



Jardín 2, 1994



Dulces, mujeres y trabajo en Huazulco

◆ Patricia Moctezuma

Huazulco es una comunidad de tradición agrícola y población indígena y mestiza. Perteneció al municipio de Temoac y se localiza en lo que se conoce como zona oriente del estado de Morelos.¹ La comunidad es además conocida por su producción de dulces como palanquetas de cacahuete y alegrías hechas con semilla de amaranto.²

En un interés por estudiar las tradiciones ocupacionales artesanales en el estado de Morelos,³ el siguiente acercamiento etnográfico tiene por objetivo dar a conocer algunos procesos laborales recurrentes en este tipo de actividades. Nos referimos a la subcontratación laboral y a la diversificación productiva en la generación y consolidación de talleres familiares productores de dulces, en este caso artesanales, no sólo por el trabajo manual que

implica, sino por tratarse de un saber culinario y laboral colectivo que nos habla de un proceso histórico y, por lo tanto, sujeto a la continuidad.⁴

Pueblo y habitantes

En Huazulco se siembra sorgo, maíz, un poco de semilla de alegría y algo de hortalizas como el jitomate. Hasta los años setenta la comunidad era altamente productiva. Contaba con el suministro de agua de las ramificaciones del río Amatzinac, y en ese entonces se sembraban cultivos como cacahuete, arroz, tomate, calabaza, cebolla y, desde luego, mucho maíz.

Los cultivos de cacahuete y amaranto explican en parte el origen de la producción de dulces como la palanqueta y la alegría.⁵ La masculinización del oficio se explica no sólo por ser el varón quien

¹ El municipio de Temoac está conformado por cuatro localidades: la cabecera municipal, Huazulco, Amilcingo y Popotlán. Limita al norte con los municipios de Yecapixtla y Zacualpan, al sur con Jantetelco y Jonacatepec, al oeste con el municipio de Ayala y al este con municipios del estado de Puebla.

² Según testimonio de algunos campesinos antes se sembraba más amaranto, que se vendía también en semilla. Hoy se siembra en menor proporción por ser un cultivo que demanda mucha mano de obra para su cosecha por el pequeño tamaño de la semilla.

³ Se trata de un acercamiento inicial; la recopilación de los datos se llevó a cabo entre septiembre y noviembre de 2007.

⁴ La palabra tradición proviene del latín *traditio* y significa la acción y el efecto de entregar algo. La tradición observa cinco fases: el sujeto que transmite, la acción de transmitir, el contenido de la transmisión (lo que se transmite), el sujeto que recibe y la acción de recibir; véase Carlos Herrejón Peredo, "Tradición: esbozo de algunos conceptos", *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, núm. 59, vol. XV, El Colegio de Michoacán, México, 1994, p. 135.

⁵ Se le denomina palanqueta al dulce que se hace con cacahuete, y alegría al que se elabora con semilla de amaranto. Como aglutinante se utiliza una miel o "melado" —como lo llaman los dulceros—, elaborado a partir de agua con azúcar o, en el mejor de los casos, con piloncillo o miel de abeja. Antes se utilizaba la miel de magüey.

◆ Profesora-Investigadora, Facultad de Humanidades



cosecha la alegría o el cacahuete, sino porque la ejecución del proceso productivo requiere de fuerza física.

Los adultos y viejos del pueblo identifican el oficio de dulcero como parte de la historia laboral de sus antecesores; representa una importante fuente de ingresos y un patrimonio ocupacional por heredar a sus hijos, que la expresión identitaria “nosotros los de Huazulco somos palanqueteros” asevera contundentemente.

Hasta la fecha los dulceros van a vender dulce a los mercados adonde sus abuelos también iban, entre los cuales sobresalen Ozumba, Atlatlahucan, Yecapixtla y Totolapan, sitios productores de otras especialidades como la cecina, el queso y diversas frutas, productos que se inscriben hasta la fecha en un considerable intercambio comercial regional. Además de estos sitios y de la venta a través de intermediarios locales, los dulceros han ampliado el circuito comercial, con lo cual abarcan a clientes en el estado de Puebla, Distrito Federal, Acapulco, Guadalajara, Querétaro, el Estado de México y Monterrey, por mencionar algunos.

