos sobre el tequila y el número creciente de investigaciones sobre temáticas afines han provocado nuevos vacíos de información y de perspectivas para el análisis. Por un lado, los avances científicos ligados a un proceso *tecnologizador* que también ha alcanzado la agroindustria del tequila; por otro lado, la existencia de nuevas fuentes de información disponibles —me refiero en particular al hallazgo de documentos que desde hace poco conforman el acervo del Archivo Histórico Municipal de Tequila o a las exploraciones arqueológicas y etnobotánicas realizadas en Colima y sur de Jalisco, donde han encontrado vasijas tipo capacha en las cuales, se afirma, potencialmente pudo haberse destilado alcohol antes de la llegada de los españoles—. Hacia atrás o hacia adelante, la información generada y las explicaciones ofrecidas han abierto nuevos campos para hacer una multiplicidad de preguntas sobre el agave o el tequila.

De las muchas tendencias identificables en el proceso de construcción de la imagen del nuevo tequila —a saber, el que ha nacido y se ha desarrollado al mismo tiempo de su incursión en los mercados internacionales—, destaco dos: una tendencia bien soportada desde las industrias y encaminada hacia el embellecimiento de algunos lugares importantes para la fabricación de tequila con la finalidad de volverlos objetos de consumo turístico, y una tendencia consciente e inconsciente hacia la invisibilización de ciertas realidades sustantivas; entre ellas, la que refiere a la fuerza de trabajo en los campos agaveros.

El interés por conocer quiénes son los personajes dedicados al cultivo del agave tequilero y cómo se explica su participación en una agroindustria que en pocos años ha experimentado cambios radicales fue la motivación para escribir este libro.

Esas transformaciones se inscriben en el contexto de las políticas estructurales de la nación mexicana llevadas a cabo desde la década de los ochenta, cuando “México se suma a los Acuerdos Generales de Tarifas y Aranceles, GATT: se aceleró con ello la apertura de la economía mexicana iniciada en 1983” (Blanco, 1993 citado por Rodríguez y Torres). “El paso de ‘un modelo de desarrollo orientado al mercado interno, a otro orientado al exterior’ respondía a ‘consideraciones de eficiencia interna’ y a la reconfiguración de la economía mundial en grandes bloques” (Rodríguez y Torres, 1996: 154-155).

Ese cambio de modelo se consolidó a partir de la firma del Tratado de Libre Comercio entre México, los Estados Unidos y Canadá en 1993. A partir de entonces, contar con una denominación de origen exclusiva cobró mayor relevancia para los productores del destilado más famoso de México. Otras estructuras propias del ramo fueron fortaleciendo el salto experimentado por lo que hasta entonces era una incipiente industria destiladora. Me refiero al papel jugado por la Cámara Nacional de la Industria del Tequila y por el Consejo Regulador del Tequila, organismos cuya contribución ha sido cardinal para establecer un orden de cosas al interior de la Denominación de Origen Tequila (DOT) y para proteger las adulteraciones e intentos de romper esa figura protectora desde el exterior.

A 30 años del comienzo de ese proceso modernizador, el tequila es la bebida espirituosa que más se consume en México con 35% de participación en el sector, correspondiente a unos ciento cuarenta millones de litros al año. Al cierre de 2010 había 152 empresas registradas con cerca de mil marcas acreditadas, según las leyes mexicanas, y 158 en el extranjero. Los datos de la propia industria señalan la existencia de 17 500 productores de agave, pero esa estimación no considera a los jornaleros que laboran en más de cien mil hectáreas¹ en 171 municipios de los 181 comprendidos en la DOT, además que al conceptualizar a todos como *productores de agave* o *agricultores* (CNIT, 2004), no distin-

¹ De acuerdo con Goubin, quien realizó un diagnóstico serio del sector agavero en 2010, ese año se tenían registradas en el Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) 100 316 hectáreas plantadas de agaves, casi en su totalidad de la variedad azul tequilana weber, extendidas en 100 de los 126 municipios. Según cifras del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) el Censo Agropecuario de 2007 contabilizó más de nueve mil unidades de producción, lo que se traduce en empleo directo para más de veintitrés mil agricultores y jornaleros de acuerdo con las cifras de la Cámara Nacional de la Industria del Tequila (CNIT, 2009), los cuales realizan todas las tareas requeridas en los campos agaveros, desde el desmonte y preparación del terreno para la plantación, hasta la cosecha y limpieza del mismo (Goubin, 2010)

que el tipo de agricultor al que se refiere ni la forma como se articula ese personaje con la industria. En total se calcula que las más de trescientos millones de plantas cultivadas en la actualidad dentro de la DOT generan ingresos directos para más de treinta mil familias (Valenzuela, 2005: 12).²

Los cálculos oficiales que aparecen en las páginas electrónicas del Consejo Regulador del Tequila (CRT) y la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT) sostienen que en el cultivo del agave participan más de novecientos mil jornaleros en un año.³ En su conjunto, la industria genera más de dos mil quinientos millones de pesos al Producto Interno Bruto del estado y las exportaciones han alcanzado valores que van de los 400 a los 600 millones de dólares por año a partir de 2005 (Valenzuela, 2005: 1). Esto sin considerar al sector turístico tequilero en boyante crecimiento, con una proyección tan sólo para el municipio de Tequila de 1.5 millones de turistas para el año 2020.

Este crecimiento de la industria tequilera es para destacarse. En 1994 se produjeron 80 millones de litros. Quince años después, en 2009, se alcanzó una cifra cercana a los doscientos diez millones de litros, y en años recientes se superó la cifra de 300 millones de litros. Esto impactó la situación en el campo vía la sustitución de cultivos para lograr el salto de las 278 700 toneladas de agave utilizadas en 1995 a las 924 700 toneladas requeridas en 2009. Los números considerados fríamente reflejan que en menos de veinte años —si se parte de 1994 como marcador temporal— el tequila y sus diversas producciones asociadas⁴ se han constituido en un exitoso proyecto económico.

Aun cuando el pregón reza la existencia de una cadena articulada entre agaveros y tequileros, los eventos acontecidos desde la década de los ochenta del siglo XX muestran ciclos donde el ejercicio de poder de unas cuantas industrias subsume al resto de productores de tequila y de agave, y otros lapsos donde unos cuantos grupos de poder regionales logran controlar la materia prima del tequila provocando modificaciones sustantivas, reacomodos, entrada de nuevos actores y salida de otros agentes en la agroindustria. La relación entre agaveros y tequileros es tensa, articulada por múltiples intereses y necesidades: la principal salida para el agave en condiciones de ser cosechado es

² Valenzuela señala que los beneficiarios del levantamiento de inventario de agave en 2005 fueron los siguientes: Beneficiarios directos: 105 empresas productoras de agave; 8 000 productores de agave tequilana weber variedad azul, 33 000 familias (2005: 12).

³ El dato refiere al número de jornales.

⁴ Me refiero a la producción de alcohol pero también a otro tipo de mercancías correspondientes al sector turístico.

la industria tequilera, a pesar de las otras alternativas emergentes en la última década; por ejemplo, la inulina, la miel de agave, la elaboración de medicamentos y de champú.

Lo anterior entonces obliga a preguntarse, entre otras cosas, ¿cómo fue posible el crecimiento de una pequeña industria y la expansión de los campos de cultivo en un lapso de tiempo tan corto, dada la tensión existente entre los dos eslabones de la cadena productiva? ¿Cómo y quiénes organizaron el campo agavero de tal forma que esa agroindustria pudiera responder a la demanda de un mercado creciente tras la apertura comercial representada por el TLC? ¿Cómo se organizó la fuerza de trabajo en las huertas agaveras?⁵ ¿El cambio modernizador implicó la *tecnologización* de la agricultura agavera o la especialización de la fuerza de trabajo? ¿Ambos o ninguno?

En los recorridos turísticos ofrecidos, lo mismo en el pueblo mágico de Tequila que en otros puntos incluidos en la Declaratoria del Paisaje Agavero como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, las narrativas a las cuales recurren los guías y expositores reiteran un pasado mítico de una industria con profundas raíces históricas pero al mismo tiempo reacia a modernizarse, orgullosa de ser heredera de una tradición ancestral. Por ello, en lugar de presentar al obrero como un activo de las actuales empresas se recurre a la imagen del indígena o a la del mestizo de piel morena, ataviados con una indumentaria *folclorizada*, sobre todo con ropa de manta. Se trata de uno de muchos recursos empleados para establecer un nexo entre un tequila, cuyos procesos son altamente *tecnologizados*, y un campesino, sus saberes tradicionales y sus herramientas vernáculos. De la misma forma, bajo un velo de información imprecisa y ambigua, se presenta la planta de agave semidomesticada, que llegado el tiempo es cultivada por campesinos haciendo uso de sus saberes y tradiciones; sin embargo, en el fondo se trata de uno de los efectos de verdad (Alonso, 1988) implementados como recurso por las industrias turísticas del sector tequilero, pues como se mostrará más adelante, la modernización agavero tequilera ha propiciado la pérdida de campesinos.

Al intentar responder las preguntas antes planteadas, esa apariencia de verdad de las rústicas formas productivas con fuerza de trabajo tradicional no alcanza para explicar la transformación del campo agavero, porque la realidad muestra la presencia de personajes hasta hace algunas décadas inexistentes, además de tecnologías —maquinaria, equipo, agroquímicos—, de subsidios

⁵ Antes que Hernández (2007), Luna (1991) y Valenzuela (2005: 70-105) habían documentado cómo se estaban presentando las transformaciones de los campos agaveros.

gubernamentales, del interés académico de centros de investigación, y como se destacará en este libro, de una nueva división del trabajo que semeja al paisaje agavero con la extensión de un complejo fabril.

La agricultura agavera es una agricultura industrializada, según señaló Valenzuela (2005: 2-3) para dar cuenta del cambio de una estructura tradicional campesina⁶ hacia un patrón de agricultura regida desde la industria, cuyo manejo agrícola es cuestionado por ser menos sustentable que el anterior:

Los ejidatarios de Amatitán ya no son el campesino *stricto sensu*,⁷ han cambiado a la categoría de campesinado *sensu lato* que incluye al proletariado con parcela minifundista y sin recursos financieros (González, 2002; Calva, 2002). La agricultura del agave está acompañada del desarrollo del carácter capitalista de la producción, tanto en el sentido económico-político (por ejemplo, el crecimiento de asalariados y la disminución de la producción campesina) como en el incremento de las inversiones por hectáreas cultivadas y por jornada de trabajo. (Valenzuela, 2005: 14)

La *jornalerización* del campo agavero

Producto de esta modernización del campo, en un contexto nacional de fomento a las actividades agroindustriales desde la década de los ochenta (Mora y Maisterrena, 2011: 92-96), en la fábrica tequilera se evidencia un fenómeno de proletarización, mientras que en el campo agavero el fenómeno debe ser descrito como *jornalerización*; ambos forman parte de un mismo proceso

⁶ Un dato relevante recuperado por Ana Valenzuela es que la presencia del Estado mexicano era poco significativa antes de la modernización, los productores de agave eran mayores a la media de edad poblacional en Jalisco, tenían un mayor porcentaje de analfabetismo y un porcentaje mínimo dejó trunca la educación primaria: "Agricultores viejos, de bajo nivel educativo en un ambiente de mercados cambiantes, con tierras sin riego y con una baja capacidad de reconversión productiva a productos de agroexportación, y con mayores posibilidades de desaparición" (Valenzuela, 2005: 14-15).

⁷ "Trabajadores agrícolas que labran por su cuenta una porción de tierra —propia o arrendada— con su propio trabajo manual o directamente productivo como ocupación exclusiva o principal —con y sin la ayuda de sus familiares y asalariados— y viven de los productos de esta actividad —sean asalariados, consumidores directos, o intercambiándolos—, separándolos del resto de sus trabajadores agrícolas incluidos en el concepto amplio de campesinos" (Calva, 1992, citado por Valenzuela en 2005: 14, nota 7).

cuyo abordaje es clave para dar respuesta a los cuestionamientos antes planteados. En este documento me concentro sólo en la *jornalerización*.

Mientras el campesino es quien obtiene la mayor parte de sus satisfactores económicos mediante la explotación del campo, mas no de la venta de los productos del mismo,⁸ el jornalero es aquél que para su reproducción obtiene la mayor parte de sus ingresos a través de la venta de su fuerza de trabajo para la realización de actividades agrícolas. Otros autores lo han denominado proletariado agrícola. De acuerdo con Sara Lara:

A medida que la crisis de la agricultura avanza, afectando las zonas de agricultura tradicional, y que el Estado se retira de su función como regulador de la actividad agropecuaria, el número de trabajadores agrícolas crece, en tanto que el número de pequeños productores disminuye. La falta de empleo en sus propias comunidades de origen, así como de apoyo para cultivar sus tierras, ha convertido a estos campesinos pobres en jornaleros itinerantes, casi nómadas. (Lara, 2011: 26)

En términos marxistas, se trata del tránsito de la subsunción formal de un campesino o agricultor a la subsunción real como fuerza de trabajo que debe venderse como mercancía para la agricultura industrial.⁹ Para desarrollarse, aquélla requiere de una nueva división del trabajo basada en una estructura jerárquica con niveles bien diferenciados entre quienes ordenan, supervisan o ejecutan. El jornalero es, por tanto, una creación de la industria.¹⁰

⁸ Sigo a Kautsky, para quien el campesino es miembro de una comunidad económica que se basta a sí misma, que produce para la subsistencia, que fabrica algunos de sus utensilios para el trabajo y que destina los excedentes para el mercado (Kautsky, 2002:7). El campesino era un artesano que cumplía todas las funciones necesarias para volver productiva la tierra y asegurar la reproducción del grupo familiar.

Con el tiempo, ese campesino dejó de ser “un puro y simple agricultor”, pues había perdido independencia (Kautsky, 2002:10). El cambio más drástico se dio cuando además de perder independencia perdió la tierra, algunos medios de trabajo, y fue desposeído de sus saberes.

⁹ Subsumir *formalmente* consiste en orientar su sentido o movimiento funcional sin todavía alterar su índole: Cuando un obrero trabaja para un capitalista sin que ello implique cambio tecnológico por el obrero, lo que interesa es la finalidad. La subsunción *real*, para reorientar al objeto, al sujeto y al proceso hacia el capital; se requiere alterar el contenido material. Interesa cómo se produce, con qué contenido.

¹⁰ Hay estudios sobre los impactos acaecidos en la agricultura tras la apertura comercial, pero el caso del tequila no se había considerado (Arroyo y León, 1996), y de pronto la impresión que deja una de las agroindustrias más exitosas es que los campesinos gozaban de mejores condiciones tras el crecimiento del sector tequilero.

Mora y Maisterrena han documentado cómo en el valle de Arista, San Luis Potosí, por ejemplo, la base de nuevas segmentaciones en la organización social fue este modelo de agricultura industrial en el cual el ciclo temporal del jitomate resultó ser el factor determinante de la cantidad de mano de obra requerida, tiempo de ocupación y división del trabajo por sexo, edad, condición étnica, calificación y experiencia:

La agricultura industrial cambió las formas de cultivo de tipo familiar por modernos sistemas. Los cambios tecnológicos causaron los efectos más importantes: se multiplicaron las tareas y se elevaron notablemente los requerimientos de mano de obra temporal. La composición de la fuerza de trabajo se modificó, integró nuevos cargos que definieron las nuevas relaciones laborales, asociadas con la demanda creada por las empresas agroindustriales de la región. (Mora y Maisterrena, 2011: 99-100)

En la base de la modernización de la agricultura agavera se encuentra un modelo taylorista, similar al implementado en la mayoría de las industrias. Al dividir el trabajo en operaciones simples se abrió la puerta para contratar a una masa de trabajadores no calificados (Carrillo e Iranzo, 2000: 181) que, por lo mismo, obtendrían sueldos bajos.

En otro orden de ideas, para los ofertantes de los recorridos turísticos y para quienes visitan la región tequilera, cuando se habla del campo agavero se piensa en el jimador y sólo en el jimador. Esta figura se ha convertido en el símbolo de una agroindustria exitosa en el contexto de la globalización, pero que a diferencia de otros personajes emblemáticos mexicanos que luchan por conservar o por tener tierra, éste no es dueño de la tierra donde trabaja, no cosecha algo que haya cultivado, y en caso de ser él mismo el cultivador, el resultado de su trabajo está orientado para ser comercializado en el mercado y no para el autoabastecimiento alimentario;¹¹ es, por tanto, una mercancía involucrada en el proceso de producción de otra mercancía que además ha perdido multiplicidad de funciones.¹² Hoy eso interesa menos; la encumbrada imagen

¹¹ Véase Rodríguez y Torres, 1996.

¹² Investigaciones arqueológicas y botánicas en curso pretenden mostrar cómo antes del establecimiento de la agricultura de maíz, frijol, calabaza y chile, una de las fuentes mesoamericanas de carbohidratos y de azúcares fueron los mezcales o magueyes (Gentry, 1982, citado por Valenzuela, 2005; González *et al.*, 2007; González, 2008; Colunga y Zizumbo, 2007: 114), los mismos que describirían los frailes españoles como “árbol de las maravillas”, “admirables” por

del jimador se caracteriza por la actividad que desarrolla —a saber— la jima o cosecha, labor realizada en la actualidad por un jornalero.

Esa forma de construir realidades provocando efectos de verdad constituye un modo para ejercer el poder de acuerdo con Eric Wolf (2001), de un poder en significación constructor de significados, pero sin correspondencia con los significantes. Esos efectos de verdad se relacionan con el ejercicio del poder relativo a la capacidad para movilizar la fuerza de trabajo en las direcciones que convengan a quienes la compran, pero al mismo tiempo se caracterizan por ocultar las relaciones laborales, esto es, las condiciones reales del jimador, entendido éste como eslabón de la industria, pero también de cada uno de los sujetos concretos que integran ese eslabón.

Que el jimador sea un jornalero en lugar de un campesino o agricultor es un asunto que pongo en el centro del argumento que desarrollaré a lo largo del libro: bajo el paisaje agavero se encuentra una realidad preocupante: la pérdida de agricultores y el aumento de jornaleros como una de las transformaciones debidas a la modernización de la industria en un contexto de globalización. Lejos de este planteamiento está un interés por llevar a cabo una discusión con respecto a la *campesinización* o *descampesinización* del medio rural, y más bien al elegir el análisis de este fenómeno me concentro en entender cómo es que la industria tequilera, inserta en un contexto más amplio que puede analizarse desde la teoría del sistema-mundo de Wallerstein, ha extendido sus formas organizativas al campo agavero requiriendo para ello una fuerza productiva, la cual, tras su subordinación real,¹³ ha devenido en fuerza destructiva puesto que sus producciones tienen impactos nocivos sobre sí misma, sobre la organización social y sobre el medio (Veraza, 2008). Ello porque el proceso de *jornalerización* es incompatible con el reconocimiento de las formas artesanales de cultivar agave, y en ese sentido implica la destrucción de estructuras tradicionales con evidentes y positivos impactos ecológicos y sociales. Desde otro punto de vista, se entiende que este proceso está relacionado con la forma en la cual la agroindustria se ha globalizado.

Goubin menciona que lo acontecido en el campo agavero evidencia una polarización social donde unos cuantos concentran las tierras y muchos agricultores una vez desplazados se vuelven jornaleros (Goubin, 2010: 17),¹⁴ en-

la diversidad de usos, lo cual refiere al grado de incorporación y domesticación de ese elemento de la naturaleza en las culturas indígenas.

¹³ Subsunción real en lenguaje marxista.

¹⁴ Caso similar al de las hortalizas en Sinaloa. Véase Guerra, 1996.

frentando varias desvalorizaciones vinculadas con la pérdida de control de sus tierras y producciones — a saber, la mayor importancia de los intermediarios, la reconversión de los rústicos y marginales campos mezcaleros en empresas rurales, jardines, paisajes —, donde se genera valor económico vía la producción así como por vía de la apreciación estética (Hernández, 2007), y donde los conocimientos tradicionales han sido desplazados o reorganizados por los conocimientos técnicos y la tecnología de vanguardia implementada en las décadas recientes. Se trata, entonces, de una pérdida social alarmante, de un modo de producción que pone en riesgo el patrimonio intangible de grupos o localidades vinculadas al mezcal tras el desconocimiento y desvalorización de la riqueza cultural y los aportes ecológicos de las prácticas culturales de los denominados agricultores tradicionales.

La modernización de la industria tequilera representa, asimismo, la apertura a capitales extranjeros, el aumento de inversionistas que ven en el tequila un producto que ofrece garantías para la acumulación de riqueza y capital, sobre todo después de la participación del gobierno mexicano y del robustecimiento de la denominación de origen como una estrategia de distinción en los mercados (Rodríguez, 2007a). Hay un gobierno garante de la seguridad, de la calidad del líquido destilado en aquellas factorías; un Estado protector frente a los embates de fabricantes apócrifos. Como se sabe, el tequila cuenta con una denominación de origen con cierta reputación internacional, con destinos y atractivos turísticos importantes distinguidos por el gobierno como “La ruta del tequila” y “Tequila, pueblo mágico”; además, la UNESCO confirió estatus patrimonial de la humanidad al paisaje agavero en 2006 (Gómez, 2005), es decir, *tequila* es una marca propiedad del gobierno mexicano en posicionamiento y con creciente rentabilidad. Sin embargo, en este proceso se requería la expansión del cultivo y la creación de un sector con ciertas especializaciones, de hecho mínimas, para garantizar procesos homogéneos de producción instaurados desde la industria. Así, entonces, la *jornalerización* de los campos agaveros, más que la implementación de tecnologías y la cualificación o capacitación laboral fue una cuestión nodal en el proceso de modernización. Este fenómeno de *jornalerización* se consiguió por diferentes vías. En su consecución, los intermediarios jugaron un papel clave.

