

Kim Sánchez Saldaña
(coordinadora)

Siembras, cosechas y mercados

Perspectivas antropológicas de la agricultura en Morelos



JUAN PABLOS EDITOR
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MORELOS

Siembras, cosechas y mercados
Perspectivas antropológicas
de la agricultura en Morelos

Esta publicación fue apoyada por el Programa del Mejoramiento del Profesorado (Promep) al Cuerpo Académico “Grupos culturales, espacios y procesos regionales en la globalización” (UAEMOR-CA-5), LGAC “Agricultura y Migración Laboral en Morelos”.

Siembras, cosechas y mercados
Perspectivas antropológicas
de la agricultura en Morelos

Kim Sánchez Saldaña
(coordinadora)

JUAN PABLOS EDITOR
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MORELOS
México, 2009

Siembras, cosechas y mercados : Perspectivas antropológicas de la agricultura en Morelos / Kim Sánchez, coordinadora.-- México : Universidad Autónoma del Estado de Morelos : Juan Pablos Editor, 2009.

112 p. -- (Colección Ediciones Mínimas. Antropología; 1)
ISBN: 978-607-7700-13-5 Juan Pablos Editor
978-607-7771-01-2 UAEM

1. Agricultura - Aspectos socioeconómicos - México - Morelos (Estado) 2. Antropología económica - México - Morelos (Estado) 3. Campesinos - Aspectos socioeconómicos - Morelos (Estado) 4. Trabajadores agrícolas - Aspectos socioeconómicos - Morelos (Estado) I. Sánchez Kim, coord.

LCC HD1795.M6 S54

DC 338.1097249 S5719

SIEMBRAS, COSECHAS Y MERCADOS.
PERSPECTIVAS ANTROPOLÓGICAS DE LA AGRICULTURA EN MORELOS
Kim Sánchez Saldaña (coordinadora)

Primera edición, 2009

D.R. © 2009, Universidad Autónoma del Estado de Morelos
Av. Universidad 1001
Col. Chamilpa
62210, Cuernavaca, Morelos
<editorial@uaem.mx>

D.R. © 2009, Juan Pablos Editor, S.A.
Malintzin 199, Col. del Carmen, Del. Coyoacán
04100, México, D.F.
<juanpabloseditor@prodigy.net.mx>

Ilustración de portada: *Huerta de jitomate en Achichipico, Yecapixtla (Morelos)*, 2004. Foto: Adriana Saldaña

ISBN: 978-607-7700-13-5 Juan Pablos Editor
ISBN: 978-607-7771-01-2 UAEM

Impreso en México

ÍNDICE

Presentación <i>Kim Sánchez Saldaña</i>	9
Los centros de contratación en la región jitomatera Morelos-México: funcionamiento y composición <i>Quetzalli Estrada Lima</i>	17
<i>Somos muchos, pero algunos no están en la casa.</i> Reflexiones en torno al grupo doméstico en una comunidad nahua del Alto Balsas en el contexto migratorio <i>Adriana Saldaña Ramírez</i>	31
Trabajando entre venenos. Dos espacios de vulnerabilidad laboral en el campo <i>Percy Betanzos Ocampo y Carolina Corral Paredes</i>	49
Una cadena de producción y distribución de ejote en la región oriente de Morelos <i>Kris Natalia Gómez Rodríguez</i>	67
Opciones y espacios de los pequeños productores en tiempos neoliberales. El caso de los freseros en Morelos <i>Kim Sánchez Saldaña y Circe Martínez Giner</i>	87
Sobre las autoras	109
Anexo: Mapa de municipios y localidades de Morelos citados en la obra	111

PRESENTACIÓN

Explorar desde una perspectiva social y humanística las labores del campo y las experiencias de sus protagonistas nos permite reconocer la importancia de la agricultura en Morelos y su relación con diferentes procesos demográficos, económicos, sociales y culturales que ocurren en la actualidad.

La línea de investigación *Agricultura y Migración Laboral*, adscrita a la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, desde el año 2002, ha procurado construir objetivos acordes con este interés general. En particular, ha buscado acercamientos a diversas facetas de la actividad agrícola en el estado, con la convicción de que un enfoque antropológico sobre esta realidad puede aportar una visión más comprensiva del quehacer de una vasta población y de los cambios que ésta vive.

En el desarrollo de esta línea han contribuido varios estudiantes y egresados de la licenciatura en Antropología Social de nuestra universidad, lo que ha permitido ampliar y profundizar distintos tópicos en algunas regiones agrícolas o comunidades específicas. Como elemento importante de esta participación, ocho jóvenes antropólogas han realizado sus propias tesis para obtener el título de licenciatura en esa disciplina y una más en el nivel de maestría del Posgrado de la Escuela Nacional de Antropología e Historia de la ciudad de México.

Sus proyectos tuvieron como escenario sistemas agrícolas de productos comerciales en varias localidades y municipios de la entidad, sin embargo, no fueron los cultivos mismos los que ameritaron su atención, sino que constituyeron el medio para entender las actividades y relaciones que giraban en torno de esas parcelas en sus distintos momentos y los modos de vida de quienes las realizaban. No obstante, tuvieron que entender detalles sobre siembras y cosechas, familiarizarse con aspectos técnicos y de otro tipo referidos a los cultivos para comprender las formas en que productores

y trabajadores manejan sus recursos productivos, económicos y sociales como parte de una dinámica cultural más amplia. Estos conocimientos mínimos eran imprescindibles para dialogar con sus informantes e indagar sobre sus prácticas, valores y percepciones.

De esta manera, sus respectivos temas les llevaron a conocer cuáles eran las características de los agricultores y de sus unidades de producción e identificar qué factores se consideraban relevantes para entender sus estrategias de reproducción. Dado que en todos los casos estaban dedicados a cultivos comerciales, fue de especial interés saber cuál era la participación de cada producto en los mercados nacionales o internacionales, cómo se articulaba oferta y demanda, y desde cuándo o a través de qué incentivos tales cultivos habían ocupado superficies significativas en las tierras de labor o bien en los ingresos familiares cuando se trataba sólo de trabajadores asalariados.

Es necesario aclarar que debido a la actual apertura comercial y al interés del estado por estimular cultivos para el comercio internacional, un reducido grupo de productores en Morelos se ha orientado a la rama hortofrutícola, ocupando alrededor de una décima porción de la superficie de labor, pero aportando más de una cuarta parte del valor de la producción del sector. Sin embargo, el grueso de la producción agrícola estatal continúa destinada al mercado interno, no solamente por la dificultad de competir en el ámbito mundial, sino también en razón de importantes tendencias históricas que vinculan a los productores con el sistema de abasto nacional de productos frescos, especialmente con la Central de Abastos de la ciudad de México. En este contexto, un complejo proceso de transformaciones en el campo ha abierto y cerrado puertas a la economía campesina tradicional, a la vez que han emergido nuevos actores en ese espacio.

En efecto, hortalizas, frutas y flores dependen de un heterogéneo grupo de empresas y modalidades de producción que tienen acceso diferenciado a recursos tales como tierra, agua, mano de obra, tecnología, capital y canales de intermediación. Un sector mayoritario está compuesto por pequeños productores ejidatarios o propietarios minifundistas cuyas lógicas de reproducción social han incorporado las vicisitudes y el dinamismo propios de la agricultura comercial, lo mismo que han incluido ocupaciones fuera de la parcela familiar que complementan sus ingresos. En contraste con estos campesinos, también existen modernas empresas nacionales y extranjeras que encontraron en Morelos condiciones adecuadas para abastecer ciertos nichos de mercado; su presencia

y expansión son relativamente recientes y forman parte de las transformaciones que ha sufrido el medio rural, permitiendo a estos capitales conseguir tierra y mano de obra en algunos municipios.

En este contexto, los estudios realizados se han ocupado tanto de pequeños productores vinculados al mercado interno como de agroempresas orientadas a la exportación, tratando en cada caso de conocer el impacto económico, social y cultural de su área de influencia. Los objetivos específicos son variados y se relacionan, entre otros, con las estrategias de subsistencia de los productores y asalariados del campo, la migración de jornaleros agrícolas de entidades vecinas, los espacios de trabajo en empacadoras e invernaderos desde un enfoque de género, o bien desde la conformación de cadenas agroalimentarias.

Siembras, cosechas y mercados es una compilación en la que se presentan algunos de los resultados de trabajos y reflexiones conjuntas de estudiosos de la antropología que surgieron de puntos en común entre sus respectivos proyectos de investigación; se publica con el ánimo de dar mayor difusión a este aporte sobre algunos fenómenos presentes en nuestra realidad rural. Asimismo, la divulgación de estas experiencias formativas pretende contribuir a futuros estudios en estos u otros escenarios, ya sean rurales o urbanos, mostrando recursos analíticos y metodológicos que pueden ser sugerentes para otros investigadores.

Con estos propósitos se consideró conveniente incluir un amplio abanico de temas e inquietudes para los cuales los investigadores recurrieron a diferentes aportes de la antropología y las ciencias sociales en general. Las herramientas conceptuales, los contextos específicos y los lugares geográficos referidos en cada uno de estos trabajos se detallan a continuación.

En el primer ensayo, Quetzalli Estrada Lima se aboca a los mercados de trabajo vinculados con la producción hortícola en los Altos de Morelos. Cabe mencionar que ésta es una de las regiones rurales más dinámicas del estado especializada en producir jitomate, tomate y pepino de temporal para grandes centrales de abasto nacional, y está a cargo de pequeños productores de los municipios de Atlatlahucan, Totolapan, Tlayacapan y Yecapixtla, así como de sus vecinos mexiquenses de Atlautla, Ozumba y Tepetlixpa. El desarrollo de los cultivos y las cosechas involucran a gran número de familias campesinas de esos lugares, pero también han generado uno de los polos de atracción de jornaleros agrícolas más importantes en el estado, lugar al que acuden miles de trabajadores migrantes desde comunidades indígenas de Guerrero y Oaxaca. La

autora reconstruye el proceso histórico de conformación de ese mercado laboral y nos muestra el surgimiento de centros especializados de contratación de mano de obra eventual en algunas localidades de la región, así como su actual dinámica de funcionamiento. Los datos etnográficos obtenidos sobre las transacciones laborales en ese peculiar contexto de demanda de trabajo —fragmentada entre múltiples huertas— arrojan luz sobre el comportamiento de los distintos flujos migratorios, su origen y trayectorias. La investigación muestra, entre otras cosas, la importancia de las redes sociales y las relaciones interétnicas, pues existe un predominio temporal de indígenas mixtecos y tlapanecos en esos centros de contratación.

En el segundo ensayo, y con el interés de comprender la compleja interrelación entre las actividades agrícolas del estado y el desplazamiento de jornaleros indígenas de regiones próximas, Adriana Saldaña sitúa su investigación en la producción de una hortaliza de exportación: el angú u okra, que se siembra en el sur de Morelos. En este cultivo, poco conocido fuera de la región, predomina una empresa de capital extranjero establecida desde mediados de los años ochenta en Jojutla y Puente de Ixtla, que controla la producción en el campo y tiene una empacadora para cubrir la demanda invernal de clientes selectos en Estados Unidos. Sin alcanzar la magnitud en volumen, superficie o demanda de trabajo de la región de los Altos, en este caso, esta producción hortícola del sur llama la atención no sólo por abastecer, en otros países, nichos de mercado con elevados estándares de calidad, sino también porque muestra cómo pocas hectáreas tienen gran impacto social al formar una estructura ocupacional especializada y segmentada influida por criterios étnicos y de género. De modo similar a otras agroindustrias en el país, un alto grado de inversión en infraestructura y avances tecnológicos se combina con el trabajo manual de cosechadores expertos que se emplean temporalmente de noviembre a abril y que viajan en familia desde comunidades nahuas de Guerrero. La autora se enfoca a estudiar el contingente de jornaleros agrícolas con mayor antigüedad en esa labor, originarios de Tula del Río en el Alto Balsas, para explorar aspectos del papel de los grupos domésticos en la organización social de la migración y su actividad flexible en los campamentos agrícolas como parte de su propia lógica de reproducción social. Los posteriores desplazamientos de los tuleses hacia otras regiones agrícolas del noroeste del país y hacia el sector servicios en Estados Unidos construyen un territorio discontinuo que articula y relaciona al pueblo de origen con locali-

dades en Morelos, Sinaloa, Chihuahua, Texas o California. De esta manera, la autora muestra cómo, en su experiencia migratoria, estos grupos domésticos de Tula integran rasgos culturales, estrategias de movilidad y otros factores condicionantes de los mercados de trabajo a los que tienen acceso, consiguiendo que en esa comunidad se redefinan identidades y espacios familiares.

Preocupadas por analizar otro tema de actualidad crítica en el campo morelense, el siguiente ensayo es un esfuerzo conjunto de Percy Betanzos y Carolina Corral, quienes reflexionan sobre el uso de agroquímicos en dos contextos laborales diferenciados. Las autoras elaboran notas comparativas a partir de sus respectivos proyectos de investigación entre pequeños productores de los Altos y de un invernadero empresarial en Yautepec. Recurren a conceptos propios de los estudios sobre percepción del riesgo para analizar la problemática del manejo de agroquímicos en estos dos espacios contrastantes. Su estudio nos recuerda que si bien el uso extensivo de fertilizantes inorgánicos, plaguicidas y otras sustancias ha permitido la explotación intensiva de las parcelas y elevados índices de productividad, al mismo tiempo ha repercutido negativamente en la agricultura, desgastando los suelos y propiciando nuevas plagas agresivas, entre otras consecuencias, a la vez que en general ha afectado flora, fauna y recursos hídricos en cada región. No menos preocupantes han sido las intoxicaciones entre productores y trabajadores expuestos cotidianamente a los agroquímicos, ya que la población afectada y los organismos públicos han prestado atención insuficiente a sus efectos dañinos. Las autoras sostienen que la relativa invisibilidad de esta problemática obedece a diferentes factores económicos, sociales y culturales que han llevado a crear ambientes tóxicos cuya peligrosidad es débilmente percibida. A partir de comparar las normas y las prácticas en la aplicación de agroquímicos por parte de los productores de hortalizas y por los trabajadores de un invernadero de capital extranjero, se revisan interesantes similitudes y diferencias introduciendo las categorías analíticas de percepción de riesgo, experiencia próxima y atribución de responsabilidad.

A continuación, Kris Natalia Gómez recurre en su ensayo a conceptos y modelos propios de la antropología económica y de otras disciplinas sociales para describir la conformación de una cadena agroalimentaria en el oriente de Morelos y muestra la articulación de los pequeños productores de ejote de varios municipios de esa región con los múltiples agentes que intervienen al llevar esta hortaliza hasta los consumidores. Gracias a su visión de conjunto, la

autora nos conduce, eslabón por eslabón, para determinar quiénes participan, cuáles son sus funciones y cómo se vinculan unos con otros. Este acercamiento etnográfico le permite identificar la importancia de las relaciones de reciprocidad y de compromiso moral que se construyen o refuerzan en el intercambio económico de bienes y servicios; redes sociales, afinidad cultural y parentesco son factores fundamentales que modulan y garantizan el funcionamiento de esta cadena. Como lo señala en su estudio, ello no excluye considerar esta serie de procesos como un campo de relaciones de poder en el que los grandes bodegueros mayoristas y sus intermediarios condicionan el volumen de la producción ejotera y el ritmo de su comercialización. Este ensayo no sólo ofrece evidencia de un cultivo que desde el año 2000 ha adquirido gran relevancia en la economía estatal, al ampliar su superficie a nuevas zonas productoras, sino que además ilustra la complejidad de mecanismos y canales por los que transitan los campesinos para acceder al mercado.

Finalmente, el último ensayo trata de los espacios de los pequeños productores agrícolas y sus alternativas en tiempos neoliberales; en él, Circe Martínez y Kim Sánchez comentan el caso del cultivo de fresas en Morelos. Las reflexiones surgen del proyecto de investigación de Martínez acerca de los inmigrantes mixtecos asentados en el pueblo de Oacalco, municipio de Yauteppec, quienes se dedican principalmente a cultivar este fruto como productores independientes. La existencia de otras empresas tradicionales y modernas alentó nuestro mutuo interés por comparar sus diferencias y semejanzas en el ámbito de la producción y la comercialización. Para ello sugerimos una tipología preliminar que distingue las características más importantes de las unidades productivas y la racionalidad económica que en cada caso guía el manejo de sus recursos materiales y humanos. Asimismo, al constatar las notorias discrepancias en sus mecanismos de distribución, resultó interesante indagar sus clientelas en mercados, autoservicios y negocios de repostería en Cuernavaca. Este conjunto de datos nos condujo a pensar, en el caso particular de la fresa, sobre la importancia de los rasgos socioculturales de los consumidores finales desde la dinámica de los actuales sistemas agroalimentarios y su diversificación. Llama la atención cómo el poder adquisitivo y los patrones de consumo están íntimamente ligados al cambio cultural que acompaña a una mayor estratificación social en tiempos neoliberales. Y, desde la perspectiva de los productores en el campo, cómo éstos abastecen y se apropian de diferentes nichos de mercado según sus recursos y posibilidades.

Como se desprende de esta breve presentación, los temas y conceptos utilizados complementaron y orientaron un exhaustivo trabajo de campo realizado dentro o fuera de los surcos en varias localidades y municipios de la entidad. Para algunas de esas investigaciones fue necesario ampliar los registros a lugares situados en Guerrero, Estado de México o Puebla. El testimonio directo de productores, trabajadores de campo, pobladores y autoridades locales, entre otros, fue fundamental para documentar los estudios de caso. Asimismo, las investigadoras recopilaron la información disponible para sus respectivos tópicos y regiones en fuentes documentales y estadísticas, consultando cuando fue necesario a especialistas y funcionarios de organismos públicos en materia de agricultura, salud o políticas sociales.

Para algunas, el medio rural era un mundo desconocido al que se aproximaron por primera vez, formulando interesantes preguntas que guiaron su investigación. Para otras, el reto consistía en revisar los escenarios cotidianos a la luz de su nueva formación disciplinar.

Siembras, cosechas y mercados es un esfuerzo por compartir nuestras inquietudes y hallazgos, no sólo con quienes estudian y están preocupados por la sociedad rural, su quehacer y su cultura, sino también con todos aquellos interesados en conocer, analizar y construir propuestas críticas sobre nuestro entorno desde una perspectiva que recoja la experiencia y sentir de sus protagonistas.

Kim Sánchez Saldaña
Proyecto: Agricultura y Migración Laboral
Chamilpa, diciembre de 2008

LOS CENTROS DE CONTRATACIÓN EN LA REGIÓN JITOMATERA MORELOS-MÉXICO: FUNCIONAMIENTO Y COMPOSICIÓN

*Quetzalli Estrada Lima**

RESUMEN

El presente artículo se basa en datos de trabajo de campo obtenidos en dos zonas de producción de hortalizas de temporal de 2003 a 2006.¹ La primera comprende los municipios de Atlautla, Ozumba y Tepetlixpa en el Estado de México, y la segunda incluye a los municipios de Atlatlahucan, Totolapan y Yecapixtla en el de Morelos.

En estas dos zonas, el cultivo de hortalizas durante la temporada de lluvias, los canales de comercialización, las características de los productores y los trabajadores, son muy similares. Por tanto, constituyen una sola región en la que se ha conformado un mercado laboral en el que el cultivo de jitomate juega un papel primordial, pues es el que demanda una mayor fuerza de trabajo, que es cubierta con la contratación directa de jornaleros migrantes que llegan temporalmente a algunas localidades de dicha región.

La mayoría de esta población migrante se concentra en cuatro localidades, en las cuales se han configurado lugares especializados para la compra-venta de fuerza de trabajo eventual, mismos que surgieron en diferentes momentos del desarrollo de la horticultura. En este contexto se reflexiona sobre la dinámica de funcionamiento y la composición de cada uno de estos centros de contratación

* Casa de la Cultura de Tepetlixpa “Rosario de la Peña”. Correo electrónico: <queraya@yahoo.com.mx>.

¹ Parte de los resultados que aquí se presentan se desprenden de mi tesis de licenciatura cuyo objeto de estudio fue uno de los centros de contratación del que hablaré y que está localizado del lado mexiquense (Estrada, 2006). Asimismo, el trabajo realizado en los municipios morelenses se hizo como parte de un equipo de investigación más amplio dirigido por la doctora Kim Sánchez Saldaña.

que operan en la región, así como de las relaciones y redes que se tejen entre ellos a través de los migrantes y los productores.

INTRODUCCIÓN

La producción de hortalizas en algunos municipios del noroeste de Morelos y sureste del Estado de México comparte importantes características que permiten considerar la existencia de una sola región interestatal Morelos-México. Esta región hortícola incluye básicamente los municipios de Atlatlahucan, Totolapan y Yecapixtla en Morelos y los municipios de Atlautla, Ozumba y Tepetlixpa en el Estado de México.

En esos municipios la producción de hortalizas depende de pequeños propietarios y ejidatarios que siembran un promedio de una a tres hectáreas en parcelas dispersas, propias o rentadas, de diversos cultivos tales como el jitomate, el tomate verde (o tomate cáscara), el pepino, el chile y la calabacita, si bien los primeros dos son los más importantes. También hay quienes siembran menos de una hectárea y otros cuya solvencia económica les permite dedicarle arriba de las cinco hectáreas.

Todos ellos cultivan durante el temporal dentro del ciclo primavera-verano, en el cual las siembras se realizan de abril a junio, seguidas por diferentes labores, mientras que las cosechas se agrupan entre agosto y noviembre.

Para el caso de la zona mexiquense, la producción de jitomate se concentra en unas pocas localidades,² en las que se cultiva de 80 a 91 por ciento de la superficie sembrada respecto al total estatal, dentro de la modalidad temporal del ciclo agrícola primavera-verano, que cubre una superficie no mayor a 700 hectáreas. Respecto al tomate, no es posible dar un dato preciso de su producción en los municipios de interés (Atlautla, Ozumba y Tepetlixpa), ya que la información en el nivel municipal es escasa y en algunos años, nula; pero se puede mencionar que entre 2002 y 2006 la superficie cubierta en el estado por este cultivo se incrementó de 1 015 a 1 473 hectáreas (INEGI, 1990-2000 y 2002; Sedagro, 1998, 1999, 2003, 2005, 2006).³

² Tlacotitlán y Tlaltecoyac en el municipio de Ozumba, Tlalámac y Colonia Guadalupe Hidalgo en el municipio de Atlautla, y Nepantla y Cuetecuautila en el de Tepetlixpa.

³ En la producción del tomate cabe señalar que además de los tres municipios de interés participan once más, los que a su vez sumados con otros

Para el caso de la zona morelense, la producción de jitomate y tomate entre 2000 y 2005 cubrió una extensión de cuatro a seis mil hectáreas equivalentes a un volumen de producción de mínimo 72 mil toneladas y un máximo de 102 mil toneladas en esos años (Sánchez, 2006:3).

La producción de esta región en su conjunto se destina al mercado nacional a través del Área de Venta de Productos del Campo Mor-Mex, la Central de Abastos de la Ciudad de México y en menor medida Puebla y tianguis regionales.

De este modo, la producción hortícola de ambas zonas, en especial la del jitomate y el tomate, es una actividad importante no sólo en el nivel estatal, sino también en el nacional, por su temporalidad, ya que Morelos es uno de los estados de mayor producción de jitomate y el Estado de México uno de los principales de tomate.⁴

También se debe considerar que si bien la superficie destinada a estos cultivos en ambas zonas no es tan grande como la que se ocupa en Sinaloa o en Baja California, la horticultura ha sido una actividad económica fundamental en la región y su desarrollo ha mostrado avances notables en la experiencia personal y colectiva del conjunto de pequeños productores que la sustentan.

La producción descansa en empresas familiares de pequeña escala que tienen en la horticultura una fuente de ingresos que se complementa con otras actividades agrícolas y algunas fuera del sector agropecuario. La mayoría de los productores practican la horticultura con recursos limitados, material reutilizado y se apoyan en el grupo doméstico para realizar algunas tareas dentro del sistema productivo, tales como limpiar el terreno y abonar y preparar los almácigos. No obstante, han venido incorporando semillas mejoradas y el uso tanto de agroquímicos como de tecnología que ayuda a mejorar el rendimiento de las plantas, todo lo cual demanda mayor fuerza de trabajo de la que la familia puede ofrecer.

Las labores que se realizan para dichos cultivos son manuales, incluso su empaque para la venta, por lo que aunque utilicen mano de obra familiar, requieren emplear trabajadores asalariados para

forman el Distrito Agrícola Texcoco, en el cual la superficie destinada a este cultivo concentra más de las tres cuartas partes del total en el nivel estatal, que a su vez representan de ocho al 18 por ciento en el nivel nacional dentro del ciclo primavera-verano y en modalidad de temporal.

⁴ La historia de dicha producción comienza desde mediados del siglo XX, primero en la zona morelense y más tarde expandiéndose hacia tierras mexiquenses. Para mayor información consúltese Guzmán (1991) y Estrada (2006).

diferentes tareas en el desarrollo del cultivo (poner varas y alambres, limpiar de malezas, postear, entre otras), especialmente durante las cosechas. Si bien la capacidad de empleo de cada unidad está limitada por su tamaño —recuérdese que las huertas miden en promedio de una a tres hectáreas—, el conjunto de los productores ha generado una importante demanda de trabajo eventual en esa región.

Ahora bien, a cada uno de los municipios de la región llegan temporalmente jornaleros migrantes que resuelven la demanda de trabajo de los productores. La mayoría de los jornaleros proceden de comunidades indígenas de los estados de Oaxaca y Guerrero, y ofrecen su trabajo diariamente en una explanada o plaza municipal, convirtiendo a estos lugares en centros de contratación o puntos especializados de compra-venta de fuerza de trabajo.

Los centros de contratación son parte fundamental de esos mercados laborales, pues son los espacios donde compradores y vendedores realizan las transacciones para definir un movimiento de bienes (en este caso el trabajo). Según Alipio Montes (1994:219), “permiten el funcionamiento del mercado laboral en la medida en que concentren en un mismo lugar y tiempo a diferentes tipos de ofertantes y demandantes”; además, son una respuesta funcional a la comercialización de la fuerza de trabajo y están orientados a reducir los costos para ambos.

LOS CENTROS DE CONTRATACIÓN EN LA REGIÓN

En el caso de la región Morelos-México, los centros de contratación se localizan en un punto espacial específico y su formación se relaciona con el proceso de integración del mercado de trabajo articulado por flujos migratorios de trabajadores (Estrada, 2006). Su magnitud y radio de influencia están marcados tanto por el momento en que surgieron en la región como por su composición y sus rutas de acceso, y su dinámica de operación corresponde con las características individuales y colectivas de los productores.

Como se ha mencionado, los jornaleros migrantes llegan directamente a varias localidades de la región, centrándose en Atlatlahucan, Totolapan (municipios homónimos), Achichipico en el municipio de Yecapixtla, y la Colonia Guadalupe Hidalgo en el municipio mexicano de Atlautla. Además de ser lugares de asentamiento de los jornaleros, son también los sitios en los que funcionan centros de contratación, uno por localidad.

El surgimiento de cada uno de los centros se dio al tiempo que la producción hortícola se fue expandiendo en la región, en especial la del cultivo de jitomate. El primero en crearse fue el de Atlatlahucan, más tarde los de Totolapan y Achichipico (municipio de Yecapixtla) y al último el de la Colonia Guadalupe Hidalgo (municipio de Atlautla). De acuerdo con Sánchez (2004), para el caso de Totolapan y Achichipico, al incorporarse a la horticultura comercial los productores tuvieron dificultad para contratar mano de obra en Atlatlahucan, por lo que atrajeron mano de obra hacia sus comunidades. De forma análoga ocurrió en Atlautla, y los productores también canalizaron grupos de migrantes hacia sus propias comunidades, logrando y favoreciendo su estadia en la Colonia Guadalupe Hidalgo. De esta manera, los productores de cada uno de los municipios trataron de asegurar y cautivar la mano de obra suficiente para laborar sus huertas (Estrada, 2006).