Hasta antes de la crisis agrícola de los años setenta, la producción de dulce mantenía una relación de complementariedad con la agricultura, aunque ahora la situación es muy distinta, ya que la mayoría de los dulceros compra el cacahuete y amaranto, en parte por los costos de los cultivos

pero también porque el sorgo es actualmente la cosecha más comercial de la región.

En términos laborales, la industria del dulce es importante en la región. De una población de 3,079 habitantes, 40.3% se dedican a este oficio,⁶ y su importancia ocupacional se expande hacia la cabecera de Temoac, el municipio de Jantetelco y, en menor proporción, Amilcingo. Jóvenes y mujeres adultas procedentes de estos lugares llegan a los talleres a solicitar empleo como ayudantes. Los de Huazulco señalan que la difusión del oficio a comunidades cercanas se debe a que los trabajadores aprenden en sus talleres los secretos culinarios de hacer dulce y con un mínimo capital de inversión montan su propio taller.

Lo cierto es que en torno a esta producción se han suscitado importantes procesos productivos y comerciales. En este escrito se tratarán dos de ellos: el peso de las relaciones de parentesco y la subcontratación laboral en la generación y consolidación de los talleres.

Trabajo familiar

La manufactura de palanqueta y alegría es la base técnica y organizativa para la invención de nuevos dulces, entre los cuales está el dulce de tamarindo, el jamoncillo de cacahuete —al parecer introducido por imitación de los dulceros de Jantetelco— y las obleas hechas con harina de trigo.

⁶ Estos datos fueron recabados del registro del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) del 2005, el cual especifica que, de los 3,079 habitantes, 47.5% son hombres y 52.75% mujeres. 25.7% de la población, básicamente varones, se dedica a la agricultura y 33% al sector terciario, sobre todo en el área de servicios.

La forma organizativa de los talleres dulceros descansa en la estructura que provee la unidad doméstica, en específico la mano de obra familiar y el espacio que en el traspatio de la casa se destina para adecuar un lugar de trabajo.

En cada taller siempre hay un sujeto que funge como jefe, generalmente el padre de la familia, quien organiza el trabajo de acuerdo con criterios como el género y la edad, se encarga del suministro de las materias primas para hacer las golosinas, es responsable de hacer o comprar las herramientas de trabajo y tiene la responsabilidad de la venta de los productos.

El taller utiliza la mano de obra familiar disponible en cada etapa del ciclo vital de la unidad doméstica, ya que durante su existencia dicha unidad observa una distinta composición sociodemográfica que se refiere tanto al número y especificidad genérica como a la edad de sus miembros, de tal manera que no todos los hijos son aptos para trabajar al mismo tiempo, ya sea porque están todavía muy chicos para hacerlo o porque prefieren salir a estudiar o a trabajar fuera del pueblo.

Ante esta situación, el jefe del taller necesita contratar fuerza de trabajo extra familiar para poder incrementar su oferta en volumen y variedad de mercancías. Los trabajadores son, por una parte, gente joven, muchas veces parientes cercanos a quienes se les paga a destajo, es decir, según la cantidad de mercancía elaborada y, por otra, empleados más especializados que reciben en pago un monto diario que oscila entre noventa y ciento veinte pesos por una jornada de siete horas, aproximadamente.

En el pueblo existen algunas fábricas productoras de cacahuete para botana e incluso hubo una cooperativa que funcionó durante cuatro años (de 2000 a 2004). Sin embargo, ambas formas organizativas son excepcionales. La cooperativa se disolvió en una microempresa que opera de manera muy distinta a los talleres familiares. Es relevante que el taller familiar prevalezca, no obstante lo tentadoras que resultan otras formas organizativas en términos comerciales y productivos, lo cual se explica por la valoración cultural del trabajo entre los dulceros. En un sentido individual, el trabajo se valora por la aportación de ganancias, pero desde una apreciación colectiva, el oficio de dulcero proporciona el apoyo requerido en cuanto a mano de obra familiar, para que cada hijo pueda, en el futuro, montar su propio taller.

