

REVISTA DE EL COLEGIO DE SAN LUIS

ISSN: 2007-8846 • <http://revista.colsan.edu.mx>
Enero a diciembre de 2025 • Año 15 • Número 26 • pp. 1-29
e1644 • <https://doi.org/10.21696/rcsl152620251644>
Sección Artículos

Las mujeres en la producción de bebidas mexicanas destiladas de agave con denominación de origen. El caso de la raicilla en Jalisco

Women in the Production of Mexican Beverages Distilled from Agave with Denomination of Origin. The Case of the Raicilla in Jalisco

Suhey Ayala Ramírez

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Valles, Departamento de Ciencias Sociales y Humanidades
suhey.ayala@gmail.com  <https://orcid.org/0000-0003-1079-9605>

Víctor Manuel Castillo Girón

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Valles, Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
victor.cgiron@academicos.udg.mx  <https://orcid.org/0000-0002-8307-2952>

Martha Patricia Aceves Márquez

Universidad de Guadalajara, Sistema de Educación Media Superior, Departamento de Humanidades y Sociedad
martha.aceves@academicos.udg.mx  <https://orcid.org/0000-0002-8840-0513>

Mónica Mata López

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Valles, Departamento de Ciencias Sociales y Humanidades
monica.mata@alumnos.udg.mx  <https://orcid.org/0009-0005-7306-4413>

María Candelaria Dolores Luquín Topete

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Valles, Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
dolores.luquin@academicos.udg.mx  <https://orcid.org/0009-0002-3614-464X>

Miriam González Dueñas

Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Valles, Departamento de Ciencias Sociales y Humanidades
miriam.gduenas@academicos.udg.mx  <https://orcid.org/0009-0001-6976-3984>

Recibido: 04 de mayo de 2024. **Aceptado:** 29 de enero de 2025.

Esta obra se encuentra publicada bajo la Licencia Creative Commons 4.0 Internacional
Atribución -Reconocimiento-NoComercial-SinDerivados
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



RESUMEN

Este artículo destaca la necesidad de realizar estudios con perspectiva de género para comprender la participación de las mujeres en las actividades productivas de los destilados de agave en México. El objetivo es analizar las maneras en que las mujeres acceden a las actividades productivas locales y participan en estas, contribuyendo así a la preservación del conocimiento tradicional. El estudio se centra en la raicilla, un destilado de agave con denominación de origen, como caso de estudio, a fin de comprender la transmisión intergeneracional de conocimientos artesanales. Esta investigación aplicada utilizó una metodología de corte cualitativo con alcance descriptivo correlacional, no experimental; además, se utilizó la técnica de entrevistas semiestructuradas y la observación participante a productoras de raicilla. Una de las limitaciones fue que algunas mujeres raicilleras mostraron poca disposición para participar debido a la desconfianza, falta de tiempo, o temor a exponer sus historias. La originalidad del artículo radica en que aporta a la perspectiva de género en contextos rurales para comprender la participación de las mujeres en la preservación del patrimonio local. Entre las conclusiones, se destaca que las mujeres raicilleras desafían los roles de género tradicionales, aportando conocimientos y habilidades en la producción de raicilla. Esta participación impulsa la sostenibilidad y la identidad local, afrontando desafíos de reconocimiento social y acceso a recursos.

Palabras clave: mujer, destilados de agave, conocimientos tradicionales, raicilla, sostenibilidad.

ABSTRACT

This article highlights the need for gender-perspective research to better understand women's participation in the productive activities of agave distillates in Mexico. The study aims to analyze how women access and engage in local productive practices, thereby contributing to the preservation of traditional knowledge. Focusing on *raicilla*, an agave distillate with denomination of origin, the research explores the intergenerational transmission of artisanal knowledge. This applied study employed a qualitative, descriptive-correlational, and non-experimental methodology, using semi-structured interviews and participant observation with female *raicilla* producers. One of the study's limitations was the limited willingness of some women to participate, due to distrust, time constraints, or fear of sharing their personal stories. The article's originality lies in its contribution to gender-focused research in rural contexts, offering insights into women's roles in preserving local heritage. The findings show that *raicilleras* challenge traditional gender roles by contributing skills and knowledge to *raicilla* production. Their participation supports sustainability and local identity, while also facing barriers such as lack of social recognition and limited access to resources.

Keywords: Women, Agave Distillates, Traditional Knowledge, Raicilla, Sustainability.

Introducción

En México, la destilación de agave representa una actividad relevante porque está arraigada a los territorios y a las tradiciones de las comunidades; es también una alternativa para la subsistencia, y tiene relevancia económica, como es el caso del mezcal y el tequila. En dicha actividad, a través del tiempo ha destacado la participación masculina invisibilizando la de las mujeres y

dejando la contribución de ellas como algo complementario. No obstante, en los últimos años han cobrado relevancia por sus aportaciones.

Abonando los estudios con perspectiva de género en la gestión de los conocimientos tradicionales vinculados a las prácticas productivas locales, resulta crucial la incorporación de investigaciones que aborden de manera integral la apropiación y la reproducción de prácticas productivas por parte de las mujeres, que visibilicen las brechas de género en contextos específicos, en particular en entornos rurales donde subsisten desafíos socioculturales y económicos. De esta forma se comprendería el rol de las mujeres en la conservación del patrimonio intangible de los territorios, de tal modo que sea posible el fortalecimiento de su participación en el aprovechamiento de los recursos y la mejora de sus condiciones de vida (López *et al.*, 2022; Sosa *et al.*, 2024).

En este sentido, el objetivo del presente artículo es analizar cómo las mujeres crean oportunidades para acceder y participar en la diversificación de las actividades productivas locales, con lo que contribuyen a la preservación del patrimonio local a través de los conocimientos tradicionales generados en sus comunidades.

El análisis se llevó a cabo en un contexto de transformaciones en la explotación agroindustrial y la comercialización de la raicilla, destilado de agave con denominación de origen, que tiene como base de producción y reproducción una serie de conocimientos tácitos artesanales (Ayala, 2016), los cuales han sido transmitidos de generación en generación como parte del propio patrimonio de las comunidades.

Metodología

La investigación es de corte cualitativo, aplicada y de alcance descriptivo correlacional, no experimental, desde una lógica de razonamiento abductiva, lo que representa transitar entre la inducción y la deducción, y viceversa. Para la recolección de los datos se utilizó la técnica de observación participante y entrevistas semiestructuradas a mujeres con registro vigente en el Consejo Mexicano Promotor de Raicilla (CMPR). Ante este organismo se encontraban vigentes, a enero de 2024, 239 socios; de estos, tres mujeres tienen registro como representantes de empresas, 17 como productoras de planta (agave) y ocho como taberneras o raicilleras (productoras de raicilla) (CMPR, 2024).¹ Con el propósito de tener una visión de los tres tipos de figuras registradas por

1 Se usan los términos *taberneras* o *raicilleras* de manera indistinta para referirse a las mujeres que se dedican a la producción del destilado raicilla.

las mujeres ante este Consejo, se hicieron entrevistas a ocho mujeres,² de las cuales una se identifica como productora de agave, una como representante de empresa y seis como taberneras. Se buscó que las entrevistadas fueran mujeres de diferentes municipios de la zona de denominación de origen. En este sentido, se logró entrevistar a tres del municipio de Mascota, dos de Mixtlán, una de San Sebastián del Oeste, una de Talpa y una más de Cabo Corriente, todos en el estado de Jalisco.

La guía de la entrevista semiestructurada se integró de cuatro dimensiones de análisis. La primera, para la obtención de datos que hicieran posible el establecimiento de un perfil general de las mujeres entrevistadas. La segunda se constituyó con preguntas orientadas a la descripción de la forma en que las mujeres generan oportunidades para ellas mismas, para sus familias y para otras mujeres de la comunidad a fin de que puedan acceder y participar de manera activa en la diversificación de actividades productivas locales. La tercera dimensión se enfocó en la dilucidación de cómo las mujeres contribuyen en la preservación del patrimonio local y en la conservación de los conocimientos tradicionales de sus comunidades. Por último, la cuarta dimensión se orientó a la indagación de la manera en que las transformaciones en la explotación agroindustrial de la raicilla han permitido un papel de mayor protagonismo de las mujeres. Estas mismas dimensiones estuvieron presentes en la guía de observación.

Se utilizó el software MAXQDA-2024 para la sistematización, el procesamiento y el análisis de la información derivada de las entrevistas y la observación. En primer lugar, se hizo una codificación deductiva por una lista *a priori* de códigos establecidos a partir de los referentes teóricos conceptuales que enmarcan la investigación. En segundo lugar, se realizó una codificación inductiva en la que se identificaron las categorías que emergieron de las propias narrativas de las mujeres (Saldaña, 2013).

En el análisis de datos cualitativos en MAXQDA, la densidad de códigos hace referencia a la frecuencia y la concentración de códigos aplicados a segmentos de texto de las narrativas de las mujeres. Este valor proporciona información clave acerca de la relevancia y la complejidad de ciertos temas o conceptos en el conjunto de datos. Una alta densidad de códigos en un segmento específico indica que dicho texto aborda múltiples temas o subtemas significativos y sugiere que las narrativas en cuestión tienen una carga de información relevante para el análisis, ya que pueden reflejar temas que aparecen de forma recurrente o que están vinculados a múltiples dimensiones de la investigación.