La agroindustria tequilera funciona como dos eslabones unidos de una cadena. Esto es posible por los mutuos intereses, por la forma como se encuentran articulados los ciclos de bonanza: unos cuantos para los agaveros, la mayoría

a favor de los tequileros.¹⁵ Este modo de funcionar también se debe a esos personajes cuya función es la de ser bisagras, a semejanza de los caciques estudiados por los antropólogos, una de cuyas características radica justo en su capacidad de contribuir a la integración de una estructura social bastante dispareja. Los intermediarios y *coyotes* acogidos o formados por las propias industrias son fundamentales pues son ellos quienes atraviesan esta estructura vertical y horizontalmente (Hernández, 2007; Leclert, Gerritsen y Van der Meulen, 2010: 24). La presencia y existencia de estos personajes como goznes de una cadena en confrontación constante se justifica. Los pequeños productores no articulados en sus redes reclaman a los coyotes su tendencia a especular, a presionar los precios de la actividad agavera a la baja e incrementar a través del control de plantaciones, tierras y mano de obra, la importancia de su función estructural al grado de volverse un cuello de botella. Sin embargo, los industriales estimulan la presencia de aquéllos como aglutinadores de múltiples pequeños proveedores de materias primas, contratistas, proveedores de insumos y de jornaleros. Acudir al coyote, como menciona Goubin, “equivale a subcontratar los servicios de jima y flete... de manera que la industria baja sus costos de personal empleado y adquiere una mayor flexibilidad laboral” (2010: 8). Así, para los agaveros independientes pero sin capacidad para registrarse ante la CNIT, el CRT y la Secretaría de Hacienda, el intermediario facilita la venta, los trámites administrativos, cualquier asunto de carácter legal. Ser cuello de botella significa, por tanto, aceptar que se trata del único canal de comercialización posible para muchos pequeños productores.

Todavía en la década de los ochenta era común encontrar miembros de una familia combinando el cultivo de la milpa con el del agave, el cual se consideraba una alcancía que andando el tiempo de la cosecha sería vendido a las destiladoras sin requerir de la aduana representada en la actualidad por los intermediarios. En ese tiempo, las industrias contaban con algunos grupos de peones contratados por ellos y dedicadas a realizar todas las tareas necesarias para el mantenimiento de las plantaciones, así como otras requeridas en la milpa, el establo o la fábrica. Ni las unidades domésticas ni los equipos de trabajo de aquellas burdas factorías estaban especializados en el desempeño de una función, y sus saberes comprendían todo el ciclo de cultivo del entonces conocido simplemente como mezcal.

¹⁵ Me refiero a los ciclos de escasez y abundancia de agave, de sobreprecio y de caída libre del precio del agave hasta volver incosteable el mantenimiento de plantaciones, para volver a arrancar el ciclo.

La forma en la cual aquellos agricultores y peones habían aprendido las tareas a realizar en el agave había sido sobre todo por transmisión oral y por observación directa de sus antecesores, quienes en algún momento habían sido influidos por difusiones de trabajadores procedentes de zonas más añejas en el cultivo del entonces llamado mezcal. Al momento de la venta, los agentes de la industria se preocupaban menos por la cantidad de los azúcares o por la madurez de la bola de agave, ya que las plagas eran mínimas y los agaves solían cortarse cuando el propietario establecía que era el tiempo propicio; para ello, la combinación de cultivos y el terreno donde se había plantado el agave redundaban en buena calidad de azúcares. Además de que en el pasado —no muy lejano— se registraba “hasta un 4% de otras variedades cultivadas además de la azul” (Valenzuela, 2005: 66). El mantenimiento de las plantaciones estaba en manos de la propia gente; la tierra y el cultivo de semillas necesarias para asegurar el abasto alimentario, intercaladas con el mezcal, eran asuntos fundamentales. Al preocuparse por la tierra y volverla productiva haciendo uso de abonos orgánicos, por ejemplo (Valenzuela, 2005: 17, 27), aquellas unidades domésticas propiciaban condiciones favorables para el desarrollo de las plantaciones de mezcal.

En el mismo orden de ideas, según fuera la amplitud y calidad de las diferentes fuentes de información,¹⁶ la conexión con las industrias y la posibilidad de hacer un aprovechamiento del espacio combinando cultivos, árboles frutales e introduciendo animales en la mezcalillera, las formas de cultivar un agave se multiplicaban y se obtenía una riqueza de materia prima para aquella industria con procedimientos bastante empíricos y peculiares en ese momento de la historia, dada la diversidad de cultivadores.

Empero, esos ritmos prolongaban el ciclo vegetativo del mezcal hasta más de 10 años, y ante la ausencia de un plan de escalonamiento de plantaciones, había años de abundancia de mezcal y años de escasez. Estos fenómenos impedían el salto de la agroindustria hacia la globalización, y una salida era que las industrias aumentaran por cuenta propia la superficie de sus plantaciones extendiéndose sobre el terreno, primero en las inmediaciones de la fábrica y después hacia las zonas que les ofrecieran las mejores condiciones, en muchos casos coincidente con áreas donde el cultivo del agave no era ajeno, y en la actualidad expandiéndose a lugares vírgenes, es decir, tierra donde nunca se ha cultivado mezcal y, en consecuencia, donde el problema de las plagas to-

¹⁶ Para conocer ciclos de oferta-demanda, precios, venta de plantaciones a futuro.

davía no se ha presentado (Véanse Gerritsen y Álvarez, 2010: 13; Valenzuela, 2005: 18).¹⁷

Cierto es que con una estrategia de ese cuño una empresa tequilera podía lograr un aumento en el número de plantaciones, y con ello, el siguiente problema lo constituiría el aseguramiento de mano de obra constante para trabajar bajo los esquemas industriales en lugar de hacer uso de sus saberes tradicionales (Valenzuela, 2005: 61). En ese contexto surge la *jornalerización* del campo agavero conseguida por varias vías o estructuras de poder, esto es, de mecanismos atravesados por relaciones de poder que provocan un fenómeno de creación o atracción de jornaleros:

- 1) La “descampesinización” de algunos mezcaleros tradicionales¹⁸ a través de contratos de refaccionamiento o aparcería (Luna, 1991) y de “arrendamiento inverso por medio del cual el campesino propietario renta sus parcelas a una compañía tequilera — o a una filial — que pone el capital, la maquinaria y la mano de obra: el pequeño propietario pierde el acceso a su propia tierra y a las decisiones que sobre ella se deban tomar” (Bowen y Gerritsen, 2007, citado por Leclert, Gerritsen y Van der Meulen, 2010: 32),¹⁹ es decir, hay un abandono de actividades tradicionales.

¹⁷ “...la relación del productor [de agave] con la compañía agavera es por medio de contratos en donde el productor cede todo el manejo de la parcela a la compañía y no participa en la toma de decisión sobre el manejo de la tierra que aseguren su conservación y mejoramiento una vez terminado el contrato...” (Gerritsen y Álvarez, 2010: 13).

¹⁸ Debe recordarse que desde la década de los 80 del siglo pasado los campesinos experimentaron la desregulación del campo mexicano como parte de las medidas neoliberales implementadas por los gobiernos en turno. La ausencia de un tipo de Estado puso fin a la seguridad y a ciertas garantías contribuyentes a aquélla. A partir de entonces, para muchos campesinos era mejor especular que dedicarse al cultivo de maíz, el cual se podía obtener a mejores precios, aunque no siempre de buena calidad, en otros mercados sin necesidad de producirlo por cuenta propia. Algunas de las instituciones que desaparecieron y que hasta entonces habían sido formas de relación entre el Estado y los campesinos eran el financiamiento, los precios de garantía por las cosechas, los seguros, los canales de comercialización y de almacenamiento, los subsidios. Carton de Grammont (s/a) hace 30 años había analizado casos de jornaleros agrícolas que también eran campesinos pobres que trabajan en la unidad de producción familiar. Una doble relación (con el capital y con la tierra) que en el caso que analizamos nosotros se está perdiendo.

¹⁹ Otro factor no registrado para esta investigación pero anotado por Mora y Maisterrena apunta a la política pública de implantación del PROCEDE que modifica las formas de aspirar a los

- 2) La atomización del trabajo en campo o la especialización²⁰ para efectuar simples tareas —una de las características del taylorismo que abre la puerta a la entrada de obreros no calificados a la industria (Carrillo e Iranzo, 2000: 181)—, lo cual conlleva a una organización social desposeída de los saberes y prácticas culturales acumuladas y de valía —degradación del trabajo artesanal— (Forslin, 1991: 5). Esta subdivisión del trabajo en elementos simples como principio de organización científica del trabajo implica formas de supervisión y control (Forslin, 1991: 6), reglas sobre cómo trabajar, niveles, jerarquías, modo de operar (Novick, 2000: 126). Correlato de ello es:
- 3) La desacreditación de los saberes y prácticas culturales que tienen relación con el manejo del agave, una estrategia que implica la destrucción del patrimonio cultural intangible de muchos pueblos mezcaleros (véase Colunga, 2012). De acuerdo con Carrillo e Iranzo, estos procesos de descalificación o de descualificación²¹ se acentúan con el desarrollo industrial y de la mecanización. Como dijera Marx, convierten al hombre en accesorio con conciencia propia de una máquina (Carrillo e Iranzo, 2000: 180).
- 4) La construcción de nuevos circuitos para aprovechar a contingentes migratorios cuya experiencia como migrantes y como jornaleros era reciente, pues aunque Jalisco forma parte de circuitos tradicionales de jornaleros temporales para el trabajo hortícola (Carton de Grammont y Lara, 2004), este nicho es emergente e inédito; y por último:

derechos ejidales de los descendientes; otro se refiere a la precarización en el acceso a recursos naturales como el agua, la aridez de los suelos (Mora y Maisterrena, 2011: 130-139).

²⁰ Sobre especialización, Carrillo e Iranzo recuerdan que “la calificación individual en un sentido integral, como creadora de la actividad artesanal, ha ido perdiendo progresivamente importancia, para dar paso a un saber obrero fragmentado”. La desagregación en operaciones parciales “a costa de la capacidad conjunta del trabajo, convierte en especialidad la ausencia de toda formación”, y disminuye drásticamente el gasto y tiempo de aprendizaje, depreciando el valor de la fuerza de trabajo, “pues todo lo que contribuye a reducir el tiempo necesario para la reproducción de la fuerza de trabajo, contribuye a dilatar el radio de acción de la plusvalía”. La división del trabajo impediría el aprovechamiento de la calificación obrera al fomentar ciertas habilidades manuales de los trabajadores “a costa de aplastar todo un mundo de fecundos estímulos y capacidades” (Marx, citado por Carrillo e Iranzo, 2000: 180). Véase, también, Mora y Maisterrena, 2011.

²¹ De acuerdo con Marx, la división del trabajo capitalista impide el aprovechamiento de la calificación obrera al fomentar ciertas habilidades manuales de los trabajadores “a costa de aplastar todo un mundo de fecundos estímulos y capacidades” (Marx, 1973: 293).

- 5) La incrustación de nuevos personajes en los campos agaveros, entre cuyas funciones se encuentran la de supervisión de las tareas realizadas, el control de tiempos, la capacidad para movilizar la fuerza de trabajo y para indicar cómo deben realizarse las labores. Me refiero, sobre todo, a ingenieros agrónomos, intermediarios y coyotes, y a responsables de las áreas agrícolas de las empresas tequileras.

Por todo lo anterior, en lugar de agricultores propietarios de sus tierras y con sus formas de hacer las cosas, caracterizados por su pluriactividad, en la nueva racionalidad agavera se requiere de jornaleros dedicados a realizar actividades simples, cualificaciones especializantes, en ciclos anuales en lugar de ciclos temporales como antaño se realizaba. La industria moderna, cuya producción de tequila es permanente, requiere —por ejemplo, pensando en la primera de estas cinco vías de creación de contingentes jornaleros— movilizar a quien durante la temporada de lluvias era campesino y en la estación de secas mezcalero, para que durante todo el año se dedique a trabajar en los campos agaveros como jornalero.

Todo ello en un contexto de abierto apoyo gubernamental a los productores de agave. En 1997 el cultivo de agave se incluyó en el programa Procampo, lo cual incentivó la expansión de las plantaciones de agave, además que “con la entrada del Tratado de Libre Comercio entre 1994 y 2002 los subsidios agrícolas [para otros cultivos como maíz y frijol] disminuyeron por más de un tercio, así como los precios bajos de algunos cultivos” (Leclert, Gerritsen y Van der Meulen, 2010: 61).

Como mostraré en los capítulos siguientes, es por esto que hoy cada jornalero se define por la función que ejecuta, y si antes había actividades que formaban parte de una economía moral existente entre campesinos, la modernización agavera ha logrado un avance significativo en la mercantilización de las relaciones sociales en los campos agaveros y en lo que Burawoy denominó *control empresarial del proceso de trabajo* (Burawoy, 1983, citado por Carrillo e Iranzo, 1980: 195).

No obstante esa tendencia, la agricultura moderna de los campos agaveros también es evidencia de las estrategias que los jornaleros implementan para hacer frente de estos procesos de desposesión y desvalorización de sus saberes. Como pretendo mostrar aquí, existe un modelo que se opone, enriquece y complementa la racionalidad taylorista que caracteriza la modernización agavera. La conformación de equipos de trabajo, el funcionamiento de esos equi-

pos como tripulaciones, con mecanismos para garantizar la pluriactividad, y el conocimiento del proceso, característicos de algunas formas de organización del trabajo también conocidas como *postfordistas*²² o *modelo japonés* (Novick, 2000: 124, 133), no son resultado de una política empresarial sino estrategias de los propios trabajadores. Hay discursos a propósito de que:

sólo a través de la elevación de la calificación de los recursos humanos será posible acompañar los incrementos en la productividad y la competitividad de las empresas y, de esta manera, aumentar los ingresos de la población trabajadora. Por lo tanto, la calificación formaría parte integral del corazón del nuevo modelo de industrialización, principalmente orientado hacia la exportación, y del nuevo modelo de producción-organización flexible, al formar “una sinergia positiva en el círculo virtuoso calidad-calificación-productividad-competitividad-ingresos”. (Carrillo e Iranzo, 2000: 195)

Ante la ausencia de contratos laborales, de salarios dignos, la seguridad social y otras medidas que contribuyan al bienestar del trabajador en materia de vivienda, salud, educación, higiene y de otras seguridades, por ejemplo, la educativa, todas condiciones propias del modelo de desarrollo agrícola (Sariego, 2007: 13; Mora y Maisterrena, 2011: 125), los propios trabajadores se organizan con más o menos conciencia para salir adelante. O sea, aun cuando todo el año se labora para un patrón, el trato que se recibe es el de un jornalero eventual.

Cierto es que existe una subestimación de los conocimientos de los jornaleros, una tendencia a descualificar a quienes antes de ser jornaleros eran campesinos y por ende cuentan con un sólido bagaje para el cultivo del agave. Al calificarlos para la ejecución de una simple tarea en realidad se descualifican porque la capacitación que recibe el jornalero responde a un nuevo esquema organizativo del trabajo en el campo agavero donde los conocimientos válidos son los de los supervisores o responsables de área agrícola, y los conocimientos tácitos, el patrimonio intangible de muchos jornaleros, no importan. También es cierto que a pesar del desconocimiento o desacreditación de los saberes artesanales y tradicionales de los cuales son objeto los jornaleros, éstos se las ingenian para actualizar sus saberes y para reproducirlos, en algunos casos aun sin pretenderlo de manera consciente.

²² Alusiva a los modelos implementados por los fabricantes de autos Volvo y Toyota, con una base importante en la teoría sociotécnica.

Un sistema-mundo dentro de otro

Por tratarse de un proceso de expansión capitalista para abarcar nuevas regiones a través de la transformación de la producción campesina en producción industrial, de sustitución del trabajo familiar por el trabajo asalariado (Kautsky, 2002: 14), tomaré la teoría del moderno sistema-mundo de Immanuel Wallerstein (1998; 2005; 2007) con un propósito heurístico: para proponer que la transformación de la agroindustria del tequila debe entenderse como un pequeño sistema-mundo, y por ello constituido por uno o varios centros, periferias y semiperiferias (Wallerstein, 1998: 491-493).

Un sistema-mundo:

es un sistema 'mundial' no porque incluya la totalidad del mundo, sino porque es mayor que cualquier unidad política jurídicamente definida. Y es una 'economía-mundo' debido a que el vínculo básico entre las partes del sistema es económico, aunque esté reforzado en cierta medida por vínculos culturales y eventualmente, como veremos, por arreglos políticos e incluso estructuras confederales. (Wallerstein, 1998: 21)

Tampoco es un concepto de carácter geográfico, sino histórico, y refiere a un sistema social caracterizado por fronteras establecidas entre los diferentes componentes o nodos, con estructuras, instituciones, reglas y formas de relación, y cierta coherencia y probabilidades (Wallerstein, 1998: 489), es decir, hay certezas en las formas de relación, pero también hay incertidumbres (Prigogine, 1997: 213-219). Se caracteriza menos por la homogeneidad y coherencia que por las fuerzas conflictivas que lo conforman. *Mutatis mutandis* es la lucha de clases como motor de la historia de la cual Marx habló.

Analizar el fenómeno de la *jornalerización* desde un enfoque de sistema-mundo permite comprender cómo se configura una economía-mundo, un modo de producción que articula diferencialmente a unos agentes como centrales y a otros como periféricos o semiperiféricos, o sea, con "una jerarquía de tareas ocupacionales en la cual las tareas que requieren mayores niveles de cualificación y una mayor capitalización quedan reservadas para las áreas de mayor rango" (Wallerstein, 1998: 493) en un espacio social y en un tiempo histórico determinado. Es decir, es un sistema social delimitado espacio-temporalmente que se define por las actividades económicas y la división del

trabajo que en él se identifican (Wallerstein, 1998: 491; 2005: 247 y ss.), las cuales constituyen mecanismos de creación de valor económico.

La adopción de este esquema analítico ayudará a entender por qué en los actuales campos agaveros se presenta este fenómeno de expulsión hacia la periferia de los saberes artesanales y a los agentes de los mismos, convirtiéndolos en jornaleros, en fuerza de trabajo “en crudo” (Wallerstein, 1998: 493), así como la articulación de otras zonas y de otros contingentes migratorios como fuente para la generación de plusvalía. Este modelo aplicado a la lectura del paisaje cultural que realizamos ayuda a entender los traslapes entre técnicas rústicas de cultivo, tradicionales, con otras que son producto de nuevas racionalidades y se caracterizan por el uso de nuevas tecnologías.²³

Lo que propongo es pensar fenómenos regionales como el de las bebidas elaboradas de agave como un sistema-mundo dentro de otro mayor. Si se procede de lo macro, esto es, desde el sistema-mundo capitalista, cabría decir que el tequila no es el centro del sistema y más bien su historia ha sido periférica. En el mundo de las bebidas alcohólicas, el whisky, el cognac y ciertos vinos han sido centrales. Sin embargo, a raíz de las inversiones de empresas transnacionales, de la participación del Estado mexicano, de la consolidación del tequila como un producto con denominación de origen (Rodríguez, 2007a) y demás aspectos apuntados antes como parte de la modernización del tequila, se puede establecer que esta región se ha movido hacia la semiperiferia del sistema-mundo capitalista como producto de una expansión (Wallerstein, 2005: 12)²⁴ de los centros económicos para abarcar otras bebidas alcohólicas o para generar ganancia económica en otras latitudes. Esa región, como dije antes para fines analíticos, puede subdividirse en centro, periferia y semiperiferia. La *jornalerización* es parte de esos reacomodos, pues el éxito del tequila no ha sido conseguido *desde abajo*: no son los agricultores o campesinos quienes tienen el control de la planta de agave; tampoco son ellos los dueños de la denominación de origen. Esta última se encuentra en manos del Estado mexicano. Más bien, el fenómeno de la *jornalerización* es resultado del aumento de

²³ Un modelo similar de centro con periferias se infiere del análisis realizado por Mora y Maisterrena para la agricultura industrial en San Luis Potosí (2011).

²⁴ De acuerdo con Wallerstein, “regiones particulares del mundo pueden cambiar su papel estructural en la economía-mundo” sea en beneficio propio o movidos por un impulso exterior; empero, de manera simultánea, aumenta la disparidad de beneficios entre los diferentes sectores de la economía-mundo en su conjunto (Wallerstein, 1998: 493) y también al interior de las regiones.

las distancias económicas y sociales entre diferentes áreas en un mismo proceso de desarrollo (Wallerstein, 1998: 493).

El *centro* de este sistema-mundo coincide con las zonas donde se encuentran instaladas las industrias destiladoras de mayor peso en el ramo: los campos agaveros que les circundan; obviamente, entre éstos se incluye el Paisaje Agavero Patrimonio Cultural de la Humanidad y los cascos de las haciendas o centros de poblados convertidos en atractivos turísticos. La *periferia* la conforman las zonas cercanas o lejanas en términos geográficos incluidas dentro de la Denominación de Origen Tequila (DOT), pero en las cuales, por diferentes factores, las condiciones para el establecimiento de plantaciones o industrias son poco favorables; por ejemplo, por la inexistencia de fuentes de agua o por su cercanía con el mar, por tratarse de zonas lacustres o de la cima de una montaña, por la presencia de productores de enervantes, etcétera. Forman parte también de la periferia los pequeños productores no articulados en las redes de coyotes e intermediarios, y sin relaciones sociales que les permitan establecer contacto directo con las industrias. La *semiperiferia* está constituida por zonas en donde es posible la expansión de la agroindustria tequilera, dentro y fuera de la denominación de origen, dado que su crecimiento o contracción es motivada por intereses económicos.

La fase más reciente de expansión comenzó en 1994, pero otros fenómenos de distinta naturaleza le han sucedido; por ejemplo, en primer término, las heladas negras de fines de 1997 que trastornaron el ritmo normal de crecimiento de los agaves adultos y quemaron las plantas pequeñas, acontecimientos aprovechados por algunos especuladores para hacerse del control del agave. El segundo fenómeno refiere a la serie de distintivos que en los últimos años ha acumulado la subregión de los valles de Jalisco: “Tequila, pueblo mágico”, “La ruta del tequila”, “El paisaje agavero y las antiguas instalaciones del tequila. Patrimonio Cultural de la Humanidad”, de los cuales ya he hablado (Hernández, 2007).

