De la agricultura a la especialización

Debates y estudios de caso en México

PATRICIA ARIAS / KATIA MAGDALENA LOZANO UVARIO COORDINADORAS



Universidad de Guadalajara

Esta publicación fue sometida a dictamen a doble ciego por pares académicos y financiada con el fondo federal proindep 2020 Programa de Incorporación y Permanencia de los Posgrados en el pnpc.

Primera edición, 2021

D.R. © Universidad de Guadalajara

Centro Universitario
de Ciencias Sociales y Humanidades
Coordinación Editorial
Guanajuato 1045
Col. Alcalde Barranquitas, CP 44260
Guadalajara, Jalisco, México

ISBN 978-607-571-076-1

Editado y hecho en México Edited and made in Mexico

Índice

Introducción. Diversificación, especialización y espacialización	
PATRICIA ARIAS	9
El desarrollo local. Una revisión conceptual	
KATIA MAGDALENA LOZANO UVARIO	35
I	
La especialización manufacturera	
Nueva ruralidad, turismo y especialización territorial:	
el deshilado en Calvillo, Aguascalientes	
JORGE ALBERTO RODRÍGUEZ HERRERA	65
Sujetos de mezclilla. Especialización y precariedad tóxica	
en el suroeste de Tlaxcala	
PAOLA VELASCO SANTOS	103
El desmantelamiento de los oficios artesanos. La alfarería	
de Tlayacapan, Morelos	
PATRICIA MOCTEZUMA YANO	143
Especialización sectorial y desarrollo local: la industria mueblera	
en Ocotlán, Jalisco	
KATIA MAGDALENA LOZANO UVARIO	
LUIS HÉCTOR QUINTERO HERNÁNDEZ	163
Loto The Tolk Collette The Therman	103

De la industria al comercio. La moda en Zapotlanejo, Jalisco ROSARIO COTA YÁÑEZ	187
Trabajo y producción especializada. Los tacos de canasta de San Vicente Xiloxochitla, Tlaxcala HERNÁN SALAS QUINTANAL HÉCTOR DANIEL HERNÁNDEZ FLORES	205
II	
La especialización pecuaria	
La producción de queso en los Altos de Jalisco y sur de Zacatecas. Una especialización dispersa MARTHA MUÑOZ DURÁN	229
La producción porcina en La Piedad, Michoacán y los Altos de Jalisco. Especialización y espacialización IMELDA SÁNCHEZ GARCÍA	255
La avicultura en Tepatitlán, México. Un ejemplo de especialización flexible CÁNDIDO GONZÁLEZ PÉREZ SALVADOR MARTÍN BARBA	275
III	
La especialización manufacturera en la investigación social. Una revisión bibliográfica	
ALONDRA RODRÍGUEZ LÓPEZ	287
Sobre los autores	311

Trabajo y producción especializada. Los tacos de canasta de San Vicente Xiloxochitla, Tlaxcala¹

HERNÁN SALAS QUINTANAL HÉCTOR DANIEL HERNÁNDEZ FLORES

Introducción

San Vicente Xiloxochitla es un típico poblado rural del centro de México: urbanización desordenada, viviendas autoconstruidas en terrenos colindantes con los de cultivo, actividades de traspatio y servicios precarios, pequeños comercios, papelerías, café internet, tiendas de regalo, abarrotes, panaderías, estéticas, talleres de bicicletas, estudios de fotografía, molino y combis o minivans que sostienen la locomoción colectiva, todo en torno a la iglesia, la escuela primaria, el comisariado ejidal y la presidencia de la comunidad. Una particularidad, sin embargo, lo distingue de otros poblados rurales: el inconfundible y cautivador aroma a tacos de canasta.

El objetivo de este trabajo es analizar las transformaciones experimentadas en una localidad rural que ha dejado de lado la agricultura y cuyos habitantes se han dedicado a otras actividades productivas y comerciales. A partir de un estudio etnográfico, nos proponemos describir y analizar un fenómeno de especialización productiva y comercial no agrícola

¹ Este artículo es resultado de la investigación titulada *Estudio etnográfico de pueblos ru*rales del sur de Tlaxcala especializados en actividades productivas no agrícolas, financiada por PAPIIT UNAM (clave IN 303419).

en San Vicente Xiloxochitla, municipio de Nativitas, Tlaxcala, que se dedica a la fabricación y venta de tacos de canasta.

El estudio de las comunidades rurales del sur de Tlaxcala permite observar transformaciones que definen las formas actuales de la sociedad rural en la diversidad y discontinuidad de lo que podría denominarse sociedad *ex-campesina*, donde era común la articulación industria-agricultura y ahora, en cambio, se fortalecen las relaciones agricultura-servicios, ruralidad-urbanidad, producción-consumo. El estudio de lo rural se enmarca en contextos mayores de pluralidad que lo vinculan con lo industrial, lo urbano, lo moderno y lo global.

La investigación se sitúa en una localidad del municipio de Nativitas, ubicado al sur de Tlaxcala. Las reflexiones son resultado de una investigación que ha contribuido a entender la relación local-global desde la perspectiva de las transformaciones sociales a partir de la experiencia de las poblaciones. Se desarrolla bajo una metodología característica de la antropología y las ciencias sociales que combina técnicas de trabajo de campo, información etnográfica y estudios de caso. Para realizar el estudio, establecimos vínculos estrechos con familias cuyos miembros residen en varias comunidades pertenecientes al municipio de Nativitas, y en cuyas casas pasamos las temporadas de campo.

Con un enfoque etnográfico y una metodología de trabajo de campo, realizamos entrevistas entre los años 2015 y 2018. Entrevistamos a jefes de hogares que se dedican a la elaboración de tacos de canasta; a mujeres, especialmente jóvenes, que participan en la producción; y a los varones que se encargan de la distribución y venta. Entrevistamos a los fabricantes de tortillas y al presidente de la comunidad para obtener una visión más amplia de las transformaciones que ha experimentado el pueblo desde que iniciaron las taquerías. Las preguntas que guiaron el trabajo de campo fueron: ¿Cómo han sido trastocados los modos de vida, las cotidianidades y las formas de organización familiar de las poblaciones en estos pueblos? ¿Cómo se organiza la producción y venta de tacos de canasta a manera de actividad económica principal en San Vicente Xiloxochitla?