2 Se consideró pertinente la realización de las entrevistas a ocho mujeres debido a que el propósito fue obtener una comprensión rica y detallada de las experiencias y las perspectivas de las participantes para llevar adelante un análisis profundo y exhaustivo enfocado en la calidad y el contenido de las respuestas, más que en la cantidad, lo que permitió capturar las variaciones y las profundidades necesarias para responder la pregunta de investigación (Guest *et al.*, 2006).

Marco conceptual

Esta investigación se aborda desde una perspectiva de género a través del análisis de las contribuciones de las mujeres en el sector agroproductor, en particular en la cadena de agave-raicilla. Asimismo, pone de relieve las desigualdades que emergen de las relaciones de poder, tradicional y socialmente adjudicadas a los varones de este sector. Esta perspectiva, como señalan Pérez y Gregorio (2020), permite la legitimación de saberes, luchas cotidianas y maneras de ejercer derechos en contextos invisibilizados a menudo, como son los contextos rurales. Esta propuesta se construye con fundamento en las narrativas de las productoras de raicilla en Jalisco.

A lo largo de la historia, las labores agrícolas han sido compartidas entre hombres y mujeres, por lo que se han difuminado los roles de género como parte esencial de las actividades familiares y comunitarias. Sin embargo, con el tiempo, estos roles se han acentuado, lo que ha dado por resultado la invisibilidad de la contribución de las mujeres y el exacerbamiento de la brecha de género. Esto se manifiesta principalmente en un acceso limitado a la propiedad de la tierra, a créditos, formación, uso de nuevas tecnologías, fondos de financiamiento y capacidad de negociación, en especial en entornos donde predominan los hombres, además de la falta de reconocimiento de las contribuciones de las mujeres en el sector. En conjunto, estas desigualdades se traducen en una disparidad del 24 por ciento en la productividad entre mujeres y hombres agricultores que trabajan en explotaciones de tamaño similar, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2011).

En términos generales, el trabajo de las mujeres tiende a ser más informal, precario, de tiempo parcial, de baja cualificación y más demandante, con remuneraciones inferiores. Otra faceta de esta desigualdad radica en la carga adicional de responsabilidades como cuidadoras no remuneradas y en las labores domésticas, que a escala mundial es tres veces mayor para las mujeres, lo que marca un punto crítico de desigualdad (Sosa *et al.*, 2024; FAO, 2011).

Desde la perspectiva de los cuidados, Durán (2012) establece que “el cuidado proporciona tanto subsistencia como bienestar y desarrollo”, con “la indispensable provisión cotidiana de bienestar físico, afectivo y emocional a lo largo de todo el ciclo vital de las personas”. Las necesidades de cuidados tienen consecuencias que recaen principalmente en las mujeres, ya que ellas son las principales proveedoras del bienestar.

En este mismo sentido, según Loyo (2020), cuidar significa abrigar, proteger, alimentar, asistir en casos de enfermedad. Cabe destacar que este concepto no debe ser confundido con las tareas domésticas. Las actividades de cuidado se relacionan con las acciones que proporcionan bienestar; no así para las personas cuidadoras, quienes pueden experimentar angustia, tensión,

pérdida de su tiempo libre, y representa un costo de oportunidad cuando va dirigido al cuidado de familiares, que se convierte generalmente en un trabajo no remunerado e invisibilizado. ONU Mujeres (2024) encontró que las labores de cuidado recaen en un 78 por ciento a las mujeres, lo que reduce la capacidad de estas para integrarse al mercado laboral, con una diferencia en los varones que logran sortear los roles de género a través de la división sexual del trabajo.

Pese a lo anterior, las mujeres han demostrado un conocimiento profundo de la tierra, las fases lunares, la administración de los recursos, e incluso el desarrollo de multitareas, ya que ellas llevan a cabo la preparación de alimentos, la crianza de los hijos, el cuidado de los padres y la organización del hogar.

Este análisis coincide con la teoría ecofeminista propuesta por Mies y Shiva (1997) que destaca la mirada esencialista de las mujeres que mantiene una conexión intrínseca con la madre tierra. Incluso, algunas autoras asemejan la naturaleza con la mujer por ser sembradora de vida.

En particular, la propuesta del ecofeminismo (Shiva, 2018) reconoce las creaciones de la naturaleza y la creatividad femenina, que reproducen, a su vez, las economías de los pueblos y de las propias mujeres. La introspectiva feminista otorga valor a los alimentos cultivados ecológicamente, como es el *Agave maximiliana*, por ser más sanos, nutritivos, y aun con propiedades curativas, como el jugo de lechuguilla, que es utilizado como antimicrobiano para tratar infecciones en el sistema digestivo, y las pencas, como antiinflamatorio en caso de golpes.

Las mujeres no solo participan en la agricultura, sino que también reproducen la vida comunitaria resaltando la mirada constructivista. Como lo menciona Julieta Paredes (2013) en su libro *Hilando fino desde el feminismo comunitario*, en términos cuantitativos y cualitativos, las mujeres representan más de la mitad de la población mundial, por lo que su presencia y sus acciones contribuyen a la vida comunitaria. Según la FAO (2011), "la desigualdad de género en alimentación y agricultura cuestan al mundo un billón de dólares".

Cabe señalar que el sector agrícola es un campo difícil de incidir para las mujeres. Esto se debe a las prácticas patriarcales arraigadas que cercenan la capacidad de la población femenina para desenvolverse como lideresas o asumir cargos que involucren la toma de decisiones dentro de órganos representativos. De acuerdo con Sosa et al. (2024, p. 3), en México "las mujeres representan 25 % de la titularidad de derechos ejidales, así como 22% de los órganos de representación y sólo 8 % de las presidencias del comisariado ejidal o los consejos de vigilancia".

En ese sentido, la división entre actividades reproductivas y productivas fundamentada en diferencias biológicas se refleja en estereotipos de género arraigados en comunidades rurales mexicanas. Las mujeres son tradicionalmente asignadas al ámbito privado, mientras que los

hombres ocupan el ámbito público. Estos roles refuerzan estereotipos que, en muchos casos, llevan a la discriminación de las mujeres que desafían estas expectativas (Flores *et al.*, 2022; Scarafoni, 2016).

Por ende, es crucial que las políticas públicas se adapten a la evolución de las normas sociales que, en ocasiones, limitan la participación femenina en el mercado laboral. De igual modo, resulta de suma importancia el fortalecimiento de los derechos de las mujeres en cuanto a la propiedad y tenencia segura de tierras, ya que esto repercute de manera positiva en su autonomía, fomenta la inversión, mejora la gestión de los recursos naturales y facilita el acceso a servicios e instituciones. Además, contribuye significativamente a aumentar su capacidad de negociación en distintos ámbitos (FAO, 2011).

En el contexto anterior, y para el presente análisis, la participación de las mujeres en la cadena de producción agave-destilados se examinará desde tres dimensiones: diversificación de actividades productivas locales; preservación del patrimonio local, y apropiación de las transformaciones en la explotación agroindustrial.

Diversificación de actividades productivas locales

Derivado de las necesidades familiares, muchas mujeres deben superar los desafíos que se les presentan al diversificar las actividades productivas locales para contribuir a los gastos del hogar sin descuidar las actividades domésticas y las responsabilidades del cuidado (cuidado de los hijos, enfermos, adultos mayores u otros miembros de la familia). En ese sentido, a menudo las mujeres lideran iniciativas de crecimiento en las esferas local y regional. Sin embargo, su participación es influida por condiciones estructurales de marginación, arraigadas en marcos sociales de desigualdad, que se insertan generalmente en los modelos hegemónicos de desarrollo. Estos modelos, diseñados para homologar a la población, califican a los grupos sociales según directrices que no siempre son aplicables a las diversas realidades territoriales (Guzmán, 2016; Sosa *et al.*, 2024).

Históricamente, las mujeres han sido excluidas de muchas de las actividades de la producción de agave y sus destilados (mezcal, tequila, bacanora, raicilla, etcétera) por la creencia de que su presencia podría afectar la calidad de los destilados, así como por las diferencias de género en razón de características biológicas, como la fuerza física, que se consideran centrales para la división sexual del trabajo (Bergesio, 2006; Scarafoni, 2016).

Si bien la participación de las mujeres se ha invisibilizado, Flores *et al.* (2022) aseguran que las mujeres más jóvenes con educación académica están desafiando estos roles en la búsqueda

de un enfoque de negocios que promueva la vinculación social, la educación y la sostenibilidad en la producción y elaboración de destilados (López *et al.*, 2022).

Preservación del patrimonio local

El patrimonio local de las comunidades rurales representa no solo una colección de prácticas, saberes y valores, sino también una identidad compartida que se ha transmitido de generación en generación. La preservación de este patrimonio, que abarca tradiciones, técnicas artesanales, conocimiento agrícola y celebraciones, es fundamental para mantener el tejido cultural y social de estas comunidades. La importancia de preservar el patrimonio local en contextos rurales radica en la contribución de este a la cohesión social y al sentido de pertenencia, así como en su valor económico y simbólico. Sin embargo, el proceso de preservación afronta desafíos debido a la modernización, el éxodo rural y la presión por adoptar prácticas homogéneas que amenazan la diversidad cultural (Arizpe y Amescua, 2013).

