

Sabores que transforman: licores artesanales y su impacto en los Objetivos de Desarrollo Sostenible en San Francisco Oxtotilpan.

Lizbeth Salazar Jiménez ¹

La elaboración y proceso de las bebidas alcohólicas artesanales se remontan a muchos años, y se han convertido en una actividad con gran auge a nivel mundial, donde hoy en día existen diversos tipos de estas bebidas elaboradas con el uso de distintas frutas, flores, y otros vegetales, que buscan posicionarse en el mercado (Ramírez et al., 2023). Las bebidas alcohólicas artesanales son conocidas por su elaboración desde cero, en pequeñas cantidades y con productos locales. Estas bebidas se encuentran en diversas regiones del país, con diferentes técnicas de elaboración y nombres particulares que cambian de región en región. Algunos ejemplos son el pulque, el mezcal, los licores, la charanda y la raicilla, éstas dos últimas con Denominación de Origen (Secretaría de Economía, 2018).

Este tipo de actividad es resultado de una suma de esfuerzos familiares, tradiciones y enseñanzas que son herencia familiar y comunitaria. En este sentido no es difícil alinear la función no sólo económica de esta actividad, sino que es posible relacionarla con diferentes metas señaladas en los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU (Naciones Unidas, 2024).



Fotografía de Irais González Domínguez

¹ Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autónoma del Estado de México

Dichos objetivos constituyen la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible, y fueron acordados por los Estados Miembros de la ONU en el 2015 para que los países y sus sociedades emprendieran un nuevo camino para mejorar la vida de todas las personas, sin dejar a nadie atrás. La Agenda cuenta con 17 objetivos y 169 metas cuyos propósitos son poner fin a la pobreza, luchar contra la desigualdad y la injusticia, y hacer frente al cambio climático sin que nadie quede rezagado (Naciones Unidas, 2024). En este sentido, para el cumplimiento de esta agenda los Estados miembros deberán implementar estrategias integrales, colaborativas y sostenibles, un ejemplo de estas estrategias son los proyectos comunitarios.

San Francisco Oxtotilpan, municipio de Temascaltepec, Estado de México, es una comunidad que se caracteriza por su cultura y tradición autóctona y el estilo de vida único de los matlatzincas. Dentro de sus rasgos particulares podemos mencionar la presencia de una alimentación tradicional basada en los elementos de su entorno y en saberes tradicionales para su preparación, dentro de esta diversidad alimentaria se contemplan bebidas artesanales elaboradas en la comunidad, como el pulque y el licor de zarza (xihpé'e) (Granados y Pérez, 2011).



Fotografía de Lizbeth Salazar Jiménez

El primer licor que se elaboró en San Francisco Oxtotilpan fue el de zarza, no se tiene una fecha exacta de cuando empezó esta actividad, pero fue una forma de aprovechamiento del fruto silvestre. Esta bebida era compartida con familiares y vecinos, en eventos sociales y culturales del pueblo, convirtiéndose en una bebida tradicional para el pueblo matlatzinca.



Fotografía de Yareli Salazar Jiménez

De acuerdo con Ramírez (2017) un licor es una bebida hidroalcohólica aromatizada, obtenida por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados, o por adiciones de extractos, esencias o aromas autorizados, o por la combinación de ambos, coloreados o no al cual se le agrega una generosa proporción de azúcar. Los cuales pueden tener un contenido alcohólico superior a los 15° llegando a superar los 50° centesimales, diferenciándose de los aguardientes por mayor o menor contenido de azúcar.

Las bebidas alcohólicas artesanales han sido relevantes no sólo en festividades e interacción social, sino también como detonante económico, impulsando el desarrollo comercial y cultural de diversas regiones (Corona, 2024). En 2023, las ventas internacionales de licores alcanzaron los US\$60.5 millones, equivalentes a aproximadamente 5,936,224 salarios mínimos anuales (Secretaría de Economía, 2023). Este sector contribuye significativamente a reducir la pobreza en las familias involucradas, alineándose con el ODS 1, que busca erradicar la pobreza en todas sus formas a nivel global (Naciones Unidas, 2024).

El aprovechamiento de los recursos naturales disponibles, junto con el uso de insumos y mano de obra locales, constituye un elemento clave para el desarrollo sostenible y contribuye de manera significativa a los ODS, específicamente al número 13 (Acción por el clima) y al ODS 15 (Vida de ecosistemas terrestres). Las zarzas, pertenecientes a la familia de las rosáceas y caracterizadas por tallos de 3 a 4 metros de longitud, poseen una notable capacidad para la fijación de carbono y el control de la erosión ya que sujetan la tierra, especialmente en las parcelas con fuertes pendientes, por lo que su conservación en los linderos de las parcelas es importante (Pardo et al., 2014). Además, la ausencia de agroquímicos en su cultivo y la implementación de prácticas tradicionales y naturales favorecen la conservación de los ecosistemas donde se cultiva.