En cada una de las cuatro localidades se concentran productores y jornaleros todos los días que dura la temporada, en un lugar específico para “amarrar contrato”. En Atlatlahucan se reúnen en un punto conocido como “La Virgen” (llamado así porque en ese lugar hay una imagen de la Virgen María), que se encuentra a una cuadra del mercado municipal. En Totolapan en la plaza municipal; en Achichipico se congregan en el centro del pueblo, entre la iglesia de San Sebastián y la Delegación Municipal; y en la Colonia Guadalupe Hidalgo se aglutinan en un cruceo en las afueras del pueblo junto a una desviación a la comunidad vecina de Tlalámac.

Cada uno de los sitios de reunión es un punto estratégico de la comunidad, ya que son zonas de intersección entre ésta y la carretera o lugares de paso en las rutas que la mayoría de los productores sigue para ir a sus respectivas huertas. De este modo, su localización reduce los costos tanto a productores como a jornaleros. Por el lado de los productores, asegura la disponibilidad de la mano de obra y reduce los costos en el sentido de que no hay que trasladarse a otros pueblos para contratar jornaleros. Para el caso de los trabajadores, se reducen costos sociales y económicos, ya que en las comunidades de residencia temporal es donde operan los centros de contratación, lo cual permite que los jornaleros entablen relaciones sociales y afectivas con los productores y gente local, ya sea por medio del trabajo o bien por la renta de las casas y terrenos donde se alojan; además, pueden llegar a pie al punto de encuentro.

Es importante mencionar que el volumen de población migrante para toda la región se estima en cerca de 3 000 personas, entre

trabajadores y acompañantes, si bien la mayoría se concentra del lado morelense (2 000 o más) (Sánchez, 2006; Estrada, 2006). Al respecto, Sánchez (2006:20) menciona que éste es uno de los más importantes polos de atracción de jornaleros en la entidad morelense, junto con la producción ejotera y la zafra cañera que se localizan en otras regiones del estado.

Asimismo, la dinámica de la región Morelos-México permite a los jornaleros, entre otras cosas, retornos temporales a sus comunidades de origen gracias a la relativa cercanía entre los estados de procedencia y por la contratación independiente e informal. Esto último se refiere al hecho de que al no haber intermediarios o cuadrillas, ni contratos formales, cada jornalero es responsable de sí mismo como para ausentarse de este mercado laboral por un par de días.

FUNCIONAMIENTO Y COMPOSICIÓN DEL MERCADO LABORAL

La forma de reclutamiento que predomina en la región es la contratación directa, cara a cara, la cual se realiza diariamente entre las cinco y las siete horas de la mañana.⁵ La transacción es por una jornada diaria que dura siete horas aproximadamente.

Por lo general, los productores llegan en sus camionetas al punto de concentración acompañados por uno o dos trabajadores de confianza que pueden ser parientes o no. Los jornaleros se acercan a las camionetas y comienza el arreglo con breves frases de demandantes y oferentes: “quiero tres”, “¿cuántos son?”, “¿de a cómo?”, “somos dos”, “somos cuatro”, etcétera.

Aunque los jornaleros saben que compiten con otros, no abordan la primera camioneta a la que se acercan, pues el trato directo con los productores y la concentración en un espacio relativamente pequeño permite a los jornaleros acercarse a preguntar con dos o tres productores más y escoger aquel que les pague a mejor precio el jornal. O bien, la experiencia de trabajar año tras año en la misma comunidad, el trato y la comunicación entre los jornaleros migrantes hace que éstos reconozcan a un patrón “bueno” de uno “malo”.⁶ Cabe señalar que esto ocurre cuando el precio del jor-

⁵ Es decir, no existen intermediarios como en otras regiones agrícolas de Morelos o del país, donde capitanes o enganchadores median entre empleadores y empleados.

⁶ No ahondaré aquí sobre la “fama” que los productores de la región se han hecho entre los jornaleros migrantes. Baste decir que son los del la

nal es estable (alrededor de 120 pesos diarios), pero si baja, las condiciones cambian, pues los jornaleros se enfrentan a la desventaja de no poder negociar su salario, lo cual los lleva a aceptar por menos (tan sólo 80 pesos) o arriesgarse a perder un día de trabajo.

Aparte de los jornaleros migrantes temporales, también encontramos migrantes asentados⁷ y trabajadores locales, aunque la forma de reclutamiento para estos dos últimos puede ser distinta. Puesto que ya son conocidos por los productores, estos jornaleros (asentados y locales) pueden tratar uno o varios días antes de que necesiten de su trabajo para convenir la transacción, lo cual les permite no asistir en las mañanas al centro de contratación. Esta forma de reclutamiento resulta, entre otras cosas, de los lazos de confianza que se han tejido año tras año entre los patrones y los jornaleros, y pueden llevar a contratos “de planta”, es decir, que los jornaleros sean ocupados por un mismo productor varios días de la semana, permitiendo que el pago no se realice al final de la jornada de trabajo, sino el último día de trabajo o en sábado. No obstante, cabe aclarar que el contrato “de planta” no es generalizado y sólo es por escasos días, ya que la capacidad de demanda de un solo productor no es suficiente para ocupar jornaleros todos los días de la semana y mucho menos durante toda la temporada.

Respecto a la composición de cada uno de los centros de contratación podemos encontrar similitudes y particularidades. Por ejemplo, en todos hay presencia de mano de obra migrante, ya sean asentados o temporales, pero sólo en uno hallamos trabajadores locales disputando empleo con aquéllos a la hora de la contratación.

Por otra parte, en Atlatlahucan el centro de contratación está conformado por mano de obra preferencial: jóvenes y varones procedentes de varias comunidades indígenas tlapanecas, nahuas y mixtecas ubicadas en la Montaña de Guerrero y la Mixteca oaxaqueña. En Totolapan encontramos tanto varones que llegan solos o con paisanos y familias (nucleares y extensas) de migrantes y asentados, provenientes la gran mayoría de unas cuantas comunidades tlapanecas de Guerrero, poco representativas en Atlatlahucan. En Achichipico (municipio de Yecapixtla), igualmente encontramos

do mexiquense de quienes se tienen mejores referencias, en tanto que no son “regañones”, convidan un taco o refresco e incluso algunos dan una comida al día para todos los trabajadores.

⁷ Esta categoría incluye a individuos y familias que decidieron establecerse en alguno de los municipios de la región. Algunos están en proceso de asentamiento (menos de cinco años) y otros tienen mayor antigüedad, con hijos ya nacidos en su actual residencia.

varones y familias tanto de migrantes como de asentados, pero a diferencia de Totolapan, son predominantemente de comunidades oaxaqueñas, las cuales tampoco suelen acudir en Atlatlahucan. Y en la Colonia Guadalupe Hidalgo (municipio de Atlautla) la situación es muy similar a la de Totolapan, pues encontramos migrantes tanto guerrerenses como oaxaqueños, siendo los primeros los más numerosos. Asimismo, la migración de familias es más común que la de varones solos o acompañados. No obstante, una particularidad es que sólo en este centro de contratación vimos un grupo de jornaleros locales, provenientes de dos comunidades de la zona, que se incorporan a la dinámica de contratación al igual que los migrantes⁸ (véase cuadro 1).

Es importante señalar que aunque haya migración de tipo familiar no significa que todos sus miembros trabajen, pues en la región es generalizado el no empleo de infantes.⁹ Los productores explican que los menores no tienen la fuerza que se necesita para realizar las labores en la huerta, en especial durante la pizca, en la que cada jornalero avanza por los surcos cortando y llenando su propia caja que pesa aproximadamente 20 kilos, misma que al terminar traslada a pie de huerto donde se está empacando.¹⁰

Otra característica notable de este mercado es el escaso grado de división del trabajo. Sólo podemos diferenciar a los trabajadores en cortadores, “echadores” (seleccionadores)¹¹ y empacadores. Prácticamente todos los trabajadores de la región (migrantes y no migrantes) son cortadores y pocos son los que hacen las veces de “echadores” y empacadores, por lo que éstos suelen contratarse aparte, aunque en el mismo lugar que los demás, y son considera-

⁸ La incorporación de los jornaleros locales no es estable durante toda la temporada, pues su inclusión o no en la dinámica depende mucho del precio del jornal así como de la magnitud de la oferta y la ocupación en otros trabajos agrícolas y no agrícolas.

⁹ Los adolescentes más jóvenes de los que tenemos registro y sabemos que trabajan son de 12 a 14 años y se ubican en Atlatlahucan (Sánchez, 2006).

¹⁰ El empaque se realiza comúnmente a pie de huerto, aunque hay quienes acumulan las cajas de jitomate a granel y las llevan a otro lugar para realizar el empaque en otro momento durante la tarde. Además, también hay productores que realizan el empaque ellos mismos con ayuda de familiares (hermanos, esposa, hijos).

¹¹ Éstos realizan la clasificación de la fruta. Para el jitomate se selecciona por color (rayado, tres cuartos y rojo) y por tamaño (primera, segunda y tercera). Y para el tomate es sólo por tamaño (tres cuartos y reventado). Las diferencias de tamaño y madurez comercial se reflejan en los precios en que son cotizados.

CUADRO 1
COMPOSICIÓN DE LA MANO DE OBRA DE LOS CENTROS DE
CONTRATACIÓN DE LA REGIÓN MORELOS-MÉXICO

<i>Centro de contratación</i>	<i>Población jornalera</i>	<i>Composición</i>	<i>Procedencia</i>		
			<i>Estado</i>	<i>Municipio</i>	
Atlatlahucan	Migrantes	Varones	Guerrero	Acatepec	
				San Luis Acatlán	
				Tlapa de Comonfort	
				Atlamajalcingo del Monte	
			Oaxaca	Santiago Amoltepec	
				Juxtlahuaca	
				Putla Villa de Guerrero	
				Santa Cruz Itundujia	
Totolapan	Migrantes y asentados	Familias y varones	Guerrero	Atlamajalcingo del Monte	
				Tlapa de Comonfort	
Achichipico			Oaxaca	San Pablo Tijaltepec	
				Chalcatongo de Hidalgo	
Colonia Guadalupe Hidalgo	Migrantes y locales			Guerrero	Tlapa de Comonfort
					Tlacoachistlahuaca
					Metlatónoc
		México		Atlamajalcingo del Monte	
				Atlautla	
	Ecatzingo				

dos con mayor nivel de calificación y por lo tanto mejor remunerados. A éstos generalmente los encontramos en Atlatlahucan.¹²

CONEXIONES Y RELACIONES ENTRE LOS CENTROS DE CONTRATACIÓN

Los centros de contratación en la región guardan similitudes y diferencias que favorecen la conexión con uno u otro centro. Estas

¹² Entre estos trabajadores calificados hay oriundos de Morelos y otros estados, algunos ya asentados. Es común encontrar que unos y otros tienen trayectorias laborales vinculadas con otras regiones jitomateras del país en Michoacán, Jalisco y Sinaloa, hacia donde incluso algunos continúan migrando.

conexiones se dan por medio de los jornaleros migrantes o por los productores.

Los centros que se conectan por medio de la población jornalera son Atlatlahucan-Colonia Guadalupe Hidalgo y Totolapan-Colonia Guadalupe Hidalgo. El primer caso se explica por la presencia de un pequeño grupo de migrantes que comienza en Atlatlahucan (entre julio y agosto) y en los últimos días de octubre se desplaza a la Colonia Guadalupe Hidalgo para seguir trabajando en el corte del jitomate. Esto se debe a que si bien la producción en la región es de temporal, las condiciones climáticas en las parcelas mexiquenses son más frescas por su altitud y permiten el alargamiento del periodo de cosecha hasta noviembre.

Lo mismo ocurre, aunque en menor medida, con los migrantes que al inicio estuvieron en Totolapan y después se desplazan a la Colonia Guadalupe Hidalgo para seguir trabajando. No obstante, ésta no es la única manera en la que se conectan estos centros de contratación; también lo hacen por medio de las relaciones de parentesco que hay entre los migrantes, pues recordemos que las localidades de procedencia son prácticamente las mismas (en especial de los municipios de Atlamajalcingo del Monte y Tlapa de Comonfort, Guerrero).¹³

El parentesco de las familias ha dado lugar a que los jornaleros se mantengan en contacto por medio de llamadas telefónicas (por celular o cabinas) o por visitas esporádicas de unos y otros que refuerzan los lazos de los migrantes y reducen las incertidumbres propias de un mercado de trabajo fragmentado e inestable como el que se ofrece en esta región. Asimismo, ayudan a mitigar y sobrellevar su estancia en un lugar ajeno.

Así como los jornaleros migrantes de Totolapan y Colonia Guadalupe Hidalgo mantienen contacto y relación, lo mismo sucede en el nivel nacional, pues algunos de los que llegan a la Colonia Guadalupe Hidalgo dijeron estar en contacto vía telefónica con familiares que se encontraban laborando en el estado de Michoacán en actividades similares, también en el cultivo de jitomate. Esta co-

¹³ En un trabajo anterior (Estrada, 2006) mencioné que el grueso de la población migrante que ahora llega directamente a la Colonia Guadalupe Hidalgo es aquella que años atrás había estado llegando a Atlatlahucan y Totolapan, pero debido a la sobreoferta de mano de obra en esas localidades, entre otros factores, los migrantes se desplazaron a la Colonia Guadalupe Hidalgo tras la invitación de los productores del Estado de México. Es por esto que se guardan relaciones de parentesco, paisanaje, amistad, entre los migrantes de Atlatlahucan y Totolapan con aquellos de la Colonia Guadalupe Hidalgo.

municación constante les proporciona a ambas partes, entre otras cosas, información de la situación laboral en otros mercados de trabajo, y se ha dado el caso de que si en Michoacán las condiciones son más favorables, los que se encuentran en la Colonia Guadalupe Hidalgo se desplazan a dicho estado o viceversa.¹⁴

Ahora bien, los centros de contratación que se conectan por medio de los productores son Totolapan-Atlatlahucan, Colonia Guadalupe Hidalgo-Atlatlahucan y Achichipico-Colonia Guadalupe Hidalgo.

Los productores de Totolapan asisten al centro de contratación en Atlatlahucan cuando en su comunidad es escasa la oferta de mano de obra o bien porque algún productor prefiere contratar sólo varones. Para el caso de la Colonia Guadalupe Hidalgo, la escasez de mano de obra no es muy frecuente, pues ni siquiera la demanda es alta; más bien, los productores de esta comunidad se desplazan a Atlatlahucan cuando el precio del jornal es alto, arriba de 150 pesos, y en Atlatlahucan por lo general es menor (no supera 130 pesos).¹⁵

Para el caso Achichipico-Colonia Guadalupe Hidalgo, los productores de aquella localidad vienen a la Colonia sólo cuando es insuficiente la mano de obra en su centro de contratación, si bien son pocas las ocasiones en que ello ocurre. Cabe señalar que no van a Atlatlahucan porque los caminos y carreteras favorecen el acceso a la Colonia (véase esquema 1).

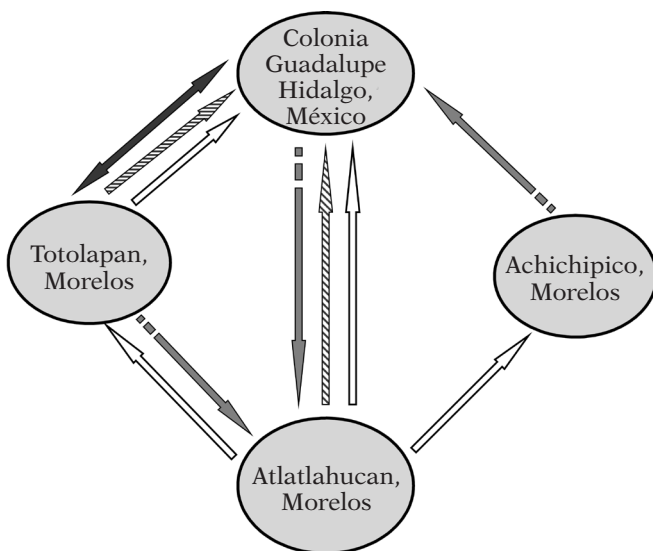
COMENTARIOS FINALES

El mercado de trabajo en esta región está conformado por pequeños productores y ejidatarios que producen hortalizas para la venta en el mercado nacional, y pese a su poca demanda en el nivel individual, como grupo requieren contratar fuerza de trabajo cuyo

¹⁴ Para mayor información sobre estos vínculos entre mercados laborales de las regiones agrícolas jitomateras de diferentes estados del país, así como estrategias migratorias de los jornaleros agrícolas, consúltese Sánchez (2007).

¹⁵ El comportamiento de las tarifas por jornada responde básicamente a la lógica de oferta y demanda de trabajo. Así, se puede suponer que el ingreso para los trabajadores es menor en Atlatlahucan debido a que la competencia entre éstos es mayor; asimismo, los sueldos en otras localidades de México superan los anteriores, sobre todo cuando la temporada de cosecha se prolonga más allá de octubre, la disponibilidad de jornaleros migrantes disminuye y además el precio de la caja de jitomate se cotiza por encima de 200 pesos.

ESQUEMA 1
CONEXIONES DE LOS CENTROS DE CONTRATACIÓN
EN LA REGIÓN MORELOS-MÉXICO



- ⇨ Desplazamiento de jornaleros migrantes en décadas anteriores para formar el centro de contratación.
- ⇨ Desplazamiento de migrantes durante la misma temporada.
- ⇨ Contacto entre familias migrantes por medio de llamadas telefónicas y/o visitas esporádicas.
- ⇨ Desplazamiento de productores para contratar jornaleros.

volumen ha generado un polo de atracción significativo para mano de obra migrante procedente de comunidades indígenas de Guerrero y Oaxaca, que se concentra en cuatro localidades de la región.

Asimismo, estas localidades actúan como centros de contratación, de los cuales podría decirse que Atlatlahucan es el centro primario de la región, lo que se explica por factores como su composición, su historia y su ubicación. Fue el primer centro de contratación en surgir, cuenta con mano de obra preferencial, se distinguen cortadores, empaquadores y “echadores” y, además, provee de fuerza de trabajo para la mayoría de los productores, tiene alcance en el nivel regional.

El funcionamiento de los centros corresponde a la contratación directa, lo que supone facilidad en la construcción de relaciones entre patronos y jornaleros más allá de las propiamente laborales. Sin embargo, el sistema de pago por jornada y la poca demanda en el nivel individual inhiben la construcción de relaciones más estables, lo que refuerza la incertidumbre de los jornaleros para encontrar trabajo en un mercado atomizado con fluctuaciones de demanda inestables. Esto explica en parte el que no sea generalizado el empleo “de planta”, y que cuando éste se da, no sea ni siquiera por una semana completa.

El intercambio de información entre los jornaleros, el contacto permanente entre familias y paisanos que están en uno u otro centro de contratación en la región ayuda a esta población a sobrellevar su estancia en estas localidades. Así pues, conocer en cada momento las oportunidades de empleo, contacto con posibles empleadores y/o apoyo en las redes que los migrantes temporales o asentados han venido construyendo son un conjunto de factores que influyen en la direccionalidad de los flujos migratorios y multiplican vínculos a través de los cuales se desarrollan complejas estrategias de movilidad que se articulan en un amplio y dinámico territorio de migrantes.

De igual modo, que los productores asistan a uno u otro centro de contratación en busca de trabajadores refuerza los intercambios que se dan en la región Morelos-México a partir de la producción hortícola.

Para los pequeños productores de la región, la horticultura es una de las actividades económicas más importantes que se combina con complejas estrategias de multiactividad que regulan una posible pérdida económica en las hortalizas y permiten la reproducción social de los campesinos y sus familias.

Por otro lado, para los jornaleros de la región Morelos-México, ésta ofrece condiciones laborales y de vida, si no más estables, al menos sí menos dramáticas que en otros estados del país; no obstante, hay incertidumbre por la inestabilidad y discontinuidad del trabajo y por factores climáticos, de mercado o de “inundación” de mano de obra. Pese a ello, algunos jornaleros se han expresado en favor de este mercado porque los salarios son mejores que en otros (Estrada, 2006), o bien porque simplemente en la época de lluvias no hay otra alternativa de ocupación y al menos aquí reciben un ingreso que ayuda a la educación de los hijos y a salir de compromisos familiares y con sus comunidades.

BIBLIOGRAFÍA

- ESTRADA, Quetzalli (2006), "Colonia Guadalupe Hidalgo: un nuevo centro de contratación de jornaleros migrantes en el sureste del Estado de México", tesis de licenciatura, Cuernavaca, Facultad de Humanidades-UAEM.
- GUZMÁN, Elsa (1991), "Persistencia y cambio: los campesinos jitomateros de Morelos", tesis de maestría en Desarrollo Rural, México, UAM-X.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA, GEOGRAFÍA E INFORMÁTICA (INEGI) (1986, 1988, 1990-2000, 2002, 2005), *Anuarios estadísticos del Estado de México*, México, INEGI.
- MONTES, Alipio (1994), "Mercado laboral y asalariados agrícolas en la región de Arequipa", en Óscar Dancourt, Enrique Mayer y Carlos Monge (eds.), *Perú: el problema agrario en debate*, Lima, Sepia V (Seminario Permanente de Investigación Agraria)/Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa/Caproda, pp. 201-220.
- SÁNCHEZ, Kim (2004), *Los jornaleros agrícolas migrantes en los Altos de Morelos. Avances de investigación*, Cuernavaca, Facultad de Humanidades-UAEM.
- (2006), "Perfil y trayectoria de jornaleros migrantes del albergue de Atlatlahucan, Morelos", ponencia presentada en el V Congreso de la Asociación Mexicana de Estudios del Trabajo, "Trabajo y reestructuración: los retos del nuevo siglo", Cuernavaca, AMET.
- (2007), "Viejas y nuevas trayectorias laborales entre los jornaleros agrícolas migrantes en Morelos", en Isabel Ortega (coord.), *Los jornaleros agrícolas, invisibles productores de riqueza. Nuevos procesos migratorios en el noroeste de México*, México, CIAD/Plaza y Valdés.
- SEDAGRO (2003), *Reportes de siembra y cosecha, 1998, 1999, 2003, Estado de México*, Toluca, Sedagro.
- (2005), *Avances de siembras y cosechas, 2005, Estado de México*, Toluca, Sedagro.
- (2006), *Avances de siembras y cosechas, 2006, Estado de México*, Toluca, Sedagro.

SOMOS MUCHOS, PERO ALGUNOS NO ESTÁN EN LA CASA.
REFLEXIONES EN TORNO AL GRUPO DOMÉSTICO
EN UNA COMUNIDAD NAHUA DEL ALTO BALSAS
EN EL CONTEXTO MIGRATORIO

*Adriana Saldaña Ramírez**

RESUMEN

En este trabajo se presenta el caso de los grupos domésticos de la comunidad nahua de Tula del Río, Guerrero, que se dirigen por seis meses al corte de una hortaliza considerada como “exótica” o “no tradicional”, llamada angú u okra, al estado de Morelos. Su contratación depende de una empresa de capital estadounidense llamada “Río Grande Exportación de Morelos”, la cual cultiva y exporta este producto a Estados Unidos.

Los grupos domésticos en esta estancia modifican su organización, tanto en los campamentos donde permanecen como en el lugar de origen, debido a las condiciones que la empresa impone para la contratación y a los valores culturales que rigen la relación entre sus miembros. En los arreglos temporales que tienen que hacer no sólo influye el desplazamiento a Morelos, sino también a otros destinos dentro del territorio nacional e internacional. La decisión de quién sale y quién se queda se relaciona con dos factores: por un lado, la preparación de los alimentos diarios y, por otro, los periodos escolares de algunos de sus miembros, aunque destaca que las nuevas formas que adquieren los grupos domésticos se debe, principalmente, a la distribución de las mujeres en los distintos nichos donde salen a trabajar.

INTRODUCCIÓN

En la bibliografía sobre el tema de la migración, visto desde diferentes disciplinas, se ha otorgado un lugar importante al estudio

* Investigadora del Proyecto Etnografía de las Regiones Indígenas en el Nuevo Milenio del Centro Regional INAH Morelos. Correo electrónico: <adrianasr_99@yahoo.com>.

de la organización de los grupos domésticos y de la familia para poder tener una comprensión más amplia del fenómeno. Ha sido a través de esta relación que se ha buscado apoyar a esta ya larga discusión sobre la conveniencia de utilizar ciertos rasgos para definir las categorías de familia, grupo doméstico y unidad doméstica como el parentesco y la coresidencia. En este artículo no se ofrecerá un análisis sobre éstas, sino más bien se tratará de documentar, con base en un estudio de caso de Tula del Río, una comunidad nahua de la región del Alto Balsas en Guerrero, los principales factores que condicionan la estructura y organización de los grupos domésticos en el contexto migratorio.

En este texto se entiende por “grupo doméstico” un conjunto de personas que comparten los recursos, gastos y trabajo necesarios para su reproducción cotidiana y que incluyen trabajos derivados de sus obligaciones con su comunidad. En Tula del Río, como en otras comunidades nahuas del Alto Balsas, estos compromisos ante el pueblo están sancionados en la figura de “ciudadano” o *tequitlacatl*, que es el representante del grupo, quien adquiere derechos y obligaciones que son desempeñados por todos sus miembros. En lengua náhuatl, el equivalente a los grupos domésticos así definidos se conoce como *temiyequ ti chante* (“somos muchos los que vivimos”).

Como se verá en las siguientes páginas, muchos grupos domésticos tulenses han tenido que adaptarse a las constantes salidas de sus integrantes a diversos lugares para asegurar su reproducción. Esta situación es expresada por los miembros de tales grupos como “somos muchos, pero algunos no están en la casa”.

Con este objetivo nos vamos a centrar en el caso de los grupos domésticos que se contratan año con año con una agroempresa de capital estadounidense para el corte de un producto poco conocido en México, llamado angú u okra, en el sur de Morelos.¹ Aunque se hará énfasis en este movimiento, también se señalarán las salidas individuales de hombres para trabajar en Estados Unidos y las de niños que estudian en otras localidades de Guerrero.

Debido a estos desplazamientos continuos, los grupos domésticos han tenido que organizarse desde hace varias décadas en más de un espacio geográfico, ya que se encuentran dentro de un contexto caracterizado por los movimientos constantes de algunos miem-

¹ El angú, también conocido como okra, es un cultivo catalogado como “no tradicional” que es sembrado en México, pero que se exporta en su totalidad hacia Estados Unidos. Es un vegetal en forma de vaina, recubierto de ahuate, que se consume fresco o en conserva.

bros, sea por cuestiones laborales o escolares. Así, las adaptaciones en la estructura y la organización de éstos se han vuelto un *modus vivendi*, como ya han señalado otros autores que ocurre para grupos de jornaleros que migran al noroeste y a Estados Unidos (Grammont, Lara y Sánchez, 2004).

Los distintos arreglos motivados por estos movimientos se deben entender en función de dos factores: por un lado, por las reglas del mercado de trabajo en el que participan y, por otro, por los valores culturales asociados a los grupos domésticos y a las relaciones entre sus miembros. Para mostrarlos, me centraré en las mujeres, que se encuentran en una situación especial en relación con la agroempresa, pues su contratación está más condicionada, lo cual tiene que ver con el hecho de que se les considera mano de obra de menor valoración en comparación con la de los varones, como se mostrará más adelante. Sin embargo, la situación es distinta en el marco del grupo doméstico, pues las tareas desarrolladas por ellas son consideradas fundamentales para la sobrevivencia física y social del grupo, lo que motiva acordar la repartición de las mujeres en los nichos donde se encuentren los miembros del grupo.