En tales contextos, el rol femenino en la preservación de este patrimonio es crucial y multifacético, ya que, muchas veces, son las transmisoras principales de saberes comunitarios y valores tradicionales. Las mujeres en comunidades rurales suelen encargarse de prácticas fundamentales para la identidad cultural como las técnicas culinarias, los saberes agrícolas locales, el cuidado del entorno natural y las expresiones artísticas (Safa, 2005). No obstante, a pesar de su papel esencial, la contribución femenina ha sido históricamente invisibilizada y minimizada en los estudios sobre patrimonio y desarrollo rurales. Esta invisibilización se debe, en parte, a estructuras de poder patriarcales que limitan el reconocimiento de las mujeres como agentes activos en la preservación cultural (Arizpe y Amescua, 2013).

Las mujeres han estado presentes en la producción de los destilados de agave³ en México. Como afirman López *et al.* (2022), estas bebidas son un legado histórico y ancestral en el que se manifiestan las relaciones de trabajo en las comunidades de los pueblos de México, en las cuales toda la familia participa, pues existe una valoración de la labor colaborativa. De acuerdo con Good (como se citó en López *et al.*, 2022), la colaboración tiene un importante papel entre amigos, parientes y compadres durante las actividades agrícolas y eventos sociales, religiosos y rituales. Así, existe un engranaje social que dignifica la colectividad de los destilados.

Ahora bien, se puede decir que los conocimientos tradicionales de las comunidades rurales son el conjunto de prácticas, técnicas, saberes y cosmovisiones que responden a los desafíos

3 Cuando decimos agave-destilado nos referimos a los destilados de agave que se producen en México y que han dado identidad a las comunidades donde se producen, como el caso del mezcal en Oaxaca, Guerrero y otros estados; el bacanora en Sonora; el sotol en Chihuahua y Durango, y el tequila y la raicilla en Jalisco.

que afectan la producción agrícola, que se originan en las propias comunidades mediante la observación cuidadosa, sistemática y la interacción con la naturaleza. Estos conocimientos se transmiten principalmente de manera oral y son parte integral de los saberes ancestrales. Este intercambio de saberes se lleva a cabo en el contexto de las dinámicas de convivencia comunitaria, con lo que se consolida un rico legado cultural y agrícola heredado principalmente de madres y padres a hijos e hijas (transmisión vertical) y/o por medio de individuos mayores o "sabios" (transmisión oblicua) (Gomez, 2006; Reyes *et al.*, 2009).

Al efectuarse la transmisión de conocimientos a lo largo de generaciones, de padres a hijos, las mujeres han aprendido y conocen el manejo del sistema de producción, elaboración y comercialización, dado que han nacido y crecido en este entorno, lo que les permite crear conocimiento tácito, incorporado en la destreza y la experiencia, así como conocimiento explícito y cultural que se gesta de manera colectiva (Flores *et al.*, 2022; López *et al.*, 2022).

Al desempeñar un papel significativo en la producción de agave-destilados, la relación de las mujeres con el entorno natural se ha convertido en un factor crucial en temas de sostenibilidad. Ello, basado en su conocimiento que se refleja en prácticas como el cuidado de los agaves, la siembra de hijuelos y el uso consciente de agroquímicos, donde se prefiere el uso de abonos orgánicos en lugar de productos químicos (El País, 2023; Flores *et al.*, 2022; López *et al.*, 2022).

Apropiación de las transformaciones en la explotación agroindustrial

El incremento de la demanda nacional e internacional de destilados de agave mexicanos ha ocasionado diversas transformaciones en la explotación de esta agroindustria, lo que ha sido aprovechado por algunos grupos, sobre todo de grandes empresarios y actores políticos. No obstante, también algunos productores locales se han apropiado de estas transformaciones para tener mayor participación y beneficios; es el caso de algunas mujeres, sobre todo las más jóvenes. Flores *et al.* (2022) han observado entre las mezcaleras jóvenes de Oaxaca y Guerrero que ellas tienen capacidad de influencia al participar en este ámbito adoptando roles de innovadoras o empresarias, a pesar de las expectativas de género que esto conlleva. Aunque se reconoce la labor de ellas en la administración, venta y distribución del mezcal, aún persiste la ausencia de reconocimiento como maestras mezcaleras, un título que sigue reservado para los hombres.

Es relevante precisar que la producción de raicilla como un producto local se ve coaccionada por la agroindustria, donde los intereses de otros actores ajenos a las comunidades como el gobierno y los productores de otras bebidas destiladas empujan a prácticas industrializadas y de alta comercialización que obedecen a intereses de índole económico, más que a la visibi-

lización de una tradición arraigada a las comunidades que les permitan tener mejores oportunidades. Como asegura Hernández (2007), el patrimonio local se convierte, entonces, en “una construcción compleja, que integra tanto los aspectos culturales tradicionales de la producción de agave como los valores simbólicos, económicos y estéticos”.

Caracterización de la raicilla

México, y en particular el estado de Jalisco, se ha caracterizado por la producción de distintos destilados de agave con denominaciones de origen como el tequila y la raicilla. Estas bebidas espirituosas forman parte de la gastronomía líquida y aportan a la economía local de diversos pueblos. La diferencia entre el tequila y la raicilla radica en los tipos de agave o maguey que se utilizan en la producción de estos, ya que los procesos de cocción, fermentación y destilación son similares. Para la raicilla, en particular, se utiliza la planta de maguey *Agave maximiliana*, conocida ancestralmente como *mayahuel*, palabra de origen náhuatl que significa “diosa del maguey”. Coincidentemente con algunas marcas comerciales de este destilado, llevan impreso nombres relacionados con la feminidad como “La Reina”, “La Altanera”, “La Perla de Jalisco”, “La Venenosa”, por mencionar algunas.

Según Goyas (2015), la raicilla surgió del mestizaje de los conocimientos y las costumbres indígenas y los saberes introducidos por los conquistadores españoles, lo cual explica su profundo arraigo histórico. A lo largo de sus más de 400 años de existencia ha experimentado altibajos. Durante el virreinato, su producción y consumo fueron una expresión de libertad, que contrastaba con los intentos de los frailes y las autoridades civiles de imponer su estilo de vida en la región serrana. En el siglo XIX, en medio de la inestabilidad social, la producción de raicilla continuó como una estrategia de subsistencia que recreaba la experiencia local.

Hoy en día, aunque la raicilla enfrenta competencia de otras bebidas como la cerveza y el tequila, sigue siendo producida y consumida en eventos comunitarios y familiares, con lo que se mantienen rituales de reciprocidad. Desde mediados del siglo XX empezó a salir de su aislamiento y marginación. Con la fundación del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR) en 1997 y con la declaratoria de la denominación de origen en 2019, los productores han tenido la oportunidad de obtener reconocimiento nacional e internacional en un contexto de revaloración de saberes y prácticas tradicionales frente a los desafíos de la modernidad global.

Los habitantes de la sierra occidental de Jalisco han ido adquiriendo conciencia del valor cultural de la raicilla; ahora ellos buscan promover la producción de esta, regular sus características como bebida espirituosa y establecerla como una opción económica viable para las comunidades rurales que la elaboran (Goyas, 2015, p. 47).

A pesar de las dificultades para ganar reconocimiento nacional e internacional debido a su consumo marginal y a la distribución limitada, en las comunidades se sigue elaborando raicilla para consumo local preservando conocimientos y tradiciones vinculados a la cultura y los valores comunitarios. Por lo tanto, es vista como símbolo de autenticidad, identidad y cultura. En la búsqueda de una mayor visibilidad, se ha logrado conseguir la denominación de origen, con lo que la población de esta región de Jalisco busca asegurar la protección y el reconocimiento de la bebida, aunque afronta obstáculos en términos de calidad, normatividad y competencia con grandes empresas de destilados que disponen de mayores recursos (Goyas *et al.*, 2015 p. 10).

La producción de raicilla se ha incrementado de manera significativa en los últimos años. Solo las exportaciones crecieron 307 por ciento de enero a agosto de 2022 con respecto de 2021, lo que representa 261 mil 637 dólares, según el Instituto de Información Estadística y Geográfica de Jalisco (IIEG, 2022). Sin embargo, Nava *et al.* (2024) muestran que la producción de raicilla tiene como sustento económico y social la estructura familiar, lo que, para los productores, en particular los pequeños y medianos que cuentan con infraestructura y equipamiento limitados, es una actividad de supervivencia, y no empresarial, lo cual les impide tener altas ganancias.

La denominación de origen determina que este destilado de agave se produce en la Región Costa-Sierra Occidental de los estados de Jalisco y Nayarit; es elaborada con plantas silvestres de agave endémico de las zonas montañosas; es "un líquido de aroma y sabor derivados de la especie de maguey empleado y del proceso de elaboración", cuyas cualidades se diversifican "por el tipo de suelo, topografía, clima, agua, productor (maestro raicillero), graduación alcohólica, levaduras, entre otros factores que definen el carácter y las sensaciones organolépticas producidas por cada Raicilla" (DOF, 2019, p. 2).

Según lo establecido en la declaratoria de denominación de origen, la raicilla, por las diferencias entre las características de las regiones geográficas y los agaves utilizados, se clasifica en raicilla de la costa y raicilla de la sierra. Hay tres categorías de raicilla: la artesanal, la ancestral y la tradicional. Para cada una de estas, deben utilizarse diferentes herramientas, tipos de combustible y materiales con los que están hechos los distintos recipientes.