Así, entonces, sea por la expansión de una industria, por el aumento en la demanda de tequila por los consumidores, o debido a otros factores como el incremento de plagas, enfermedades u otras cuestiones fitosanitarias o sociales, por su propia configuración la región agavero-tequilera cuenta con una semiperiferia hacia donde extenderse o desde donde contraerse en caso de un descenso del consumo de la bebida.

Uno de los problemas de contar con un sistema conformado con tales características es que los beneficios económicos, los impactos sociales y los ecológicos son dispares; las brechas entre beneficiados y no beneficiados se

polarizan más. Las ecologías culturales de la semiperiferia se vuelven tributarias de insumos al centro, y la posibilidad de revertir esa situación se percibe lejana.

En el corto plazo, las condiciones de suelos, de los cuerpos de agua y de los mantos freáticos, de los bosques, del aire y de los propios cultivos, muestran un acelerado deterioro y por tanto están lejos de la sustentabilidad, de la armonía con la naturaleza y de una ética del siglo XXI responsable de producir acciones positivas con los seres humanos, con la flora y la fauna, con la biota y los factores abióticos, además de cerrar el círculo y ser capaces de producir sin contaminar o con capacidad para descontaminar.

A menos de veinte años de haber comenzado esta vertiginosa transformación, los efectos producidos muestran la incapacidad de esta nueva racionalidad productiva para resolver los problemas generados.²⁵ Los efectos de esta modernización siguen siendo incuantificables.²⁶ Bajo esta lógica, es más fácil desplazarse a zonas semiperiféricas con más atractivos; por ejemplo, donde hay una menor incidencia de plagas existe la seguridad de encontrar mayores rendimientos en los primeros ciclos para un cultivo nuevo como es el agave, así como menores resistencias o conflictos con agricultores o dueños de predios, ya que al ser inexpertos en el referido cultivo existe una disposición favorable para contratar agaveros con intermediarios dado que éstos les ofrecen un poco más de ganancia que si destinaran sus predios al cultivo de maíz.²⁷

En un pequeño sistema-mundo, el aumento de plagas en las plantaciones agaveras de los valles de Tequila, que de acuerdo con cifras recientes es de 50 millones de plantas enfermas o infectadas (Valenzuela, 2005; *Nuestrotequila*, febrero, 2012; *Tecnoagave*, marzo, 2013), propicia la expansión del cultivo de

²⁵ Los efectos de ser semiperiferia del sistema serán visibles en las condiciones de los recursos naturales y de quienes deben reproducir su vida con esos menguados recursos. Por tanto, como estrategia de desarrollo regional, la forma como se encuentra estructurada la región agavero-tequilera ha alargado más la distancia entre ganadores y perdedores, producto de una ausencia de políticas públicas distributivas así como de una filosofía productora de riqueza social en lugar de riqueza a toda costa, a corto plazo y sin compromiso social. Lo anterior se sostiene con base en lo observado, lo discutido con otros colegas y lo reconocido por muchos trabajadores de empresas.

²⁶ Véanse, por ejemplo, <<http://ciencias.jornada.com.mx/noticias/en-peligro-la-industria-tequilera-mexicana>>, <<http://www.informador.com.mx/jalisco/2011/262429/6/2011-marcara-nueva-agenda-ecologica-para-el-tequila.htm>>

²⁷ Para matizar el comentario con respecto a la degradación y ausencia de compromiso ecológico por los involucrados en la cadena agave-tequila, señalo el caso de empresas interesadas en disminuir su huella ecológica, aquellas que trabajan en tecnologías eficientes para el reciclado, reúso y compostaje de residuos sólidos y líquidos del proceso de destilación.

agave en las zonas rurales de Autlán, Sayula y Tonaya, en el sur de Jalisco (Gerritsen y Martínez, 2010: 12), así como a otros lugares fuera de la DOT; para ello se requiere planta de agave en mejores condiciones, la cual es adquirida en viveros ubicados en Nayarit o en los Altos de Jalisco. Cuando en el sur del estado las condiciones sean poco rentables para el desarrollo de la agricultura agavera, aquella subregión será periférica para el cultivo de agave y se buscará otra semiperiferia.

Como han sugerido Boehm y Fábregas en sus respectivas investigaciones (Boehm, 2005; Fábregas, 2010), lo que guía los procesos de adaptación ecológica son los factores económicos y políticos, los intereses de unos cuantos, y por ello el centro seguirá siendo el lugar donde se toman las decisiones aunque en ese espacio haya disminuido la cantidad de agave plantado o el volumen de tequila producido. Es decir, la estrategia expansiva del agave seguirá provocando *jornalerización*, un medio a través del cual se garantiza fuerza de trabajo explotable y control del precio del agave.

De acuerdo con Seefoó (2005), el aumento de jornaleros va de la mano del acrecentamiento de condiciones laborales lamentables, con múltiples riesgos. No obstante ello y el hecho de ser los jornaleros sujetos convertidos en fuerza de trabajo empobrecida, para realizar operaciones simples en una especie de campo-fábrica agavera,²⁸ no pretendo hacer una apología de esta figura del jornalero conceptualizándolo como una víctima, más bien describiré, a partir de lo observado y recuperado en campo, las condiciones en las cuales produce y reproduce su vida. Todo el tiempo los jornaleros están buscando la manera de negociar mejores condiciones, aunque los logros han sido relativos y más bien cuando alguien — persona o grupo — logra mejorar sus circunstancias, lo que se ha conseguido es una reproducción de esquemas de pensamiento y acción de los grupos dominantes.

El grado de invisibilidad, de marginación y de desconocimiento existente con respecto a quiénes son las personas que cultivan el agave ha dado lugar a cuestionamientos que pueden extrapolarse a otros sectores (Carton de Grammont y Lara, 2004: 16), donde las situaciones que suelen ser similares son descubiertas una vez que se enfoca la mirada, por ejemplo, en los obreros de las industrias; sin embargo, como mencioné antes, la mercadotecnia de corte empresarial y la publicidad gubernamental vinculada a la agroindustria del tequila ponen su atención en el campo agavero y por ello se hace necesario

²⁸ Agricultura industrializada, como también mencioné antes siguiendo a Valenzuela, 2007.

discutir esa mirada presentando una clasificación de la gente que participa en el campo agavero.

La información para este análisis se obtuvo en temporadas de trabajo etnográfico y de observación directa, ambas realizadas de 2009 a 2011, por varias zonas del estado de Jalisco definidas como subregiones — Valles, Altos y sur de Jalisco —, pues, dado que se trata de los mismos fenómenos articulados entre sí, constituyen una sola región, como he mostrado antes (Hernández, 2007).

Como parte de la metodología se entrevistaron a personajes posicionados en distintos niveles de la estructura organizativa de la mencionada región: empresarios tequileros — de tradición, nuevos, y quienes decidieron incursionar como productores de agave —, mezcaleros tradicionales — libres o independientes de contratos con empresas tequileras o intermediarios, y los que dieron el salto a productores de tequila para beneficiar el propio agave —, responsables de áreas o divisiones agrícolas de las industrias, coyotes e intermediarios, mayordomos o responsables de cuadrillas, y jornaleros diversos.²⁹ En ciertos casos se buscó a personajes representativos, como al propietario de una industria tequilera, mientras que con los jornaleros se siguieron dos estrategias: 1) Observación y entrevistas a miembros de cuadrillas autorizadas para tal fin, previa solicitud hecha a los mandos superiores, o por 2) observación participante, entrevistas y recorridos planeados con cuadrillas seleccionadas aleatoriamente a partir de recorridos de campo. Cuando se requirió profundizar en la información recolectada se siguió la dinámica de bola de nieve, a través de la cual los jornaleros activaron sus redes de relaciones para conectarme con personajes que, de acuerdo con su opinión, deberían ser entrevistados.

²⁹ Se realizaron temporadas de trabajo de campo como parte del proyecto Atlas sociocultural de la región agavera de Jalisco, financiado por el Conacyt y el CIESAS (2009 y 2010) en las tres subregiones, sobre todo durante el verano, cuando aumenta el trabajo en las plantaciones mezcaleras. Los ejercicios etnográficos se llevaron a cabo en Tequila y Amatitán, Jalisco, en abril y julio de 2009, y de marzo a agosto de 2010; en Arandas se realizó de mayo a junio de 2009 y enero de 2011; en Tonaya, en agosto de 2009 y de 2010. Las entrevistas fueron abiertas a distintos personajes. El guión de trabajo de campo consideró la observación directa de jornaleros bajo las preguntas: ¿quién hace qué, de qué manera, con qué tecnología, bajo las órdenes de quién y por qué lo hace así y no de otra forma?

Las entrevistas con diferentes agentes ubicados en diferentes niveles de la estructura organizativa permitieron triangular la información para entender la existencia de una división formal del trabajo más o menos aplicable a toda la región agavera, así como para identificar características propias de cada subregión, pero también para detectar la instrumentación de estrategias propias de los jornaleros.

Aunado con lo anterior, un asunto más lo constituye el señalar con obviedad que la *jornalerización* implica que algunas de las funciones o tareas que desempeñan, en el pasado fueron ejecutadas por un mismo grupo de personas; además, que otras actividades agrícolas no tienen antecedentes en el caso del agave y son el resultado de esta reorganización productiva.

Por último, para ubicar esta discusión con respecto a la *jornalerización* del campo agavero, esto es, de una modernización basada en la extensión de la fábrica y su lógica de ejecución de actividades simples vía diferentes estrategias, es preciso exponer el siguiente estado del arte.

Estado del arte

De acuerdo con Suárez (2011), del siglo XIX descuellan los estudios realizados por quienes ponían mayor interés en la planta de agave y en los conocimientos tradicionales para su cultivo. Derivado de ello se tiene, primero, el trabajo del ingeniero agrónomo Segura, sobre el maguey, su cultivo y beneficio (1884); en esa misma línea se encuentra el multicitado estudio del erudito farmacéuta Lázaro Pérez (1887) y, por último, la investigación del naturalista francés León Diguët respecto a la generalidad del maguey tequilero (1902). Por la temática abordada, ahí se encuentran algunas ideas con respecto a quiénes, cuándo y cómo se obtenía un agave maduro. Acorde con la época, el estudio sistemático de un elemento de la naturaleza con herramientas modernas características de la ciencia positiva era un asunto nodal.

Es en el siglo XX, justo cuando el tequila comienza a cobrar notoriedad más allá de las fronteras regionales, fue preciso crearle un pasado mínimo sorteando la información histórica de otra más bien mítica. Murià, con varias publicaciones que constituyen la línea de base para todos los estudiosos del tequila, encabeza la lista de historiadores pioneros con varias publicaciones (1990; 2003). En sus obras, Murià presenta algunos episodios y momentos entresacados de fuentes de archivo y en los cuales el *vino mezcal de tequila* es aludido, pero el trabajo en el campo no es asunto de su interés sino, más bien, el entender el lugar del tequila en la historia de la región que tiene como centro de atracción de mercancías y comercio a la villa de Guadalajara y a los centros mineros más o menos cercanos.

Otro de los libros de referencia obligada fue escrito por Luna, cuyo argumento tiene como base un planteamiento por los procesos históricos a través de los cuales los hombres de las industrias tequileras fueron configurando regiones especializadas en la producción de tequila. Ahí aparece uno de los

primeros señalamientos con respecto al establecimiento de nuevas relaciones de poder producto de tales reconfiguraciones: la emergencia del intermediario entre los campesinos y las factorías.

Las dos referencias antes mencionadas constituyen los primeros escritos cronológicos sobre una industria hasta ese momento dependiente de varios personajes representativos y con capacidad para guiar el rumbo de todo un sector productivo, por ejemplo, el caso de don Francisco Javier Sauza Mora, considerado el primer gestor de los vínculos entre el tequila y las expresiones *folclorizadas* de la cultura mexicana: el charro y la charrería, el mariachi, la canción vernácula, las peleas de gallos. Del trabajo de Luna se rescatan algunas ideas que sugieren cómo las fábricas no contaban todavía con una mano de obra cualificada, pues para nada había evidencia de una tradición indígena de cultivar el agave direccionado hacia la industria, y más bien ser agricultor era el estatus requerido para trabajar en el campo. De hecho, la mayoría de fábricas eran rurales o periféricas de pequeñas localidades como Tequila, y por ende el contacto con la zona rural era habitual, como también lo mostró García Acosta en un artículo a partir de datos etnográficos levantados en Arandas, Jalisco, en la década de los setenta (1992).

Fue a partir de la década de los noventa cuando múltiples disciplinas pondrían su atención en el tequila para desmitificar el pasado en construcción, para reforzarlo o para problematizarlo desde nuevos horizontes. En ese tenor, el rescate del archivo histórico de Tequila, Jalisco, por Gutiérrez (2003), puso sobre la mesa nuevas fuentes todavía en proceso de análisis, pero que desde su aparición sugerían intrincados antecedentes para el *vino mezcal* de Tequila, sobre todo relacionados con historias familiares, con conflictos por posesión de tierras, acceso al agua, pero nada con respecto a los conflictos que tal vez pudieron presentarse entre agricultores y beneficiadores del mezcal.

Por su parte, Luna ha seguido interesado en analizar tanto al tequila como un producto mestizo (2001), como la relación de los tequileros con el Estado mexicano; mientras que De León se ha interesado por investigar el caso del *vino mezcal* de Tequila en comparación con otros destilados del mismo estado y de Colima con la intención de correr la frontera de certezas con respecto a los destilados hasta el siglo XVI, sugiriendo, entre otras cosas, que mucho antes de la primera destilación en el corregimiento de Tequila, en el sur de Jalisco ya existía una tradición *vinomezcalera* (2010).

Otros historiadores, como Jiménez (2008; 2009) y Fernández (2009), se han interesado por reconstruir la biografía de algunas de las prominentes familias tequileras de la zona de los Valles, así como en mostrar que el *vino mezcal* fue

un producto destilado por los indios de la barranca de Amatitán mucho antes que la industria fuera controlada por manos españolas.

En esa línea, Serra y diferentes grupos de arqueólogos y etnohistoriadores trabajan desde hace años para probar la existencia de destilación prehispánica en un largo tramo del litoral pacífico mexicano (Serra *et al.*, 2006; Serra, 2009), o para probar la complejidad de procesos para la destilación asiática, filipina, en la cuenca del río Armería-Ayuquila en el sur de Jalisco. Estos investigadores soportan su argumento en la existencia de regiones bioculturales que ayudan a entender los procesos de domesticación del agave (Colunga y Zizumbo, 2007). Además, se han preocupado por documentar los lamentables efectos en la biodiversidad provocados por la expansión del monocultivo agavero hacia el sur de Jalisco (Colunga y Zizumbo, 2007: 123).

La dimensión agronómica ha sido estudiada, sobre todo, por Valenzuela en diferentes trabajos (2007a; 2008) y por varios biólogos y botánicos (Vázquez-García *et al.*, 2007); los impactos ecológicos han sido considerados por distintos estudios de Valenzuela y Bowen (2006), de Hernández García (2009), y de Hernández (2012), entre varios más.

Macías, Gerritsen y Martínez se han interesado por el aspecto económico de la industria tequilera y por cuestionar si la apuesta por el cultivo de agave en nuevas regiones constituye una verdadera alternativa al desarrollo regional (Macías, 2001; Gerritsen y Martínez, 2010). Macías y Valenzuela (2007) analizaron la industria desde la teoría de los campos económicos empresariales, es decir, desde su consideración como un sistema económico, pero también cultural y político (véase Suárez, 2011).

Torres, Llamas, Valenzuela y Macías han analizado también por su cuenta la estridencia entre los agaveros y los industriales, lo cual dio pie a la constitución del barzón del agave y lo que en algunas zonas conformó una verdadera resistencia de los pequeños agaveros frente a los dictados de las grandes transnacionales (Torres, 1997; Valenzuela, 1998; Llamas, 2000; Macías, 2007).

Rodríguez analiza el caso del tequila en el contexto de los mercados internacionales, la mundialización y el neoliberalismo (2007a) con una preocupación por entender el tequila como una mercancía distintiva (Rodríguez, 2002) en escenarios globales a partir de aprovechar la ventaja representada por ser un producto con denominación de origen. La misma autora examina varias dimensiones y pone énfasis en la necesidad de realizar un estudio del ejercicio del poder implicado por esos procesos de legitimación de las denominaciones de origen en un escenario global (Rodríguez, 2007a). El caso del tequila le resulta paradigmático debido a la confluencia que se da entre los procesos locales y

globales, así como a la reinvención de la tradición y la autenticidad (véase Suárez, 2011).

Debe agregarse que Valenzuela también ha examinado cuestiones relativas a las indicaciones geográficas en busca de las constantes y variantes con respecto a la industria tequilera y, propio de su campo, enfatizando los problemas relacionados con la sustentabilidad a raíz del modelo adoptado y las prácticas distantes de las recomendaciones de expertos en la materia, pero que son ejecutadas habitualmente en los campos agaveros (2004; 2006; 2007b).

Otros estudios se han interesado en el paisaje. Cabrales, Méndez y Miranda examinaron el paisaje desde una perspectiva geográfica. Por su parte, Gómez, quien ha sido uno de los promotores del expediente del paisaje agavero como patrimonio cultural ante la UNESCO, da cuenta de cómo “los espacios para la producción del tequila son el resultado del mestizaje cultural, siendo indisociables del paisaje cultural en el que se insertan” (Gómez, 2010, citado en Suárez, 2011).

Hernández (2007) pone su atención en los artífices y las estrategias implementadas para transformar los paisajes. A partir del análisis de los casos de Arandas y Tequila como centros articuladores de las dos subregiones tequileras más importantes, muestra cómo en los actuales paisajes del tequila pueden identificarse tres fenómenos: la expansión de la superficie agrícola, la intensificación del cultivo (Valenzuela, 2005; Hernández, 2007; Leclert, Gerritsen y Van der Meulen, 2010), y la conversión del paisaje en una fuente de creación de valor a partir de su estetización. Sin embargo, aunque apunta algunos elementos importantes al momento de escudriñar cómo se expandió e intensificó el paisaje agavero, con la excepción del caso de los jornaleros del sureste mexicano, su interés está en mostrar las nuevas formas de creación de valor y no el proceso de *jornalerización*.

Entre los estudios más recientes están los de González (2010), quien evalúa el modelo turístico del municipio de Tequila a fin de conocer el potencial del turismo alternativo en relación al desarrollo local y la sustentabilidad. El estudio muestra cómo la escasa relación que los distintos planes tienen con el territorio vuelve la propuesta desarticulada y ausente de participación social.

Monzón (2012) y Suárez (2013) toman como eje de sus investigaciones el paisaje agavero, la percepción de los habitantes y una discusión sobre la inconsistencia del proyecto del paisaje agavero. Por su parte, Ayala (2011) se cuestiona cómo es la transmisión de los conocimientos relacionados con el oficio de maestro tequilero a partir del estudio de cuatro casos ubicados en Amatitán.

La selección de estos trabajos reseñados contribuyen con información valiosa sobre el tequila, los grupos empresariales al frente del sector productivo, la relación con el Estado, las estrategias distintivas en un contexto de globalización, las características botánicas de las plantas de agave y las condiciones fitosanitarias en las cuales se encuentran el potencial turístico o la construcción simbólica del agave y su paisaje, pero hay pocos trabajos de corte antropológico concentrados en los sujetos inmersos en esas redes de relaciones y lo que les acontece en la cotidianidad. Una de las pocas excepciones es la investigación de Núñez (2011). La autora cuestiona la conveniencia de formar parte de una denominación de origen, así como los obstáculos que deben enfrentar los productores que deciden no permanecer al margen de alguna denominación de origen aun cuando cumplan con las características para elaborar tequila o mezcal.

Los resultados de esta investigación están más en sintonía con los estudios de sociología rural y sociología del trabajo. De hecho son más cercanos a los estudios realizados por Torres (1997) y Seefoó (2005), donde el interés está puesto en visibilizar a la gente que trabaja en los campos agaveros para mostrar cómo el México profundo de las formas artesanales está enfrentando la modernización de una agroindustria exitosa.

No obstante que ninguno de los estudios realizados hasta ahora se han enfocado en atender de manera directa qué ha pasado con el campo agavero en términos de trabajo y trabajadores a raíz de los cambios recientes, las investigaciones de Valenzuela (2004; 2006; 2007b), de Torres (1997) y de Rodríguez (2002; 2007a; 2007b), han sido importantes para el armado conceptual de este documento. Sin sus análisis sobre las condiciones agronómicas y sociales de las plantaciones agaveras, las relaciones de poder, la resistencia de los agricultores, el contexto de la globalización y las denominaciones de origen como un dispositivo de poder, habría sido difícil articular una discusión que mostrara cómo precisamente esa modernización de la agroindustria del tequila tuvo entre sus manifestaciones en los campos agaveros el fenómeno de la *jornalerialización*. Ésta se produce a partir de diferentes mecanismos que constituyen verdaderos dispositivos para el ejercicio del poder, pero que dan cabida a alternativas estratégicas diseñadas por los jornaleros. Es decir, frente a la simplificación de actividades característica de la modernización tequilera, los jornaleros complejizan aún más la organización social para el trabajo, fortalecen el tejido social, se apropian y resignifican la lógica modernizadora, a fin de amortiguar impactos y obtener beneficios.

1. El contexto de la modernización del campo agavero

El año de 1994 puede considerarse el parteaguas en la agroindustria tequilera. Las gestiones del gobierno federal ante otras naciones para proteger y distinguir el tequila como una marca mexicana, la conformación de una estructura efectiva para regular la adulteración de bebidas alcohólicas hacia el interior de la Denominación de Origen Tequila (DOT) y la inyección de capital por inversionistas extranjeros, contribuyeron a la modernización de la industria tequilera. La transformación del paisaje agavero, el cambio en la concepción y simbolización del agave y del tequila, evidencian transformaciones más profundas en la organización social y división del trabajo necesarios para el proceso de producción. No obstante, para dar cuenta de ello comenzaré por apuntar algunos fenómenos relevantes. El eje articulador del argumento con respecto al contexto de modernización agroindustrial serán los cambios en la forma de cultivar el agave. Me referiré necesariamente a algunos asuntos propios del ámbito de los agrónomos y botánicos, ya que éstos aportan elementos para comparar y contrastar los diferentes esquemas productivos, las ecologías culturales tan distintas pero que conviven y se traslapan sobre un paisaje que a simple vista parece más o menos homogéneo.

