

La expansión tequilera y las mujeres en la industria: del símbolo al testimonio

Ana Guadalupe Valenzuela Zapata¹ y Marie Sarita Gaytán²

Resumen. *La industria del tequila tiene alto significado en la economía jalisciense, por su región de origen desde el siglo XVII y en las actividades de producción, envasado, verificación, turismo y oficinas de representación comercial que se concentran en el estado, ocupando el 70% del empleo y el 97% de la producción en la rama de bebidas destiladas de agave en México en el 2003. Sin ser estrictamente una investigación basada en teorías de género, aquí exploramos el mito y las realidades de las mujeres, en una industria cuya proporción en empleos según el género, seguramente ha cambiado y donde es evidente que los hombres han salido en una gran proporción, ante la ruptura de los sistemas artesanales en el campo y la industria.*

Palabras clave: *Tequila, expansión, industria, agricultura, empleos*

Abstract. *The tequila industry is highly important for the economy of Jalisco. It was in Jalisco where the industry originated in the 17th Century, and where it continues to boast the highest concentration of processes of production, bottling, testing, tequila tourism, and corporate offices. The sector's growth led to a*

¹ Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Cienega, Departamento de negocios, email: Ana.Valenzuela@gmail.com.

² Universidad de Nueva York, Departamento de análisis social y cultural, Programa de estudios latinos, e-mail: msgaytan@hotmail.com

record production level in 2007, totaling 249 million liters of tequila. While this investigation is not strictly based on gender theory, we explore the realities and stories of women in an industry where the male to female ratio in certain areas has changed, and where men have left in great numbers due to the shifting structures of production in the countryside and the industry at large.

Key words: *Tequila, growth, , women, industry, representation*

Résumé. *L'industrie de la tequila est très significative pour l'économie de l'État de Jalisco, la région d'où elle a surgi au XVII^e siècle. Il existe une grande concentration des activités de production, embouteillage, vérification, tourisme et de bureaux de représentation commerciale. Celles-ci occupaient, en 2003, 70% des emplois et 97% de la production de la branche des boissons de distillation d'agave au Mexique. Sans être rigoureusement une recherche basée sur les théories d'égalité des sexes, ce travail explore le mythe et les réalités des femmes, dans une industrie où la distribution des emplois en fonction du sexe a sûrement changé et où il est évident que le nombre d'hommes a diminué, face à la rupture des systèmes artisanaux dans les exploitations rurales et l'industrie.*

Mots-clés: *Tequila, expansion, industrie, agriculture, emplois.*

INTRODUCCIÓN

La industria del tequila tiene alto significado en la economía jalisciense, especialmente en la región de origen (el Valle de Amatitán y Tequila), desde el siglo XVII, cuyo paisaje natural y cultural ha sido registrado en la lista de la UNESCO. El crecimiento de la industria comenzó a ser constante en los años setenta con algunos altibajos, sin embargo, el incremento en los últimos 15 años (1995 a 2010) ha sido el más significativo, pues la producción se ha triplicado, sobrepasando en la actualidad los 300 millones de litros anuales (CRT, 2009). La industria tequilera se ha transfor-

mado notablemente y es por ello que, resulta interesante estudiar esta fase expansiva desde diferentes ángulos del conocimiento. Motivo por el cual ambas autoras consideramos importante realizar nuestras tesis de doctorado (en este periodo) en dos ámbitos diferentes: las consecuencias ambientales de la producción agrícola y los cambios de identidad cultural ligadas al tequila. Durante el desarrollo de nuestros proyectos de tesis compartimos información y reflexionamos sobre algunos aspectos ligados al crecimiento de esta industria y el papel de las mujeres; así nació la inquietud de explorar un poco más y mostrar nuestras reflexiones, por ello consideramos necesario escribir este ensayo.

Nuestras investigaciones desde diferentes ciencias y disciplinas (ciencias biológicas y sociales) nos permitieron indagar a partir de entrevistas (muestras aleatorias) estructuradas a un 20% del total de los ejidatarios de Amatitán en el 2003, y entrevistas semi estructuradas a mujeres ligadas, por al menos 20 años, a esta rama industrial, entre 2006 y 2007, así como una revisión bibliográfica. Los puntos de atención se centran en tres temáticas sobre la participación de las mujeres, ya sea como parte de un mito o en la vida real: el mito de Mayahuel la diosa del agave pulquero, las mujeres en la industria y, el consumo de tequila por las mismas. Las conclusiones pretenden mostrar la participación de hombres y mujeres en la industria a partir de la reflexión al paralelo de investigaciones distintas: agricultura, medio ambiente e identidad cultural. Dejamos una muestra de nuestras inquietudes para ser profundizadas por quienes sí se dedican a realizar estudios de género. Los testimonios que aquí se presentan son de por sí interesantes porque reproducen estereotipos de género sobre la relación de las mujeres. Debemos aclarar que estos se circunscriben en un espacio geográfico y un tiempo en los municipios de Tequila, Guadalajara; Arandas del estado de Jalisco en la primera década del siglo XXI. Una de nosotras (Ana Valenzuela) ha realizado investigaciones en la región de Tequila por 25 años (1985-2010) y en publicaciones sobre los sistemas de producción agrícola y el cambio en los procesos industriales, motivo por el cual también se incluyen datos, anécdotas y comentarios propios.

Las mujeres aquí entrevistadas nos dieron su testimonio el cual grabamos en video,³ los archivos están depositados en la mediateca Fernando del Paso del Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara. Las preguntas se centraron, principalmente, en conocer el ingreso de las mujeres como trabajadoras en la industria y el nivel de consumo de tequila. Los hombres, además de las entrevistas, nos dieron información a partir de talleres dedicados a conocer los cambios de patrones de cultivo y de manejo agrícola, aportando mas información primaria.

Creemos pertinente la aportación de este ensayo dado que hasta ahora no conocemos un estudio publicado al respecto, donde se fije la atención a los cambios que ha tenido la industria del tequila en lo que respecta al ingreso de mujeres y hombres en la fase de crecimiento más grande de su historia, y de la transformación casi entera de sus procesos artesanales a industriales.

A continuación presentamos por apartados las tres temáticas, el primero, sobre los cambios en el campo y la industria que más han marcado la contratación de hombres y mujeres; el segundo sobre el uso del mito de la diosa Mayahuel en la historia del tequila y de su promoción durante los años noventa del siglo xx, y por último, algunos comentarios sobre el consumo de tequila por mujeres en las cantinas en la ciudad de Guadalajara.