Este trabajo es parte de una investigación antropológica más amplia, cuyo objetivo es repensar las ruralidades a partir de las transformaciones locales, tomando en cuenta la reorganización socioespacial para el uso del territorio, los recursos naturales, el acceso al trabajo, las respuestas económicas y la recomposición de la familia rural. Se busca explicar los procesos que caracterizan la reproducción material y simbólica de esas sociedades. La hipótesis parte del supuesto de que la pérdida de centralidad del trabajo agrícola como articulador de la vida económica y social de las familias rurales no es suficiente para explicar la especialización en la producción de bienes y servicios de las poblaciones rurales, porque esta responde a una etapa diferente de articulación de lo local con lo global en el marco del sistema capitalista contemporáneo.

La sucesión y superposición de actividades agropecuarias y asalariadas han sido alternativas para los nativitenses y sanvicentinos a lo largo del tiempo. El ejido cubre una parte de las necesidades de la familia y abastece de alimentos al mercado regional. Al mismo tiempo, los pueblos que conforman el municipio se consolidaron como núcleos urbanos que demandaban servicios y productos manufacturados. La transformación de la composición del ingreso familiar, con la incorporación de ingresos monetarios, generó una diversificación de la oferta de servicios y un crecimiento del sector terciario que ha desplazado al agrícola. La pluriactividad surge no solo como una opción frente a la contracción de las actividades agropecuarias, sino como una necesidad de la propia población.

Durante décadas, el corredor industrial Puebla-Tlaxcala generó *em*pleos clásicos² para la población rural (de la Garza, 2010). Posteriormente,

prose concesso para sa possibilitaria (de sa Garza, 2010). I occessormente

Dos concepciones teóricas, relacionadas con el avance del trabajo asalariado en las sociedades modernas, llevaron a la visión restringida del concepto de trabajo, una fue la neoclásica para la cual no hay otro trabajo a considerar sino el asalariado, el que se compra y se vende por un salario [...] La otra fue la marxista clásica, para la cual el concepto de trabajo no quedaba restringido al salario, se reconocía como trabajo a toda actividad relacionada con la riqueza material de la sociedad, no sólo con la ge-

² Estudios sobre el concepto de trabajo concluyen que:

la flexibilidad laboral, las migraciones, el uso desmesurado de los recursos naturales y la explotación de la mano de obra pusieron en evidencia los límites de ese efímero proceso de desarrollo.

A partir de la década de 1990, y como resultado de ajustes estructurales en la economía, la globalización y la fragilidad de los proyectos de desarrollo nacional, la región experimentó grandes cambios. La industria automotriz comenzó un proceso de fragmentación industrial que desmontó y trasladó el proceso productivo a pequeñas y medianas fábricas en un nuevo corredor industrial que va desde San Martín Texmelucan hasta las ciudades de Puebla y Tlaxcala. Se crearon pequeños talleres domiciliarios para la fabricación de partes vehiculares y otras manufacturas como juguetes, zapatos, artesanías y, principalmente, prendas de vestir.

Esa modalidad de fabricación en empresas y microempresas ha desarticulado el empleo en las grandes industrias y la flexibilidad ha tendido a diversificar la participación laboral de las familias en los servicios, en los trabajos precarios, en los informales y en los temporales, en un contexto marcado por «la importancia de los trabajos no clásicos [que se han] incrementado» (de la Garza, 2010: 16). A la par, se han diversificado, mas no aumentado, los ingresos, las formas de contratación y la temporalidad de los empleos.

Desde la década de 1990 se planteaba que las estructuras de reproducción material del capitalismo global eran resultado de la transición del Estado-Nación al Estado trasnacional, integrado a los capitales globales, en calidad de instrumento de regulación de los intereses del capital financiero trasnacional, en la reformulación política de las instituciones estatales

neración de valores de cambio. Sin embargo, el fenómeno socioeconómico de avance del trabajo asalariado capitalista en el siglo XIX que sirvió de terreno empírico a los neoclásicos para pensar el concepto restringido de trabajo, implicó para el marxismo no la exclusividad pero sí el privilegio del trabajo asalariado capitalista, que es una de las formas del trabajo asalariado, el que implica, además de la compra-venta de fuerza de trabajo, el que el trabajo genere valores de uso dedicados al intercambio en el mercado (de la Garza, 2010: 15-16).

y en la reorganización de las estructuras sociales con la internacionalización de las economías domésticas (Myhre, 1994), como se constata en localidades rurales que se especializan en la fabricación de mercancías para diferentes círculos comerciales.

Harvey (2004) argumentaba que en la globalización el desarrollo capitalista requiere de ajustes espacio-temporales. La expansión geográfica y el desplazamiento temporal del capital globalizado crean un paisaje físico a su imagen y semejanza, por lo que Harvey propone concebir el cambio en la economía política del capitalismo tardío en «los signos de cambios radicales en los procesos laborales, los hábitos del consumidor y las configuraciones geográficas y políticas» (Harvey, 2012:143), al igual que en las formas de apropiación del territorio, de explotación de los recursos naturales, de identificación social, de convivencia y de desigualdad.

La desagrarización, cuya contraparte ha sido la pluriactividad laboral, no significa necesariamente el desarraigo cultural a un modo de vida. Si reducimos la vida rural a la actividad económica, entonces tendríamos que aceptar la idea de una desruralización, pero la vida social es compleja y observamos dinámicas socioculturales, productivas y organizaciones domésticas y familiares que no solamente perduran, sino que se han fortalecido como mecanismos de sobrevivencia. La especialización en la fabricación de tacos de canasta en talleres familiares en San Vicente Xiloxochitla es un ejemplo de las formas actuales de ruralidad. Ante transformaciones estructurales en el ámbito mundial —fragmentación o desindustrialización, incremento de empleos en servicios y comercio, expansión y cambios en el consumo— las localidades rurales han experimentado la desarticulación de sus formas de producción agrícola, la relocalización de la producción y los mercados, una generalizada flexibilización y los consecuentes flujos de la fuerza laboral.