INFORMACIÓN SOBRE TULA DEL RÍO Y SUS MOVIMIENTOS

Tula del Río se ubica en la región del Alto Balsas, en la cual se encuentran asentados pueblos de tradición cultural nahua que son conocidos por la producción y comercio de artesanías en papel amate y otras como barro pintado, collares y pulseras de piedras, máscaras talladas en madera y elaboración de hamacas. Estos artesanos viajan a lo largo y ancho del país estableciéndose temporal y permanentemente en localidades donde se organizan ferias y en otras donde hay flujos importantes de turistas para vender sus productos. No obstante, en la misma región hay pueblos que no se han dedicado a estas actividades, sino a la venta de mano de obra para el corte de productos agrícolas; uno de ellos es Tula del Río.

Los pobladores de esta comunidad obtienen recursos básicamente del empleo vía migración. El desplazamiento más importante es de grupos domésticos que participan durante seis meses en el corte de angú en el estado de Morelos, que comenzó en los años ochenta.² Básicamente sólo se dirigen a Morelos, pero a partir de

² Aunque los tulenses ya participaban en las cosechas de esta hortaliza desde finales de los años sesenta en Iguala, en el mismo estado de Guerrero, donde se producía de manera importante.

los noventa la migración hacia Estados Unidos se volvió significativa. La mayoría de los migrantes internacionales, hombres jóvenes (solteros y casados), se emplean en las labores de jardinería (conocida como “la yarda”) y en la industria, fuera del sector agrícola, en Ontario, California, y en Houston, Texas.

Otro tipo de movimiento, de carácter diferente a los ya mencionados, es el de niños en edad de estudiar primaria. La mayoría de estos menores son llevados por sus padres a internados escolares ubicados en los municipios guerrerenses de Atenango del Río y Tepecoacuilco de Trujano, donde permanecen durante todo el año escolar y regresan a Tula en vacaciones y otras fechas importantes, como la fiesta del Santo Patrono, Todos Santos, etcétera.³

Estos tres movimientos comenzaron desde hace varias décadas y, generalmente, al interior de los grupos domésticos se combinaban como parte de sus estrategias. Por ejemplo, había algunos en los que los hijos más grandes se encontraban en Estados Unidos; los padres y los más pequeños, que aún no estudiaban, se dirigían a Morelos para el corte de angú (noviembre-mayo), y otros hijos se quedaban a estudiar la primaria en el pueblo o en los internados ya mencionados.

Pero a partir de 2006 se han sumado a las trayectorias migratorias otros destinos laborales que no estaban tradicionalmente contemplados, como ir a Sinaloa y a Chihuahua, para el corte de chile serrano, chile jalapeño y jitomate. El empleo en estos nuevos mercados de trabajo ha hecho más complejas las rutas migratorias de los grupos domésticos, pues ahora es común que algunos se dirijan al corte de angú, que se lleva a cabo de noviembre a mayo, y después a Chihuahua, al que se dirigen de junio a agosto. Otros han optado por dejar el corte de angú para desplazarse a Sinaloa para la cosecha de chile y jitomate, que se realiza en el mismo periodo.

Los tulenses desarrollan otras actividades para obtener ingresos mientras permanecen en el pueblo. Los hombres, jóvenes y adultos, se contratan como albañiles en Tula o en la región; también se dedican a la pesca, con la que obtienen producto para vender en las

³ A estos internados se les conoce como Centros de Integración Social (CIS) y hay tres en el estado de Guerrero: los mencionados en el texto y otro ubicado en Alcozauca. Los de Tepecoacuilco y Atenango reciben principalmente a nahuas, mientras que el de Alcozauca da atención a niños mixtecos, nahuas y tlapanecos. Los CIS ofrecen educación en el nivel primario intercultural bilingüe. Además, se les imparte lo que llaman “capacitación para el trabajo”, que son distintos talleres a los que deben asistir después de clase. El objetivo de estos internados es brindar alimentación, hospedaje, cuidado de la salud y educación.

tienditas de la comunidad o para autoconsumo, y practican el tejido de cinta de palma, que es realizado por las mujeres del grupo, niñas y adultas, para vender a intermediarios de Chilapa y Toluca.⁴ En cuanto a la siembra de la milpa, ésta ha sido dejada de lado de manera importante, aunque algunos grupos domésticos cuentan con pequeñas parcelas de maíz y calabaza en sus patios, destinadas a completar la alimentación durante la temporada de lluvias.

BUSCANDO LA VIDA EN EL CORTE DE ANGÚ

Si nos centramos en la experiencia de los tulenses en el corte de angú, hay que decir que gozan de buena fama como cosechadores de este producto, pues han acumulado experiencia y formado a nuevas generaciones en el conocimiento de la hortaliza desde hace casi cuatro décadas. La cosecha debe ser sumamente cuidadosa, la selección tiene que contemplar color y tamaño específico del fruto para que tenga “calidad de exportación”, para lo cual es necesario un conocimiento preciso, pues el angú puede crecer hasta una pulgada en unas cuantas horas debido a las altas temperaturas que se alcanzan en la región sur de Morelos. Si los frutos no se cortan en el momento adecuado, entonces se afecta el rendimiento posterior de las plantas, lo que va en detrimento de los trabajadores.

Para entender cómo es que los tulenses fueron adquiriendo esta experiencia hay que conocer la historia de este producto en el centro del país, lo que comprende su cultivo en Morelos y Guerrero, mismo que va ligado al desplazamiento de estos trabajadores a tierras morelenses.

Brevemente mencionemos que el angú se introdujo en los años sesenta, cuando un grupo de empresarios e intermediarios comerciales de Texas llevaron semillas de angú a Morelos y a Guerrero, consolidándose de manera importante los productores en el municipio de Iguala. Cuando los texanos llegaron, los tulenses, así como otras comunidades de la región del Alto Balsas, abastecían ya de mano de obra a productores de Iguala para el corte de melón y comenzaron a trabajar el angú. Desde entonces y por varios años los tulenses combinaban la salida a Iguala para el corte de angú con la siembra de la milpa en su pueblo. En los años ochenta, uno de los *brokers* más fuertes en Guerrero se traslada a Morelos para

⁴ La cinta tejida se vende en rollos de veinte metros a 2.30 pesos. Se considera que un tejedor con experiencia puede hacer hasta cinco por día.

fundar una empresa —llamada “Río Grande Exportación de Morelos” —cultivadora de esta hortaliza y trae consigo a la mayoría de los cortadores para la cosecha. De igual manera, los tulenses continuaron con la siembra de sus milpas en temporada de lluvias y salían a la pizca de angú en *secas*, pero ahora a Morelos.

A partir de la década de 1990 la siembra de la milpa en Tula se dejó de lado significativamente, debido a la crisis económica que afectó a todo el campo mexicano, hecho agravado en el nivel local por los extremos cambios climáticos experimentados en la región, donde las lluvias son cada vez más escasas. En el mismo periodo se comenzaron a registrar migraciones regulares de hombres jóvenes y adultos hacia Estados Unidos, pero la salida a Morelos por parte de la mayoría de los grupos domésticos continuó. Actualmente, los tulenses se emplean en el corte de angú en Morelos y, de manera menos importante, continúan dirigiéndose con algunos productores que lo siembran en Guerrero.

En el caso de Morelos, donde el desplazamiento es más significativo, se emplean principalmente con Río Grande Exportación de Morelos, una agroexportadora que opera en los municipios de Jojutla y Puente de Ixtla, durante un periodo de seis meses (noviembre-abril), que es lo que dura la cosecha. La empresa se encarga de reclutar a los trabajadores en la misma comunidad a través de un sistema de intermediación basado en un “encargado”, quien emerge de los mismos trabajadores, pero es escogido por la empresa para responsabilizarlo de conseguir y regular el flujo de cortadores que necesitará.

Generalmente, unos meses antes de que comiencen las cosechas, empleados de la empresa se dirigen a Tula para hablar con el “encargado” sobre el número y la fecha en que se necesita a los trabajadores; como la siembra es escalonada, éstos deben llegar en diferentes momentos. Esta persona se ocupa, además, de transportarlos desde la comunidad de origen hasta los campos donde se cultiva el angú. Dentro de éstos, la empresa ha construido campamentos con galerones de lámina para albergar a sus trabajadores durante la temporada.

Según las estadísticas recabadas por el Programa de Atención a Jornaleros Agrícolas (PAJA), Delegación Morelos, que opera en estos campamentos, en la temporada agrícola 2006-2007 se registraron un total de 582 personas, de las cuales casi 50 por ciento (288) se contrataron formalmente en el corte de angú. De esta población total en campamentos destaca la comunidad de Tula del Río, de la que proviene 35 por ciento (203) de los ocupantes, mientras

que en términos de población jornalera representa 34 por ciento (97).

Sobre el número de jornaleros, hay que señalar además que aumenta y disminuye a lo largo de la temporada, pues los niños y otros miembros de los grupos domésticos que no están contratados, se integran a las cosechas en las etapas de máxima producción como “ayudantes” de sus parientes que sí se encuentran en la nómina de la empresa y que cuentan con prestaciones sociales. Esta inserción se ve favorecida por el sistema de pago de la empresa, que consiste en combinar el pago por jornada (cuando hay poca producción) y a destajo, por caja cortada (cuando hay mucho producto que cosechar). Los niños, en principio, no son “contratados”, ya que la empresa trata de cumplir con las regulaciones laborales; de hecho, en los campamentos ha habilitado espacios que funcionan como guarderías operadas por el PAJA-Morelos y aulas de mala calidad para que el Conafe imparta clases de primaria. Sin embargo, los niños se integran en algunos momentos a la cosecha, principalmente cuando el pago es a destajo, y dejan la escuela por algunos días o hasta semanas.⁵

De acuerdo con registros del PAJA, en el caso de Tula del Río, 52 por ciento corresponde a mujeres adultas y niñas de la población total presente en los campamentos. Esta situación coincide cuando se habla de los trabajadores, en donde también es ligeramente superior la presencia de las mujeres.

La migración al corte de angú se da por grupos de parientes y acompañantes. Para Tula se encontró lo siguiente: de 40 grupos domésticos que se trasladaron a Morelos, 65 por ciento corresponde a aquellos formados por un núcleo conyugal con descendencia; 20 por ciento a un núcleo conyugal, con o sin descendencia, que incluye además a otros parientes; 10 por ciento a grupos de otro tipo que sólo están compuestos por un hermano y una hermana solteros que se acompañan, y en el cinco por ciento restante se encuentran parejas conyugales sin descendencia.

La presencia de parientes y acompañantes permite a la empresa contar con mano de obra de reserva que puede incorporarse a las cosechas de angú en las etapas de máxima producción, o cuando sea sumamente necesario por el aumento de sus pedidos por parte de Estados Unidos. Pero además, le permite a la empresa no

⁵ A reserva de estas consideraciones, utilizamos las cifras obtenidas en campo por el PAJA-Morelos ante la dificultad de tener datos 100 por ciento ciertos de la población total en estos campamentos y de los trabajadores reales que se incorporan a las cosechas durante una temporada.

cubrir algunos de los gastos que se requieren para la reproducción social de sus trabajadores, como los servicios de un comedor después de la cosecha, ya que hay mujeres presentes que pueden resolverlo, o bien evitar la contratación de más personal para el cuidado de los hijos de los jornaleros, pues los niños más grandes apoyan a las promotoras del PAJA en sus tareas.

No obstante, los directivos de la compañía suelen decir que tienen dos restricciones importantes en cuanto a la organización del trabajo: la contratación de menores como jornaleros y el trabajo femenino en las primeras semanas de corte. Respecto al primer aspecto, ya señalamos que éstos sí participan como mano de obra en los momentos de máxima producción, pero la empresa no los reconoce y son considerados “ayudantes” de otros miembros de su familia, sacándolos de las nóminas y pagando a la misma cuenta de sus padres. Sobre la segunda de éstas nos vamos a centrar con mayor detalle.

MUJERES EN EL MERCADO DE TRABAJO Y EL GRUPO DOMÉSTICO

Las mujeres difícilmente son empleadas en las primeras semanas de corte, cuando hay poca producción, pues se prefiere la mano de obra masculina por considerarla más “resistente y fuerte” que la femenina. Asimismo, son las primeras a las que “hacen descansar” si no hay suficiente producto para cosechar o existe una saturación del mercado y se decide barbechar la planta.

Entonces, en los primeros viajes de reclutamiento, la Río Grande Exportación de Morelos permite que sólo se trasladen mujeres como parte de un grupo doméstico en el que haya otros miembros varones que trabajen; es decir, como las mujeres son consideradas mano de obra de reserva para etapas posteriores, se trata de reducir su presencia hasta que sea realmente necesario. Desde su lógica, a la agroempresa no le resulta redituable mantener a un gran número de personas en los campamentos que controla si tales personas no laboran.

Además, también entre las propias mujeres la agroindustria hace diferencias: las solteras, “dejadas”, viudas o esposas de migrantes internacionales tienen más limitaciones para ser empleadas, pues son consideradas como una fuente potencial de conflictos en la convivencia diaria dentro de los campamentos; esta percepción radica en que no van acompañadas por un hombre que pueda vigilar su

comportamiento. Tal cosa ha contribuido a que las mujeres en esta situación y que quieren ser contratadas, opten por migrar con otro grupo doméstico, como el de sus hermanos o el de sus padres.

Junto a esta táctica de la empresa para tratar de limitar la presencia de los miembros que llegan hasta los campamentos y que no trabajan en las primeras etapas de corte, los tulenses despliegan sus propias estrategias para migrar al corte de angú. Éstas responden en parte a las exigencias de la empresa, pero también son influidas por los valores culturales que tienen los tulenses sobre el grupo doméstico y las relaciones entre sus miembros.

A diferencia de la concepción que tiene la empresa sobre el trabajo de las mujeres, en Tula del Río existe una alta valoración de las actividades que éstas desempeñan en el ámbito doméstico, principalmente en la elaboración de la comida.

Se ha reportado en múltiples estudios realizados en comunidades nahuas una importante división de tareas: los hombres se ocupan de las labores de construcción y de los arreglos de la casa, mientras que las mujeres se dedican a cocinar, lavar la ropa, el cuidado de los hijos, la administración de los recursos, entre otras responsabilidades. Se considera que para que un grupo doméstico funcione es necesaria la aportación del trabajo de todos sus integrantes. No obstante, son las labores realizadas por las mujeres las fundamentales para la sobrevivencia física y social de los demás miembros y del grupo, pues además de las ya mencionadas, sobre ellas recae la coordinación de las tareas de los demás.

Los hombres suelen decir que “no se imponen solos, sin mujer”, para expresar que siempre necesitan de ellas para vivir, sea esposa, madre, hija o hermana. De todos los conocimientos que se necesitan, el que se refiere a la preparación de los alimentos es fundamental. Es por ello que cuando los miembros del grupo planean sus salidas a las cosechas de los diferentes productos en la República, no sólo al angú, se acuerda mandar a las mujeres a aquellos lugares donde se encuentren miembros del grupo doméstico, en específico, los más pequeños y los hombres. De la misma manera, si parte del grupo permanece en el pueblo, se procura que algunas mujeres también se queden. Así que la migración conjunta siempre es deseable, aunque no en todos los destinos se pueda llevar a cabo, por ejemplo, en los distintos nichos en Estados Unidos, ya que el cruce de la frontera implica más riesgos y gastos. Es decir, en los lugares donde las condiciones lo permiten, migran hombres y mujeres juntos, no sólo por seguir con una relación conyugal, pues las niñas viajan con sus padres o las hermanas con sus hermanos.

En la mayoría de los casos, las mujeres no sólo van para realizar las labores domésticas, sino también como trabajadoras asalariadas.

Esta situación ha favorecido que las mujeres realicen una doble jornada de trabajo: como cortadoras en los surcos y las labores domésticas en campamentos o cuarterías. En cuanto a las niñas, es común que dejen sus estudios incompletos durante los periodos en que se realizan las distintas salidas, pues son mandadas con sus padres o hermanos para hacer la comida y otras labores después del corte. Las mujeres suelen decir que para ellas es más fácil estar sin un hombre, en el sentido de que puedan sobrevivir porque saben trabajar desde pequeñas en lo que se espera de ellas.

La interpretación de las mujeres en el campo sobre la doble jornada es diferente que en la ciudad, pues aprecian el hecho de “ganar su dinerito” en el corte de angú, porque tienen autoridad para decidir qué hacer con él sin tomar en cuenta a su esposo, aunque la mayoría de las veces lo usen para contribuir al bienestar de otros miembros del grupo. Frecuentemente comparan su situación con las mujeres de la ciudad que han conocido en sus distintas trayectorias:

Pobrecita de ti, en la ciudad yo digo que las mujeres casi no trabajan, no saben hacer la comida, ni las tortillas, no tienen hijos, ni los cuidan bien. Aquí las mujeres pueden estar feas, pero saben trabajar y tienes tu dinerito del angú, también haces tu comida. Trabajamos más, pero así es una mujer (Ana, Tula del Río, 2007).

LOS DIFERENTES ARREGLOS DEL GRUPO DOMÉSTICO

El tratar de repartir a las mujeres en cada uno de los nichos donde se encuentran los otros miembros del grupo doméstico y la condición que impone la agroempresa de no permitir la contratación de éstas, salvo que lleguen acompañadas por un hombre, influye en que las diferentes configuraciones que toma el grupo doméstico durante la cosecha de angú se caractericen, principalmente, por la manera en que éstas se distribuyen. Aunque hay que decir también que encontramos una fuerte influencia relacionada con la escolaridad de los hijos más pequeños, ya que la mayoría de los miembros de estos grupos domésticos apuestan por la educación, como una posibilidad de movilidad social. Para muchos de los grupos domésticos migrantes, el lugar y la temporalidad en que salen sus miembros dependen de manera importante de los periodos escolares de

los niños que cursan sus estudios en las escuelas del pueblo, principalmente de los que están en la primaria o en la telesecundaria.⁶ Muchos de los niños se quedan en el pueblo para no interrumpir su año escolar, para lo cual debe permanecer con ellos su madre o hermanas mayores para resolver el problema de la comida y de su cuidado; es por eso que son principalmente las mujeres las que dejan sus estudios incompletos.

Debido a la restricción de la Río Grande Exportación de Morelos de contratar mujeres solas, esta situación ha tenido como consecuencia que durante la temporada agrícola algunos grupos domésticos reciban más mujeres de las que comúnmente forman parte del grupo en su pueblo. No obstante, su inserción como “allegadas” causa tensiones con las otras mujeres del grupo “original”, principalmente por la división de tareas al interior.

De manera sintética, los arreglos domésticos muestran los siguientes escenarios, en los que las mujeres, según su situación, perciben de manera diferente su propia experiencia migratoria.

- a) Un primer caso son aquellos grupos domésticos formados sólo por padres e hijos, que mantienen la misma estructura tanto en el pueblo como en los campamentos agrícolas, pero con una organización distinta, pues las mujeres y algunos de los niños (los mayores de 14) se integran al mercado laboral. Este caso corresponde a 65 por ciento de los grupos, como se señaló anteriormente.
- b) Otra situación es la de los grupos domésticos que incluyen a las nueras, algunas de ellas con maridos ausentes por la migración a Estados Unidos.⁷ Las nueras son las que realizan las tareas más pesadas del grupo, después del trabajo en el campo. Las suegras son quienes administran sus recursos obtenidos en el corte y, cuando se encuentran presentes, también los de sus esposos. A estas nueras les molesta no el hecho de trabajar para el grupo, sino el que sus suegras las ayuden poco, además de administrar sus ingresos del corte.
- c) Otro cuadro es aquel que presenta la inclusión de miembros distintos al grupo doméstico, como las cuñadas, que generalmente viven con un grupo diferente en el pueblo. Aquellas mujeres solas (solteras, “dejadas”, viudas o esposas de migrantes internacio-

⁶ Como ya lo señalamos, la mayoría de los estudiantes de primaria se encuentran en internados en otros municipios de Guerrero.

⁷ Se dice que las mujeres están en condición de “nueras” cuando se acaban de casar y van a residir por un periodo variable a casa de los padres del esposo.

nales) tienen que integrarse al grupo doméstico de algún hombre de sus redes parentales para poder ser contratadas. Los casos más comunes son los de adición de las hermanas al grupo de uno de los hermanos, lo que muchas veces es fuente de conflictos en la división de las tareas entre las mujeres del grupo.

Esta forma de arreglo, junto con la mencionada en el inciso anterior, representa 20 por ciento de los casos y corresponde a aquellos formados por núcleos conyugales con o sin descendencia y que incluyen a otros parientes.

- d) Las mujeres solteras deben migrar como acompañantes y trabajadoras al lado de algún hermano también soltero para que le pueda “hacer su comida”. Éstos sólo son 10 por ciento de los grupos en el campamento.

Como consecuencia, un grupo doméstico que en su comunidad está compuesto sólo de padres e hijos, en Morelos se transforma para abarcar a estas mujeres “solas”. Este tipo de arreglos que se acuerdan entre los miembros de los grupos domésticos y entre los diferentes grupos ha conseguido que se les considere como “estructuras flexibles que se adaptan a los procesos migratorios y se recomponen constantemente en su ir y venir” (Lara, 2008).

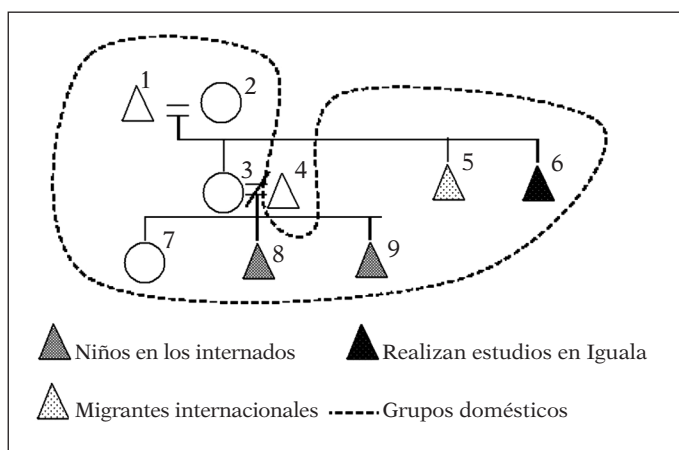
En el siguiente apartado se describe el caso de María, una mujer “dejada” que se integra al grupo doméstico de su hermano durante la temporada de ángú, como evidencia etnográfica de los arreglos a los que me he referido.

EL CASO DEL GRUPO DOMÉSTICO DE MARÍA, UNA MUJER “DEJADA”. LOS ARREGLOS FRENTE A LA MIGRACIÓN AL CORTE DE ANGÚ Y LA RELACIÓN CON SU HERMANO EN ESTADOS UNIDOS

María es una mujer que fue “dejada” por su esposo y que regresó a vivir a casa de sus padres junto con sus tres hijos. Su grupo doméstico está constituido por ocho miembros: Otilio (1) y Máxima (2), la pareja fundadora; María (3) y sus tres hijos; Roberto (5), quien radica en Houston, Texas; y Delvo (6), que estudia en Iguala. María mantiene con ayuda de su hermano Roberto, que vive en Estados Unidos, a sus tres hijos, ya que el padre de éstos, aunque reside en la comunidad, no se hace cargo de ellos, vive con otra mujer y ha procreado otros niños.⁸

⁸ La pareja que hemos llamado aquí como fundadora, formada por Otilio y Máxima, procreó a 10 hijos, entre los que se encuentran María, Rober-

GRUPO DOMÉSTICO DE MARÍA EN EL PUEBLO



Los ingresos más importantes que se obtienen en este grupo doméstico son los enviados por Roberto, como empleado de la “yarda” en Houston, y por lo ahorrado por María en la temporada de corte de angú. Un ingreso pequeño pero constante es el del tejido de cinta de palma que Máxima, María y Lola (7) efectúan en la comunidad. El dinero percibido por esta actividad, que se realiza diariamente, se destina a la compra de abarrotes junto con el dinero que recibió María en el corte de angú. Por otro lado, Roberto manda cada tres semanas por vía bancaria dos mil pesos, que se ocupan una parte para la casa, otra para sus sobrinos, pero también para los estudios de Delvo en Iguala. Roberto sigue cooperando de manera regular para el sostenimiento de este grupo, ya que aún es soltero y no tiene ninguna responsabilidad con otro.

En cuanto a las tierras de siembra de este grupo, Otilio, con ayuda de otros miembros, las cultivan para tener producción de maíz y calabaza en el periodo que va de finales de septiembre hasta principios de noviembre, que es cuando generalmente no hay desplazamiento a ningún lugar de trabajo. El producto que se obtiene se destina a la alimentación de los miembros del grupo, lo cual es significativo, ya que esto les permite no comprar maíz a vendedores

to y Delvo que son parte de su grupo doméstico. Los demás hijos han formado sus propios grupos domésticos; algunos todavía están en el pueblo y otros en Houston, Texas. Uno de ellos es el de Galino, al cual se integra María durante el corte de angú.

de otros lugares que llegan, o a sus paisanos para “echar” las tortillas diariamente.

El esquema anterior presenta al grupo doméstico de María cuando no hay contratación de personal para el corte de angú, lo cual cambia cuando ella debe ir a Morelos.

En este grupo María es la única persona que se contrata en el angú, lo cual provoca una serie de reajustes en su ausencia, pues en ella recaen las tareas más importantes, como tener la ropa limpia, preparar la comida, ir al molino, echar tortillas y hacer los mandados. Cuando ella no está, Lola (de 10 años) se encarga de esto, debe trabajar para los miembros que se han quedado, pero también para los que el grupo acoge, como se verá a continuación.

En la temporada agrícola 2006-2007, María se desplazó al corte dejando a Lola al cuidado de su abuela, quien está enferma y no puede realizar las tareas domésticas, así que debe atender a sus abuelos, razón por la que dejó de asistir a la primaria para quedarse en la comunidad. Los hijos varones de María —Omar (8) y Ramón (9)— están en el internado ubicado en Atenango del Río estudiando la primaria.

María es generalmente enganchada en el segundo embarque de cortadores, que se lleva a cabo dos meses después de las primeras cosechas y aquí se integra al grupo doméstico de su hermano mayor Galino (12), donde permanece el tiempo en que es contratada. Así, cuando ella viaja al corte de angú se altera la composición de ambos grupos, que se organizan de manera separada fuera de la temporada de cosecha en el pueblo, de la manera mostrada en el diagrama de la página siguiente.

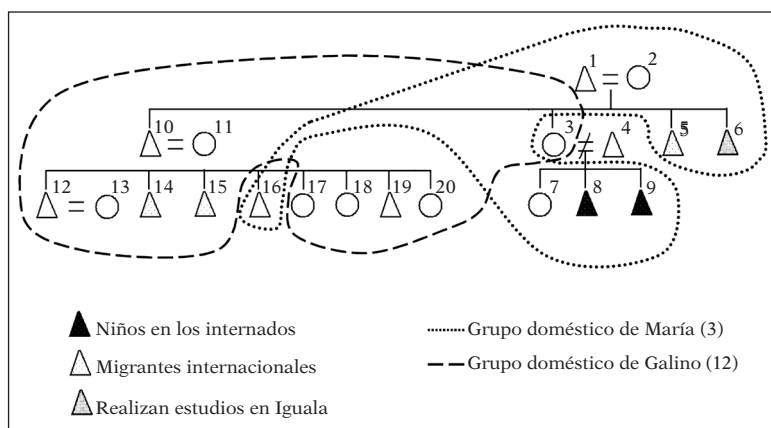
Durante las vacaciones María manda por sus hijos varones para que la visiten en el campamento y se integran, igualmente, al grupo de Galino durante este periodo. Lola debe permanecer en el pueblo cuidando a sus abuelos.

En la misma situación se encuentra uno de los hijos de su hermano Galino, Celso (16), quien estudia la telesecundaria en Tula, y que se muda a casa de sus abuelos mientras que sus padres y hermanos permanecen en el campamento. De esta manera, Lola también debe atenderlo.

