

OFICIOS ARTESANALES: EL CASO DE LA ELABORACIÓN DE TORTILLAS DE URIREO, EN SALVATIERRA, GUANAJUATO

Montalvo Banda María de Jesús (1), Del Carpio Ovando, Perla Shiomara (2)

1 | Licenciatura en Desarrollo Regional, Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra] | Dirección de correo electrónico: [marimb_posa@hotmail.com]

2 [Departamento de Estudios Sociales, División de Ciencias Sociales y Administrativas, Campus Celaya-Salvatierra, Universidad de Guanajuato] | Dirección de correo electrónico: [shiomarartesania@gmail.com]

Resumen

Este artículo versa sobre el contexto cultural, económico y social de oficios artesanales en Urireo, comunidad del municipio de Salvatierra, Guanajuato. Centra especial atención en la elaboración de tortillas desde las cuales se promueven elementos culturales, identitarios y económicos en la comunidad de estudio. Se acude a una metodología cualitativa de tipo etnográfica, cuyas técnicas han sido: la entrevista abierta y semiestructurada, el diario de campo, la obtención de material audiovisual y la revisión documental. Se entrevistó a 15 mujeres oriundas de Urireo y el trabajo de campo se realizó durante el periodo abril - julio de 2015. La riqueza y aportación de los alimentos artesanales y tradicionales condensan múltiples aspectos identitarios de los pueblos donde se realizan. Por ello, organismos internacionales, como la UNESCO, han reconocido a la comida mexicana como patrimonio cultural de la humanidad. En ese sentido, hay que señalar que la tortilla de maíz es, para la mayoría de la población en México, de los alimentos más importantes en su dieta. En los resultados se presentan algunas dificultades y problemáticas que las mujeres del estudio nos comparten: comercialización, inversión de tiempo y esfuerzo no compensados por los ingresos que perciben, competencia con productos industriales, poco reconocimiento, afectaciones a la salud, otros. Se presentan las funciones psicosocioculturales del oficio y los motivos por los cuales consideran es importante seguir fomentando la elaboración de este alimento. En las conclusiones se exponen una serie de propuestas encaminadas a fortalecer y a visibilizar a quienes elaboran tortillas, y a promover a estos productos como patrimonio cultural del estado de Guanajuato.

Abstract

This article is about the cultural, economic and social context of artisanal occupations in Urireo; a small community in Salvatierra, Guanajuato, Mexico. The making of tortillas is the main occupation this article is focused on since it is an activity that promotes cultural, identity and economic elements in Urireo. The findings of this work are based on a qualitative ethnographic research study where both open-ended and semi-structured interviews were conducted. Also, field notes were taken, documents were reviewed and audiovisual materials were collected. Fifteen women from Urireo were interviewed and fieldwork was conducted during April and July of 2015. The richness and contributions of artisanal and traditional foods include many identity aspects of the peoples that make them. That is why, international organizations such as UNESCO have recognized Mexican cuisine as part of the cultural heritage of humanity. In this regard, it is significant to state that for most Mexicans corn tortillas are one of the most important foods. On the other hand, the findings of this research summarize some of the difficulties and issues that the women who participated in this study face, for example, issues related to marketing, time investment and efforts that are not rewarded due to the low income these women receive. In addition, the participants face problems that involve having to compete with industrial products, lack of recognition, negative health repercussions and others. This article also show the psychosociocultural functions of this artisanal occupation and the reasons why the participants consider it is necessary to continue to promote the making of tortillas. This manuscript concludes by providing suggestions to acknowledge those who participate in this occupation and by stating ideas to strengthen and promote tortillas as part of the cultural heritage of the state of Guanajuato.

Palabras Clave

Tortillas; desarrollo; Salvatierra.

INTRODUCCIÓN

¿Por qué estudiar a los oficios artesanales y a los artesanos?

