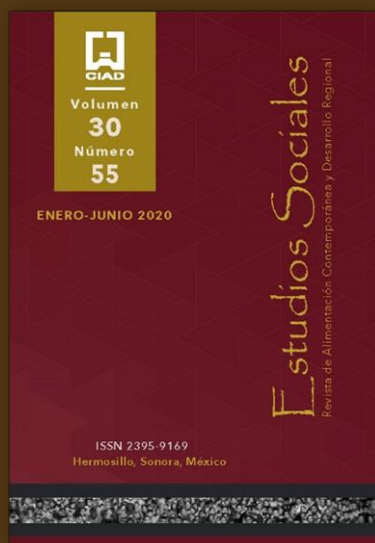


Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 30, Número 55. Enero - Junio 2020

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



Historia y raíces territoriales de un sistema artesanal:
la producción de queso en Reyes Etna, Oaxaca

History and territorial roots of an artisanal system:
The cheese factory of Reyes Etna, Oaxaca

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v30i55.836>
PII: e20836

Joaquín Huitzilihuitl Camacho-Vera*
<https://orcid.org/0000-0003-4284-1927>
Fernando Cervantes-Escoto**
<https://orcid.org/0000-0003-3725-9684>
María Isabel Palacios-Rangel**
<https://orcid.org/0000-0001-9382-863X>

Fecha de recepción: 20 de junio de 2019.
Fecha de envío a evaluación: 25 de septiembre de 2019.
Fecha de aceptación: 10 de octubre de 2019.

*Autor para correspondencia:
Universidad de la Sierra Sur. México.
División de Estudios de Posgrado.
Guillermo Rojas Mijangos s/n.
Col. Ciudad Universitaria.
C. P. 70800, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca.
Dirección: camachovera@yahoo.com.mx
**Universidad Autónoma Chapingo.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México.



Resumen / Abstract

Objetivo: El objetivo del trabajo fue construir, desde una perspectiva histórica, la dinámica del sistema artesanal quesero, a fin de entender su trayectoria tecnológica y la configuración actual de su estructura. **Metodología:** Para realizar la investigación se llevaron a cabo entrevistas con actores clave, tanto del ámbito productivo como de comercialización y apoyo. **Resultados:** Se pudieron definir tres periodos de tiempo del sistema quesero artesanal. El primero, comprendido entre el origen del sistema y los años cuarenta y cincuenta, está caracterizado por un abasto campesino de la materia prima y la mayor relevancia del mercado urbano de la ciudad de Oaxaca. Un segundo, que va hasta los años ochenta y que se caracteriza por su mayor concatenación con los mercados externos al estado de Oaxaca y por el impacto de los fuertes procesos de migración. Finalmente, un tercer periodo que va de los años ochenta hasta la actualidad caracterizado por la pérdida de la presencia de los productos del sistema en los principales mercados urbanos, derivado de la introducción de productos de imitación de bajo costo. **Limitaciones:** Es necesaria una mayor discusión el cambio cultural, la vida campesina y los procesos conducentes a la nueva ruralidad. **Conclusiones:** Tal como ha ocurrido en otras regiones y sistemas productivos del país, el influjo de la modernización en la producción de alimentos ha tratado de penetrar en los procesos artesanales queseros; sin embargo, la cultura tecnológica de los artesanos y la cualidad artesanal de su producto se han mantenido relativamente estables ante estos embates.

Objective: The objective of this work was to build, from a historical perspective, the dynamics of the artisanal system, in order to understand its technological trajectory and the current configuration of its structure. **Methodology:** In order to carry out this research, interviews were carried out with key actors, both in the field of production and marketing and support. **Results:** Three periods of the artisanal cheese system could be defined. The first, ranging from the origin of the system to the 50s, is characterized by a rural supply of raw materials and the greatest relevance of the urban market of the city of Oaxaca. A second period, which goes until the 1980s, characterized by its greater concatenation with markets outside the state of Oaxaca and the impact of intense migration processes. Finally, a third period that goes from the 80s to the present, characterized by the loss of the presence of the system's products in the main urban markets, derived from the introduction of low-cost imitation products. **Limitations:** It is necessary to discuss more closely the cultural change, the modification of peasant life and the processes that built the new rural image of the region. **Conclusions:** As in other regions of the country, the influence of modernization in food production has tried to penetrate cheese-making craft processes; However, the technological culture of the artisans and the artisanal characteristics of their products have kept the system relatively stable against these attacks.

Palabras clave: alimentación contemporánea; artesanidad; modernidad alimentaria; saber hacer; mercados urbanos; productos de imitación.

Key words: contemporary food; artisanality; food modernity; know-how; urban markets; imitation products.



Introducción

La situación actual del sistema quesero artesanal en Reyes Etlá se corresponde con una trayectoria y una serie de sucesos que han tenido lugar en el entorno geográfico inmediato representado por la localidad, por el Valle de Etlá y por la región de Valles Centrales; así como también por fenómenos socioeconómicos y políticos que han tenido lugar en espacios suprasistémicos estatales y nacionales. De manera general, hasta la década de los cuarenta, las microrregiones de todo el estado de Oaxaca estaban sujetas a una dinámica propia, derivada de un cierto grado de aislamiento por las deficientes vías de comunicación y la poca consolidación de las instituciones del Estado, situación que se revirtió en las décadas posteriores (Neri, 2003).

El Valle de Etlá se ubica aproximadamente a 20 kilómetros al noroeste de la capital de Oaxaca, a una altura promedio de 1 620 metros sobre el nivel del mar. En conjunto con el valle de Tlacolula y el valle de Zimatlán forma parte de la región denominada Valles Centrales. Si bien se puede decir que las tres regiones tienen climas diferenciados, en general se puede clasificar como un clima templado subhúmedo, con temperaturas que oscilan entre 18 y 22 grados centígrados, lo que permite practicar la agricultura todo el año. Actualmente, el cultivo de forrajes de corte para la ganadería de leche representa buena parte de la actividad agrícola de la región y del municipio de Reyes Etlá.

Desde antes de la conquista, esta región ha tenido un eminente carácter agrícola. Durante el periodo colonial el valle fue importante en la producción de cultivos nativos como maíz, frijol, calabaza, zapote, camote, aguacate, entre otros. Para

mediados del siglo XVII se considera a Etlá como la principal fuente de trigo de toda Antequera (Taylor, 1973). Al igual que en el resto de la Nueva España, la introducción temprana del ganado mayor en la región modificó de manera tan importante los patrones de uso de suelo que generó conflictos con las poblaciones de indios por los daños en sus parcelas (Chevalier, 1976), razón por la cual llegó incluso a prohibirse la cría de ganado vacuno, sin embargo, esta prohibición tuvo pocos efectos reales. Zimatlán, Tlacolula y Etlá tuvieron, durante el primer siglo novohispano, una enorme concentración de ganado bovino que se mantuvo así durante los siglos XVII y XVIII (Taylor, 1973, 1998). A principios del siglo XIX inició un descenso importante de la actividad ganadera en la región, tendencia que se mantuvo durante el conflicto independentista.

Si bien la tradición oral ubica el inicio de la producción de quesillo en el último cuarto del siglo XIX, documentos relacionados con la infraestructura y equipamiento de las haciendas en el valle de Etlá, sitúan ya la producción de queso prensado como una actividad importante por lo menos desde mediados del siglo XVIII. Taylor (1973) describe que dentro del equipamiento general de las haciendas en el valle de Etlá se encontraban moldes, cedazos y prensas para la elaboración de queso, lo que implica que su producción ocupaba un lugar importante en la estructura de la hacienda. Parte de la producción era vendida en el mercado de Antequera y la restante a los conventos que existían en la región. Este antecedente resulta relevante dado que hace evidente que los conocimientos básicos sobre quesería estaban presentes ya en la región.

