

ESTUDIOS MICHOACANOS X

Oscar González Seguí
Coordinador



EL COLEGIO DE MICHUACÁN
INSTITUTO MICHUACANO
DE CULTURA

ESTUDIOS MICHOACANOS X

Oscar González Seguí
Coordinador



El Colegio de Michoacán



Instituto Michoacano de Cultura

ÍNDICE

Introducción <i>Oscar González Seguí</i>	9
Entre industriales y marginados: desequilibrio extremo en la costa michoacana <i>Graciela Alcalá Moya</i>	15
Historia de la tecnología hidráulica: cultura y medio ambiente en la cuenca Lerma-Chapala <i>Brigitte Boehm Schoendube</i>	37
Los manantiales de la cuenca media del río Duero, ¿es posible y deseable preservarlos? <i>Manuel Guzmán Arroyo, J. Luis Seefoó Luján, Martín López Hernández</i>	77
Tradiciones del Estado, usos y costumbres y desarrollo comunal: el caso del astillador de Angahuan, Michoacán <i>Andrew Roth Seneff y Manuel Sosa Lázaro</i>	117
Movimiento urbano y gestión del agua: el caso de Morelia <i>Patricia Ávila García</i>	141
Organización social y problemas sobre el uso del agua en una comunidad purhépecha: Tarecuato y su anexo La Cantera <i>Carmen Ventura Patiño</i>	171

Produciendo en tierras ajenas: cultivos comerciales en Ario de Rayón, Michoacán <i>Gail Mummert</i>	191
Por una orientación plural del porvenir. Proceso de certificación y patrimonio cultural en la sierra de Jalmich <i>Esteban Barragán López</i>	219
Sobre los autores	245
Índice toponímico	249

POR UNA ORIENTACIÓN PLURAL DEL PORVENIR.
PROCESO DE CERTIFICACIÓN Y PATRIMONIO CULTURAL
EN LA SIERRA DE JALMICH

Esteban Barragán López
El Colegio de Michoacán

INTRODUCCIÓN

En la primera parte de este trabajo se presenta el contexto en el que emergen los procesos de certificación de productos agrícolas y artesanales como mecanismo de una valoración más justa en el mercado global de las manufacturas rurales. Enseguida se hace un asomo a los horizontes de dichos procesos: oportunidades, riesgos y, en general, las implicaciones que la certificación puede tener sobre los patrimonios culturales regionales. Se toma el caso del queso Cotija, producido artesanalmente en la sierra donde confluyen los estados de Michoacán y Jalisco (sierra de Jalmich), para ir profundizando en el análisis y llegar a conclusiones preliminares que permitan al menos orientar los pasos siguientes de lo que se presume un largo proceso. La última parte del documento es una exposición sucinta del proyecto de investigación-enlace-operativización, cuyo objetivo es la potenciación del patrimonio cultural y la mejora en las condiciones de vida de los mermados y dispersos habitantes de dicha sierra, mediante el proceso de certificación del famoso queso que allá se produce desde hace más de cuatrocientos años y que ahora va, junto con los productores y su patrimonio, en retirada.

Frente a esta situación y gracias a la suma de esfuerzos que individual e institucionalmente se venían haciendo por separado, se ha procedido a la integración de un Consejo Regional para la Certificación del queso (CRECER), compuesto por representantes de instituciones gubernamentales de los tres niveles (municipal, estatal y federal), paraestatales, académicas y productores/habitantes de la sierra. Se pretende que en este Consejo se vaya diseñando e impulsando una orientación plural del porvenir de esta región, fundamen-

tada en una más justa retribución al trabajo y en la creciente mejora de las condiciones de vida de sus habitantes, a partir de la potenciación de su patrimonio. En este camino, los obstáculos saltan a todos los niveles, poniendo en relieve las dificultades institucionales y de los productores para orientar de manera conjunta un porvenir más esperanzador. Con todo, la apuesta sigue en pie.

CONTEXTO DE LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

Dentro del reciente paradigma de “la tecnología de la información” que viene a sustituir al modelo industrial inspirado en la teoría del desarrollo, Castells¹ plantea que hoy el mundo está organizado en redes sin centro, lo que irá rompiendo paulatinamente la dinámica norte-sur, toda vez que estas redes son el nuevo motor social. En este mismo orden de ideas, encontramos en ascenso una cultura globalizada, una ideología o bandera de lucha de doble filo: esa tecnología que sirve para el intercambio comercial y financiero también sirve para transmitir a escala planetaria los conocimientos de cada una de las etnias, de cada uno de los pueblos. El intercambio entre pueblos y grupos humanos genera la cultura globalizada, pero también el mercado busca la cultura para convertirla en producto comercial de consumo masivo pero de utilidades reservadas.

En la medida en que la red tiende a homogeneizar los productos de cualquier parte del mundo, se plantea que el gran desafío de América Latina es añadir valor agregado a sus manufacturas (artesanías y alimentos), porque

su gran riqueza cultural no debe caer en la trampa falsa de la globalización que es el estándar que achata los productos, que elimina la creatividad y la expresión cultural. La globalización económica también significa diversificación de mercados y los productos con denominación de origen, con particularidades culturales que los hacen

1. Manuel Castells, “Globalización, identidad y política en América Latina al albor del siglo”, Conferencia pronunciada en el marco de la Cátedra Latinoamericana Julio Cortázar. Universidad de Guadalajara, mayo 2001. Citas de Carlos Wagner, *Guía, semanario regional independiente*, núm. 2 539, Zamora, Michoacán, 6 de mayo de 2001, pp. 14 y 15.

diferentes a los productos industriales, también tienen una acogida extraordinaria en los mercados mundiales.²

La Denominación de Origen es un recurso del que pueden echar mano los pequeños productores para sobrevivir en un mercado voraz que en primera instancia parecía destinado a devastar las tradiciones.³ También es un recurso a favor de los consumidores en general y de los medioambientalistas frente a la creciente certeza de los daños a la salud y al medio ambiente que causan algunos agroquímicos utilizados en la producción agrícola y ante la incertidumbre que representan los alimentos transgénicos,

el simple hecho de poder reconocer el origen de los productos, particularmente de los alimentos, tener la seguridad de que su producción y procesamiento han movilizad o respetado valores patrimoniales, significa, para el consumidor, el acceso a un servicio adicional que merece pagarse.⁴