Quienes realizan este estudio comulgan con la reflexión de Sennett (2009), quien señala que: “Solo podemos lograr una vida material más humana si comprendemos mejor la producción de las cosas” (p. 20) [1]. Este ejercicio es el que modestamente intentamos realizar para visibilizar el trabajo de mujeres dedicadas a la elaboración de alimentos en Urireo, comunidad del municipio de Salvatierra, ubicada al sur del estado de Guanajuato.



IMAGEN 1. Alimentos hechos de manera artesanal en comunidad salvaterrense.

Fuente: Fotografía obtenida en el trabajo de campo de este estudio.

La UNESCO incluye a las “cocinas regionales” dentro del patrimonio de la humanidad. Por ello, el 16 de noviembre de 2010 otorgó esa distinción a la comida mexicana, con lo cual se logró visibilizar la importancia cultural e identitaria de la cocina de nuestro país y desde entonces se ha buscado emprender acciones desde las instituciones culturales para promover y preservar este modelo de antigua raigambre, de sabiduría ancestral y elemento importante en la identidad cultural de nuestro país [2].

Este reconocimiento abarca no sólo los platillos y su sazón, sino también las minuciosas recetas y los conocimientos sobre sus ingredientes. Ello tiene que ver con tradiciones, con esos saberes implícitos y condensados en el oficio artesanal.

Desde luego existen alimentos que se han vuelto emblemáticos de la cocina mexicana en general, como la tortilla. De ahí que nos interese estudiar la producción agroalimentaria de una comunidad localizada en el sur del estado de Guanajuato, en el municipio de Salvatierra: Urireo. Lugar que sobresale dentro de la región por la elaboración de artesanías agroalimentarias y donde se han ido preservando técnicas y conocimientos de antigua raigambre. Allí encontramos a hombres y a mujeres que han ido abrazado a la tradición y, a la vez (en muchos casos), también a la innovación. Con sus características materiales y desde sus contextos particulares, con su producción a pequeña escala han ido forjando la economía de sus pueblos y han permitido que sigan vivas recetas, saberes, habilidades y formas de trabajo artesanal ancestral [3]. Especialmente esto se observa en las tortillas hechas a mano y en la elaboración de conservas, dulces y pan.

Artesanías agroalimentarias en Salvatierra

Autores como Alejo, Herrera y Ruiz (2012), señalan que si acudimos a las fuentes lingüísticas y a las instancias que registran la información, no encontraremos el nombre de “artesanía agroalimentaria” [4]. Lo más próximo, probablemente, podría ser la forma artesanal como práctica productiva a cargo de sectores sociales concretos en territorio que persisten en los márgenes externos del progreso. Al ser una actividad, generalmente, realizada en el campo o en espacios rurales y al elaborarse con técnicas manuales y con poca tecnología industrial se asocia con lo atrasado, lo añejo, lo “no moderno” [5 y 6].

Además, como se verá más adelante, quienes elaboran artesanías enfrentan múltiples dificultades, a pesar de ello la elaboración artesanal (entendido como proceso que condensa habilidades y conocimientos comunitarios de antigua raigambre), la artesanía es una construcción social y representa un patrimonio cultural de cada región. Por ello, Saumett (2012) defiende el reconocimiento y respeto por lo propio (por los productos artesanales y sus hacedores), pues, son elementos que mantienen viva la cultura de las comunidades donde se realizan [7].

Por ello, resulta valioso aproximarnos a las condiciones en las que se realiza esta producción artesanal agroalimentaria y, especialmente, a quienes la realizan. Desafortunadamente, su trabajo es poco valorado y sus ingresos no compensan el esfuerzo ni el tiempo dedicado al oficio. Ciertamente es que nos interesa el producto (la artesanía), pero debemos señalar aquí que nos importan más quienes las realizan (las elaboradoras de tortillas, en este caso), sin ellas, sin su inspiración, sin sus saberes heredados y sin sus habilidades, no existiría ese trozo de pan o de tortilla que se encuentra en nuestra mesa.