La industria crece y los procesos tradicionales se modernizan

Como se ha mencionado, la fase expansiva más importante en la historia de la industria del tequila ha sido el crecimiento de la producción en los últimos 15 años; las divisas por la exportación del tequila dejaron, en el 2006, aproximadamente 4.5 millones de dólares americanos, además de

³ Se incluyen datos parciales de nuestras tesis de doctorado Valenzuela (2005) y Gaytán (2008).

posicionar el producto emblemático del mexicano –después de la cerveza– como el segundo producto más exportado dentro del sector agroalimentario, entre 1994 y diciembre de 2006 (Macías y Valenzuela, 2007). En 2003 se localizaban en Jalisco 70% del empleo y 97% de la producción en la rama de bebidas destiladas de agave en México (no sólo tequila) (Macías y Valenzuela, 2007). Las fases del crecimiento de la industria tequilera fueron favorecidas por un mercado creciente, por el Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN) y por la adopción de normas de regulación que aseguraron la calidad y autenticidad del tequila. Por otra parte, la consolidación de un Consejo Regulador del Tequila en 1994 y de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera en 1959, puso en relieve la oportunidad de que en el tratado bilateral con la Unión Europea se reconocieran las bebidas con Denominación de Origen como el Tequila y el Mezcal de México, y por nuestra parte se reconocieron 214 destilados de origen europeo, en el último lustro del siglo xx (Valenzuela *et al.*, 2006). Un elemento que marca la especialización, durante la primera fase de crecimiento de la expansión tequilera, es el incremento de la producción en la categoría del tequila 100%, cuyas especificaciones normativas y de etiquetado fueron enfatizadas hasta esa época. Este tipo de tequila requiere de envasado de origen, por lo tanto demanda una mayor fuente de empleo a las mujeres, generada no solamente en el envasado sino en la administración, gestión y normatividad específica. Para darnos una idea del incremento del tequila 100% de agave, tan sólo de 1995 a 2007 creció aproximadamente un 66%, con un record de producción de 135.7 millones de litros en el 2007 (CNIT, 2008).

Las profundas transformaciones económicas, sociales y políticas de México, al final del siglo xx, sin duda influyeron en la entrada de la inversión extranjera en diversos sectores y la del tequila no quedó exenta de ello, de esta manera se aceleraron aún mas los cambios en los procesos de producción del agave tequilero y del tequila, así como sus economías de escala estimulando cambios en el campo y la industria con tecnología moderna, dejando atrás los procesos artesanales.

Los cambios en el campo

Es en la zona de origen del tequila, en el Valle de Amatitán y Tequila, donde la herencia cultural de las técnicas tradicionales del cultivo iba de padres a hijos. La especialización en las labores agrícolas era reconocida hasta por familias y por clanes, que a mediados de los sesenta ya se empleaban medio tiempo en la industria tequilera, cuando los dueños eran locales y conocían a sus trabajadores (comentario personal). Arrancadores de vástagos o hijuelos (para establecer las nuevas plantaciones), plantadores, podadores (barbeadores), jimadores (cosechadores), arrieros, mayordomos de campo, caporales, eran empleos con una especialidad.

De entre las labores que más requerían contratación de jornaleros, después de la época de lluvias y una de las más pesadas, era la limpia con coa, un instrumento trapezoidal con mango de madera que con el filo desprendía toda la maleza seca cercana al agave, penosa labor manual ahora casi extinta por el uso de herbicidas. En las extensas plantaciones de agave, que ya dominaban en los años sesenta para abastecer a las grandes industrias, una gran cantidad de trabajadores hacían la limpia con coa, penosa labor bajo el sol y además donde tenían que recorrer grandes distancias.

De las labores manuales documentadas por primera vez por Valenzuela en 1994, y verificadas en los años del 2003 al 2005 con los ejidatarios en entrevistas en la región de Amatitán (Valenzuela, 2005), se encontró que se han reducido los empleos agrícolas estables y han aumentado los temporales, pues aunque se siguen contratando jornaleros estos sólo laboran durante las épocas de plantación y de lluvias. Para resumir, los cambios han sido fuertes con el patrón industrial de monocultivo por contratos y por lo tanto:

- La agricultura tradicional y diversificada de pequeños productores casi ha desaparecido.
- La agricultura intensiva requiere cada vez de menos mano de obra.

- Limitados por el capital y la seguridad de la comercialización los ejidatarios con monocultivo usan menores cantidades de insumos químicos y sus rendimientos y competitividad han descendido.
- El control de maleza con herbicidas asperjados con tractor ha tenido un impacto favorable para los que producen en grandes escalas de producción, no así para los productores de pequeña escala en lomeríos no mecanizables (menos de 10 hectáreas).
- Tanto el trazo de plantaciones como la homogeneidad de las mismas ha favorecido una mejor supervisión con automotores, más labores pero el riesgo ha sido la compactación de suelos.

En conclusión, la agricultura de contrato y la renta de tierras predominan en la producción de agave del siglo XXI. Estas mismas se han impulsado gracias a la migración y a la falta de competitividad de los pequeños agricultores. El segmento de hombres entre los 15 a 35 años ha migrado a los Estados Unidos durante la época post TLCAN y difícilmente se encuentran productores de agave independientes.

El modelo de agricultura industrial del agave se ha extendido, no sólo en la región de origen, la zona protegida bajo la Denominación de Origen Tequila (Jalisco, y algunos municipios de Nayarit, Michoacán, Guanajuato y Tamaulipas), sino también en otras regiones de agricultura de temporal en el occidente de México. Las políticas neoliberales en el campo mexicano influyeron en que se desincentivaran las siembras de maíz y granos de tierras de temporal y que los agricultores se reconvirtieran al agave azul, una opción que facilita a los migrantes mantener una "alcancía" para sus familias.

Ni las estrategias de control electrónico, ni la exigencia de ser productores registrados en el Consejo Regulador del Tequila para ser proveedores de la industria, han servido para generar un orden entre la oferta y demanda de agave. Por el contrario, los excesos de agave son desfavorables, sobre todo para los que menos pueden competir: los pequeños productores.

Así como se fueron dando los cambios en la industria, también en el campo los procesos de producción se mecanizaron, automatizaron y homogeneizaron para asegurar una materia prima constante y segura. Actualmente se ha conseguido que las plantaciones sean más homogéneas, favoreciendo incluso hasta la teledetección de los inventarios de plantaciones de agave.

Los arrieros, jefes de potreros y mayordomos de campo, expertos conocedores del territorio y personajes a caballo del paisaje mezcalero,⁴ ya no dominan en los caminos para prevenir incendios. Ellos ya no realizan las tareas de supervisar y mantener la alerta sobre el estado de las plantaciones, incendios, robos y plagas, en su lugar están los técnicos y agrónomos que además realizan el pago de jornales, administran el manejo agrícola, documentan las labores de pagos, insumos y herramientas.