El reconocimiento de ese sobreprecio y la disposición de ciertas personas a pagarlo van constituyendo un mercado solidario que orienta su actuación por una serie de criterios muy distintos a los de vistosidad, moda y precio por los que comúnmente se ha venido orientando el mercado convencional. Los mercados solidarios van a regirse más bien por principios tales como solidaridad con los productores artesanales, por precauciones de salud o gustos estéticos, por una postura militante de oposición a la globalización o por una clara conciencia ecológica. La parte extra que pagan por un producto artesanal u orgánico (respecto al sustituto industrial) es considerada, en el primer caso, como una justa contribución a los productores que, por sus bajos volúmenes de producción frente a sus altos costos unitarios y dificultades socioeconómicas estructurales, están cada vez en mayor peligro de extinción; en el segundo caso, puede verse como

2. Castells, citado por Wagner, *op. cit.*, 2001. p. 14.

3. Guillermo de la Peña, "La tradición globalizada", presentación del importante libro de Guadalupe Rodríguez Gómez, *La denominación de origen y el mercado de la distinción*, Guadalajara, CIESAS/SAGARPA, 2002, pp. 11-15.

4. Thierry Linck, "El campo en la ciudad: reflexiones en torno a la ruralidad emergente", *Relaciones*, núm. 85, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2001:87-104, p. 95.

una estrategia preventiva para su salud dados los grandes temores que despiertan los productos (sus residuos) químicos y los transgénicos (OGM) y, en el último caso, que puede conjuntar los dos anteriores también, se trata de una especie de cuota voluntaria y reconocida como indispensable para la preservación del medio ambiente, toda vez que con dicho pago extra se está apoyando a culturas en apuros por la globalización, cuyos sistemas de producción son más sostenibles y menos agresivos con la naturaleza.

Estas nociones de mercados justos⁵ y comercio solidarios se inscriben dentro de los fundamentos del comercio ético y más ampliamente dentro de la economía solidaria; en este campo

se están planteando novedosas opciones de construcción de proyectos alternativos de organización económica y de sociedad, fincados ya no en los fines oportunistas e individualistas del liberalismo, sino en valores humanos de solidaridad, de justicia y de armonía con la naturaleza [...] Los fundamentos del comercio solidario remiten a la predominancia de valores humanos sobre fines de lucro, plantean la eliminación del intermediarismo y de la especulación, en fin denuncian y combaten desde el interior mismo del sistema lo que simboliza y encarna la explotación, la exclusión, el egoísmo [...].⁶

Estas reorientaciones éticas, productivas y comerciales aunadas a las que se observan en las instituciones gubernamentales y académicas, pueden considerarse esperanzadoras para los que hasta ahora han estado excluidos de los sucesivos programas de desarrollo. Frente a dichas personas, grupos y regiones se empieza a reconocer ya, como efecto agravado por la globalización, una agravante “deuda social”.⁷ Asimismo se plantea que un mecanismo de pago presumiblemente

5. Un amplio desarrollo de estos temas ha sido hecho por Marie-Christine Renard, *Los intersticios de la globalización*, México, CEMCA, 1999.
6. González Alma Amalia, Thierry Linck y Reyna Moguel, “Reglas y exclusión del café solidario”, México, *se*, 2001, p. 20.
7. La deuda social es definida como “aquellos enormes compromisos que se tienen desde el punto de vista institucional, económico, político, cultural y ambiental con las grandes mayorías excluidas del proceso de desarrollo en todos nuestros países” (de América Latina). Fundamentación de la *Cumbre sobre la Deuda Social y la Integración de Latinoamérica*, Caracas, CELARG/U.C.V., 11-13 de julio de 2001.

favorable para los excluidos podría ser la revalorización de su producción cultural y material, mediante procesos de certificación de sus productos y manufacturas (alimentos y artesanías). En países europeos está bastante probado este mecanismo mediante las denominaciones de origen. Con todo, estos procesos requieren de un análisis y de un tratamiento muy cuidadoso, toda vez que para nuestro caso, en aras de beneficiar a los depositarios –espacios y poblaciones– de los patrimonios, se puede caer en el error de fragilizarlos aún más hasta llegar a prostituir sus valores al reducirlos, juntos con sus productos, a simples mercancías.

HORIZONTES EN LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

Como lo expone Patricia Chombo al revisar la literatura sobre el asunto,⁸ la denominación de origen proviene de la ancestral asociación entre calidad y características de un producto y su lugar de origen. Actualmente la Denominación de Origen es un concepto reinventado, con un fuerte impacto comercial y jurídico internacional. Se ha definido como un proceso de auto revaloración de los recursos naturales y humanos con los que cuenta una región. Permite tanto proteger la producción local de un bien, obtenido y distinguido por la influencia de la naturaleza de una región, como conservar y transferir controladamente el conocimiento de su elaboración.

Si del lado de los productores la denominación de origen de una manufactura es una eficiente estrategia de protección, de agregación de valor a su producto específico y de desarrollo de sus recursos tradicionales mediante amplias y sólidas organizaciones (Francia, España e Italia la ejemplifican), en el otro lado, para los consumidores conocedores, la denominación es una garantía de calidad específica y más confiable que otros tipos comerciales distintivos.

En cuanto a México y para el caso que nos ocupa, acotamos la noción de certificación de productos agrícolas a la declaración de Marca Colectiva (MC) y a la Denominación de Origen (DO), ambas

8. "Mejoramiento de la calidad en los procesos de producción y transformación de leche...", Guadalajara, CIATEJ, proyecto apoyado por SIMORELOS, s/e, 2000.

a cargo del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). En este instituto “se entiende por Denominación de Origen, el nombre de una región geográfica del país que sirve para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio natural y humano”.⁹ La Marca Colectiva “es el signo destinado a ser colocado en productos para indicar especialmente que han sido elaborados o fabricados por un grupo de personas o en cierta localidad, región o país determinado”.¹⁰

Denominación de Origen y Marca Colectiva son conceptos similares en tanto que ambos buscan una protección oficial y con ella una ventaja competitiva del producto en el mercado, dando garantía de autenticidad y calidad a los consumidores y un sobreprecio para los productores, justificado por las condiciones precarias en que estos producen apegados a determinadas normas de calidad. En ambos casos la ventaja de esta certificación se deriva de las especificidades geográficas y culturales incorporadas en el producto. La peculiaridad principal de la MC –respecto a la DO– es que permite una mayor flexibilidad de registro y de operación a menores costos.