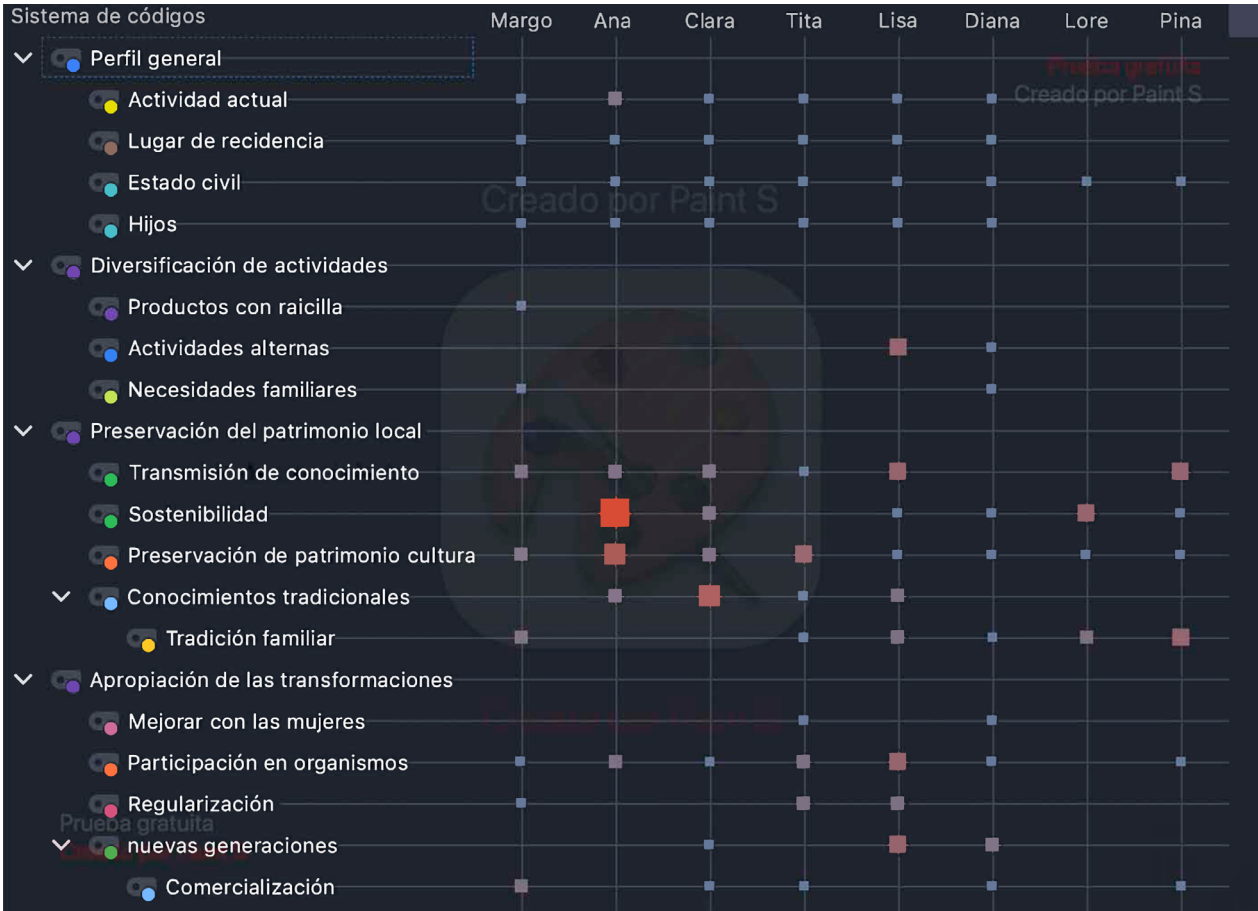
Por su parte, las personas locales indican que la raicilla es una bebida espirituosa del gusto de las personas por su sabor y porque no causa malestares al día siguiente de haberla bebido, así como por todas las propiedades beneficiosas para la salud como curar heridas y prevenir enfermedades (Nuño y Navarro, 2021, p. 9).

Resultados

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a ocho mujeres raicilleras, que fueron informadas acerca de los objetivos del proyecto y el procesamiento que se le daría a la información derivada de las entrevistas con ellas. Con el propósito de salvaguardar la confidencialidad de los datos personales que pudieran ser sensibles, en la presentación de los resultados se utilizarán nombres ficticios cuando sea necesario referirse a cada una de ellas y se evitará hacer referencia a cualquier dato personal.

En la **Figura 1** se resume el sistema de códigos para el análisis de las narrativas de las mujeres. En esta, se resalta la densidad de la codificación de la información recabada con respecto de cada entrevista hecha. Se observa mayor intensidad en el código “preservación del patrimonio local” y sus subcódigos en comparación con los otros, lo cual muestra que es tema relevante en las narrativas analizadas, por ser un patrimonio construido de manera compleja, en el que se entretajan cuestiones tradicionales, costumbres, símbolos, saberes, prácticas, e incluso intereses de índole económico. Esta figura tiene el propósito de mostrar la significación y la relevancia de cada código en las narrativas de las mujeres entrevistadas para identificar aquellos temas que en sus contextos tienen mayor importancia.

Figura 1. Codificación para el análisis de datos y su densidad con respecto de las entrevistas.



Fuente: elaboración propia.

Perfil de las mujeres raicilleras

Con el propósito de caracterizar el papel de las mujeres entrevistadas en esta actividad productiva y en sus roles en otras esferas sociales como la vida familiar y la comunitaria, se exponen algunos datos generales. Seis de estas mujeres radican en la zona raicillera: Mixtlán, Mascota, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. Las otras dos residen en Guadalajara y Puerto Vallarta. La de mayor edad tiene 69 años y la menor tiene 28; las demás tienen edades que oscilan entre 43 y 54 años. Siete de ellas están casadas, una vive en unión libre y solo una está soltera. Todas las casadas tienen más de dos hijos.

Respecto al último grado de estudios, dos de ellas tienen posgrado (maestría), una concluyó la licenciatura, dos mujeres estudiaron una carrera técnica, dos cursaron hasta el bachillerato y una solamente la primaria. A excepción de la mujer que estudió la carrera de Técnico Superior Universitario en Procesos Agroindustriales, las otras no tienen algún tipo de estudio formal relacionado con la producción de la bebida alcohólica o con la comercialización de esta. Sin embargo, todas ellas conocen el proceso de elaboración de la raicilla, desde la producción de la planta hasta la comercialización de la bebida alcohólica. Esto se vincula de modo directo con la vida cotidiana de las personas de la comunidad, al ser este tipo de actividades parte de las propias dinámicas de vida de las localidades y de las costumbres familiares. Se ven involucradas, tal vez no de forma intencionada, pero sí como parte de la transmisión de saberes familiares y comunitarios.

Ninguna de ellas se dedica exclusivamente a las actividades relacionadas con la raicilla (plantación de agave, producción y comercialización de la bebida). Todas combinan estas actividades con otro negocio, profesión y las labores del hogar; incluso tres de ellas, al preguntarles a qué se dedican, respondieron "a las labores del hogar", aun cuando tiene un registro oficial ante el CMPR como productoras de la bebida. Se observa que, a pesar de la participación en estas actividades, su contribución sigue siendo subestimada (hasta por ellas mismas), dado que siguen percibiendo las labores del hogar como su principal actividad.

Rol de las mujeres raicilleras en las actividades productivas locales

La producción de raicilla, por ser una de las actividades que en los últimos años ha cobrado mayor relevancia económica y social en la región de denominación de origen, al salir de la clandestinidad y recibir diversos apoyos por parte de las autoridades gubernamentales, tiene un papel protagónico por parte de las mujeres de las comunidades en virtud de las actividades locales ligadas a la producción de agave-raicilla. Se observa el protagonismo de ellas, toda vez que, en sus narrativas, expresan interés, entusiasmo y hasta compromiso, no solo en lo tocante a la producción y la comercialización de la bebida, sino también a la preservación de las prácticas tradicionales de la elaboración de esta y a la transmisión de saberes a las nuevas generaciones.

En este sentido, en la producción de raicilla, los roles de género establecidos se han modificado poco a poco, lo que ha mostrado cómo la población femenina empieza a ser reconocida en las actividades de este destilado de agave, aunque siguen afrontando dificultades por los roles convencionales de género. No obstante, retomando el planteamiento de Shiva (2018) que destaca el trabajo del pensamiento creativo de las mujeres, se observa este en la forma en que afrontan la escasez y mantienen a las familias unidas.

En el caso particular del oficio de la raicilla, se encontró que son las mujeres quienes se levantan a las cinco de la mañana a “tizar la olla”, alimentan a la familia completa, realizan actividades de limpieza en las tabernas para recibir a los clientes —que se vuelven familia— y diversifican el mercado con su trato cálido, que procura el bienestar y no solo el beneficio económico. Como señala Shiva, “Todo eso es creatividad. Sabiduría” (2018, párr. 3). En ese sentido, a las mujeres, movilizar los conocimientos culinarios que ellas poseen les ha permitido que su creatividad impregne la elaboración de productos derivados o hechos a base de agave lechuguilla o raicilla, lo que ha posibilitado su participación diligente y eficaz en diversas actividades.