El desarrollo biotecnológico también ha sido integrado a la producción, sobre todo para la reproducción de vástagos por cultivo de tejidos (*in vitro*) por algunas de las más grandes industrias, que al menos cuentan con 10 millones de plantas. Si bien no es la mayoría, pero por su escala de producción, si tiene un efecto significativo en el empleo, pues la tradicional selección y arranque de las plantaciones madres conocida técnicamente como masal ha disminuido. Todavía muchos productores e industrias utilizan el método tradicional, pero es cierto que las estrategias de los más grandes influyen en una proporción significativa del empleo de jornaleros.

Las mujeres que no habían trabajado en el proceso agrícola del agave participaron, entre los años de 1999 a 2003, en esta selección tradicional de vástagos o hijuelos. En este periodo, el precio alto del agave impulsó a la “fiebre” de hacer nuevas plantaciones, tanto a los productores del sector

⁴ En Jalisco históricamente se le llama mezcal a la planta de agave azul para elaborar el tequila y mezcaleros a los productores. Los cambios han influenciado también a que éstos cambien de nombre, ahora se autodenominan “agaveros”.

como a nuevos entrantes. La práctica de selección se realiza generalmente a la sombra de los árboles y consiste en apartar por tamaño y calidad (santidad) las diferentes categorías de vástagos. Lo anterior para explicar que la labor que efectuaron las mujeres no requería el desplazamiento con los riesgos de insolación, ni la fuerza física de carga, sino la selección visual, como ocurre en otras agroindustrias de flores y/o frutas.

Sin embargo, esta fue una participación coyuntural, ya que el precio del agave se desplomó abruptamente desde el 2003 y sigue así hasta el 2010, con un precio fijo de 2 pesos el kilogramo. Las consecuencias son una menor actividad agrícola y por lo mismo una menor contratación en general. Los excesos de plantaciones establecidas entre 1999 y 2003 han repercutido en precios bajos del agave, pero además en una mayor producción de tequila de productores agrícolas que se han integrado en la industria. Este crecimiento se da tanto para evitar pérdidas en el agave establecido, como para asegurar un aprovisionamiento de la alza repentina de precio del agave. Gracias a este almacenaje de tequila, el precio del agave no baja más, pero tampoco aumenta como para estimular nuevas plantaciones y más empleos agrícolas, como en el pasado.

Los cambios en las fábricas y la verificación de la calidad

Los resultados de la investigación en el Valle de Amatitán y Tequila, a través de las entrevistas, nos indican que la industrialización del proceso del tequila se intensificó en el siglo xx. Si no ha sido de una manera generalizada, la industria sí ha cambiado, de usar el cocimiento del agave con hornos de mampostería al de autoclaves, y últimamente, por difusores (extractores de jugos crudos que no requieren cocimiento y son automatizados), con menos necesidad de obreros para la carga y descarga.

Los molinos y modernos destiladores de columna masificaron la producción de tequila, además para los cuales ya no se necesitarían ni la fuerza física, ni el saber-hacer tradicional.

En cuanto a la normatividad y regulación del tequila, se contrataron más mujeres que hombres para el análisis físico químico del control de calidad en las fábricas y de verificación de la norma oficial mexicana del tequila por el Consejo Regulador del Tequila.

Rocío Rodríguez, Ing. Química encargada de la calidad en el Tequila San Matías, establece bien la diferencia entre lo empírico y las innovaciones que los hombres, en fábrica, han experimentado y lo que a ella le toca normalizar en procesos y técnicas. Los reglamentos actuales están cambiando y una serie de análisis de laboratorio son exigidos, ahí es donde hay más mujeres. Según las palabras de ella:

He visto que la mujer está presente imprescindiblemente en lo que es la investigación [...] de cinco personas que están en la investigación del tequila cuatro son mujeres. En el envasado tenemos esa delicadeza (como mujeres) de poder verificar, de poder encontrar situaciones que a lo mejor un hombre no le da tanta importancia... esa delicadeza y esa atención que nosotros le presentamos a las cosas en general lo podemos plasmar en la inspección de una línea de envasado o en el control de calidad de los productos, o por ejemplo en el análisis sensorial o directamente en la fermentación. Entonces creo que ahí es donde yo ubico más a la mujer, el papel de la mujer en la industria tequilera.

Con reglamentos que requieren medidas de control de calidad, las mujeres han podido encontrar trabajos técnicos en los laboratorios. Por ejemplo, Lourdes Cabezudt, quien trabajaba como administrativa de "campo" o producción agrícola en Tequila Herradura, dice que las mujeres están "en el área de investigación, [...] en el laboratorio [...] en las oficinas ni se diga. Ahí es casi (donde) todas son mujeres."

Araceli Solís, quien trabaja en una empresa proveedora de filtros para la industria tequilera como vendedora, y cuyos padres fundaron hace 30 años, lo afirma: "las investigadoras del tequila pueden estar en campo y en fábrica, sobre todo en este último lugar donde el trabajo de laboratorio es más afín a sus características. Pocas mujeres en campo son conocidas".

Aunque la representación y sueldo de las mujeres suele ser menor en el sector privado, tienen una buena representación en organizaciones profesionales como el Consejo Regulador del Tequila. Araceli Solís dice que las mujeres entran a los comités de verificación en el Consejo Regulador del Tequila:

Es sorprendente que estamos tres mujeres en un comité o en subcomités, cuando me acuerdo que hace tres años fue primera en un subcomité y yo era la única mujer, y sí... se siente... no digo que es irrespetuoso, pero es un poco incómodo que la mayoría son hombres y que no hay mujeres, y ahora ya ves una mayor participación de mujeres. Es más, al punto que la sala de juntas nada más es un baño y es el de hombres. El baño de las mujeres está en la entrada, en recepción. La mayoría de los laboratorios de análisis sensoriales están representados por mujeres.

El papel de mujeres como ingenieras técnicas o químicas no se debe solamente a sus "características" sino a la presencia cada vez menor de hombres en las regiones tequileras; fenómenos como la migración regional e internacional también han contribuido a esa tendencia. Se nota especialmente en Tequila El Espolón en Arandas, donde casi el 80% de los trabajadores son mujeres. El dueño, el ingeniero de proceso y los cargadores de agave para la cocción son hombres, mientras que las mujeres entraron a esta fábrica porque los hombres de su edad habían migrado a los Estados Unidos, donde uno de cada cinco jaliscienses habita (Sañudo, 2007). Jalisco es uno de los cinco estados cuya categoría de migración se clasifica como "muy alta" (Sañudo, 2007, basada en datos de la Conapo, 2002). Los resultados de estudios de migración de Herrera (2003) de 1950 al 2000, a partir de índices de masculinidad, revelan que los hombres entre las edades de los 15 y 54 años presentan valores bajos en todos los años. La zona en la que se enfatiza este patrón es la de Los Altos de Jalisco, donde Arandas es uno de los núcleos de producción de tequila más importantes (33 millones de litros en el 2007, CNIT, 2008).