Más allá de estas concepciones formales y oficiales de estos tipos concretos de certificación, que pueden dejar una impresión inicial de hechos aislados y estratégicos –simple proteccionismo– en un mundo de competencia comercial, resulta evidente que estos mecanismos entran en –generan y son resultado de– complejos procesos económicos, políticos, sociales y culturales con importantes implicaciones medioambientales.

En este plano, el proceso de certificación de un producto remite a la introducción de ‘distorsiones de mercado’, a la generación de situaciones de monopolio compartido mediante acciones tendientes a diferenciar los productos y servicios que pueden ofrecer las áreas rurales. La certificación plantea exigencias de organización estrictas: supone definir una normatividad precisa y procurar que todos los productores la respeten; combinar reglas formales y tácitas tendientes a asentar

9. IMPI, *Denominación de origen. Guía del usuario*, enero, 2000.

10. IMPI, *Denominación de origen. Marca Colectiva, “Una ventaja competitiva”*, agosto de 2001.

sentimientos de solidaridad y responsabilidad entre los productores. Se trata también de impulsar una dinámica de ‘dominio territorializado del cambio técnico’. La especificación de los productos mediante la movilización de recursos territoriales no puede lograrse mediante la aplicación de recetas técnicas estándares; ocupa técnicas acordes con la especificidad del territorio.¹¹

En este planteamiento, la instrumentación de “círculos o redes locales de intercambio tecnológico” se ha reconocido como una opción pertinente. La construcción de la normatividad técnica no puede limitarse a un simple rescate de técnicas tradicionales; la normatividad no puede asentarse exclusivamente en la experiencia propia de los productores y en antiguas tradiciones productivas, tiene también que incorporar elementos de las técnicas modernas. De esta manera, la construcción de las normas técnicas procede de una hibridación controlada (el patrimonio territorial no debe desvirtuarse) entre técnicas tradicionales y modernas.¹²

De aquí que uno de los cuestionamientos fundamentales del debate sobre estos procesos de certificación (columna vertebral de las ruralidades emergentes) está en decidir si la definición de la normatividad y las funciones de certificación tienen que delegarse o no a órganos “independientes”, públicos, privados o procedentes de organizaciones de productores. La impresión actual es que dicha definición recae en organismos gubernamentales y oficiales; la expectativa en nuestro proyecto es que con el reforzamiento de las organizaciones sociales se esté en posibilidades de una negociación, desde su inicio, en términos más parejos, y finalmente se logre inclinar la balanza hacia el protagonismo de dichas organizaciones con el acompañamiento y respaldo institucional comprometido en lo que para los productores representa, en buena medida, parte de su proyecto de vida.

11. Planteamientos hechos por Linck, *op. cit.*, p. 96.

12. *Idem.* Es en este sentido que Patricia Chombo, del CIATEJ, está planteando la continuación de su proyecto de difusión del modelo de calidad en el marco del proyecto sobre “La potencialización del patrimonio cultural en la sierra de Jalmich”, mismo que estamos desarrollando entre varias instituciones académicas (Colmich/CIATEJ), gubernamentales (de los tres niveles), paraestatales y civiles, al lado de los habitantes de dicha sierra (véase resumen al final).

Una crítica general, reflejo de una preocupación particular, es que los procesos de certificación (MC y DO), por su propia naturaleza, pueden ampliar y engendrar nuevamente la de por sí ya grave exclusión socioespacial; es decir: dejar fuera y mucho más marginados de lo que están ahora a ciertos individuos y/o grupos o estratos sociales así como a los lugares geográficos que ellos ocupan. Y tienen el riesgo de la imposición de reglas técnicas, organizativas y comerciales, concebidas en los centros del saber científico y del poder oficial, que generalmente no admiten validación frente al saber-hacer y vivir tradicionales. El riesgo es el de tratar de imponer normatividades generales, casi abstractas, sin comprender a cabalidad las especificidades y circunstancias socioambientales específicas a nivel local. Esto puede conllevar al viejo mecanismo extensionista que, con una visión desarrollista, somete a los individuos y grupos históricamente marginados y, en el intento de redimirlos mediante alguna de las concepciones de desarrollo, pone en riesgo de mercantilizar y transferir a otros sectores las utilidades generadas por los patrimonios materiales y socioculturales tan lentamente acumulados a lo largo de su historia particular.

En el extremo, ya se ha advertido crudamente que

en uno de sus matices la expresión 'desarrollo' significa no sólo integrar a aquellos sectores o grupos sociales del espacio planetario que se hallan diseminados y aislados sino que, sobre todo, equivale a destruir su capacidad de autosuficiencia material y espiritual, es decir, su habilidad para dotarse por sí mismos de alimentos, de energía, agua, instrumentos y otros satisfactores, así como de ideas, inspiraciones, sueños y proyectos de vida.¹³

Sobre este cúmulo de riesgos (reducción de su capacidad de autosuficiencia, imposición de normatividades técnicas, exclusión socioespacial, mercantilización y arrebato del patrimonio material y cultural en nombre del desarrollo), que puede introducir el intento

13. Víctor M. Toledo, "Modernidad y ecología la nueva crisis planetaria", en Gustavo López Castro, *Sociedad y medio ambiente en México*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1996, pp. 19-42.

loable de pago de la deuda social buscado mediante la incorporación atropellada de los marginados a la globalización, se fincan las principales preocupaciones respecto a los procesos de certificación. Sin embargo, esos focos amarillos también dan luz sobre lo que debe evitarse en un proceso de este tipo y sobre aquello que en el mismo debe atenderse.