Una de las pruebas de la modernización que señalé desde el apartado introductorio se patentiza en la percepción ahora dominante con respecto a la planta de agave. Como se sabe, hace apenas unas décadas, todavía en los años ochenta del siglo XX, para cosechar un buen agave se requería sólo de algunas labores culturales o cultivos, por ello era descrita como planta semidesértica y por ende era relegada a terrenos con pendiente considerable donde la mecanización, y por tanto la producción de cereales o granos era menos atractiva e inoperante, pero además donde la ausencia de agua así como el costo de producción contra los rendimientos eran también incosteables.

La conveniencia de plantar ese y otros tipos de mezcales se debía a la posibilidad de destinar suelos ociosos y de baja calidad agronómica para un cultivo lento, sin exigir mayores cuidados más que unas cuantas tareas agrícolas anuales (Luna, 1991). Además de ello, el periodo de cosecha podía ir

desde el octavo y hasta el treceavo año desde su plantación.¹ Es decir, durante cinco años —del octavo al treceavo— podía esperarse una temporada donde la demanda de mezcal fuera mayor a la oferta y por tanto el precio ofrecido por alguna industria tequilera resultara atractivo para el productor agrícola.

La introducción de ganado vacuno² en las plantaciones agaveras serviría para controlar malezas y remover la tierra con el pisoteo de los cuadrúpedos, permitiendo con ello la oxigenación de los suelos; de paso, las excretas animales abonarían y calentarían los suelos durante los inviernos, sobre todo en localidades donde la sensación térmica es de grados Celsius bajo cero, como en Tepatitlán de Morelos, Capilla de Guadalupe, San Ignacio Cerro Gordo, Acatic, Arandas, Atotonilco y Jesús María, todas ubicadas en territorio jalisciense.

En esas localidades se presenta un frío extremo durante los meses de diciembre a febrero, alcanzando una sensación térmica cercana a los -10° C. Con ello se acelera el proceso de maduración de la planta y se producen menos azúcares debido a una cristalización precoz de los carbohidratos del agave. Entre más pequeña es esa planta, en los primeros años de vida —de cero a tres años de plantada—, se encuentra en un estado de mayor vulnerabilidad para enfermar o morir por las temperaturas frías y gélidas; por el contrario, para las plantas mayores a tres años la temperatura cercana a cero grados elimina algunas plagas nocivas incapaces de resistir el frío.

En la misma tesitura, el costo del mantenimiento de las mezcalilleras era absorbido por el núcleo familiar, el cual participaba en las contadas tareas anuales. El desplazamiento de animales, el esparcimiento de abonos, la aplicación de calcio a los suelos ácidos,³ la identificación de plantas enfermas y demás, fueron tareas realizadas por madres, hijos, sobrinos y hasta abuelos.

Esa misma planta de mezcal, ahora mejor conocida como *agave tequilana weber variedad azul*, a partir de 1994 y con mayor intensidad desde 1998 se volvió un agave similar por su forma de cultivo a una fruta o a una hortaliza;⁴ incluso una planta de ornato cultivada en espacios públicos o privados, en jardines, fuentes o glorietas de ciudades como Guadalajara. Ello fue resultado de una intensificación de conocimientos e investigaciones, de la presencia de instancias públicas y privadas interesadas en aumentar los rendimientos, así

¹ Según información obtenida por mezcaleros tradicionales.

² Unas cuantas vacas, becerros y algunos toros.

³ Donde el potencial de Hidrógeno (pH) es bajo o inferior a siete.

⁴ Con trabajo y tecnologías intensificadas que garantizan mayores rendimientos (Carton de Grammont y Lara, 2004: 19).

como de administrar la plantación desde la industria. Todo ello propició el tránsito de los campos agaveros hacia paisajes agrícolas rentables. La modernización, entonces, implicó el acortamiento del ciclo de vida vegetativa de la planta, así como el incremento del contenido de azúcares, ambos asuntos conseguidos en laboratorios sofisticados a través de investigaciones patrocinadas con inversión pública y privada.

Una de las repercusiones de esas modernizaciones ha sido el desplazamiento de los mezcales tradicionales, es decir, de los que no han sido objeto de experimentaciones y que, por ende, suelen ser menos resistentes a plagas cada vez más agresivas, debido precisamente al monocultivo: la forma de cultivar que se ha vuelto dominante. Vinculado a ese desplazamiento de mezcales tradicionales está el impacto que tiene en quienes practicaban una agricultura diferente que, por considerarse tradicional, ha sido relegada y excluida, entre otras razones, por no ajustarse a los tiempos de producción de las fábricas; en otras palabras, por no modernizarse para acortar el ciclo de maduración.

Cultivar un agave bajo los estándares marcados por la industria actual implica una fuerte inversión, imposible de ser costeadada por pequeños productores tradicionales. Así, entonces, al elevar a conceptos estas dos realidades evidenciables en campo puedo establecer que por un lado se encuentran los mezcaleros, quienes cultivan el mezcal — como ellos mismo lo denominan — de forma tradicional, mientras que los agaveros serían quienes cultivan agave de acuerdo con los estándares establecidos por la industria. Como dije antes (Hernández, 2007), se trata de la misma planta, pero debido a la forma como se maneja y a la organización social requerida, es posible y necesario hacer esa distinción.

Por usanza tradicional se debe entender: menores inversiones en pequeños predios propiedad de campesinos locales quienes realizaban y realizan algunas prácticas agrícolas de carácter amigable con el entorno, haciendo uso de tecnologías mínimas y más bien echando mano de los miembros de la familia para las pocas labores requeridas; para estos mezcaleros la aplicación de agroquímicos no es una opción, mucho menos cuando no tienen la seguridad de que una vez llegado el tiempo de la cosecha tendrán mercado para sus mezcales. Dicho sea de paso, en las plantaciones de estos pequeños productores era común encontrar varios mezcales de la misma especie.⁵ Por agave debe enten-

⁵ Hay más de trescientas especies de agave en el mundo y en México más de doscientas cincuenta. El pulque se obtiene de agave manso o de montaña (*agave salmiana* y *agave mapisaga*). El mezcal de Oaxaca se produce de *agave angustifolia*, *agave esperrima* y *agave potatorum*. En el

derse una sola variedad del *tequilana weber* cultivado con una mayor inversión en tecnología e insumos químicos, siendo la mano de obra empleada la de jornaleros y cada vez menos agricultores.

El testimonio de don Ignacio Hernández, propietario de tequila Don Nacho, uno de los casos paradigmáticos debido a que pudo transitar de mezcalero tradicional a agavero e industrial tequilero luego de la crisis de 1998-2000, ayuda a entender las diferentes conceptualizaciones de ambas ecologías culturales:

Antes los hijuelos eran considerados una plaga. Entonces, el dueño de una mezcalillera le regalaba a uno todos los hijuelos con varias condiciones: que no maltratara el mezcal madre, que no dejara uno su tiradero ahí, que le dejara una cantidad de hijuelos para trasplantar. El resto, como plaga que era porque se comía los nutrientes de la madre y ésta no prosperaba, uno los podía sacar y llevárselos. Y así podía uno conseguir un solarcito para plantar ese mezcal y así se la iba llevando uno. Ahora es muy caro cultivar mezcal. Nadie te regala una planta, y si te prestan un terreno lo que te cobra el dueño es mayor, y si quieres que la industria te compre ese mezcal tienes que meterle dinero. Por eso hoy los agaveros sólo pueden ser los agricultores ricos; los jodidos se la piensan dos veces porque no está fácil. (Ignacio Hernández/JJHL, marzo de 2010)

Derivado de lo anterior, en el paisaje agavero es posible identificar al menos dos tipos de tierras para el cultivo: el primer tipo es el de las laderas, seborucos; lomeríos donde es menor la cantidad de plantas por hectárea, pero los rendimientos en cuanto a cantidad de reductores de azúcar suelen ser de los mejores.⁶ Esas plantaciones en relieve accidentado eran características de economías campesinas, de pequeños productores, para quienes el cultivo de cereales y granos básicos era una manera de garantizar la alimentación, y al

sur de Jalisco se elabora un aguardiente con *agave rhodacanta*, y en Puerto Vallarta se fabrica la raicilla con *agave maximiliana*, *agave hookeri* y *agave inaequidens*. Es muy probable que el *vino mezcal* se fabricara durante la Colonia y en los primeros años de vida independiente con diversas variedades de agaves.

⁶ Ello a partir de la cantidad de reductores de azúcar alcanzada por cada planta. Esa cantidad se mide en grados *brix*. Esta escala se utiliza en el sector alimentos para medir la cantidad aproximada de azúcares que está presente en los zumos de las frutas, pero también en los vinos y las bebidas alcohólicas. Se emplea un refractómetro para la medición. Un grado *brix* (1 °Bx) corresponde a 1% de sacarosa por peso, esto es, se relaciona con la concentración de sólidos en un líquido. En los suelos en cuestión la graduación va por encima de los 26 °Bx y hasta los 32 °Bx.

intercambiar los excedentes, mejorar las condiciones de reproducción así como la de los semovientes aprovechados como fuente de alimento o como tracción y carga. Como ese mezcal era un complemento al ingreso económico, las zonas catalogadas de menor calidad agrícola, donde los cultivos tradicionales no eran convenientes, eran las destinadas para su labranza.⁷

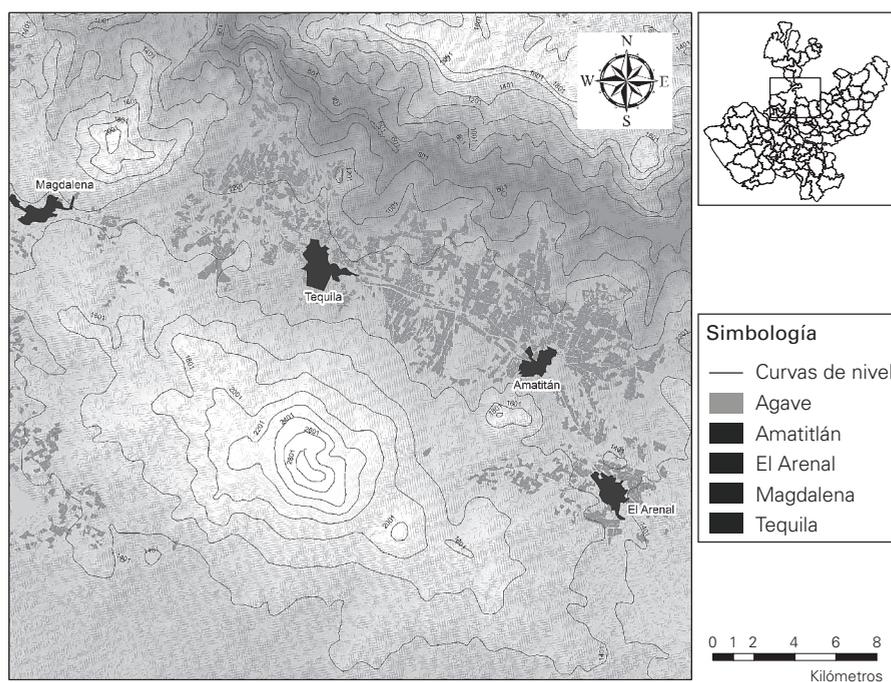
El otro tipo de suelos identificado lo conforman las planicies a donde el agave llegó hace dos décadas, desplazando otros cultivos.⁸ A diferencia de los seborucos, en suelos con una pendiente moderada y mínima, las condiciones para el cultivo son otras, pues puede introducirse maquinaria —tractor, camiones para cargar el agave una vez jimado— y la superficie puede aprovecharse mejor —al haber menos piedras—, y por ende puede plantarse más agave por hectárea. Estas plantaciones en suelos planos, desprovistos de cualquier maleza, árbol o cultivo asociado son características de los nuevos agaveros, vinculados con alguna destilería o intermediario.

Otra evidencia del cambio acontecido lo constituye la división entre el área industrial de las tequileras y el área agrícola surgida en el seno de aquélla, dando pie con ello a la aparición de empresas o sociedades rurales dedicadas al manejo de las plantaciones de agave, las cuales gradualmente y por motivos legales y fiscales se irían escindiendo de la industria. Tales departamentos agrícolas operan bajo consignas de trabajo en el siguiente tenor: evitar la dependencia de otros agricultores o de intermediarios, y más bien constituirse ellos en coyotes del agave, es decir, asegurar que la demanda del complejo fabril, que justifica su existencia, sea resuelta con ese departamento sin necesidad de establecer negocios con algún otro intermediario. Más adelante mostraré cuál es la intención de ello. En el trayecto, se homogeneizan criterios de producción para el agave. Las variables tomadas en cuenta para el sostenimiento de esos estándares son unos cuantos; a saber, el año de plantación, el tamaño y la calidad de los hijuelos a ser plantados, las labores culturales anuales y la fecha de cosecha. Así, la diversidad de eventos atmosféricos y climáticos, la calidad de los suelos y otros factores de índole orográfica, hidrológica, etcétera, son irrelevantes, como también lo son las prácticas culturales de los diferentes agricultores.

⁷ Es decir, eran tierras donde no se obtenían buenos rendimientos en el maíz o su cultivo era inadecuado por lo agreste del terreno, sin embargo los mezcales prosperaban bien.

⁸ Ha ido decreciendo debido a la depreciación del kilogramo de agave, a la revalorización del maíz con usos alternativos, a la expansión del *oro verde* —aguacate—, o a otro tipo de forrajes como la canola, los cultivos de invernadero o de hortalizas en macrotúneles o invernaderos.

MAPA 1.1
Expansión del cultivo de agave en Tequila, Amatitán y El Arenal*



Fuente: elaboración propia. Nótese cómo la expansión del cultivo se presenta para el caso de los valles de Tequila en suelos con una pendiente mínima en los alrededores de las manchas urbanas, es decir, cerca de las fábricas.

* El libro es resultado de una investigación en la cual se creó una base de datos a partir del trabajo de campo antropológico, la observación participante, las entrevistas abiertas y cerradas, temporadas cortas de trabajo etnográfico, ejercicios de lectura del paisaje cultural, construcción de un acervo documental, bibliográfico, fotográfico y cartográfico, el cual se sistematizó y georreferenció en mapas, con la intención de identificar dónde se estaban presentando los diferentes fenómenos y a partir de ello entender la construcción de un nuevo paisaje agavero cimentado en la desvalorización de prácticas culturales tradicionales y de una posterior valorización de ciertos saberes, pero esta vez organizados en pequeñas funciones, lo cual derivó en la *jornalerización* del campo agavero.

La base de datos registra casi la mitad de las hectáreas oficiales reconocidas por las instituciones rectoras de la agroindustria tequilera (CRT y CNIT). La base cuenta con menos registros que aquella porque sólo se estudiaron las tres zonas más importantes en la producción de agave: los Valles de Tequila, los Altos de Jalisco y el sur del estado. La información recuperada con dispositivos de geoposicionamiento satelital se complementó con las ortofotomapas del INEGI e imágenes satelitales del Instituto de Información Territorial del estado de Jalisco, ambas tomadas entre los años 1996 y 2003. El resultado fue el registro de 40 084.786 hectáreas. Aunque no se registró la totalidad de plantaciones, la información alcanza para señalar las tendencias de la agroindustria.

La última crisis del agave, entre diciembre de 1997 y enero de 1998, motivó sucesos diversos que forman parte de la transformación de la agroindustria tequilera que señaló. Esa crisis tuvo como contexto las heladas negras del 97, situación aprovechada por especuladores para controlar importantes cantidades de agave, ya que, se decía, habría una escasez debida a las heladas. El sobreprecio pagado por los especuladores detonó un interés por plantar agave que desde entonces prácticamente no ha disminuido.

Según cifras oficiales del Consejo Regulador del Tequila, a principios de 2011 se contaba con más de doscientos cincuenta millones de plantas de agave, exceptuando en el conteo las plantaciones de años anteriores, con las cuales ascendería a 350 millones. Aquí se presenta el registro disponible desde los años posteriores al inicio de la crisis y hasta 2011. Nótese cómo el interés por plantar agave ha ido en aumento.

TABLA 1.1
Plantación de agave de 2000 a 2009

<i>Año de plantación</i>	<i>Plantas de agave</i>
2000	1 905 812
2001	3 417 602
2002	8 417 211
2003	23 620 651
2004	28 854 078
2005	37 597 013
2006	40 685 948
2007	42 262 280
2008	38 190 202
2009	28 082 442
Total	253 033 239

Fuente: Consejo Regulador del Tequila, disponible en <www.crt.org.mx>.

La cifra mencionada antes supone alrededor de cien mil hectáreas cultivadas con agave en la zona con denominación de origen. Del total de plantas de agave se calcula que entre cincuenta y setenta y cinco millones, es decir, una cuarta parte de los agaves, tienen problemas de plagas y enfermedades atribuibles, como trataré de mostrar a lo largo de este documento, no sólo a cuestiones sanitarias, botánicas, agronómicas o, por extensión, relativas al calentamiento global, sino a la forma como se encuentra organizada la cadena productiva agave-tequila, esto es, a la estructura organizativa y a la forma de comercialización.⁹ La superficie agavera ha aumentado la investigación y aplicación de insumos y tecnologías, como parte de la modernización, pero las condiciones fitosanitarias y sociales no han sido mejores. Este será el argumento a redondear en lo que resta de este capítulo, donde contextualizo algunos de los cambios acontecidos en las últimas dos décadas.

De acuerdo con datos recabados por Goubin en el CRT, para 2010 las proporciones de plantas con síntomas de emplagamiento o enfermedades era la siguiente:

TABLA 1.2
Porcentaje de emplagamiento del agave azul en 2010

<i>Región administrativa de Jalisco</i>	<i>Porcentaje de emplagamiento</i>
Centro	40.0%
Ciénega	40.0%
Altos	<30.0%
Zona de Tequila	<30.0%
Valles (excepto Tequila)	21.5%

Fuente: Goubin, 2010: 24-25.

Para los agaveros es claro que si el agave tiene precio, entonces conviene y deben realizársele labores culturales, aplicársele agroquímicos, contratar mano de obra. Por el contrario, si el precio está caído y no hay seguridad de venta en el mercado, lo que más conviene es *no meterle dinero bueno al malo*.

⁹ El Consejo Regulador de Tequila reconoció a finales de 2012 que eran al menos cincuenta millones de plantas enfermas (*Nuestrotequila*, 2012).

Este asunto da pie para inferir que si el gobierno participara con legislación aplicable regulando el precio del agave, protegiendo a los pequeños productores y garantizando un precio mínimo de venta, se modificarían de manera sustantiva las condiciones en las cuales se encuentran las plantaciones de agave.

El control de las plantaciones de agave y de su mercado por algunos industriales y unas cuantas sociedades de producción rural o intermediarios agaveros es costeable precisamente por la concentración en pocas manos, y ello deriva en formas de cultivo agresivas. La motivación voraz reinante, preocupada por responder a las demandas de los mercados, acorta la vida vegetativa de la planta con la aplicación de agroquímicos,¹⁰ aun cuando esto ponga en entredicho la calidad de la materia prima para la elaboración de tequila. Esto influye en la pérdida de agricultores tradicionales en los campos agaveros en pro de empresas agrícolas con intereses especulativos. Esta sustitución de empresas por campesinos constituye la primera de las formas mediante las cuales se ha logrado la *jornalerización*. Dicho sea de paso, las empresas sólo están interesadas en producir agave haciendo caso omiso a los impactos sociales y ecológicos derivados de la manera vertiginosa en la cual funcionan sus esquemas productivos, sobre todo, y de manera particular, en el pequeño polígono reconocido como paisaje patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO. Las condiciones de suelos, de mantos freáticos y aguas superficiales, la calidad del aire, no son asunto de su incumbencia.

¿Existe alguna relación entre esa pérdida de agricultores tradicionales y la salud de las plantaciones agaveras tras la conversión del campo en una agroindustria? Valenzuela ha analizado cómo la modernización de la agricultura agavera ha puesto en riesgo la salud de las plantaciones al desproteger los campos de especies herbáceas y arbóreas. La pérdida de cultivo de maíz, frijol, cacahuate, calabaza, chilacayote, garbanzo, parotas (Valenzuela, 2005: 27), todos ellos posibles al ser intercalados entre las líneas de agave al menos durante los primeros años de su cultivo, y los cuales han disminuido tras la exclusión de los pequeños agricultores, muestran que más allá de la contribución al sustento los cultivos entreverados tenían efectos benéficos en términos agronómicos.¹¹ Muchos de los granos y semillas antes mencionados, durante su

¹⁰ Diferentes estudios en agaváceas han demostrado que la aplicación de fertilizantes nitrogenados provoca una mayor precocidad de la planta; en consecuencia se acorta el ciclo de cultivo. Es una de las evidencias de la intensificación de la producción (véase Valenzuela, 2005).

¹¹ En ese orden de ideas, la materia orgánica de los suelos, mediante la cual se realiza la actividad biológica en la agricultura, está en los 15 centímetros superficiales del suelo. El arrastre al

maduración aportan nitrógeno al suelo enriqueciéndolo y beneficiando al agave e impidiendo el crecimiento de otra vegetación indeseable. Por ejemplo, con esas asociaciones de cultivos disminuye la cantidad de Sol y calor recibido por la planta de agave, pero a cambio los otros cultivos atemperan el ambiente evitando exceso de humedad y frío así como invasiones de plagas.¹² El agave requiere calor para concentrar azúcares y desarrollarse; las tardes frías le favorecen y evitan la reproducción de ciertas plagas intolerantes a las bajas temperaturas. No obstante, un saber aceptado por muchos agrónomos y operativizado en campo se refiere a evitar la competencia por nutrientes y energía solar debidas a la asociación del agave con otros cultivos.