Algunos de los productos resultantes de ello son la raicilla de sabores frutales, los licores y ponches con base de raicilla, el agua o jugo de lechuguilla, la miel de agave de raicilla y los tamales de agave. Asimismo, se elaboran algunos objetos para el consumo de la raicilla hechos con materiales de frutas como los “acualitos o como contenedores de frutas de la región que se pueden limpiar para hacer jarritos para tomar o beber la raicilla” (Lisa, Cabo Corriente, Jalisco, 2024).

[...] como lo es la miel de raicilla, la miel de agave, y esta miel se utiliza para hacer tamales. Los tamales de agave, que generalmente los hacen cuando se está produciendo raicilla (Lisa, Cabo Corriente, Jalisco, 2024).

Bebidas con cuastecomate, hacemos eso. Y yo vendo el jugo de lechuguilla, pero en realidad todavía no lleva lo que es el alcohol (Diana, Mascota, Jalisco, 2024).

Preservar desde lo cotidiano: las mujeres raicilleras y su vínculo con el patrimonio

Tanto las narrativas de las raicilleras entrevistadas como la observación realizada evidencian que ellas no solo poseen los conocimientos sobre los procesos de producción de la raicilla, desde el cultivo o la extracción de la planta hasta la comercialización, sino que también participan activamente en todos los procesos y tienen la capacidad para llevarlos a cabo de forma correcta, incluidas actividades administrativas como los registros oficiales, el registro de marca, etcétera.

A diferencia de otros casos como el del mezcal en Oaxaca, estudiado por Flores *et al.* (2022), donde, en ausencia de sus esposos, las mujeres retoman el mando de los palenques, en el de la raicilla, las entrevistadas son las dueñas y responsables de sus tabernas propias. Incluso, de estar casadas, los maridos participan en las actividades de producción, pero son ellas quienes toman las decisiones, según las narrativas de cuatro de las entrevistadas. Una de estas mujeres es representante legal de la empresa productora de raicilla, sus actividades son de alta dirección y las decisiones de mayor importancia son su responsabilidad directa.

El caso de Clara es interesante porque ella se dedica al cultivo de la planta. Refiere que se ha especializado en este tipo de agave y, además de tener sus propios cultivos, se dedica a dar asistencia técnica a otros agricultores. Su enfoque de cultivo está basado en una agricultura sustentable.

En este contexto, solo dos de las mujeres entrevistadas mencionaron que sus esposos son los responsables de las tabernas y que son ellos quienes llevan la batuta de las decisiones. Sin embargo, en ambos casos es evidente la participación activa de ellas en las tareas de producción y de comercialización de la bebida. Si bien las dos siguen ocupando un papel secundario e invisibilizado en la cadena de producción agave-raicilla, desarrollan un rol importante, de tal manera que en ausencia de sus esposos se hacen cargo de la taberna y apoyan en los procesos de producción y de comercialización. Además, movilizan sus conocimientos y capacidades para la elaboración de productos derivados de la raicilla como, por ejemplo, las mezclas de la bebida con algunas frutas, incluso con hierbas, para diversificar los productos.

Por el contexto de estas mujeres y el desarrollo de sus vidas en la región raicillera, es decir, haber nacido y crecido en un territorio donde los agaves y su transformación en raicilla han sido parte de lo cotidiano, además de que el consumo de esta bebida ha sido parte de las tradiciones tanto familiares como de la comunidad, es evidente que han aprendido sobre el manejo del sistema de producción, elaboración y comercialización, al que han impregnado su toque personal que distingue la bebida de otros destilados. Es así porque consideran que, más que otra bebida alcohólica, es un destilado que conserva el sabor silvestre de las tierras raicilleras, con notas aromatizadas de la comunidad y de la tradición familiar; una bebida poseedora de la espiritualidad de sus creadores.

Una de las cosas que yo estoy buscando es compartir desde mi mensaje la energía [...] el espíritu que viene impreso en mi raicilla. Es un toque femenino; la marca tiene nombre femenino, la planta es femenina, crecen en un entorno femenino, la diosa Mayahuel (Clara, San Sebastián del Oeste, Jalisco, 2024).

En Mascota, la raicilla es algo que nos distingue como pueblo, y también la cuestión económica (Margo, Mascota, Jalisco, 2024).

Transmisión y preservación de conocimientos tradicionales

La relevancia de las mujeres en la conservación de los conocimientos tradicionales construidos de manera colectiva a través del tiempo y transmitidos de generación en generación se manifiesta en sus propias prácticas. Estos conocimientos se transmiten en la cotidianidad de sus actividades y, sobre todo, en el seno familiar, donde todos los miembros se involucran en los procesos

de producción en la cadena agave-raicilla. Cada uno de ellos tiene un papel importante en la elaboración colectiva de una bebida que alimenta la tradición familiar.

No obstante, las mujeres, por tener bajo su responsabilidad el hogar, se vuelven el vínculo articulador entre la casa, la tierra y la taberna. Asimismo, son quienes fortalecen los lazos de la bebida con las festividades, los eventos sociales y religiosos, e incluso con los rituales característicos de la comunidad. De tal manera, la producción de raicilla se convierte en una actividad económica relevante, pero, sobre todo, en un artificio cultural, en el que el rol de las mujeres se encuentra más influido por las tradiciones arraigadas que por sus habilidades y conocimientos inherentes al proceso. Esto se ha hecho patente en otras zonas del país como Guerrero y Oaxaca en la producción de mezcal (Flores *et al.*, 2022; López *et al.*, 2022).

Pues ahorita es una oportunidad de negocio, crecimiento, pero también como de rescate de cultura y tradiciones, que para mí es muy importante, que soy de aquí (Tita, Mascota, Jalisco, 2024).

[...] bueno, mi manera de verlo no es nada más una bebida o algo para emborracharse, o una bebida alcohólica; para mí, la raicilla es cultura. O sea, en el rancho o en Cabo Corriente se ha hecho desde que tengo razón... Hay una historia impresionante detrás de la raicilla que, la verdad, es muy importante que no se pierda... pues es muy importante para mí, para mi familia y yo creo que para toda la comunidad y todo México (Lisa, Cabo Corriente, Jalisco, 2024).

Para estas mujeres es apremiante que en la producción de la raicilla se conserve la tradición de su territorio. En ello, se busca el reconocimiento social de una actividad que por mucho tiempo estuvo en la clandestinidad y a la sombra del tequila (el cual por diversas razones ha tenido mayor prestigio nacional e internacional). Lo que se busca es obtener, a través de la conservación de prácticas ancestrales de producción, una bebida natural cuyo consumo no sea tan dañino para el humano.

[...] o sea, lo tradicional es dar la calidad, que es lo que lo hace que sea hoy, digamos, poco dañino, si bien no es inocuo porque, claro, es alcohol, pero es menos dañino que otras bebidas por su cuidadosa preparación. Aquí es el buen hacer (Tita, Mascota, Jalisco, 2024).

[...] Porque si se pierde algo, se pierde algo de como era antes, se va perdiendo la tradición, lo artesanal (Diana, Mascota, Jalisco, 2024).

Para que la bebida se siga produciendo de forma tradicional es indispensable preservar los conocimientos y saberes vinculados a las comunidades. En este sentido, se observa que la forma de transmitirlos se basa en la oralidad, en la observación participante, en la inmersión total de

los sentidos, en las relaciones familiares y de amistad entre quienes tienen mayor experiencia en la elaboración de la bebida y quienes tienen interés por aprender. La transmisión ocurre en las relaciones personales, cara a cara, y en la práctica misma. Es una forma distintiva del aprendizaje de los oficios tradicionales, en la que el aprendizaje y el saber hacer se dan de manera cotidiana, informal y en el hacer mismo de las actividades (Ayala, 2016).

En estos procesos, las mujeres no tienen un rol protagónico, pues los hombres lo tienen. Sin embargo, ellas, al ser partícipes de las actividades agrícolas, al estar presentes en la taberna, al ser parte de la vida familiar el oficio de raicillero, aprenden tal oficio, incluso, en muchas ocasiones, sin ser conscientes de tal aprendizaje: "Uno de los experimentados les dice a otros familiares como hacerlo durante cierto tiempo y después lo deja solo" (Pina, Mixtlan, Jalisco, 2023).

Con la declaratoria de la denominación de origen se ha hecho el primer esfuerzo de explicar el conocimiento tradicional artesanal que poseen las comunidades raicilleras. No obstante, se ha convertido en una mera receta técnica, y no da cuenta de todos los detalles, metáforas, esquemas mentales, ritos y mitos que sustentan los conocimientos tácitos tradicionales artesanales que se encuentran en las personas involucradas en esta actividad; en particular, no denota la visión de la producción y la reproducción como regalo de la tierra, de la naturaleza, de lo espiritual que conservan las mujeres.

[...] es una meditación. Justamente cuando está el fuego y toda esta magia de los elementos y después la pruebas y sabes que ese espíritu, que ese poder, que esa magia, es resultado de todo eso lo que pasó antes. Entonces ahí fui involucrándome, y con los años, con la naturaleza, con la planta y la producción, entonces me fascino; me apasiona y por eso fue que inicié [con mi propio negocio] (Clara, San Sebastián del Oeste, Jalisco, 2024).