Así, por ejemplo, un tío que necesita mano de obra barata al iniciar un taller, contrata a una sobrina para que, a cambio de una baja remuneración a destajo, envuelva palanqueta en papel celofán. Sin embargo, el día de mañana, cuando esa sobrina se case, tendrá la posibilidad de pedirle a su tío que le dé trabajo a su marido. Provisionalmente, la joven pareja trabajará para el tío, pero cuando junten el suficiente capital intentarán montar su propio taller. Una vez que lo logren, el tío podrá pedirle a su sobrina que le venda dulce a un precio de mayoreo, por debajo del que otros en el pueblo le darían; por su parte, la sobrina se verá moralmente obligada a devolverle a su tío el apoyo que recibió en un comienzo. Y así sucesivamente, una y otra vez, cada relación laboral se tejerá sobre otras que le anteceden bajo un principio de apoyo mutuo.



Diversificación y especialización

Una vez instalado un taller se procede a buscar su consolidación, para lo cual el dulcero tendrá que mantener un ciclo estable de fabricación y venta. Si el dulcero cuenta con suficiente mano de obra y tiene suficiente dominio técnico para producir cierta mercancía en determinado volumen, entonces podrá especializarse en un sólo bien: alegría o palanqueta.

Pero para lograr dicha consolidación también es posible que el dulcero elija diversificar su trabajo, es decir, que en el seno del taller se lleven a cabo distintos procesos, cada uno enfocado a obtener un producto final diferente. Estos talleres suelen alternar entre una y otra mercancía, unas veces palanqueta, otras alegría, o bien hacer varios artículos de manera simultánea, en cuyo caso se añade a la lista el dulce de tamarindo, el jamoncillo y la oblea.

La especialización y la diversificación son estrategias sujetas a ciertas condiciones que fusionan aspectos sociales y técnicos, por ejemplo, la valoración económica y cultural de hacer dulce frente a otras opciones laborales; la disponibilidad de mano de obra familiar y extra familiar; los contactos comerciales; la disponibilidad de un espacio para montar un taller; el fondo de inversión para el suministro de materias primas, sobre todo si tomamos en cuenta que éstas suben de precio y escasean en ciertas épocas del año,⁷ y el ciclo

de ferias religiosas que se traducen en importantes oportunidades de venta para los dulceros.

Las ferias religiosas de la región marcan significativamente el ciclo de oferta y demanda de los dulceros. Se trata de festividades en torno a la advocación de alguna imagen, entre las cuales están la de Amecameca, donde se celebra el miércoles de ceniza; Tepalcingo, el tercer viernes de Semana Santa; Amayuca, el cuarto viernes; Temoac, el quinto viernes; Huazulco, el martes santo, y otras que no ocurren en Semana Santa pero sí en el periodo de secas, en Mazatepec, Jiutepec y Jojutla, donde se celebran en el fin de año. Los santuarios atraen visitantes del estado de Morelos y otros sitios de la República. Esta venta al menudeo se suma a las ventas a los pequeños intermediarios que llegan a contactar a los dulceros para las transacciones a medio mayoreo.

Además de estos factores, la subcontratación laboral es clave para que el dulcero pueda consolidar su taller. Los empleados son, preferentemente, gente joven que desempeña todo un proceso productivo —por ejemplo, la elaboración de palanqueta—, o bien se buscan trabajadores para llevar a cabo cierta tarea relacionada con dicho proceso, como es el caso de las mujeres que envuelven dulces en celofán.

Los empleados mejor pagados son los que saben hacer dulce de palanqueta y alegría. Suelen ser hombres con la suficiente fuerza física para poder

⁷ Se produce más cacahuete y alegría en la temporada de secas —de diciembre a mayo— pues, como no hay humedad, el azúcar/melado que sirve de aglutinante se conserva mejor y los dulces no se desmoronan, como ocurre en temporada de lluvias.

menear la mezcla del dulce, cargar los cazos con dulce y para verterlo en unos moldes de fierro, las gaveras, donde se aplana y se recorta en pequeñas porciones. Un palanquetero gana entre ochenta y ciento cuarenta pesos por una jornada de ocho horas y labora seis días de la semana. La jornada de trabajo y el pago varían de un taller a otro, según la experiencia del empleado y la relación de parentesco que tenga con el dueño. En ocasiones estos lazos favorecen una mejor remuneración, aunque en otros puede suceder lo contrario, pues se sobrentiende que debe prevalecer un principio de apoyo mutuo, mediante el cual el trabajador comprende que el dueño, su pariente, necesita bajar sus costos de producción y que, de alguna manera, se le está ayudando al brindársele trabajo.

