

De mujeres y maíz:

Prácticamente todos los mexicanos hemos saboreado alimentos acompañados o servidos en tostadas, esas tortillas de maíz fritas o asadas, ya sea al comal o mediante procesos más industriales. En el estado de Chiapas, en localidades de las regiones Altos, Fronteriza y Selva, numerosas mujeres cotidianamente elaboran tostadas con variedades tradicionales de maíz, las cuales llevan a vender a casas, plazas y negocios en ciudades como Comitán, San Cristóbal de Las Casas, Ocosingo y Teopisca.

La participación de las mujeres en la comercialización de tostadas ha venido creciendo durante las últimas décadas pues se ha convertido en una alternativa para contribuir al gasto familiar. Sin embargo, el poco ingreso que obtienen y la incertidumbre del mercado son factores que desalientan sus esfuerzos. En El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR) estamos trabajando en el proyecto "Trabajo, mercado y género: mujeres chiapanecas productoras de tostadas de maíz", en el que también participan colegas de la Uni-

versidad Autónoma de Chiapas y del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica. El propósito es impulsar un proceso organizativo en torno a la revaloración de la tostada chiapaneca, para posibilitar mejores perspectivas para las mujeres y dignificar el vínculo histórico del trabajo femenino en la producción de alimentos hechos con maíz.

¿Quiénes son las tostaderas?

Las mujeres que hacen y venden tostadas de maíz cubren un amplio rango de edad, aunque en su mayoría están en edad reproductiva. Son de origen indígena y mestizo, tanto del medio rural como urbano. La mayoría tiene a su cargo el cuidado de su familia, y en cierta proporción, participan también en el cultivo de la milpa y el solar.

Han desarrollado un vínculo estrecho con el maíz; conocen los distintos tipos que hay en la zona, y muestran sus preferencias según la textura y tiempo de cocción del grano. Elaboran las tostadas en la cocina de su vivienda, solas o con el apo-

las tostaderas chiapanecas

Sus tostadas normalmente están hechas con maíces tradicionales; son suaves y doradas, con un grato olor a humo de leña; son de distintos tamaños, colores y sabores, y duran largo tiempo sin descomponerse.

yo de sus hijas (niñas o adolescentes). Las horas que invierten a la semana dependen del número de cuartillas de maíz que usan (una cuartilla pesa alrededor de 4 kilos), las cuales van de 1 a 36 cuartillas, o de 4 a 144 kilos.

La cantidad responde tanto a la capacidad productiva y organizativa de cada mujer como a lo que regularmente vende. Con frecuencia trabajan alrededor de cuatro cuartillas, lo que implica entre 30 y 40 horas semanales. Aunque no es norma, quienes emplean más cuartillas es porque están asociadas con hijas solteras o nueras. Algunas han mencionado que podrían trabajar hasta 12 cuartillas "sin maltratarse tanto"; si bien no es lo que todas piensan, lo cierto es que muchas se sienten en condiciones de responder a un ritmo más intenso siempre que tuvieran segura la venta.

Trabajo y ganancia

Las mujeres trabajan de forma similar en la nixtamalización del maíz y el uso de leña; sin embargo, sus procedimientos difieren en el grado de cocimiento del grano, así como en la forma de dorado y aplano de la tostada. Los estilos se basan en consideraciones de tipo económico y en las preferencias de los consumidores. Las tostadas más comunes son la "chalu-pa" y "botanera" o de "bocado", que son puras (sólo de maíz). También hay tostadas de sabor, que pueden ser de manteca, azúcar o piloncillo y frijol. En menor medida se les agregan otros ingredientes, como chile, chipilín, betabel, cilantro, nopal y ajo. Esta variedad responde a ciertos nichos de mercado y habla de iniciativas desarrolladas para satisfacer la demanda de los clientes. Un aspecto muy valorado, que deriva del procedimiento de elabora-

ción, es que las tostadas duran semanas, incluso meses, sin descomponerse.

La comercialización es parte del trabajo que las mujeres realizan en diferentes modalidades: en forma ambulante o fija, haciendo entregas regulares a comercios, restaurantes o bares, o a personas que las recogen a domicilio. La mayoría de las tostaderas se desplazan de sus casas a los mercados de las ciudades y venden directamente al consumidor; de este modo le pueden "sacar más a la tostada".

Para fijar los precios, toman en cuenta la recuperación de los gastos que hicieron para la compra de materiales y para su pasaje, más una cantidad adicional que les permita obtener productos para su hogar, al menos, azúcar, frijol, jitomate, detergente. Se trata de ingresos variables, del orden de 50, 100, 200 pesos o hasta 1,000 pesos a la semana. Según la estimación de costos, la mayoría apenas recupera los gastos realizados sin incluir el pago de su trabajo. Son menos los casos en los que se compensan todos los gastos de materias primas, leña y trabajo, y menos todavía cuando se recibe una ganancia real.


Por otra parte, algunas mujeres usan maíz de la milpa familiar, pero buena parte de ellas debe comprarlo, por lo menos durante ciertas épocas del año, y esto implica una importante variación en sus ingresos. Por ello, hay tostaderas que disminuyen o suspenden su producción durante meses.

También es preciso señalar que debido a que están expuestas de manera prolongada al humo de la leña, pueden tener problemas de salud, sobre todo afectaciones en las vías respiratorias y los ojos, aspecto que requiere mayor información y acciones.

Portadoras de un saber-hacer

A la mayoría de las mujeres con las que tenemos relación en el proyecto, les gusta hacer tostadas y valoran su importancia. Muchas crecieron ayudando a su madre, tía o abuela, a hacerlas y venderlas, y al casarse continuaron en forma independiente o con su suegra; así que han forjado desde niñas una relación de familiaridad con el maíz y con el proceso para preparar los alimentos. Además, reconocen la ventaja de trabajar parte del tiempo en sus casas, lo que les permite estar atentas a las diversas actividades domésticas. Otras formas de empleo que les reporten dinero son limitadas y mal pagadas. Es probable, entonces, que este trabajo continúe como una fuente de ingresos para las nuevas generaciones de mujeres.

Para enfrentar los problemas de mercado, existen elementos fundamentales que pueden potenciarse: las mujeres tostaderas conocen su actividad y el mercado en el que participan; son administradoras de sus recursos, no importa que éstos sean limitados; han sido emprendedoras en su oficio; son portadoras de un saber-hacer que se conserva y actualiza en el marco de nuevos contextos, y de manera destacada, comparten problemas e intereses comunes. Por otro lado, sus tostadas normalmente están hechas con maíces tradicionales; son suaves y doradas, con un grato olor a humo de leña; son de distintos tamaños, colores y sabores, y duran largo tiempo sin descomponerse.

Resulta fundamental visibilizar la labor de las mujeres tostaderas y resaltar su contribución a la valoración del maíz; también conviene destacar la importancia que, en reciprocidad, tiene el maíz para ellas en el sostenimiento de su trabajo y para la subsistencia familiar. 

Blanca Mayela es técnica académica del Área de Sistemas de Producción Alternativos, ECOSUR San Cristóbal (bdiaz@ecosur.mx).