En la actualidad, los productos de actividades agropecuarias representan una parte, y no siempre la más importante, de los ingresos familiares, y ponen de manifiesto las diferencias con el pasado, cuando las regiones rurales se organizaban productivamente a través de la agricultura, cuyos actores centrales eran los campesinos, sujetos que accedían a la tierra don-

de cultivaban sus alimentos y bienes para el intercambio, ocupaban fuerza de trabajo del núcleo familiar y concentraban a la población en unidades domésticas de producción, consumo y reproducción.

A pesar de la precariedad laboral y económica, el deterioro social y ambiental, el pluriempleo y la inserción en mercados laborales amplios y diversos, las poblaciones no se han desruralizado. Lo anterior es una paradoja de los pueblos rurales que «son claramente urbanizados y modernizados, pero al mismo tiempo mantienen maneras de vivir y entender la vida muy distintas a lo que esperamos desde un contexto urbano» (Magazine y Martínez, 2010: 14).

San Vicente Xiloxochitla, un pueblo del valle Puebla-Tlaxcala

El municipio de Nativitas se ubica en el suroeste del estado de Tlaxcala. Sus tierras agrícolas son atravesadas por la autopista que une las ciudades de México y Puebla. Las viviendas y el núcleo urbano de la cabecera municipal se organizan en torno al camino que, de oeste a este, va de San Martín Texmelucan, Puebla, un importante centro de comercio regional, hasta la ciudad de Tlaxcala. Junto a las viviendas se extienden los campos de cultivo, colonias, iglesias y capillas, en las que se cultiva la fe y se estructura el poder comunitario.

San Vicente Xiloxochitla contaba, en 2010, con una población de 2418 habitantes. La población económicamente activa estaba formada por 887 personas: 660 hombres y 227 mujeres. El promedio de escolaridad de la población era de 8.2 (segundo de secundaria). La población de 12 a 60 años estaba formada por 1569 personas, de las cuales 721 eran hombres y 748 mujeres (INEGI, 2010).

Nativitas es uno de los municipios más antiguos de Tlaxcala que durante la colonia se fundó con población española asociada a la construcción del convento franciscano.³

³ Los restos del convento franciscano se ubican en la actual cabecera municipal del municipio, Santa María Nativitas, y fue fundado entre los años 1569 y 1570.

El reparto agrario y la creación de ejidos en el municipio de Nativitas llevaron varias décadas, después de 1910; sin embargo, el ejido ha conducido la vida productiva, la distribución y el acceso a los recursos naturales —agua y tierra—, así como la organización social, territorial y política del municipio hasta iniciado el siglo XXI. De las 4234 hectáreas sembradas, 3920.59 (92.58 % de la superficie cultivable del municipio) están ocupadas por los ejidos y pequeñas propiedades (INEGI, 2007).⁴ Los ejidos forman patrones residenciales y pueblos, algunos de los cuales preceden a la conformación de los ejidos.

A mediados del siglo xx, los Gobiernos federal y estatal establecieron un corredor industrial en el valle Puebla-Tlaxcala, el cual permitía aprovechar la fuerza de trabajo de bajo costo y la infraestructura vial y de comunicaciones, que facilitaban el acceso a los mercados urbanos, lo que generó una particular articulación entre las actividades agropecuarias e industriales (Pérez y Valdivieso, 1990; Terrazas, 2005; Salas y Rivermar, 2011).

En la década de 1960, se instalaron la Siderúrgica Hojalata y Lámina S.A. (Hylsa, hoy Ternium), la Petroquímica Industrial Texmelucan, la planta de vehículos Volkswagen y se construyó la autopista México-Puebla que conectó la capital del país con las ciudades de Puebla, Tlaxcala y el puerto de Veracruz (Flores, 1993: 143-45).

Los vecinos de los pueblos no dejaron de ser ejidatarios ni campesinos, su producción de subsistencia les permitió convertirse en proveedores de fuerza de trabajo y alimentos para la creciente clase trabajadora urbana-industrial. Los sanvicentinos de Nativitas recuerdan que las empresas contrataban vecinos de las localidades con cierto grado de escolaridad.

⁴ En la entidad existen 4130 unidades productivas, de las cuales 1336 son de pequeña propiedad y 2583 ejidales. La unidad de producción se refiere al conjunto formado por los terrenos, con o sin actividad agropecuaria o forestal en el área rural, o con actividad agropecuaria en el área urbana, siempre y cuando se trabajen bajo una misma administración y se haga uso de los mismos recursos, maquinaria, instrumentos de labranza y mano de obra (INEGI, 2007).

Con el tiempo, la combinación agrícola-industrial se complicó por la presión sobre la tierra, su baja rentabilidad y el crecimiento de las familias.

En la década de 1960, se inició la migración laboral de jóvenes a las ciudades de Tlaxcala, Puebla y México. Las grandes urbes atraían a la población rural por su oferta laboral, su acceso a servicios y sus oportunidades para ahorrar y comprar tierra en sus lugares de origen y así mejorar el nivel de vida. Estaban los que acudían diariamente a las industrias del corredor industrial poblano-tlaxcalteca y San Martín Texmelucan y los que se instalaban en la Ciudad de México, donde trabajaban en el comercio informal, el servicio doméstico, la construcción, los talleres mecánicos y las fábricas.

Los ingresos monetarios permitieron comprar derechos parcelarios, hacerse de ganado, maquinaria agrícola y la construcción de corrales, la instalación de pequeñas tiendas y la compra de un local o un vehículo de trabajo.

En otros casos, el ingreso monetario se destinó al mantenimiento cotidiano: manutención de hijos o padres, requerimientos escolares, urgencias de salud y compromisos para las fiestas y otras obligaciones comunitarias. Ese proceso comenzó a desarrollar destrezas para combinar diferentes actividades laborales, fuentes de ingreso y recursos en los ámbitos rural y urbano.