Es decir, sí existe una relación entre la salud de las plantaciones y la vigencia de formas de cultivo tradicionales. Su pérdida y la adopción de nuevas formas de cultivo sí tiene impactos fitosanitarios y agronómicos. Una prueba más de ello es la percepción de los jornaleros sobre las divisiones agrícolas de las empresas tequileras con respecto a dónde se identifican las mejores zonas para la producción de agave y dónde las peores, ello a partir de las plagas y la severidad de las mismas. No sorprende que sea el polígono distinguido por la UNESCO el que sea reconocido por sus bajos rendimientos mientras que donde apenas comienza a implementarse el moderno paquete tecnológico todavía se consigan buenos rendimientos.

En entrevista realizada a diferentes cuadrillas de jornaleros y a algunos representantes de empresas tequileras hubo consenso en que los mejores resultados obtenidos entre 1994 y 2010 se han conseguido en Arandas, Betania, Atotonilco, San Ignacio, Jesús María y Jamay.

Además, desde comienzos del siglo XXI las divisiones agrícolas de las mayores productoras de tequila experimentan dentro y fuera de la denominación de origen. Durante las temporadas de trabajo de campo, las zonas percibidas por las cuadrillas como las mejores para el cultivo de agave son Romita y los alrededores en Guanajuato, Nayarit y el sur de Jalisco, todas ellas dentro de la zona protegida con denominación y que tienen como característica la de ser

inicio o término de una plantación de agave, la aplicación excesiva de agroquímicos y aguas residuales del tequila provoca una costra conceptualizada por los agrónomos como *laterización* o compactación como ladrillo resultado de un manejo intensivo. Suelos laterizados y expuestos al Sol pierden un alto porcentaje de materia orgánica y se vuelven impermeables, luego las aguas torrenciales o residuales de la industria se infiltran directamente en el subsuelo sin ser aprovechadas provocando al mismo tiempo contaminación de los mantos freáticos.

¹² Los extremos de temperatura son dañinos y pueden ser regulados con la presencia de otros cultivos.

suelos con altos contenidos de materia orgánica, generalmente atendidos por pequeños productores, donde por primera vez se cultiva agave y, dadas las características orográficas y fitosanitarias, el control de plagas, así como la aplicación de agroquímicos, es menos demandante que en las zonas cercanas a las destiladoras donde por décadas se han aplicado insumos industriales.

MAPA 1.2

Zona percibida por jornaleros como la mejor para plantaciones de agave



Fuente: elaboración propia. Esta percepción de los mejores lugares para el cultivo de agave se debe a una menor presencia y severidad de plagas, en parte debido a cuestiones climáticas, ya que algunas plagas no están adaptadas a las bajas temperaturas registradas en esta zona.

Resulta paradójico que los mismos jornaleros, responsables de áreas agrícolas y directivos de empresas tequileras, conciban el polígono distinguido por la UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad, como una de las zonas menos rentables para la producción de agave, justo donde más se han perdido agricultores tradicionales o, si se quiere, donde la modernización comenzó incluso antes de 1994.¹³

A pesar de esta tendencia dominante hay una diversidad de formas de producción del agave, materia prima de un tequila. Para entender ese abanico existente en una denominación de origen me baso en la teoría del moderno sistema-mundo de Wallerstein. La adopción de este modelo permite entender cómo es posible que existan algunos agricultores tradicionales así como agaveros modernos y, aunado a ello, qué explica la valorización o desvalorización de determinadas prácticas culturales y por qué se opta por jornaleros en lugar de mezcaleros de tradición.

La región agavera como un sistema-mundo

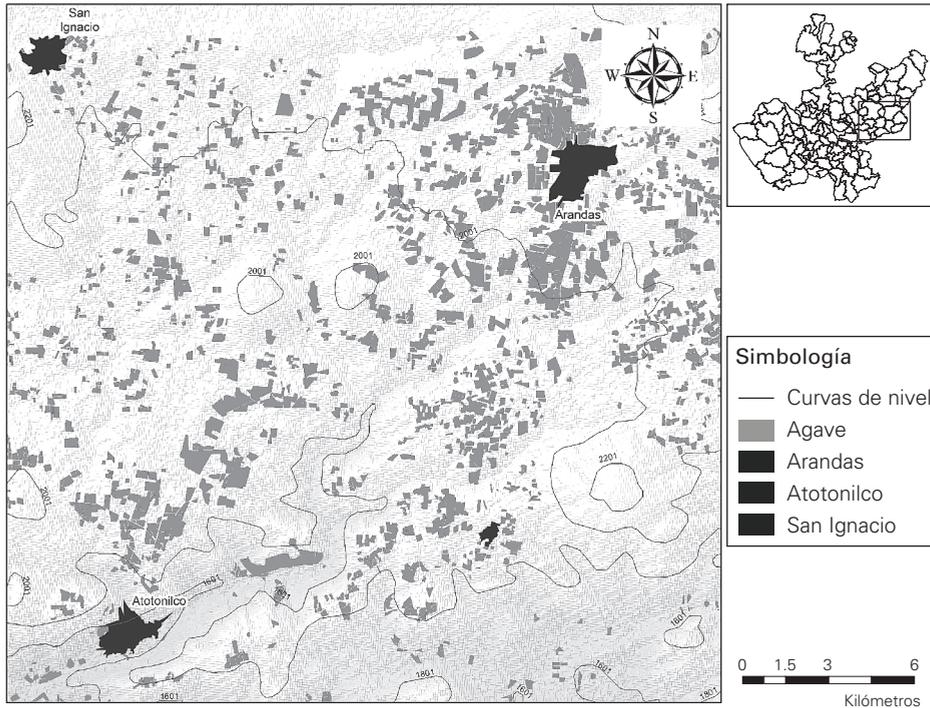
Como apunté en la introducción, la región agavera debe concebirse como un sistema-mundo con su *centro*, su *periferia* y su *semiperiferia*.

El *centro* de producción de agave y tequila es reconocido por los lugares donde se fabrica la mayor cantidad de tequila y donde en los últimos 20 años se ha expandido e intensificado el cultivo de agave. Se incluye como centro el lugar donde residen los tomadores de decisiones y donde de hecho se toman muchas de las decisiones. Luego, entonces, el centro está conformado por espacios identificables localizados en los municipios de Amatitán, Tequila, El Arenal, Guadalajara, Arandas, Atotonilco y Jesús María. Ningún lugar del sur de Jalisco forma parte del *centro* de la región agavero-tequilerera.

La *periferia* corresponde a lugares cercanos o lejanos en la geografía de la denominación de origen, pero hacia donde con toda seguridad y por limitaciones

¹³ Datos del Consejo Regulador del Tequila confirman en cierto sentido la percepción de los jornaleros y los análisis de las empresas ubicadas en los municipios de los Valles, los cuales están plantando agave fuera de esa demarcación patrimonializada, pues hay mejores condiciones en los Altos, en el sur de Jalisco, en Guanajuato, Nayarit y Michoacán, pero también en superficies ubicadas fuera de la denominación de origen.

MAPA 1.3
Polígono de oro del agave

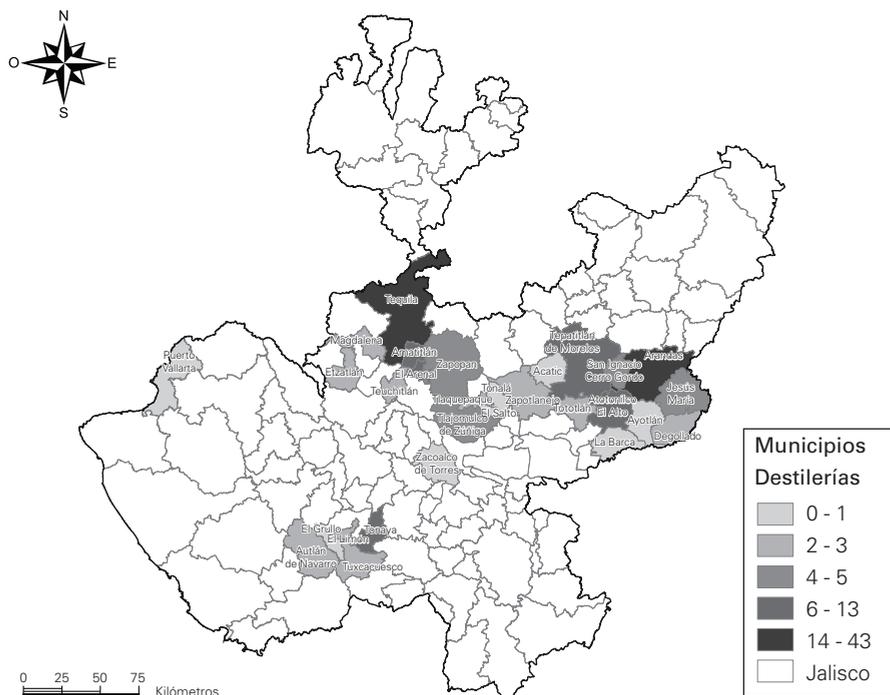


Fuente: elaboración propia. Dentro de la zona percibida como mejor para la plantación de agave se ubica el polígono conocido por los agaveros como *triángulo* o *polígono de oro*; a saber, donde hay más plantaciones debido a la calidad de los suelos y al factor climático.

materiales no se expandirá el tequila: el volcán de Tequila, las zonas lacustres con sus riberas, las playas, casi todas las manchas urbanas y las zonas de difícil acceso, como las barrancas. También forman parte de la periferia algunos lugares y productores con saberes sobre cómo elaborar tequila, pero que, bajo el argumento de ubicarse fuera de la denominación, por ejemplo en Zacatecas, han quedado excluidos.

La *semiperiferia* se integra por aquellos lugares dentro de la denominación de origen, en primer término, pero después también fuera de aquélla, hacia

MAPA 1.4
Destilerías tequileras por municipio



Fuente: elaboración propia. A partir de la ubicación de las destilerías pueden identificarse los centros desde donde se ejerce el poder modernizador de la industria tequilerera.

donde es factible una extensión del cultivo, la ubicación de una fábrica de tequila, un destino turístico o simplemente de donde se puede atraer mano de obra.

El modelo analítico adoptado supone que desde el centro se dictan los estándares de producción, pero que no obstante ello existe una diversidad de formas productivas. Cuanto mayor sea el alcance de las políticas centrales o mayor sea el acercamiento de un productor con las fábricas de tequila, más riesgo de pérdida de diversidad existe, así como de formas y agricultores tra-

dicionales. Aunque de acuerdo con los planteamientos marxianos recuperados por Palerm, la desaparición de la totalidad de agricultores tradicionales como ejército de reserva que son, no es una alternativa.

Nunca ha existido una única forma de cultivar agave, ni en el pasado ni en el presente. Lo que sí han existido son tendencias dominantes y otras que, subsumidas a las primeras, medio se ajustan o se mueven en un relativo margen de innovaciones o particularidades. Partir, entonces, de las tendencias dominantes, permite establecer seis actividades básicas con respecto al cultivo de agave.¹⁴ Las características del predio, el tipo de insumos y tecnologías implementados, la articulación con la industria y la organización del trabajo imprimirán características particulares a cada plantación.¹⁵ De los personajes que intervienen y cómo están organizados se hablará en el siguiente apartado; basta por ahora señalar algunas cuestiones técnicas de índole más agronómica que sociocultural, pero sin las cuales, como se apuntó antes, sería difícil comprender la necesidad de tanta demanda de mano de obra *jornalera*, así como la diferencia entre la ecología cultural de los mezcaleros y la de los agaveros.

1. Preparación del terreno.
2. Plantación.
3. Cultivo o labores culturales.
4. Aplicación de fertilizantes.
5. Labores de control de plagas y enfermedades.
6. Cosecha.

Las tablas siguientes, por ejemplo, elaboradas por Valenzuela, recuperan las labores requeridas para el cultivo del moderno agave.

¹⁴ Se cotejó la información recolectada en campo con fuentes documentales: Sagarpa, *Claridades agropecuarias*, núm. 87, México. Véanse SARH, 1974; Valenzuela, 1985; Villalvazo, 1986, citados por Valenzuela, 2005: 15.

¹⁵ Se podrían distinguir plantaciones en predio propiedad de una empresa tequilera, plantaciones por contrato o plantaciones sin contrato. También se podría partir de los métodos de plantación Lineal, Tres bolillos, etcétera.

TABLA 1.3
Cronograma de actividades para el establecimiento
de una plantación de agave tequilero

Actividades	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.
Planear cultivo y comercialización	■	■	■									
Revisar predios a plantar	■	■	■									
Selección de tierras y plantas	■	■	■									
Decisión de cultivos intercalados	■	■	■									
Análisis de suelos	■	■	■									
Preparación de tierras				■	■							
Trazo de plantación					■	■	■					
Plantación					■	■						
Control de maleza								■	■	■	■	
Supervisión de plagas del suelo							■	■	■			
Control de plagas del suelo								■	■	■		
Guardarraya									■	■		
Supervisión de plantas									■	■	■	
Revisar linderos			■								■	
Replantes												■
Limpia												■

Fuente: Valenzuela, 2005: 16. Nótese cómo existe toda una racionalidad con respecto a cómo comenzar una plantación de agave. Esta forma de cultivo se explica por la presencia de agrónomos que han realizado estudios sobre este cultivo.

TABLA 1.4
Cronograma de actividades para el mantenimiento
de una plantación de agave tequilero

Actividades	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Plan de control de maleza		■	■	■								
Control de maleza					■	■	■	■	■			
Análisis de suelo	■	■	■	■	■					■	■	■
Aplicación de nutrientes					■	■	■					
Aplicación de cal			■	■	■	■	■	■				
Aplicación de abonos orgánicos			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Revisión de plagas y enfermedades	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Control de plagas						■	■	■	■	■		
Control de enfermedades							■	■	■	■		
Incorporación maleza tractor									■	■	■	
A partir del tercer año												
Desahije			■	■	■							
A partir del quinto año												
Desquiete		■	■	■								

Fuente: Valenzuela, 2005: 16. Nótese cómo en esta nueva lógica hay actividades de mantenimiento en los campos agaveros durante todo el año. Destaca la revisión de plagas y de enfermedades.

Preparación del terreno

Lo mismo en el caso de una nueva plantación que cuando se trata de la realizada en un predio donde antes ya hubo agave y se dejó descansar la tierra por al menos un año introduciendo un cultivo de ciclo corto, por ejemplo maíz, milpa o leguminosas, el primer paso consiste en preparar el terreno con subsuelo tendiente a romper la capa que limita la profundidad efectiva del suelo para de esa manera incrementar la disponibilidad de suelo rico en materia orgánica.

La preparación considera también el desmonte en los casos que corresponda, así como el trazado de las hileras y la distancia entre plantas. Luego viene la aplicación de abonos, sobre todo orgánicos. El suministro de abono de cerdo, de gallina o de borrego dependerá del grado de alcalinidad o acidez de los suelos. Antaño no se realizaban estas labores debido a que durante los primeros años de una plantación se intercalaba el cultivo de milpa, de calabaza, o se introducía ganado para comer las hierbas. En el momento que la preparación del terreno llegó a practicarse de esta manera el propio agricultor era quien determinaba cantidades y fechas. Hoy es común que la decisión técnica sea tomada por ingenieros agrónomos, desconociendo, por ejemplo, los efectos de la Luna sobre la plantación, una práctica efectiva y bien arraigada en los cultivadores tradicionales.

El costo promedio para realizar todas estas tareas relativas a la preparación del terreno oscila entre los 6 000 y los 8 000 pesos por hectárea, lo cual hace suponer que no cualquiera puede realizar una plantación bajo estos parámetros, máxime cuando el ciclo de cultivo es largo, entre los seis y los 10 años. Dicha oscilación depende de las labores culturales, los insumos agrícolas implementados y de la calidad de los hijuelos plantados. Cuando éstos son producto de sucesivas reproducciones asexuales de la planta madre —hijuelo de hijuelo— la precocidad es mayor y no se alcanza un nivel aceptable de azúcares, razón por la cual algunos agaveros recurren a agroquímicos para estimular la producción de azúcares.

Plantación

La plantación supone la compra de la planta, el transporte de la misma al predio, previa preparación con agroquímicos o *curación* con fertilizantes *in situ* para cada una de las plantas y, por último, el acto de plantar cada hijuelo.

La densidad de plantas por hectárea varía según el predio. El costo superior alcanzado se presentó en los Altos de Jalisco en 2002, donde cada planta llegó a costar 11 pesos. En 2010 el costo por planta fue de un peso.

Las plantas se califican según su tamaño y calidad. Los tamaños de la planta son asemejados a otros vegetales o frutas: cebollín, limón, lima, naranja, toronja, piña. Cebollín supone un pequeño hijuelo que no tiene un año de haber brotado de la planta madre. Piña supone una planta entre tres y cuatro años como hijuelo, y si es del primer rebrote será de mayor calidad, ya que se trata de los primeros hijuelos de una planta cuyo vigor irá disminuyendo en los siguientes años.

La calidad de la planta hija o hijuelo depende del año en el cual haya brotado de la planta madre. Si brotó entre los tres y los cuatro años de plantada la madre, entonces es hijuelo fuerte, de primera calidad. Si brotó entre los años cinco y seis, es hijuelo de segunda calidad porque la planta madre tiene menos vigor; si brota entre los siete años o más es un hijuelo de tercera calidad que crecerá poco y concentrará menos azúcares, además que podría ser más vulnerable a enfermedades.

Labores culturales

Dado que el agave desde hace muchas décadas dejó de ser una planta semidesértica, y de acuerdo a las características de cada zona así como a la relación de los agricultores con la plantación, se han desarrollado tecnologías específicas. La generalidad de todas esas prácticas queda subsumida bajo este subtítulo de labores culturales. Me refiero a las tareas que se realizan después de la plantación de agave y hasta antes de la cosecha, exceptuando dos tareas importantes: la fertilización y el control de plagas y enfermedades.

En consecuencia, por labores culturales se entienden los deshierbes, rayados o aporques. Los deshierbes refieren a la eliminación de flora presente en la plantación. Hay deshierbes realizados aplicando herbicidas, pero existen otros que se realizan de manera manual con cazanga o rozadera, tareas efectuadas por cuadrillas dedicadas al mantenimiento de los predios, denominados mezcailleras o huertas. Las labores manuales incrementan el costo final de una plantación, pero al tiempo de la cosecha se obtiene un agave con otras características debidas a la ausencia de sustancias químicas que indirectamente nutren las plantas de agave. En cuanto al problema con las hierbas, sobre todo

enredaderas, se destaca el *chayotillo*, que crece cerca del agave, se enreda en las pencas externas y poco a poco va enrollándose en el cogollo o centro de la planta hasta aprisionarla impidiendo su crecimiento y la apertura de más pencas. Por más experto que sea el trabajador, siempre se llevará alguna picadura de púa de agave o de las pequeñas espinas de la enredadera. La tarea supone dos acciones: cortar la planta de raíz y desenredarla del agave.

Una vez que se limpió una hilera, el trabajador puede hacer dos cosas, según la consigna que tenga. En la primera de ellas recoge toda la hierba en un extremo, y tras varias semanas de deshidratación se quema y ahí se deja la ceniza. Esta acción se identificó en el sur de Jalisco. La otra acción que puede realizar un jornalero consiste en esparcir la hierba en la melga, dejar que se deshidrate y se vaya integrando al suelo. Con ello se protege la tierra de los rayos directos del Sol, se previenen erosiones hídricas o eólicas, y se mantiene cierta humedad en la tierra que beneficia la plantación además de protegerla de las heladas. Esta práctica se identificó más en la meseta alteña.

El aporque es otra práctica cultural importante y de las que cuentan con un registro más antiguo en las plantaciones agaveras. Se refiere a la apertura de una línea o raya entre las hileras de agave o melgas, colocando la tierra retirada cerca de cada planta con varias finalidades: para que la planta pueda reforzar sus raíces, para que al quedar más alta tenga menos probabilidades de marchitarse por exceso de humedad, y para prevenir heladas, ya que los vientos fríos tienden a concentrarse en las partes más bajas.

En su conjunto, las labores culturales suelen tener una profundidad histórica que no rebasa los 50 años, lo cual sugiere su aparición en la segunda mitad del siglo XX, justo cuando el tequila comenzaba a incursionar con relativa presencia en el mercado internacional, pero con un incremento en el número de tareas en los últimos dos decenios como resultado de nueva cuenta de la dilatación del mercado tequilero en el contexto de la globalización económica.

Fertilización

La fertilización entendida como la incorporación o suministro de sustancias o compuestos para enriquecer la tierra es practicada una vez al año, y como práctica en el cultivo agavero apenas alcanza una longevidad de cinco décadas. Se aplican dos tipos de sustancias:

- Sustancias químicas.
- Sustancias orgánicas. Predomina el uso de materia orgánica de origen animal —estiércol—, que puede ser de res, gallina, cerdo y borrego.

El tipo de sustancia aplicada es un indicativo de la calidad de los suelos, pero también de la relación social existente entre el dueño o cultivador del predio y el comprador. Cuanto mayor sea el precio de garantía o seguridad de venta, mejor será el cuidado y las labores culturales que se realizarán. Claro está, que las fábricas de tequila suelen realizar muchas labores culturales aplicando fertilizantes según calendarios diseñados y administrados desde la industria.

La implementación de abonos orgánicos permite entender cómo funciona un sistema regional a partir de sus actividades económicas: En los Altos de Jalisco existe una de las cuencas lecheras más importantes del país, pero también es una comarca importante en la producción de carne de cerdo y es el segundo productor de huevo de gallina en el país. Luego, hay abundancia de excretas animales. Algunas de aquéllas son utilizadas como parte de la argamasa en la fabricación de ladrillos; otro tanto se prepara como composta y se utiliza como fertilizante en la siembra de maíz y frijol; otra parte se desecha en el cauce de los ríos, pero también se aprovecha en la preparación inicial de los predios a plantarse con agave o en la fertilización anual.

Lo mismo sucede con los residuos de agave una vez que ha pasado el proceso de destilación: una parte de residuos —sólidos y líquidos— todavía a temperatura ambiente servirá para alimentar el ganado; otra parte, tras su deshidratación, se utilizará como materia prima para la elaboración de ladrillos; un mínimo porcentaje será convertida en composta y la mayor cantidad de sólidos se arrojará a los ríos o barrancas. En cuanto a los líquidos, una vez enfriados y aplicada una cantidad de cal para neutralizar el grado de acidez —factor pH— de los residuos —vinazas—, se utilizará para riego de plantaciones de agave.