La tía de Lola, hermana de María, lo explica así:

Yo le dije a mi hermana que no mandara a Lola a Atenango [a estudiar], pues luego no hay nadie quien la cuide [a la abuela de Lola] y yo que vivo aquí en Tula, a veces tardo un día que no voy. Luego también mi papá [el abuelo de Lola] tiene hambre y

GRUPO DOMÉSTICO DE MARÍA DURANTE EL CORTE DE ANGÚ



Nota: El grupo doméstico al que aquí hacemos referencia es el de María en el pueblo, mientras que el de Galino es en los campamentos, ambos en la misma temporada de cosecha.

mi mamá no le puede hacer su comida porque está enferma, y mejor Lola que se quede para que le haga mientras que María está en Morelos. Esa niña está bien chiquita y bien que ya puede hacer todo, sus tortillas (Ana, Tula del Río, 2006).

Miembros como Celso y María se encuentran en una situación ambigua en el momento de corte, pues siguen siendo parte de los grupos domésticos a los que pertenecen cuando no es temporada de angú, pero también son temporalmente parte de otros grupos. Con cada uno desarrollan tareas específicas, pero nadie duda de que su lealtad y obligación principal está con su grupo doméstico primario, no obstante, se espera que cumplan con ayuda en este otro grupo sin que se consideren como “arrimados”.

REFLEXIONES FINALES

En este texto se muestra que las diferentes configuraciones que toman los grupos domésticos cuando se dirigen al corte de angú a Morelos no sólo tienen que ver con las condiciones impuestas por la empresa que los contrata —principalmente aquellas referidas a las mujeres—, sino que también inciden las propias estrategias de los trabajadores.

Los grupos domésticos intercambian temporalmente miembros y surgen cambios tanto en aquellos que migran como en los que permanecen en el pueblo. Podemos decir que los cambios se dan básicamente por la distribución de las mujeres. Por un lado, la empresa condiciona su contratación por su situación conyugal y dependiendo de la etapa del corte. Pero, por otro, los grupos domésticos tratan de distribuirlas en los diferentes lugares donde se encuentran sus miembros, sea en el pueblo o en algún nicho migratorio, para cubrir sus necesidades de reproducción, ya que se considera que los trabajos realizados por éstas son importantes para los otros miembros del grupo.

Esto tiene diferentes consecuencias para las mujeres. Es común que las niñas como Lola dejen sus estudios para realizar las tareas más pesadas del grupo, circunstancia que representa, en mayor o menor medida, lo que pasa con otras niñas de su edad. En cuanto a mujeres como María, al incorporarse a otro grupo (como el de un hermano durante las cosechas de angú), recaen sobre ellas las arduas tareas que sus cuñadas suelen asignarles, causando conflictos cotidianos.

De esta manera se muestra cómo los grupos domésticos se comportan de forma flexible, ya que temporalmente se “abren” para acoger a miembros de sus redes parentales, dadas las condiciones que impone el nicho migratorio, y también siguen lo que la comunidad determina. Los miembros que se añaden durante cierto tiempo, se reintegran a su grupo fuera de la temporada de la cosecha de angú, lo cual se ha convertido, como muchos autores han documentado, en un *modus vivendi* para estos migrantes.

BIBLIOGRAFÍA

- GOOD, Catherine (2005), “Trabajando juntos como uno: conceptos nahuas del grupo doméstico y de la persona”, en David Robichaux (comp.), *Familia y parentesco en México y Mesoamérica. Unas miradas antropológicas*, México, UIA.
- CARTON DE GRAMMONT, Hubert, Sara LARA FLORES y M. Judith SÁNCHEZ GÓMEZ (2004), “Migración rural temporal y configuraciones familiares (los casos de Sinaloa, México; Napa y Sonoma, Estados Unidos)”, en Marina Ariza y Orlandina de Oliveira (coords.), *Imágenes de la familia en el cambio de siglo, México: escenarios del nuevo siglo*, México, IIS-UNAM.

- LARA FLORES, Sara (2008), "Espacio y territorialidad en las migraciones rurales. Un ejemplo en el caso de México", en Pablo Castro Domingo (coord.), *Dilemas de la migración en la sociedad postindustrial*, México, Miguel Ángel Porrúa/UAEM/UAM-I/Conacyt.
- MORAYTA, M. *et al.* (2003), "Presencias nahuas", en Saúl Millán y Julieta Valle (coords.), *La comunidad sin límites. La estructura social comunitaria en los pueblos indígenas*, México, INAH.
- SALDAÑA, Adriana (2006), "Diferentes configuraciones de los grupos domésticos frente a dos tipos de migración. Estudio de caso en la comunidad nahua de Tula del Río, Guerrero", tesis de maestría en Antropología Social, México, ENAH.

TRABAJANDO ENTRE VENENOS.
DOS ESPACIOS DE VULNERABILIDAD LABORAL
EN EL CAMPO

*Percy Betanzos Ocampo**
*Carolina Corral Paredes***

RESUMEN

En este trabajo se comparan dos estudios de caso en la agricultura morelense desde la perspectiva de sus condiciones de trabajo y la aplicación de agroquímicos. Los temas principales son el uso de plaguicidas, sus riesgos y las percepciones de la gente que trabaja en torno a ellos. Utilizamos una perspectiva antropológica para abordar este tema y destacamos el papel de los actores y su actitud frente a la vulnerabilidad y las intoxicaciones, lo que revela el carácter multidimensional de esta problemática.

Los dos contextos de estudio son: en primer lugar, los pequeños productores de jitomate de los Altos de Morelos, orientados al mercado nacional y que emplean mano de obra familiar; en segundo lugar, una agroindustria empresarial en el municipio de Yautepec, que produce esquejes de flor para exportación y utiliza trabajadores asalariados. El contraste de dos sistemas productivos que tienen regulaciones fitosanitarias y grados de formalidad distintos permite sugerir hipótesis que explican algunas consecuencias similares para quienes laboran en estos ambientes de riesgo.

INTRODUCCIÓN

A finales de los años cuarenta y principios de los cincuenta del siglo pasado se inició en el campo mexicano lo que ahora se llama la Revolución Verde, un proyecto de carácter internacional para aumen-

* Licenciada en Antropología Social, Facultad de Humanidades-UAEM.
Correo electrónico: <antropbetanzos@gmail.com>.

** Licenciada en Antropología Social, Facultad de Humanidades-UAEM.
Correo electrónico: <carolinacorral@gmail.com>.

tar la productividad agrícola de los países en desarrollo, incrementando el abastecimiento de alimentos a partir de dotar de tecnología y nuevos insumos a esas regiones. En México, este modelo desarrollista se introdujo con el objetivo de modernizar la producción agrícola en zonas de riego. Consistió en la introducción de un paquete tecnológico que incluía semillas mejoradas, fertilizantes, plaguicidas y nuevas formas de cultivo. Además, contemplaba la asistencia técnica para capacitar a los productores en el uso de fertilizantes químicos, herbicidas, insecticidas y métodos para regular el agua de riego (González, 2002:20). Con la implantación de este modelo empieza el uso intensivo de los agroquímicos y la obtención de altos rendimientos en diversas cosechas. Pero también se presentaron los efectos secundarios de la Revolución Verde por el uso de los agroquímicos y aparecieron, además, los estudios que sacaban este tema a la luz. Las consecuencias más directas han sido: efectos dañinos en la salud de productores, trabajadores y consumidores, disminución en la fertilidad de la tierra y contaminación del medio ambiente, entre otros.

Este nuevo modelo productivo también llegó al campo morelense, lugar de donde surgen los estudios de los que este texto forma parte. Nuestro propósito es comparar dos espacios laborales y de producción agrícola en Morelos, distintos en cuanto a su forma, intensidad, mercado y capital, para revisar las normas y aplicación del uso de agroquímicos en su producción, así como describir la manera de actuar de los trabajadores mediada por la percepción que tienen en torno de la peligrosidad de los agroquímicos. Los dos contextos de estudio son: en primer lugar, los pequeños productores de jitomate de los Altos de Morelos, caracterizados por el uso de mano de obra familiar y orientados al mercado nacional; en segundo lugar, una agroindustria empresarial en el municipio de Yautepec al norte de Morelos, con una planta de 800 obreras que produce esquejes de flor para exportación.

La comparación entre estos dos ambientes de trabajo muestra principalmente que, si bien parecen dos contextos con regulaciones fitosanitarias y grados de formalidad distintos, las reglas sobre el uso de agroquímicos no son cumplidas al pie de la letra en ninguno de los dos, vulnerando la salud del trabajador. Es notorio que ni los patrones ni los trabajadores dan importancia al uso de agroquímicos ni a las consecuencias que esto tiene. Que cuando existen intoxicaciones no hay culpables, sino “malos usuarios” de estos químicos. Que tanto los productores de los Altos de Morelos como las trabajadoras del Vivero Internacional definen lo que es riesgoso y

lo que no a partir de sus experiencias pasadas y de sus limitadas posibilidades de futuro, no más optimistas que su presente. Antes de pasar a la descripción etnográfica de los dos estudios de caso, explicaremos de manera breve la normatividad de los plaguicidas en México así como varios conceptos que, debido a la notoria presencia de ciertos fenómenos en ambos lugares de estudio, nos ayudaron a nombrar, a describir y a explicar la realidad del campo morelense en relación con el uso de agroquímicos.

PLAGUICIDAS EN MÉXICO: NORMAS Y REALIDADES

Según Ortega (1994), la instancia encargada de revisar y evaluar la información científico-técnica sobre las propiedades y efectos de los plaguicidas en México es Cicoplafest (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas); también tiene injerencia la Secretaría de Hacienda.¹ Algunos autores señalan que para Cicoplafest los registros son básicamente licencias para el uso específico de plaguicidas, y en ellas se establecen términos, condiciones y precauciones para su utilización. Tanto en México como en Estados Unidos, el cumplimiento de la regulación se fundamenta, en gran parte, en la medición de los residuos que dejan los plaguicidas. Lo cierto es que en México no existen programas permanentes de verificación de residuos de plaguicidas en alimentos. La vigilancia se lleva a cabo solamente cuando ocurren brotes por intoxicación alimentaria (Ortega, 1994).

En correspondencia con esta situación, en nuestros dos espacios de estudio encontramos que las normas permanecen en el nivel de discurso ya que no son seguidas rigurosamente por las empresas productoras de estos insumos ni por las agroindustrias o pequeños productores que las utilizan.²

¹ Cicoplafest es un organismo de coordinación interinstitucional, dependiente de Sagarpa, que se supone considera varias legislaciones en materia de sustancias tóxicas, salud, sanidad vegetal y protección al medio ambiente. Por su parte, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público es la encargada de expedir los reglamentos para importar y/o exportar las sustancias químicas, además de estar al pendiente de que las empresas productoras de estos insumos hagan los pagos correspondientes.

² Es necesario mencionar que en el caso de las empresas exportadoras también existen reglamentos y lineamientos fitosanitarios en los países de importación, a los cuales deben apegarse empresas como Vivero Internacional.

LA PRÁCTICA DESDE LA PERCEPCIÓN

Si las normas permanecen en un nivel que no siempre toca la realidad, ¿cuál es entonces el proceder de las personas que aplican los agroquímicos? Nuestra hipótesis y tema de interés es que la problemática del uso de plaguicidas no solamente está relacionada con el grado de aplicación de las normas y las advertencias formales para cuidar la salud o las condiciones de vida, sino que la percepción y el actuar de los individuos involucrados juega un papel importante, ya que los productores y fumigadores construyen ideas sobre los plaguicidas y lo que implica realizar estas actividades; estas ideas nacen a partir de sus experiencias y conocimientos.

La percepción de riesgo, la experiencia próxima y la atribución de la responsabilidad (Seefoó, 2005) son algunos de los conceptos sobre los que se estructura este documento.³ La *percepción de riesgo* es un proceso social gobernado por principios que guían el comportamiento y afectan los juicios de lo que se considera “peligroso” (Smith, 2001:69). Las informaciones son recibidas desde el mundo real y son percibidas en función de un proceso sociocultural en el que intervienen tanto los valores del individuo, su personalidad, sus experiencias pasadas, su grado de exposición al riesgo, como su nivel social, económico y cultural (Seefoó, 2005). Detrás de todas las ideas que tanto productores como jornaleros expresan sobre los plaguicidas hay mecanismos psicosociales, religiosos y económicos, que hacen que un individuo interiorice juicios de valor, creencias y expectativas gracias a los cuales se fortalece su coraza espiritual y corporal para asumir situaciones riesgosas como parte normal del trabajo y de la vida y que, como tales, sólo hay que hacerles frente. Por tanto, la percepción de riesgo es multidimensional y es variable según la posición de un sujeto (Seefoó, 2005:110).

Por otro lado, a decir de José Luis Seefoó (2005:236), “las experiencias pasadas son referentes básicos en la valoración del presente, el ‘podría ser peor’ actúa como poderoso atenuante de circunstancias negativas”. Este autor plantea que las personas van construyendo percepciones positivas de su situación actual a partir de sus experiencias anteriores: “[...] el recuerdo que tiene un agente sobre las pésimas condiciones de vida y de trabajo pasados, tendrá un efecto positivo en la mejoría actual, aunque sea mínimo el cambio” (Seefoó 2005:236). Así, si el pasado no ha sido muy afortunado, es

³ Estos tres conceptos los tomamos del trabajo de investigación de José Luis Seefoó (2005) realizado en el campo zamorano, específicamente con jornaleros que trabajan en la agroindustria de la fresa.

a partir de esa experiencia previa y la comparación constante que un sujeto considera su posición presente como afortunada.

Por su parte, Mary Douglas (1996:38) señala que los individuos tenemos un presupuesto de riesgo privado que contiene los riesgos que podemos o que estamos dispuestos a correr dependiendo de nuestro plan de vida individual. Además, afirma que los riesgos que se consideran controlados o que son poco frecuentes o probables a menudo son subestimados (Douglas, 1996:58). De esta manera, nosotros entendemos la *experiencia próxima* como todos aquellos sucesos que marcan la historia laboral tanto de productores como de trabajadores y que sirven para comparar el antes y el después. Seguimos la idea que plantea Seefoó sobre el hecho de que todos estos eventos marcan la vida de los individuos y a partir de ellos construyen su propia percepción.

Finalmente, la *atribución de responsabilidad* se refiere a todas las respuestas y justificaciones que da la gente para quitarse culpas o responsabilidades, e inculpar a otros. La investigación de Seefoó en la agricultura zamorana refleja la tendencia a desviar la atención hacia cuestiones tales como el descuido, los defectos personales, o el “azar” como causa de intoxicación. Un actor fundamental en cuestiones de atribución de responsabilidad son las empresas productoras de agroquímicos; sin embargo, ellas nunca aparecen como responsables de intoxicaciones o daños al medio ambiente. Desde el momento en que expiden los productos, se deslindan de toda responsabilidad utilizando etiquetas que indican el grado de toxicidad y una leyenda que expresa que el mal uso de estos productos causa daños a la salud o al medio ambiente, dejando en manos del usuario toda la responsabilidad.

En primer lugar presentaremos el caso de la producción de jitomate en los Altos de Morelos y después el de la producción de flores en una agroindustria en donde aparecieron estos conceptos, reflejados en el actuar tanto de productores como de trabajadores frente al uso y manejo de agroquímicos.

EMPRESAS FAMILIARES EN LOS ALTOS DE MORELOS Y LOS JITOMATES

Los Altos de Morelos es una región que comprende un conjunto de pueblos del rincón nororiental del estado. Está formada por los municipios de Atlatlahuacan, Tlanepantla, Tlayacapan, Totolapan y Ocuil-

tuco (De la Peña, 1980:34; Guzmán, 1991:35) y parte de Yecapixtla (Sánchez, 2007).

Esta zona es productora de jitomate de temporal para el mercado local, regional y nacional, lo que la vuelve de gran importancia en el país. Ocupa más de 2 500 hectáreas de las tierras de labor y representa más de 85 por ciento de la superficie destinada a este cultivo en el estado.⁴ Depende de gran cantidad de explotaciones familiares con una extensión máxima promedio de una hectárea. En esta hectárea también se cultivan otras hortalizas como tomate, pepino, y en algunos casos chile morrón. La producción está a cargo de pequeños productores especializados que con grandes esfuerzos han logrado entrar en el mercado de alimentos frescos, introduciendo diferentes tecnologías e insumos para tener cultivos abundantes y de calidad, con las características que establece el mercado. Los agroquímicos son uno de los tantos insumos que los jitomateros de los Altos de Morelos han utilizado en sus cultivos para lograr llegar al corte y obtener altos rendimientos, ya que los productores dicen que “si no se usaran, no cosecháramos” (DH 14/08/06), por lo que su uso se ha vuelto indispensable a pesar de que representan un alto costo para estas empresas familiares.⁵

Prácticas y riesgos en el campo

El jitomate es un fruto muy vulnerable, ya que la humedad le afecta mucho y ésta puede producir algún tipo de hongo, además de que las plagas atacan con frecuencia tanto al fruto como a la planta, por lo que se ha hecho necesario aplicar diferentes agroquímicos a lo largo del periodo de desarrollo e inclusive pocos días antes de la cosecha. La fumigación la llevan a cabo los productores o sus hijos, ellos son los encargados de preparar las mezclas de plaguicidas y aplicarlas a las plantas de jitomate. Son pocos los que contratan a otras personas para realizar esta tarea, ya que consideran que otros trabajadores “no me van a fumigar bien, ‘entonces’ mejor yo lo hago” (LG 07/06/06). Quieren gente que realice una aplicación ade-

⁴ En el año agrícola 2005, en Morelos se sembraron 2 848 hectáreas de jitomate con una producción de 60 515 toneladas, de las cuales a los municipios de interés les corresponden 2 440 hectáreas y un volumen de 52 351 toneladas (Sagarpa, Delegación Morelos, 2006).

⁵ Es importante mencionar que 50 por ciento de la inversión total en el cultivo de jitomate está destinada a la compra de agroquímicos, es decir, alrededor de 50 mil o 60 mil pesos es lo que los productores gastan en la compra de estos productos.

cuada, “no vas a poner a fumigar a cualquier persona, porque ahí también estás poniendo dinero” (IMF 21/06/06). En los Altos de Morelos sólo fumigan hombres, las mujeres en ningún caso llevan a cabo esta tarea, se supone que los niños tampoco.⁶ Para esta tarea se utilizan bombas de motor o bombas manuales.

La aplicación de estos productos conlleva peligros para la salud, el más inmediato de los cuales es el riesgo de intoxicación. En el caso de los Altos de Morelos, el equipo de protección es mínimo, pues sólo visten camisas de manga larga, paliacates para cubrirse nariz y boca, aunque algunos dicen que no lo usan porque el pañuelo se humedece y constantemente están oliendo el líquido. También utilizan sombrero, se colocan un plástico en la espalda para que el líquido de la “mochila” que contiene el veneno no tome contacto con la piel y “no entre en los pulmones”, y algunos usan botas de hule. Dicen que no utilizan el equipo recomendado⁷ porque “es muy incómodo, nosotros aunque sea los pañuelos nos ponemos” (IMF 21/06/06).

Además de estas prácticas se recomienda no fumar ni comer durante o después de que se fumiga, no jugar con la bomba ni fumar en contra del viento para que la brisa no les dé en la cara, así como bañarse y cambiarse inmediatamente después de terminar esta actividad. Sin embargo, muchas veces estas recomendaciones y el equipo de protección que utilizan no son suficientes y los productores o quien está fumigando sufre una intoxicación.

De acuerdo con estudios realizados en el país, los síntomas comunes incluyen: dolor de cabeza, mareos, nerviosidad, náuseas, diarrea, molestias en el pecho, convulsiones, coma, pérdida de los reflejos y pérdida de control de los esfínteres; los últimos cuatro signos se observan en casos avanzados (De la Jara, 1985:25). Asimismo pueden presentarse problemas de piel, aberraciones cromosómicas, alteraciones en el funcionamiento hepático (Carson, 2005:56), enfermedades infecciosas, mal de Parkinson, leucemia y, en casos muy graves, la muerte (Ortega, 1994).

En los Altos, cuando se presenta algún tipo de intoxicación, lo más frecuente es que sea porque el fumigador haya inhalado, pro-

⁶ Pese al interés general de los productores, se constató que una minoría contrata a jóvenes adolescentes.

⁷ Este equipo consiste en *googles*, impermeable de plástico, careta, botas de hule y guantes. Los centros de salud y los ingenieros agrónomos de las comercializadoras de agroquímicos o de organismos de gobierno son los que recomiendan el uso de este equipo; sin embargo, muchos de ellos tampoco lo utilizan.

bado o por alguna situación le haya caído un poco de líquido en la piel. En cuanto el producto hace reacción, la persona afectada empieza a sentir alguno de los síntomas mencionados anteriormente. Si los efectos del plaguicida son rápidos, el fumigador puede caer desmayado en el surco, si son más lentos puede seguir trabajando, terminar sus labores, y tiempo después llegar a su casa y ahí empezar a sentir los malestares.

En caso de que la intoxicación se presente en la huerta, la familia, el patrón o los compañeros de trabajo intentarán cortar los efectos del veneno con algunos remedios que se conocen en el nivel popular como: bañarlo, hacerlo vomitar, darle a tomar leche o comer plátanos. Éstos son los remedios más utilizados en la zona de los Altos de Morelos; sin embargo, hay algunos productores que llevan a sus trabajadores intoxicados a los centros de salud, pero muchas veces, si no está el doctor, no se les puede atender porque no tienen medicina específica para este caso, pues la intoxicación por agroquímicos no es considerada caso de urgencias en los centros de salud de la zona (Betanzos, 2007:92).

Los jitomateros consideran que en la actualidad no hay tantas intoxicaciones y, las que hay, en realidad no son tan graves porque “antes la gente se moría”.⁸

¿Y la culpa de quién es? Percepción de riesgo

En la zona de los Altos de Morelos, tanto productores como jornaleros tienen la idea de que solamente el “veneno” hace daño y consideran veneno a todos los insecticidas que ayudan a eliminar las plagas e insectos que atacan sus huertas. Se cree que estos productos químicos son más tóxicos por el hecho de que matan insectos y son capaces de erradicar plagas completas. En cambio, otro tipo de químicos como herbicidas que eliminan malezas no se consideran venenosos y se estiman benéficos porque les ahorran trabajo y dinero (Betanzos, 2007:107). Así que dicen que sólo hay que tener mayor precaución cuando se aplican “venenos”, que de ahí en fuera no hay problema.

⁸ En entrevista con la directora del centro de salud de la localidad de Totolapan pudimos darnos cuenta que las intoxicaciones no son consideradas como un problema de urgencias en estos centros. Esto se debe, por un lado, a que los productores y trabajadores no asisten al doctor para tratar este padecimiento, pues cuentan con remedios caseros para solucionar el problema. Por otro, los centros de salud no llevan un registro efectivo de estos casos, pues algunos de ellos se atribuyen a otras enfermedades.

La idea de que sólo el “veneno” hace daño viene acompañada de la atribución de la responsabilidad, pues los productores tienen la idea de que cuando alguien se intoxica es porque no aplicó correctamente el fumigante, hubo descuido al cerrar la bomba o un manejo inadecuado de la misma, o bien por no seguir los consejos que se dan a quien realiza esta actividad. Además, una eventual intoxicación también se relaciona con las características físicas de la persona que fumiga, es decir, se atribuye a que la persona es débil o alérgica al producto que aplicó. Entonces, se puede afirmar que existe la convicción de que si alguien se intoxica es por su culpa. Esta creencia se reproduce porque en los altos estratos de poder⁹ se genera y/o construye un discurso relacionado con la idea de que si se presenta algún tipo de dificultad es por causa del mal uso de los insumos químicos.

Se puede concluir este apartado diciendo que los agroquímicos se han vuelto indispensables para la producción de jitomate y el uso de estos productos implica un peligro que deciden correr los campesinos de los Altos de Morelos para mantenerse en el mercado y apearse a las demandas del mismo. Adicionalmente, la decisión de tomar este riesgo está influida por la percepción que se construye en torno al uso de estos insumos.

VIVERO INTERNACIONAL, UNA AGROINDUSTRIA

Vivero Internacional es una agroindustria de capital extranjero que se asienta en el norte de Morelos y que cuenta con 30 hectáreas adaptadas como invernadero en las que se producen esquejes¹⁰ de flor de geranio, nochebuena y belén. Toda su producción se exporta a países como Estados Unidos, Holanda, Alemania y Japón, entre los más importantes. Cada trabajador debe producir 3 180 esquejes diarios y la empresa llega a generar un millón de esquejes por día, según datos de los ingenieros (Corral, 2008:27).

Su planta laboral la conforman alrededor de 17 ingenieros gerentes que tienen a su cargo 800 trabajadores aproximadamente. La empresa tiene una política implícita de contratación por sexo, pues se cree que las mujeres son más cuidadosas y tienen mayor habilidad en cierto tipo de actividades; debido a estas ideas 80 por cien-

⁹ Las empresas productoras de insumos como Bayer, Dupont, Monsanto y el Estado son un ejemplo de cómo se legitima esta idea.

¹⁰ Esquejes son brotes de una planta de los que se puede obtener raíz para producir otra planta.

to del personal obrero son mujeres. La actividad principal en Vivero Internacional es el corte de esquejes, pero otro tipo de tareas son necesarias para mantener la calidad del producto; una de ellas es la fumigación.

Fumigar en Vivero. ¿Quién, cómo, cuándo?

La manera en que se organiza esta actividad ha cambiado. Hace algunos años, la fumigación era considerada una actividad masculina debido al riesgo y habilidades que se le asignaban. Los hombres eran el sexo indicado para llevarla a cabo. Había un equipo capacitado que fumigaba todas las áreas del Vivero. Al principio no usaban equipo de protección; con el tiempo les proporcionaron cubrebocas y *googles*. En fecha reciente, más o menos a partir del año 2005, el equipo de fumigación desapareció y las mujeres encargadas del corte del esqueje se hicieron cargo de esta actividad. En cada área de trabajo se designan tres o cuatro mujeres como fumigadoras.¹¹ Ellas verbalizan correcta o incorrectamente los nombres de algunos agroquímicos, intuyen su grado de peligrosidad por los casos de intoxicación que han vivido o escuchado, han aprendido para qué sirven los distintos venenos (fungicidas, insecticidas y fertilizantes) pero no conocen a fondo los químicos con los que trabajan. El equipo de protección es más completo, comprende una mascarilla de carbono a través de la cual los trabajadores afirman que “ya no traspasa nada”, un overol y guantes, a diferencia del “equipo” que utilizan los fumigadores de los Altos de Morelos. Las mujeres reportan fumigar diariamente en temporada de corte. En el año hay dos temporadas de corte que duran tres meses. Cabe mencionar que los ex fumigadores, que también tienen parcelas propias, debían fumigar en Vivero y en sus propias tierras.

Intereses y posiciones disímiles

Por un lado, la empresa se apega a las normas mínimas de protección en la tarea de fumigación, cuando debería de poner más atención en cuanto a las cantidades aplicadas y a la forma en que se aplican, ya que la empresa sabe que debe cumplir ciertas normas para poder exportar. Dentro de esta reglamentación se encuentra el uso mínimo o nulo de plaguicidas, el trabajo justo y el cuidado

¹¹ Una de las estrategias productivas aplicadas con el fin de aumentar la calidad y reducir el costo de la producción fue la reducción de puestos de trabajo y el uso de la pluriactividad del trabajador por el mismo salario.

del medio ambiente. Sin embargo, muchas agroindustrias hacen caso omiso a estas normas, pues saben que en los centros de verificación fitosanitaria no siempre se realizan los chequeos correspondientes.