En la actualidad existe una producción importante de forrajes y cultivos de maíz y amaranto, pero no pertenecen a las familias sanvicentinas, que ya no trabajan en la agricultura y las han vendido, rentado o entregado en mediería a vecinos de Santa Apolonia Teacalco y Santiago Michac.

San Vicente Xiloxochitla y la historia de los tacos de canasta

Los habitantes de San Vicente Xiloxochitla coinciden en que la preparación de tacos de canasta se inició en la década de 1950. Las personas de mayor edad señalan que se desarrolló cuando se redujeron los apoyos gubernamentales, se debilitaron las condiciones para la producción agrícola, se limitó el empleo en las fábricas de la región y cayeron los salarios.

Desde mucho antes la agricultura no cubría la subsistencia de las familias. Esa labor se combinaba con la recolección de tule o junco, que crecían en las zanjas y canales, con los que tejían petates,⁵ canastas y otros; se aprovechaba también el ixtle⁶ de las pencas de maguey que utilizaban los productores de pulque. Esos productos, que se comerciaban en los mercados cercanos de Zacatelco y Nopalucan, comenzaron a ser desplazados por el uso de colchones, cobijas, alfombras y otros objetos fabricados con nuevas fibras.⁷

Algunas familias probaron suerte, sin demasiado éxito, en la preparación de garapiñados para su venta fuera del pueblo. Debido a las crecientes necesidades de ingresos, los habitantes de San Vicente Xiloxochitla y la colonia vecina, San Francisco Tenexyecac, encontraron en la fabricación de tacos de canasta y su andariega distribución y venta en bicicleta, una forma de sobrevivir en y desde el medio rural.

Existen diversas conjeturas sobre el origen de los tacos de canasta, también conocidos como «tacos sudados». Estudios de sociolingüística han permitido indagar sobre el origen de los tacos. Se supone que la palabra náhuatl *ihtakatl* o *itacate*, que significa «lo que se lleva», fue identificado, a partir de su sonido, con la palabra *taco*, que para los españoles significa «cáñamo o cilindro de trapo usado para apretar escopetas», o «taco de las

redes conocidas como ayate.

^{.....}

⁵ Petate (del náhuatl *petlatl*) es un tipo de alfombra o estera que se utiliza para dormir, tejida con una fibra natural llamada tule (junco), nombre que refiere a diversas plantas de tallos largos y fibrosos que crecen a orillas de lagos y ríos. La elaboración de objetos con ese material recuerda el ecosistema de la región, rodeada de lagunas y arroyos provenientes del deshielo de los volcanes, que se modificó paulatinamente hasta la década de 1960, bajo la política de desecación de humedales para ampliar la frontera agrícola. Para las poblaciones locales, significó la pérdida de recursos naturales como la mencionada fibra. ⁶ El ixtle es una fibra vegetal de gran resistencia derivada de la planta del agave, elaborada con las hojas del maguey que se emplea en México para fabricar tejidos, cuerdas y

⁷ Información de Larissa Elizalde, cronista del municipio, en: <<u>http://nativitas.gob.mx/web/Contenido.php?seccion=11&lat=46> (consultada el 28 de febrero de 2019).</u>

botas». Se utilizaba coloquialmente para tragos de vino o bebidas: «Echemos quatro tragos», pero terminó siendo relacionado fonéticamente con cualquier bocado o alimento ligero: «tomar un taco», «vamos a echarnos un taco» (Dakin, 2009: 351-354). En cualquier caso, tanto la palabra *itacate*, de origen náhuatl, como *taco*, del español popular mexicano, se atribuyen a una práctica de alimentación usada por las poblaciones indígenas. Estas palabras se modificaron y derivaron al uso coloquial para designar la comida que durante la colonia se generalizó a toda la población.

En las descripciones del *itacate* se menciona que se trata de un paquete o canasto donde se mandaban tortillas dobladas rellenas de guisados a los hombres que trabajaban en el campo. Lavín (2012) menciona que ese almuerzo era colocado al centro, en una pequeña canasta de mimbre donde, en varias servilletas, se habían envuelto los tacos doblados a la mitad, colocándolos de dos en dos y formando un círculo. Antes de guardarlos dentro del cesto, los tacos se barnizaban con manteca caliente y eran ligeramente adobados con una salsa de chiles criollos secos para que se mantuvieran tibios a la hora de consumirse. Esas características fueron referidas en las acepciones de los primeros diccionarios regionales, que especifican que por «tacos de maíz» se entiende aquella comida ligera e improvisada, alimento del pueblo, preparada por lo común en una «tortilla enrollada». Esto, a su vez, alude a la etimología del español castellano de *tortilla* (diminutivo de torta), no por su forma, sino por la función de un bocado que se toma fuera de la comida (Santamaria citado en Dakin, 2009: 355).

Para el caso específico de los tacos de canasta, la hipótesis más cercana ha sido atribuirlos a la preparación utilizada para alimentar a los mineros en regiones de Zacatecas, Guanajuato y Pachuca. Hasta el interior de la mina les bajaban el almuerzo en canastas y los guisos iban envueltos en tortillas y trapos para mantener la temperatura. Los «tacos sudados» o el *itacate* se popularizaron como alimentación de las clases obreras y populares (Pilcher, 2008: 28).

Ser taquero en San Vicente Xiloxochitla

En la década de 1950, hubo jóvenes que fueron a la Ciudad de México a vender garapiñados de cacahuates. Allí, cerca de la Villa de Guadalupe, conocieron a una señora que los empleó como ayudantes para la preparación de tacos que vendía en la plaza a visitantes y peregrinos. Una vez que aprendieron, buscaron la manera de expandir el negocio y decidieron fabricar tacos para venderlos en San Vicente y en los pueblos de la región. Otras versiones mencionan a otra precursora, una mujer de Guadalajara.