La cantidad de abono orgánico a aplicarse, así como del tipo de abono, dependerá de la calidad de los suelos, esto es, de la mencionada alcalinidad o acidez.

TABLA 1.5
Características de los abonos orgánicos más utilizados

<i>Propiedad</i>	<i>Abono vacuno</i>	<i>Abono avícola</i>
Humedad	36%	30%
pH	8.0%	7.6%
Materia orgánica	70%	70%
Nitrógeno	1.5%	3.7%
Fósforo	0.6%	1.8%
Potasio	2.5%	1.9%
Calcio	3.2%	5.6%

Fuente: Sagarpa, 2009: 4. El cuadro destaca las propiedades químicas de los abonos por sus componentes, un conocimiento transmitido por los agrónomos a los agricultores que líricamente definirían de otra manera las características de éstos.

Control de plagas y enfermedades

La agroindustria tequilera reconoce que entre 20% y 25% de cada plantación agavera es merma, lo que quiere decir que $\frac{1}{4}$ de cada plantación se verá afectada por heladas, por haberse realizado una plantación inadecuada o en un sitio húmedo, pedregoso, con suelos duros en los cuales la prosperidad de la planta no se consigue, pero también tendrá afectaciones porque la planta utilizada ya estaba enferma o se emplagó porque los hijuelos eran de baja calidad.

Sea de manera preventiva o como acción correctiva ante cuestiones como las antes mencionadas, el control se realiza con productos químicos.

El primer año se aplican preemergentes, como Furadán para la planta y Krovar. El segundo año se utiliza KarmexWG, un herbicida con capacidad para penetrar hasta las raíces. Los dos últimos herbicidas se documentaron desde el primero y hasta el cuarto año de cultivo. Los siguientes años se registró la aplicación de Faena, y cuando la hierba ya era muy grande la labor realizada fue el corte manual.¹⁶

¹⁶ Sobre este tema con el rigor y la profundidad requerida, véase Valenzuela, 2005.

La forma como se realiza el control de plagas y enfermedades me permite dar cuenta de la modernización ocurrida en las últimas décadas en el campo agavero, es decir, la introducción de agroquímicos especializados para el agave prácticamente sucedió hace apenas algunos años. Todavía en la década de los años ochenta del siglo pasado era impensable para la mayoría de los agricultores el uso de sustancias químicas para el cultivo de una planta con un mercado tan reducido y donde el precio de compra de la cosecha casi siempre era fijado por la industria. Por ello, aquellos productores sin seguridad con respecto a la venta del agave invertían lo mínimo para cultivarlo, lo cual a su vez retardaba la madurez de la planta; pero por otra parte, al permanecer más tiempo en campo, el ciclo de vida del agave era más lento.

Así, el hecho de que los agroquímicos conformen una de las fases del cultivo de agave señala un cambio importante en la relación hombre-naturaleza y, en términos de división del trabajo, la modificación de estructuras organizativas a partir del predominio de una moderna forma de cultivar agave.

La manera como cada productor se articule en el mercado, el cual, dicho sea de paso, se encuentra controlado por manos visibles, la de unos cuantos industriales e intermediarios, será la que determine el uso y la cantidad de agroquímicos. En el paisaje, los contrastes identificables en las plantaciones remiten, como dije antes, a las articulaciones económicas entre los eslabones de la cadena productiva, así como a la organización social necesaria para la construcción del mismo.

Cosecha

Hay una diversidad de formas organizativas correspondientes a la actividad que da por terminado un largo ciclo de cultivo. La cosecha o jima es una actividad que reúne a múltiples personas y grupos en el campo, como se verá en el siguiente apartado. La cosecha, como acto de compra-venta, supone también un ritual de cierre entre el propietario de la tierra y el cultivador, pues podría tratarse de una persona distinta, el comprador y la industria tequilera donde se beneficiará aquella materia prima.

Por supuesto implica la presencia de jimadores, macheteros, arrieros, transportistas o fleteros, intermediarios, compradores y vendedores, limpiadores del predio, tractoristas, todo un ejército de jornaleros que constituyen la nueva división del trabajo en los campos agaveros. Vista de esta manera, la

cosecha es un acontecimiento social con sus propios rituales, sobre todo cuando el último día de jima coincide con viernes —ya que los sábados son días no laborables—. La convivencia, que se organiza como ritual espontáneamente al terminar la jima, contribuye a un acercamiento entre los diferentes equipos de trabajo participantes en la cosecha y de los cuales se hablará más adelante.

A propósito de lo anterior, en la actualidad hay una discusión sobre el fin del ciclo vegetativo del agave, si éste corresponde con el tiempo en el cual se practica la cosecha y ésta a su vez responde con la madurez de la planta o más bien obedece a una programación realizada por la industria; se trata de dos conceptos al centro de la discusión: *madurez* y *sazón*.

Un agricultor tradicional encuentra evidencias fenológicas con las cuales guiarse para decidir la cosecha o corte de sus agaves:

- Cuando aparece una inflorescencia o escapo conocido en el medio como *quiote*. Hay plantas de agave macho y hembra. Las plantas macho tendrán quiote.
- Las pencas van inclinándose perdiendo la relación con el cogollo.
- El cogollo tiene menor altura que las pencas circundantes; además de la evidencia de su cierre, aquél es más pequeño.
- Aparece el color ocre en las pencas, señal de abundancia de azúcares.

El asunto no es menor, porque del mismo modo la decisión con respecto a cuándo debe jimarse un agave refiere a formas organizativas y es expresión de la modernización del campo agavero; ello explica por qué en la Norma Oficial Mexicana 006 para la elaboración de tequila, promovida por los industriales tequileros, en primer término se eliminó la expresión *maduro* abriendo así la puerta para cosechar cualquier agave sin la obligación de verificar su madurez. Tampoco se hizo mención al término *sazón*, y en la actualidad se entiende por tequila, de acuerdo con la norma, al producto elaborado con agave, sin indicar la cualidad de ese agave.

Una de las justificaciones ofrecidas al modificar la norma fue en el sentido de aclarar que el agave no madura, sólo permanece en un estado sazón. Otra interpretación posible se fundamenta en las condiciones turbulentas de los mercados. Así, entonces, la decisión de cortar antes o después, o cuando el agave se encuentra en su punto, obedece a la especulación económica.

En suma, el porcentaje de los costos de derivados de la implementación de los seis rubros identificados pueden graficarse de la siguiente manera:

TABLA 1.6
Porcentaje de costos para establecer una plantación de agave

<i>Actividad</i>	<i>Porcentaje</i>
Preparación del terreno	10%
Plantación	50%
Labores culturales	10%
Control de plagas y enfermedades	15%
Fertilización	10%
Cosecha	5%

Fuente: entrevistas en recorridos de campo. Como se verá en los siguientes capítulos, estas labores son realizadas por jornaleros.

De lo expuesto hasta ahora se puede inferir parte de la problemática ante la cual se enfrentan los agricultores: o dan el salto para ser grandes productores con fuertes inversiones o permanecen como agricultores tradicionales, lo cual en algunos casos significará su gradual desaparición. Por ello es común que los mismos agaveros digan que plantar agave es un negocio de ricos y ya no una alcancía o una actividad agrícola al alcance de cualquiera. La dependencia de insumos químicos para obtener un agave de acuerdo a los dictados de la industria ha sido un factor para *jornalerizar* a muchos agricultores.

Perseverar en el cultivo agavero a la usanza tradicional, esto es, como el mezcal de antaño, desarticula al agricultor con el mercado pues no lleva prisa por venderlo ni tampoco para acortar la vida vegetativa de la planta apresurando su maduración, pero esta decisión le traerá algunos problemas. Destaco entre éstos el potencial riesgo de plagas y enfermedades provocado por tratarse de una zona donde el agave ya es un monocultivo, así como la vulnerabilidad social que lo acerca a los intermediarios como una de las pocas vías para poder comercializar la cosecha. En el cálculo costo-beneficio podría decidirse por arrendar sus tierras a un intermediario a cambio de 30% de las ganancias al momento de la jima, además de una renta anual equivalente al pago de dos toneladas de maíz por hectárea arrendada.

Sólo algunos agricultores pueden dar el salto para ser grandes productores ya que ello implica contar con recursos para mantener durante varios años al

menos 10 hectáreas de agave según los dictados de la industria o del intermediario, y con el riesgo de obtener pingües ganancias al momento de la cosecha. Una estrategia seguida es el escalonamiento de las plantaciones, es decir, plantar dos hectáreas por año, lo que es lo mismo 6 000 plantas, de las cuales pueden obtenerse:

3 000 plantas por hectárea x 50 kg promedio = 150 toneladas de agave.
150 000 kg / 7 kg de agave por litro de tequila = 21 428 litros de tequila.
21 428 litros / 3 000 plantas por hectárea = 7.14 litros por agave.

En cuanto a precios, considero un promedio del año 2010:

1 kg de agave = 1.50 pesos.
3 000 agaves x 50 kg = 150 000 kg.
150 000 kg x 1.50 pesos = 225 000 pesos por hectárea.
225 000 pesos / siete años de cultivo = 32 142 pesos por año por hectárea.

En comparación con rendimientos y precios del maíz en la misma zona para mediados de 2010, se tiene:

Seis toneladas de maíz = una hectárea.
Una tonelada de maíz = 2 400 pesos.
Total por hectárea = 14 400 pesos.

Para matizar esas cifras y presentar las ventajas de cultivar agave, cuyos costos de producción se pueden amortiguar disminuyendo las labores culturales o los jornales, a diferencia del maíz para cuyo cultivo deben mencionarse costos de agroquímicos —4 000 pesos— y mantenimiento mínimo —2 400 pesos—. En el caso del agave debe descontarse una merma de 20% por hectárea plantada. Así, entonces, se obtiene:

Una hectárea de agave = 2 400 plantas.
2 400 plantas x 50 kg = 120 000 kg.
120 000 kg x 1.50 pesos = 180 000 pesos.
180 000 pesos / siete años = 25 714 pesos por año por hectárea.

Para lograr esos rendimientos con el agave el financiamiento estatal es importante si el agricultor no cuenta con los recursos. Diferentes dependencias

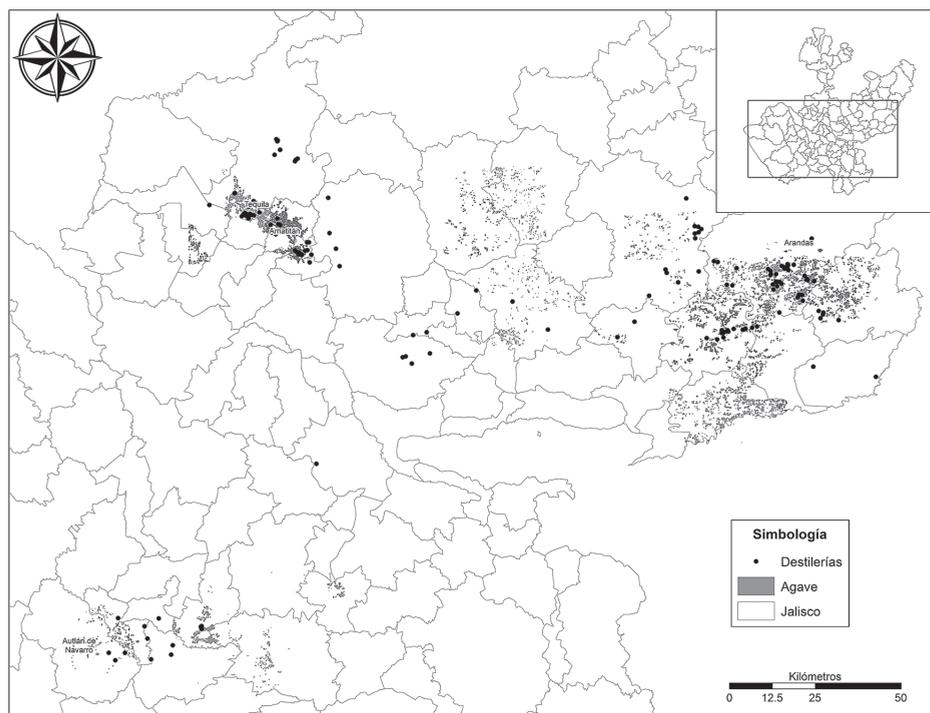
—Programa Alianza para el Campo, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa); Secretaría de Desarrollo Rural (Seder) a través de los Centros de Atención al Desarrollo Rural (Cader); Secretarías de Desarrollo Agropecuario (SDA); Fideicomisos Instituidos en Relación a la Agricultura (FIRA), entre otros— pueden apoyarlo con crédito así como con préstamos a fondo perdido. Aceptar tales financiamientos lo coloca en mejores condiciones para la venta, sin embargo, deberá implementar esquemas de producción agrícola ajustados a los estándares de las empresas a las cuales visualiza como potenciales clientes compradoras. Lo anterior significa mecanizar, implementar agroquímicos, y no siempre un buen precio de garantía. Cultivar bajo este esquema muestra que el agave en la actualidad es una actividad agrícola realizada por ricos y un negocio para unos cuantos con capacidad de invertir y asegurar su venta al momento de la cosecha a un precio realmente ventajoso.

Dicho lo anterior, cabe entonces la pregunta: ¿cómo fue posible el crecimiento de una industria que requiere el agave como materia prima, cuando los agricultores tradicionales señalan que no hay condiciones para dedicarse a ese cultivo?

La expansión primera de la superficie agavera se debió a una demanda mayor por parte de la industria tequilera; ésta aconteció entre los años ochenta y noventa del siglo pasado, lo cual desató una euforia en los agricultores —pequeños, medianos y grandes— por plantar agave. Derivado de ello hubo acaparamiento y sobreprecio provocado por unos intermediarios que facilitaban las negociaciones entre agricultor e industrial; sin embargo, en la primera década del siglo actual las cosas cambiaron: son las divisiones agrícolas de las empresas tequileras las responsables de la expansión de la mancha agavera. Entre otros, los estímulos que explican la presencia de las industrias se encuentra el aprendizaje nacido del sobreprecio que debieron pagar en la crisis pasada derivado de la pérdida de control de las plantaciones; hoy, sin embargo, la apertura de nuevos mercados —el ruso y el asiático—, es un acicate para recuperar el control del otro eslabón de la cadena.

Arandas, Atotonilco y La Barca son las zonas donde se registró el mayor número de plantaciones de agave, dato que supone un cambio de cultivos en la ciénaga barquense. A estas localidades le siguen Amatitán y Tequila. Se trata de zonas controladas por las grandes empresas tequileras y por unos cuantos intermediarios.

MAPA 1.5
Huertas agaveras y fábricas destiladoras a 2010



Fuente: elaboración propia. La mayor concentración de agave se presenta en las subregiones de los Altos y los Valles de Tequila. Ello está en relación directa con el establecimiento de industrias destiladoras. Será también en esos lugares donde el proceso de *jornalerización* se dé con más fuerza.

Arandas, Tequila, Amatitán y Atotonilco, en ese orden, son los municipios donde se encontró la mayor cantidad de polígonos destinados a la plantación de agave, dato que coincide con las estadísticas oficiales. Esto ayuda a entender porqué la fuerza de trabajo, los conocimientos y tecnologías, así como las protestas de agaveros excluidos, se estén presentando en estas subregiones cada vez más conformadas como *clusters*, esto es, una comarca donde las industrias tequileras están generando la creación de otras empresas satelitales donde se

elaboran productos requeridos para la elaboración del tequila. Datos cualitativos señalan también un direccionamiento de la fuerza de trabajo hacia diferentes áreas o sectores articulados en torno a la agroindustria tequilera —trabajo en campo, trabajo en fábrica, en el sector comercial, de servicios y turístico, en el reclutamiento de alumnos para estudiar ingeniería química en institutos tecnológicos ubicados en Arandas y en Tequila—.

MAPA 1.6
Municipios con mayor plantación de agave a 2010



Fuente: elaboración propia con información obtenida de la Sagarpa, el CRT, el CNIT, el portal OEI-DRUS, INEGI y recorridos de campo.

En Amatitán y Tequila se registraron los polígonos más pequeños plantados de agave —.023 ha y .040 ha—. Los más grandes se localizaron en Tonaya, Arandas y Atotonilco, respectivamente. Sorprende un polígono de 194 ha en Tonaya, en una zona serrana; le sigue uno en la meseta arandense de 60 ha y otro en Atotonilco de 42 ha. Se presume que los pequeños espacios son de agricultores tradicionales que entreveran agave con huertos, milpa u otros cultivos tradicionales. Por el contrario, las superficies mayores a 20 hectáreas suelen ser propiedad de grandes empresarios agaveros e industriales; por la cantidad de planta requerida y el riesgo que representa una plaga, la aplicación de agroquímicos es básica. El promedio de metros cuadrados por predio lo encabeza Atotonilco —4.16m²— mientras que entre los más bajos está Tequila —2.19 m²—.

Un ejemplo de cómo se propagó el agave por todo el estado de Jalisco se ofrece a continuación. Hace un par de décadas, la ley en la materia no restringía la posibilidad de elaborar tequila con agaves variados. La reproducción descontrolada de la variedad de una especie, el *agave tequilana weber variedad azul*, ha empobrecido y puesto en predicamento el futuro a mediano plazo de la planta. Los diferentes recorridos de campo realizados para este trabajo aportaron información para comprender por qué se optó por el agave azul y de paso aporta evidencias que ayudan a entender cómo se propagó el *agave tequilana weber variedad azul* desde los centros del sistema hacia la semiperiferia.

Federico Paz es el propietario fabricante de uno de los destilados más populares de México, el destilado de agave Tonayán. Él fue uno de los introductores de agave variedad azul en el sur de Jalisco. Las plantas se adquirieron en Arandas y Atotonilco. Una segunda introducción se realizó con plantas de Amatitán. Ambas sucedieron en la década de los ochenta, cuando la oferta de agave azul para el tequila era mayor a la demanda.

En aquella época su pequeña fábrica estaba en proceso de crecimiento luego de un poco más de una década de existencia. Su producto consistía en una combinación de alcohol de caña con destilado de agave verde —*Agave angustifolia Haw*— como materia prima básica, dada la existencia de esa especie en aquella comarca; empero, le resultaba interesante realizar pruebas con agave azul.

Las plantas llevadas hace casi treinta años las ha cruzado y reproducido de manera intercalada con otros agaves, sobre todo con *angustifolia Haw*. En la actualidad, para la elaboración de los destilados, además del alcohol de caña se utiliza alcohol destilado de agaves *angustifolia Haw* y *tequilana weber variedad*

TABLA 1.7
Relación de plantaciones de agave registradas

<i>Localidad</i>	<i>Número de polígonos registrados</i>	<i>Extensión mínima de un predio</i>	<i>Extensión máxima de un predio</i>	<i>Total de extensión en hectáreas</i>	<i>Promedio de extensión</i>
Amatitán	1 335	0.0233	17.5494	3 583.7125	2.69
Arandas	1 972	0.06662	60.2413	7 137.467	3.61
Atotonilco	1 219	0.9129	42.8382	5074	4.16
Autlán	132	0.4682	12.136	480.91	3.65
Ayotlán	476	0.1691	18.442	1 614.7072	3.392242
Cuquío	525	0.0854	27	993.1635	1.89174
El Arenal	260	0.0757	13.5781	684.3212	2.632005
El Grullo	172	0.387	23.37	710	4.13
El Limón	347	0.11	21.83	1 270.09	3.66
Etzatlán	274	0.1986	13.55	813.2	2.96
Ixtlahuacán	434	0.1637	23.4739	1 231.4766	2.83
Jesús María	770	0.1425	33.0565	3 016.9236	3.918
La Barca	1 094	0.1524	35.28	4508	4.12
San Gabriel	228	0.3798	26.97	661	2.9
San Ignacio	262	0.34	15.26	840	3.2
Sayula	2	0.92	1.26	2.19	1.09
Tepatitlán	392	0.0893	20.8326	1 379.33	3.518
Tequila	1374	0.0403	15.6959	3 010.5757	2.19
Tonaya	202	0.1363	194.6981	1 817.3514	8.9967
Zapotlanejo	611	0.0551	12.63556	1 256.3673	2.056248
Totales	12 081	0.245811	31.484878	40 084.786	

Fuente: elaboración propia con datos de campo, 2009-2011.

TABLA 1.8
Comparativo agave verde y azul

	<i>Agave verde</i>	<i>Agave azul</i>
<i>Fibra</i>	Más	Menos
<i>Azúcares</i>	Menos	Más
<i>Sabores, propiedades organolépticas</i>	Más	Menos
<i>Características particulares de sabor</i>	Más	Menos. Algunas de las cuales dependen de la forma como se cultive, y por tanto, sus características son menores a las del agave verde.
<i>Jima</i>	Más difícil, por ser más fibroso	Más fácil
<i>Maduración</i>	Mayor tiempo	Menor tiempo
<i>Labores culturales</i>	Menos	Más
<i>Tamaño de la piña</i>	Menos	Mayor
<i>Hijuelos</i>	Brotan más tarde	Brotan más pronto
<i>Cantidad de hijuelos</i>	Menor	Mayor

Fuente: elaboración propia con datos de campo.

TABLA 1.9
Cultivos agrícolas en Jalisco a 2008

<i>Cultivo</i>	<i>Superficie sembrada o plantada (en ha)</i>	<i>Porcentaje (%)</i>
Maíz de grano	605 917	39.01
Pastos	402 134	25.89
Maíz forrajero	146 354	9.42
Agave	121 146	7.80

Fuente: OEIDRUS Jalisco, disponible en <<http://www.oeidrus-jalisco.gob.mx>>, consultado en junio de 2010.

azul. A continuación presento un comparativo de las características de cada uno de estos agaves.

No obstante las ventajas del agave azul y su precocidad frente al verde, se sigue plantando este último porque ciertas características de la planta son importantes, por ejemplo, las relativas a los sabores que no se encuentran en el agave azul; de ahí que para la fabricación de esos destilados los fabricantes destinen predios o parcelas donde intercalan aproximadamente $\frac{1}{4}$ para el agave verde y $\frac{3}{4}$ para el agave azul.