En la actualidad, la actividad quesera es de alta relevancia social y económica para el municipio de Reyes Etlá. Actualmente, más de cincuenta familias de la población elaboran algún tipo de queso en unidades con distintas escalas de producción, tecnología y estrategias de comercialización. En años recientes, productores de la región, en conjunto con investigadores de varias universidades, han emprendido acciones para (re)valorizar la producción artesanal de queso y, específicamente, de quesillo de la región. Este último en específico posee características que le confieren propiedades de un producto del terruño (Expeitx, 1996) de ahí la importancia de recuperar la historia socioeconómica y tecnológica de su elaboración. En este sentido, el objetivo de este trabajo fue construir, desde una perspectiva histórica, la dinámica del sistema artesanal quesero, a fin de entender su trayectoria tecnológica y la configuración actual de su estructura.



Materiales y métodos

En el campo de las ciencias sociales se han desarrollado diversos métodos y técnicas cuantitativas y cualitativas que posibilitan entender a profundidad diversos aspectos involucrados en el análisis y estudio de la problemática social. Las entrevistas focales forman parte del bagaje epistemológico que aportan los métodos cualitativos, con la finalidad de construir e interpretar los procesos estudiados sustentados en la opinión de los actores involucrados. Desde esta perspectiva, el conocimiento se concibe como algo dinámico y complejo, que posibilita que el investigador pueda generar nuevos nichos de conocimiento en donde las diversas dimensiones y articulaciones que los integran puedan ser analizadas y descritas como nudos de redes donde la realidad se exprese como un “dominio infinito de campos interrelacionados”, al mismo tiempo que se constituya como parte de un “proceso dialógico”, donde los testimonios de los actores obtenidos por medio de entrevistas posibiliten destacar lo singular significativo en procesos que integran diversas dimensiones (económicas, sociales, tecnológicas, culturales) de la realidad. Las entrevistas focalizadas pueden ser entendidas como una técnica que profundiza y permite legitimar lo singular “como instancia de producción del conocimiento científico” (Hamui-Sutton y Varela-Ruiz, 2013, p. 56).

La entrevista enfocada busca obtener información sobre un tema de interés hacia en cual se orienta la conversación. Esa misma intención es el criterio principal para seleccionar al entrevistado (Galindo, 1998). Ésta se sujeta a criterios que buscan garantizar su funcionalidad. En primer lugar, se debe evitar direccionar las respuestas del entrevistado, lo que implica que deben ser, hasta cierto punto, espontáneas y no deben forzarse o inducirse. Por otra parte, se debe procurar que sean concretas, tratando de evitar respuestas difusas y generales; a esto se le denomina especificidad. Finalmente, se debe cuidar cumplir el criterio de profundidad y contexto personal que implica que las respuestas deben tener cargas valorativas que muestren la significancia de la experiencia para el sujeto (Merton, Fiske y Kendall, 1998). A diferencia de una entrevista a profundidad es más estructurada. El curso de la conversación puede ser repetitivo e incluso redundante dado el interés en la profundización sobre un tema predeterminado (Galindo, 1998; Merton et al., 1998).

En el guión de entrevista diseñado para la investigación se consideraron preguntas relacionadas con los periodos de estabilidad e inestabilidad del sistema,

los procesos de autoorganización, las relaciones de poder entre actores, los conflictos y sus consecuencias; es decir, sobre la dinámica de los vínculos entre los elementos del sistema. Dado que con la entrevista se buscaban elementos que permitieran hacer un bosquejo de las distintas etapas del sistema artesanal, se trató de respetar una secuencia cronológica de los eventos, no obstante, la técnica permite regresar cuantas veces sea necesario (en tiempo y tema) a cualquier asunto de interés que fuera necesario detallar. Se realizaron entrevistas enfocadas con actores clave identificados de manera previa y durante el trabajo de campo. Las entrevistas estuvieron dirigidas principalmente hacia productores artesanales y no artesanales de queso y quesillo (32 artesanales y uno tipificado como industrial), autoridades locales (presidente municipal y regidor de comercio), comercializadores (10 intermediarios en mercado Benito Juárez de la ciudad de Oaxaca y mercado Porfirio Díaz de Villa de Etla) e investigadores (2 de la universidad Autónoma Chapingo y 1 de la Universidad Autónoma del Estado de México). En el caso de las entrevistas a productores y comercializadores locales y regionales, el foco de las preguntas estuvo dirigido hacia la definición en el tiempo del origen de la tecnología para la elaboración del quesillo y hacia el reconocimiento de los sucesos relevantes que influyeron en la cultura productiva y en las características del sistema productivo.

Resultados y discusión

Orígenes del sistema quesero de Reyes Etla

Del análisis de la información vertida por los actores, no se puede establecer de manera clara el origen de la elaboración del quesillo tradicional, sin embargo, hubo indicios que sugieren una coincidencia con la versión más difundida en cuanto a la invención de su proceso en las últimas décadas del siglo XIX. De acuerdo a uno de los relatos, en 1915 ya se producía quesillo en Reyes Etla, aunque en poca cantidad dada la escasez de leche en la localidad y en la región. En estos inicios del sistema artesanal se pueden identificar claramente a dos productores queseros con volúmenes de producción muy bajos (entre diez y veinte litros diarios). De las razones para una producción tan exigua, la escasez de leche



era la principal, aunada a la lejanía de los mercados y las dificultades de transporte. En cuanto a la insuficiencia en el abasto de materia prima, esto es comprensible si se considera que la producción local se realizaba con base en ganado criollo de muy bajo rendimiento, que se mantenía bajo condiciones de pastoreo complementado con algo de forrajes de corte (principalmente alfalfa) y esquilmos agrícolas (zacate de maíz). Es decir, bajo un sistema de ganadería familiar campesina.

Convivían ya en ese tiempo dos tipos de ganadería, que se diferenciaban casi de manera exclusiva por el tipo de manejo en cuanto a la alimentación del hato. Una que era, básicamente, de pastoreo (seguramente complementada con zacate de maíz) y otra basada en la complementación con forrajes de corte. Existía otro tipo de ganadería de mayor intensividad, pero esta se concentraba en las haciendas de la región del Valle de Etlá. No obstante, todos los sistemas lecheros, incluido el hacendario, tenían como base las razas criollas de la región. Cabe destacar que la producción de las haciendas no abastecía a los sistemas productivos queseros, sino que se destinaba a cubrir la demanda de leche fluida de la ciudad de Oaxaca. La producción de las haciendas no alcanzaba a cubrir la demanda del mercado urbano, por tal motivo, compraban la producción de los pequeños ganaderos lo que originaba una menor disponibilidad para las queserías.

La producción de queso y el sistema ganadero local

A principios del siglo, la producción de leche tenía un rol totalmente secundario como actividad económica, dado que era un producto poco demandado por la población del Valle de Etlá. Los relatos afirman que en esos tiempos la leche casi no se vendía por lo que quienes criaban ganado vacuno lo hacían, principalmente, para reproducir ganado de tiro para arar las tierras propias o las alquiladas a otros pobladores. Esta información parece bastante coherente si se considera que la región de Valles de Centrales concentraba la mayor población indígena de la época y que la leche no figuraba como parte significativa de su cultura alimentaria; de ahí que la producción se concentrara en las haciendas y que el mercado de leche fluida estuviera en su totalidad en la ciudad de Oaxaca habitada por mestizos y por migrantes extranjeros en mayor proporción que en el resto del valle. Para abastecerse de leche, los productores queseros recurrían al autoabasto y a la compra

a ganaderos de la misma comunidad y de comunidades aledañas. Se tuvo conocimiento de que, en el caso de uno de los productores, recorría por lo menos cuatro de las comunidades vecinas recolectando el insumo necesario para la elaboración del queso.