Como quiera que haya sido, a las tres familias iniciales se sumaron más de diez y así los habitantes del pueblo se fueron especializando en esa actividad que requería bajos costos de producción, al mismo tiempo que aumentaba la demanda en diversas ciudades del centro de México. Con el paso del tiempo, la venta de los tacos de canasta se ha expandido a localidades y ciudades de los estados de Tlaxcala, Puebla, Ciudad de México, Veracruz, Querétaro, Aguascalientes, San Luis Potosí, Guanajuato, Guerrero e incluso a Estados Unidos.

María, vecina de San Vicente de 74 años, es viuda y vive con una hija soltera que es comerciante y dos hijos que venden tacos.

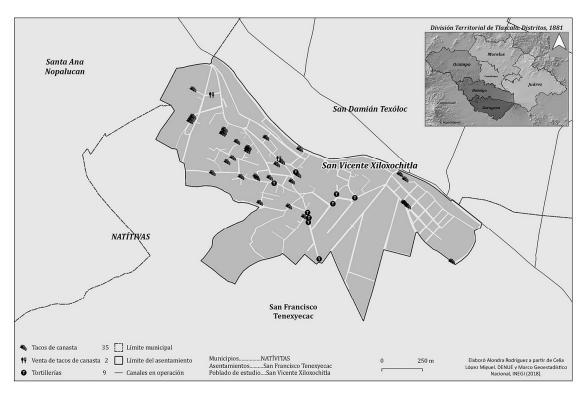
Mi marido era campesino, pero también muchos años trabajó vendiendo tacos de canasta [...] no yo no, bueno le ayudaba, pero el que vendía era él [...] tres de mis hijos también le aprendieron a mi marido lo del oficio y les gustó, gracias a Dios [...] uno de ellos se fue a vender ahí al otro lado, sí, ahí tiene su trabajo, le va bien, gracias a Dios [...] los otros dos, uno es de aquí, el otro está en México también.

Los tacos de canasta son parte de la identidad de San Vicente Xiloxochitla y Tlaxcala, reconocida en todo México. Desde 2005 se realiza la Feria del Taco de Canasta de San Vicente Xiloxochitla. La feria se lleva a cabo el primer domingo de diciembre, que coincide con la celebración de san Vicente, santo patrón del pueblo.

En la feria del taco se combinan las actividades de las tradicionales fiestas del santo patrón —misas, procesiones, cuetes, juegos mecánicos, dan-

zas, recepción de peregrinaciones de localidades cercanas, fuegos artificiales y coronación de reinas— con aquellas donde los taqueros regalan tacos de canasta a todos los visitantes. En el 2018, las autoridades de San Vicente Xiloxochitla declararon que habían sido regalados más de 100000 tacos, entre los más de 10000 visitantes a la feria y las fiestas (figura 1).8

Figura 1 Ubicación de puestos de tacos y tortillerías en San Vicente Xiloxochitla



Fuente: elaboró Alondra Rodríguez a partir de Cekia López Miguel, denue y Marco Geoestadísto Nacional, inegi (2018).

⁸ Declaraciones a la prensa del presidente municipal de Nativitas (Castañón, 2017; Martínez, 2018).

La rutina taquera

En San Vicente, todas las mañanas, a partir de las seis horas se ve transitar y salir del pueblo a decenas de taqueros en bicicletas, motocicletas y carros con sus canastos cubiertos con un hule azul o verde, y en el costado dos frascos de salsas (verde y roja), que se dirigen a diversos puntos del centro de México. La historia de Gerardo es ilustrativa.

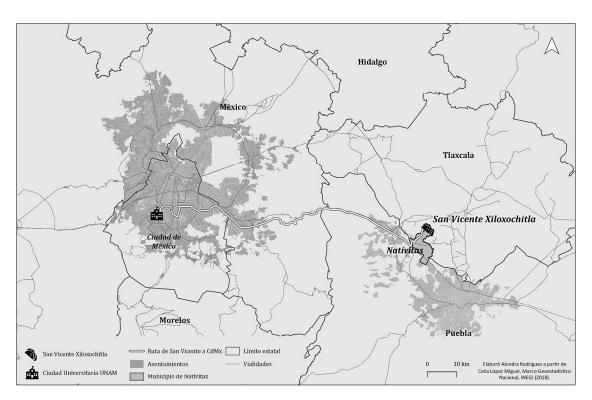
Gerardo y su familia se levantan muy temprano a preparar todo lo necesario para elaborar los tacos. Es el último día de la semana y él quiere regresar lo más pronto posible de vender, de manera que antes de que su familia termine de recalentar, preparar las salsas y picar lo que hace falta, él ya ha preparado una canasta de mimbre de aproximadamente 80 centímetros de diámetro, ha regresado de comprar tortillas, en una de las tortillerías de San Vicente Xiloxochitla, que trabajan de lunes a viernes desde las cinco de la mañana, y ha envuelto las paredes interiores de la canasta con plástico, tela y papel. Los tacos que venden son de guisados sencillos de frijol, papa, chicharrón o pipián, hechos por su madre y padre la noche anterior. Ellos se encargan también del proceso final de los tacos, que consiste en rellenar las tortillas que remojan ligeramente en una preparación de manteca y chile guajillo, así como en distribuirlos, intercalados con cebollas rebanadas dentro de las canastas.

Mientras tanto, Gerardo y otro de sus hermanos de 17 años, recortan papeles, envuelven platos de plástico con bolsas y rellenan frascos con salsa de tomate verde. El proceso finaliza al vaciar una cantidad importante de aceite caliente sobre el contenido de las canastas de aproximadamente 15 a 20 kilogramos, las cuales se envuelven inmediatamente con tela y plástico. Casi a las 7 am, Gerardo y su hermano salen a vender.

Su hermano va en bicicleta a localidades de Tlaxcala y Puebla, mientras que Gerardo, en motocicleta, se dirige a la Ciudad de México en un recorrido de más de 240 km, en los que atraviesa el municipio de Nativitas y continúa por la autopista México-Puebla hasta la capital, donde recorre algunas avenidas hasta llegar a la calzada de Tlalpan y las cercanías de la Ciudad Universitaria de la unam (figura 2). Gerardo no tiene un lugar fijo de venta, sino que ha trazado una ruta a lo largo de este último

tramo, donde realiza paradas de 20 a 40 minutos en lugares que ha ido seleccionando desde hace dos años: escuelas, oficinas, fábricas, paraderos de autobuses, estaciones del metro y, dependiendo del día de la semana, mercados y tianguis. En cada lugar espera a que se acerque la gente, ya que ha ido formando una clientela, pero con la cual no establece una mayor interacción que la venta de tacos.