Por otro lado, el trabajador es una persona desinformada, que asigna percepciones culturales a los venenos, y cuando llega a intoxicarse se atribuye cierto grado de culpabilidad. Los trabajadores son un grupo heterogéneo en cuanto a edades, lugar de origen, intereses, escolaridad y, además, no están organizados para velar por sus intereses y no exigen mejores condiciones de trabajo a la empresa, cuestión que, como veremos más adelante, está relacionada con los problemas de desempleo en la zona y el estado. A continuación viajaremos a través del ciclo de intoxicación con agroquímicos de los trabajadores en Vivero Internacional: fumigación y exposición, intoxicación y tratamiento. Y describiremos las acciones de la empresa y los trabajadores en cada fase del ciclo. Con ello se verá que las posiciones, percepciones e intereses de cada una de las partes determinan el grado de involucramiento, de responsabilidad y de gravedad tanto en el acto de fumigar como cuando ocurren intoxicaciones.

Fumigación y exposición

El contacto con los agroquímicos puede ser directo o indirecto; en cualquier caso, se debe tomar en cuenta que su aplicación se realiza en un ambiente cerrado, como lo es un invernadero.

a) *De los que fumigan.* Antes, el veneno traspasaba los *googles* que se usaban. Como señalamos, la empresa dotó de mejor equipo a los fumigadores y, según los trabajadores, con las máscaras “ya no entra nada”, así que la cara, la nariz y los ojos están protegidos. Sin embargo, el cuerpo y la piel siguen expuestos, ya que el veneno traspasa los overoles cuando se mojan por escurrimiento de la mochila o con la “brisa” de la fumigación. En ocasiones el trabajador se queda con el overol mojado hasta el final de la jornada, ya que no cuentan con regaderas para bañarse dentro de las instalaciones. Entonces, a pesar de que la empresa dotó de protección a los trabajadores, el equipo es insuficiente. Además es incómodo, y los trabajadores confiesan usarlo mal, incompleto, y no ponérselo todos los días. Como vimos anteriormente, la idea de que el equipo es incómodo y el hecho de que lo usan incompleto también son elementos compartidos con los fumigadores de los Altos.

La percepción de los trabajadores en torno a los químicos determina el grado de precaución que tienen al usarlos. Ellos los jerarquizan por su supuesto grado de toxicidad, por ejemplo, algunos coinciden que: el *Vapan* es “muy peligroso” y los demás “no tanto”; el *Malatión* es “menos fuerte”, por lo tanto “no es necesario usar máscara”. Decimos que son percepciones ya que su desinformación técnica se refleja cuando la jerarquía y tipología que se hace de los químicos cambia de trabajador a trabajador. Como mencionamos en párrafos previos, los productos vienen etiquetados por colores, según el grado de toxicidad, y esto ayuda a clasificarlos según su peligrosidad. Además, para algunos, los fertilizantes adquieren una valoración y apreciación grandes ya que los han experimentado en sus propias huertas caseras y han obtenido literalmente “mejores frutos”, por ejemplo, mangos grandes y coloridos.

b) *De los que no fumigan*. Las obreras están trabajando mientras su área está siendo o acaba de ser fumigada. Cuando se termina de fumigar, las plantas se cubren con un plástico para aumentar la concentración del producto y su efecto, pero al quitarlo para que los trabajadores sigan laborando, el veneno se esparce e impregna el área. Algunos trabajadores están conscientes del riesgo que ello implica y expresan miedo. Otros no perciben mayor peligro, aunque quedar expuesto significa estar en contacto directo o muy cercano con el químico. Por ejemplo, una trabajadora dice que ella no corre peligro porque ya no fumigan. Igualmente un fumigador piensa que con “el puro olor” no hay problema.

La empresa ha tomado medidas de precaución con las mujeres embarazadas, ya que no permite que estén presentes en áreas donde se está fumigando. Esto fue a raíz de que varias mujeres embarazadas presentaron amenaza de aborto por síntomas de intoxicación. Es sólo en estos casos de gravedad que la empresa genera una medida preventiva.

Intoxicarse: casos graves y “menores”

Las historias sobre casos graves de intoxicación abundan. Si los trabajadores entrevistados no han tenido una intoxicación grave, conocen a un familiar o amigo que ha pasado por ello. Las veces en que la empresa toma cartas en el asunto tienen que ver con situaciones graves, como es el caso de una trabajadora, según cuenta su hija, que también labora en el Vivero:

Una vez mi mamá se intoxicó ahí, la trajo la secretaria y los que están ahí, los encargados de la oficina. Como las tenían cercas

de esas áreas, se mareó, le dio vómito, se desmayó, la llevaron al Seguro aquí a La Obrera, le dijeron que se fuera a descansar, se la trajeron y la bajaron acá. Parece que tres días le dieron de descanso. Lo que pasa que ahí las incapacidades no te las pagan. O sea tu incapacidad te sirve para que no te despidan, pero para que te estén pagando no (enero 24. 2007_S).

Las intoxicaciones “menores” son *el pan de cada día*. Los síntomas de haber entrado en contacto con los venenos les han ocurrido a muchos trabajadores y casi se han vuelto parte de los acontecimientos cotidianos en Vivero. Los síntomas más recurrentes son: comezón en la piel, ardor en los ojos y en la piel, lagrimeo de los ojos como “picar cebolla”, moretones, granos, quemazón, “sentir que te ahogas”, manchas en la piel y dolor de estómago; estos malestares duran uno o varios días. Algunos trabajadores dicen tener alergias, dolores de cabeza y estómago permanentes. Decimos intoxicaciones “menores” porque los trabajadores se refieren a ellas dándoles poca importancia; la frecuencia con que ocurren les ha robado el asombro. Así que se consideran inevitables y no se atienden con el cuidado que merecen.

Pero en cualquier caso, sean graves o no, las intoxicaciones son un riesgo que los trabajadores asumen en gran medida debido al hecho de que reducir su rendimiento en el trabajo o ausentarse del mismo afectan directamente su ingreso económico y su estabilidad laboral.¹²

Culpa, iniciativa y costumbre

Mientras el trabajador no se haya desplomado, pero la intoxicación tenga síntomas y riesgos de tornarse grave, las soluciones de la empresa han sido: dar a oler alcohol o tomar jugo de limón, otorgar descansos, permitir al trabajador salir temprano y en algunos casos administrar *Avapena*.¹³ Así, las medidas que toma la empresa no son preventivas sino “terapéuticas”, basadas en remedios caseiros o en soluciones momentáneas. En realidad, el trabajador es el que casi siempre atiende sus malestares. Los intoxicados de “me-

¹² Es necesario mencionar que muchos(as) trabajadores(as) realizan su actividad a destajo, es decir, se les paga por la cantidad de esquejes o frutos que cortan, por lo que muchos prefieren seguir trabajando aunque sientan malestar.

¹³ Nombre comercial más conocido de un medicamento cuya sustancia activa es la *cloropiramina*, un antihistamínico que se presenta en grageas o en solución inyectable.

nor gravedad” esperan el fin de la jornada para tomar cartas en el asunto, antes de eso quizá sólo le hayan comentado sobre sus malestares a algún compañero de trabajo. Generalmente los síntomas se agudizan en casa, lugar donde la empresa ya no tiene injerencia y ni siquiera se entera. Así que los gastos de estas intoxicaciones corren a cargo del trabajador. Al llegar a su casa los intoxicados, se bañan, toman leche y se aplican pomadas. Con mucha menor frecuencia se acude al médico, allí les recomiendan cosas que ellos ya conocen: tomar leche, mucha leche; les inyectan *Avapena*. En muchos casos acuden tarde al médico, cuando los síntomas que sienten se agravan y los asustan, esto ocurre ya en su casa, por lo que nuevamente la empresa se desentiende de estos casos:

R: Me empecé a sentir mal, sentí todo el cuerpo como un ardor, *me bañé, se me quitó un poquito* y como enchilado sentía todo el cuerpo, al otro día amanecí entumida, como cuando te pica un alacrán. Me metí a la regadera a bañarme y cuando me echaba el agua parecía que me echaba una jícara de hormigas como entumida, bien feo, no me daban ganas de rascarme, y no me rascaba porque decía —no me vayan a quedar marcas, a salir granos y no— de ahí *me fui al Seguro* y me dijeron que ya me estaba intoxicando, que llegué a tiempo, porque si me hubiera tardado más me hubiera caído y no me hubiera levantado. Era en la noche, que veo una vena que se me esponja y que le pego. Me dijo el doctor que se me estaba coagulando la sangre ya.

P: ¿Por qué te pasó eso?

R: Lo que pasa es que donde fumigo está la planta muy alta y *yo estoy chaparra*, tons a la hora de fumar salí bien bañada, aun así *me metí a la regadera*, pero traía el overol bien mojado. Imagínate, son tres horas trayéndolo mojado, pues me penetró el veneno. Luego mi garganta, diario hablaba ronca (febrero 6.2007_B).

Por parte del trabajador, el grado de culpabilidad que siente ante su intoxicación afecta también la manera en que se atienden y su actitud frente a la empresa en esa circunstancia. Así como la explicación de la entrevistada es que se intoxicó porque “está muy chaparra”, algunos trabajadores dicen que la razón de sus intoxicaciones es porque “no saben” aplicar bien el veneno. Otros interpretan la susceptibilidad al veneno por su condición de género. Por ejemplo, un trabajador explica que las mujeres se intoxican por el “puro olor” porque son más delicadas; hay quienes atribuyen la presencia de mujeres homosexuales en la empresa a que han oído el

veneno.¹⁴ Por ejemplo, un trabajador echa la culpa de la intoxicación a los malos hábitos alimenticios de las mujeres.

El grado de responsabilidad que el trabajador se atribuye respecto a su intoxicación (“estoy muy chaparra”, “se malpasan”, “no lo saben aplicar”), la frecuencia con la que ocurre (“gracias a Dios no pasó a mayores”), la nula organización obrera, la poca iniciativa de la empresa en cuanto a prevención y atención, el miedo al despido (“como ahí no te dejan faltar”) y la carencia de otras oportunidades de empleo son algunas de las razones por las que la mayoría de las intoxicaciones se atienden en casa, y la leche, el baño y las pomadas son las mejores medidas de seguridad en una empresa de impacto internacional.

CONCLUSIONES

No importa si se trata de un pequeño productor que vende para el mercado local o de una agroindustria de exportación, el uso de agroquímicos en la producción agrícola es un imperativo por muchas razones. Entre las principales se puede señalar el hecho de que las tierras están desgastadas y su fertilidad a corto plazo depende de los productos químicos; además de que las plagas son cada vez más frecuentes y dañinas. Al mismo tiempo, los distribuidores y consumidores han creado altos niveles de exigencia en la calidad de los productos frescos que incluyen buen color, tamaño y forma. Estos estándares requeridos sólo se pueden alcanzar usando químicos, pues la calidad nutricional, el sabor y el riesgo de la salud al consumirlos es secundario, esto principalmente en las hortalizas. En el caso de los cultivos de ornato, como los esquejes de flores, la frescura, los colores, texturas y el tiempo de vida son esenciales para su comercialización.

Así, la producción agrícola está íntimamente, y según los productores, inevitablemente relacionada al uso de estos insumos. Por un lado, si un productor quiere obtener un producto competitivo

¹⁴ La llegada de mujeres homosexuales a Vivero Internacional es recurrente y hay un número importante de ellas en la empresa. Representan un grupo social significativo, visible y controversial en Vivero Internacional, que da de qué hablar a la gente en distintos sentidos. En realidad no son un grupo muy estigmatizado. Los trabajadores buscan más bien explicaciones de la “naturaleza” de las “homosexuales” como el que se menciona en este texto: corre el mito de que ellas se vuelven así porque respiran el veneno cuando se fumiga.

en un corto tiempo debe incluir el uso de estos productos. Por otro lado, en el caso de la agroindustria, las opciones de empleo y salario cerca de la zona no son mejores como para que se prefiera cambiar de trabajo para dejar de estar en contacto con sustancias tóxicas.

Un conjunto de razones técnicas y culturales hacen que el uso de agroquímicos no sea el adecuado tanto por parte de pequeños productores agrícolas de los Altos de Morelos como en una agroindustria. En primer lugar, la percepción que los trabajadores han creado sobre el grado de peligrosidad de los agroquímicos dependiendo de su función hace que no tomen las mismas precauciones al usar los distintos tipos de químicos. Así, “sólo el veneno hace daño”, es decir, los insecticidas. Desde su punto de vista, los fungicidas, foliares, hormonas y herbicidas no son dañinos. En este mismo sentido, hay agroquímicos que son muy apreciados por los trabajadores, pues les permiten conseguir lo que ellos consideran una buena cosecha. Esto significa para ellos obtener productos de buen tamaño, color, forma y resistencia en poco tiempo para aumentar sus posibilidades de competir en el mercado.

Otra faceta del problema son las causas por las que ocurren las intoxicaciones, ya que son atribuibles a malos hábitos del trabajador y a características fisiológicas. Así, los trabajadores consideran que se intoxican porque no usaron bien el equipo, no fumigaron como se debe, no comieron bien, son débiles, son chaparros o son mujeres.

Más allá de estas percepciones culturales en torno a los agroquímicos y su manejo, construidas a partir de la poca información sobre los productos que usan y los resultados inmediatos que ven en los cultivos, existen también causas técnicas que incrementan los peligros de exposición. En primer lugar, vimos que el equipo que se usa para fumigar es insuficiente y se utiliza mal tanto en los Altos como en Vivero Internacional. En el caso de la empresa, con mayor capital y responsabilidad para equipar a los fumigadores, cuenta con un equipo más completo que el de los pequeños productores; sin embargo, al igual que los trabajadores de campo abierto, los del invernadero opinan que el equipo es incómodo y el veneno traspasa el impermeable u overol.

En ninguno de los dos lugares se toman medidas preventivas para evitar futuras intoxicaciones, a pesar de las experiencias pasadas. Las acciones alrededor de los envenenamientos permanecen en un nivel terapéutico. Se actúa para “cortar” los efectos del veneno en el cuerpo y curar intoxicaciones en lo inmediato. Todo gira

en torno de remedios caseros y no de soluciones reales, perdurables y preventivas.

Finalmente, queremos resaltar el factor de la culpabilidad como un elemento que hace que la responsabilidad del uso de agroquímicos e intoxicaciones permanezca del lado del fumigador. Debido al impacto que la percepción tiene en el actuar de los individuos, la problemática de los agroquímicos requiere considerar no sólo su capacidad de generar espacios de riesgo, sino también en qué forma y grado este riesgo es percibido por las personas (Betanzos, 2007: 30), siempre advirtiendo que la disposición de aceptar un riesgo no es un problema psíquico, es decir individual, sino sobre todo un problema social (Luhman, 1992, citado en Seefoó, 2005: 30). Mientras las explicaciones del envenenamiento giren en torno al mal uso del equipo, a la aplicación errónea del veneno y a la estatura, el género o el grado de debilidad de los trabajadores, el problema seguirá siendo visto como resultado de sucesos individuales aislados y no como una problemática social. Y las firmas productoras de agroquímicos y los patrones seguirán involucrándose poco en la prevención de esta realidad tan frecuente. No importa si se trata de pequeños agricultores que producen a campo abierto o de grandes agroindustrias con un capital y tecnologías de punta, es un hecho que actualmente la regulación en el uso de agroquímicos en el campo morelense deja mucho que desear.

Estos dos casos sirven como ejemplo de la situación laboral y de producción que ocurre en el estado de Morelos, ya que el uso extensivo e intensivo de agroquímicos en prácticamente todos los cultivos es un problema que no ha sido suficientemente atendido y que tiene consecuencias ambientales y en la salud de la población y afecta a productores, trabajadores y consumidores.

BIBLIOGRAFÍA

- BETANZOS OCAMPO, Percy (2007), "Fumigados. Una revisión general sobre el uso, manejo, control y problemática de plaguicidas en los Altos de Morelos", tesis de licenciatura en Antropología Social, Cuernavaca, UAEM.
- CARSON, Rachel (2005), *La primavera silenciosa*, Barcelona, Crítica (Biblioteca de Bolsillo, núm. 120).
- CORRAL PAREDES, Carolina (2008), "Para las mujeres las flores. Género y trabajo en una empresa floricultora en Morelos", tesis de licenciatura en Antropología Social, Cuernavaca, UAEM.

- DE LA JARA, Fernando (1985), *Manual de toxicología y tratamiento de intoxicaciones con plaguicidas agrícolas*, México, Asociación Mexicana de la Industria de Plaguicidas y Fertilizantes.
- DE LA PEÑA, Guillermo (1980), *Herederos de promesas. Agricultura, política y poder en los Altos de Morelos*, México, Ediciones de la Casa Chata.
- DOUGLAS, Mary (1996), *La aceptabilidad del riesgo según las ciencias sociales*, Barcelona, Paidós.
- GONZÁLEZ, Humberto (2002), “La sustentabilidad en la agricultura de exportación de México. La producción de frutas y hortalizas”, ponencia presentada en el VI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural, Porto Alegre, Alasru, 25-29 de noviembre.
- GUZMÁN, Elsa (1991), “Persistencia y cambio: los campesinos jitomateros de Morelos”, tesis de maestría en Desarrollo Rural, México, UAM-X.
- ORTEGA, Javier (1994), “El control de los riesgos para la salud generados por los plaguicidas organofosforados en México: retos ante el Tratado de Libre Comercio”, en *Salud Pública*, vol. 36, núm. 6, noviembre-diciembre, México, INSP.
- PALACIOS-NAVA, Martha *et al.* (1999), “Síntomatología persistente en trabajadores industriales expuestos a plaguicidas organofosforados”, en *Salud Pública*, vol. 41, núm.1, enero-febrero, México, INSP.
- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN-DELEGACIÓN MORELOS (2006), *Año agrícola 2005*, Cuernavaca, Sagarpa.
- SÁNCHEZ SALDAÑA, Kim (2007), “Viejas y nuevas trayectorias laborales entre los jornaleros agrícolas migrantes en Morelos”, en Isabel Ortega (coord.), *Los jornaleros agrícolas, invisibles productores de riqueza. Nuevos procesos migratorios en el noroeste de México*, México, CIAD/Plaza y Valdés.
- SEEFOÓ, José Luis (2005), *La calidad es nuestra, la intoxicación... ¡de usted!*, Zamora, El Colegio de Michoacán.
- SMITH, Oliver A. (2001), “Perspectivas antropológicas en la investigación de desastres”, en revista *La Red*, publicación electrónica de la Red de Estudios Sociales en la Prevención de Desastres en América Latina, Panamá, <www.desenredando.org>.

UNA CADENA DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE EJOTE EN LA REGIÓN ORIENTE DE MORELOS

*Kris Natalia Gómez Rodríguez**

RESUMEN

La zona oriente de Morelos tiene una larga tradición de producción de hortalizas para la comercialización en el nivel nacional, y desde hace varias décadas el ejote ha sido uno de los cultivos más importantes. El crecimiento de su producción y la expansión de las cosechas responden a vínculos extrarregionales y, por ende, a la participación cada vez mayor de los agentes comerciales que se abastecen en Morelos y redistribuyen el ejote en las centrales de abasto de Puebla y de la ciudad de México.

En este trabajo se describe el funcionamiento de una cadena de producción y distribución del ejote cuyo centro de operaciones se encuentra en comunidades de los municipios de Jantetelco y Axochiapan. Se indican las funciones de cada uno de los agentes participantes: productores, cortadores, capitanes, choferes, intermediarios y comerciantes mayoristas, así como las relaciones que se establecen entre ellos. A través del análisis de esta cadena se observa la importancia de los mecanismos de reciprocidad y obligaciones derivadas del parentesco, el paisanaje y la amistad. Además, se refleja la relevancia de los intermediarios comerciales como agentes que controlan el acceso a los canales de comercialización y su injerencia en las actividades de siembra, cosecha y transporte del producto.

INTRODUCCIÓN

La zona oriente en Morelos está relacionada con una larga tradición de producción de hortalizas en el nivel nacional, y de entre

* Licenciada en Antropología Social, Facultad de Humanidades-UAEM.
Correo electrónico: <krisna_yo@hotmail.com>.

ellas el ejote ha sido desde hace varias décadas uno de los cultivos más importantes en el estado. El impacto social de este hecho es múltiple y representa la participación de un número significativo de pequeños productores dedicados al cultivo de esta hortaliza, pero también de un contingente de actores locales y extrarregionales que se ocupan de las labores de producción y comercialización durante la época de cosecha. En la serie de procesos por los que pasa el ejote desde su siembra en Morelos hasta su posterior venta en las centrales de abasto de la ciudad de México y del estado de Puebla se ha ido conformando una cadena¹ en la que participan diversos agentes, cada uno responsable de funciones específicas. En este artículo se describe el papel de estos agentes y el funcionamiento de la cadena que opera en la zona oriental del estado. Los datos que presento fueron recabados durante la temporada 2006-2007 de cosecha del ejote, mediante trabajo de campo y una serie de entrevistas con los participantes de la cadena.

LA PRODUCCIÓN DE EJOTE EN MORELOS Y LA ZONA ORIENTE

Las hortalizas en Morelos han sido cultivos comerciales importantes desde la década de 1970 (Oswald, 1992; García, 1992; Sánchez, 2006), especialmente el jitomate, la cebolla, el tomate y otros productos (García, 1992: 143). Debido a la cercanía con uno de los centros de redistribución más importantes del país, la producción hortícola del estado se destinó principalmente para el consumo nacional a través del sistema de comercialización de la Central de Abastos de la Ciudad de México (CEDA-CM). Dentro del propio estado, Cuautla también ha concentrado parte de la producción que a su vez se ha canalizado al Distrito Federal. Desde la década de los años ochenta la agricultura de Morelos se reorganizó con base en su función subsidiaria de estos y otros centros regionales (Ávila, 2001: 30),

¹ Se utiliza el término “cadena” en el sentido que lo usan Gereffi, Korzeniewicz y Korzeniewicz (1994:2), quienes al hablar de *cadena*s globales de mercancías las definen como el conjunto de redes interrelacionadas que funcionan todas alrededor de la generación de una mercancía, en este caso el ejote, y cuyas redes están conformadas por los participantes de las actividades de producción, corte, transporte y comercialización de esta hortaliza, pero también por las instituciones o comunidades dentro de las que se insertan estas actividades, las redes sociales a las que pertenecen los agentes participantes y los mercados por donde se distribuye el ejote en distintos niveles.

lo que favoreció el desarrollo de la horticultura y el aumento en los precios de los productos.

El ejote, en particular, ha tenido un auge considerable, mayor al de otras hortalizas, y desde la década pasada ocupa un lugar importante en cuanto al valor de su producción en el nivel estatal.² La superficie cultivada de 1996 a 2005 tuvo un aumento de más de 140 por ciento, lo que equivale a 3 304 hectáreas sembradas en este último año, mientras que en el nivel nacional este incremento representó sólo 16.9 por ciento (Sagarpa, 1996-2005). Así, Morelos se ha presentado desde los últimos diez años como un importante productor de ejote junto con Sinaloa e Hidalgo.³

Este incremento de la producción de ejote en Morelos debe explicarse por la expansión del cultivo, sobre todo a partir de los últimos seis años, dentro del propio estado. No es sólo que los municipios de Ayala y Cuautla, que desde hace tres décadas se dedican a la siembra de frijol ejotero, hayan aumentado considerablemente el volumen de su producción en los últimos años, sino también a la participación de otros municipios como Axochiapan, Tepalcingo, Jonacatepec y Jantetelco, que se han sumado a la explotación comercial de esta hortaliza, y que aquí denominaremos las “nuevas zonas ejoteras”.

A la par de la ampliación del cultivo dentro de estas nuevas zonas han surgido lugares estratégicos en el funcionamiento de esa cadena desde donde se organizan las tareas de corte, transporte y comercialización gracias a la presencia de intermediarios comerciales. Hasta hace aproximadamente diez años, el único centro de este tipo era Tenextepango, en el municipio de Ayala, lugar en el que se concentraba la mano de obra, el transporte y el acceso a los canales de comercialización del ejote mediante las denominadas “oficinas”, en torno de las cuales se coordinaban las cosechas y su envío a la CEDA-CM (Sánchez, 1996, 2006). Actualmente, las comunidades de Tenango (Jantetelco) y San Ignacio (Axochiapan) realizan en cierto sentido funciones similares, aunque no se equiparan al nivel de

² Baste decir que en los años 2003, 2004, 2005 el ejote ocupó por el valor de la producción estatal el séptimo, octavo y quinto lugar respectivamente, dentro de los cultivos cíclicos, y en 2006 dicha hortaliza mantuvo la quinta posición (Sagarpa, Delegación Morelos, 2006).

³ Ello responde, en parte, a que estados como Sinaloa se han especializado en la producción de cultivos para exportación y que por su valor tienen un mayor atractivo comercial, mientras que Morelos e Hidalgo han complementado parte de esta producción y el mayor volumen restante se ha concentrado en atender al mercado interno.

organización y amplitud ya establecido en Tenextepango, que aún sigue funcionando. Sin embargo, las diferencias más significativas no estriban en su magnitud, sino en la dinámica de funcionamiento de estos nuevos espacios estratégicos y del posicionamiento de los agentes económicos involucrados, lo cual puede ilustrar las actuales tendencias de articulación de la producción agrícola morelense con los mercados extrarregionales. De ahí que retomemos la presentación de datos de estas dos comunidades a lo largo de esta exposición.

PARTICIPANTES EN LA CADENA: QUIÉNES SON Y QUÉ HACEN

La cadena de producción y comercialización que aquí se trata es tá a cargo de diversos actores participantes, cada uno con funciones específicas y con conocimientos amplios sobre su trabajo. Estos eslabones son: productor, peón de corte, capitán, transportista, intermediario comercial y bodeguero.

En síntesis, el *productor* se encarga de la siembra del ejote hasta el momento de la cosecha, en que entran en funciones las cuadrillas compuestas por los *cortadores* y organizadas bajo el mando de un *capitán*. Los choferes o *transportistas* aseguran el envío del producto hasta las centrales de abasto en el estado de Puebla y en la ciudad de México, en donde los *bodegueros* se encargan de su venta. En medio de ello se encuentra el *intermediario comercial*, que debe asegurar el abasto de las bodegas o las empacadoras, además de garantizar y coordinar el corte y transporte del ejote. La cadena depende del correcto funcionamiento de todos ellos, y cada vez más de la dirección general de la cual se encargan los intermediarios comerciales.

Productores

Al hablar de los productores de ejote en estos lugares hay que señalar que son pequeños productores ejidatarios que cuentan con alrededor de cinco a diez hectáreas. De esa superficie, la mitad o menos son de riego, mismas que utilizan para el cultivo de ejote y otros productos como elote, pepino, cebolla, arroz y calabaza. Debido a la escasez de tierras de riego, la renta es común entre productores locales en la zona, sobre todo para los cultivos comerciales.

Las siembras de ejote inician en el mes de agosto. Cada temporada los productores siembran entre 0.5 y 2.5 hectáreas escalonadas en huertas más pequeñas. Así por ejemplo, un mismo productor puede sembrar una hectárea en agosto y otra más en octubre. La decisión sobre cuándo y cuánto sembrar depende de cada productor, quien se basa en diversos factores ajenos a su control. La disponibilidad de préstamos por parte de intermediarios y mayoristas parece ser uno de los factores más importantes, además de sus experiencias personales en el mercado durante las temporadas pasadas y, sobre todo, en los meses más calurosos, los cálculos sobre los riesgos de invasión de plagas o bajos rendimientos en las huertas.

Después de la siembra, los mismos productores son los encargados del cuidado de la planta. El costo del cultivo de ejote oscila entre 12 000 y 15 000 pesos por hectárea, y puede incrementarse considerablemente dependiendo del uso de agroquímicos que la planta vaya requiriendo, con lo cual puede necesitar una inversión de hasta 20 000 pesos. Estos costos incluyen los gastos de la compra de semilla, las actividades de barbecho, surcado, siembra, labrado, riego y aplicación de agroquímicos, además de la compra de los mismos. Los trabajos son realizados por los propios dueños de las huertas y/o por jornaleros locales que se contratan por día.