Sin embargo, esto se compensa por la gran oferta de empleo que suele haber en el pueblo, y es por eso que estos jóvenes van y vienen de un taller a otro, siempre en busca del mejor salario. Esta rotación laboral, es decir, la posibilidad que tiene un trabajador de cambiar de una a otra unidad productiva en función del pago, va de la mano de la subcontratación y no se restringe sólo a los varones.

En el proceso de producción de dulce hay muchas tareas que no requieren de fuerza física sino de la realización de alguna tarea repetitiva; en estos casos los trabajadores suelen ser mujeres de

todas las edades y muchachos en la etapa de pubertad, entre los once y catorce años. Las tareas que desempeñan no necesariamente se llevan a cabo todos los días; es preciso que el dueño tenga suficiente cantidad de dulce para que requiera el apoyo de alguien que los envuelva. Además, como son labores repetitivas que no requieren de conocimiento técnico especializado, su pago se cotiza a destajo y a un precio muy bajo. Estas mujeres y púberes tienen trabajo durante dos o tres días de la semana y no necesariamente siempre, por lo cual van de un taller a otro a ofrecer su mano de obra. Suelen trabajar tres o cuatro horas al día, muchos de ellos por las tardes, las mujeres por estar ocupadas durante la mañana en sus labores domésticas, y los muchachos porque van a la escuela.

La subcontratación y rotación laboral en la producción del dulce amplía las posibilidades de cubrir la demanda de fuerza de trabajo y aumenta las opciones de contratación.⁸ Así, entre los productores de dulce vemos cómo dichos procesos les permiten contar con mano de obra en calidad de reserva, que además no les cuesta, y fragmentar la ejecución de ciertas fases para poder aumentar el volumen y variedad de piezas a producir.

Inserción laboral femenina

Como señalamos, la subcontratación y rotación laboral son estrategias productivas bien desarro-

⁸ Lourdes Benería, “Los vínculos de la subcontratación y la dinámica del empleo de la mujer”, en Lourdes Benería y Martha Roldán, *Las encrucijadas de clase y género. Trabajo a domicilio, subcontratación y dinámica de la unidad doméstica en la ciudad de México*, El Colegio de México-FCE (Economía Latinoamericana), México, 1992 (1987), pp. 49-54.



lladas en la producción dulcera de Huazulco, pero resultan ser aún más interesantes en la elaboración de la oblea, pues han repercutido en la participación laboral de la mujer.

Hacia los años noventa se introdujo este producto en el pueblo —se dice que por difusión de pueblos vecinos—, y su producción se volvió muy atractiva por no requerir de mayor conocimiento técnico para su elaboración. Se trata de hacer una mezcla de ciertas proporciones de harina de trigo, agua, aceite comestible y colorante artificial, todas ellas, por cierto, materias primas de muy bajo costo. No obstante, se requiere de una considerable inversión en la compra de una plancha de fierro, la cual consta de tres o cuatro parrillas en forma de aplanadora de tortillas. Su costo es de alrededor de ocho mil pesos y se manda a hacer con un herrero. Esta aplanadora funciona con calor de energía eléctrica. Si se calcula la cantidad necesaria para trabajar entre seis y ocho horas al día, entonces se entiende por qué muchos talleres operan con tomas clandestinas de electricidad.⁹

A pesar de estos inconvenientes, la producción de oblea se ha propagado y contrata básicamente mano de obra femenina. Algunas mujeres poseen planchas y contratan empleadas, aunque la mayoría de los propietarios suelen ser varones. Algunos tienen antecedentes de dulceros; otros, al ver la crisis agrícola, han dejado en un segundo plano las actividades del campo e incluso las han

abandonado. Les ha redituado más invertir en la compra de una o dos planchas, contratar tres o cuatro empleadas y convertirse así en fabricantes de dulce.