Son, pues, las artífices quienes permiten la permanencia de oficios valiosos en la historia cultural, económica, social y ocupacional de nuestro país. Mujeres que, como en Urireo (en este rincón del sur de Guanajuato), desde el ámbito rural impulsan la economía comunitaria. Además, los alimentos de la cocina tradicional, son elementos identitarios que construyen la identidad social, personal y comunitaria de la región donde se producen [5]. En ese tenor, la identidad puede ser definida, en los términos propuestos por Giménez (2009), quien la comprende: “como la percepción colectiva de un ‘nosotros’ relativamente homogéneo y estabilizado en el tiempo (...) en función del reconocimiento de valores, proyectos y orientaciones comunes, así como de una memoria colectiva supuestamente compartida” [8]. Así entendida, la identidad social implica un reconocerse y ser reconocido por los demás, por un colectivo y se apoya en una serie de atributos o rasgos distintivos que permiten la diferencia y a la

vez, la identificación con un grupo. Los productos artesanales permiten lo anterior, pues, son elementos distintivos y diferenciadores de una comunidad con otra.

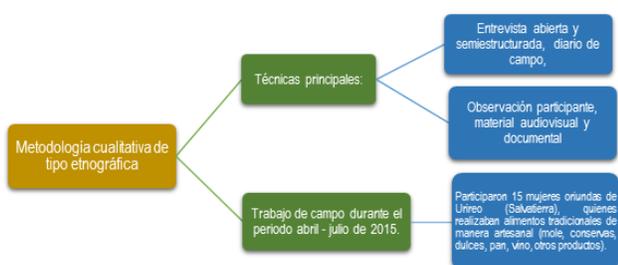
En este sentido, cabe señalar que el trabajo artesanal es una forma de mantener y perdurar las relaciones sociales y de identificación comunitaria, a la vez que sirve como elemento diferenciador de otros grupos o comunidades: Urireo pueblo conocido por la elaboración de tortillas y pan; El Sabino, comunidad donde se hacen ricos pasteles; la cabecera municipal –Salvatierra- lugar donde se pueden comer largas (tortillas hechas a mano con algún guiso) y disfrutar de una gran variedad de nieves. Los alimentos son, pues, elementos de distinción comunitaria. Implican entrega, horas de trabajo, secretos del oficio, creatividad y conocimientos volcados en un trabajo que va más allá de la mera supervivencia y tiene que ver con lo que el artífice aporta al producto y eso le confiere valor. Sin embargo, el capitalismo moderno ha deteriorado cada vez más esta adición de valor [9].

Novelo (2014) indica que se ha definido al oficio artesanal como la unidad entre la fuerza de trabajo y el medio de trabajo (la herramienta) adaptado al organismo humano cuyo uso efectivo exige del trabajador habilidades físicas e intelectuales [10] y para Sennett (2013), tanto el carpintero, la técnica de laboratorio y el director de orquesta son artesanos porque se concentran en hacer bien su tarea por amor al trabajo bien hecho [9]. Para este sociólogo los tres realizan una actividad práctica, pero su trabajo es algo más que un medio para lograr un fin. “(...) el artesano representa una condición humana peculiar: la de la persona que se implica a fondo en lo que hace” (p. 12).

En el caso de la elaboración de tortillas observamos una serie de funciones que también cumplen otras ramas artesanales [11] y en las que observamos ese interés y entrega al que hace referencia Sennett cuando indica que el artesano es quien tiene afecto al trabajo bien hecho. Por ello, cabe señalar que las artesanías nacen por inspiración y “no se realizan en serie sino en serio”. En ese sentido, en la elaboración de tortillas y en otros alimentos se

constatan aspectos cosmogónicos, culturales e identitarios de otras ramas artesanales (como puede ser la alfarería, la cestería, los textiles, otros), además de que tienen un valor nutricional importante, es distintiva de la dieta en el país y, como señala Novelo (2014), también “es la única cuchara que se puede comer después de usarla” [12].

MATERIALES Y MÉTODOS



RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La revisión documental realizada en este estudio, nos permite presentar la siguiente tabla que contiene los principales productos hechos de manera artesanal en Salvatierra y en sus comunidades.