A los gastos de cultivo hay que añadir aquellos que se derivan de la cosecha y transporte del producto hasta el mercado. En total, de acuerdo con lo señalado por los productores, éstos oscilan entre 2.30 a tres pesos por cada kilo que llega a la central de abastos.⁴ Para llevar a cabo estas actividades, el productor forzosamente requiere de la contratación de una cuadrilla de peones que realice la cosecha, y de transportistas para enviar su producto a las bodegas. Esta contratación puede ser directa con el capitán de la cuadrilla y el chofer o bien indirecta, mediante la participación de un intermediario que se encarga de establecer el contacto entre capitanes y transportistas con los productores, lo cual depende en gran parte de la forma en que el productor decida colocar su ejote en el mercado.

En el momento de la cosecha, los productores de la zona tienen dos opciones para comercializarla: el envío a comisión o la venta por huerta. Generalmente los envíos por comisión se dan previo acuerdo con algún intermediario comercial conocido, quien le ha

⁴ Esta estimación incluye todos los costos de producción, no sólo de la cosecha, y generalmente subvalora el trabajo realizado por el productor y su familia en la preparación de la tierra, la siembra, los riegos y otras labores del cultivo.

entregado semilla al inicio de la siembra y en algunos casos otros préstamos en efectivo. La carga se manda a alguna bodega de la Central de Abastos de la ciudad de México, donde los bodegueros venden el producto obteniendo por ello una comisión de 10 por ciento del total.

La otra opción del productor es vender su huerta poco antes del corte con determinados intermediarios, comúnmente vinculados con mayoristas de las centrales de Puebla. En este caso, el precio se establece previo arreglo entre vendedor y comprador, de acuerdo con la cotización del ejote en el mercado en el momento de la compra, la calidad y el posible rendimiento de la huerta. De esta forma, el productor se deslinda de cualquier tarea o responsabilidad posterior.

Cada productor tiene la libertad de elegir cualquiera de estas modalidades en que desee vender su cosecha. Sin embargo, cuando ha acordado con anterioridad recibir los préstamos en semilla, se compromete a enviar su carga con cierto bodeguero. Las ventajas entre una y otra forma de acceso al mercado son subjetivas, puesto que cada productor tiene diferentes percepciones al respecto. En algunos casos depende del precio del producto; si consideran tener un buen margen de ganancia, algunos prefieren venderlo a comisión y otros por huerta. Otras veces, el factor que más influye es la falta de solvencia económica para iniciar la siembra, por lo cual tienen que recurrir a los anticipos que otorgan los intermediarios. Cabe señalar, además, que la compra por huerta no es regular, en ciertas épocas de la temporada puede haber muchos intermediarios buscando huertas, y disminuir en otras.⁵

Cuadrillas de cosechadores

En el momento de la cosecha, el cultivo del ejote demanda una alta cantidad de mano de obra que requiere de la contratación de cuadrillas de cortadores. Éstas se componen en su gran mayoría por jornaleros migrantes indígenas provenientes de la región de la Montaña en el estado de Guerrero, que se han especializado en esa labor. Las cuadrillas se organizan bajo la dirección de un capitán, quien se encarga de establecer los contratos de trabajo. Cada una de ellas

⁵ La mayor presencia de intermediarios que compran por huerta depende, en parte, del precio del mercado y de la mayor demanda para exportación en cierta época del año.

se integra por entre 30 y 70 cortadores y por tres a cinco “lavadores”, dependiendo del tamaño de la misma.

Durante la temporada 2006-2007, por las entrevistas realizadas se supo de algunas cuadrillas establecidas en Tenango y en poblaciones cercanas. La mayoría de ellas llega año tras año al mismo lugar para trabajar, en casas rentadas por los capitanes; generalmente dos se ubican en Tenango⁶ y seis en San Ignacio. Además, se sabe de la presencia de otras en las comunidades de Jonacatepec y Tetelilla (municipio de Jonacatepec).

Los trabajadores de las cuadrillas de Tenango y San Ignacio son en su mayoría migrantes indígenas de las etnias mixteca y tlapaneca. Las poblaciones de origen más comunes que mencionaron los cortadores y capitanes entrevistados son Santa Cruz (Atlamajalcingo del Monte), Santa Anita, San Vicente Amole y Costilla del Cerro (estas últimas pertenecientes al municipio de Copanatoyac), todas en el estado de Guerrero. Algunos de ellos son migrantes asentados en Tenextepango, donde tienen casas y terrenos y sólo acuden durante la temporada a trabajar a San Ignacio o Tenango, pero ya no regresan a sus lugares de origen en Guerrero.

En el caso de los migrantes temporales, al inicio del periodo de cosechas los capitanes reúnen a la gente entre sus familiares, conocidos y paisanos y consiguen camiones que los transporten desde sus lugares de origen hasta Morelos. En los días o semanas siguientes, otras familias o individuos solos llegan a trabajar con alguna cuadrilla y capitán que ya conocen, bien porque han trabajado con ellos en otras ocasiones o por referencias de otros trabajadores y paisanos.

Los cortadores viajan generalmente en familias nucleares o extensas. El pago a destajo⁷ y las características generales de las tareas de los cortadores propicia que toda la mano de obra familiar se integre al trabajo. Todos, hombres, mujeres y niños desde los ocho o diez años de edad trabajan en el corte, mientras los niños más pequeños esperan a sus padres al pie de la huerta.

Para el corte, las cuadrillas se organizan en grupos (familiares en la mayoría de los casos), cada uno de los cuales tiene asignado un “número” con el que registran la cantidad de kilos cortados durante el día. Al final de la semana se suman todos los kilos regis-

⁶ Este año sólo una cuadrilla se quedó en Tenango durante la temporada. La otra cuadrilla que venía haciéndolo desde hace algunos años, esta vez se ubicó en Jonacatepec.

⁷ El pago del corte por kilo fue de 1.20 pesos durante la temporada 2006-2007.

trados en cada corte y se le paga a un representante de la familia, que por lo común es el padre.

Una jornada de trabajo normal inicia en las primeras horas de la mañana, cuando llega el camión para transportar a los cortadores a la huerta que se cosechará. Una vez ahí, los cortadores desayunan e inician su trabajo eligiendo uno o dos surcos cada grupo. Lo ideal es acabar el corte de la huerta ese día, pero si ésta es muy grande el trabajo se continúa el día siguiente. En otras ocasiones se realiza el corte de dos huertas en un mismo día. El trabajo se prolonga algunas veces hasta que la luz del día lo permite. De esta forma, se realizan jornadas de trabajo de hasta 12 horas o más incluyendo los traslados.

Los otros integrantes de la cuadrilla son los “lavadores”, por lo regular hombres jóvenes. Ganan por día 200 o 250 pesos, dependiendo de la cantidad de trabajo. Su labor es lavar el ejote que se va cortando dentro de grandes tinas con jabón y cloro. Posteriormente envasan el producto en arpillas de 65 o 70 kilos y lo acomodan al pie de la huerta o bien suben la carga al camión.⁸

Capitanes

Todo lo descrito sobre las actividades de las cuadrillas es supervisado por el capitán. Él posee el papel de intermediario laboral y monopoliza el acceso al mercado de trabajo de los cortadores. Sus funciones son las de conformar la cuadrilla al inicio de la temporada, conseguir los cortes de las huertas, llevar la cuenta de los kilos cortados, realizar los cobros por cada cosecha y hacer los pagos a los jornaleros.

Los capitanes han salido por lo regular de las filas de otras cuadrillas. Invariablemente todos mencionaron haberse iniciado como cortadores y ascendido a lavadores con el transcurso de los años. Por su larga trayectoria laboral conocen a fondo sus funciones y las responsabilidades que conllevan. La mayoría de ellos son paisanos de los jornaleros de sus cuadrillas, y en algunos casos familiares y amigos.

⁸ En general, las características y composición de las cuadrillas, así como los patrones migratorios de estos jornaleros indígenas, son similares a los encontrados por Sánchez (1996 y 2006) en Tenextepango, si bien el auge de la producción ejotera y la consiguiente ampliación del mercado laboral en ese lugar y en las nuevas zonas ha implicado diversos reacomodos en los flujos migratorios.

Para agrupar una cuadrilla algunos mencionan que reclutan a la gente sólo por el hecho de ofrecer el acceso al trabajo. La realidad es que los cortadores se unen a las cuadrillas por las redes de amistad, parentesco y paisanaje que se van conformando, pero atraídos, además, por la reputación que se ha creado el propio capitán. Así, por ejemplo, si un capitán tiene usualmente más huertas para cortar que otros, si realiza los pagos a tiempo, si asegura el pago de la renta de las casas o apoyos para el transporte, aunado al buen trato que le da a la gente, con el paso del tiempo su cuadrilla irá aumentando.

Los capitanes entrevistados en San Ignacio y Tenango señalaron como su lugar de nacimiento las mismas poblaciones que los cortadores.⁹ Llegaron a esta zona atraídos por el aumento en la producción de ejote y la demanda de mano de obra. Por medio de los intermediarios comerciales comenzaron a conseguir huertas y a trabajar con los productores del lugar.

El establecimiento de cuadrillas en estas dos poblaciones tiene menos de diez años, cuando los primeros capitanes rentaron casas para su gente buscando la cercanía con los nuevos lugares de trabajo. Cada capitán se encarga de asegurar el alojamiento para su cuadrilla rentando una o dos casas (que por lo general son construcciones en obra negra), dependiendo del tamaño de la misma. Este gasto y el de la luz corren por cuenta de él.

En la mayoría de estos casos, los capitanes trabajan en estrecha relación con los intermediarios comerciales y los bodegueros, como capitanes “de planta” con alguno de ellos. Éstos han llegado a la zona por sugerencia de bodegueros que conocían en Tenextepango y que les ofrecían los cortes de las huertas de los nuevos productores a los que les otorgaban préstamos. De esta manera fue como se formaron los vínculos entre intermediarios y capitanes de Tenango y San Ignacio, estableciendo acuerdos para trabajar conjuntamente. Los primeros se comprometían a darles cortes durante toda la temporada, a cambio de que los capitanes cumplieren con todo el trabajo y respetaran los días acordados.

Los capitanes “de planta”¹⁰ se han establecido en el lugar. Conocen a los bodegueros con los que trabajan, al intermediario y a los

⁹ Esto no quiere decir, sin embargo, que una cuadrilla forzosamente se componga de personas de un solo pueblo o con la misma lengua, aunque se dan casos en que sí ocurre.

¹⁰ El que un capitán sea “de planta” no significa que tenga que trabajar exclusivamente con el intermediario. Cuando éste no tiene huertas, sobre todo hacia el final de la temporada, el capitán puede conseguir cortes entre los productores que ya conoce.

productores. Cada semana el intermediario le pide que revise las huertas de sus clientes para saber cuándo ha de cortarlas. Dependiendo de cada acuerdo con productores e intermediarios, el capitán entrega la cuenta de los kilos cortados a uno u otro. En el caso de que la entregue al intermediario, éste se encarga de dársela al productor, quien acepta que se le descuenten los gastos de cosecha del total vendido en la bodega. De otra forma, el capitán acude directamente con el productor, al final de la semana, para cobrar por los servicios prestados.

Además del cobro por kilo, es decir del pago a los jornaleros, la cuenta incluye el pago de los lavadores y el sueldo del capitán. Por cada corte ellos cobran por lo común entre 300 y 400 pesos de acuerdo con la cantidad de trabajo y el tamaño de su cuadrilla.

Aquellos capitanes que no son de planta realizan las mismas tareas que los que sí lo son. Rentan casas para sus cuadrillas y desde San Ignacio o Tenango se dedican a buscar huertas para cortar directamente con los productores. La única diferencia radica en que al trabajar como capitán de planta aseguran su trabajo e impiden que entren otras cuadrillas a competir por los cortes de la zona.

Transportistas

Una vez realizada la cosecha y con las arpillas listas a pie de huerta para ser vendidas en las bodegas, entran en funciones los transportistas o choferes. Llevar la carga no es, sin embargo, su única tarea a lo largo de la cadena y, desde mi punto de vista, ninguna de sus funciones es secundaria a la de los otros agentes.¹¹

Durante la temporada agrícola 2006-2007, en San Ignacio se concentraron al menos cinco camiones y dos más en Tenango; todos los choferes eran originarios de Tulancingo, Hidalgo. Uno de ellos había laborado antes con las oficinas de Tenextepango y llegó con una cuadrilla y un intermediario de Tenango a trabajar en la zona. Después, otros familiares y conocidos también acudieron con sus camiones para cubrir parte del mercado de trabajo recién formado.

Los transportistas rentan cuartos desde noviembre y permanecen allí hasta abril. Trabajan en conjunto con los capitanes y/o con los intermediarios comerciales. Por lo general se ocupan en cada temporada de una sola cuadrilla y realizan “talachas” a cambio de ganar

¹¹ De manera contraria, autores como Lera (1987) o Echánove (2002) consideran que dentro de los sistemas de comercialización o abasto ciertas actividades son accesorias o secundarias, entre las cuales, además del transporte, señalan, por ejemplo, el acopio o el empaque.

la carga que esa cuadrilla corta. Las talachas son algunos trabajos gratuitos que consisten principalmente en trasladar a los cortadores a las huertas y al terminar el día de regreso a sus casas, así como cuando cambian de una huerta a otra.

Una vez cortado y envasado el producto, ellos cobran el flete por arpillera, que durante esta temporada fue de 23 pesos. La cuenta se entrega directamente en la central, ya sea al productor o al intermediario, dependiendo de quién es el dueño de la carga. Algunas veces, si es poca carga, un mismo camión traslada el ejote de dos o hasta de tres productores.

Otra tarea importante de los transportistas se da al relacionarse con los intermediarios dedicados a la compra por huerta. Algunos de éstos cuentan con sus propios camiones para transportar el ejote, pero necesitan camiones y choferes extras para trasladar a las cuadrillas. Los transportistas de Hidalgo cumplen con estas funciones por un salario diario de trabajo, de alrededor de 1 200 pesos. Estos acuerdos se establecen directamente con los intermediarios (en cuyo caso el trabajo es por toda la temporada), o bien por medio de los capitanes, cuando únicamente son contratados por día.

Intermediarios

En parte, todas las actividades de corte y transporte descritas antes son dirigidas o coordinadas por otro agente: el intermediario comercial. Ellos participan, en mayor o menor medida, en todas las fases de la cadena. Reparten semilla a los productores, se encargan de asegurar la cosecha y el transporte del ejote. Pero su papel principal puede decirse que es el monopolio que ejercen sobre el acceso a los canales de comercialización, el cual aunque no es exclusivo tiende a ello.¹²

Estos agentes comerciales son oriundos de los pueblos, tienen contactos con los productores y son conocedores de los costos y cuidados del cultivo, así como de sus posibles rendimientos. Ellos son los encargados de asegurar un flujo constante del producto a las bodegas y de abastecerlas, ya sea mediante el reparto de semilla a productores de su confianza (y a veces otro tipo de créditos para fer-

¹² Se debe recordar que los productores que así lo deseen pueden llevar por sí solos su carga a las centrales de abasto para venderla a comisión sin necesidad de ningún tipo de intermediación, pero las facilidades de los préstamos, la contratación de transporte y cuadrillas, así como la preferencia que los mayoristas dan a sus clientes regulares, hacen que ello suceda cada vez menos.

tilizantes u otros gastos), o directamente mediante la compra de huertas, en asociación con bodegueros de las centrales de abasto de Puebla y de la ciudad de México.

En cualquier caso, su “cartera de clientes” no se limita solamente a los productores de su comunidad. Los primeros acuden a las poblaciones cercanas a ofrecer préstamos en semilla a cambio de asegurar que los dueños les vendan su cosecha, o los propios vecinos de otros lugares acuden a ellos para acceder a tales préstamos. Los intermediarios dedicados a la compra de huertas, por otro lado, tienen un espacio de acción más amplio, pues recorren gran parte de los municipios productores (Ayala, Cuautla, Jonacatepec, Axochiapan, Tepalcingo y Jantetelco) en busca de las huertas de mayor calidad y no necesariamente conocen de antemano a los productores.

Las asociaciones que han establecido con los bodegueros se han formado por la confianza mutua a través del tiempo. Anteriormente, los intermediarios solían ser únicamente productores y así conocían a las personas de las centrales de abasto. Con el paso del tiempo y la necesidad de los bodegueros de ampliar sus zonas de abastecimiento se generaron las redes entre unos y otros.

Los intermediarios que reparten semilla son más comunes en la zona de Tenango y San Ignacio, donde se ha identificado la presencia de dos en el primer poblado y tres más en el segundo. Sólo se conoce de un agente dedicado a la compra de huertas en la comunidad de Tenango.

Los primeros trabajan generalmente vinculados con bodegueros de la Central de Abastos de la Ciudad de México. Inician el reparto de semilla que les envía el bodeguero en el mes de agosto, y en algunos casos también préstamos en efectivo (sobre todo a sus clientes más frecuentes) para los gastos de agroquímicos. Ellos anotan cuánto y a quiénes les reparten para descontarlo cuando entreguen su producto a comisión. Algunos llevan un calendario de siembras y cosechas para coordinar el envío de las cantidades requeridas de ejote al comerciante mayorista y para organizar las labores de corte y transporte.

Para esto último cuentan con una o dos cuadrillas de planta y uno o dos camiones, de los mismos que se encuentran en San Ignacio y Tenango. Cuando se acerca la cosecha de alguna huerta, el propio productor acude con el intermediario para solicitar el servicio de cosecha. Éste, por su parte, le pide al capitán que revise todas las huertas próximas a cortarse y que decida los días en que lo hará. Dependiendo de la maduración de cada huerta, el capitán progra-

ma el corte de las que ya “están listas”, previo acuerdo con intermediario y productor. El día de la cosecha el capitán es el único responsable de las tareas de recolección. Productor o intermediario sólo acuden a vigilar por momentos, o a acarrear agua para el lavado del ejote. Generalmente a la bodega sólo va el productor, y el intermediario rara vez lo hace, pero en su contacto constante con el bodeguero, éste ya sabe cuánto se descontará de los préstamos y, en dado caso, del corte y el flete.

Por otro lado, los encargados de comprar huertas trabajan vinculados con bodegueros de las centrales de Puebla y Huixcolotla, y con dueños de empacadoras para exportación. Ellos se encargan de recorrer los campos en busca de las huertas y de contactar a los dueños para realizar los acuerdos de compra. Los productores, por su parte, una vez vendida su huerta se deslindan de las actividades siguientes y el encargado asume por completo esa responsabilidad.

La realización de las tareas de corte y transporte es igual a la de los intermediarios que reparten semilla. Sólo cuando se tienen cuotas de exportación para cubrir, los encargados se aseguran de que el ejote sea de la calidad, tamaño y color deseados, y el envasado se realiza en cajas para transportarlo a la empacadora. Es importante recalcar que la compra por huerta aumenta de diciembre a febrero por la alta demanda para exportación que se registra en esos meses invernales.

En cuanto al salario o ganancias de los intermediarios comerciales, hay que señalar que difieren en cada caso, según lo acordado con los bodegueros. A la mayoría de ellos se les paga un porcentaje de la ganancia obtenida al final de la temporada, aunque otros prefieren hacerlo por un salario semanal. De cualquier forma, el bodeguero cubre los viáticos por los días trabajados, que incluyen gasolina, alimentos, uso de teléfonos celulares, entre otros. Algunos agentes intermediarios, por otro lado, trabajan a la par de forma independiente, comprando huertas con dinero propio y esperando sacar una ganancia, asumiendo los riesgos que ello conlleva.

Comerciantes mayoristas

Sobre los comerciantes mayoristas o bodegueros de las centrales de abasto se han escrito varios trabajos. No es mi intención en este artículo agregar datos estadísticos ni a profundidad de los mismos, pero sí describir su papel dentro de esta cadena y la influencia que tienen en ella.

Si bien la mayor parte de la producción de ejote en Morelos se vende en varias bodegas de la Central de Abastos de la Ciudad de México, existe además la presencia de mayoristas del estado de Puebla, dueños de bodegas en la Central de Abastos de Puebla y de San Salvador Huixcolotla (Puebla). Como ya se mencionó, han extendido su zona de influencia y abastecimiento desde el centro de operaciones de Tenextepango hacia la zona de Tenango y San Ignacio.

Para asegurarse de tener un abasto constante de ejote durante la temporada, se vinculan con algún intermediario que tenga los contactos necesarios. La importancia de los mayoristas radica en su capacidad de comercializar los grandes volúmenes de producción, y a la vez en su influencia sobre la expansión de la misma (en cantidades y superficies).

Sus ganancias siempre están aseguradas, más aún las de los que sólo trabajan por comisión. Independientemente del mayor o menor precio en que se venda el producto, la comisión de 10 por ciento no varía. De la misma forma, aquellos que se abastecen mediante la compra por huertas rara vez sufren alguna pérdida, puesto que el producto lo comercializan ellos mismos.

En la CEDA-CM existen alrededor de 15 a 18 bodegueros dedicados a la venta de ejote, y éste es el producto más importante entre los que comercializan. Algunos son dueños de sus propias bodegas, mientras que otros rentan y unos más son “encargados” que se llevan 50 por ciento de las utilidades; el resto le corresponde al dueño de la bodega. Sus compradores son generalmente comerciantes de mercados y tianguis; dependiendo de la calidad del producto, los compradores de supermercados se abastecen ahí también. En otros casos, los compradores son de otros estados que llegan con camiones para llevar grandes volúmenes.

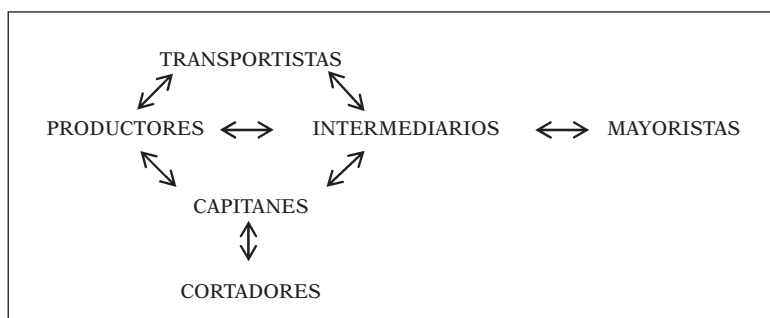
En la Central de Abastos de Puebla, mucho más pequeña que la anterior, hay tres o cuatro bodegueros dedicados al ejote como su producto principal. Pueden ser dueños de sus bodegas o rentarlas. Los compradores son comerciantes de mercados y tianguis igualmente, por lo que la venta se hace por 25 o 30 arpillas o bien hay quien compra sólo dos o tres.

Huixcolotla es una central más grande que la de Puebla, hay diez bodegueros dedicados al ejote. De ahí se abastecen otros estados del sureste como Yucatán, Quintana Roo, Tabasco y Veracruz. La mayor parte de los compradores adquieren grandes volúmenes para llevar a otras ciudades y los transportan en camiones o *termokings* (tráiler refrigerado) a lugares como Monterrey, Cancún, Campeche, Orizaba, entre varios más.

En estos dos lugares se abastecen, además, varias empresas emparadoras dedicadas a la exportación dentro del mismo estado de Puebla. Generalmente piden con anticipación a los mayoristas un producto que cumpla con los estándares de calidad que se exigen para esos mercados. Este ejote se selecciona, empaqa y envía a Estados Unidos o Canadá. Entre ellas destaca una empaadora cuyo dueño se encarga de abastecerse directamente mediante la compra por huertas en Morelos, sin necesidad de comprar a otros mayoristas.

En síntesis, los principales agentes de la cadena estudiada y sus vínculos pueden esquematizarse de la siguiente manera:

ESQUEMA 1
ESTRUCTURA GENERAL DE LA CADENA DEL EJOTE
EN EL ORIENTE DE MORELOS



ALGUNOS COMENTARIOS FINALES

A lo largo de estas líneas se ha descrito de manera general el funcionamiento de la cadena de producción y distribución de ejote en la zona oriente de Morelos, la cual está compuesta por seis eslabones o posiciones básicas. Como se señala, cada agente tiene responsabilidades y tareas bien definidas y distintas de los demás, lo cual hace que todos sean necesarios para llevar a buen término el objetivo principal de esta cadena: producir y vender ejote.

Este objetivo puede ser alcanzado gracias a la buena coordinación de la cadena y la organización entre los agentes, lo que depende en gran parte de tres elementos: 1) los mecanismos de intercambio y reciprocidad; 2) la red de relaciones sociales que subyacen a la misma, y 3) el papel del intermediario comercial.

Los primeros dos elementos están ampliamente relacionados, puesto que detrás de los intercambios económicos hay una serie de relaciones sociales como el compadrazgo, el parentesco, la vecindad y la amistad que existen previos a cualquier participación de los agentes dentro de la cadena, e incluso cuando no hay estas relaciones, los mismos sujetos buscan promover su creación mediante el intercambio de favores o de información y de reciprocidades. De esta forma, los acuerdos al interior de la cadena no involucran sólo a compradores y vendedores, sino a vecinos o amigos en posiciones privilegiadas frente a otros que compiten por el mismo lugar.

Finalmente, en cuanto al papel de los intermediarios comerciales, se puede decir que a primera vista su función principal es la de servir de conexión entre la oferta y la demanda de ejote. Sin embargo, toda la serie de tareas “secundarias” ya expuestas (en la organización del corte y su transporte) son las que dotan de coordinación a la cadena. Actualmente, a diferencia de lo que ocurre en Tenextepango, el lugar físico del mercado ya no existe, y el acceso a los canales de distribución, así como a la mano de obra, depende de la presencia de estos agentes. Lo importante ahora ya no es ir “al lugar” sino con “la persona” para tener acceso al mercado y a la mano de obra. Se ha dado, pues, una flexibilización de los mecanismos de compra-venta de servicios y mercancías, donde dadas estas estructuras móviles lo fundamental es la coordinación entre los sujetos, y es ahí donde radica la importancia de los “encargados”. Ello, a su vez, significó nuevas formas organizativas entre los agentes participantes, quienes se vuelven conscientes de que el éxito de la cadena depende de su interdependencia.

Cabe señalar aquí la importancia de la relación entre mayoristas e intermediarios y la influencia de ésta en el aumento de la producción de ejote en el estado. Los mayoristas consideraron necesario realizar una búsqueda de encargados o representantes con el prestigio y los contactos necesarios entre los productores locales de las nuevas zonas ejoterías, capaces de establecer una red de “clientes” que abastezcan sus bodegas. Como ya se señaló, estos encargados debieron ser también productores locales, puesto que si hubieran sido actores extrarregionales no hubiesen tenido la misma red de relaciones sociales (amigos, vecinos, compadres, familiares), que es la base de su éxito como intermediarios. Gracias a esta eficiente red fue como los mayoristas influyeron en el aumento de la producción morelense al animar a los productores de la zona oriente a sumarse al cultivo del ejote a través de los préstamos en

semilla, facilidades de inversión, compra por huerta y mercado seguro para sus cosechas.¹³

Aunque ya se señaló que la cadena del ejote funciona de manera coordinada y organizada, puesto que en cada fase o eslabón hay agentes encargados de actividades específicas y diferenciadas, debemos tener en cuenta que no necesariamente los vínculos al interior permanecen estables y armónicos, dado que, según el lugar que se ocupe dentro de ella (como cortador, transportista o mayorista), se puede disputar por mayores beneficios (económicos, mejores condiciones de trabajo, etc.) en la misma.

En este sentido, aun cuando todos los participantes tienen un objetivo común: producir y vender ejote con el mayor beneficio económico posible para todos, a la vez cada uno de ellos persigue intereses propios. De ahí que se den pequeñas disputas al interior de una cadena ya establecida entre productores e intermediarios o entre capitanes y cortadores, por ejemplo, o con otros agentes que ofrecen los mismos servicios. Sin embargo, cualquier fricción o disputa suele verse subsumida en pos del funcionamiento de la cadena y de la conservación del lugar dentro de ella la siguiente temporada. Las lealtades (“eso no vale”, “es la palabra”) y las relaciones sociales (“es mi vecino”) entran en juego entonces como formas de legitimación, regulación y reglamentación de la competencia entre agentes, lo que genera una característica propia en este tipo de cadenas en que las relaciones personales cara a cara juegan un papel muy importante.