Los canales de comercialización del queso y quesillo eran limitados y sólo se tenían dos alternativas. En primer lugar, la venta en la estación Etlá que correspondía al tren “nocturno” que comunicaba a la ciudad de Oaxaca con la ciudad de Puebla¹ y, en segundo lugar, la venta directa en la ciudad de Oaxaca en mercados y plazas, como tradicionalmente se comercializaban la mayoría de productos de la región (Chassen y Martínez, 1986).

A pesar de la cercanía relativa de la capital del estado, esta última opción representaba un considerable esfuerzo, dado que el viaje hasta la ciudad se realizaba en carretas de tracción animal en un tiempo de recorrido aproximado de dos horas, en virtud de las malas condiciones de las vías que comunicaban el Valle de Etlá con la ciudad de Oaxaca. Así lo refiere uno de los entrevistados: “en carreta se hacían dos o tres horas para llegar a Oaxaca y ahí ponían su puestito” y, en un diálogo posterior reafirma “Antes estaba muy duro para ir a Oaxaca. No había carro, no había coches, pura brecha” (Comunicación personal, 2015). De acuerdo a estos datos, el sistema artesanal de queso y quesillo tuvo un carácter eminentemente local y regional (valle de Etlá) en cuanto al abasto de materia prima y los canales de comercialización. Es muy probable que antes del impulso comercial generado por el ferrocarril esta situación estuviera aún más marcada. Con esta descripción, el sistema de Reyes Etlá en ese periodo de tiempo quedaría caracterizado por una estructura de pocos productores queseros (es probable que sólo hubiera dos) y una sencilla red de abasto de leche a partir de ganadería familiar campesina.

Auge en la producción y comercialización de queso y quesillo

La situación del sistema pudo mantenerse estable bajo esas condiciones hasta finales de la década de los treinta e inicios de los cuarenta (estable en cuanto a la estructura del sistema, pero creciendo en volumen de producción por efecto del crecimiento poblacional); a partir de ese periodo, inicia el auge en la producción y comercialización de queso y quesillo. Este desarrollo está relacionado con el



crecimiento del mercado urbano y con la intensificación del comercio por vía del ferrocarril. En la década de los treinta se da la rehabilitación del sistema ferroviario, impulsada por Lázaro Cárdenas (Cámara de Diputados, 2014), y ensanchamiento a mediados de los cincuenta (Juárez, 2014). El crecimiento descrito aunado al establecimiento del recorrido directo México-Tehuacán-Oaxaca, generó una serie de interacciones comerciales que tuvieron efectos diferidos en los mercados locales de acuerdo a la estructura y condiciones específicas de cada uno de ellos (Ramírez, 2014). Para el caso de la región de Valles Centrales de Oaxaca, el impulso ferroviario permitió vincular los productos locales con el desarrollo de mercados urbanos como Tehuacán, Puebla y, en especial, con la ciudad de México a través del ferrocarril “El Oaxaqueño” que conectaba ya a la ciudad de Oaxaca con la capital del país (Díaz y González, 2012).

El sistema productivo quesero se reconfiguró y se volvió más complejo. Algunos de los queseros, herederos directos del conocimiento de la anterior generación, se convierten en importantes acopiadores de queso y leche de la misma comunidad y de las comunidades aledañas. El conocimiento para la elaboración de queso y quesillo se había difundido de manera horizontal a través de la rotación de trabajadores que laboraban en las primeras queserías o que realizaban trabajo doméstico por periodos intermitentes. Por tal motivo, y dada la expansión de los mercados, aumenta el número de productores de queso y quesillo y se da un cambio en las relaciones comerciales y la aparición de nuevos actores.

Incremento de la demanda y sus efectos en el sistema quesero local

Al parecer, la demanda tuvo también un efecto de arrastre sobre la actividad lechera. El tamaño de los hatos para autoabasto se había incrementado hasta alcanzar rebaños de treinta y hasta cuarenta cabezas de ganado (e incluso mayores), pero aun de raza criolla. Inclusive haciendas reconocidas por su producción lechera como la de San Isidro y la de Candiani, se transformaron en proveedores de la quesería, por lo que destinaron sus sobrantes de leche fluida para el abasto de algunas de las unidades queseras de Reyes Etlá.

No sólo las haciendas se incorporan como proveedores de leche, revirtiendo la dirección del flujo comercial que se había presentado hasta el momento, sino que

también se incorpora la figura del recolector de leche cuya labor era la de facilitar el proceso de acopio de este producto en las comunidades aledañas. Cada pequeño lechero acudía diariamente al lugar de acopio y dejaba su ordeña a donde el quesero llegaba para transportar todo el volumen acopiado en el día. Los pequeños productores proveían volúmenes menores a 20 litros diarios y recibían el pago correspondiente al final de la semana. Como ejemplo de este sistema de acopio, en la comunidad de Alemán, en el lugar de recolección se concentraban por lo menos 200 litros diarios. Con esta información se puede intuir que el volumen de procesamiento de los queseros se había incrementado considerablemente. Esto se entiende así, si se considera que uno de los queseros adquiría 200 litros diarios en Alemán y que esta cantidad representaba sólo una parte del volumen total acopiado en esa comunidad y también sólo una parte del volumen procesado por el quesero.

El considerable crecimiento de la demanda influyó también sobre los procesos tecnológicos de la producción lechera. En especial en lo relacionado con la alimentación y la preocupación por la mejora genética del ganado para incrementar el rendimiento en la ordeña. En cuanto al primer aspecto, se introduce el uso de maíz molido para complementar la dieta basada en forrajes de corte, esquilmos y pastoreo. Un aspecto importante a resaltar es que, a través de los vínculos comerciales con las unidades de producción de leche más intensivas, se dieron procesos de transmisión de conocimiento que permitieron incorporar nuevas tecnologías a la producción lechera.

Es cuanto a la mejora genética de los hatos, hay indicios que indican que algunos de los lecheros de mayor tamaño introdujeron el uso de razas europeas especializadas en la producción de leche durante la década de los sesentas. Al parecer, a la par de la transmisión de conocimientos y tecnología con respecto al manejo del hato (en particular de su alimentación) se transfirió también material genético de mayor rendimiento que correspondía con ese paradigma tecnológico intensivo y que se alejaba de la forma de unidad de producción campesina de características más autárquicas (Kausky, 1974; Shanin, 1973).

El mercado urbano de Oaxaca continuaba absorbiendo la producción creciente del sistema para sus mercados locales, incluido el mercado principal Benito Juárez. Los volúmenes comercializados se tornaron considerables en comparación con el periodo anterior. De acuerdo con la información obtenida, los queseros más importantes podían llegar a vender de 80 kilos hasta más de 300 kilos de queso



(queso y quesillo) al día, lo que implica un volumen procesado de 800 a 3000 litros diarios aproximadamente, destinados, principalmente, al abasto del mercado urbano de la capital del estado. Otra parte de las ventas se realizaba de manera diaria hacia el mercado de Tehuacán y de manera semanal para la ciudad de México. Aquí es donde cobra relevancia un actor primordial que fungía como enlace entre la producción local y los mercados urbanos: el vendedor viajero o ambulante.