Conservas	Lácteos	Cereales	Cárnicos	Diversos
Ates	Queso	Tortillas hechas a mano	Carnitas	Rompop
Rollos de dulce	Requesón	Elotes	Birria	Mole
Camote	Jocoque	Pan	Chorizo	Tacos
Cacahuate	Crema	Gorditas	Longaniza	Tamales
Oleaginosas garapiñadas	Yogur casero	Churros	Chicharrón	Pozole
Cocada	Dulces de leche	Empanadas	Buche relleno	Buñuelos
Frutas en almíbar			Morongua o rell	Uchepos
Encurtidos en vinagre				Corundas

Mermelada				Nieves
-----------	--	--	--	--------

Imagen 2. Principales productos hechos de manera artesanal en Salvatierra. Fuente: Elaboración propia a partir de gráficos del texto de Alejo, Herrera y Ruiz (2012) [4].

En el caso de la elaboración de alimentos en Urireo sobresalen: las tortillas, nopales, conservas y dulces tradicionales. Dígase a este respecto que la evidencia empírica de este estudio permite indicar que son diversas las funciones que cumple y por las cuales las mujeres en esta comunidad se dedican a la creación de alimentos. Siendo una de las más importantes la función instrumental del trabajo, al proveer de ingresos económicos a quienes lo elaboran y a sus familias. También sobresalen las funciones expresivas o latentes de este trabajo realizado en la cocina, espacio que es también hogar y que une familia y trabajo. Elaborar tortillas permite también el desarrollo de habilidades y creatividad de la artífice, es espacio de convivencia con otras mujeres del hogar y del lugar (con otras comunidades). Además, estructura el tiempo y genera el sentimiento de orgullo por ese “saber hacer” que heredaron las mujeres a través de otras generaciones. Algunos de estos motivos que impulsan a que las mujeres sigan dedicándose a este oficio, son los que se muestran en el siguiente esquema:



IMAGEN 3. Motivos de realización de la tortilla en Urireo.

Fuente: Elaboración propia a partir de resultados obtenidos.



IMAGEN 4. El fogón y la cocina

Retos y dificultades del oficio

Las mujeres dedicadas a este oficio nos comparten, a través de sus testimonios, algunas de sus dificultades. Señalan que sus principales preocupaciones son: la competencia con la producción industrial, la falta de apoyos, el acceso a programas y financiamiento, organización entre las integrantes del gremio, el desinterés de las jóvenes por aprender el oficio, el impacto de éste en la salud de quienes se dedican a hacer tortillas, el esfuerzo y tiempo en la dedicación de la elaboración del producto que no compensa el ingreso que les reporta, entre otras problemáticas (brechas generacionales, migración, otros). Además no gozan del reconocimiento y del prestigio social que merecen. Al realizarse en términos no contractuales, su trabajo se realiza en un contexto de vulnerabilidad: no gozan de prestaciones, servicios médicos, acceso a servicios, créditos, jubilaciones ni a servicios a los que sí pueden acceder quienes realizan su trabajo en términos contractuales (empleo).

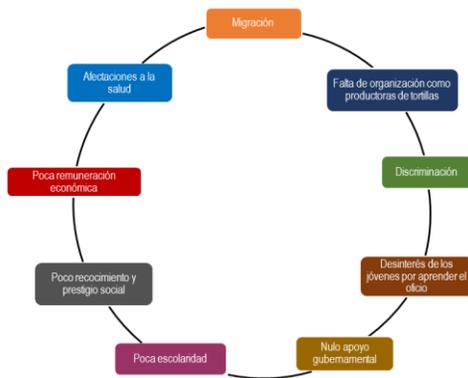


IMAGEN 5. Retos y problemas entorno al oficio artesanal.

Fuente: Elaboración propia a partir de resultados obtenidos en trabajo de campo.

¿Por qué sigue viva la tradición de hacer tortillas en Urireo?

Sedesol (2011) en *Nota sobre población potencial y población objetivo. Programa del Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías*, indica que gran parte de los artesanos en nuestro país viven en lugares en donde no están presentes “las condiciones para generar ingresos sostenibles mediante la producción de artesanías” (p.2) [13]. Indican que los principales problemas del gremio son los que se muestran en la siguiente figura.