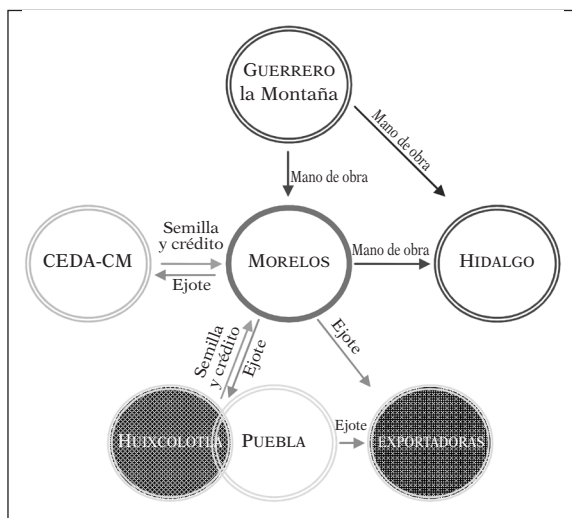
Muchos de los aspectos ya citados acerca del funcionamiento de la cadena del ejote reflejan de alguna forma la situación general de los pequeños productores de Morelos dedicados al cultivo de productos comerciales para el mercado nacional e internacional. Comparten, por ejemplo, la sujeción a los canales de comercialización ya establecidos y la dificultad para abrir o encontrar nuevos canales para vender sus productos. Otro aspecto importante de resaltar es la influencia del capital comercial (directa o indirecta) en decisiones que hasta hace poco eran casi exclusivas del productor: cuándo y cuánto sembrar ahora son elecciones tomadas con base en la disponibilidad de créditos, o los cultivos más rentables de acuerdo con la demanda de exportación. De esta forma, puede afirmarse que este tipo de estudios, aun cuando son investigaciones

¹³ No está de más mencionar que para muchos productores esto ha significado una reconversión productiva, ya que tradicionalmente sembraban cebolla y otros productos, los que, sin embargo, fueron perdiendo interés dado su alto costo y mercado incierto.

locales, aportan datos interesantes para el análisis de la situación de los productores y la agricultura comercial del estado, así como de otras regiones agrícolas del país.

Por último, la imagen espacial de esta red de vínculos que llevan al intercambio de productos, capitales y mano de obra entre diferentes agentes, regiones y entidades puede representarse de la siguiente manera:

DIAGRAMA 1
VÍNCULOS EXTRARREGIONALES EN LA PRODUCCIÓN
Y COMERCIALIZACIÓN DE EJOTE EN MORELOS



BIBLIOGRAFÍA

- ÁVILA SÁNCHEZ, Héctor (2001), *La agricultura y la industria en la estructuración territorial de Morelos*, Cuernavaca, CRIM-UNAM.
- ECHÁNOVE, Flavia (2002), *Del campo a la ciudad de México: el sendero de las frutas y verduras*, México, Plaza y Valdés.
- GARCÍA, Plutarco (1992), "Estructura del sector agropecuario y movimientos sociales en Morelos", en Úrsula Oswald (coord.), *Mitos y realidades del Morelos actual*, Cuernavaca, CRIM-UNAM.
- GEREFFI, Gary; Miguel KORZENIEWICZ y Roberto P. KORZENIEWICZ (1994), "Introduction: Global Commodity Chains", en G. Ge-

- reffi y M. Korzeniewicz (eds.), *Commodity Chains and Global Capitalism*, Westport, Praeger, pp. 1-14.
- LERA, Jorge (1987), "El agronegocio de los productos perecederos en Michoacán: estudios de caso del melón, pepino, mango, limón y fresa", en Gail Mummert (coord.), *Almacenamiento de productos agropecuarios en México*, México, El Colegio de Michoacán, pp. 247-268.
- OSWALD, Úrsula (1992), "Transformaciones socioproductivas en el estado de Morelos", en Úrsula Oswald (coord.), *Mitos y realidades del Morelos actual*, Cuernavaca, CRIM-UNAM.
- SÁNCHEZ, Kim (1996), "Migración de la Montaña de Guerrero: el caso de los jornaleros estacionales en Tenextepango, Morelos", tesis de maestría en Antropología Social, México, ENAH.
- (2006), *Los capitanes de Tenextepango. Un estudio sobre intermediación cultural*, México, UAEM/Miguel Ángel Porrúa.
- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (s.f.), *Sistema de Información Agropecuaria*, consulta en <www.siea.sagarpa.gob.mx/sistemas/siacon/SIACON.html>.
- (2006), *Programa de Fomento Agrícola, años agrícolas 2003 a 2006*, Distrito Zacatepec-Galeana, Morelos.

OPCIONES Y ESPACIOS DE LOS PEQUEÑOS
PRODUCTORES EN TIEMPOS NEOLIBERALES.
EL CASO DE LOS FRESEROS EN MORELOS

*Kim Sánchez Saldaña**
*Circe Martínez Giner***

RESUMEN

El cultivo de fresa en Morelos presenta diferentes ejemplos de las alternativas que ha seguido la pequeña producción bajo las actuales condiciones económicas, sociales y políticas de tinte neoliberal. En este trabajo se describen tres ejemplos de unidades productivas para las cuales el cultivo de fresa es su principal actividad y que provisionalmente identificaremos como: *a)* empresa tradicional especializada; *b)* empresa tradicional diversificada y *c)* empresa moderna. En los tres casos producen en pequeña escala; sin embargo, hay diferencias importantes, entre otras, en sus estrategias productivas y de comercialización. Una división significativa está marcada por los consumidores a quienes se orientan: en los dos primeros casos a mercados populares del estado, a través de intermediarios comerciales tradicionales, en tanto que la empresa moderna satisface nichos de mercado de sectores urbanos de altos ingresos en Cuernavaca. Por medio de comparar este y otros rasgos distintivos, se reflexiona acerca de las formas en que los pequeños productores construyen su propio espacio dentro de contextos dominados por la lógica neoliberal.

INTRODUCCIÓN

Es interesante conocer las formas en que los pequeños productores construyen su propio espacio bajo las actuales tendencias neo-

* Doctora en Antropología (ENAH). Correo electrónico: <kim.sanchez@yahoo.com.mx>.

** Licenciada en Antropología Social, Facultad de Humanidades-UAEM. Correo electrónico: <jacase17@hotmail.com>.

liberales y cuáles son los desafíos que enfrentan. Para ello se presenta el caso del cultivo de fresa en el estado de Morelos, una actividad que si bien está circunscrita a unos pocos productores y tiene escaso impacto en el nivel nacional, ha encontrado su viabilidad en el mercado doméstico, compuesto principalmente por la demanda local de la población urbana. Además, nos permite distinguir y contrastar diferentes estrategias de organización y manejo de recursos, así como de comercialización regional.

En el primer apartado se ofrecen datos generales sobre este cultivo en Morelos y se describen sucintamente las características de distintas unidades productivas y sus canales comerciales, con base en el trabajo de campo realizado por una de las autoras.¹ En segundo lugar se repasan las similitudes y diferencias entre las principales modalidades encontradas. A partir de esta información, en el tercer apartado se explora el papel del mercado en la articulación de los pequeños productores, sus oportunidades y dificultades. Finalmente, se concluyen algunas consideraciones sobre su situación actual y sus perspectivas futuras.

LA FRESA EN MORELOS Y SUS PRODUCTORES

La fresa no ha sido un cultivo con tradición en Morelos, pues esta fruta no figura en el patrón convencional de productos de autoconsumo o comerciales.² Aun así, en años recientes ha tenido presencia constante al ocupar dimensiones reducidas de la superficie agrícola y del valor de la producción en dicho sector.

¹ La información sustancial para elaborar este documento ha sido tomada del proyecto de investigación de Circe Martínez Giner, "Migrantes mixtecos: productores independientes en Oacalco, Morelos", para su tesis de licenciatura en Antropología Social en la Facultad de Humanidades-UAEM, 2008. Con base en ello y en coautoría con Kim Sánchez, aquí se presenta una versión modificada de la ponencia de las investigadoras en la VI Reunión de la Red de Investigación Socioeconómica en Hortalizas, Frutas y Flores (Rishort) en San Luis Potosí en noviembre de 2007.

² En el país existen 12 estados que se dedican al cultivo de fresas; sin embargo, solamente tres concentran 90 por ciento de la producción total y tienen los más altos rendimientos: Michoacán, Guanajuato y Baja California. De acuerdo con diagnósticos de Sagarpa (2005), sólo cerca de una cuarta parte del volumen total obtenido se destina al comercio exterior, y las tres cuartas partes se consumen en el mercado interno. Incluso la demanda nacional de este producto requiere que a su vez se importe desde Estados Unidos.

La producción actual está localizada básicamente en tres municipios —Yautepec, Tetela del Volcán y Tepoztlán—, que corresponden a nichos diferenciados por las características de quienes se dedican a ello. En todos los casos se destina al mercado, pero existe una marcada diferencia en sus canales de comercialización, que de alguna manera corresponde a la racionalidad económica que guía sus estrategias de producción y reproducción.

El número de productores de fresa oscila entre 10 y 12 empresas para las cuales este cultivo es su principal actividad económica. En general, estas empresas pueden dividirse en tradicionales y modernas, pero a su vez, dentro del primer grupo existen diferencias significativas entre ellas, por lo que provisionalmente identificaremos a las unidades como: *a*) empresa tradicional especializada, *b*) empresa tradicional diversificada³ y *c*) empresa moderna.

A continuación se resume la manera en que manejan sus principales recursos productivos (tierra, agua, tecnología y otros insumos), la utilización de mano de obra familiar o asalariada, el financiamiento y el mercado; para comprender estos aspectos será necesario introducir algunos datos etnográficos para cada caso.

Empresa tradicional especializada

Este tipo de unidades productivas la desarrollan dos hermanos oriundos de Michoacán, que llegaron siendo niños a la localidad de Oacalco en el municipio de Yautepec. Se trata de una familia nuclear que inmigró al estado hacia el año 1983 y con el paso del tiempo los padres y algunos otros miembros se fueron a Veracruz y a Estados Unidos, mientras que tres de los hijos se quedaron a vivir en Morelos; dos de ellos están dedicados a la producción de fresas en Oacalco.

Esta familia no era tradicionalmente fresera, como podría suponerse al saber que vienen de una entidad especializada en esa producción y en otras hortalizas, sino que el padre se dedicaba principalmente a la tala de árboles. Tal vez por ello, aunque desde el

³ Esta clasificación se inspira en la caracterización propuesta por Elsa Guzmán para el campesinado morelense, que distingue la *especialización productiva* (centrada en un solo cultivo comercial y que requiere mayor inversión) de la *diversificación productiva* (en la que la inversión se distribuye en múltiples cultivos). La autora considera que una u otra modalidad puede predominar en cierta región, pero que en los hechos se presentan en todas (en prensa).

primer año sembraron fresa, perdieron toda la cosecha. Empeñados en rescatar el proyecto original, uno de los hermanos mayores acudió a su red de amistades en la Central de Abastos de la Ciudad de México (CEDA-CM), donde compró canastas de fresa para después revenderlas en Cuautla y Yautepec. Luego descubrieron casualmente que en Cuernavaca también se vendían estas frutas, en un local del mercado ubicado en el centro de la ciudad (mercado Adolfo López Mateos), donde de allí en adelante la siguieron adquiriendo. Así ahorran gastos en transporte y no tenían que desgastarse en ir de madrugada a la capital. Un año después sembraron nuevamente en las tierras de Yautepec y el mismo intermediario comercial de Cuernavaca estuvo dispuesto a comprar toda su producción, cambiando su relación de clientes a abastecedores, la cual hasta la fecha se mantiene. Más adelante, uno de los hermanos buscó otro intermediario en Yautepec, hacia donde ahora comercializa su propia producción.

A pesar de que cada hermano tiene redes de comercialización distintas, ambos comparten una misma parcela con dos hectáreas cada uno, ubicada en Oacalco. La disponibilidad de tierra en la localidad es suficiente para que año con año cambien de parcela, pues los ejidatarios con cada vez más frecuencia rentan o venden sus parcelas.⁴ En cuanto al abastecimiento de agua, Oacalco cuenta con una muy buena infraestructura de riego, herencia de un ingenio azucarero que cerró tiempo atrás; asimismo tienen acceso a un manantial con agua relativamente limpia.

En cuanto a otros insumos que se requieren para la siembra de fresa, los michoacanos compran la planta “madre” en la CEDA-CM,⁵ mientras que los fertilizantes y agroquímicos los adquieren en la misma localidad o en Cuautla, utilizando su propio transporte.

La mano de obra que emplean estos productores es de naturaleza distinta, ya que uno de ellos tiene cinco hijos varones que le ayudan en las labores de la parcela, mientras que el otro, que sólo tiene dos hijas, debe contratar más fuerza de trabajo; sin embargo, esto no excluye que el primero no tenga que pagar por dicho trabajo a más jornaleros de la localidad, ni que el segundo no haga uso del trabajo no remunerado de sus hijas.

⁴ La venta en general es para la construcción de complejos habitacionales o casas de fin de semana, ya que el poblado se encuentra en el área de expansión urbana de Tepoztlán, Oaxtepec y Cocoyoc.

⁵ Cabe advertir que en el cultivo de fresa no se siembra directamente con semilla, sino que es necesario utilizar material vegetativo del que luego se obtienen las nuevas plantas que producirán los frutos.

En ambos casos los trabajadores asalariados son principalmente mixtecos inmigrantes asentados en Oacalco, quienes desde un comienzo han laborado con ellos y han ido adquiriendo experiencia en el cultivo, lo cual aprecian sus empleadores, pues no tienen que ocupar tiempo en enseñarles las tareas. Los jornaleros asalariados se dividen en eventuales y de planta; los primeros se contratan verbalmente sólo en época de corte y su número varía dependiendo del volumen de cosecha, con un máximo de 12 peones en los momentos pico. Los de planta son los que hacen las labores diarias, como limpiar la parcela o podar las plantas, y oscilan entre tres o cuatro trabajadores. A éstos se les paga 120 pesos el jornal, mientras que a los eventuales 110 pesos.⁶ El jornal empieza a las siete de la mañana y termina a las dos de tarde, lo cual es común en la región.

Las parcelas de fresa de estos productores se encuentran a cielo abierto y hay amplio uso de agroquímicos necesarios para el desarrollo y prevención de plagas y enfermedades de la planta, aunque les preocupa que algunos productos aplicados puedan ser dañinos para quienes consumen finalmente el fruto. Es por esto que los michoacanos intentan aplicar fertilizantes orgánicos, aunque no lo hacen plenamente, pues carecen de información y asesoría sobre aquellos adecuados para su cultivo. Para la preparación de la parcela utilizan yunta o tractor para mover la tierra y surcarla; ambos son rentados y tienen que pagar por ellos alrededor de 1 000 pesos por hectárea.

Por otro lado, el capital necesario para seguir produciendo año con año depende del ahorro de las ganancias de la venta de la cosecha. Hay temporadas en las que éste es insuficiente para reinvertir ya que los costos de los insumos son cada vez mayores, como es el caso de la planta “madre”.⁷ Si no cuentan con el capital requerido, uno de los productores puede recurrir al intermediario comercial de Cuernavaca, el cual le ha llegado a prestar hasta el total del capital necesario. En tal caso, el pago del préstamo se hace en especie, es decir, en canastas de fresa. Pero si eso no ocurre, este productor ha optado por migrar a donde se encuentran sus familiares en Veracruz para trabajar y recuperar su posibilidad de invertir nuevamente.

⁶ Datos del trabajo de campo en la temporada agrícola de 2006 a 2007.

⁷ El costo para 2005 fue de 2 400 pesos por mil plantas “madre”, y en 2006 el precio subió a 3 500 pesos por la misma cantidad de plantas.

El cultivo de la fresa en estas parcelas comienza con la reproducción de la planta “madre”, la cual es comprada comúnmente a finales del mes de febrero, o cuando los vendedores de la CEDA-CM ya tengan la mercancía en sus locales. Las variedades usadas recientemente se llaman “Camarosa” y “Camino Real”, pero la elección depende de su disponibilidad en la central. Después es sembrada en un pedazo de tierra no mayor a media hectárea. En esta tierra se reproduce la planta durante seis meses para después trasplantar las nuevas plantas o plantas “hijas” a un nuevo lugar con dimensiones más grandes. Dependiendo del número de plantas es la extensión de la tierra que se renta, calculando cinco plantas por metro cuadrado. Para finales de octubre la planta ya comienza a dar una que otra fruta, pero es hasta finales de noviembre o principios de diciembre cuando aumenta el rendimiento. Los meses pico de cosecha son desde febrero hasta abril, y ésta termina por lo general a mediados de mayo.

Además del cultivo de fresa, estos productores acostumbran sembrar entre los surcos otros productos en menor cantidad, como rábano o col. Estas hortalizas son para el consumo personal o para regalar a sus amistades, como al intermediario comercial o eventualmente a fuereños que llegan a visitar su parcela.

Empresa tradicional diversificada

Este tipo de unidad corresponde a familias inmigrantes indígenas mixtecas, quienes también producen fresa en la localidad de Oacalco, en el municipio de Yautepec. Algunos de sus miembros fueron los trabajadores de los primeros productores de fresa de dicho lugar, es decir, de los hermanos de Michoacán. Los productores mixtecos son oriundos del estado de Guerrero, del municipio de Metlatónoc, más específicamente de las localidades de Atzompa y Yuvinani.

Hay que advertir que el jornaleo agrícola en Morelos ha sido un destino recurrente de los habitantes de ese y otros municipios de la Montaña de Guerrero, que en su mayoría han tenido un patrón cíclico o estacional. Sin embargo, algunos grupos domésticos de Metlatónoc decidieron migrar definitivamente a Morelos a causa de los altos índices de pobreza y marginación en sus poblados de origen y atraídos por las oportunidades de construir un nuevo nicho de trabajo en otro lugar.

Los primeros mixtecos llegaron a Oacalco en la década de los noventa, un año después de la clausura del principal recurso econó-

mico de su comunidad, un ingenio azucarero, y cuando muchos pobladores locales comenzaron a buscar otras alternativas ocupacionales.⁸ La migración internacional fue un recurso frecuente para superar su crisis. Todo ello trajo como consecuencia la venta o abandono de las tierras, mientras que el envío de remesas introdujo un cambio en la localidad, pues de ser agroindustrial se volvió predominantemente comercial.

La renta informal de tierras irrigadas favoreció primero a los michoacanos y luego también a los mixtecos. Los ahora productores mixtecos comenzaron a sembrar por su cuenta en las parcelas de los michoacanos, ya que éstos les obsequiaban dos o tres surcos a sus trabajadores a cambio de que hicieran mejor su trabajo y cuidaran sus parcelas. Por medio de esta actividad los mixtecos se fueron familiarizando con el cultivo y tomando experiencia para después ellos rentar su propia tierra. Otro suceso que los impulsó a tomar tal decisión fue cuando parte de la familia michoacana migró a Veracruz y a Estados Unidos, dejándoles mayores oportunidades para vender su producción de fresas.

El contacto con los intermediarios y la consolidación de las relaciones con los mercados regionales ya estaban conformados, pues fueron herencia de los pioneros michoacanos, por lo que al comienzo todas las fresas que se producían en Oacalco iban para Cuernavaca. Con el paso del tiempo, cada productor mixteco fue abriendo nuevas relaciones y ahora de los siete productores mixtecos tres comercializan en Cuautla y los restantes en Cuernavaca.

Las parcelas tienen una extensión de alrededor de una hectárea, excepto una que es más pequeña.⁹ Tres se encuentran ubicadas en la colonia La Nopalera, en la huerta de un solo dueño que, por su extensión, tuvo que compartirse; las otras están en los límites de Oacalco y Tlayacapan. Todas las parcelas son de riego y cuentan con amplia disposición de agua cuando la necesiten. En cuanto a los agroquímicos que deben utilizar, los mixtecos reconocen que no tienen todos los conocimientos, pues hay veces que no saben cómo tratar una plaga o enfermedad, y por esto acuden a pedir consejos y ayuda a los ingenieros de las “casas de agroquímicos” de la

⁸ Una serie de sucesos se habían desencadenado tras el cierre del ingenio, no sólo por el colapso de la siembra de caña y el despido de los obreros de la agroindustria, sino también porque quienes decidieron ahorrar el pago de sus indemnizaciones en una caja de préstamo clandestina, fueron víctimas de fraude.

⁹ Cuatro parcelas tienen de extensión una hectárea, otra 1.2 ha, la quinta 1.1 ha y 0.6 ha la más pequeña.

localidad. Como la mayoría de estos productores no cuenta con un medio de transporte para dirigirse a Cuautla, la compra de tales insumos se hace en el mismo lugar, aunque sea a un precio más elevado.

En lo que se refiere a la fuerza de trabajo utilizada en las labores de la parcela, los mixtecos recurren principalmente a sus familiares con los que comparten ingresos y vivienda. El uso de mano de obra familiar no remunerada es parte inherente de su lógica campesina de producción y reproducción, es decir: el ingreso familiar que proviene en este caso de la cosecha de la fresa es utilizado para la subsistencia cotidiana del grupo y la satisfacción de necesidades de ropa, comida, fiestas y educación, entre otras cosas.

En general, los grupos domésticos de estos productores son numerosos, de entre 10 y 12 miembros, y sus actividades en la parcela se dividen por sexo y edad. El productor e hijos mayores se dedican a desarrollar las plantas “madre”, aplicar el fumigante y preparar la tierra. Las esposas, nueras, suegras e hijas menores ayudan en la cosecha y el desyerbe, mientras que los más pequeños, mayores de cinco años, ayudan a pasar canastas vacías y agua a los cortadores. Las labores de corte, desyerbe y trasplante son por lo general hechas por todos los miembros, pero a veces en la cosecha el productor se da sus escapadas para hacer otras actividades.

A pesar de ello emplean peones, pues la fuerza de trabajo familiar no es suficiente, sobre todo en las actividades más laboriosas como el trasplante y la cosecha. Los trabajadores asalariados también son mixtecos, parientes o paisanos de los productores, a los cuales se les paga 100 pesos el jornal. Estos trabajadores son migrantes asentados y temporales que además de trabajar con sus paisanos pueden emplearse con los de Michoacán u otros productores de hortalizas y flores en la región. Cabe notar que el salario por jornal es menor cuando sus patrones son sus propios coterráneos, lo cual responde a un complejo mecanismo de intercambio en el que el salario no es el único aspecto tomado en cuenta en la relación.

Las variedades de fresa, la tecnología y técnicas empleadas en el cultivo son las mismas que en el caso de los michoacanos, a reserva de lo ya comentado acerca de los agroquímicos, y es por esto que también sus parcelas tienen menores rendimientos que las de aquéllos.

Los mixtecos tienen menos capacidad de ahorro de una temporada a otra y mayor necesidad de fuentes de financiamiento para cubrir los gastos del cultivo. Este capital proviene de préstamos que

obtienen por medio de relaciones sociales diferenciadas: el intermediario comercial de Cuernavaca, los paisanos o familiares que tienen en Estados Unidos o en Guerrero o, por último, prestamistas de la localidad. A excepción del primero de éstos, los demás cobran altos intereses de hasta el 10 por ciento, por lo que el ingreso que se obtiene de la venta de fruta sirve en parte para la reproducción de los miembros del grupo doméstico, y otra parte para liquidar las deudas contraídas. Y si llegase a sobrar, se utiliza para cubrir los primeros gastos de producción como renta de tierra y compra de planta “madre”, los cuales deben pagarse al instante, y no para invertir en nuevas tecnologías que les hagan menos pesado el trabajo y más eficiente la producción.

Cabe subrayar que la producción de fresa no es la única actividad que realizan estos productores mixtecos, ni el único cultivo que desarrollan. Una vez terminada la fresa, hacia el mes de mayo, se siembra la milpa. Parte de esta producción es destinada al consumo personal y otra se vende a intermediarios de la región. Del mismo modo que los michoacanos, los mixtecos tienen cultivos entre surcos, sin embargo, el destino de éstos es un poco diferente. Una parte es de igual manera para el consumo personal, pero la otra se vende a parientes y paisanos que también se encuentran asentados en la localidad.

Por otro lado, cuando la fresa ha terminado y la milpa está creciendo (a finales de mayo o principios de junio), varios miembros de las familias productoras mixtecas buscan emplearse como jornaleros asalariados. La mayoría trabaja en la cosecha del jitomate de Tlayacapan y otros en el desplante de la gladiola en tierras de Oacalco y Yautepec. Estos empleadores son relativamente estables y derivan de las primeras relaciones que se hicieron cuando los mixtecos migraban temporalmente a Morelos o, cuando una vez asentados en Oacalco, comenzaron a contratarse como jornaleros.

Empresa moderna

Se trata de una única empresa, *Fresas del Volcán*, que produce desde hace dos años en el municipio de Tetela del Volcán, Morelos, en los límites con el estado de Puebla. Este invernadero se encuentra ubicado en un lugar geográfico estratégico, pues cuenta con un microclima, el cual tiene el frío de la montaña (cerca del volcán Popocatepetl) y el calor que recibe del valle; esto ofrece condiciones ideales para el cultivo de frutas como la fresa, el durazno, el higo

o la zarzamora. La dueña de la empresa es hija de un ex gobernador de Morelos y fue funcionaria de la administración pública en los años ochenta.

Los productos que se cultivan en este invernadero son la fresa y la calabacita, ambos destinados al mercado *gourmet*; sus principales clientes son un autoservicio y una firma de pastelerías. Por la naturaleza del mercado al que se destina su producción, deben contar con certificados de higiene tanto de los trabajadores como de las plantas. Asimismo estos certificados deben demostrar que los productos no contengan pesticidas, por lo que utilizan insumos orgánicos, aunque también químicos con bajos residuos tóxicos. El agua debe ser analizada para garantizar mínimos niveles de bacteria *coli* aunque no está contaminada, ya que a escasos cinco metros hay un río de deshielo del volcán y es de donde se abastecen. Tienen una producción vigilada, dado que su competitividad depende de su calidad.

La empresa tiene en total cuatro hectáreas y media de fresa: una hectárea y media en invernadero y una extensión de tres hectáreas a cielo abierto. Estas últimas son cultivadas con la tecnología del acolchado, lo que permite que se mantenga más la humedad y bajen los niveles de pudrición, ya que la fruta no está en contacto con el suelo. Existen dos variedades de fresa en este invernadero, la “Festival” y la “Albión”, ambas importadas de California y con las cuales han estado cosechando desde sus inicios, por lo que no han tenido que invertir en la plántula desde entonces. Dichas plantas dan una producción de alrededor de 78 toneladas por hectárea. Sin embargo, la demanda es mayor a la producción, pero sus compradores son flexibles en recibir la oferta disponible, con tal que se les suministren los productos.

La forma de producción es altamente tecnificada en comparación con los casos anteriores, porque se tiene riego por goteo, fertirrigación y control de la temperatura en el caso del invernadero. Asimismo se debe considerar en este rubro el control fitosanitario y del agua.

En cuanto a la mano de obra, la mayoría pertenece al poblado de Alpanocan, del estado de Puebla, mientras que el transportista y el agrónomo encargado son de Tetela del Volcán. Hay entre 17 y 19 trabajadores fijos para las labores diarias, mientras que 12 mujeres son las que se contratan para el corte y el empaque. Así, la fresa se cosecha, se empaca, se almacena y se reparte, ya que cuentan con la infraestructura necesaria, como una cámara de enfriamiento y un camión para transportar la mercancía.

SIMILITUDES Y DIFERENCIAS ENTRE PRODUCTORES

Si comparamos estas tres formas de producción encontramos similitudes y diferencias relevantes, en cuanto a organización del trabajo, estrategias de subsistencia, tecnología y obtención de capital, así como en la comercialización.