Por tanto, en el caso analizado habrá de procurarse que las adecuaciones técnicas que se recomiendan al rancho, al proceso productivo, a la relación con las instituciones y a la comercialización, apunten más al reforzamiento de la diversificación económica, a la búsqueda de mayores y más diversas oportunidades, a la ampliación y fortalecimiento de las redes sociales y no hacia la especialización detonadora de reduccionismo productivista y acelerador de procesos de empobrecimiento material y cultural de la sociedad ranchera depositaria del patrimonio a revalorar.

Hacia el reconocimiento y apoyo de la cultura (material y simbólica) del hábitat disperso apunta el acompañamiento que empezamos a hacer en estos lugares históricamente marginados las personas, instancias oficiales, gubernamentales y académicas, amalgamadas por este proyecto. Estamos buscando los mecanismos de potenciación de patrimonios culturales rurales localizados, mediante la certificación de manufacturas, como prueba piloto de una nueva orientación del desarrollo rural regional con diseño plural, y un nuevo tipo de trabajo interinstitucional e interdisciplinario. Estos son los fundamentos de la propuesta metodológica de investigación-enlace-operativización puesta en marcha en esta región.

EL CASO DEL QUESO COTIJA¹⁴

El auténtico queso Cotija, producido artesanalmente en los ranchos de la parte occidental de Michoacán y sus vecinos de Jalisco, a pesar de su reconocida calidad y de sus cerca de cuatrocientos años de pre-

14. Información tomada de un amplio artículo de Barragán y Chávez, "El queso Cotija se nos va de las manos", en Verónica Oikión (ed.), *Manufacturas en Michoacán*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1997, pp. 189-220.

sencia en estas tierras, actualmente se nos va de las manos. Se nos va por caminos que parecen no tener retorno: la antaño amplia región productora se reduce progresivamente a sus rincones más aislados, en donde las dificultades de comunicación aún impiden otra manera de aprovechar la producción lechera.

Allá, los artesanos queseros que van envejeciendo difícilmente encuentran quién los reemplace en su actividad ancestral. Por si fuera poco, los productores enfrentan cada vez mayores obstáculos para su comercialización: después de peregrinar por los pueblos cercanos rogando con su queso y regateando precio y plazo de pago con los intermediarios, siempre quedan enfrentados al viejo dilema de venderlo relativamente barato y casi siempre fiado, o perderlo completamente. Aunado a lo anterior, la competencia que enfrentan con quesos de menor precio por su menor calidad, frecuentemente adulterados y producidos en otras regiones, mas fraudulentamente escudados con este nombre de “queso Cotija”, frente a la reducida capacidad de compra de la mayoría de consumidores, han provocado un desplazamiento vertiginoso del auténtico queso artesanal.

ZONA DE REFUGIO DEL ORIGINAL QUESO COTIJA

La producción artesanal del queso Cotija se ha reducido (de una gran región que reconocía a Cotija como lugar central hasta hace cincuenta años) a los ranchos más alejados de los centros urbanos, con difícil acceso y en tierras sumamente accidentadas. Una de las principales zonas ganaderas donde radican estos tenaces y tal vez últimos productores se localiza en las inmediaciones serranas de Jalisco y Michoacán.

Los abundantes pliegues de una pronunciada ladera transicional entre las cumbres frías de la Sierra del Tigre en Jalisco y la Tierra Caliente de Michoacán conforman una unidad regional de aproximadamente 2 400 km². Alrededor de 12 000 personas, repartidas en unas 400 desperdigadas localidades con promedio de 30 habitantes –y cinco casas– en cada una, habitan aún esta región. Cabe destacar que en los últimos cincuenta años la población y el número de localidades se han reducido 50 por ciento.

En contraste con la homogeneidad natural y cultural que presenta esta región, le cae encima un tejido de divisiones políticas que, desde ese punto de vista, resulta ser una región de retazos jurisdiccionales: orillas hasta ahora irrelevantes de los estados de Jalisco y de Michoacán; en medio, el municipio de Santa María del Oro, Jalisco, al que se le suman partes de sus colindantes: norte de Jilotlán, sur de Quitupan y de Valle de Juárez, y oriente de Tamazula; más el extremo sur de los municipios michoacanos de Tocumbo, Cotija, Los Reyes, Peribán, Tancítaro y norte de Buena Vista.

Bajo el régimen de pequeña propiedad se registran no menos de 6 mil dueños de predios rústicos y explotación agropecuaria de talla familiar. Sólo hay unos cuantos ejidos hacia sus límites regionales menos abruptos (sur y norte). Sin contar los predios que por sucesivos repartos de herencias han quedado reducidos a pequeños solares, se encuentran alrededor de 500 unidades de producción dispersas en los pliegues de la sierra y distantes entre sí, dedicadas principalmente a la explotación del ganado (carne-queso) y al cultivo de maíz, en superficies que van desde alrededor de cien hasta quinientas hectáreas —de agostadero, cerril y erial—, con hatos desde cincuenta hasta doscientas cincuenta cabezas de ganado. No en todas estas propiedades se cuenta con la superficie y mano de obra suficientes para que pueda funcionar un rancho de ordeña productor comercial de queso; sin embargo, se estima en cerca de 300 el número de estos ranchos diseminados en la vasta región.

ORGANIZACIÓN ESPACIAL DEL RANCHO DE ORDEÑA

La mayoría de los ranchos de ordeña se localizan en las partes más altas de la propiedad, allá donde generalmente sólo durante la temporada de lluvias puede contarse con el agua que se almacena en estanques naturales de arroyos y más comúnmente en jagüeyes o presas.

En estos ranchos la superficie se subdivide, mediante cejas, cercas de piedra y de alambre, en potreros para organizar el cultivo de maíz de temporal y la explotación de ganadería extensiva: durante la temporada de lluvias (julio-octubre) un potrero es ocupado por las vacas de ordeña (potrero de “la corrida”); en otro más pequeño,

físicamente opuesto al de éstas (becerrera), están los becerros; en un tercero se encierra el ganado horro (aquel temporalmente improductivo, que pueden ser vacas que no parieron y vaquillas) y en el cuarto potrero se localizan las siembras de maíz y la reserva de pastos que serán consumidos junto con el rastrojo, de enero a marzo, por las vacas de ordeña y sus becerras (los becerros se venden al destete, 18 meses); en un quinto potrero se reserva el pasto que al secarse alimentará a los animales durante la época crítica del año cuando se presentan los partos y una sequía aguda —de abril a junio—.