IMAGEN 6. Causas principales de las dificultades de los artesanos.

Fuente: Elaboración propia a partir de Sedesol (2011).

En el caso de la elaboración de tortillas se observa que los ingresos que reporta la comercialización del producto son mínimos. Las ganancias percibidas son utilizadas para cubrir necesidades inmediatas. Las tortillas, al igual que otras artesanías, forman parte de un patrimonio cultural viviente que, además, de solucionar necesidades inmediatas tienen una estrecha relación con aspectos culturales, sociales y de género [11]. Sus hacedoras consideran valioso el hecho de realizar, con sus manos, un producto para autoconsumo y consumo familiar. La representación social de la tortilla (y de la comida, en general) está vinculado con aspectos emocionales e identitarios. Consideran como “ganancia” el hecho de elaborar sus propios alimentos y no gastar en otros productos. Por lo menos eso es lo que nos expresan las mujeres de Urireo:

Es indispensable porque pos la gente que está pobre, ya de menos eso come. Para mi “si no hay tortilla no hay nada” (Ma. C. S., 53 años, comerciante, Urireo).

Pues ya, yo luego me conformo y digo: “Ya algo que me quede y la que me como ya es suficiente porque tengo mi gorda segura”. Yo tengo mi tazcal lleno (recipiente tortillero). Si más no tengo, por lo menos, tortilla con frijoles. Yo tengo mi tortilla. La ganancia es con que yo coma y toda mi familia. Me conformo con que no me haga falta (A. M., 78 años, comerciante, Urireo).



IMAGEN 7. Entre el calor y la tortilla, sus elaboradoras.

CONCLUSIONES

Como ya se hizo notar, son múltiples las dificultades que enfrentan quienes se dedican a la elaboración de artesanías agroalimentarias. A pesar de ello son valiosas las funciones psicosocioculturales que cumplen los oficios artesanales. Sabemos que falta mucho por estudiarse sobre el tema aquí brevemente abordado, por ejemplo, sobre la competencia con productos de tecnología industrial, sobre el crecimiento económico de las artesanías agroalimentarias, sobre la organización de las integrantes del gremio artesanal, sobre la competitividad, sobre las posibles acciones para la reducción de la pobreza rural, sobre las brechas generacionales en torno a los oficios artesanales, sobre las condiciones de trabajo y el cuidado de la salud de nuestros grandes y sabios maestros. También sobre la participación protagónica de las mujeres en la cocina tradicional y en muchos oficios artesanales.

Es necesario también estudiar la sustentabilidad en el oficio, los programas de apoyo y financiamiento, las políticas de desarrollo, la inocuidad y temas diversos que permiten precisamente subrayar que

las artesanías están vinculadas a múltiples fenómenos y realidades de las comunidades donde se elaboran (especialmente rurales).

Por ello, para intentar cerrar este texto, a continuación presentamos una serie de acciones que consideramos pueden abonar a la reflexión sobre la mejora de las integrantes de este sector y de sus productos.

Al respecto, se pueden emprender múltiples acciones por medio de la difusión de un turismo local o la creación de rutas turísticas basadas en la exposición de los alimentos locales hechos de manera artesanal [7]. Para ello resulta necesario:

- Desde las instancias educativas promover la certificación de saberes y oficios artesanales, valiosa resulta la acreditación de los conocimientos generados a partir de los sistemas tradicionales de transmisión intergeneracional de saberes.
 - Impulsar la creación de canales de distribución y comercialización de la tortilla artesanal y de otros productos.
 - Promover la conservación y promoción de las tortillas artesanales de Urireo como sello de identidad y patrimonio cultural del estado de Guanajuato.
 - Realizar estudios multidisciplinarios sobre las artesanías agroalimentarias y sus productoras, para conocer y analizar las condiciones económicas, culturales y ambientales de estas elaboraciones, así como desde el ámbito de la salud.
 - Acceso a las tecnologías de información también y, sin duda, el trabajo colaborativo entre instancias gubernamentales, privadas y educativas desde donde se realicen estudios, diagnósticos y propuestas serias encaminadas a fortalecer a dicho sector.
- Sin duda, son muchas las aristas que se pueden reflexionar desde el estudio de los alimentos tradicionales y de las luchas que las comunidades rurales tienen ante la globalización, a la cual se adaptan, se resisten o desarrollan estrategias para, desde el ámbito del trabajo, fomentar el desarrollo local y comunitario desde la elaboración de sus alimentos artesanales.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a las mujeres de Urireo que participaron en el trabajo de campo de esta investigación. Gracias por su apoyo, colaboración, entusiasmo y disponibilidad.