Los intermediarios y vendedores ambulantes que visitaban regularmente la región, funcionaron como una forma de promoción efectiva del queso de Etlá en los mercados urbanos. Con esta promoción se generaron una serie de relaciones comerciales con compradores particulares que solicitaban producto ya sin la intervención del agente intermediario. Para establecer los términos de las transacciones se hacía uso del telégrafo a través del cual se realizaban los pagos y se acordaba cantidades y condiciones de entrega. Al parecer, la bonanza de la quesería durante ese periodo, propició el interés de los habitantes de la misma localidad de Reyes Etlá y de otras comunidades por la práctica de esta actividad. El sistema ferroviario, que para entonces ya estaba en proceso de nacionalización, representaba un importante punto de salida tanto para el queso y el quesillo, como para muchas otras mercancías producidas en el Valle de Etlá.

Para los años cincuenta se reconoce la presencia de queseros de tamaño considerable en las comunidades vecinas de Zautla, Nazareno y Villa de Etlá, quienes vendían en los mismos mercados locales y que también tenían relaciones con los mercados de Tehuacán y México. Se discierne, entonces, que, durante este periodo, al igual que en el anterior, se continuó dando un flujo horizontal de conocimiento sobre la elaboración de queso y quesillo. Incluso esta difusión de conocimiento fue promovida por algunos de los queseros importantes como una estrategia para el desarrollo de proveedores. De esta forma, varios de los productores de leche de la misma comunidad y de las comunidades de los alrededores se transformaron también en queseros.

Se entiende entonces que el desarrollo de la quesería durante este periodo motiva la incorporación de elementos, de otras comunidades y del mismo Reyes Etlá, a esta actividad. Estos nuevos queseros fueron, en buena parte, los mismos proveedores de leche que obtuvieron conocimiento para su elaboración y decidieron realizar el proceso de transformación por su cuenta. El incremento de

la demanda de leche motiva la incorporación de nuevos productores de los cuales una buena parte también se transformó en quesero.

Para principios de los sesenta la producción de queso en Reyes Etlá se desarrollaba por un sector intermedio de la población, mestizo en su gran mayoría; articulado local y regionalmente como un sistema artesanal que superó el autoabasto familiar con relativa velocidad, lo que dio paso a una producción enteramente comercial, que permitió la conformación de distintos actores sociales y comerciales (productores primarios, acopiadores, distribuidores), todos articulados al sistema comercial leche-queso. Es una década en la cual el escalamiento tecnológico se convirtió en un factor que posibilitó el incremento constante de la oferta que, a su vez, generó procesos de producción de leche y queso cercanos a la conformación de economías de escala en el ámbito regional; esto dio paso a un proceso de diferenciación social y productiva no solo entre los queseros, sino también de los ganaderos locales y regionales.

Es muy factible que el auge de la lechería contribuyera también a la especialización de los hogares campesinos y la ganaderización de la agricultura (Pérez, 1988). Es decir, que favoreciera la consolidación de la actividad pecuaria lechera como la principal fuente de ingresos y que las tierras de cultivo disponibles se utilizaran para el cultivo de granos y forrajes para la alimentación del ganado, en detrimento de los cultivos como el maíz y el frijol. De la mano de la erosión de la forma campesina de producción se dio también un fuerte cambio cultural que sentó las bases de los futuros procesos de migración. No obstante, a pesar del aparente éxito de la actividad lechera, a principios de la década de los ochenta inicia el declive de la producción. Al parecer, la conjunción de varios fenómenos climáticos, culturales y demográficos, actuaron entre sí para configurar el abandono de la actividad, lo que causó eminentes repercusiones en la producción quesera.

Los actores entrevistados describen un cambio climático importante en la región, percibido como una fuerte escasez de lluvias que repercutió sobre la productividad de los cultivos, incluidos los forrajeros. Ante tales situaciones adversas hubo un importante abandono de la actividad agrícola que favoreció los procesos de migración. Estas afirmaciones coinciden con otros trabajos que proponen una relación entre la disminución de la productividad de maíz en todo el estado de Oaxaca, en particular en los Valles Centrales, y cambios climáticos que tuvieron lugar durante esos mismos años. Si bien se dieron múltiples causas



político-económicas, se reconoce que uno de los principales factores fue la alteración y la disminución del régimen de lluvias ocurrido desde los años sesentas (Sorroza, 2014).

La migración como factor de cambio social en el ámbito territorial

En adición a la modificación de los patrones de precipitación se entiende que ya habían ocurrido en el valle ciertos procesos de transculturación que alteraron las estructuras y los patrones sociales de las comunidades. Como ya se ha comentado, la atracción ejercida por las oportunidades de empleo en la (ya para entonces) zona metropolitana de Oaxaca, planteó una disyuntiva a las nuevas generaciones entre continuar con la actividad lechera o buscar un empleo u actividad que le permitiera un ingreso monetario o una mejor perspectiva de futuro. Este dilema, por lo que muestran las evidencias, se resolvió en favor de la migración, no sólo hacia la ciudad de Oaxaca, sino también a otras zonas urbanas del país e incluso hacia los Estados Unidos. Como consecuencia, hubo una disminución sensible en la actividad lechera.

Algunos de los hijos de los productores lecheros tuvieron oportunidad de continuar con sus estudios y, una vez concluidos, prefirieron ejercer sus profesiones y no consideraron como alternativa viable continuar con la producción de leche. Este cambio cultural generacional estuvo íntimamente ligado con los procesos de urbanización y emigración. La cercanía con la ciudad de Oaxaca y la mejora de las vías de comunicación convirtieron al mercado laboral urbano en una opción factible para la obtención de ingresos monetarios. Desde finales de la década de los sesentas y principios de los setentas se incrementa de manera exponencial el fenómeno migratorio en el estado de Oaxaca (Reyes, Gijón, Yunez y Hinojosa, 2004). La región de Valles Centrales, de la que forma parte el Valle de ETLA, es en donde esta situación se dio de manera más pronunciada, sólo por debajo de la región Mixteca en cuanto a la intensidad migratoria (Alvarado, 2005).

La erosión de la cultura campesina que parece haber ocurrido en Reyes ETLA, parece estar íntimamente relacionada con los procesos migratorios y de urbanización que coinciden en el tiempo y que forman parte de la nueva configuración de la realidad rural en el país (De Grammont, 2004). Sin embargo, los objetivos fundamentales de las unidades de producción permanecen en el

tiempo. Quizá es más apropiado referirse a un cambio de estrategia en los hogares campesinos hacia la pluriactividad y la desagrarización de su base económica (De Grammont, 2009). Es decir, las unidades campesinas ante los procesos de avance de la economía mercantil se vieron obligadas a introducir cambios en su organización interna. Sin embargo, se sigue reconociendo el carácter de unidad familiar y como objetivo fundamental la reproducción de dicha unidad. Al parecer, tanto en el Valle de Etlá como en toda la región de Valles Centrales los cambios se han dado de la manera descrita (De Teresa, 1996).

Reestructuración del sistema quesero local ante el crecimiento urbano de la ciudad de Oaxaca

La aceleración del crecimiento de la mancha urbana y de los procesos de conurbación afectaron también los usos del suelo que se fueron modificando hacia usos industriales o habitacionales; este fenómeno se dio de manera más rápida en las localidades más cercanas a la ciudad; fraccionamientos, maquiladoras y grandes comercios comenzaron a ocupar los terrenos ejidales de cultivo (Bautista, 2003). En adición a lo anterior, como parte del crecimiento natural de la población de las comunidades, algunos de los espacios cultivables sirvieron para edificar viviendas. En este sentido los productores afirman: “Hay terrenos que eran de sembradura que [ahora] ya son para hogar” (Comunicación personal, 2015). No obstante, en algunos de los municipios del Valle de Etlá, las tasas de crecimiento de la población, lejos de incrementarse disminuyeron durante esos periodos, en parte por el incremento de la migración. En virtud de lo anterior, el aumento de la vivienda no es uno de los factores principales de la disminución de la lechería.