Sin embargo, previo al despegue de la producción de tequila a granel entre los años setenta y ochenta, las cosas eran diferentes y el envasado de origen del tequila 100% de agave no tenía ni un distintivo especial ni una verificación, por lo tanto no se incitaba al embotellamiento en fábrica. En otras palabras, el envasado de origen se ha promovido a partir de la aceptación del tequila 100% de agave que ganó terreno durante los años de precios bajos de la materia prima y con la preferencia de los consumidores locales y nacionales. Hasta la fecha la producción y exportación del tequila 100% de agave no ha dejado de crecer, siendo el tequila de mezcla de azúcares (51% de agave y 49% de otros) casi un producto genérico para la venta a granel.

Una mujer y una marca tuvieron influencia en la permanencia del tequila 100% de agave durante los cambios ocurridos en la norma del tequila de 1976, cuando se amplió el uso de azúcares de caña para el tequila hasta en un 49%, y también que pocos empresarios se opusieron. Entre los dirigentes de empresas que conservaron el tequila con un 100% de agave y que no estuvieron de acuerdo con la normatividad de esa época, se encontraba una mujer: Gabriela Romo, heredera de Tequila Herradura, cuya memoria se conserva para los trabajadores y proveedores de esta empresa. Ella según sus testigos no participaba en ferias ni fiestas, entonces decidió dirigir la empresa con mano férrea:

[...] Pues como te diré era (Doña Gabriela) mucho de ayudar a las personas. [...] le gustaba mucho el campo, sí salía... No, conmigo no, siempre la llevaban los señores Celestino, Julio Flores, Carlos también la sacaban mucho... era fuerte de carácter sí, pero como te digo con cierta justicia, nunca fue injusta... Ella era la que hacía las misas por año junto con el alabado... Sí ella era muy católica, le gustaba mucho entrar a la capilla, rezar. Le gustaba todo eso. Seguido la veía en el Vergel (Lourdes Cabezudt⁵).

⁵ Asistente administrativa de Tequila Herradura en su área de producción agrícola de 1980 al 2004.

La entrevistada se refiere a la época en que la Sra. Gabriela Romo en los años de 1980-1985 dirigía la empresa y permanecía por largos periodos en Amatitán, en la Ex-Hacienda del Refugio, donde se produce la marca Tequila Herradura, ahora propiedad de Fortune Brands. Sobre esta misma mujer dice Arcelia de Solis⁶ que visitaba asiduamente la Hacienda del Refugio: “Gabriela de la Peña, dueña del tequila Herradura, ella heredó, al parecer de un tío y siempre estuvo bien impregnada de lo que era la industria y sabía bastante sobre tequila”.

De “Doña Gabriela” como le decían los empleados del campo, todos se acordaban, sobre todo porque no quería contratar técnicos en agronomía que acabaran con sus hormigueros y, que favorecían el desarrollo de los agaves; en conclusión no quería usar pesticidas. Además, tenía una noción clara del *terroir*⁷ tequilero de Amatitán, pues exigía que se abasteciera solamente de una “franja” de tierras entre Amatitán y Ameca, evitando el uso de agave de Los Altos que cambiaría el sabor de la marca Herradura. A Doña Gabriela se le atribuye la curiosidad de germinar semillas de agave tequilero y la recolección de frijoles endémicos, que difícilmente existen en la actualidad en los campos de cultivo (Valenzuela, comunicación personal con Guillermo Romo de la Peña: hijo). Los testimonios de “Doña Gabriela” y su resistencia a los cambios tecnológicos y a la tradición del tequila 100% de agave eran vistos como demasiado rígidos para los técnicos que ingresaban, tanto en la industria como en el campo tequileros. Ahora se revalorizan y poco a poco se van tomando en cuenta como prácticas que pueden favorecer un manejo sustentable y la conservación del patrimonio natural de la región de Tequila.

Actualmente, Carmen Román, dueña de San Matías, es una de las pocas mujeres jefas de empresa en la industria tequilera, al enviudar

⁶ De profesión química, casada con un proveedor de Tequila Herradura.

⁷ La noción francesa del *terroir* indica que los productos tienen una unión con la calidad de acuerdo a su origen, como se usa actualmente para vinos y espirituosas.

tuvo que quedarse a cargo de una destilería.⁸ Ella tuvo la obligación, no como un gran número de las mujeres que heredaban negocios de Tequila y que tenían que ceder el manejo de los negocios a sus esposos. Carmen habla sobre las mujeres en la industria del tequila:

Son mujeres que tienen como prioridad la familia. Yo lo he visto un común en las mujeres de nuestro país. Nuestra prioridad es la familia, por la familia hacemos todo. No lo hacemos por nosotros, por un ánimo de destacar como personas, tu primer motor es sacar adelante a tu familia. Con esa motivación, entramos a desempeñar cualquier actividad. Yo siento que tenemos más voces a ese nivel, a nivel campo, a nivel de mano de obra, donde la mujer está participando con estas cualidades que tiene por género: destreza manual. Esto se suma también pues a la situación nacional. Yo creo que otra cosa importante es que por la denominación de origen, la zona geográfica donde están ubicadas las fábricas de tequila, (de ahí)... también salen muchas personas a trabajar fuera del país.

Su punto de vista refleja la emigración internacional de los últimos años, sobre todo en la región de los Altos de Jalisco, donde se encuentran los dos núcleos de producción de Tequila San Matías: la fábrica en Tepatitlán y la envasadora de tequila en Acatic. Carmen Román revela el testimonio de muchas mujeres que se quedan solas con el doble trabajo: el asalariado y el del cuidado de la familia. Lo cual coincide con Flores (2007) en su estudio de las implicaciones económicas de género que tiene la migración internacional, “los migrantes sólo cumplen con el envío del dinero,

⁸ El Sistema Estatal de Información Jalisco (Seijal, 2000) menciona en el índice de desarrollo relativo al género que en Jalisco el 10% de mujeres son directivas. En cuanto a la representación política de la mujer en Jalisco se observa que del 2000 al 2008 se ha reducido tanto en los porcentajes de presidentas municipales y diputadas (INM, 2008), de 1995 al 2008 el partido en el poder es el Partido Acción Nacional.

mientras que las mujeres realizan el trabajo asalariado y el del cuidado de ancianos, enfermos y la crianza de hijos”.

Lo anterior refleja la condición de las mujeres rurales, mientras que en el contexto urbano, la profesionalización de las empresas tequileras ha llevado a la inclusión de mujeres con otro perfil. Araceli Solís dice sobre el ámbito en que se desenvuelven las directivas tequileras:

Muy entregadas, mucho muy entregadas a su trabajo. Yo creo que más que los hombres, porque es una mujer que está ahí desde temprano y se va hasta tarde y no por eso es que haga más, simplemente dedica más tiempo. Ves que es una mujer activa, que conoce pero que tampoco le permiten hablar mucho.

