

# ALIMENTOS ARTESANALES: EL CASO DE LA CAJETA DE CELAYA, GUANAJUATO

Rodríguez Valle Daisy (1), Estevez Ojendiz Jessica Atziri (2), Del Carpio Ovando Perla Shiomara (3)

<sup>1</sup> [Licenciatura en comunicación y medios, Universidad Autónoma de Nayarit] | [Daisy.rv@hotmail.com]

<sup>2</sup> [Licenciatura en Historia, Universidad Autónoma de Guerrero] | [jessietz14001@gmail.com]

<sup>3</sup> [Departamento de estudios sociales, División de ciencias sociales y administrativas, Campus Celaya, Salvatierra, Universidad de Guanajuato] | [shiomarartesania@gmail.com]

## Resumen

Este artículo tiene como objetivo principal conocer y analizar los antecedentes históricos, el proceso de elaboración y las dificultades que enfrentan quienes se dedican a la elaboración de la cajeta en la ciudad de Celaya, Guanajuato. La metodología a la que aquí se acude es cualitativa, cuya técnica ha sido la revisión documental, el diario de campo, realización de entrevistas semiestructuradas y obtención de material audiovisual. Se realizó el trabajo de campo en dos fábricas de cajeta y un taller artesanal en la ciudad de Celaya. Los resultados subrayan que existen dos formas de elaboración del producto: la artesanal y la semi-industrial; existe un desconocimiento, tanto de los trabajadores en las fábricas, como en los consumidores, respecto a los antecedentes históricos del producto como su proceso de elaboración, lo cual influye en la valoración del producto y en el reconocimiento del trabajo de quienes lo realizan. Se concluye que es necesario re-conocer la importancia de oficios que siguen, algunos, haciéndose a la antigua usanza, pero que no reportan, necesariamente, los ingresos que demandan sus hacedores ni el reconocimiento social que merecen.

## Abstract

This article has as main objective to know and analyze the historical background, the process of development and the difficulties faced by those who are engaged in the processing of the cajeta in the city of Celaya, Guanajuato. The methodology to the here comes is qualitative, whose technique has been the document review, the Journal of Field, conducting interviews and obtaining of audiovisual material. The work was carried out in two factories of cajeta and a handicraft workshop in the city of Celaya. The results underline that there are two ways of processing of the product: the artisanal and semi-industrial; there is a lack of knowledge, both of the workers in the factories, as consumers, regarding the historical background of the product and its production process, which affects the valuation of the product and in recognition of the work of those who carry it out. It is concluded that it is necessary to re-learn the importance of trades that follow, some, old-fashioned, but that do not, necessarily, the income that demand its makers nor the social recognition that they deserve.

## Palabras Clave

Artesanías; Cajeta; Identidad.

## INTRODUCCIÓN

### Sobre las artesanías agroalimentarias

Balazote y Rotman (2006), señalan que en la artesanía se considera la transformación de materias primas, el dominio de técnicas tradicionales de patrimonio comunitario, objetos con significado simbólico con múltiples funciones socioculturales, con diversos usos, además de que son elementos que permiten la construcción de identidades [1].

En el caso de la definición de artesanía agroalimentaria, se puede señalar que resulta difícil encontrar el uso de éste concepto, por lo menos en la literatura aquí analizada. Algunas fuentes e instancias posibles en las que encontramos el uso del término, es la Junta de Castilla y León (España), instancia que refiere que “es una actividad económica reflejo de nuestra propia historia; un testimonio de sus costumbres y tradiciones que convive con un sector agroalimentario que desempeña un papel cada vez más relevante en la vida económica de esta comunidad” [2]. Por su parte, Alejo, Herrera y Ruiz (2012) señalan que las artesanías agroalimentarias más que un proceso técnico de producción, son una manifestación de cultura y de formas de vida, una lucha por la supervivencia de procesos tradicionales alimentarios ante la penetración de mayores y complejas innovaciones tecnológicas características de la modernización actual [3].

Así entendidas, las artesanías agroalimentarias son productos alimenticios elaborados por personas que usan técnicas tradicionales y son elaboradas con sus propias manos o con herramientas que conllevan un uso manual, además de la transformación de la materia prima de la región y de los aspectos históricos, simbólicos, religiosos o cosmogónicos que esta tradición condensa para quienes lo realizan.

El proceso de elaborar un alimento de este tipo tiene un significado cultural e histórico que va más

allá de los alimentos elaborados industrialmente. Ya que una artesanía agroalimentaria es la materialización de un pensamiento, a la vez que da cuenta de aspectos identitarios del territorio y de la comunidad donde se elabora.