Para el caso de Reyes Etlá, el crecimiento urbano tuvo otro efecto importante. De la mano del incremento de la superficie urbana creció también la demanda de materiales para la construcción. Desde mediados de los ochenta se iniciaron procesos de extracción de arena en buena parte de los terrenos más fértiles, principalmente en aquellos ubicados en las riveras de las corrientes. En este sentido, uno de los entrevistados afirma: “Aquí muchos de los terrenos, todos los del río, ya los saquearon de arena y entonces [ahora] compran alfalfa” (Comunicación personal, 2015).

*Reestructuración agraria y reconfiguración del abasto del sistema quesero local*

Al agotarse el recurso, no hubo intentos por reacondicionar las parcelas a fin de que volvieran a ser aptas para el cultivo de forrajes. La extracción de arena se ha mantenido a lo largo de varios años y cada vez se han incorporado más habitantes y tierras. Como consecuencia, la oferta local de forrajes disminuyó considerablemente ocasionando un aumento paulatino en su precio.

Este escenario que pudiera pensarse auguraba la desaparición de la actividad lechera no fue tan adverso para los productores que decidieron continuar en ella. Como se describió, la combinación de los distintos factores contribuyó al abandono de la lechería y a la discontinuidad generacional. Algunas de las unidades productoras decidieron salir de la actividad y vender sus vientres lecheros, sin embargo, otras de las unidades prefirieron disminuir sus hatos de tal forma que pudieran continuar en la actividad, aunque se dedicaran a “cuidar dos o tres vacas” (Comunicación personal, 2015).

Como efecto normal se dio un descenso progresivo de la oferta de leche mientras que la demanda se mantuvo en los mismos niveles e incluso tuvo un incremento a la par de la incorporación de nuevas unidades de producción quesera. En consecuencia, el precio de la leche, que al principio era muy bajo y representaba una proporción menor al 43 % del precio de venta, se convirtió en el principal costo de producción llegando a niveles superiores al 70 %. Al parecer, en algún momento la escasez de la materia prima dificultó el cumplimiento de los acuerdos convenidos con los clientes en cuanto a la entrega de cierto volumen de producción.

Ante el nuevo contexto regional caracterizado por una demanda insatisfecha en cuanto al abasto de leche para la elaboración de queso, hubo una serie de actores que trataron de suplir estas deficiencias, atraídos por los precios de la zona. En un primer momento, lecheros de la misma región de Valles Centrales, pero de la zona de Zimatlán destinaron parte de su producción a abastecer la quesería etleca: “Empezaron a venir unos señores de Zimatlán que traían leche pero después empezó la pipa” (Comunicación personal, 2015). Sin embargo, los precios fueron tan atractivos y la demanda tan profunda que llamaron la atención de productores lecheros de cuencas bastante lejanas, del mismo estado de Oaxaca y de los estados vecinos de Puebla y Veracruz.

Más o menos por estos años, un productor de Tecamachalco de Guerrero (Rancho El Búfalo), incursiona en la región del Valle de Etlá, seguramente por referencias de queseros de la zona que habían migrado en años anteriores hacia el estado de Puebla. De manera posterior otro productor, de la misma entidad, pero de la localidad de San Lorenzo Ometepec, inicia con la comercialización de leche en la zona. Como resultado, se establecieron vínculos comerciales de proveeduría con varios queseros de la región. Relación que no se ha abandonado hasta el momento. Al principio, la leche era transportada en contenedores sin equipo de refrigeración, pre-enfriada con hielo en tinacos de plástico. Conforme trascurrió el tiempo el volumen transado fue aumentando hasta llegar al actual que alcanza los veinte mil litros diarios, que son transportados en pipas con sistemas de refrigeración. La compra de leche fría poblana constituyó una solución parcial para algunos queseros que tenían dificultades para abastecerse de materia prima y que habían tenido contratiempos para sostener su ritmo de producción dada la escasez de leche en la región. Esto se deduce de la siguiente afirmación:

Sin embargo, ni siquiera la entrada de estos nuevos distribuidores logró cambiar la tendencia al alza de los precios. En palabras de los queseros este hecho se debe a que aún con el volumen introducido desde la cuenca de Puebla y otras cuencas, la capacidad del sistema quesero para absorber la producción de leche, tanto la introducida como la de la región, es mucho mayor. Uno de los entrevistados comenta que la introducción de leche fluida de Puebla no afectó a otros productores “porque el producto (la leche) no daría aquí para [abastecer] el consumo [total de las queserías]” (Comunicación personal, 2015). En ese mismo tenor otro quesero afirma: “Viene una pipa de Puebla que trae como diez mil o veinte mil litros y los reparte en todos los pueblos de aquí” (Comunicación personal, 2015). De acuerdo a este informante, el uso de leche fría proveniente de Puebla y de Veracruz es un hecho generalizado y plenamente aceptado por muchos de los queseros del Valle de Etlá. Productores de Matadamas, Guadalupe Etlá, Soledad Etlá, Nazareno Etlá, Zautla e incluso Reyes Etlá tienen en este tipo de leche su principal fuente de materia prima. Hasta cierto momento en el tiempo, la leche aprovisionada por los productores poblanos era considerada como de buena calidad. Sin embargo, de acuerdo a los relatos de los queseros, en un punto de tiempo relacionado con el cambio generacional de la responsabilidad del abasto, la leche suministrada fue adulterada con agua y leche en polvo; es decir, se sustituyó la leche entera por leche reconstituida que, si bien permite obtener el



mismo rendimiento quesero, genera desconfianza por su origen “químico” y su efecto sobre las características del queso y quesillo.

Factores suprasistémicos y la diáspora del sistema quesero de Reyes Etlá

En cuanto la comercialización del queso, uno de los canales fue perdiendo importancia relativa a lo largo los años. Desde finales de la década de los ochenta, poco después de que se terminara el periodo de nacionalización, se fue configurando una crisis del sistema de transporte ferroviario de pasajeros en México. Algunos de los principales factores fueron el desarrollo del sistema carretero y el desarrollo de la aviación comercial. El servicio de pasajeros concluyó de manera definitiva en 1997 cuando el ferrocarril fue vendido al sector privado bajo el argumento de ineficiencia y de obstaculizar la competitividad del transporte de carga (Díaz y González, 2012).

Para los productores queseros y en general para los productores del Valle de Etlá y de otras regiones de Oaxaca, la desaparición del servicio de transporte ferroviario significó un revés importante para la comercialización de sus productos. Al desaparecer el servicio de pasajeros, dejó de existir el mercado que representaba la estación de Etlá. No obstante, es muy probable que ya se hubiera reducido con anterioridad por la disminución de la afluencia de pasajeros que ahora usaban el servicio de transporte público que se desplazaba por carretera. En ese mismo sentido, es posible que el peso proporcional del comercio hacia mercados foráneos hubiera sido ya poco significativo, por el desarrollo de cuencas lecheras y sistemas queseros de mayor productividad que concurrían también en esos mercados urbanos y que fueron desplazando a los productos oaxaqueños.

Se puede reconocer un punto en el tiempo que representó una inflexión importante para el sistema quesero. En la década de los ochenta el mercado que representaba la ciudad de Oaxaca comenzó a tornarse más difícil para los productores locales que elaboraban queso y quesillo con leche fluida de vaca. En este momento se confrontan en el espacio dos paradigmas tecnológicos distintos de elaboración de queso y quesillo. Es a raíz de esta pugna que la discusión sobre la diferencia entre el queso artesanal y el industrial se vuelve significativa.