El agave es un cultivo no básico, sin embargo, es el tercero en importancia en el estado de Jalisco.

Una vez expuesta una caracterización general de la racionalidad dominante para el cultivo de agave tequilero, procedo a mostrar cómo es que se diseñó e implementó una nueva división del trabajo agrícola en tareas simples realizadas por jornaleros como complemento de esa racionalidad. Para el argumento que desarrollaré considero fundamental describir a los jornaleros, las tareas que realizan y cómo se organizan, para mostrar hasta qué punto esa misma organización constituye una alternativa exitosa para hacer frente a la tendencia dominante por desaparecer saberes y formas de hacer de tipo artesanal, así como por volver a la gente simple ejecutora y experta en tareas de corte técnico, por ejemplo, cortar agave.

Guerra documentó un proceso similar en la horticultura sinaloense. Allá los intermediarios salieron a contratar fuerza de trabajo temporal, sin capacitación, sin oportunidades de empleo en comunidades marginadas. Al provenir de comunidades marginadas, la oposición para aceptar un trabajo mal pagado, inestable y sin prestaciones era mínima (Guerra, 1996: 141-142).

2. Organización social del campo agavero

En los campos agaveros mexicanos existe una diversidad de formas de organización social y de división del trabajo, sin embargo, a semejanza de las formas de cultivo señaladas en el capítulo 1, ciertas constantes pueden establecerse con fines expositivos. Al hacerlo se hace posible comprender que se trata de diferentes variables a tener en cuenta para explicar lo que aparenta ser el resultado de un proceso productivo homogéneo. Entre las variables consideradas destacan las características geográficas tan diferentes del estado de Jalisco, la temporada del año en la cual se cultiva el agave o se produce tequila, la articulación o el encadenamiento reinante entre el campo agavero y la industria destiladora o la condición jurídica de los involucrados en el proceso productivo: poseedores, arrendatarios, aparceristas o medieros, intermediarios, propietarios, socios, etcétera.

Otras variables refieren a la conceptualización que se ha hecho de los personajes participantes en las tareas agrícolas, precisamente a partir del análisis de las actividades que desempeñan. De esta manera se ha podido dar cuenta de la diversidad de funciones y la mano de obra que las realiza luego de este proceso de transformación del cultivo agavero en una agricultura industrializada.

Algunas de las funciones que aquí se describirán como características de ciertas figuras ya eran realizadas antes de la modernización agrícola, pero no por un grupo especializado o dedicado *ex profeso* a esas tareas, sino por los peones al servicio de algún oligarca, acasillados, trabajadores asalariados o por los mismos agricultores. Así, algunas de las tareas que en la actualidad caracterizan a algunos de los jornaleros son más añejas que los propios personajes. Por ello, uno de los objetivos de este capítulo es dar cuenta de cómo tras la especialización de funciones puede hablarse de un abandono de actividades tradicionales y de desaparición de mezcaleros tradicionales como de manera preocupante sugiere Colunga (2012), aunque en su caso ella se enfoca sobre todo en las embestidas de la CNIT, el CRT, el IMPI y la Secretaría de Economía para normar el uso del vocablo agave, excluyendo a los productores tradicionales y artesanales. Aquí, el análisis pone atención a la descampesinización, a

la necesidad de sustituir campesinos *todistas* por jornaleros especializados. Se trata de la segunda de las formas a través de las cuales opera la *jornalerización*.

Dicha especialización de funciones, cuya fecha detonante se establece con fines analíticos en 1994, constituyó el tránsito de trabajadores *todistas* a trabajadores especializados en tareas específicas. Se trató del taylorismo aplicado al campo agavero.¹ Aunque, a diferencia de la propuesta de Taylor, la especialización no se llevara a cabo de una manera formal, con capacitación o educación planeada para los jornaleros, sino que más bien aconteció como una división de funciones de manera lírica, dadas las necesidades coyunturales de productores de agave o de tequila en aquel momento. Es evidente que en ese contexto de arranque modernizador la administración del campo o de la industria como una empresa, así como la apertura de departamentos administrativos al interior de las fábricas, fue un factor que presionó a organizar las actividades por funciones específicas aunque, como indiqué antes, para ello no fueran precisas capacitaciones para los trabajadores del campo.

En el tránsito de trabajadores *todólogos* o *todistas* hacia otros especializados, el parentesco fue un vehículo fundamental para transmitir conocimientos adquiridos hacia las nuevas generaciones, y como se verá, también para evitar que las nuevas generaciones tengan sólo el conocimiento parcial en el cual la industria espera que se capaciten y se vuelvan expertos. Todo como parte de un proceso informal. Es necesario insistir en ello porque a la fecha existen empresas con un alto grado de tecnologización en ciertos procesos productivos, sobre todo en fábricas, pero también en envasado, empaque y embalaje, donde los obreros están en capacitación continua para saber qué deben hacer, cómo y por qué. En la industria, el obrero recibe información parcial pero mediante un proceso de transmisión formal. La finalidad es que el operario entienda cómo funciona una tecnología y cuál es la participación que él debe tener dentro de ese proceso entre máquinas o incluso actuando como máquina que vincula pequeños eslabones del proceso. En campo la situación es diferente: no hay una capacitación o transmisión formal, pero sí existe la intención de pulverizar el trabajo en operaciones simples.

¹ El taylorismo refiere a un sistema de organización racional del trabajo propuesto por Frederick W. Taylor. Su propuesta consistía en la aplicación de métodos científicos, propios de la época positivista, para maximizar la productividad, implementando el medidor, el checador, el cronómetro, optimizando así tiempos, movimientos y espacios. Además de ello, existía una división del trabajo intelectual del manual. Taylor consideró también que deberían implementarse motivaciones o retribuciones en dinero a los trabajadores que cumplieran o aportaban un extra.

Los tiempos globalizados de la industria destiladora de tequila apremian para organizar y administrar los procesos con tecnologías ajustadas a periodos específicos con volúmenes y estándares de calidad, según se sostiene, para que sean comprobables y verificables; sin embargo, en las plantaciones el agave recibe atención prioritaria y la mano de obra debe ajustarse a las nuevas formas organizativas y de división del trabajo. La planta de agave fue modernizada, pero el cultivador sólo ha experimentado ciertos aspectos de la modernización; a saber, su desvalorización para volverlo jornalero. Es decir, este progreso no consideró aspectos importantes desde una óptica diferente a la especuladora y mercantil.

La crisis del agave comprendida entre 1998 y 2004 propició reacomodos estructurales en la organización social del campo agavero y con ello de toda la agroindustria.² La crisis era cuestión de tiempo, pero la forma como fue construida por unos cuantos intermediarios que alcanzaron a monopolizar cerca de 20% del agave requerido por la industria tequilera, presionando con ello el alza del precio de agave de quienes poseían otro porcentaje cercano a 30% que no estaba en manos de los productores de tequila, acicateó una segunda modernización de la industria y el campo productor de materia prima. La primera modernización comenzó con la inversión de capital a los complejos industriales con la intención de contar con condiciones mínimas para exportar tequila.

Un campo de cuadrillas de jornaleros

El trabajo en los nuevos campos agaveros se lleva a cabo en cuadrillas, grupos de jornaleros. El número de integrantes de las cuadrillas oscila entre seis y 15.

² Varios colegas, entre ellos Valenzuela (2007), Luna (1991), Macías y Valenzuela (2007), Gerritsen y Martínez (2010), Goubin (2010), han identificado y escrito a propósito de ciclos de sobreoferta y escasez de materia prima, los cuales se han presentado sistemáticamente en la agroindustria tequilera. De acuerdo con Hernández (2007), se sostiene el argumento de que ciertos agentes fueron quienes construyeron la escasez de agave al aprovechar las heladas negras acontecidas en diciembre de 1997. Con ello se ha dado cuenta de manera enfática que esos ciclos se deben a la forma como se encuentra organizada la agroindustria tequilera y, por tanto, a que son contruidos con cierto grado de conciencia por algunos agentes participantes en ese ciclo.

Valenzuela (2010) afirma que los ciclos evidencian esquemas de comercialización cuyos beneficios sólo ascienden a los intermediarios y tequileros, pero que no descienden y se desparraman al grueso de los agricultores o agaveros. Se añade que ante la ausencia de un gobierno regulador, los agentes antes señalados seguirán especulando y provocando con ello que la brecha entre ganadores y perdedores sea mayor.

Por lo regular, en los recorridos de campo se encontraron grupos de trabajo compuestos por nueve y hasta 12 miembros. La consanguinidad es el patrón bajo el cual se conforman las cuadrillas, así que pueden encontrarse cuadrillas cuyos integrantes son padres e hijos, es decir, sólo dos generaciones, o pueden estar constituidas por tres generaciones —la generación de Ego, la de sus padres y la de sus abuelos—.

Casi la totalidad de las cuadrillas está conformada por trabajadores de zonas rurales, pequeños poblados o cabeceras municipales ubicadas en la zona de influencia de la agroindustria tequilera, donde de las distintas localidades seleccionadas para el estudio la que cuenta con mayor número de habitantes es Tepatlán de Morelos, cuyo núcleo urbano es cercano a los cien mil habitantes.

En su mayoría se trata de gente que vive en rancherías no necesariamente cercanas a cabeceras municipales, pero sí bien conectadas mediante caminos de terracería o carretera, a donde deben desplazarse al menos una vez a la semana a recibir indicaciones. Es gente que diversifica sus actividades como estrategia para garantizar la reproducción familiar. Así, por las tardes los trabajadores de los campos agaveros se dedican a atender pequeñas parcelas propias o arrendadas, de las cuales se espera obtener un complemento a los ingresos familiares. Esos solares suelen estar cultivados con maíz y frijol, o ser ocupados por un par de vacas que se ordeñan obteniendo de ahí varios productos para el autoconsumo.³

Otras cuadrillas, las integradas por jornaleros golondrinos o inmigrantes, siguen un patrón diferente, ya que pueden estar conformadas por amigos, compañeros de generación o paisanos, es decir, personas que migraron juntas desde el lugar de origen o que proceden de una misma localidad. Se ha encontrado migración interna proveniente sobre todo del centro y sur del país (Hernández, 2010).

Si, como se indicó antes, las cifras oficiales para 2010 consideraban 9 000 unidades de producción y más de veintitrés mil agricultores y jornaleros en más de cien mil hectáreas, hay una relación de 4.3 hectáreas por cada trabajador del agave. La cifra, para la cual no existe comparativo, pues las mediciones sobre esta agroindustria comenzaron a partir de 1994, sugiere una cantidad impresionante de jornaleros. ¿De dónde salieron tantos jornaleros?

Por su trayectoria laboral éstos pueden ubicarse en varios grupos:

³ Leche, queso, crema, requesón, mantequilla, panela, cajeta, chongos.

- Los jornaleros con trayectoria previa
- Los nuevos jornaleros

Cada uno de ellos puede subdividirse a su vez en jornaleros de la zona o que provienen de otras latitudes hasta hace pocos años no articuladas con la región agavero-tequilera, por ejemplo, del sureste mexicano.

Con base en decenas de entrevistas, y omitiendo las cifras del INEGI por considerarlas todavía poco representativas y limitadas para dar cuenta de este sector invisible socialmente, como han señalado también Carton de Grammont y Lara (2004: 28-32), se encontró una tendencia en la trayectoria de varios jornaleros a pasar de la ciudad al campo o de haber sido agricultores en sus propias parcelas ejidales o de pequeña propiedad a emplearse como jornaleros. Estos personajes son quienes celebran contrato para ceder sus tierras, imposibilitados para realizar una agricultura agavera con los parámetros modernos; en algunos casos la motivación se debe a la ausencia de relevo generacional (Leclert, Gerritsen y Van der Meulen, 2010: 59-61).

Para algunos de los entrevistados, 1994 representó el año de recorte de personal o de cambio en las políticas administrativas de las empresas donde laboraban; ese mismo año aconteció la apertura comercial del tequila en el marco del TLC, y con ello varios desempleados fueron atraídos por la industria que necesitaba obreros y jornaleros. Como se apuntó en el capítulo anterior, para los agricultores de la región la modernización empresarial y el surgimiento de divisiones agrícolas especializadas en el cultivo de agave al interior de las fábricas, así como los costos de producción y mantenimiento de una plantación según las nuevas formas productivas, en cierta manera les obligaron a pasar de productores a jornaleros; en muchos casos el dueño de un predio terminó contratado como jornalero en su propia tierra.⁴

Este contexto facilitó condiciones que modificaron la forma de relación de los agricultores con la tierra, ya que si como productor un campesino nunca hubiera utilizado ciertas cantidades de agroquímicos en sus tierras, ahora, tras la modernización industrial y la exigencia de más agave y en menor tiempo, debía supeditarse a los dictados de aquéllos con quienes contrató su parcela en espera de obtener mayores ganancias económicas, a pesar de exponer a un

⁴ Gerritsen y Van der Meulen señalan que en el sur de Jalisco los ejidatarios han realizado la mayoría de contratos de arrendamiento con empresas agaveras bajo condiciones desventajosas (2010: 265), supuestamente donde los beneficios perdurables quedarán a favor del arrendador al término del contrato, pero en realidad se queda con daños perdurables (2010: 271).

desgaste agronómico su tierra. Muchos de esos agricultores se dedicaban al cultivo de maíz (Leclert, Gerritsen y Van der Meulen, 2010: 58 y ss.) que, como también se indicó, desde la década de los ochenta pasó de ser un medio a través del cual se garantizaba la reproducción del grupo familiar a una opción poco viable.

La lógica encontrada en la forma como se organizan las cuadrillas es la siguiente: una cuadrilla cuyo eje integrador es el parentesco, sea por la vía de las alianzas matrimoniales, de vínculos consanguíneos o rituales, por ejemplo el compadrazgo o la amistad, favorece cierto nivel de relaciones sociales sanas durante el transcurso del día, a la vez que evita otro tipo de conflictos. Además de ello, si entre el intermediario contratista y la cuadrilla hay cierta familiaridad, el nivel de relaciones se refuerza: “conviene dar trabajo a conocidos, por si algo sale mal o algo se sale de control”, “entre conocidos las estrategias para engañarse deben ser mejor planeadas”, “más afinidad y cercanía con el patrón, el compromiso entre ambas partes es mayor”;⁵ aunque, es obvio, también hay casos donde son los propios familiares quienes se aprovechan y, por ejemplo, cobran intereses altos por préstamos a sus propios parientes.

Cuando de explotar la fuerza de trabajo se trata, la conveniencia radica en contratar desconocidos, sobre todo a jornaleros que no son oriundos de la localidad y donde existen menos posibilidades de vínculos o relaciones de parentesco con algún miembro de la cuadrilla. Los jornaleros del sureste mexicano son un blanco fácil porque además de encontrarse ante una situación vulnerable, son manipulados sin dificultad. Un contratista se acerca a estos jornaleros cuando las tareas a desempeñar exigen mayor resistencia frente las condiciones climáticas, cuando se precisa el empleo de fuerza física y mínima capacitación. Por lo general, a estos jornaleros se les ofrece trabajo por jornal que debe renovarse cada día o, a lo mucho, cada semana, evitando así la creación de mayores nexos de índole moral o legal entre el contratante y el contratado.

Formar grupo con las características descritas en el primer caso antes expuesto ofrece al equipo de trabajo ciertas seguridades que por otra vía no conseguirían. Por lo general, cuando las cuadrillas son buenas, lo que significa que su trabajo es reconocido y muy recomendado, suelen estar vinculadas con algún intermediario o tener algún contrato por tiempo definido con la división agrícola de una empresa.⁶ Por la responsabilidad y seriedad con que asumen

⁵ Frases externadas en entrevistas diversas.

⁶ Más adelante se hablará de las divisiones agrícolas.

las tareas, a la vez que como una manera de estimular la coordinación de las mismas, los patrones respectivos ofrecen el seguro médico al jefe de cuadrilla. Ello significa que para efectos fiscales se tiene contratada una persona con un sueldo inferior al que percibe, para evitar el mayor pago de cuotas por seguridad social, sin embargo, cada semana la empresa sólo generará un cheque para el jefe de cuadrilla, cuyo monto cubre el trabajo realizado por todos los integrantes de la misma. El jefe de cuadrilla es el responsable de hacer el pago a cada uno de los trabajadores. Mientras más sólidas sean las relaciones sociales existentes entre los integrantes menores serán los conflictos al momento del pago; también será más fácil la solidaridad no escrita, que opera como una regla entre los jornaleros y se constituye en una institución importante que provoca cohesión grupal.

Con la finalidad de explicar con más detalle lo señalado antes será importante la siguiente descripción: para los jornaleros la jornada laboral comienza antes que salga el Sol, entre las seis y las siete de la mañana; horario importante por dos motivos: primero, porque se trabaja menos horas bajo los rayos del Sol; segundo, porque así, al concluir la jornada entre las dos y las cuatro de la tarde, hay posibilidades de dedicar el resto del día a descansar o a otras actividades económicas complementarias.

El punto de reunión puede ser un parque público, la calle de salida hacia el destino donde se laborará, alguna tienda de abarrotes. Cada jornalero debe presentarse con puntualidad con sus instrumentos de trabajo y su itacate, es decir, su bolsa con alimentos y bebida. En caso de llegar tarde al punto de reunión, es su responsabilidad arribar al lugar donde se trabajará, lugar acordado con antelación la tarde anterior o, en su caso, se considerará que el jornalero perdió el día de trabajo, pero eso no significa que de manera directa haya perdido también el jornal.

El traslado de los trabajadores se realiza en un vehículo proporcionado por la empresa, por el contratista o por el jefe de la cuadrilla. En este último caso, el costo del combustible está considerado en el precio pactado por la actividad diaria o semanal. Si se trata de un intermediario quien contrata a la cuadrilla, aquél reembolsa contra factura o, en su defecto, otorga vales de gasolina un día antes de salir a realizar el trabajo en campo. Para efectos fiscales, al intermediario o a la empresa les conviene solicitar factura a los jefes de cuadrilla quienes, como se imaginará, no están registrados en Hacienda.

La jornada de trabajo de manera habitual se divide en dos bloques: antes del almuerzo y después del mismo. La primera parte comprende las dos o tres

horas iniciales de la jornada laboral, debido a que los jornaleros prefieren aventajar mientras el Sol “está lejos”, como se dice coloquialmente, y el horario no puede retrasarse porque llega el momento en que se requiere “recargar energías”. La hora del almuerzo es importante en términos sociales: si hubiera una dificultad entre los miembros de la cuadrilla o con terceras personas, en ese espacio y tiempo se ventila y se buscan soluciones a los problemas, por ello funciona en la mayoría de los casos como un ritual para el restablecimiento de las relaciones sociales o como un factor que contribuye a la integración y cohesión social; si acaso el trabajo no se estuviera ejecutando como se espera o se encontraron problemas no considerados, durante el almuerzo se establece la estrategia, y los expertos, o sea quienes tienen más conocimiento y años de experiencia, suelen llevar la voz cantante, mientras los jóvenes aprenden y comparten sus inquietudes. Los préstamos de dinero, la socialización de los eventos acontecidos en días anteriores, también son compartidos en el ritual cotidiano del almuerzo.

Mientras se comentan esos tópicos las tareas se distribuyen entre los miembros del equipo para poder disponer de los alimentos: algunos miembros preparan el quemador o la leña, otros preparan el fogón, el comal o el disco de tractor que hace las veces de plancha para calentar. Alguien más acomoda algunas piedras a manera de sillas. Algunas cuadrillas con vehículo propio cargan un quemador, cilindro de gas y comal entre las cosas indispensables para las actividades cotidianas; los gastos generados por el consumo de gas, por ejemplo, serán pagados por todos de manera proporcional al momento de rellenar el cilindro. En los casos en los cuales las cuadrillas no cuentan con este tipo de equipos, unos minutos antes de que el jefe de cuadrilla señale que la hora del almuerzo ha llegado, aquél comisiona a uno de los trabajadores para buscar leña y comenzar a preparar el fogón.

Una vez que el fuego calentó el comal, cada uno de los trabajadores coloca encima la olla, cazuela o pocillo, según el caso. En éstas hay una variedad de comidas, que pocas veces se repiten. Cada día es distinto en la preparación de los guisos y se puede encontrar que los itacates se componen de frijoles fritos, huevo o papas con chorizo, bistec a la mexicana, nopales guisados, calabacitas con carne de puerco, chilaquiles o huevo revuelto, chiles jalapeños y salsas picantes. Otro día habrá también sándwiches, queso panela, trozos de pan dulce, dulce de camote o arroz con leche. Infaltables son las tortillas o el pan —bolillo o telera—. Entre las bebidas abunda la Coca-Cola por la cantidad de azúcares que proporciona y la facilidad para su transporte, sobre todo porque

se evitan derrames, pero también hay quien lleva leche, café en agua, chocolate en leche o té de alguna herbácea: manzanilla, aceitilla o también de azahares de limón, lima y naranja. Estos datos coinciden con los de Ortega en el caso de jornaleros agrícolas en Sonora, entre los cuales encontró un alto consumo de refrescos embotellados (Ortega, 2007: 151).

En el compartir está la diversidad de alimentos. En términos nutricionales ahí se encuentra cierto balance de carbohidratos, fibra, proteínas, lípidos y azúcares que, definitivamente sin esa manera de complementar la alimentación, ésta tendría otras características, siendo bastante pobre y sin variedad, según han apuntado, entre otros, Lara (2008: 26), Ortega (2007: 150-152) y Estrada (2008: 126-127).

FOTO 2.1

La importancia de compartir los alimentos



Fuente: fotografía de JJHL. Cuadrilla de jornaleros integrada por abuelo, hermano, hijos y nieto, comparte los alimentos. Nótese los envases de refresco.