### *La cajeta de Celaya como una artesanía agroalimentaria*

La cajeta es un dulce de leche elaborado con la combinación de leche de cabra hervida, con azúcar morena y canela. De acuerdo a la información encontrada en páginas turísticas, por ejemplo la de México Desconocido, “la cajeta se elabora desde la época del virreinato, aproximadamente en los años 1570” [4] cuando los españoles que fundaron Celaya trajeron la receta de la leche quemada. Debido a las condiciones geográficas del Bajío, el ganado caprino era el único que prosperaba en el territorio actual de Celaya, por lo que la receta de los dulces de leche tuvo que ser modificada cambiando la leche de vaca por la leche de cabra, obteniendo como resultado la cajeta. Su nombre proviene de las cajas de madera donde se envasaba originalmente, que según la fuente citada y de acuerdo a la respuesta de los cajeteros entrevistados: “La cajeta se empacaba en unos cilindros hechos de láminas de madera de Tejamanil, llamados cajetes. Los cajetes se vendían en las estaciones del tren para llevarlos a casa como postre; Con el paso del tiempo la gente comenzó a llamarle al producto: cajeta” [5].

Existen diferentes tipos de cajeta como la envinada, la quemada y el sabor vainilla. Según cajeteros, conforme pasa el tiempo han ido tratando de crear más combinaciones ante las exigencias de los compradores, debido a las demandas que surgen en el mercado, pues, como señala Del Carpio (2015), en múltiples ramas artesanales los artífices han tenido que desarrollar una serie de estrategias ante la competencia con las formas de producción industrial y con productos importados; a lo que se suma el abaratamiento del trabajo hecho a mano, la poca valoración de estas elaboraciones, la discriminación y exclusión de los integrantes del gremio artesanal. Añádase a estas problemáticas

el desconocimiento que muchos artesanos tienen respecto al mercado para comercializar sus productos [6].

A pesar de lo anterior, como menciona Aréstegui Ruiz (2013): “La elaboración de artesanías es uno de los oficios más antiguos de la humanidad. En esta actividad resalta la presencia de elementos culturales y la producción de objetos con materiales propios de la región en donde habitan los artesanos, lo cual contribuye a la construcción de la identidad de la comunidad” [7]. Una de las características de los objetos artesanales es que son elaborados a partir de la materia prima que caracteriza al lugar donde se realizan. En el caso de la cajeta, sus antecedentes históricos, permiten señalar que en su surgimiento el principal ingrediente que se utilizó para su realización fue la leche de cabra, ya que éste era el único ganado que podía proliferar debido a las condiciones geográficas de Celaya.



**Imagen 1: Comparación de cazos de cobre y acero del taller artesanal “La Reyna” Tabla 1.**

Fuente: Del archivo fotográfico del grupo de investigación.

Además, la forma en la que se produce y se elabora la cajeta es una combinación entre técnicas industriales y artesanales. En el trabajo de campo realizado observamos que se denominan como fábricas productoras de cajeta, aquéllas empresas familiares con empleados temporales contratados de acuerdo a la temporada en que se necesiten más trabajadores. Señálese también que aquí se comprende a la producción artesanal, en los términos propuestos por Rotman (1999), quien se refiere a la artesanía como un fenómeno de orden económico y también simbólico. Desde esta perspectiva, la producción artesanal forma parte de las múltiples fuentes de

ingresos de las comunidades indígenas o campesinas que lo realizan [8]. Lo que significa que este modo de producción tiene un carácter económico, a la vez que una dimensión social y cultural importante.

## MATERIALES Y MÉTODOS

Este es un estudio cualitativo de tipo etnográfico que tuvo como técnicas de investigación: La revisión documental, el diario de campo, la realización de entrevistas semiestructuradas y la obtención de material audiovisual. Se realizó el trabajo de campo en dos fábricas y un taller artesanal de cajeta en la ciudad de Celaya, Guanajuato. En la primera fábrica “La especial” se entrevistó al dueño. Este lugar se encuentra en la Segunda Fracción de Crespo (Carretera Panamericana km 5.4). La segunda fábrica a la que tuvimos la oportunidad de acceder, es “La tradicional”, está ubicada en la Avenida Benito Juárez. El taller de productos artesanales al que también acudimos, es el conocido con el nombre de “La Reyna”, allí tuvimos oportunidad de entrevistar al dueño. Este taller está ubicado en Benito Juárez, número 438.

Se diseñó un guion de entrevista cuyas dimensiones temáticas fueron: Principales dificultades de los artesanos, antecedentes históricos del oficio, instrumentos, materiales y proceso de elaboración del alimento. Los textos consultados para esta reflexión corresponden a sitios de internet y artículos que versan sobre artesanías, artesanías agroalimentarias, identidades e información sobre la cajeta artesanal de Celaya. El trabajo de campo se realizó durante el mes de julio de 2017.