Algunas de las entrevistadas mencionaron que a pesar del cambio de actitudes hacia las mujeres, en cuanto al consumo de tequila, no se les trata igual a las mujeres que los hombres. Astrid Fonseca, representante del Consejo Agropecuario de Jalisco y de los productores de agave en Tlajomulco, Jalisco, heredó plantaciones de agave y recibió el consejo de uno de sus empleados sobre contratar mujeres: “son mujeres págueles menos”. Ella enfatiza que la migración ha hecho estragos en esa región, donde las mujeres prefieren irse a las labores agrícolas del agave y no a la costura donde pagan menos y es más cansada. También asegura que hay discriminación para las mujeres en el sector agrícola y expresó: “Sí aceptan a las mujeres pero, les pagan menos y además creen que sus agaves son de menor calidad”.

Lourdes Cabezudt, como administradora del personal de campo de Tequila Herradura en los años ochenta, reclutaba principalmente a los jornaleros agrícolas, hizo mención de la mayor contratación temporal de mujeres que se dio durante el auge de plantación de agave, entre 1999 y el 2003:

Se contrató personal femenino porque era un trabajo liviano y las mujeres rendían más... porque los hombres siempre andaban sacándole al trabajo, yo por eso supe que las habían contratado.

Dos factores orillaron además al ingreso de mujeres como empleadas agrícolas: primero, el impulso a las plantaciones y segundo, los efectos de migración, ya mencionados anteriormente.

Las entrevistadas mencionan los estereotipos de las mujeres en la industria, como la entrega, la delicadeza, y la precisión. Más allá de los estereotipos, es evidente que el campo espinoso de las plantaciones de agave no ha sido históricamente un lugar de trabajo para mujeres. Las jornadas laborales al sol directo y la necesidad de la fuerza física son indispensables para realizar las prácticas agrícolas que todavía requieren de mano de obra, salvo la ya mencionada labor de selección de hijuelos.

Un trabajo también rudo donde hay pocas mujeres ha sido el de la dirección de las empresas tequileras. Todavía en los años ochenta era necesario revisar a la entrada de las reuniones del sector que los asistentes no portaran armas, ya que sus discusiones eran generalmente "intensas". El conflicto de intereses entre industriales del tequila ha sido un asunto histórico.

Tal parece que los tequilas de la generación de los noventa, periodo donde más mujeres participan en su elaboración, verificación, investigación y evaluación sensorial, están avalados y demandados por más mujeres que abiertamente pueden entrar a una cantina o beber sin el permiso previo de su esposo o su padre, y nos referimos puntualmente a lo que ha sucedido en las tradicionales cantinas de Guadalajara.

Sin datos sobre los empleos por género, pero con los testimonios aquí vertidos, encontramos que la regulación y verificación de las normas oficiales del tequila y las tendencias de la calidad, han requerido cada vez de más mujeres en envasado, control de calidad, documentación, laboratorio e investigación. Habría que constatar lo que hemos vivido, como testimonio, en 25 años de experiencia en esta industria, así como las opiniones de los y las entrevistadas para tener datos empíricos que confirmen o nieguen esta tendencia.

La participación femenina más reconocida en los años noventa ha sido la del mito de Mayahuel. Las mujeres aquí entrevistadas y un gran número de estudios del tequila nombran el mito de Mayahuel, la diosa

del pulque que se tomó desde los años setenta para la promoción del tequila y que se enfatizó a finales de siglo, durante el despegue de la expansión tequilera.

El mito de Mayahuel en la industria del tequila

Aunque las mujeres no suelen tener mucha autoridad en el proyecto de la nación, frecuentemente representan los reproductores exclusivos de los valores de ésta (Kaplan *et al.*, 1999; Yuval-Davis y Anthias, 1989). Historias de la nación corren tras discursos familiares que entrelazan la femineidad con la maternidad (Coontz, 1987; Nagel, 1998). Referencias como “la madre patria” y “lengua materna” son metáforas comunes que enfatizan el papel de las mujeres como portadoras y criadoras de los ciudadanos futuros de la nación, según los ideales del patriotismo (Martínez, 1997). Como lo señala Parra (2005), “la exclusión de la mujer en la ‘imaginación cultural’ de la nación es una práctica extendida que demuestra los poderes de la normatividad patriarcal”. Las mujeres desempeñan papeles específicos y “se quedan en el centro de ideologías nacionalistas, del concepto de la nación donde se construyen ideologías nacionalistas, de la reproducción de las poblaciones de naciones en ambos lados del poder” (Martínez 1997:17).

Personajes sagrados y maternos como Mayahuel, muy parecidos a la Virgen de Guadalupe (Paz, 1976; Wolf, 1958), son venerados en el imaginario nacional debido a sus papeles en la vida familiar. Marita Sturken (1997) menciona que las memorias culturales de una nación son formadas por imágenes, objetos y representaciones. En sus palabras, son “tecnologías de memoria, no recipientes de memoria, donde la memoria no se queda pasivamente sino donde las memorias son compartidas, producidas y donde se les da su significado”. Entonces, los símbolos femeninos son los sitios donde se establecen, se cuestionan y se redefinen los significados. Tomando como base la observación

de Foucault (1988) sobre que las tecnologías son prácticas sociales inexorablemente implicadas en las dinámicas del poder, Sturken (1997) describe a memorias culturales como saturadas de significados que demuestran “tanto las estructuras como las fracturas de una cultura”. En México, íconos como Mayahuel, con sus raíces prehispánicas, ofrecen a sus ciudadanos (es decir, indígenas y mestizos) una manera de pertenecer simbólicamente a la nación.

Siendo tecnologías de memoria, las representaciones de íconos nacionales femeninos son sitios protegidos y polémicos, donde las varias luchas sociales y políticas se forman. Justo como la Virgen de Guadalupe otorga una lengua compartida, donde miembros diversos de una sociedad pueden expresar sus valores sociales y juzgar a los valores de los demás. Por ejemplo, a Mayahuel se le incorpora a finales del siglo xx como una representación indígena de orgullo nacional, patrimonio y origen, en cuanto a la cultura de tequila. Su papel simbólico de “madre” de la cultura de tequila, y su vinculación con una gran cantidad de relaciones sociales con un personaje ideal nacional promueven al tequila como la bebida “oficial” de México –dentro y fuera de él. La publicidad, los libros, críticas y sitios web sobre el tequila frecuentemente mencionan a Mayahuel: muchas veces describiendo sus características maternas y sagradas y su relación con la identidad mexicana. En estos escenarios, los mexicanos pueden verse en el personaje de Mayahuel. Dentro del contexto del consumo transnacional cultural, el tequila se cuenta tras Mayahuel como una “forma encarnada del nacionalismo”, un marcador histórico de la identidad mexicana –que se media con metáforas marcadas por género de la nación (Monsiváis, 1997). A pesar de la representación de Mayahuel en la historia de tequila, las mujeres, en general, quedan casi borradas en lo que se refiere a la contribución de la industria tequilera. Es una situación muy parecida a la de las soldadera de la Revolución Mexicana que eran “luchadoras, mensajeras, enfermeras, cocineras, escritoras y espías”, su papel en la expansión del mercado tequilero y el desarrollo de su estatus icónico casi no se reconoce (Parra, 2005). La influencia del

patriarcado sigue (Franco, 1989), y la asociación cercana del tequila con la masculinidad mexicana (Gaytán, 2007) esconden estructuralmente la presencia e importancia de mujeres como agentes activos en la producción y consumo del símbolo nacional.