Como antecedente de este conflicto se puede identificar un fenómeno de migración del conocimiento que comenzó desde la década de los cincuenta,

momento en que se reconocen eventos puntuales de migración de queseros de la localidad de Reyes Etlá (y de la región del Valle de Etlá) hacia los estados de Puebla, Chiapas, Jalisco y Guanajuato. Cabe resaltar que, en algunas de esas entidades, precisamente durante esa década, ocurría un intenso proceso de desarrollo de cuencas lecheras, impulsado por la agroindustria nacional y transnacional. En su nuevo lugar de residencia, las personas originarias de Reyes Etlá desarrollaron la quesería como actividad económica por lo que es muy factible que hayan servido como nodos difusores de conocimiento de los procesos queseros, en particular, el de la elaboración de quesillo. Esta tecnología sería adoptada y posteriormente acondicionada a los lineamientos de los procesos modernos de la industria alimentaria.

Por otra parte, algunos productores fueron contratados específicamente para transferir el conocimiento sobre el proceso de elaboración de quesillo a otros queseros fuera del estado de Oaxaca. Lo anterior implica que en otras regiones del país había ya una demanda desarrollada para este producto que derivaba de su éxito comercial en las décadas anteriores. Se ubica este tipo de difusión de conocimientos hacia Jalisco (La Barca) y Puebla (San Martín Texmelucan). Dado lo anterior, es razonable considerar que se dio una evolución paralela de la tecnología para la elaboración de quesillo en distintos lugares de la geografía del país. Sin embargo, el entorno de esta evolución indudablemente correspondió a las condiciones de cuencas lecheras especializadas y agroindustrias plenamente ceñidas al paradigma industrial intensivo (elaborado con extensores de la leche como caseinatos y leche en polvo, acidificación con ácidos orgánicos, leche pasteurizada y control de procesos mediante instrumentos de medición de grasa, acidez y temperatura). Como resultado de esa evolución en entornos especializados, se desarrolló un producto diferente en esencia, pero capaz de suplantar al quesillo en virtud de su bajo precio y de los enormes volúmenes elaborados por las industrias: el denominado queso Oaxaca.

En la década de los ochenta el quesillo artesanal elaborado en Reyes Etlá y en todo el Valle es desterrado gradualmente de los mercados urbanos de la ciudad de Oaxaca, de la región de Valles Centrales y de los distintos mercados en donde concurre y compite con el queso Oaxaca proveniente de la quesería industrial de otras entidades. Los productores de la comunidad ven mermados sus ingresos y perciben la creciente dificultad para comercializar su producto ante la imposibilidad de competir con los precios bajos del producto foráneo.



Más aún, el crecimiento del mercado había sido tan importante que los clientes en la red de mercados, y en especial en la central de abastos, necesitaban volúmenes considerables para atender la demanda popular. Volúmenes que no podían ser garantizados por ninguno de los productores queseros de Reyes Etlá o de la región. A la par, el costo de producción de los queseros locales hacía casi imposible que pudieran rivalizar con el precio logrado por queseros de otros estados, gracias a economías de escala y costos deprimidos de materia prima, característica primordial de las regiones de producción lechera intensiva.

De acuerdo a la información de los principales compradores, en un inicio, el quesillo que llegaba de los productores poblanos podía considerarse de una calidad aceptable, sin embargo, con el paso del tiempo se incorporaron elementos plenamente industriales como la leche en polvo y la grasa vegetal que lo convirtieron en un producto muy distinto al quesillo original. De lo anterior se intuye que la demanda cambió su preferencia hacia el producto más económico sacrificando la calidad en pos del precio. Mercados como la Central de Abastos se especializaron en la venta al mayoreo a clientes del sector servicios como propietarios de restaurantes y cocinas económicas. Dado que el producto iba a cocinarse, el sabor, la textura y la tradición pasaron a ocupar un lugar secundario al momento de comprar el quesillo. Como lo afirma el entrevistado, en la Central de Abastos el queso poblano se vendía en mayor medida “para negocio” porque es “más comercial” (Comunicación personal, 2015).

De manera gradual, el consumidor oaxaqueño fue aceptando la disminución de la calidad dado que estuvo acompañada de una significativa disminución de precio. Más aún, algunas de las características como el color blanco del producto industrial se fue afianzando en el imaginario del consumidor como deseables por asociarse con inocuidad. Alrededor de una década después de la entrada del quesillo poblano al mercado oaxaqueño, se introdujo un nuevo quesillo que, por sus características de calidad, también fue ganando terreno al quesillo elaborado en el Valle de Etlá e incluso al producto poblano. Este queso, elaborado en el estado de Chiapas, fue bien recibido en el mercado y apreciado por estar elaborado con leche entera, al menos durante ciertas temporadas. Según lo comentado por los compradores de la central de abastos, durante buena parte del año el quesillo chiapaneco tiene una calidad aceptable, sin embargo, en los meses de noviembre y diciembre la calidad disminuye por la incorporación de leche en polvo, lo que se intuye por la mayor blancura durante esos periodos.

La estacionalidad de la producción de leche en la región de la que proviene el queso origina precios deprimidos de este producto y, por lo tanto, posibilita precios bajos del quesillo, aunque no tanto como el que proviene de la industria poblana. Poco a poco, dada la necesidad de competir con el bajo precio del quesillo poblano y chiapaneco, productores del valle de Etlá fueron adoptando ciertas prácticas de la quesería industrial. El uso de “polvos” y de leche reconstituida ha ido permeando hacia las unidades artesanales del valle en menor o mayor medida. El poder que ejerce el mercado como determinante primaria obliga a que los productores de este tipo de queso artesanal, tiendan a generar acercamientos tecnológicos con algunas prácticas de la producción intensiva, de tal forma que los procesos de la quesería industrial y los modelos de producción de leche, en particular el Holstein, han ido permeando su producción artesanal, perfilando una trayectoria tecnológica particular, misma que se ha basado en la adaptación de ciertos procesos, incorporación de nuevos instrumentos o adopción de algunos procedimientos (Figura 1).

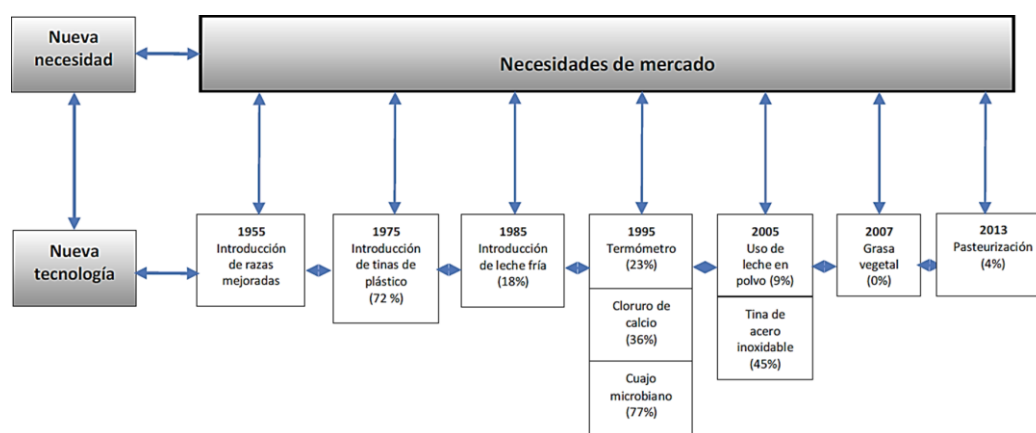


Figura 1. Trayectoria tecnológica seguida por el queso artesanal de Reyes Etlá, Oaxaca.
Fuente: elaboración propia con datos de trabajo de campo. Nota: el porcentaje indica la proporción de productores de la muestra que utiliza el componente tecnológico.