Antes que nada debemos explicar que entre las empresas tradicionales hay mayores similitudes que diferencias, en contraste con la empresa moderna. Los michoacanos y mixtecos se encuentran organizados con la misma lógica campesina que determina que los ingresos obtenidos en el cultivo de la fresa se utilicen para la reproducción de la unidad doméstica y viven principalmente de su trabajo como productores directos. Sin embargo, cada uno se encuentra en un polo distinto de la heterogénea composición que tiene el campesinado, es decir, que pertenecen a sectores sociales diferenciados. Por ello desarrollan estrategias distintas de subsistencia acordes con sus propios valores culturales y recursos: mientras que los michoacanos sólo se dedican a este cultivo y en caso de fracaso migran a los lugares donde se encuentran sus familiares (pero no venden su fuerza de trabajo en donde residen), los mixtecos, en cambio, despliegan mayor diversificación productiva y ocupacional en la región, como la siembra de maíz y el trabajo agrícola asalariado una vez terminada la fresa, lo cual responde a sus posibilidades inmediatas de procurar la seguridad alimentaria familiar y a conseguir empleos alternativos en un mercado de trabajo en el que se acostumbra emplear migrantes indígenas.

Asimismo, la conformación e intereses familiares de los mixtecos y de los michoacanos son distintos. En el primer caso se trata principalmente de familias extensas, en las que las nuevas familias (hijos o hijas casadas) viven y comparten un mismo ingreso con el resto de la familia de origen.¹⁰ Esto significa que el uso de la mano de obra en la parcela familiar debe ser un interés prioritario y los ingresos que se obtienen de dicho esfuerzo son utilizados para la reproducción de todos los miembros del grupo doméstico, hayan o no participado en los trabajos de la parcela. Por el otro lado, los michoacanos están conformados como familias nucleares, donde los nuevos matrimonios forman otras familias nucleares neolocales, es decir, que no viven bajo un mismo techo ni comparten los ingresos. La fuerza de trabajo en la parcela de los integran-

¹⁰ Para estos amplios grupos residenciales también es ventajoso conseguir un solo terreno (prestado, alquilado o comprado) en donde construyen modestas viviendas.

tes dependientes de la familia también es condición de los michoacanos, pero esta ocupación no es prioritaria, ya que cuentan con otros intereses, como estudiar o trabajar en otros sectores. Cabe resaltar que para los mixtecos también la educación de los hijos es un recurso altamente valorado,¹¹ pero el trabajo en la parcela no se excluye, por lo que niños y jóvenes escolares deben combinar uno con otro.

De lo expuesto también se desprende que el tamaño y composición de las familias es un factor que condiciona el número de trabajadores asalariados necesarios. Aunque mixtecos y michoacanos utilizan tanto mano de obra familiar como asalariada, entre éstos hay una diferencia en el número de jornaleros que se llegan a utilizar. En un extremo está uno de los hermanos de Michoacán, quien además de su trabajo y el ocasional apoyo de sus hijas contrata el mayor número de trabajadores de planta y eventuales; en el extremo opuesto está uno de los productores mixtecos, quien cuenta con siete u ocho trabajadores familiares.

En cambio, en la empresa moderna podemos ver que la familia no se involucra en el trabajo y sólo recibe las ganancias, por lo que sus trabajadores son en su totalidad asalariados.

Asimismo, podemos observar que los productores en los dos primeros casos tienen una gestión directa en la parcela, esto es, que los dueños de la producción se involucran en todo el proceso de cultivo de su mercancía. En tanto, la dueña de *Fresas del Volcán* solamente administra el buen funcionamiento de su empresa desde afuera, ya que existe un encargado calificado que vela por el cultivo, la cosecha y la comercialización del producto.

En lo que se refiere a la tecnología empleada, podemos ver que la empresa moderna tiene mayores exigencias de higiene y control del uso de agroquímicos, mientras que los michoacanos quieren llegar a cosechar productos orgánicos y los mixtecos batallan para combatir enfermedades y plagas con los productos químicos más comunes. Además, las fresas de Tetela están producidas bajo otro esquema tecnológico, que incluye desde el invernadero y el acolchado hasta la fertilización por goteo, por lo que el rendimiento por cultivo es mayor de 78 toneladas por hectárea y la producción de Yautepec oscila entre tres y 12 toneladas por hectárea, volumen que también condiciona el tipo de mercado al que se dirige.

¹¹ De hecho, el acceso a este servicio para sus hijos figura entre las principales motivaciones que expresan los mixtecos para haberse asentado en Morelos.

En cuanto a las posibilidades de financiamiento, existen otras diferencias importantes, pues las empresas tradicionales no cuentan con fuentes de crédito formal, dado que no son dueños de las parcelas, como podría ser el caso de la empresa moderna. Al mismo tiempo, las fuentes de crédito de los dos primeros se basan principalmente en sus redes sociales, ya sea derivadas de sus lazos parentales o de paisanaje, o de nuevos vínculos de intercambio con el intermediario comercial. De acuerdo con la manera en que recurren a sus redes de parentesco, podemos destacar otra similitud: los michoacanos buscan apoyo solidario en Veracruz y Estados Unidos, como lo hacen los mixtecos con sus parientes en Guerrero y Estados Unidos; pero la diferencia de estos últimos es que no migran a los lugares en busca de un ahorro u otro empleo sino que solamente piden el dinero prestado desde Oacalco. En cuanto a los préstamos por parte del intermediario comercial, podemos ver que esto conlleva a una mayor dependencia de los productores con este personaje; sin embargo, no se trata de una fuente segura como podría ser un crédito formal.

Por último, con respecto a la comercialización, la producción tradicional campesina se encuentra intermediada por el comerciante que compra el producto y lo vende por kilo al público general en mercados municipales, cuestión que simplifica la labor de los agricultores pero limita sus ingresos. Mientras que la empresa moderna tiene una agenda de clientes a los cuales les reparte su pedido hasta el lugar donde se localizan, pues cuentan con transporte y su visión empresarial así lo exige. Por lo tanto, al ser mercados diferenciados, también podemos hablar de consumidores diferenciados, asunto que desarrollaremos a continuación.

DESTINOS DISTINTOS, CONSUMIDORES DISTINTOS

Como hemos visto, el cultivo de fresa en Morelos es secundario en la producción nacional. Sin embargo, es relevante para satisfacer su propio mercado doméstico y aun la demanda lo supera éste; es necesario que los intermediarios comerciales compren la fruta a otras entidades productoras del país e indirectamente también consiguen fresas importadas de Estados Unidos.

De ahí que las posibilidades de mercado de esta fruta fresca en Morelos sean favorables. En principio están condicionadas por características climáticas, agua y suelos adecuados, así como por otros aspectos propios de su agronomía que implican disponer de

ciertos recursos económicos para velar por su calidad y controlar los riesgos de plagas y enfermedades comunes. También en este plano existen dificultades económicas y técnicas para ampliar la oferta, ya que la mayor parte del cultivo es a cielo abierto y no en invernadero o con tecnologías similares que permitan producir durante todo el año y aprovechar su condición de cultivo perenne.

Las prácticas agrícolas son diferentes entre los productores tradicionales y entre éstos y la pequeña empresa modernizada, de lo que resultan, entre otras cosas, variados rendimientos por hectárea, distinta disponibilidad anual y diferente calidad del fruto.

Esto se relaciona directamente con el tipo de mercado específico al que se orienta cada cual; en este aspecto es posible agrupar a los productores convencionales por el destino de su producción, ya que cubre el mismo tipo de clientela. Es decir, si bien ya vimos que difieren en modalidades y recursos, en ambos casos —michoacanos y mixtecos— corresponden a estratos del sistema tradicional de abasto e incluso comparten un solo canal de comercialización: un intermediario que vende en mercados populares, en especial en la capital del estado. A través de este agente las fresas de Oacalco llegan a consumidores directos y a otros comerciantes minoristas de Cuernavaca, Cuautla y Yautepec.

De acuerdo con este intermediario, para abastecer su demanda complementa la producción local —que cubre los meses de diciembre a principios de mayo— con la compra de fresa a comerciantes mayoristas en la Central de Abastos de la Ciudad de México, que a su vez la adquieren importada de Estados Unidos.¹² Su costo es superior al de la fresa morelense y los precios también son más altos para sus clientes y consumidores; no obstante estas variaciones, se trata de un mercado popular, masivo, y que busca productos frescos y relativamente baratos.

Junto a esta demanda convencional existe aquella otra que cubre el sistema moderno de comercialización a través de tiendas de autoservicio y otros establecimientos que son mayormente abastecidos desde fuera de la entidad con fresa nacional e importada.

Es en este espacio donde se coloca la otra empresa descrita, cuyos dueños apostaron desde sus inicios a buscar “nichos de merca-

¹² Este comerciante indicó que antes de poder comprarla directamente en Morelos tenía que conseguirla en el Estado de México, elevando sus gastos de transporte y comercialización. Por lo demás, también por eso accede ahora a facilitar crédito a los productores locales: prefiere correr el riesgo de no recuperar totalmente el dinero prestado a tener que volver a comprarla en Ixtapan de la Sal, en el Estado de México.

do” para ofrecer productos de calidad a mayor precio, que compensaran sus inversiones en infraestructura y tecnología, en procurar estándares de higiene en el trabajo e inocuidad en sus frutos, así como en un mínimo procesamiento poscosecha que permite su envasado y enfriamiento. Aunque esta empresa aspira al mercado de exportación, por ahora tiene dos clientes principales en Cuernavaca: Cotsco y El Globo.

Para ninguno de ellos la pequeña empresa cubre sus requerimientos; sin embargo, como ya vimos, son clientes flexibles que compran la producción disponible durante todo el año. En ambos casos se trata de cubrir las exigencias de consumidores de altos ingresos, sea como fruta fresca en el primer caso o como insumo para la elaboración de repostería en el segundo.

En cuanto a Cotsco, se trata de uno de sus 29 establecimientos del país,¹³ ahora denominados “clubes de precios” (como SAM’S y City Club), que venden al menudeo, medio mayoreo y mayoreo. Al igual que sus pares, se orienta a sectores de alto consumo e ingresos medio y alto. Para Cotsco —y otros supermercados— la logística de aprovisionamiento depende de una red altamente organizada y centralizada en el nivel nacional. En el caso de los productos perecederos, cuenta con puntos adicionales de acopio y distribución en el país (la ciudad de México y Guadalajara), si bien para unas pocas mercancías contempla la compra local cercana a los puntos de venta.¹⁴ Suponemos que éste es el caso de las fresas frescas en Morelos, que son una fruta altamente sensible al manejo poscosecha, por lo cual ha optado por este mecanismo de abasto.

Ese tipo de grandes establecimientos ha sido analizado por varios especialistas (Torres, 2003; Schwentesius y Gómez, 2005), quienes consideran que la expansión de supermercados y su internacionalización representa una franca amenaza para los pequeños comerciantes, tianguis y otros canales de abasto popular. Adicionalmente, indican que en el caso de las frutas y hortalizas, si bien la mayoría de los consumidores continúan prefiriendo los mercados tradicionales por su precio, calidad y frescura, existen claros

¹³ A su vez forma parte de uno de los grandes grupos empresariales que opera en México en el ramo de almacenes y cadenas de supermercados, Controladora Comercial Mexicana, con la cual se asoció en los años noventa. Ahora se compone de un amplio número de establecimientos (Comercial Mexicana, Mega, Sumesa, Bodegas y Costco) y de restaurantes (California). El grupo cotiza actualmente en las bolsas de valores de México y Nueva York, <<http://www.mecalux.com.ar/external/magazine/41475.pdf>>.

¹⁴ *Idem*.

indicios de que las cadenas de autoservicio han ido adquiriendo mayor control de las ventas al menudeo, al desarrollar eficientes mecanismos de abasto, control de proveedores y otras políticas comerciales que les permiten cuantiosas ganancias ofertando aparentemente bajos precios.

Pero no puede pasar inadvertido que el éxito de sus estrategias comerciales descansa asimismo en haber coadyuvado a forjar nuevos valores y comportamientos en los consumidores. Entre otros, mostrar un estilo moderno de hacer compras y del prestigio social que representa surtirse en ciertos supermercados o en los llamados clubes de precios, como es Cotsco.

El segundo de sus clientes, la pastelería El Globo, muestra ciertas características del mercado alimentario que aluden también a cambios significativos en el comportamiento de los consumidores, aunque no tan novedosas desde el punto de vista de su valor simbólico. La pastelería El Globo ejemplifica el tipo de cliente que no vende directamente la fresa como producto final para consumo fresco, sino que la emplea como insumo para la elaboración de productos de repostería en los que se especializa (tartas, pasteles, gelatinas, etc.). Además, la repostería ilustra las características de diversificación y estratificación del mercado alimentario, en el que los viejos referentes de diferenciación social, de los que hablara Sidney Mintz (1985),¹⁵ se actualizan bajo las tendencias de nuevos patrones de consumo en el nivel mundial.

El Globo, desde sus orígenes en la sociedad porfiriana en 1884, se apoyó en ofrecer un servicio dirigido a clientes que estaban deseosos de distintivos sociales elitistas y *européizantes*.¹⁶ A pesar de los diferentes cambios de propietario y estrategias de comercialización, el concepto original ha prevalecido a lo largo del siglo XX. Al final de la década de 1990 y como parte de su expansión, se abre la tienda en Cuernavaca.¹⁷

¹⁵ Pues como bien señala el autor, lo que nos gusta, lo que comemos, cómo lo comemos y qué sentimos con respecto a ello, son asuntos fenomenológicamente interrelacionados; en conjunto nos hablan con elocuencia sobre la manera en que nos percibimos a nosotros mismos en relación con otros (Mintz, 1985:30).

¹⁶ Parafraseando a Sidney Mintz (2001), refleja la predisposición propia de un consumidor identificado simbólicamente con el poder externo.

¹⁷ Paralelamente, la empresa cambia su carácter familiar y es absorbida por el Grupo *Sanborns*, que impulsa una profunda reestructuración, consolidando su alcance nacional hasta alcanzar en 2005 cuatro plantas productoras y 170 establecimientos comerciales con un total de ventas anuales de casi mil millones de pesos y 175 millones de utilidades. Ahí no concluye su historia reciente, ese mismo año (2005), acciones de la pastelería El Globo

Vemos un ejemplo de la manera en que un caso singular de producción frutícola se articula con el desarrollo de una empresa alimentaria de carácter suntuario y ésta, a su vez, con la dinámica de diversificación de los actuales sistemas agroalimentarios en la cual ha adquirido gran relevancia la demanda de sectores de altos ingresos y la reconfiguración global de su mercado.¹⁸ Además, El Globo ilustra la potencialidad de la comida como marcador social, donde las diferencias de estatus pueden venir aparejadas de preferencias y hábitos de comer que les permiten exhibirse y exhibir su capacidad de consumo (Mintz, 1985).

Es así como, colocado como un modesto abastecedor de tiendas locales de grandes redes corporativas, el pequeño invernadero de Tetela del Volcán puede mantenerse en selectos nichos de mercado. Poder adquisitivo y patrones de consumo están íntimamente ligados al cambio cultural que acompaña una mayor estratificación social en tiempos neoliberales. Sectores privilegiados o quienes buscan imitar a éstos, promueven nuevos espacios de mercado donde pueden colarse algunos pequeños productores.

Más sobre cadenas modernas y productores tradicionales

De lo anterior no debe desprenderse que los sistemas tradicional y moderno de comercialización a los que se articulan los productores freseros en Morelos pertenecen a una realidad económica dual. Como ya se ha argumentado, tal tipo de modelo dicotómico dista de corresponder a las múltiples interconexiones e influencias que atraviesan empresas familiares y modernas compañías (Dannhaeuser, 1991).

son adquiridas por el Grupo Bimbo. Como es conocido, el corporativo Bimbo representa una de las mayores empresas agroalimentarias nivel mundial, y es líder continental no sólo en productos de panificación, ya que se trata de una empresa ramificada vertical y horizontalmente. Ahora esta operación le permite al osito blanco incursionar en la venta al menudeo de pastelería fina.

¹⁸ La globalización del sistema de distribución de frutas y hortalizas frescas ha sido analizada por varios autores, quienes han destacado, entre otros aspectos, el desarrollo de una agricultura de exportación no tradicional en países como México y otros del hemisferio sur; el dominio de un pequeño grupo de grandes corporaciones transnacionales, la expansión de la disponibilidad e inventario de productos, etc. (Rubio, 1995; Friedland, 2004 entre otros). Los sistemas agroalimentarios de productos procesados refleja asimismo altos niveles de integración global, si bien refiere a fenómenos específicos de diversificación y transformación de los patrones de consumo (Mintz, 2001; Friedland, 2004).

Basta una mirada al inventario de los insumos de los que depende el sector tradicional de los productores, como el material vegetativo o los agroquímicos requeridos. En cuanto al primer elemento mencionado, es conocido que la fresa tiene una enorme cantidad de variedades por la gran capacidad de la especie a la hibridación, de las cuales, sin embargo, predominan aquellas desarrolladas con miras a su valor como mercancías: precoces, resistentes al transporte, color y tamaño atractivo, etc. Pero las preferencias por nuevas y “mejores” variedades dependen también de su disponibilidad en el mercado y de quienes lo controlan. Adicionalmente, hay que considerar que a pesar de ser un cultivo perenne el que su descripción botánica indica que las plantas tienen de tres a cinco años de duración, en los hechos los productores invierten cada año en las plantas “madre”, desechando las anteriores por ser este sistema más funcional y menos costoso que mantener cultivos sólo para reproducción en temporada de lluvias.

Ni qué decir acerca de la gran cantidad de agroquímicos empleados, pues es sabido que la fresa es uno de los cultivos que de manera convencional requieren de mayor dosis de productos para cuidarla de plagas y enfermedades, así como para favorecer su desarrollo y rendimiento. De acuerdo con los entrevistados, estos productos representan hasta una tercera parte o más de sus costos de producción, que los llevan en lo inmediato a depender de la asesoría técnica de las “casas de agroquímicos”, que son los intermediarios locales o regionales de los laboratorios transnacionales como Bayer o Dupont. Los pequeños productores mixtecos son “rehenes” de la primera Revolución Verde, lo cual además dificulta o imposibilita su incursión a otros espacios del mercado, regulados y en los que ahora se rechaza el empleo de pesticidas y otros.

Éstos son algunos de los costos de la modernización que muestran que el productor tradicional que vende sus canastas rústicas a pie de huerto no está exento de vínculos e influencias de la “moderna” manera de cultivar para el mercado.

CONCLUSIONES

Como se ha señalado para otros casos, también los pequeños productores freseros tienen serias restricciones para participar en la comercialización de sus frutos, especialmente en un contexto de ausencia de subsidios y políticas públicas que los respalden. Su limitado poder económico y la falta de relaciones y conocimientos sobre los diferentes canales de mercado dificultan su incursión en

estas actividades, pero también los agentes intermediarios los disuaden de intentarlo ofreciendo a cambio estabilidad en el acceso al mercado y, no menos importante, a una fuente informal de crédito.¹⁹

Y es que los pequeños productores tradicionales tienen escasa o nula capacidad de financiamiento formal. En Morelos, el programa de gobierno denominado Crédito a la Palabra, o los recursos crediticios de Alianza para el Campo (Financiera Rural y FIRA), únicamente ha sido para productores capitalizados que sean usufructuarios de una parcela (Unicedes, 2006), requisito último que por demás deja fuera del alcance como beneficiarios a los productores tradicionales mencionados, ya que tienen que rentar tierras para sus cultivos.

De cualquier manera, como señalan los evaluadores del Programa Alianza para el Campo en Morelos (Unicedes, 2006), la comercialización de productos agropecuarios es “el talón de Aquiles” del agro morelense. Con la actual apertura comercial y el interés del Estado en estimular cultivos en los que hay ventajas comparativas en el comercio internacional (hortalizas y frutales), se ha conducido a que un reducido grupo de productores se oriente a la rama hortofrutícola, ocupando nueve por ciento de la superficie, pero aportando 35 por ciento del valor de la producción del sector (*idem*). Sin embargo, como también señala esta fuente, la moderna agricultura exige al sector agropecuario estándares de competencia mundial difícilmente accesibles para la gran mayoría de los productores. Por ello, esta minoría “privilegiada” no tiene como principal destino el mercado externo, sino el nacional, y como lo muestra el cultivo de fresas, dentro de éste su acceso a establecimientos tradicionales o modernos enfrenta distintos obstáculos.

En ese panorama, una empresa no campesina como *Fresas del Volcán* ha “escalado” en la cadena, añadiendo valor a su producción por medio del empaque y el enfriamiento, así como controlando actividades propias de la comercialización, como es la entrega en transporte propio. Esta estrategia productiva de organización y administración eficientes requiere capital y experiencia empresarial.²⁰

¹⁹ Cabe destacar que cuando uno de los productores michoacanos pretendió vender directamente en el mercado municipal de Cuernavaca, el intermediario a quien ya conocía lo convenció de no disputar su clientela y a cambio le garantizó la compra de toda su producción, con razonamientos del estilo de “cada cual a lo suyo”.

²⁰ Irónicamente, es a este tipo de unidades de producción y no a los campesinos más necesitados del campo a quienes las políticas públicas pueden

No obstante, su éxito es relativo, ya que su posición subordinada dentro del sistema moderno de comercialización la hacen igualmente frágil frente a cualquier cambio en las políticas de abastecimiento de sus principales clientes.

De acuerdo con Schwentesius y Gómez (2005), las alternativas de los pequeños productores en el sistema moderno de comercialización son poco alentadoras. En general, su participación en supermercados es excepcional, ya que no cuentan con condiciones económicas, técnicas y de organización necesarias para ofrecer a éstos un abasto consistente en cantidad y calidad, así como con facilidades financieras para soportar su forma de pago diferido. En los hechos, los autoservicios tienen sus propios centros de acopio y recurren mayormente a las grandes centrales de abastos donde han favorecido el desarrollo de un nuevo tipo de mayoristas (Schwentesius y Gómez, 2005:28-29).

Para los productores tradicionales, en especial los mixtecos, dicho sistema presenta barreras infranqueables y su viabilidad depende de poder seguir encontrando espacios en los canales tradicionales de comercialización. Más aún, pueden incluso prosperar en la medida en que la demanda doméstica siga funcionando bajo los actuales patrones de consumo, en los que los consumidores de ingreso medio y bajo mantienen su preferencia por los productos frescos en mercados establecidos y tianguis.

BIBLIOGRAFÍA

- DANNHAEUSER, Norbert (1991), "La comercialización en las áreas urbanas en desarrollo", en Stuart Plattner (ed.), *Antropología económica*, México, Conaculta/Patria (Los Noventa), pp. 303-343.
- FRIEDLAND, William (2004), "Agrifood Globalization and Commodity Systems", en *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Research Committee on Sociology of Agriculture and Food/International Sociological Association, vol. 12, pp. 5-16.
- GUZMÁN, Elsa (en prensa), "Los productores campesinos de Morelos. Sobre estrategias y mercados", en Kim Sánchez y Adria-

favorecer, a través de créditos formales y otros servicios que promueven la reconversión productiva y la integración al mercado.

- na Saldaña (coords.), *Buscando la vida en los campos de Morelos*, México, UAEM/Plaza y Valdés.
- MINTZ, Sidney W. (1985), *Dulzura y poder*, México, Siglo XXI.
- (2001) “Comida e antropología: uma breve revisão”, en *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 16, núm. 47, Sao Paulo, Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais, octubre, pp. 31-42.
- RUBIO, Blanca (1995), “Agricultura mundial, estructura productiva y nueva vía de desarrollo rural en América Latina (1970-1990)”, en Hubert Carton de Grammont, *Globalización, deterioro ambiental y reorganización social en el campo*, México, Juan Pablos/UNAM, pp. 19-58.
- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (2005), *Plan rector. Sistema Nacional Fresa, segunda fase: diagnóstico inicial, base de referencia, estructura estratégica*, México, Sagarpa/ITESM/INCA Rural.
- SCHWENTESIUS RINDERMAN, Rita y Manuel Ángel GÓMEZ CRUZ (2005), *Supermercados y su impacto sobre la comercialización de hortalizas y pequeños productores en México*, México, CIESTAAM-UACH (Serie Reportes de Investigación, núm. 73).
- TORRES, Gerardo (2003), “La internacionalización de los supermercados y el abasto popular en la ciudad de México”, consulta en <www.iiec.unam.mx/actividades/seminarios/extras/SEUR_2003/07GerTor.pdf>.
- UNICEDES (2006), *Evaluación de Alianza para el Campo 2005*, Cuernavaca, Sagarpa-Comité Técnico de Evaluación/UAEM.

SOBRE LAS AUTORAS

Las autoras de esta compilación son integrantes de la línea de investigación “Agricultura y migración laboral en Morelos”, adscrita a la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, a cargo de la doctora Kim Sánchez Saldaña. Como parte de sus actividades participaron en el Proyecto “La constitución de territorios migratorios como espacios de articulación de migraciones nacionales e internacionales. Cuatro estudios de caso”, bajo la dirección general de la doctora Sara María Lara Flores del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM, apoyado por Conacyt.

KIM SÁNCHEZ SALDAÑA

Es profesora e investigadora del Departamento de Antropología de la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM), representante del cuerpo académico “Grupos culturales, espacios y procesos regionales en la globalización”. Obtuvo el grado de doctora en Antropología en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Sus intereses se articulan en la línea de investigación a su cargo, “Agricultura y migración laboral en Morelos”.

QUETZALLI ESTRADA LIMA

Estudió la licenciatura en Antropología Social en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM). Sus temas de interés son: campesinado, mercados de trabajo rural, migración laboral y centros de contratación. Actualmente labora en la Casa de la Cultura de Tepetlixpa, México.

ADRIANA SALDAÑA RAMÍREZ

Es investigadora del proyecto “Etnografía de las regiones indígenas en el nuevo milenio” por parte del Centro Regional INAH Mo-

relos. Obtuvo el grado de maestría en Antropología Social en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Sus intereses de investigación se centran en migración indígena, estrategias de reproducción social y territorio; comunidades nahuas en el Alto Balsas, Guerrero.

PERCY BETANZOS OCAMPO

Estudió la licenciatura en Antropología Social en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM). Sus temas de investigación son: pequeños productores, percepción de riesgo, apropiación y uso de tecnología. Actualmente estudia la maestría en Antropología Social en el CIESAS-DF. Forma parte de la línea “La articulación de lo global en lo local”.

CAROLINA CORRAL PAREDES

Actualmente cursa la maestría en Antropología Visual en la Universidad de Manchester, Inglaterra, y estudió la licenciatura en Antropología Social en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Sus líneas de investigación conciernen la identidad de género en el trabajo asalariado rural y más recientemente le interesa desarrollar el uso de los medios audiovisuales como herramientas para la investigación antropológica.

KRIS NATALIA GÓMEZ RODRÍGUEZ

Es licenciada en Antropología Social egresada de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Sus líneas de interés se centran en los estudios de cadenas de producción y distribución de productos agropecuarios y en el papel de los intermediarios en los procesos de intercambio de los mismos. Actualmente estudia el grado de maestría en el programa “Doctorado Integral en Antropología Social” de El Colegio de Michoacán, A.C.

CIRCE MARTÍNEZ GINER

Es licenciada en Antropología Social egresada de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM). Su campo de investigación es sobre pequeños productores, estrategias de reproducción social e inmigración indígena en Morelos.

LOCALIDADES Y MUNICIPIOS DE MORELOS CITADOS EN LA OBRA



Siembras, cosechas y mercados.
Perspectivas antropológicas
de la agricultura en Morelos
se terminó en junio de 2009
en Imprenta de Juan Pablos, S.A.,
Malintzin 199, Col. del Carmen,
Del. Coyoacán, México 04100, D.F.
<imprejuan@prodigy.net.mx>

500 ejemplares