Preservar la representación e imagen del tequila es el objetivo principal de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera (CNIT), como representantes del sector promueven el tequila y el mito de Mayahuel. Siendo dicha cámara, la institución más antigua de la industria tequilera “promueve el tequila como una bebida exitosa y la cultura que lo envuelve como un valor tradicional de México” (www.tequileros.org). Isabel Preciado fue contadora por 17 años en la Cámara, y ha trabajado con embajadas por todo el mundo para “llevar un nuevo espíritu o visión de lo que es el tequila”. En la sede principal de la CNIT en Guadalajara, 12 de los 20 empleados son mujeres. Según Isabel, la asociación de tequila con íconos masculinos como los mariachis o el actor Pedro Infante “es una imagen esencial de mexicano, pero a lo mejor en el exterior eso no causa mucho impacto”. Su trabajo en la Cámara le permite presentar una imagen diferente de tequila, una “más entre contemporáneo, moderno mexicano, algo más actual, más fresco”. Isabel afirma que la imagen “macho” de tequila ya no es tan importante como hace varios años. Desde su punto de vista:

El tequila antes era un poquito más popular, se manejaba en mercados más populares y hoy no. Hoy es una bebida que compite con los mejores mercados y que ha cambiado, y creo que la imagen tendremos que cambiarla. No perjudica tanto la imagen que tenían [las botellas, publicidad en general] del mariachi o del macho pero hay que actualizarla, [para decir] que ya no somos así.

Para Isabel, la imagen “macho” de tequila refleja una actitud de un pasado no inclusivo; la nueva imagen promovida por el CNIT simboliza no sólo la modernidad, sino el reconocimiento. Isabel, ignora la canción de rap chicano “Tequila y mujeres” (2004) cuyo estribillo remarca las imágenes

del macho en los hombres de origen mexicano nacidos en los Estados Unidos “Tequila, mujeres lo que necesito yo, tabaco, dinero y un poquito de ron”. ¿Acaso la imagen masculina del tequila se exporta y migra con los mexicanos para convertirse en un mercado importante de los envasadores norteamericanos?

Mientras para las mujeres con quienes hablamos a menudo se referían a la asociación cercana de tequila con la masculinidad mexicana, también vieron que el tequila poseía características femeninas. Según Carmen Villareal, la Directora General de Tequila San Matías, la planta, el agave azul no sólo representa lo femenino, sino también la figura materna:

[...] yo considero al agave una planta femenina, eso se me hace gracia... el decir que es una planta que da hijitos, es una planta mamá. Yo siempre la veo así. Bueno desde la raíz de esto, está involucrada la figura femenina. Me parece muy bonito tener una planta femenina que dé origen a toda esta industria y la bebida en sí...

Antes que el mito de Mayahuel se instalara los íconos predominantes en los sesenta del siglo pasado eran las imágenes de las mujeres tequileras en las charolas para bebidas, junto con los charros, en ambiente de ferias, ahí donde ellas eran las reinas de belleza. Una tequilera de familia y tequileña de origen habla al respecto, ella es Graciela Cuervo Vázquez,⁹ quien recuerda que en los años cincuenta y sesenta las mujeres se lucían en las ferias y fiestas de Tequila, donde ella fue electa reina. Ella puntualiza que las mujeres se encontraban solamente en la administración, no en las fábricas. Graciela nos cuenta de la fortuna de ser tratada igual y con oportunidades de estudiar gracias a su padre y a su esposo, no así con su madre: “Mi padre nos recomendaba tomar una copita en la comida, para saber tomar”. La evolución de la inserción de

⁹ Descendiente de la familia Cuervo en 4ª. generación, de profesión dentista y de abolengo familiar tequilera.

la mujer en la industria del tequila ha sido diversa, lo explica Araceli Solís hija de Arcelia y que forma parte del comité de verificación y embarques en el Consejo Regulador del Tequila¹⁰:

Yo creo que las mujeres empezamos como la humedad a entrar en la industria y poco a poco hemos tomado ciertos puestos, que algunos no se nos han permitido todavía, pero yo creo más adelante, es cuestión de tiempo...

Del consumo privado al público

Hay mujeres a cargo de la comercialización y, sobre todo, de la gestión en la promoción para el mercado internacional dentro de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera, según dice Isabel Preciado:

Ya hay más mujeres en relaciones públicas, un poquito más de mujeres. A lo mejor, ya en términos de negocios pues sigue siendo el representante de la empresa, pero en el trámite que se hace del negocio hay una participación considerable.

Antes de los años ochenta estaba prohibido por la ley estatal que las mujeres entraran a las cantinas, ahora pueden entrar a tomar copas, sobre todo tequila, según María Elena hija, dueña de la cantina de Los Famosos Equipales fundada en 1920 por doña Carmen Mancillas, su bisabuela. Hoy en día, María Elena-mamá y sus hijas manejan la famosa cantina en el centro de Guadalajara. Los hombres han aparecido menos en la escena, ellas son mas laboriosas, cuidan su negocio y su relación con el alcohol, atienden y dan la seguridad a los que ahí departen. Tie-

¹⁰ Licenciado en Comercio Internacional, de una familia proveedora de la Industria tequilera, con 28 años y toda su experiencia laboral en el área de verificación y embarque.

nen conciencia de que su negocio es también un sitio histórico de Guadalajara. En las palabras de María Elena:

Antes para tener este negocio de cantina y restaurante habían dividido en dos salas: una para familias y otra para hombres. Ahora no, las mujeres ya hasta pueden sentarse en la barra, lo cual comenzó a verse a partir de los noventa. Antes era corriente para una mujer pedir tequila, pero ahora no.

Otro fenómeno importante en los noventas fue cuando llegaron más estudiantes, en especial mujeres que llegaron a la Universidad Autónoma de Guadalajara y que solían frecuentar la cantina de los Famosos Equipales. Esta costumbre se volvió hábito y después entraron las mujeres locales. En sus palabras: “[...] las mujeres cambiaron de beber en privado a beber en público”.