Prácticas agroindustriales sostenibles

El incremento de la demanda de la raicilla, al igual que de otros destilados de agave como el tequila y el mezcal, ha implicado el cultivo de la planta y no solo el uso de la lechuguilla silvestre, lo que ha tenido implicaciones socioambientales delicadas a causa del uso indiscriminado de recursos naturales. Desde la perspectiva del ecofeminismo, las mujeres, al ser las cuidadoras principales, tienen un papel fundamental en la promoción de prácticas agrícolas sostenibles que protegen la vida y el planeta. Ellas, porque tienen una visión de conexión con la madre tierra, son guardianas de semillas tradicionales y conocimientos ancestrales sobre la agricultura (Mies y Shiva, 1997; Trevilla, 2018).

En este orden de ideas, puesto que las mujeres raicilleras tienen un conocimiento profundo acerca de la producción de agave-raicilla y una relación con su entorno natural, las prácticas

que llevan adelante están intrínsecamente conectadas con esta visión protectora de la vida, con actividades que son sostenibles y resilientes al cambio climático. Prácticas de este tipo también han sido documentadas en otras agroindustrias de destilados de agave como el mezcal de Oaxaca y Guerrero (Flores *et al.*, 2022; Sosa *et al.*, 2024).

En este contexto, en la zona de producción de agave-raicilla existe una creencia arraigada de que sus productos conservarán una buena calidad en la medida que se elaboren de forma tradicional (como se ha venido haciendo durante generaciones) y con insumos naturales, sin ningún tipo de agroquímico o aditivo que modifique el sabor natural que la lechuguilla le da a la raicilla. Para ello, es indispensable la conservación del hábitat natural de la planta —el bosque, en este caso—, pues se reconoce que tal conservación hará posible no solo la preservación de las características edafológicas locales de la tierra, sino también la protección de sus bosques, los propios ciclos de vida de estos y, por lo tanto, del agua.

[...] porque eso nos ayuda a conservar agua, bosques; por eso, más que nada, sí es importante, porque últimamente hay quienes se han estado estableciendo en parcelas, pero pues también tratar de seguir conservando esa zona donde su hábitat era natural (Ana, Talpa de Allende, Jalisco, 2024).

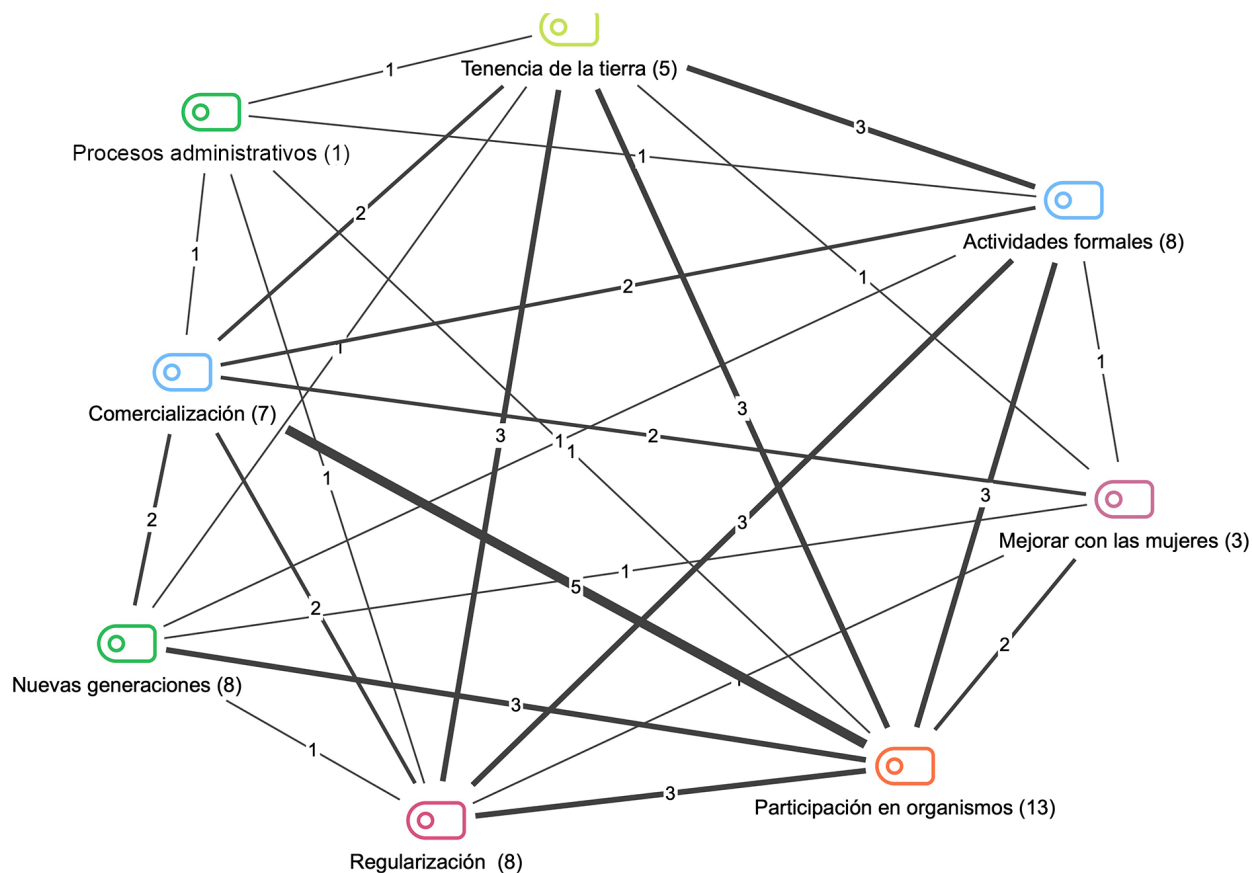
[...]. Sí, en la cuestión de que es artesanal y no lleva químicos. Por eso yo la considero así. Porque si vas a tomar algo, que sea natural (Diana, Mascota. Jalisco, 2024).

El tema de la sostenibilidad en la agroindustria suele percibirse como un doble discurso, en el que se establece como una estrategia de mercadotecnia al darle un valor añadido a un producto que se ostenta como resultado de una producción amigable con el medio ambiente. Sin embargo, como se ha observado en otros proyectos, la preocupación de las raicilleras por la conservación de su bosque, el cuidado del agua y por que la raicilla sea un producto lo más natural posible para minimizar los daños a la salud humana demuestra un interés real y un compromiso auténtico y profundo de estas mujeres por la protección del medio ambiente y la sostenibilidad, tomando acciones concretas para ello.

En este contexto, se observa que la participación de las mujeres en este tipo de actividades locales es clave para la preservación del patrimonio local a través de la producción y la reproducción de prácticas, saberes y conocimiento tradicionales. En la **Figura 2** se muestra cómo en la concurrencia de subcódigos de esta dimensión hay vínculos más fuertes con la transmisión de los conocimientos tradicionales, no solo para la preservación del patrimonio local, sino también para la implementación de prácticas sostenibles en las tradiciones familiares: actividades como el cuidado de los agaves, la siembra de hijuelos y el uso consciente de agroquímicos,

"participación en organismos" con los demás subcódigos que integran el presente apartado, sobre todo con el desarrollo de actividades formales, la comercialización, las nuevas generaciones de mujeres y la regularización de la raicilla. La participación en organismos se refiere a las actividades realizadas por las mujeres con el CMPR, las cámaras de comercio, los ayuntamientos municipales, para la organización de ferias y eventos de difusión de la bebida, reuniones ejidales y en sus propias tabernas.

Figura 3. Concurrencia de códigos sobre la apropiación de las transformaciones en la explotación de la agroindustria raicillera.



Fuente: elaboración propia.

Formalización de la producción agave-raicilla

La expansión de la cadena agave-raicilla ha propiciado que los productores salgan de la clandestinidad y la informalidad de esta actividad para hacerla formal. En el caso de las mujeres raicilleras, ellas han sido quienes, por diversas circunstancias, han buscado el registro oficial ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT) y el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR), así como el registro de sus marcas ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Con ello, tienen la posibilidad de acceder a apoyos que otorgan las instituciones gubernamentales y de desarrollar su actividad de manera legal y formal.

Se encontró, asimismo, que las entrevistadas realizan actividades formales y se involucran en las operaciones y tareas de comercialización, ventas y promoción de la bebida en ferias y degustaciones, así como en los proyectos de registro de marcas y exportaciones. Entre los logros destacados por estas mujeres, está el aumento de ventas, ya no solo en el ámbito local, sino también en el nacional y el internacional, resultante de su participación en la dirección de dichas actividades.

Las mujeres entrevistadas reconocen que es importante ser parte del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla para hacer las cosas de manera “legal”, en un momento en el que la demanda está creciendo y se tienen diversos apoyos del gobierno. Saben que no pueden “quedarse fuera” y deben ser parte de este grupo, lo cual es una manera de apropiarse de los beneficios que pueden tener en este espacio. Además, consideran que la pertenencia a dicho organismo les posibilita conocer personas y compartir experiencias para la mejora de sus productos.

En cuanto a los apoyos recibidos por parte del Consejo, solo mencionan aquellos relacionados con las interacciones entre los miembros y la asistencia a eventos o ferias de promoción. No obstante, únicamente una de las entrevistadas reconoce haber tenido un apoyo de 20 mil pesos en 2023.