Fotografía de Yareli Salazar Jiménez

En San Francisco Oxtotilpan, la creatividad e innovación de las mujeres han impulsado la elaboración de licores con sabores locales, como té de monte, tejocote y capulín, así como con insumos externos, como tamarindo y café. Esta actividad, en constante desarrollo, busca consolidarse como una iniciativa económica liderada por mujeres. Sin saberlo, este ejercicio político de mujeres representa un avance y aproximación hacia el cumplimiento del objetivo 5, relacionado con la igualdad de género, y el ODS 17, enfocado en las alianzas para alcanzar los objetivos globales por lo que se requiere la colaboración entre los gobiernos, el sector privado y la sociedad civil.

Con lo anteriormente expuesto se puede visualizar a esta actividad como una oportunidad para las mujeres de practicar una actividad remunerada económicamente que les permite generar un ingreso extra a cada una de sus familias a través de la preservación de un saber hacer de un producto local identitario e indirectamente es un mecanismo de empoderamiento femenino.

Así, es posible vincular este proyecto local con los ODS 5 y 8. El primero habla sobre la igualdad entre los géneros y el empoderamiento de todas las mujeres y las niñas, puesto que este tipo de proyectos amplía la participación de la mujer en el ámbito rural, pero de una forma en la que ellas son protagonistas y líderes, permitiendo su participación en la economía local y familiar. Debemos de resaltar la importancia de unir esfuerzos para enfrentar los retos y oportunidades que representa para el sector agropecuario la inclusión de mujeres en proyectos productivos, y así fomentar su activa y protagónica participación para detonar el desarrollo de la nación (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022).

El objetivo 8 nos habla sobre la promoción del crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos. El trabajo de las mujeres en el campo es vital para el progreso de nuestro país, pues su resultado disminuye la desigualdad y la pobreza (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2022).

Este tipo de microempresas también son una aproximación al cumplimiento de la meta 10.2 que habla de potenciar y promover la inclusión social, económica y política de todas las personas, sin considerar edad, sexo, discapacidad, raza, etnia, origen, religión o situación económica u otra condición.

Esta diversificación de actividades rurales se convierte en una alternativa de generación de empleos y desarrollo de la creatividad para uno de los grupos vulnerables e históricamente excluidos en el ámbito rural. Sin saberlo, este grupo de mujeres contribuye al cumplimiento de las ODS, sin embargo, el desconocimiento de las dinámicas y actividades rurales nos lleva a no valorar este tipo de contribuciones.



Fotografía de Vicente Ramirez Cima



Fotografía de Lizbeth Salazar Jiménez



Fotografía de Lizbeth Salazar Jiménez

Bibliografía

Corona, M. (2024). Iniciativa con proyecto de decreto por el que se reforma el artículo 219 de la ley general de salud. México, México.

Granados, R., & Pérez, C. (2011). Alimentación tradicional y adaptación al mercado en San Francisco Oxtotilpan, México. CULINARIA. Revista virtual especializada en Gastronomía., 51-74.

Naciones Unidad. (2023). Informe de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Edición Especial. Obtenido de <https://es.weforum.org/stories/2024/09/5-graficos-que-muestran-el-estado-del-empleo-global-de-los-jovenes-en-2024/#:~:text=Sin%20embargo%2C%20tambi%C3%A9n%20es%20cierto,han%20aumentado%20desde%20la%20pandemia>.

Naciones Unidas. (2024). Objetivos de Desarrollo Sostenible. Obtenido de <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Pardo, M., Morales, R., Laura, A., & Molina, M. (2014). Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Ramírez, D. M., Orozco, C. P., Paéz, L. O., & Maldonado, F. E. (2023). Estudio de la química en el análisis de las bebidas alcohólicas artesanales. INGENIAR: Ingeniería, Tecnología e Investigación, 190-205.

Ramírez, N. (2017). Los licores: origen definición y tipos. Obtenido de

<http://www.alambiques.com/licores.htm>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

(2022). Mujeres rurales, fuerza, trabajo y empoderamiento. Obtenido de

<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mujeres-rurales-fuerza-trabajo-y-empoderamiento>

Secretaría de Economía . (2018). México cuenta con 16 Denominaciones de Origen. Obtenido de

<https://www.gob.mx/se/articulos/mexico-cuenta-con-16-denominaciones-de-origen>

Secretaría de Economía. (2023). Data México.

Obtenido de Data México:

<https://www.economia.gob.mx/datamexico/es/profile/product/liquor>