En la actualidad todas piden tequila y antes no podían sentarse en la barra, estaba prohibido por la propietaria, quien argumenta que se sentaban mal y distraían a los meseros. Se había prohibido que las mujeres estuvieran ahí, pero ellas siempre reclamaron y peleaban por su derecho a sentarse, igual que los hombres, en la barra. Ganaron la batalla y ahora pueden hacerlo:

Los hábitos han cambiado, los hombres pueden llevar a sus mujeres, esposas a la cantina y antes no, los hombres solían pasar más tiempo entre hombres. También grupos de mujeres y/o mujeres solas entran a las cantinas sin problemas.

Antes las cantinas tradicionales de Guadalajara eran un territorio de hombres, según los testimonios de sus propietarias. La última década de los noventa fue decisiva para la entrada de las mujeres a las cantinas y el consumo de tequila. El tequila lo tenían en una barrica de donde salían las copas a la venta, ahora reciben hasta desarrollo de proveedores. Distraerse, hablar y pasar un rato relaja en la cantina, comentan las hijas de María Elena, la dueña. Araceli Solís también ha

observado cambios en las preferencias de mujeres en su consumo de tequila:

[...] Ahora creo que las mujeres consumen un poco más de tequila que los hombres porque ya puedes ver a una mujer que diga: ¡Ay! quiero un tequilita, y antes pues no, quizás hasta que el marido dijera pues entonces se tomaba. Ahora puedes ver tres, cuatro mujeres pidiendo un tequila.

Sin embargo, no todos piensan que estos cambios han sido tan positivos. Para Lilia Morales Cuervo (hija de Graciela) el tequila es el demonio y aclara por qué:

Los lados del alcohol son diferentes, para mí por ejemplo hablar de tequila, de que soy Cuervo pues es un orgullo porque me veo como mujer en relación a eso, me veo como una mujer fuerte, trabajadora, orgullosa de ser de esa partecita tan chiquita del mundo, pero tan grande a la vez. Por otro lado, estaba la otra parte, de mi vivencia... (con el alcoholismo de su esposo). Es el tequila, es bien curioso porque en mi ser es muy incongruente porque yo digo, yo he estado en juntas de Alcohólicos Anónimos y todo eso, y es que yo traigo la palabra hasta en el apellido, lo traigo hasta en la sangre.

Frecuentemente, el alcohol y los índices de violencia se relacionan, motivo por el cual resultan interesantes los estudios al respecto, por ejemplo Jalisco es uno de los estados donde la violencia contra las mujeres ha ido en aumento. El Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática reporta que para el 2008, un 78.5% de las mujeres de 15 años y más han padecido algún incidente de violencia.

Para Lilia Cuervo, el alcohol en general, y el tequila en particular, origina ciertas preocupaciones éticas, especialmente en cuanto a la salud y la adicción. Como dice el antropólogo Stanley Brandes (2002) en su investigación sobre Alcohólicos Anónimos de México, D.F.: "No hay un lugar ni tiempo en el que el alcohol ha sido bendito con una neutrali-

dad social y moral completa -sólo, claro, cuando estaba completamente ausente”.

COMENTARIOS FINALES

Con la intención expresa de dejar la reflexión y el interés en líneas de investigación sobre la participación de las mujeres en la industria del tequila, los mitos y el consumo, a quienes se dedican a esta área del conocimiento, deseamos aportar unos comentarios finales.

En una industria que produce 300 millones de litros anuales de una bebida simbólica de México, hay mujeres y su participación ha sido poco estudiada. Las políticas neoliberales ejercidas drásticamente en el campo mexicano han influido en la emigración internacional de los hombres, en la renta de tierras y en la agricultura industrial, que en el caso del tequila dejó fuera a los pequeños agricultores, con las consecuencias de la modernización tecnológica en el empleo y la disminución de los mismos para los jornaleros agrícolas. Los herederos de la tradición no pudieron competir y ahora son jornaleros o han migrado a los Estados Unidos, mientras que las mujeres entraron principalmente en la industria, en el comercio o en la promoción de la bebida, en gran parte debido a esta emigración.

Las gestiones de las instituciones de gobierno y no gubernamentales para la verificación, regulación y reconocimiento del patrimonio y de la Denominación de Origen es un contexto en el que las mujeres tienen empleos de envasadoras, trabajadoras de laboratorio, edecanes, administradoras, secretarias, investigadoras, y en pocos casos, líderes empresariales o representantes de uniones de productores y/o tequileros. El incremento del tequila 100% envasado de origen ha propiciado mayores fuentes de empleos, sobre todo para mujeres.

Irónicamente, el mito de Mayahuel, la madre lactante del pulque, se ha instalado en el centro de representación simbólica del tequila,

mientras que pocas publicaciones hablan sobre la participación de las mujeres en esta industria.

Por último, en el consumo público y la preferencia del tequila por parte de las mujeres hay mucho que estudiar, por ahora éste ha sido aprovechado por algunas marcas para diseñar productos específicos: tequilas más suaves que ya pueden ser pedidos desde la barra de una cantina tradicional de Guadalajara o como aperitivo sin el menor menoscabo de la crítica o la prohibición.

AGRADECIMIENTOS

Sin el testimonio de todas nuestras entrevistadas, de sus hijas y nietas no hubiera sido posible esta investigación, por lo tanto queremos agradecer su confianza y participación en este proyecto. Agradecemos a quienes revisan esta revista de forma anónima, por sus comentarios. Hacemos el reconocimiento de nuestros colaboradores de grabaciones: Jorge Alberto Rodríguez Valenzuela y Gwyn Fisher, por su incondicional y valiosa ayuda. A la Mtra. Ruth Padilla del SEMS de la Universidad de Guadalajara por quien obtuvimos el apoyo financiero necesario para materiales y consumibles del proyecto durante el 2007.

BIBLIOGRAFÍA

- Arriola, I., 2005, *The Agave Landscape and the Ancient Industrial Facilities of Tequila, Jalisco*, Secretaría de Cultura, Mexico.
- Alfaro, A., 1995, "El Tequila y sus signos: Elogio del Hidalgo Campirano", en *Artes de México*, núm. 27: 10-16, México.
- Ballara, M., 2004, "Los flujos migratorios internos, la feminización de las migraciones y su impacto en la seguridad alimentaria", en FAO, Oficina para América Latina y el Caribe, en <http://www.eclac.cl/>