Figura 2 Rutas de comercialización de tacos de canasta desde San Vicente hasta el sur de la Ciudad de México



Fuente: elaboró Alondra Rodríguez a partir de Cekia López Miguel, DENUE y Marco Geoestadísto Nacional, INEGI (2018).

Gerardo señala que debido a que es un trabajo informal tiene que estar en constante movimiento, pues no cuenta con permisos de salubridad y manejo de alimentos. En más de una ocasión lo han detenido y quitado el dinero y su carga con el argumento de llevarlo con alguna «autoridad»

de la ciudad. Debido a eso, pocas veces se queda en la ciudad más allá del tiempo que ocupa en la venta o compra ocasional de alguna mercancía, casi siempre una torta o alguna comida en la calle, aunque prefiere evitar el tráfico de regreso y comer hasta llegar a su casa. Antes de las 2 pm y después de recorrer unos 15 lugares, Gerardo vende todos los tacos. La venta no siempre es exitosa, en un mal día puede regresar con 300 pesos y en buen día la venta podría ser de 1200 pesos. Gerardo descuenta los gastos de elaboración, la gasolina, refacciones y sueldos de la familia para calcular su pago, que fluctúa entre 800 y 1200 pesos a la semana, por diez o doce horas de trabajo diario.

Germán tiene 44 años, tiene trunca una carrera de ingeniería civil. Está casado desde los 30 años, tiene dos hijos y posee una carnicería, después de diez años como vendedor de tacos de canasta. Comenzó a trabajar a los 20 años como vendedor de tacos de canasta en el negocio familiar, además de estudiar y participar en la parcela ejidal. Su carrera quedó inconclusa cuando comenzó a vender tacos un par de días a la semana y luego todos los días:

Mi familia siempre se ha dedicado a eso, pero yo quería ir por otro lado [...] igual cuando eres chavo aquí es muy fácil entrarle [a la venta de tacos] y es una feria [dinero] segura. Yo como estudiaba solo ayudaba ahí en el terreno de mi papá [...] Cuando empezaron los gastos fuertes de la universidad me puse también a vender un rato [...] Pues como que ya se me hizo difícil seguir estudiando, mejor me dediqué a lo de la venta [...], trabajé desde los 20 y ya cuando me casé comencé con lo de la carnicería [...], pues la carnicería está desde el 2003-2004, creo, ¡ah chinga!, ya ni me acuerdo [...], pues se gana lo que trabajes, los tacos siempre dejan, pero yo como les vendo a los que venden, pues también me va bien, gracias a Dios [...], no, no es por lo de la bicicleta, pues quieras o no si estás sano, al contrario, la bicicleta, pues es ejercicio, ¿no?, yo ya quería tener familia y preferí invertir en algo que dejara más [...], a un tío le aprendí lo de la carnicería, vi que el negocio estaba bueno, por lo que te digo de que aquí pues la mayoría de los negocios son para

lo mismo de los tacos, como ves, hay muchas verdulerías, tortillerías, canasteros, así que, gracias a Dios, nos va bien a todos.

Yuset tiene 22 años y solo concluyó la educación primaria, porque desde los 12 años comenzó a trabajar en la venta de tacos. Es el mayor de dos hermanos y, aunque su familia cuenta con una parcela ejidal, todos se dedican a la elaboración y venta de tacos de canasta. La parcela la rentan a familiares del municipio colindante de Santa Ana Nopalucan. Yuset dice:

pues siempre he estado en esto de los tacos de canasta, es de familia [...], ya desde antes ayudaba ahí en la casa, así que pues, ya después trabajé en esto [...], pues la escuela ni sirve, muchos estudian y no hacen nada [...], terminé la primaria y pues ya, me puse a trabajar como todos [...], antes ayudaba, ya después, cuando aprendí bien a andar en bici, comencé a repartir [¿Qué edad tenías?], trece creo. Hay mucho trabajo y eso es bueno, ¿no? [...], a donde sea, aquí y allá, estamos en todos lados, donde veas una bicicleta ahí estamos. [¿Es conveniente?] Depende, pero pues un rato unas cuatro o cinco horas, algo no mucho, que serán, unos 1500 pesos a la semana, si cargas mucho vendes mucho, si cargas poco pues eso ganas, [aquí] somos afortunados de que tengamos trabajo y que seamos los que inventaron los tacos de canasta, así nos va bien a todos.

El éxito, dicen los taqueros, reside en varios factores: se trata de una actividad simple, que no requiere demasiadas horas dedicadas a la preparación ni a su venta; es comida rápida y barata, de consumo masivo y popular en el país, que no requiere publicidad. El oficio de taquero se aprende en el hogar y se transmite entre amigos y vecinos.

Alejandro tiene 18 años y es el menor de dos hermanos. Sus padres son comerciantes de materias primas para los tacos de canasta (abarrotes, verduras, chiles, suministros de papel, plástico, etcétera). Ellos no son ejidatarios ni han desarrollado actividades agropecuarias. Alejandro estudió hasta el primer semestre de bachillerato en el Cecyte de Nopalucan y comenzó a trabajar a los 14 años. Cuenta Alejandro:

empecé a trabajar con un familiar, él me llevó a trabajar de ayudante de albañil [...] la verdad no era muy bueno [para estudiar], y como desde chavo he sido algo rebelde, mis padres me pusieron a trabajar, pero estuvo bien, me gusta [...], estuve como dos años [de albañil], pero no me gustó, pues, no tanto, pero no me gustaba porque tenía que ir a lugares y quedarme, luego íbamos a hacer algo a México, o por ahí, y en la obra nos teníamos que quedar una semana o más, hasta que acabábamos [...], después estuve con otro familiar que tiene una tortillería, ahí estuve un año también, creo, ya después mi familia me jaló para acá [tienda], y tiene como un año que empecé con lo de los tacos [...], la chamba es de un vecino, aquí hay mucho trabajo de eso y sí, está bien [...], es algo fácil, vas aquí y allá, unas horas y ya regresas [...], me gusta porque me muevo todo el tiempo, bueno, solo trabajo por días, pero pues está bien, me gusta también salir de aquí, ver el camino y así, cosas que pasan cuando vas en la bici [...], pues unos días aquí cerca, a Nopalucan o Texoloc, pero hay veces que, si se necesita, me mandan más lejos [...], pues unas horas, eh, salgo a las ocho o nueve [mañana] y regreso a las tres o cuatro [tarde], luego la verdad me hago bien wey, porque si no aquí me ponen a trabajar [se refiere a la tienda familiar], si estoy muy temprano, depende, a mí siempre me pagan casi lo mismo, 500 pesos por un par de días, está bien, algo es algo.

Alejandro percibe la actividad taquera como exitosa:

siento que la gente de aquí se cree mucho, como que hacen de menos a los demás pueblos, [porque] pues la neta lo de los tacos deja bastante, a mi familia le va bien, no nos quejamos, y a muchas familias igual, entonces como saben que hay [dinero], la gente se aprovecha y todos hacen lo mismo, basta con que ganen un poco para que se sientan más que los demás y eso no me gusta.

No existen grandes diferencias en cuanto a la elaboración, ingredientes, tamaño o color de los tacos. Puede variar el sabor, lo cual es motivo de conversaciones cotidianas entre vecinos y parientes. El sabor de las salsas forma parte del prestigio de algunos taqueros, pero el éxito final,

que es la venta, depende de las capacidades y de los deseos de cada familia para generar sus propios ingresos. Mauricio refleja el cambio de mentalidad detrás del cambio laboral, que es dejar de ser campesino, tener dinero y ser independiente:

Hay muchos que han preferido dedicarse a lo de los tacos, pues, desde hace mucho, ya no se gana nada con el campo. En mi familia, incluso, mejor vendieron, pues ya no les dejaba nada, así los jóvenes de por acá prefieren, si no en los tacos, otros trabajos que les dejen más, eso ha permitido que muchos salgan, y sí cambia mucho como piensan, si bien sigue siendo en muchas formas un pueblo, pues ya hay más apertura de repente [...], pues yo fui el primero de por acá, no solo en poner una estética, sino en aceptar que sí, que era gay, pues para mí creo que fue fácil, porque en mi familia nunca me limitaron o me decían algo, creo que más bien era yo que no me aceptaba [...], pues saben que trabajo, a mí no me gusta pedirle a nadie y el trabajo me ha dado esa posibilidad, además, como mucha gente viene a cortarse el pelo, pues te van conociendo y pues ya no se les hace raro, incluso muchos de aquí son mis amigos, y pues ya te enteras de que cada vez hay más que se destapan como algo normal, ¿no?

Respecto de la importancia de la independencia, Sofía, de 22 años, señala:

Pues antes mi «esposo» y yo salíamos a otros lados, pues aquí no hay mucho, sobre todo si eres joven, debes de ir a otro lado a divertirte [...], pues luego por la niña, pero luego también aquí la gente tiene ideas, así muy viejas, creen que si uno sale [trabajo], anda buscando algo [infidelidad] [...] Yo antes trabajaba, pero me junté y ya ahorita es difícil, la familia de él [Raúl], le molesta que lo haga, y pues él ya no quiere, antes sí [...], pues gana bien [Raúl], pero también quiero ayudar, soy joven y puedo trabajar.

Una de las ideas más extendidas sobre la educación es que la mayor escolarización y el acceso a diferentes fuentes de trabajo han empodera-

do a las mujeres jóvenes de San Vicente. Sin embargo, como muestra el caso de Sofía, persisten estructuras familiares y sociales que no permiten proyectos de vida diferentes. Esas estructuras no son consecuencia directa de una transformación del espacio rural, sino de la continuación y reproducción de roles tradicionales. Continúa Sofía:

Pues luego a las mujeres no nos permiten ser por aquí, sí dejan que hagamos cosas, pero a la hora de la hora, ya no [...] Pues así somos por aquí, mis hermanos tienen también profesión, mis cuñadas igual, pero, si eres mujer, pues no es lo mismo, ellos también, no quieren que sus esposas trabajen o hagan algo, y pues bueno, hay algunas que les gusta, o no sé [...] Mi familia, pues, piensa igual, al contrario, cuando les he dicho que no me gusta, me dicen que no entiendo, que debo cuidar de él [Raúl], que es mi trabajo estar en casa, que respete a la familia, y así, el hacer o ser joven por aquí depende de la familia.

La actividad taquera se reconoce como una labor común que produce relaciones estables en la comunidad. Las fricciones se relacionan con intereses personales, envidias, celos, problemas familiares y deudas.

El comportamiento espacio-temporal de la población ha cambiado con la actividad taquera. Gerardo comenta:

Al principio llegaba solo a Santa Anita o a Panotla, pero luego te vas moviendo, después a San Martin y así, te vas buscando ahí la venta, o te van diciendo por dónde y así [...] Pues algunos les gusta nomás ir aquí a Texoloc o Michac, o más lejos, pero entre más lejos vas, puedes vender más, yo puedo ir y venir sin problema [...], la chamba es así y uno se acostumbra, además vas por algo seguro y generalmente antes de mediodía terminas todo [...], pues se vende bien y vale la pena, rara vez te regresas con todo, a mí solo me pasó una vez y los rematé en San Martín, te digo es algo seguro [sic].

De esta manera, la comunidad es el lugar de residencia de unidades domésticas que permite bajar los costos de producción. La residencia en San Vicente facilita la preparación de guisados, salsas y tortillas, al igual que la conservación, empaque y disposición de los tacos en las canastas, tareas en las que participa todo el grupo familiar.