De acuerdo a los pedidos que tengan, los productores organizan las jornadas laborales en un sólo turno o en dos, matutino y vespertino. El primero casi siempre es de nueve de la mañana a tres de la tarde, y el vespertino de media jornada, unas tres horas, aproximadamente de las cuatro a las siete. A las trabajadoras se les paga a destajo; por ejemplo, en una jornada de seis horas una mujer alcanza a hacer dos bolsas, cada una de cuatrocientas obleas, y por cada bolsa le pagan entre cuarenta y sesenta pesos.

Una vez hecha la oblea, puede tener dos destinos comerciales: como insumo para la elaboración de otros dulces o para consumo directo. Tanto en uno u otro caso existe la posibilidad de que una oblea —la cual mide entre doce y dieciocho centímetros de diámetro— se recorte en distintas formas y tamaños. A las mujeres que hacen este trabajo se les conoce como “recortadoras”. Otra opción es doblar las obleas por la mitad —para lo cual también se contratan empleadas—, pegar sus orillas con miel preparada a base de piloncillo e intercalar en el borde semillas de calabaza. Con ello se completa su sabor y se les da un aspecto diferente, en forma de medio sol, cuyos rayos son precisamente las semillas.

⁹ Estas fuentes clandestinas, que implican instalaciones precarias, derivan en una mala distribución de la corriente que afecta a las empleadas con pequeñas descargas eléctricas (“toques”), sobre todo durante la época de lluvias.

La producción de oblea es de suma importancia en la inserción laboral de la mujer. En la producción de alegría y cacahuete, encabezada por el hombre, la mujer sólo ha participado como una ayudante cuyo trabajo siempre ha sido invisible, porque se consideraba como una obligación, una extensión más de su apoyo incondicional a su marido y sus hijos. Con la manufactura de la oblea, la mujer sale de su hogar a desempeñar un trabajo en un lugar que no es su propio espacio doméstico. Se esperaba que esto fuera suficiente para dimensionar a la mujer de manera laboralmente distinta, pero no es así, ya que sus ingresos siguen siendo para el hogar y la autoapreciación de su colaboración ocupacional se sigue viendo como “una ayuda”.

En contraparte, en el caso de los varones la producción de oblea ha venido a fortalecer su ya existente rol como jefes de producción. Incluso, como se ha dicho, algunos han dejado o postergado el trabajo agrícola para dedicarse a la oblea, lo cual nos habla de una nueva forma de concebir la vida laboral en el ámbito rural contemporáneo de Morelos. Ahora se dedican de tiempo completo a la oblea y surten a fabricantes de ciudades como Acapulco, Monterrey, Puebla, San Luis Potosí y Querétaro, ya sean dulces de cajeta o golosinas

combinadas con oblea, como galletas, muéganos, chocolates, cocadas, entre otras.

Esta nueva opción masculina de fungir como jefe de un taller productor de oblea mientras que la mujer es empleada a destajo, ha recrudescido la ya existente asimetría socioeconómica y laboral intergénero. Ante la imposibilidad cada vez más evidente de que el varón funja como el único proveedor del hogar, la mujer recurre a la subcontratación en los talleres de dulce. Mies ha señalado que en la industria artesanal los hombres suelen elevar su posición de clase con base en la explotación de las actividades de producción para la subsistencia que realizan las mujeres.¹⁰ El caso de la producción de oblea es un buen ejemplo. La participación laboral femenina y su aportación económica son valoradas, por ellas mismas y por los demás, como una “obligación” extra en la agenda de responsabilidades femeninas para mantener un hogar. En este sentido, mientras no haya un cambio en la valoración del trabajo femenino, la subcontratación vendrá a pauperizar la mano de obra de la mujer. Las empleadas son ejecutantes del proceso productivo de la oblea y el varón se dedica a suministrar las materias primas, supervisar el trabajo, llevar a cabo la comercialización y administrar las ganancias.

¹⁰ María Mies, “Dinámica de la división sexual del trabajo y la acumulación de capital. Las trabajadoras del encaje de Narsapur, India”, en Florencia Peña Saint Martin (ed.), *Estrategias femeninas ante la pobreza: el trabajo domiciliario en la elaboración de prendas de vestir*, INAH, México, 1998, pp. 31-53.