- mujer/reuniones/conferencia_regional/migracionFAO.pdf, consultado el 7/07/2007.
- Barraza, S., 2001, "The Maguey: Coming Home", en *Aztlán: A Journal of Chicano Studies*, vol. 26, núm. 1: 197-202.
- Benetiz, F., 2000, "El Señor Maguey" en De Orellana's, M. (ed.), "Maguey", *Artes de Mexico*, núm. 51: 8-17, Mexico.
- Bousios, A. et al., 2007, "Isolation and characterization of Ty1-copia retrotransposon sequences in the blue agave (*Agave tequilana* weber Var. azul) and their development as SSAP markers for Phylogenetic analysis", en *Plant Science*, vol. 172, (2):291-298, Holanda.
- Brandes, S., 2002, *Staying Sober in Mexico City*, University of California Press, Berkeley.
- Bruman, H., 2000, *Alcohol in Ancient México*, University of Utah Press, Utah.
- Cámara Nacional de la Industria Tequilera, 2008, en <http://www.tequileros.org/website/industria/documents/ESTADISTICASCNIT.pdf>, consultado el 6/10/2008.
- Chavez, D., 2006, "Globalizing Tequila: Mexican Television's Representations of the Neoliberal Reconversion of Land and Labor", en *Arizona Journal of Hispanic Cultural Studies* 10:187-203, Estados Unidos.
- Coelho, A., 2006, "Eficiencia colectiva y 'upgrading' en el cluster del tequila", en *Análisis económico*, núm. 49, vol. 22, en <http://www.analisiseconomico.com.mx/pdf/4909.pdf>, consultado el 04/01/2010.
- Coontz, S., 1987, *The Way we Never Were: American Families and the Nostalgia Trap*, Basic Books, Nueva York.
- Consejo Regulador de Tequila (CRT), 2009, Informe de las principales actividades, enero-diciembre, 2008, en http://crtnew.crt.org.mx/index.php?option=com_content&task=blogcategory&id=34&Itemid=47, consultado el 15/06/2009.
- Dufétel, D., 2000, "El Maguey, el Conejo y la Luna" en De Orellana, M. (ed.), "Maguey", en *Artes de Mexico*, núm. 51: 18-27, México.
- Fernández, Ma. T., 2004, "La lucha sobre el sufragio femenino en Jalisco, 1910-1958", en *La Veranda*, vol. 19:131-151.

- Flores, A., 2007, "Implicaciones económicas y de género por la migración internacional urbana: algunas reflexiones", en *La Ventana* 25, 264: 100-139.
- Foucault, M., 1988, *The History of Sexuality*, Vintage Books, Nueva York.
- Franco, J., 1989, *Plotting Women: Gender and Representation in Mexico*, Columbia University Press, Nueva York.
- Gaytán, M., 2007, "El Tequila, Pancho Villa y la Producción de la Identidad Nacional Mexicana", en Valenzuela-Zapata, A. y P. Gerritsen (eds.), *Tequila: Ambiente, Cultura y Sociedad*, Universidad de Guadalajara, Guadalajara.
- Guerrero, R., 2000, citado en De Orellana, M., (ed.) "Maguey", en *Artes de México*, núm. 51: 27.
- Herrera, V., 2003, *Caracterización demográfica y socioeconómica de la zona tequilera del estado de Jalisco*, tesis para obtener el grado de Maestra en Población, Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, Campus México (Flacso), México.
- INEGI, 2008, Estadísticas de las mujeres en Jalisco, en www.inegi.gob.mx/inegi/contenidos/espanol/prensa/contenidos/estadisticas/2008/mujer14.doc, consultado el 04/01/2010.
- Kaplan, C., N. Alarcón y M. Moallen, (eds.), 1999, *Between Woman and Nation: Nationalisms, Transnational Feminism and the State*, Duke University Press, Durham.
- Luna, Z., 1991, *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México.
- Macías, A. y A. Valenzuela-Zapata, 2007, "El campo económico del tequila en tiempos de globalización", en Valenzuela-Zapata, A. y P. Gerritsen, *Memorias, Tequila: Ambiente, Cultura y Sociedad*, 1er. Seminario Internacional del Tequila (SIT), 1º de diciembre, Guadalajara, Jalisco.
- Martínez, R., 1997, "Beyond Mexico's Woman: Negotiating Gender and Race in Dominant Narratives of Nation", en *Social Justice*, vol. 24, núm. 2: 45-65.

- Monsiváis, C., 1999, "Tequila with Lime and Other Table Talk", en Martínez, E., *Tequila: The Spirit of Mexico*, Absolute Press, Bath, Inglaterra.
- _____, 1997, *Mexican Postcards*, Verso, Londres.
- Nagel, J., 1998, "Masculinity and Nationalism: Gender and Sexuality in the Making of Nations", en *Ethnic and Racial Studies*, vol. 21, núm. 2., Estados Unidos.
- Parra, M., 2005, *Writing Pancho Villa's Revolution: Rebels in the Literary Imagination of Mexico*, University of Texas Press, Austin.
- Paz, O., 1976, "Forward: The Flight of Quetzalcóatl and the Quest for Legitimacy", en Lafeyé's, J., *Quetzalcoatl and Guadalupe: The Formation of Mexican National Consciousness, 1531-1813*, University of Chicago Press, Chicago.
- Quirarte, V., 1995, "The Poetics of Tequila" en Ruy Sánchez, A., "El Tequila: Arte Tradicional de México", en *Artes de Mexico*, núm. 93, México.
- Rossell, C. y M. Ojeda, 2003, *Las mujeres y sus diosas en los códices prehispánicos de Oaxaca*, CIESAS, México.
- Sañudo, G., 2007, *De la incorporación a la inclusión, un estudio de la cultura educativa*, Fondo sectorial-SEP/Sebyn-Conacyt, México.
- Seijal, 2000, en <http://www.seijal.gob.mx/>, consultado el 8/08/2008.
- Stanley, B., 2002, *Staying Sober in Mexico City*, University of California Press, Berkeley.
- Sturken, M., 1997, *Tangled Memories: The Vietnam War, the AIDS Epidemic, and The Politics of Remembering*, University of California Press, Berkeley.
- Tercero, M., 1995, "A caballo entre dos tiempos", en *Artes de México*, núm. 27: 37-47, México.
- Valenzuela-Zapata, A. et al., 2006, "Conservación de la diversidad de cultivos en las regiones con Indicaciones geográficas: los ejemplos del tequila, mezcal y calvados" en *Agroindustria rural y territorio*, Tomo I. *Los desafíos de los Sistemas Agroalimentarios Localizados*, Álvarez, A. et al. (coord.), UAEM, 475: 127-156, México.

- Valenzuela-Zapata, A., 2005, *Indicaciones geográficas y sustentabilidad: El caso del Tequila*, tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, México.
- Valenzuela, Z. y G. Nabhan, 2003, *Tequila. A Natural and Cultural History*, University of Arizona Press, Arizona.
- Wolf, E., 1958, "The Virgin of Guadalupe: A Mexican National Symbol", en *Journal of American Folklore*, vol. 71: 34-39.
- Yuval-Davis, N. y F. Anthias, 1989, *Women, Nation, State*, The Macmillan Press, LTD.
- Zavella, P., 1989, "The Problematic Relationship of Feminism and Chicana Studies", en *Women's Studies*, vol. 17, núm. 1: 123-143.