**Imagen 2: Empaquetamiento de los productos derivados de la cajeta en la fábrica “La tradicional”.**

Fuente: Del archivo fotográfico del grupo de investigación.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Como menciona Santamaría (1981): “El primer problema que aflige a la artesanía es de índole comercial. Los artesanos no disponen actualmente de oportunidades para difundir y lanzar su producción al mercado nacional, y mucho menos al internacional” [9]. Al preguntarle a los trabajadores de las fábricas mencionadas si la gente paga lo justo por su producto artesanal indicaron que no. Subrayaron que el proceso de elaboración es muy tardado, existe dificultad en conseguir leche de cabra sin alteraciones e implica largas horas de estar dando vueltas al cazo, con riesgo de quemaduras.

Reconocen también que la cajeta no tendría el mismo sabor y valor si se elaborara con maquinarias. De acuerdo a testimonios de los cajeteros entrevistados, como la dueña de la marca Distroller, quien menciona que: “Valor significa productos creativos, que difundan las tradiciones y tengan una historia qué contar, incluso aunque haya que pagar un poco más”. Señala también que es importante se generen productos innovadores, pues, son más atractivos para el mercado. Indica, a este respecto: “Dé a la gente algo innovador y creativo, y pagará por él felizmente” [10].

Al preguntarles a los cajeteros si conocían la historia de la cajeta, la mayoría respondió que no. Por ello es importante se difunda y socialice la importancia de la gran diversidad de productos artesanales que se realizan en nuestro estado y en nuestro país.

En el caso del Estado de Guanajuato, algunos de los eventos organizados son los que se muestran en la tabla siguiente:

**Tabla 1. Eventos organizados para difundir las artesanías en Guanajuato**

Festival	Fecha	Lugar	¿De qué trata?	qué
<b>Festival artesanal de verano</b>	17 de julio-2 de agosto	Estado de Guanajuato	Resaltar tradición cultural y artística de los artesanos	la y de
<b>Festival</b>	31 de	Salvatierra	Busca	

<b>de la larga y la quesadilla</b>	mayo-11 de junio	Guanajuato	difundir el patrimonio gastronómico
<b>Festival de las nieves</b>	Mes de mayo	Dolores Hidalgo, Guanajuato	Atraer el turismo nacional, resaltando las tradiciones
<b>Expo tianguis artesanal</b>	Semana santa, vacaciones de verano, fiestas patrias y diciembre	Dolores Hidalgo, Guanajuato	Exponen sus productos alrededor de una histórica escuela, ofrecen joyería, dulces típicos, huaraches, etc.

Fuente: Elaborada en base a datos encontrados en dos páginas de internet del gobierno de Guanajuato. [11][12]

Guanajuato este año fue considerado como la Cumbre Internacional de la Gastronomía y se hicieron múltiples eventos en diferentes municipios, como lo indica la tabla 1.

### ¿Por qué la cajeta se considera una artesanía agroalimentaria?

- Su elaboración es manual y en su construcción se ocupan implementos rudimentarios y técnicas tradicionales de elaboración (UNESCO, 1997). [13]
- Se realiza a partir de la transformación de la naturaleza, es decir, se realiza a partir de la transformación de materias primas básicas que se obtienen de la región del artesano (FONART, 2014). [14]
- Las materias primas nativas permiten que los productos artesanales tengan una identidad comunitaria o regional propia, misma que permite crear una línea de productos con formas y diseños decorativos particulares que los distingue de otros (Sennett, 2009) [15]





**Imagen 3:** Artesana realizando “chiclosos”, dulce a base de cajeta.

**Fuente:** Del archivo fotográfico del grupo de investigación.

## CONCLUSIONES

A pesar de los impulsos de la globalización, el proceso de elaboración de la cajeta en Celaya continúa siendo predominantemente artesanal, aunque se le han añadido algunas herramientas nuevas, como los casos de acero. Coexisten la forma de producción artesanal con la semi-industrial.