Al respecto de los cambios tecnológicos realizados, cabe hacer precisiones. La forma en que los cambios tecnológicos han sido adoptados por los queseros ha sido variable, en algunos casos como el del uso del cuajo microbiano y las tinajas de plástico el porcentaje de adoptantes ha sido mayoritario; por el contrario, la



incorporación del termómetro, leche fría, cloruro de calcio y la tina de acero inoxidable ha sido baja, y en el del uso leche pasteurizada casi nulo y en el de grasa vegetal es inexistente. Otro aspecto que se debe mencionar es que en su gran mayoría los cambios se han correspondido con incorporaciones de carácter temporal, algunos solo han sido adoptados por un grupo no mayoritario. En el caso del uso de cloruro de calcio para aumentar el rendimiento quesero algunos productores la consideran práctica inaceptable dado que se identifica a la “sal” (cloruro de calcio) como un producto “químico”, por lo cual contradice el principio de no incorporar productos altamente industrializados al quesillo.

El productor quesero industrial utiliza leche en polvo prácticamente desde que se hizo responsable de la unidad familiar. Tanto el uso de leche en polvo como el de grasa vegetal han sido promovidos por proveedores de insumos quienes también funcionan como asesores sobre la forma en que debe incorporarse al proceso quesero. Cabe señalar, que en el caso de la grasa vegetal solo el productor industrial hace su uso, ya que la incorporación de este tipo de grasa requiere la utilización de equipos para homogeneización y conocimientos especializados para controlar la elaboración de la fórmula láctea que se utilizará como materia prima para el proceso quesero. Los productores artesanales no hacen uso de este insumo.

De la diáspora a la resistencia sociocultural y productiva del queso en Reyes Etla

De acuerdo a la información de los entrevistados, varios de los productores del Valle de Etla, seguramente los de mayor tamaño y equipamiento, han modificado su forma de producir hacia los estándares de la quesería industrial. Aquellos que se han adaptado a estas prácticas, en mayor medida, hacen uso de leche en polvo dentro de sus procesos de elaboración. Sin embargo, a pesar de la aceptación y la generalización del consumo del quesillo industrial, tanto productores como distribuidores y consumidores reconocen que los atributos de calidad del producto no son idóneos. Desde su concepción, las características de los quesos industriales son negativas, pero tienen a su favor el bajo precio.

Por otra parte, productores de menor tamaño y con un arraigo cultural importante conservan los conocimientos heredados sobre quesería como una propiedad colectiva (Linck, Barragan y Casabianca, 2006). Estos productores han podido permanecer en el mercado gracias a que parte de la población, que tiene

mayor poder adquisitivo, conservó su gusto por el producto tradicional elaborado en la región. En este sentido, se está en posibilidad de afirmar que se diferenciaron dos mercados. Uno que está dominado por el quesillo industrial y que está conformado por compradores finales de bajo poder adquisitivo y grandes compradores como restaurantes y cocinas económicas que adquieren el producto en grandes cantidades como materia prima en sus procesos. Y, por otra parte, un mercado que aprecia las características organolépticas y simbólicas del producto artesanal y que está dispuesto a pagar un precio mayor por ellas. Este último mercado está caracterizado por canales cortos de comercialización que, por lo regular son del tipo productor-consumidor y que se han consolidado a lo largo de varias décadas. Se intuye entonces que, conforme el quesillo artesanal fue perdiendo segmentos de mercado por la introducción del quesillo industrial, los productores de las comunidades como Reyes Etlá (y de otras localidades del valle), buscaron alternativas de comercialización y consolidando una red de vínculos cortos directos hacia el tipo de consumidor que aprecia lo artesanal.

El mercado Benito Juárez tiene características particulares por su antigüedad y tradición que lo convierte en el preferido del turismo nacional y extranjero que visita la ciudad. Tales características permiten una mayor presencia de los quesillos de mayor precio elaborados a partir de leche entera como los quesillos regionales y el quesillo chiapaneco, mientras que el poblano es poco comercializado en este lugar. Sin embargo, como resultado de la adopción de prácticas industriales por parte de algunos de los queseros, así como por la aparición de reventa de quesillo poblano, algunas de las comunidades, incluida la localidad de Reyes Etlá, han visto erosionado su prestigio y la identificación del buen hacer con su territorio. Esta apreciación es responsable, en parte, de que el producto de Reyes Etlá haya perdido presencia en los locales que se expenden el producto en este mercado.

De la afirmación anterior se puede entender que los intermediarios de los distintos mercados urbanos apreciaron que durante los últimos años se dio la introducción de la cultura tecnológica industrial dentro del territorio identificado con la elaboración del quesillo. Es en ese reconocimiento de lo otro distinto a lo de la región que surge el discurso dicotómico entre lo que es y no es un buen producto. Aun así, se reconoce el avance del intruso, no por suplantarlo al de la región sino más bien por sustituirlo debido a la precarización del poder adquisitivo de la población a partir de la crisis de los ochenta.



En los últimos cinco años se ha dado en la localidad de Reyes Etlá un proceso de organización en el que participan varios de los productores de queso y quesillo. Esta acción colectiva busca detonar procesos de valorización territorial del queso producido específicamente en Reyes Etlá, de tal manera que se consoliden los mercados y la promoción del producto o, dicho de otra forma, impulsar la apreciación de los consumidores sobre la quesería local de tal forma que redunde en beneficios directos para los queseros y para la comunidad misma. Desde 2011, en coordinación con el gobierno municipal y estatal, se organiza en Reyes Etlá la feria del queso y del quesillo que pretende reforzar la imagen de Reyes Etlá como un espacio geográfico que aporta calidad territorial a estos productos.

Derivado de la organización del evento, los productores que participan en él se han integrado de manera formal como una asociación de productores de queso y quesillo. Sin embargo, la formalización del grupo no ha logrado detonar otro tipo de acciones y la mayoría gira en torno a la planeación del evento descrito. En ese mismo sentido, a pesar de que existe el supuesto de que la identidad como artesanos es uno de los principales aspectos que los cohesionan, parece no haber claridad en el significado profundo de lo artesanal como sistema. Por lo menos eso parece ocurrir con los voceros del grupo ya que en distintos foros han solicitado que se generen programas que permitan la industrialización de la quesería artesanal de la comunidad, sin medir el alcance de esta solicitud y el evidente contrasentido que significa.

Un efecto del elevado precio de la leche en la región es la reactivación del interés por la ganadería lechera. De acuerdo a la información de habitantes de la localidad en los últimos años, varios pobladores han iniciado o están por iniciar proyectos para la producción de leche de bovino con la intención de abastecer la creciente demanda de la quesería, lo que implicaría un proceso contrario a lo que ocurre con los pequeños productores de leche en otras cuencas (Cervantes, Vargas y Pérez, 2007). Uno de los relatos explica que, por el agotamiento de los bancos, la explotación de arena de la región pronto dejará de ser una actividad económica importante. Ante esta situación y dado que proviene de una familia de lecheros y queseros, tiene como intención recuperar esta actividad en el corto plazo. Más aún, considera que la quesería se interesa nuevamente por la leche fluida de la región como materia prima exclusiva para la elaboración de sus productos. Al parecer, hay un reavivamiento del mercado artesanal resultado de la promoción realizada en la feria del queso y del quesillo de la comunidad. Los queseros

perciben el renovado interés por la producción de leche como algo positivo dado que les permitiría garantizar el abasto local, evitaría adquirir leche de dudosa calidad y generaría procesos de cooperación y colaboración.