La rotación de los potreros y la elección de cuál será destinado a cada uso en las diferentes épocas del año están determinadas por la localización de las fuentes de agua: en las partes altas —como ya se mencionó— se realiza la ordeña para aprovechar el líquido proporcionado por las lluvias; las partes intermedias serán agostadas por el ganado en el periodo en que se encuentra aún humedad residual; y las partes bajas, con fuentes de agua en tiempo seco, se reservan para este periodo. Esta división, aunada a lo abrupto del terreno, da como resultado que la mayoría de los ranchos tengan una forma irregular, casi siempre alargada o con un extremo en punta, que va desde el lecho de ríos o barrancas, subiendo por empinadas filas y lomas, para rematar en pequeñas mesetas o simples picachos en las crestas de la sierra.

El proceso artesanal de elaboración del queso en los ranchos pasa por pautas que son claramente dadas por los rancheros que lo siguen produciendo en la región: buen trato a los animales, combinación de leche de vacas de chico y de añejo, paciencia para acatar los tiempos que exige cada una de las etapas en el proceso de elaboración, cantidad adecuada de cuajo y de sal, peso óptimo de la piedra que prensa, estricta higiene en el proceso de elaboración, atención esmerada y cotidiana a las piezas de queso durante los meses de su añejamiento.

La organización económica en esta región se asienta en dos actividades rectoras e interdependientes: ganadería extensiva con ordeña y elaboración de queso durante los cuatro meses de lluvia anual y cultivo itinerante de maíz de temporal. A éstas se les suma una amplia gama de actividades complementarias: ganadería menor, aves de corral, caza, pesca, cultivo de frutas y hortalizas, recolección

de frutos silvestres. Las actividades económicas principales (ganadería-cultivo) se rigen por una compleja relación entre los estratos sociales extremos: patronos (dueños de tierra y ganado) y medieros (los cultivadores sin –o con pocos– bienes). Dicha relación es denominada “trabajo a partido” y en ella surgen también, como mecanismo de ascenso socioeconómico, los administradores de rancho, estrato intermedio y amortiguador entre los polos extremos de esta sociedad ranchera.

Relaciones de parentesco, de vecindad, de cooperación, de competencia y, en general, todo un sistema de valores y un cuerpo de conocimientos derivados de la indisoluble relación natura/cultura (elementos intangibles del patrimonio cultural) están en juego, imprimiendo una dinámica y una autorregulación a este secular sistema socioeconómico.

TENDENCIA A LA BAJA EN LA PRODUCCIÓN DEL QUESO COTIJA

El número de ranchos de ordeña, la cantidad de vacas ordeñadas y la producción de queso en esta sierra se vienen reduciendo drásticamente en los últimos cuarenta años. La tendencia observada en los ranchos del Potrero de Herrera, extremo suroeste del municipio de Tocumbo, Michoacán, bien puede tomarse como representativa de la tendencia general en toda la región productora. Allí encontramos que de 1960 a la fecha, el número de ordeñas ha disminuido 30% y sólo se produce ahora un tercio del queso que se producía en los años sesenta.¹⁵

Considerando esta tendencia, particularmente su declive en los últimos veinte años (véase gráficas al final de este ensayo), y en el supuesto de que ésta no sea reorientada de alguna manera a corto plazo, es de esperarse que en pocos años –probablemente menos de diez– el queso de estos ranchos (el auténtico Cotija) desaparezca del mercado. Este desenlace puede parecer drástico y alarmista, pero

15. Así lo reportan los datos de los 51 ranchos del Potrero de Herrera, extremo suroeste del municipio de Tocumbo, Michoacán, mismos que representan cerca de una cuarta parte del total de ranchos de ordeña en la región.

de hecho no lo es tanto si consideramos que ya se han registrado este tipo de experiencias con otras producciones locales. Por ejemplo el tabaco, el chile y el de mayor inversión e infraestructura: unos veinte trapiches que hasta mediados de este siglo operaban en esta misma región,¹⁶ mismos que de uno en uno fueron sucumbiendo frente a la industria azucarera y al cambio cultural de los consumidores (azúcar en lugar de piloncillo, melado, panochas, alfeñique), que en su gran mayoría y cada vez más, asocian calidad y prestigio a los productos refinados y vistosos, desdeñando los rústicos productos artesanales pese a sus bondades.

LA APUESTA Y SUS RIESGOS

Considerando cómo actualmente ciertos productos agrícolas han logrado en México y en otros países su revalorización en el mercado, mediante certificaciones oficiales de “producto biológico u orgánico” (por ejemplo el café, hortalizas, frutas) o de “Denominación de Origen” (como el tequila, quesos y vinos), no sería remoto que por una vía similar el original queso Cotija pudiera sostenerse¹⁷ en sus mercados tradicionales y conquistar otros nichos mucho más amplios.

Esto se dice fácil, pero obviamente sus implicaciones en términos de organización de los productores, trámites burocráticos, técnicas mercadológicas y costos, son sumamente considerables.

16. Esteban Barragán, *Más allá de los caminos. Los rancheros del Potrero de Herrera*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1990, p. 140.
17. En el camino de regreso a los productos orgánicos, la rusticidad de este proceso que desde muchos puntos de vista representa “un atraso” podría constituir, en este caso, su principal ventaja. Bastaría con recuperar los elementos que se han venido perdiendo en el proceso: las canoas de madera (parota y tepehuaje) para almacenar la leche, los aros de corteza de árbol (palo de aro y parotilla falsa), las mantas del burdo tejido de ixtle que facilita la salida del suero en el queso prensado, el cuajo casero, la sal artesanal de Colima, los otates en los zarzos donde se escurren los quesos frescos así como en los tapancos donde después estos se almacenan para su añejamiento. Finalmente, otro elemento a recuperar es el techo de paja del “rancho del queso”, debido a que éste favorece la temperatura adecuada para el añejamiento de las piezas. Al menos, estas prácticas y reorientaciones deben confrontarse con opiniones técnicas con el fin de llegar a una hibridación entre conocimiento tradicional y tecnológico.