En este organismo, a pesar de estar formado en mayor proporción por hombres, ellas siempre han percibido un ambiente de respeto y apoyo. Sin embargo, una de ellas cuenta que en alguna ocasión un maestro raicillero le dijo que él nunca iba a “trabajar con viejas”, con lo que denostaba la persona y el estatus de esta mujer como miembro del Consejo, con los mismos derechos y obligaciones que todos los demás. Aun cuando no se tienen documentados más casos similares a este, es probable que entre los raicilleros exista todavía una resistencia al reconocimiento de la participación activa de las mujeres en esta agroindustria.

Nuevas generaciones de mujeres

El proceso de producción en la cadena agave-raicilla ha experimentado modificaciones a lo largo de la historia. Las huellas que cada generación ha dejado son producto de las aportaciones y de las

interacciones sociales derivadas de la transferencia de conocimientos intergeneracional en el contexto específico de cada momento histórico (Ayala, 2016; López *et al.*, 2022; Placencia, 2018).

En ese sentido, notamos que las mujeres agaveras y raicilleras que tienen mayor formación académica y que suelen ser más jóvenes, es decir, las nuevas generaciones, a diferencia de las generaciones anteriores (madres y abuelas), tienen una perspectiva diferente de su responsabilidad y participación en esta cadena productiva. Ellas son quienes muestran un mayor interés por fomentar la vinculación social mediante las iniciativas centradas en la educación, la sostenibilidad y la gestión ecológica en la producción. Tienen una visión más amplia de esta actividad; la consideran no solo una forma de sustento o complemento de sus labores, como lo hacían sus madres o abuelas, sino también una oportunidad para emprender un negocio.

[...] justamente una de las cosas que yo estoy buscando es compartir, desde mi mensaje, a otras mujeres que sí se puede lograr tener tu propia taberna y tu raicilla con tu propio espíritu (Clara, San Sebastián del Oeste, Jalisco, 2024).

[...] lo que yo busco es llevar mi proyecto de manera bien y exitosa, es involucrar a más mujeres, sobre todo de mi comunidad, que es en la que yo trabajo, en Cabo Corriente (Lisa, Cabo Corriente, Jalisco, 2024).

[...] para mí es muy importante que me vean como una figura o que me vean que puedo y que ellas pueden también. Porque es cierto que en tiempos anteriores y toda la vida ha sido un trabajo de hombres o un negocio de hombres, pero creo que ahora los tiempos han cambiado y en general el mundo ha cambiado, y me siento comprometida o me gusta comprometerme para que las mujeres vean en mí que pueden también [...] (Lisa, Cabo Corriente, Jalisco, 2024).

En lo relativo a la vinculación social, encontramos que las entrevistadas tienen un compromiso con sus comunidades, sobre todo con otras mujeres, y desarrollan actividades para fomentar la participación, la interacción entre ellas y la capacitación a través de talleres. Margo refiere que está desarrollando el proyecto de una taberna productora de raicilla en la que se involucren mujeres de la comunidad. Por su parte, Lisa dice que está comprometida con su comunidad y que propicia la interacción entre los raicilleros con el propósito de que compartan sus experiencias en la resolución de problemas comunes en el campo, en la taberna o en la comercialización de productos, y se apoyen entre sí. También ha realizado talleres para mujeres de la comunidad, algunos de ellos, en torno a la cadena agave-raicilla y, otros, sobre actividades propias de la comunidad.

[...] los viejos me cuentan cada historia y comparten conocimiento. Me doy cuenta que una comunidad de ser tan cerrada se abre poquito más a ideas más o cosas que yo he llevado ahí, talleres. Taberneros que no se juntaban por años, que viven a metros de distancia, ahora se juntan, se comparten conocimientos entre ellos... gracias a que yo hago esa conexión (Lisa, Cabo corriente, Jalisco, 2024).

En las narrativas de las mujeres entrevistadas se alude a que sus hijas de menos edad se involucran en la producción de agave-raicilla, no de tiempo completo como las mamás, pero sí en todas las etapas del proceso de producción cuando se necesita, y también en actividades específicas como los diseños y el registro de las marcas y en los procesos administrativos.

Mi hija se involucró más en el proceso de la marca, ella hizo todo el diseño de marca, se involucró más en lo administrativo (Margo, Mascota, Jalisco, 2024).

Pues mi hija nos ayuda, pero al cien por ciento no porque ella está trabajando. Ella nos ayuda en el campo, en la planta, cuando estamos destilando, cuando se va a fermentar, en todo eso. Porque le gusta, le gusta mucho estar ahí involucrada, ir a todos los eventos y así (Diana, Mascota. Jalisco, 2024).

Retos para el reconocimiento legal y social de las raicilleras

Si bien las mujeres raicilleras han logrado espacios y visibilidad en la producción de esta bebida, el reconocimiento tanto legal como social aún no se ha alcanzado del todo. Las creencias que aún persisten en la zona raicillera no permiten el desarrollo pleno de las mujeres raicilleras, sobre todo de las de mayor edad. Esto se ve, por ejemplo, en el caso de Margo, quien, aunque es propietaria de su taberna, cuando requiere hacer "grandes" negociaciones para la comercialización o compra de algunos insumos, la transacción la hace su marido, pese a que él no es parte de las labores de la destilería. Otro caso es el de Tita, quien dice que cuando es necesario estar en el campo supervisando algún procedimiento importante, nunca va sola si habrá solo hombres, sino que procura que la acompañe su pareja o alguna mujer de la familia.

Otra situación que evidencia las desigualdades en el reconocimiento de las aportaciones de las mujeres en la agroindustria de la raicilla es que, al igual que en la del mezcal y otros destilados, no hay reconocimiento por parte del CMPR de ninguna maestra raicillera. Este tipo de distinciones son exclusivas de los varones (Flores *et al.*, 2022). Entre los raicilleros se rumora que en Cabo Corriente hay una mujer maestra raicillera; sin embargo, al cierre del presente texto, no fue posible localizarla o tener algún dato sobre ella, ni siquiera su nombre. Así, no se tiene seguridad de que en realidad exista una mujer a la que se le haya otorgado tal distintivo.

Conclusiones

La participación femenina en la cadena agave-raicilla ha experimentado un aumento notorio desafiando barreras de invisibilidad y roles de género preestablecidos. A pesar de la prevalencia de las prácticas patriarcales en el sector agrícola, las mujeres han demostrado un profundo

conocimiento y habilidades en todas las etapas del proceso de producción de la raicilla. El reconocimiento y la valoración de estas contribuciones son cruciales para avanzar hacia la igualdad de género en las actividades agroindustriales marcando un paso significativo hacia la equidad en las zonas rurales.

Durante los últimos años, las raicilleras han sido capaces de apropiarse de la expansión y el reconocimiento de la raicilla, a fin de generar condiciones y oportunidades para acceder y participar en las diversas actividades productivas de la cadena, aprovechando sus conocimientos en otras áreas y los contactos que tienen en la propia comunidad para el desarrollo de sus propias tabernas y darle un distintivo a la bebida que producen, vinculado con los conocimientos tradicionales. De esta manera, contribuyen a la preservación del patrimonio local, del que se sienten orgullosas y con la obligación de cuidarlo.

Las mujeres raicilleras tienen una conexión con la tierra dadora de vida, que requiere de la protección de los recursos naturales para la conservación de las prácticas de producción ancestrales con menor impacto ambiental. Es decir, tienen la convicción genuina de que es posible un proceso de producción sustentable, no solo porque les da ventajas competitivas en la comercialización del producto, sino también porque tienen el compromiso de cuidar la tierra y la salud de las personas que consumen la raicilla, puesto que la mayor parte del consumo es local, en eventos y festividades familiares relevantes. Esto se relaciona con los análisis que se han hecho desde la teoría ecofeminista, sobre todo con lo planteado por Mies y Shiva (1997) acerca de que es destacable el sentido esencialista y la conexión intrínseca que las mujeres mantienen con la madre tierra y con la naturaleza.

Se constata que las raicilleras cada vez tienen mayor participación en el espacio público y en la apropiación de este, pese a que aún persiste una evidente desigualdad en tal participación y, sobre todo, en el reconocimiento del trabajo y las aportaciones de ellas. Esta situación es recurrente en entornos rurales. Este tipo de prácticas sociales puede estar determinada por los usos y costumbres familiares en la división sexual del trabajo.

En ese sentido, las nuevas generaciones de mujeres tienden a establecer estrategias para la mejora de sus condiciones y se vinculan a las actividades productivas locales no solo para el sustento, sino como proyectos de vida; movilizan saberes y habilidades para la elaboración de productos alternos que tienen como base el agave lechuguilla y la raicilla, y promueven la participación de otras mujeres.

En este orden de ideas, el mérito de las raicilleras se encuentra en la posición cultural y social que han adoptado frente a las iniciativas de desarrollo, con lo que destaca su contribución esencial en la edificación de la sostenibilidad y en el fortalecimiento de la identidad en sus respectivos territorios. La educación se tiene como un elemento estratégico en este proceso, que contribuye

al desarrollo de capacidades y libertades y sirve como herramienta para la inclusión social de las mujeres.