Consideraciones finales

Como ha sido documentado ampliamente por diversas investigaciones, el trabajo rural se ha modificado profundamente, y nuestra región de estudio no es diferente. El empleo rural ha dejado de ser predominantemente agrícola para concentrarse en otros sectores, en este caso, la manufactura y venta de tacos de canasta.

Una de las razones principales ha sido el incremento de la pluriactividad en los hogares, a causa del desarrollo de estrategias familiares de sobrevivencia que contrarrestan los efectos de las reiteradas crisis agrícolas. Han aumentado también los hogares ubicados en comunidades rurales que no trabajan en la agricultura, pero se mantienen en el campo desarrollando actividades no agrícolas. Lo anterior es resultado del crecimiento demográfico y de la disminución del empleo e ingresos en actividades agrícolas, es decir, es consecuencia de una descampesinización que no ha incluido plenamente a los pobladores rurales en mercados de trabajo formales, sino que los ha orillado al trabajo informal y flexible, a la movilidad cada vez más frecuente y, como en el caso de San Vicente, a la especialización productiva.

Los jóvenes de San Vicente se incorporan al mercado de trabajo desde edad temprana y trazan trayectorias laborales caracterizadas por un alto grado de flexibilidad, incertidumbre e improvisación. Gerardo ha elaborado su definición de trabajo:

Trabajo para mí, para comprarme cosas que me gustan [...] En la casa todos trabajan, y de ahí se reparte. Mis jefes, pues ellos para sus cosas, y nosotros para las nuestras [...], por eso me gustan y aquí todos trabajamos en eso, gracias a Dios, porque cada quien trabaja lo suyo y cada quien se compra sus cosas sin que haya envidia, bueno, en otros pueblos nos tienen envidia, pues los chavos de ahí no tienen para buenas cosas, buena ropa, buenas motos, buena lana, buenas pantallas, tú sabes, lo bueno, gracias a Dios, acá sí [sic].

Referencias

- Castañón, Alonso. (2017). Cumple 13va edición, la feria del taco de Canasta en Nativitas. Recuperado de https://385grados.com.mx/2018/11/repartiran-mas-de-100-mil-tacos-de-canasta-en-xiloxochitla-el-do-mingo-dos-de-diciembre/ (consultado el 28 de febrero de 2019).
- Dakin, Karen. (2009). Del yutoazteca al *-hta- del náhualt -y al itacate y el taco del español popular: una contribución en homenaje a tres intereses lingüísticos de Yolanda Lastra. En Islas, Martha Ruth (ed.), Entre las lenguas indígenas, la sociolingüística y el español. Estudios en homenaje a Yolanda Lastra (pp. 342-365). Múnich: Limcom.
- De La Garza, Enrique. (2010). *Hacia un concepto ampliado de trabajo. Del concepto clásico al no clásico*. Ciudad de México: Anthropos, Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa.
- Flores, Sergio. (1993). Estructura territorial en la zona metropolitana de la ciudad de Puebla. Ciudad de México: Sociedad Mexicana de Planificación, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Harvey, David. (2012). La condición de la posmodernidad. Investigación sobre los orígenes del cambio Cultural. Buenos Aires: Amorrortu Editores.
- Harvey, David. (2004). El nuevo imperialismo. Madrid: Akal.
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. (2007). Síntesis Metodológica del Censo Agrícola-Ganadero. Aguascalientes: Instituto Nacional de Estadística y Geografía Aguascalientes.
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. (2010). Censo de Población y Vivienda 2010. Principales resultados por localidad (ITER). Ciudad de México: Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. Recuperado de http://www3.inegi.org.mx/sistemas/iter/default.aspx?ev=5 (consultado el 21 de enero de 2019).
- Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. (2018). *Archivo histórico de localidades geoestadísticas*. Ciudad de México: Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática. Recuperado de http://www.beta.inegi.org.mx/app/geo2/ahl/> (consultado el 20 de enero de 2019).

- Lavín, Carlos. (2012). Del itacate tlahuica a los tacos de canasta o sudados. Periódico Digital Desde La Torre, año XII, núm. 4II3, pp. 25-27. Recuperado de https://es.calameo.com/read/0014019553bd81f8dd8e6 (consultado el 5 de febrero de 2019).
- Magazine, Roger y Martínez, Tomás (coords.). (2010). Texcoco en el nuevo milenio. Cambio y continuidad en una región periurbana del Valle de México. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.
- Martínez, Gabriela. (2018). Repartirán más de 100 mil tacos de canasta en Xiloxochitla el domingo dos de diciembre. Recuperado de https://www.385grados.com.mx/2018/11/repartiran-mas-de-100-mil-tacos-de-canasta-en-xiloxochitla-el-domingo-dos-de-diciembre/ (consultado el 28 de febrero de 2019).
- Myhre, David. (1994). The politics of globalization in rural México: campesino initiativas to restructure the agricultural credit system. En Mc-Michael, Phil (comp.), *The Global Restructuring of Agro-Food Systems* (pp. 145-170). Nueva York: Cornell University Press, Ithaca.
- Pérez, César y Valdivieso, René. (1990). La industrialización en Tlaxcala 1970-1985: El caso de la cuenca Atoyac-Zahuapan, Tlaxcala. Tesis de licenciatura. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana.
- Pilcher, Jeffrey. (2008). Was the Taco Invented in Southern California? *Gastronómica*, vol. 8, núm. 1, pp. 26-39.
- Salas, Hernán y Rivermar, Ma. Leticia. (2011). Nuevas ruralidades en el sur de Tlaxcala. En Salas, Hernán, Rivermar, Ma. Leticia y Velasco, Paola (eds.), *Nuevas ruralidades, expresiones de la transformación social en México* (pp. 139-163). Ciudad de México: Juan Pablos Editor, Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Terrazas, Oscar. (2005). La ciudad de los caminos: el caso del corredor Puebla-Tlaxcala. Tlaxcala de Xicohténcatl: Gobierno del Estado de Tlaxcala, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Universidad Autónoma Metropolitana Azcapotzalco.