De hecho, en la observación realizada a varias cuadrillas conformadas por obreros de una planta tequilera, quienes fueron enviados a realizar tareas de mantenimiento a un predio agavero y donde el eje integrador del grupo fue esa condición de obreros, se documentó su práctica habitual de consumir los alimentos de forma individual, separándose físicamente del grupo por varios metros, limitándose la interacción a calentar en el mismo fogón lo que cada uno había llevado para comer. Algunos de ellos sólo llevaron tacos de papa y frijol por varios días. La diferencia de un día a otro en la dieta radicaba en la salsa o guarnición: en algunos casos queso, ensalada de nopales, chiles jalapeños toreados o dorados. Debe agregarse que en los meses que se realizaron las jornadas de observación y entrevistas con diferentes cuadrillas en diferentes latitudes del estado de Jalisco, jamás se observó siquiera una fruta entre el itacate de los trabajadores.

Un acto tan simple como compartir los alimentos refuerza la integración grupal, aunque no es el factor determinante, pues podría suceder que fuera una manera de evitar conflictos, pero la otra cuestión importante es que compartir los alimentos sensibiliza, hace pensar en los miembros del grupo, promueve las ganas de compartir y contribuye a una dieta balanceada. Eso que desde la sociología del trabajo se ha estudiado como funcionamiento tipo tripulación — *crew* — característico del toyotismo, no es un acto intencionado desde la administración, sino consolidado desde los propios jornaleros y movilizado como estrategia frente a la tendencia a crear individuos ejecutores de determinadas tareas

Ahora, los datos antes señalados se quedan en la escala de una observación integrada por múltiples recorridos de campo. Es necesario un estudio riguroso acompañado de especialistas en el área de la salud; de manera precisa, de nutriólogos que determinen cómo estas prácticas culturales contribuyen efectivamente a una dieta balanceada, ello debido a que se encuentran jornaleros con diversas complejidades: delgados, robustos y obesos, jóvenes y ancianos. Lo importante de esta argumentación es que una alimentación variada recae en la organización grupal, aunque no se haya pretendido y planeado con clara conciencia e intención. Empero, vale la pena recalcar que para los jornaleros la alimentación en horarios de trabajo deja de ser un acto individual y pasa de lo familiar al nivel de grupo de trabajo.

A continuación se presentan más evidencias de la importancia de una conveniente organización social de las cuadrillas basada en relaciones como las señaladas, a saber, los distintos tipos de parentesco o de una afinidad debida

al lugar de procedencia o al compañerismo escolar como estrategia para la transmisión informal de conocimientos y para compensar la ausencia de prestaciones sociales.

Antes se dijo que puede perderse un día de trabajo pero no el jornal. Una cuadrilla integrada y con una jefatura consciente, característica más ordinaria que extraordinaria, tiene mecanismos mediante los cuales resarcir la falta de asistencia a la jornada de trabajo de un compañero, sea que aquélla haya sido anticipada o aun cuando no haya sido solicitado un permiso para ausentarse. El trabajo del jornalero ausente es suplido por el resto de los integrantes. A su regreso, puede realizar algunas de las siguientes acciones:

- Trabajar media hora más que los demás cada día hasta reponer la jornada —15 minutos del almuerzo, 15 minutos al final de la jornada—.
- Jimar unas bolas de agave de más cada día.
- Realizar tequio o mano vuelta, o también cierto tipo de trabajo voluntario a favor de alguno de los miembros de la cuadrilla. Por ejemplo, apoyarlo en reparaciones domésticas, de albañilería, carpintería, etcétera.
- Limpiar los instrumentos de trabajo y prepararlos para el día siguiente.⁷

Este tipo de acuerdos opera cuando la inasistencia laboral es injustificada o debido a algún retraso, descuido, embriaguez o a una simple decisión personal. Si la ausencia se debió a enfermedad propia, de algún familiar, a la urgencia de realizar algún trámite, a un compromiso familiar o de otra índole —por ejemplo, cuando el jornalero debe presentarse en la escuela de los hijos para alguna reunión o cuando debe llevar a algún familiar a consulta médica, etcétera—, la cuadrilla absorbe el costo sabiendo que ese tipo de eventos se presentan por lo común a cualquier miembro del grupo y por ello conviene apoyarse mutuamente. Hay, entonces, una red reforzada por acciones solidarias en lo cotidiano, similares a las documentadas por Carton de Grammont (s/a: 93). No obstante las faltas, cuando se llegue el momento de cobrar, quien se haya ausentado recibirá el pago por su trabajo completo, “la raya completa”, pero queda un sentimiento de deuda hacia el grupo, mismo que buscará subsanarse, por ejemplo, con la preparación de un guiso especial cocinado por la esposa para el momento del almuerzo de la cuadrilla. Otra alternativa es que

⁷ Algunos de los instrumentos de trabajo son los diferentes tipos de coas —a mencionar más adelante—, la cazanga, el cuchillo, el machete de barbear, el azadón.

el ausente invite una botella de tequila al final de una semana de trabajo, que afile las coas de la cuadrilla la tarde anterior a la siguiente jornada laboral, o también puede solicitarse tequio voluntario en la parcela de otro de los miembros de la cuadrilla. Así, entonces, estos eventos institucionalizan ciertas formas de relación. Mediante éstas se refuerza el sentido de pertenencia a un grupo, se generan vínculos entre los integrantes, además de operar como mecanismos para crear valor social equiparable a horas de trabajo, es decir, el trabajador recibe el valor económico de su trabajo intacto, pero a cambio debe retribuir con un trabajo solidario medido en dinero. Por lo general, la solidaridad mediante la cual se paga la ausencia es mayor.

Cuando la enfermedad del jornalero o de un familiar directo es más severa, esto significa que imposibilita al trabajador para desplazarse a su lugar de trabajo por varios días, entonces la estructura conformada por los compañeros se moviliza de otra manera. En esos casos, cada uno de los integrantes aporta una cantidad diaria para apoyar al compañero en la situación particular por la cual atraviesa. No existe una cuota fija, así que el monto es variable. Un día pueden aportarse 20 pesos, otro día 50, al siguiente 30, pero siempre habrá un monto aunque sea pequeño. La cantidad total constituye el jornal con el cual se apoya al compañero y se entrega cada día. La cuadrilla procura, cuando es posible, hacer una breve visita a la casa del compañero y el responsable del equipo entrega el dinero.

La cantidad entregada es más que simbólica. El jornal oscila entre los 130 y los 250 pesos diarios, según la temporada y el ciclo de escasez o abundancia de agave. Durante la bonanza del agave entre 1998 y 2004 se alcanzaron jornales de 250 pesos y más. Se exceptúan los jimadores, quienes llegaron a ganar durante ese periodo de tiempo entre 500 y 1 000 pesos. En 2011 un jimador podía ganar hasta 500 pesos diarios.

Acontecimientos como el descrito muestran el grado de solidaridad entre los miembros de un equipo de trabajo y revela las estrategias con las cuales cuentan para hacer frente a las desventajas representadas por un trabajo donde ciertas garantías son ajenas. Es decir, en un contexto de creciente mercantilización de las relaciones sociales en los campos agaveros, y de explotación de los jornaleros con bajos salarios que los obligan a diversificar actividades, otra estrategia institucionalizada por ellos para hacer frente a las relaciones de poder en las cuales están inmersos es la de socializar alimentos y la de generar compromisos con el grupo a partir de apoyar a quien se ausenta a laborar pagándole la jornada de trabajo.

La colaboración y constitución de las cuadrillas como cofradías recuerda formas de organización de larga data y patentiza la ausencia de prestaciones, garantías laborales o la seguridad estatal, por ejemplo, en el plano de la salud. Por ello, el gobierno es percibido como lejano; con sus prácticas, los trabajadores, a través de la solidaridad, por ejemplo, asumen algunas de las funciones del Estado. El seguro popular es el lugar a donde debe acudir en la búsqueda de médicos, medicinas y tratamientos tendientes a la salud, pero debe pagarse por ello y no siempre se cuenta con recursos para desplazarse hasta la clínica ni con el tiempo o con la paciencia para esperar todo el día, ni para comprar medicamentos en caso de no contarse con existencias en la farmacia de la clínica, etcétera; por ello, la estrategia implementada por las cuadrillas resulta más efectiva.

La precariedad de los salarios una vez que son vistos desde las necesidades reales, a saber, alimentación, salud, educación y otras, expulsa a los hijos a temprana edad al trabajo en campo como una estrategia para contar con otro ingreso. Así se refuerza esta clase de hermandad con nuevos miembros vinculados por parentesco. La tendencia registrada es que el ingreso a la actividad jornalera en el campo agavero se presente al terminar la educación primaria en las generaciones más contemporáneas, mientras que para quienes ya son padres de familia su ingreso correspondió a los primeros años de adolescencia, entre los 12 y 14 años. Es decir, la edad a la cual se forma parte del mercado laboral es más temprana.

Por ese motivo, a los 35 años de edad se tiene a jornaleros con una experiencia más o menos de 20 años y con un evidente desgaste físico. El trabajo en el campo se convirtió en el centro alrededor del cual gira la vida; ahí se aprende a vivir. Los campos agaveros son escuela y confesionario, lugar donde se aprende a resolver los problemas cotidianos. Durante su adolescencia y primeros años de juventud, esos jornaleros contribuyen a la economía familiar sacrificando la educación formal, entre otras cosas. Las posibilidades de socialización con mujeres son menores a las de quienes sí acuden a la escuela durante la secundaria. De hecho, los jornaleros tienen menos relaciones de noviazgo. Ello podría ser una de las variables para explicar por qué la edad en la cual se independizan de la familia para conformar su propio hogar es temprana y oscila entre los 19 y los 23 años. Así, ser jornalero mexicano, y no sólo de los campos agaveros, alarga la brecha entre el sujeto frente a las instituciones estatales.

FOTO 2.2
Miembros de cuadrilla integrada por familiares



Fuente: fotografía de JJHL. Julián Aguirre, 38 años de edad, más de 20 dedicados a la jima (los nombres de quienes aparecen en las fotos fueron cambiados).

Para la familia de origen, la salida de un hijo del núcleo familiar representa la pérdida de un ingreso importante. La situación se resuelve si hay hijos menores, dado que cuando un hijo conforma un nuevo núcleo familiar se empuja el ingreso del hermano menor a la actividad laboral, impidiendo en el mismo acto su educación escolar en manos del Estado. Tener varios hijos todavía resulta ser una estrategia para la reproducción del grupo familiar. Un hijo es prole, es mano de obra. De lo anterior se desprende que un cumplimiento cabal de la legislación laboral aplicable a estos casos de incorporación de menores al trabajo resultaría inconveniente para la familia; la cuadrilla también modificaría su conformación con previsibles consecuencias, a menos que la legislación contemplara mejores condiciones salariales y laborales para los jornaleros.

Cuando no hay más hijos, e incluso debido a la corta edad de los mismos, el padre debe buscar un trabajo alterno como complemento a la economía familiar. Un porcentaje considerable de jornaleros de la zona de los Valles y del sur de Jalisco son ejidatarios. Por la tarde y los fines de semana se dedican a realizar las tareas necesarias para el mantenimiento de sus predios o milpas, así como pequeñas granjas. En los Altos y en una parte de la ciénaga cercana a Chapala la situación es un tanto diferente: la mayoría de los jornaleros no tiene parcela ejidal, sólo algunos tienen “un lotecito” de unos cuantos metros. Algunos de ellos viven en rancherías cercanas a las localidades urbanas donde les prestan una pequeña parcela la cual es usada para el cultivo de maíz y frijol, además de la crianza de cerdos y gallinas. Este tipo de actividades requiere el apoyo del resto de los miembros de la familia. En el sur de Jalisco se documentaron casos de jornaleros que por las tardes se dedicaban al comercio, específicamente a vender *hot-dogs*, hamburguesas, papas cocidas o fritas, chayotes y otro tipo de botanas. Mientras ellos están en campo las esposas e hijos realizan las tareas requeridas para que por las tardes el padre pueda salir a vender los antojitos; una vez que regresan a casa, y tras un pequeño lapso de tiempo de descanso, ellos serán quienes instalen el puesto de comida o recorran las calles de Tonaya, Autlán o El Limón en busca de clientes.

En Amatitán y El Arenal se registraron cuadrillas de jornaleros dedicados por la mañana a la jima y por la tarde a la fabricación de ladrillos, incluyendo sábados y domingos; los demás días por las tardes ellos preparaban el horno, lo quemaban — como se dice entre ladrilleros —, acomodaban el tabique tras la cocción. Estas tareas no representaban riesgo para la salud porque no entraban en contacto con materias húmedas y frías, asunto importante luego de un día de trabajo bajo el Sol y de tener las manos calientes por empuñar la cazanga o la coa.

En los casos referidos, el complemento económico es imprescindible. El pago devengado por las actividades realizadas como jornalero es insuficiente para la manutención familiar. Para la gente de campo es *incomprensible*, para decirlo con un eufemismo, que haya una importante preocupación por las plantaciones de agave, que la planta esté aumentando su valor económico, que cada vez haya mayor producción y consumo de tequila y, sin embargo, los salarios sigan estancados y sean insuficientes para garantizar una calidad de vida donde se cuente con lo mínimo indispensable para la reproducción del grupo familiar.

Por ello es común escuchar expresiones donde la inconformidad y el desacuerdo con el pago por el trabajo realizado se subliman: “Peor estaríamos si no hubiera trabajo”, “menos mal que tenemos trabajo, es lo bueno de todo esto”, y en ese esquema de contratación, la vía mediante la cual los jornaleros consideran que tendrían mejores ingresos es con el crecimiento del mercado: si hay más consumidores, habrá mayor demanda, se distribuirá más el tequila y obligará a aumentar el volumen de producción, por tanto, aumentará el trabajo y una cuadrilla de jimadores, por ejemplo, deberá jimar el doble por día, pero nunca se considera que dejar de ser jornaleros y contar con otras garantías como agricultores podría ser una alternativa. La participación del Estado como regulador de oferta y demanda de agave o como regulador de precios, salarios y otras prestaciones tampoco forma parte del discurso de los entrevistados.

En el planteamiento anterior se evidencia también la seguridad de la fuerza de trabajo con respecto a su continuidad y a la ausencia de modernización tecnológica en las actividades agrícolas. Por ende, al no existir una sustitución de la fuerza de trabajo, principal recurso explotable para la ejecución de la mayoría de las tareas en los campos agaveros, seguirá habiendo trabajo.

En los recorridos realizados se encontró que en todas las cuadrillas había personas que habían migrado y radicado en los Estados Unidos por cuestiones laborales. No hubo cuadrilla sin migrantes de retorno. En algunos casos había jóvenes nacidos en los Estados Unidos y que por tal motivo primero habían adquirido la nacionalidad estadounidense y después la mexicana. Estos *american citizens* hablaban mejor el idioma inglés que el español. El retorno de la familia se debió a que las condiciones para mantener a los hijos se habían vuelto menos favorables en los Estados Unidos y a que la educación moral de los jóvenes preuniversitarios estadounidenses no era compartida por los padres, motivo suficiente para regresar a México. Algunos de estos jóvenes aprendieron español en el campo agavero, el cual fue su primer trabajo, contrastante con el nivel de vida acostumbrado en los Estados Unidos.

La decisión de laborar en el campo agavero después de haber trabajado y vivido en los Estados Unidos es lógica, sobre todo cuando se consigue empleo como jimador ya que este tipo de jornalero en específico obtiene un pago superior al de la mayoría de jornaleros jaliscienses. Trabajar en el maíz, el frijol, el rastrojo, el tomate de cáscara, en un invernadero o en otros cultivos es menos atractivo para un migrante de retorno porque los precios son inferiores a los pagados por trabajar en el agave, en un porcentaje incluso correspondiente a 50%. Hay jornaleros que perciben entre 130 y 150 pesos diarios, mientras que los jimadores de ordinario ganan entre 250 y 300 pesos pero pueden llegar hasta los 500 pesos. Por ello se considera al campo agavero como una verdadera alternativa mientras se migra a los Estados Unidos o una vez que se retorna de él. Otro asunto atravesado refiere al prestigio que confiere trabajar en una plantación de agave debido a las constantes visitas por viajeros, turistas o inversionistas, situación experimentada por la mayoría de las cuadrillas. Ellos saben de la importancia representada por su trabajo para quienes los visitan durante una jornada laboral, pero cuestionan la falta de correspondencia entre la admiración provocada por la destreza con la cual laboran —la cual ha llegado a compararse con un arte— y los pocos salarios devengados.

Como dije antes, la especialización de la fuerza de trabajo es un fenómeno reciente, ligado totalmente a la última ola modernizadora. Los peones *todistas* o *todólogos*, jornaleros u otro tipo de trabajadores, se han vuelto expertos en actividades simples, en tareas determinadas en la producción agrícola del agave. La parte negativa es que al especializarse sólo en una función los jornaleros corren el riesgo de perder el conocimiento de todas las actividades o tareas realizadas para cultivar el agave, además de perder cierto grado de conciencia de los trabajadores responsables de desempeñar cada una de esas funciones. Por ello, la institucionalización de ciertas prácticas al interior de las cuadrillas resulta ser un factor de contención frente a esos riesgos.

Esa forma de organizar el trabajo, reducido a la ejecución de unas cuantas tareas y separado de la toma de decisiones en muchos casos, abrió las puertas para el arribo de más trabajadores dedicados al cultivo de agave.

Tres patrones se identifican a propósito del arribo de contingentes para el trabajo en el campo agavero que se expande desde el centro hasta la semi-periferia:

1. Jornaleros del lugar. Refiere a la gente que radica en el mismo lugar donde se encuentra una fábrica de tequila o plantaciones de agave, y ello permite al jornalero vincularse laboralmente debido a la cercanía geográfica y a probables vínculos con alguna persona ya contratada por la empresa.

2. Jornaleros de zonas cercanas. Se trata de los jornaleros que en ciertas temporadas resuelven la demanda de trabajo de empresas tequileras. El desplazamiento no representa un costo considerable para ninguna de las partes, además que los trabajadores pueden retornar a casa todos los días o cada fin de semana.
3. Jornaleros golondrinos. Se trata de un fenómeno de más reciente data, de fines de la década de los noventa. Es una evidencia de ampliación del sistema hacia la periferia emergente. El fenómeno en cuestión fue inducido por los propios agaveros que requerían mayor cantidad de trabajadores para realizar plantaciones de agave. En la actualidad esos jornaleros cuentan con sus propias redes sociales interconectadas con sus localidades de origen y con contratistas en otras latitudes en otros cultivos. Estos jornaleros golondrinos siguen las temporadas de cultivo de la papa, el jitomate, el tomate de cáscara, el maíz, el frijol, el agave o la fresa en diferentes entidades del país.

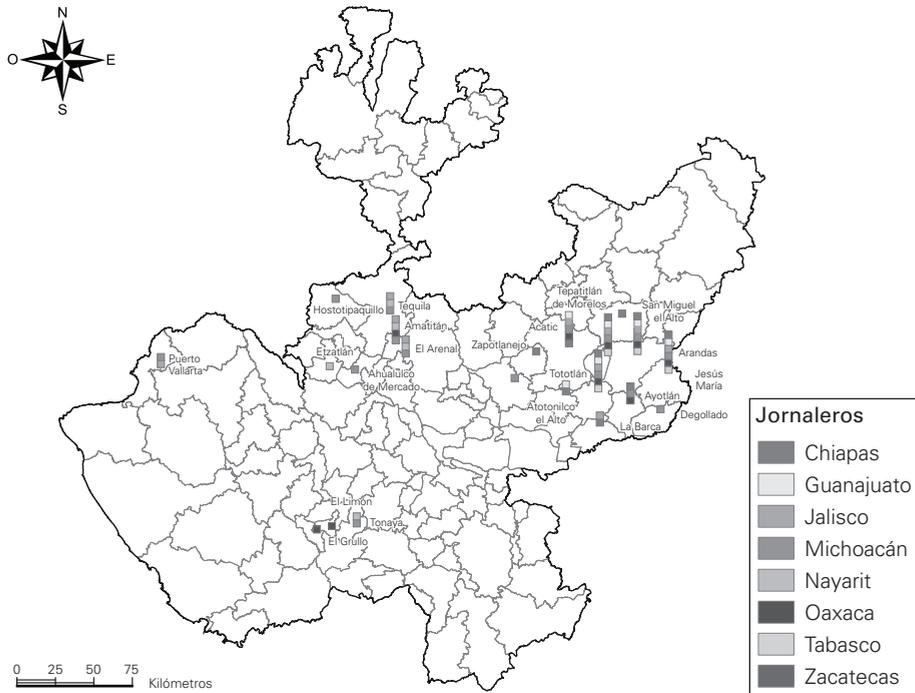
FOTO 2.3

Nuevos contingentes de jornaleros



Fuente: fotografía de JJHL. Jornalero procedente de Chiapas. Labora como sacador de planta. Utiliza guantes para realizar la tarea con mayor velocidad evitando las pinchaduras de las púas del agave.

MAPA 2.1
 Presencia de jornaleros golondrinos
 (migración interna por municipios)



Fuente: elaboración propia con datos de campo.

Los principales grupos de jornaleros provienen del interior del estado de Jalisco, además de Chiapas, Oaxaca, Guanajuato, Michoacán, Nayarit, Tabasco y Zacatecas. Su presencia se traduce en mayor oferta de mano de obra que demanda y con ello el abaratamiento del jornal.

Será en los siguientes capítulos donde se exponga la caracterización de los diferentes tipos de jornaleros y se profundice en el caso de los jornaleros provenientes del sureste mexicano para mostrar cómo se han articulado nuevos circuitos migratorios. Mientras tanto, conviene una recapitulación a manera de cierre. Bajo el epígrafe “Organización social de los campos agaveros” quise mostrar cómo se presenta la *jornalerización* vía la atomización de los trabajadores agrícolas así como a través de la especialización de funciones. Demuestro, además, la inexistencia de capacitación y más bien un proceso modernizador consistente en dividir las tareas por funciones simples y medibles en tiempo, racionalizadas. En contraste, exhibo cómo son los propios trabajadores quienes se organizan en equipos de trabajo para resolver de manera consciente o inconsciente algunas de las carencias atribuibles a la propia división del trabajo y al ejercicio de poder y explotación que permea la modernización agavera. Sin la red solidaria conformada por los jornaleros, las condiciones para trabajar y reproducir su fuerza de trabajo serían peores.