Persisten diversos retos que las mujeres raicilleras deben afrontar. Entre ellos, destaca el reconocimiento social como portadoras del patrimonio local de la raicilla que les permita alcanzar el prestigio de ser maestras raicilleras, que en las prácticas cotidianas demuestran poseer. En este contexto, se observa la incomodidad de las raicilleras para reconocerse y nombrarse como maestras del oficio. Todo esto, superado por la realidad identitaria de este oficio basado en el androcentrismo evidenciado en el lenguaje, en los términos adjudicados a los roles del oficio de la producción de raicilla escritos y nombrados en masculino, como raicillero, mezcalero, jimador, tabernero, catador, entre otros, que poco a poco están siendo reivindicados en femenino. Esto deja ver que en contextos rurales aún son invisibilizados los saberes, las luchas cotidianas y las maneras en que las mujeres ejercen sus derechos y la necesidad de su legitimación.

De igual modo, se hace manifiesto que aún persisten retos en el acceso a los recursos, en lo relativo tanto a la tenencia de la tierra como a apoyos gubernamentales para el desarrollo de negocios propios; además de los retos para lograr la autonomía en su labor y en la toma de decisiones, así como para contar con posiciones de representación en los organismos de promoción de la raicilla y en los comisariados ejidales o los consejos de vigilancia.

Referencias

- Arizpe, Lourdes y Amescua, Cristina. (2013). *Anthropological Perspectives on Intangible Cultural Heritage*. Springer.
- Ayala, Suhey. (2016). *Destilando saberes. Los gajes del oficio de tequilero*. Universidad de Guadalajara.
- Bergesio, Liliana. (2006). Mujeres visiblemente invisibilizadas. La antropología y los estudios de la división sexual del trabajo. *Temas de Mujeres*, 2(2), 30-46. <http://ojs.filo.unt.edu.ar/index.php/temasdemujeres/article/view/8>
- Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR). (enero de 2024). Sitio web de CMPR A. C. México. <https://cmpr.mx/>
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (12 de febrero de 2019). Extracto de la solicitud de Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Raicilla. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5550034&fecha=12/02/2019#gsc.tab=0
- Durán, María Ángeles. (2012). *El trabajo no remunerado en la economía global*. Fundación BBVA.

- El País*. (13 de julio 2023). La sobreproducción de agave en México genera una alerta climática. <https://elpais.com/mexico/2023-07-13/la-sobreproduccion-de-agave-en-mexico-genera-una-alerta-climatica.html>
- Flores, María de Lourdes; Orozco, Roberto Paulo y Sánchez, Ever. (2022). Las mujeres en la producción del agave-mezcal y su importancia en los sistemas alimentarios. *Regiones y Desarrollo Sustentable*, 22(43), 1-24. <http://www.elcoltlax.edu.mx/openj/index.php/ReyDS/article/view/244>
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2011). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2010-2011. Las mujeres en la agricultura. Cerrar la brecha de género en áreas del desarrollo*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. <https://www.fao.org/4/i2050s/i2050s00.htm>
- Gómez-Espinoza, José Antonio y Gómez González, Gerardo. (2006). Saberes tradicionales agrícolas indígenas y campesinos: rescate, sistematización e incorporación a la IEAS. *Ra Ximhai*, 2(1), 97-126. <https://doi.org/10.35197/rx.02.01.2006.06.jg>
- Goyas, Ramón. (2015). Una bebida llamada raicilla. Análisis histórico de una actividad productiva. En Margarita Franco, Ramón Goyas, Angélica Navarro, María Rosa Nuño, Jean-Christian Tulet, María Alejandra Carreón, Ana Isabel Sánchez, Araceli Guadalupe Trujillo, Adalberto Zamudio y Florentina Zurita (eds.), *La raicilla herencia y patrimonio cultural de Jalisco* (pp. 22-50). Universidad de Guadalajara.
- Guest, Greg; Bunce, Arwen y Johnson, Laura. (2006). How Many Interviews Are Enough? An Experiment with Data Saturation and Variability. *Field Methods*, 18(1), 59-82. <https://doi.org/10.1177/1525822X05279903>
- Guzmán, Dazma. (2016). Diversidad biocultural y género: trayectorias productivas de mujeres campesinas de Chiloé. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, (31), 25-42. <https://doi.org/10.4206/rev.austral.cienc.soc.2016.n31-02>
- Hernández, José de Jesús. (2007). *El paisaje agavero: expansión y estetización: ecología cultural política y nuevas formas de creación de valor* [Tesis de doctorado, El Colegio de Michoacán]. Repositorio del COLMICH. <https://colmich.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1016/240>
- Instituto de Información Estadística y Geográfica de Jalisco (IIEG). (2022). Radiográfica estadística de la industria de la raicilla.
- López, Juana Yolanda; Castro, María del Rosario y Fonseca, Laura A. (2022). Propuesta para determinar las competencias de las mujeres en la producción de mezcal artesanal en Oaxaca. En Ma. del Pilar Alejandra Mora, Serena Eréndira Serrano y V. Enrique Mota (coords.),

- Reconfigurando territorios a partir de la cultura, el empoderamiento de las mujeres y nuevos turismo* (pp. 83-98). Universidad Nacional Autónoma de México, Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional. <http://ru.iiiec.unam.mx/5883/>
- Loyo, Erika [Fundación Marisa]. (1 de julio de 2020). *El trabajo de cuidado ante la pandemia y más allá de ella* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=8ncZck9-zlk>
- Mies, María y Shiva, Vandana. (1997). *Ecofeminismo. Teoría, crítica y perspectivas*. Icaria. <https://traficantes.net/sites/default/files/pdfs//9788498886924.pdf>
- Nava-Cárdenas, Jade Quetzal; Palacios, María Isabel; Ocampo-Ledesma, Jorge Gustavo; Aguilar-Ávila, Jorge y Ortiz-Martínez, Germán. (2024). Cadena de valor y comercialización de la raicilla en el municipio de Mascota, Jalisco. *Textual*, (83), 1-40. <https://doi.org/10.5154/r.textual/2023.82.1>
- Nuño, María Rosa y Navarro, Angélica. (2021). El oficio del raicillero. *Mercator*, 20, 1-16. <http://www.mercator.ufc.br/mercator/article/view/e20011>
- ONU Mujeres. (febrero de 2024). Datos y cifras: Empoderamiento económico [en línea]. <https://www.unwomen.org/es/que-hacemos/empoderamiento-economico/hechos-y-cifras>
- Paredes, Julieta. (2013). *Hilando fino desde el feminismo comunitario*. El Rebozo.
- Pérez, Paula y Gregorio, Carmen. (2020). El derecho a la ciudad desde la etnografía feminista: politizar emociones y resistencias en el espacio urbano. *Revista INVI*, 35(99), 1-33. <https://revistainvi.uchile.cl/index.php/INVI/article/view/63278>
- Placencia, María Fernanda y Peralta, Lilian María. (2018). Análisis histórico de los mezcales y su situación actual, desde una perspectiva ecomarxista. *Eutopía. Revista de Desarrollo Económico Territorial*, (14), 23-42. <http://dx.doi.org/10.17141/eutopia.14.2018.3579>
- Reyes-García, Victoria; Broesch, James; Calvet-Mir, Laura; Fuentes-Peláez, Nuria; W. McDade, Thomas; Parsa, Soroush; Tanner, Susan; Huanca, Tomás; Leonard, William R. y Martínez, María R. (2009). Cultural transmission of ethnobotanical knowledge and skills: an empirical analysis from an Amerindian society. *Evolution and Human Behavior*, 30(4), 274-285. <https://doi.org/10.1016/j.evolhumbehav.2009.02.001>
- Safa, Helen. (2005). La familia matrifocal y la ideología patriarcal en Cuba y el Caribe. *Journal of Latin American Anthropology*, 10(2), 314-338. <https://doi.org/10.1525/jlca.2005.10.2.314>
- Saldaña, Johnny. (2013). *The Coding Manual for Qualitative Researchers* (2a. ed.). SAGE. <https://emotrab.ufba.br/wp-content/uploads/2020/09/Saldana-2013-TheCodingManualforQualitativeResearchers.pdf>
- Scarafoni, María Eugenia. (2016). División sexual del trabajo doméstico y el uso del tiempo en las tareas de cuidado. *Derecho Y Ciencias Sociales*, (14), 127-136. <https://revistas.unlp.edu>

ar/dcs/article/view/2615

- Shiva, Vandana. (2018). *Las mujeres hacen todo el trabajo creativo: Vandana Shiva explica el ecofeminismo*. Entrevistada por Yara Vidal. *±Cultura*. [Entrevista en línea]. <https://mas-cultura.mx/las-mujeres-hacen-todo-el-trabajo-creativo-vandana-shiva-explica-el-ecofeminismo/>
- Sosa, Silvia Angélica; García, Martha; Navarro, María Angélica y Ellis, Edward A. (2024). Participación de las mujeres mayas en el aprovechamiento forestal y el patrimonio biocultural. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 21(1), 13-32. <https://doi.org/10.22231/asyd.v21i1.1573>
- Trevilla, Diana Lilia. (4 de septiembre de 2018). Ecofeminismos y agroecología en diálogo para la defensa de la vida. *La Agroecóloga. Revista Campesina* [en línea]. <http://agroecologa.org/ecofeminismos-y-agroecologia-en-dialogo-para-la-defensa-de-la-vida/>