El detonador de esta perspectiva puede ser la organización formal –y legal– de los productores, y es justamente ahí donde está el obstáculo más difícil de superar. La histórica situación de dispersión y aislamiento que ha favorecido la autodeterminación y fortaleza de los habitantes de los ranchos ahora juega en su contra. En un ambiente en el que cada uno ha tenido que vivir “rascándose con sus propias uñas”, y donde cada quien “sólo para su santo reza”, las iniciativas de una organización duradera han fracasado básicamente por la desconfianza entre ellos y más con foráneos. Dicha desconfianza no es gratuita: simultáneamente han aprendido y constatado en su medio que “nadie da paso sin guarache” y que “el que se mete a redentor sale crucificado”. En los raros casos en que alguien se decide a encabezar una actividad de beneficio colectivo, por el solo hecho de aceptar esa responsabilidad, invariablemente se convierte en sospechoso de una de dos cosas a cual más peligrosas: es considerado por los demás “o muy vivo, o muy tonto”. Así que ambas interpretaciones son paralizantes de acciones que requieren organización duradera y colectiva.

No obstante queda a salvo la posibilidad de iniciar capitalizando y potencializando la organización preexistente en las empresas de talla familiar regidas por la alta solidaridad del grupo doméstico y de parientes. Sin que estas microempresas y macrofamilias estén exentas de divisiones, podría comenzarse con algunos productores con mayor disposición para intentar, a través de riesgos, iniciativas y logros individuales, tomar esta vía que después puede irse generalizando, siempre y cuando demuestre ser una opción viable y rentable que les permita continuar en su medio de vida y con su ancestral saber hacer en aumento. De cualquier manera, habría que llegar a ese primer nivel que es el de una organización fuerte y amplia entre los productores de la región.

En el remoto caso de que este nivel llegara a ser superado, gracias al reconocimiento de la situación que ha puesto en peligro de extinción lo que ha sido en lo económico y en lo cultural su medio de vida, trascender el segundo y el tercer nivel no sería para nada tarea fácil; de hecho el proceso tendría que detonarse simultáneamente en sus diversos frentes.

Esta vía puede parecer muy cuesta arriba, larga e incierta para los productores, y tal vez poco significativa para las instituciones con

visión inmediatista. Sin embargo, otras posibilidades que podrían vislumbrarse, como lo es en particular la atrayente industrialización –previa superación del rezago regional en la costosa infraestructura que requiere–, más temprano que tarde podrían conducir por caminos aún más tortuosos al mismo punto del que se pretende escapar: la extinción. Sería ponerse en la cola de la larga caravana cuya cabeza ya viene de regreso en busca de la sobrevivencia. Es por eso que la situación actual, desde un cierto punto de vista –aún dominante en nuestro medio–, ubica a grupos como estos en la cola del desfile del progreso; en tanto que, vistos en el espejo de los decepcionados de la industrialización, su posición puede ser envidiablemente de vanguardia. Con todo y que se pudiera consensar ese cambio de perspectiva, y aún intentar el tránsito por esa vía, el giro dista mucho de ser automático y de estar exento de desviaciones.

Analizando el cúmulo de exigencias que supone para el productor un punto de vista –y su consecuente proceder– puramente técnico para el manejo del rancho, la mejora en la calidad de la leche y el proceso de elaboración, afinamiento y comercialización en nuevos nichos de mercado del queso, acordes con las normas sanitarias (de inocuidad), de apoyos institucionales y de mercado internacionales, es de advertir que este proceso puede apuntar también hacia una mayor desestructuración del tejido social, la devaluación –con tendencia al desplazamiento– del saber hacer tradicional por la imposición del conocimiento tecnológico, la exclusión social y territorial, la tendencia a la especialización y finalmente a una irreversible dependencia de insumos, servicios y conocimientos externos que atentan contra la autonomía de los productores y habitantes en general de la sierra; autonomía que sustenta todo un sistema cultural y su interacción con su medio geográfico y con los distintos componentes de la sociedad mayor.

Lo que se pretende advertir en este análisis es el riesgo de que las recetas técnicas que puedan recomendarse al rancho –unidad de producción– apunten más a una especialización –reduccionismo productivista engendradora de procesos de empobrecimiento– que vendría a fragilizar aún más al sistema productivo-social en lugar de reforzar la de por sí castigada diversidad que aún mantiene con vida a dichos sistemas.

En este sentido, podemos ver que el acompañamiento que empiezan a hacer en estos lugares históricamente marginados las instancias oficiales, gubernamentales y académicas, no está exento del peligro de someter a sus habitantes a la racionalidad del modelo productivista mediante el criticado mecanismo extensionista utilizado por décadas en la mayoría de los modelos de desarrollo impulsados por el Estado.

Definitivamente, si el acompañamiento institucional –gubernamental, académico y técnico– no es capaz de confrontar su conocimiento moderno con las condiciones socioambientales en que se ha generado el conocimiento tradicional, ni de flexibilizar sus recetas y procedimientos técnico-administrativos al intentar apoyarlos, la tendencia al despoblamiento de la región, a la baja y al reduccionismo en la producción, al desaliento de una forma de vida –la del hábitat disperso, la más antigua y tal vez la más sustentable– y, en fin, a la pérdida del patrimonio cultural (en sus elementos materiales y simbólicos) ahí acumulado, regiones y poblaciones como ésta seguirán siendo arrastradas a la dependencia, cada vez más envueltas en el proceso de empobrecimiento material y cultural. Cerrar filas en contra de esa tendencia hasta lograr su reversión, cada quien desde su trinchera (producción, investigación, profesión, administración pública...) pero de manera coordinada desde un consejo regional plural (constituido legalmente en Asociación Civil), es lo que se pretende con el proyecto puesto en marcha en esta región.