A la Dra. Perla Shiomara del Carpio, por la invitación para participar en este estudio sobre artesanías agroalimentarias y por la oportunidad que me ha brindado al trabajar a su lado. Por crear conmigo el aprecio por el ámbito de los oficios artesanales de Salvatierra, Guanajuato.

REFERENCIAS

- [1] Sennett, R. (2009). *El artesano*. Barcelona: Anagrama.
- [2] Montalvo, M; Del Carpio, P. y Freitag, V. (2016). *Oficios artesanales: Anotaciones sobre las famosas tortillas de Urireo y otras artesanías agroalimentarias*. Coloquio multidisciplinario latino MKT en la universidad de Guanajuato, Campus Celaya – Salvatierra, dentro del 7º congreso de mercadotecnia latino americana.
- [3] Montalvo, María de Jesús (2015). *Alimentos tradicionales y artesanales como elementos de identidad y desarrollo local: El caso de Urireo en Salvatierra, Guanajuato*. [Tesis de Licenciatura en Desarrollo Regional]. Universidad de Guanajuato.
- [4] Alejo, S.; Herrera, C. H. y Ruiz, G. (2012). *Artesanías agroalimentarias. Alternativas posibles en el sur de Guanajuato*. México: Altres, Amic, Editores y Universidad de Guanajuato.
- [5] Del Carpio, P. (2012). Entre el textil y el ámbar: Las funciones psicosociales del trabajo artesanal en artesanos tsotsiles de La Ilusión, Chiapas, México. *Revista Athenea Digital*. Universidad Autónoma de Barcelona, 12 (2), pp. 185-198
- [6] Warman, A. (1986). La fuerza del pasado. *Revista Nexos*, 100, pp. 31-37.
- [7] Saumett, H. (2012). Artesanía: Expresión popular de las tradiciones en el arte popular. En RITFA, *Estado del arte del sector artesanal en Latinoamérica: una mirada a través de la investigación realizada por la Red Iberoamericana de Innovación y Transferencia de Tecnología para el fortalecimiento artesanal* (pp. 9- 24). Barranquilla: Universidad Simón Bolívar.
- [8] Giménez, G. (2009). *Identidades sociales*. México: Conaculta
- [9] Sennett, R. (2013). *Artesanía, tecnología y nuevas formas de trabajo*. Madrid: Katz Editores y Centro de Cultura Contemporánea de Barcelona.
- [10] Novelo, V. (2014). Prólogo. En L. Palacios. *Oficios urbanos tradicionales. El lado invisible de la cultura laboral regiomontana* (pp.9-12). Monterrey: Universidad Autónoma de Nuevo León, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos.
- [11] Del Carpio, P., Montalvo, M. y Valdes, A. (2016). Artesanías agroalimentarias, oficio de tradición familiar en Urireo, Salvatierra, Guanajuato. *Revista Devenir*, 30, pp. 117-138.
- [12] Novelo, V. (1997). Las tortillas calientes, patrimonio cultural. *Revista Arqueología Mexicana*, 5 (25), pp.62-71.
- [13] Sedesol, Subsecretaría de prospectiva, planeación y evaluación. Dirección General de análisis y prospectiva (2011). *Nota sobre población potencial y población objetivo. Programa del Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías*. Consultado el 27 de octubre de 2016, obtenido desde: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/32028/N_FONART_2011_1_.pdf