Más aún, los habitantes de la región alcanzan a percibir una revalorización del queso artesanal por la generalización de la información sobre la forma en que actualmente se elabora. Al parecer, tanto productores, como intermediarios y consumidores coinciden en asociar los procesos industriales de la quesería como poco naturales y, por lo tanto, perniciosos para la salud. Dentro de estas prácticas, el uso de leche reconstituida y extendida ocupa un lugar especial pues se identifica como el punto primordial de adulteración y, por tanto, como una de las prácticas que debe evitarse en favor del uso de leche fluida de la región. Las circunstancias emergentes son calificadas como oportunidad para reconstruir el pasado memorable de la actividad quesera y lechera de Reyes Etlá.

Conclusiones

El sistema productivo de quesillo artesanal de Reyes Etlá, tiene una historia profunda, cimentada en el territorio, lo que ha permitido la cristalización de un saber hacer colectivo desde los albores del siglo XX. Tal como ha ocurrido en otras regiones y sistemas productivos del país y del mundo, el influjo de la modernización en la producción de alimentos ha tratado de penetrarlos procesos artesanales queseros; sin embargo, la cultura tecnológica de estos artesanos se ha mantenido relativamente estable ante dichos embates.

En el recuento histórico se distinguen tres periodos bien diferenciados que ayudan a comprender muy bien su evolución hasta el momento. En la actualidad, el sistema se encuentra en un estado de relativa estabilidad -dada su cualidad artesanal como variable de estado- pues mantiene su capacidad para funcionar como sostén de la vida material de la comunidad de artesanos. A este equilibrio contribuye también la compleja estructura comercial consolidada a través de los años y que se ha cimentado en circuitos cortos conformados por consumidores que aprecian las cualidades de los quesos artesanales.



Notas al pie:

¹ Se hace referencia al Ferrocarril Mexicano del Sur que corría de la ciudad de Puebla a la ciudad de Oaxaca pasando antes por Tehuacán. El ferrocarril fue inaugurado por Porfirio Díaz en 1892 (Cerdio, 2005; Chassen y Martínez, 1986). El ferrocarril se constituyó en un medio importante para dar salida a los productos locales de la Cañada Oaxaqueña hacia Tehuacán y Puebla, lo que contribuyó al desarrollo de la agricultura comercial (Chassen y Martínez, 1986). La estación de Etlá, se encontraba a unos escasos cientos de metros de la comunidad de Reyes Etlá en la localidad de Villa de Etlá.

Referencias

- Alvarado, A. M. (2005). Migración y pobreza en Oaxaca. *Rev. El cotidiano*, (148), 85-94. Recuperado de: <http://www.elcotidianoenlinea.com.mx/pdf/14808.pdf>
- Bautista, M. M. (2003). La urbanización del surco. *Rev. El Cotidiano*, (148), 105-113. Recuperado de: <http://elcotidianoenlinea.com.mx/pdf/14810.pdf>
- Cámara de Diputados. (2014). Las vías del desarrollo, la revolución y el olvido. El ferrocarril mexicano en el tiempo. *Cámara*, (38), 3-9.
- Cerdio, M. (2005). El tren, más allá del bien y del mar. *Comercio Exterior*, 55(8), 714-723. Recuperado de: <http://revistas.bancomext.gob.mx/rce/magazines/81/9/RCE.pdf>
- Cervantes, F., Vargas, A. y Pérez, S. (2007). El abandono de la ganadería lechera y reconversión productiva en Chipilo, Puebla. *Técnica Pecuaria en México*, 45(2), 195-208. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/html/613/61345206/>
- Chassen, F. R. y Martínez, H. G. (1986). El desarrollo económico de Oaxaca a finales del porfiriato. *Revista Mexicana de Sociología*, 48(1), 285-305. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/3540416>
- Chevalier, F. (1976). Formación de los latifundios en México: tierra y sociedad en los siglos XVI y XVII. México: Fondo de Cultura Económica.
- De Grammont, H. C. (2004). La nueva ruralidad en América Latina. *Revista Mexicana de Sociología*, 66(I), 279.
- De Grammont, H. (2009). La desagrarización del campo mexicano. *Convergencia*, 16(50), 13-55. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/105/10511169002.pdf>
- De Teresa, A. (1996). Radiografía del minifundismo. *Población y trabajo en los Valles Centrales de Oaxaca. Agricultura y Sociedad*, (78), 15-60. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=83011>

- Díaz, D. R. y González, A. G. (2012). Análisis y perspectivas del ferrocarril de pasajeros en México (Tesis de licenciatura). Facultad de Ingeniería. Universidad Autónoma de México.
- Expeitx, E. (1996). Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre el campo y la ciudad. *Agricultura y Sociedad*, 83-116. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=83021>
- Galindo, L. de J. (1998). Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación (Primera ed.). México: Longman, Conaculta/Addison Wesley.
- Hamui-Sutton, A., & Varela-Ruiz, M. (2013). La técnica de grupos focales. *Investigación en educación médica*, 2(5), 55-60. Recuperado de: <http://www.scielo.org.mx/pdf/iem/v2n5/v2n5a9.pdf>
- Juárez, P. (2014). Vida ferrocarrilera. *Mirada Ferroviaria*, (23), 48-55. Recuperado de: https://museoferrocarrilesmexicanos.gob.mx/sites/default/files/adjuntos/no._24.pdf
- Kausky, K. (1974). La cuestión agraria (3ra. ed.). Barcelona: Editorial Laia.
- Linck, T., Barragan López, E. y Casabianca, F. (2006). De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: lo que cuentan los quesos tradicionales. *Agroalimentaria*, (22), 99-109. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/1992/199216556009.pdf>
- Merton, R., Fiske, M. y Kendall, P. (1998). Propósitos y criterios de la entrevista focalizada. *Empiria. Revista de Metodología de ciencias sociales*, (1), 215-227. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=199626>
- Neri, A. (2003). Dinámica migratoria y perspectiva poblacional en la zona cuicateca, Oaxaca. *El cotidiano*, 20(126).
- Pérez, R. (1988). De la ganaderización de la agricultura a la desganaderización actual. Retos y perspectivas. *Momento Económico*, (38), 3-7. Recuperado de: http://ru.iiec.unam.mx/1843/1/num38-articulo1_P%C3%A9rez.pdf
- Ramírez, D. (2014). Las contrapartidas de la difusión tecnológica: el impacto económico regional del ferrocarril durante la época del Porfiriato 1876-1911 en México. *Paakat: Revista de Tecnología y Sociedad*, (5). Recuperado de: <http://www.udgvirtual.udg.mx/paakat/index.php/paakat/article/view/206/295>
- Reyes, R., Gijón, A., Yunez, A. y Hinojosa, R. (2004). Características de la migración internacional en Oaxaca y sus impactos en el desarrollo. En: R. Delgado y M. Favela (eds.), *Nuevas tendencias y desafíos de la migración internacional México-Estados Unidos*: 195-221. México, D. F.: Miguel Ángel Porrúa.
- Shanin, T. (1973). The nature and logic of the peasant economy: A Generalisation. *Journal of Peasant Studies*, 1(1), 63-80. Recuperado de: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066157308437872>
- Sorroza, C. (2014). Cambios agroproductivos y crisis en Oaxaca (1940-1985) alimentaria. *Estudios Sociológicos*, 8(22), 87-116.



- Taylor, W. (1973). Haciendas Coloniales en el valle de Oaxaca. *Historia Mexicana*, 23(2), 284-329. <https://www.jstor.org/stable/25135401>.
- Taylor, W. (1998). Cacicazgos coloniales en el valle de Oaxaca. *Historia mexicana*, 20(1), 1-41. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/25134845>.