ANEXO

Resumen del proyecto: La potencialización del patrimonio cultural¹⁸ en una región marginada (sierra de Jalmich)

Hacia la denominación de origen del queso Cotija

Proyecto regional integral para un desarrollo rural localizado

Dr. Esteban Barragán López. CER/ COLMICH¹⁹

M.C. Patricia Chombo Morales. CIATEJ²⁰

Colaboradores diversos²¹

Propuesta de investigación-enlace-operativización entre:

Productores/habitantes de los ranchos de la sierra de Jalmich

Instancias académicas: Ciatej-Colmich

Gubernamentales: municipales, estatales, federales y paraestatales

Civiles: artesanos, Ong's, mercados solidarios, animadores culturales

Mecanismo: Consejo promotor del patrimonio cultural de la sociedad ranchera de la sierra de Jalmich, A. C.

Objetivo general

Contribuir al fomento y revaloración del patrimonio cultural heredado por los habitantes de los ranchos de la región productora del queso Cotija,

18. "Patrimonio", en un sentido amplio, son bienes o cosas de valor económico: terrenos, ganado, casas, infraestructura, vehículos; también son las expresiones tales como música, baile, comida, maneras de hablar y de vestir; y sobre todo, son conocimientos y formas de ver –y de verse en– el mundo (cosmovisión). En síntesis, el patrimonio cultural es el conjunto de elementos materiales y simbólicos acumulados y transmitidos generacionalmente, resignificados a diario por la acción de los depositarios; es el conjunto de pautas o referencias, socialmente construidas, de las que los individuos y los grupos humanos echan mano constantemente para conducirse tanto en su vida cotidiana como en la orientación y cálculo de sus proyectos de mayor alcance (Esteban Barragán, "Los patrimonios culturales en la sierra de Jalmich", Conferencia pronunciada en la segunda Expoferia del Queso Cotija, noviembre de 2001.
19. Centro de Estudios Rurales de El Colegio de Michoacán, A. C.
20. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco.
21. Los representantes de las instituciones participantes y los productores han hecho significativos aportes a la concepción de este proyecto en las cuantiosas reuniones que al respecto hemos tenido en distintos lugares desde el año 2001.

impulsando el proceso (social-organizativo-tecnológico-comercial) tendiente a lograr la denominación de origen de este queso; proceso que se propone como detonador de un desarrollo regional integral y orientado hacia la equidad social, la rentabilidad económica y la sostenibilidad ecológica. La retribución más justa al trabajo y el mejoramiento de las condiciones y calidad de vida de quienes habitan la sierra, mediante la reanimación de la cultura del hábitat disperso, representan el fin último de este proyecto.

Objetivos específicos

Concretar interdisciplinaria e interinstitucionalmente las acciones de los diferentes actores (académicos, productores y organismos gubernamentales, paraestatales y civiles) implícitas en el proceso para lograr la denominación de origen del queso Cotija.

Continuar, ampliar y hacer confluir los esfuerzos académicos, tecnológicos, gubernamentales, civiles y de productores logrados hasta la fecha, con el fin de ampliar el entendimiento y la reflexión conjunta de las condiciones y visualizaciones de vida y quehaceres que constituyen parte del patrimonio cultural y económico de los habitantes de los ranchos de la región, uno de los tantos santuarios de reproducción cultural ranchera y cuna del prestigiado queso Cotija (en cuya producción intervienen elementos materiales y simbólicos de identidad regional y nacional).

Metas

Acompañar los procesos que permitan potenciar el patrimonio cultural y material de la región, mediante la articulación de un grupo interdisciplinario e interinstitucional (Consejo Promotor) que impulse el cumplimiento de los objetivos de la presente propuesta.

Propiciar los enlaces entre los habitantes de los ranchos y las instancias externas (mercados y proveedores afines; organismos oficiales y no gubernamentales), partiendo del levantamiento de un censo, un diagnóstico de la producción y de la calidad, así como de una encuesta precisa que detecte y jerarquice las necesidades de los habitantes de la sierra con el fin de canalizar institucionalmente su atención.

Acotar interinstitucionalmente las acciones que conlleven al desarrollo sustentable alternativo de la región, considerando como eje rector el proceso de denominación de origen del queso que producen dentro del más amplio y complejo sistema socioproductivo regional.

Acompañar a los productores de queso en su proceso organizativo, productivo, legal y comercial.

Acompañar a los productores en el establecimiento de un proceso de producción artesanal regulado que garantice su calidad y sanidad mediante la coordinación programática y presupuestal de subproyectos de organización, infraestructura y servicios básicos, equipamiento, capacitación productiva y comercial.

*Propuesta de compromisos de los miembros del Consejo
Institucionales académicas*

Enlace entre los diferentes miembros –representantes de instituciones y de productores– del consejo y de éste con otras instancias; con el apoyo de todos respecto a –y respetando– su propio campo. Es decir, las instancias académicas tendrán como misión tejer la vinculación del Consejo hacia adentro con sus miembros y de éste con otras instancias que en un momento dado se involucren. En este sentido, teniendo los insumos aportados por cada uno de los miembros del Consejo en cuanto a las tareas, necesidades, programaciones y presupuestos avalados en el mismo Consejo, las instancias académicas podrán integrar todo eso en un plan rector (véase al final).

COLMICH.- Con el conocimiento previamente generado sobre la región en sus aspectos natural y sociocultural, le corresponderá la organización de los grupos vecinales; con ellos, la detección puntual y jerarquizada de necesidades expuestas por los productores/habitantes de la sierra y la búsqueda y propuestas de alternativas específicas de desarrollo local, dentro del proceso general de valorización y reforzamiento del patrimonio cultural rancharo; la digitalización cartográfica detallada de la región y la propuesta de su delimitación, combinando criterios geográficos y culturales.

CIATEJ.- Siguiendo los pasos dados con el grupo piloto en los últimos dos años de trabajo, seguirá atendiendo los aspectos de la capacitación, calidad, certificación y comercialización. Se abocará a la cobertura regional del modelo de calidad construido con el grupo piloto (Sociedad de Producción Rural de El Lourdes, municipio de Cotija, Michoacán) mediante la hibridación controlada de técnicas tradicionales y modernas para la producción artesanal del queso Cotija, en toda la región, con los productores que vayan decidiendo incorporarse.

Estas tareas de las instituciones académicas, al igual que las del resto de participantes, estarán supervisadas y avaladas por el Consejo Regional.

Corresponde a ambas instituciones coordinar, pulsar e impulsar el proceso organizativo, productivo, financiero y comercial mediante el enlace de los productores tanto en el ámbito local-regional como en los aspectos formales y legales que requieren las instancias de apoyo externas.

Productores/habitantes de la sierra (representantes de grupos vecinales, posibles cooperativas o SPR)

Una vez informados de esta propuesta y manifestada su voluntad de organizarse según sus acuerdos, o aceptando la sugerencia de hacerlo en grupos vecinales (con adscripción a una cabecera municipal), nombrarán a un representante por grupo que se integrará al Consejo Regional (etapa concluida el 5/03/02). Estos grupos se crearán con miras a formalizar posteriormente su organización en la figura legal que les satisfaga después de explicarles las características de cada una de las posibles. Cada representante de grupo vecinal expondrá, en sesión del Consejo, las demandas priorizadas de sus miembros y, desde el Consejo donde se analizarán, una vez acordados los compromisos respectivos, se canalizarán –tal vez por la autoridad municipal– a quien corresponda atenderlas. Asimismo se espera de los productores el compromiso de mantener sus grupos organizados y activos en la producción del queso con calidad, según el acuerdo de cambio técnico logrado con CIATEJ y requerido por el IMPI.

Instancias oficiales

Cada una se compromete a cumplir, en la parte de la región que administrativamente le corresponda o en el ámbito de sus atribuciones, programas y presupuestos, con sus objetivos institucionales, pero esta vez de manera coordinada, acordada y comprometida en el seno del Consejo Regional.

Ayuntamientos (Santa María del Oro, Tocumbo, Cotija, Quitupan, Jilotlán...): receptores de peticiones para su gestión ante la instancia y nivel que corresponda, específicamente en materia de infraestructura básica, bienes y servicios de patente gubernamental, tanto los demandados por los grupos vecinales de su jurisdicción municipal, como aquellos que ofrecen las instancias estatales y federales a la gente del campo, a través de programas específicos. Una labor importante del equipo municipal incluido en el Consejo Regional será la de buscar la adecuación o flexibilización tanto de la oferta gubernamental de programas específicos como la de la demanda de los habitantes de la sierra.

Instancias estatales, paraestatales y delegaciones federales de asuntos rurales en Jalisco y Michoacán (SEDER, SEPROE, FOMENTO ECONÓMICO, SEDAGRO, FDS. PRODUCE; SEDESOL, SAGARPA, FONAES, FIRCO, IMPI...): ubicar demandas en programas adecuados (será muy importante explicarlos en el Consejo), atender, apoyar u orientar las solicitudes de productores avaladas por el Consejo y canalizadas por los Ayuntamientos. Flexibilidad en la aplicación de los programas a su cargo y simplificación de los trámites que conllevan.

Promotor cultural

En su calidad de M.V.Z., oriundo de la región y organizador de las dos ferias del queso Cotija, coordinará los aspectos productivos, tales como genética, alimentación y manejo del hato; asimismo coordinará la organización de la feria itinerante en cada cabecera de los municipios participantes (en sus fiestas patronales y/o comerciales) y en otros lugares vecinos y distantes, conforme se vaya ampliando el radio de comercialización del queso, de la promoción económica y de la difusión cultural de la región productora.

Bases del plan rector

- Organización: integración y funcionamiento del Consejo. Espacio de diálogo, propuestas, acuerdos y compromisos entre sus miembros. Grupos vecinales con un representante que forma parte del Consejos al lado de los representantes de las instituciones académicas, civiles, paraestatales y gubernamentales en sus tres niveles: municipal, estatal y federal; delimitación de la región, detección de necesidades y su encauzamiento institucional, búsqueda de alternativas de diversificación productiva y reforzamiento cultural.
- Producción y calidad: detalla los aspectos de genética, alimentación y manejo del hato; busca la hibridación, la capacitación y la difusión tecnológica tendiente al mejoramiento continuo de la calidad y de la seguridad sanitaria de los productos (iniciando por el queso).
- Gestión y financiamiento: captura de demandas de los productores/habitantes de la sierra, priorización y canalización o reparto institucional-programático de las mismas para su atención, presupuestos y fuentes de financiamiento comprometidas según reglas de aplicación negociadas en el Consejo.

- Comercialización: estudio de mercados, sistemas de distribución y de venta, campañas publicitarias y promocionales, diseños y proyecciones comerciales (nuevos nichos de mercado).

Subproyectos derivados del plan rector

- i. Infraestructura y servicios básicos
- ii. Acompañamiento organizacional
- iii. Optimización agropecuaria
- iv. Infraestructura de producción y equipamiento
- v. Acompañamiento tecnológico y capacitación
- vi. Continuación y ampliación del programa de calidad y certificación
- vii. Continuidad de la Feria Regional del queso Cotija
- viii. Diseño y arranque de promoción y difusión
- ix. Desarrollo de líneas alternativas de comercialización
- x. Registro de marca colectiva
- xi. Arranque y operación del Consejo Promotor de la certificación del queso Cotija

Perspectivas del Consejo

Una vez integrado en su totalidad el Consejo, se acordará su estructura interna y su funcionamiento; es decir, serán precisadas por cada uno de sus integrantes sus tareas correspondientes, atendiendo al desdoblamiento de las bases del plan, especificando en su oportunidad y cuando sea el caso, acciones, calendario, presupuesto y fuentes de financiamiento. De esta manera, el plan rector no será una camisa de fuerza impuesta por alguien, sino un instrumento de trabajo construido de manera cuidadosa y plural, suficientemente operativo y flexible, que cuente en cada una de sus etapas con el consenso del Consejo. Tejer el plan rector con estas características y realizar los proyectos específicos derivados, serán las tareas del Consejo.

Gráficas