Lamentablemente ciertos sectores en la sociedad le restan importancia tanto a los productos realizados de forma artesanal, como a quienes lo realizan, pues, no se valora la importancia del trabajo que realizan. Además, el poco conocimiento que se tiene respecto a los alimentos hechos de manera artesanal y del proceso de elaboración de objetos de otras ramas artesanales, no permiten su revalorización y se ve reflejado en la discriminación o exclusión que tienen los artesanos. Como se ha visto aquí, hay un desconocimiento casi generalizado del origen histórico de diversos alimentos, este desconocimiento incluye a quienes lo realizan (como los empleados de las fábricas aquí consultadas, cuyos elaboradores de cajeta no conocen a detalle el origen histórico del producto que realizan). El consumidor tampoco conoce, a profundidad, aspectos culturales e identitarios del producto que consume ni el impacto o beneficio

que puede tener, o no, en su salud (aspecto que esperamos poder estudiar con mayor detalle). De allí que esto nos invite a pensar en que: “No se respeta ni se valora lo que no se conoce”. Por ello, de cierta manera, la poca valorización de los productos artesanales y de sus elaboradores. Además de que las artesanías viven en un aristotelismo social, donde poco se valora la producción hecha a mano por asociarse a lo “atrasado”, “obsoleto” y “rural”.

Es, pues, necesario re-conocer la importancia de estos oficios de antigua raigambre que siguen, algunos, haciéndose a la antigua usanza, pero que no reportan, necesariamente, los ingresos que demandan sus hacedores ni el reconocimiento que merecen.

En el caso de la cajeta celayense, algunas acciones que desde diferentes instancias y desde el Estado, se han emprendido, se encuentran las visitas turísticas a las fábricas elaboradoras del producto, a través del programa “La ruta de la cajeta”. Se visitan las principales fábricas de cajeta de Celaya y se hacen degustaciones, a la vez que se proporciona una charla informativa sobre el proceso de elaboración y los antecedentes históricos del producto. A través de esta acción se intenta revitalizar y promover elementos distintivos de la ciudad.

## AGRADECIMIENTOS

Nuestro agradecimiento a la sede Salvatierra de la Universidad de Guanajuato, por abrirnos sus puertas. A las oficinas de Turismo por proporcionarnos información para poder realizar las visitas a los espacios consultados. Nuestro reconocimiento y gratitud a los trabajadores de las fábricas de cajeta visitadas en Celaya y a los artesanos que siguen haciendo cajeta a la antigua usanza. A la Dra. Perla Shiomara del Carpio por su entrega, dedicación y firmeza.

## REFERENCIAS

[1] Balazote, A. y Rotman, M. (2006). Artesanías Neuquinas: Estado y comercialización de artesanías mapuche. Revista Theomai. Estudios sobre Sociedad, Naturaleza y Desarrollo, 14

[2] Sin autor, Artesanía alimentaria. Consultado el 22 de junio de 2017. Recuperado de: [http://www.agriculturaganaderia.jcyl.es/web/jcyl/AgriculturaGanaderia/es/Plantilla66y33/1210166461602/\\_/\\_/](http://www.agriculturaganaderia.jcyl.es/web/jcyl/AgriculturaGanaderia/es/Plantilla66y33/1210166461602/_/_/)

[3] Alejo, S.; Herrera, C. y Ruiz, G. (2012). Artesanías agroalimentarias. Alternativas posibles en el sur de Guanajuato. Puebla: Altres Costa-Amic Editores y Universidad de Guanajuato.

[4] Sin autor. La cajeta de Celaya y otros dulces pecados. Consultado el 30 de junio de 2017. Recuperado de: <https://www.mexicodesconocido.com.mx/la-cajeta-y-otros-dulces-pecados.html>

[5] Sin autor. La deliciosa cajeta de Celaya, una tradición con gran sabor. Consultado el 2 de julio de 2017. Recuperado de: <https://elsouvenir.com/la-deliciosa-cajeta-de-celaya/>

[6] Del Carpio, Ovando, P.S (2015). Artesanías en Guanajuato: posibles territorios para la empresa familiar. En C. López Mateo, M. Ríos Manríquez, J.M. Martínez Piva. (Comp.), Estrategias empresariales, política industrial y competitividad en las Mipymes (pp. 121). México. Editorial Pearson.

[7] Aréstegui Ruiz R. (2013). Presentación. En Sales Heredia F.J. (Comp.), Las artesanías en México: situación actual y retos. (p.7) México, Editorial Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública.

[8] Rotman, M. (1999). El estado actual de las artesanías indígenas como exploración de una problemática. En J. C. Radovich y A. Balazote (Comp.), Estudios antropológicos sobre la cuestión indígena. Buenos Aires: Editorial Minerva.

[9] • Santamaria, C. (1981) La dificultad para difundir sus productos, principal problema de la artesanía castellano- manchega. El país,. Recuperado de: [https://elpais.com/diario/1981/10/14/cultura/371862007\\_850215.html](https://elpais.com/diario/1981/10/14/cultura/371862007_850215.html)

[10] • Oppenheimer, A.(sf) Entrevista a Amparin. Crear o morir, la esperanza de Latinoamérica y las 5 claves de la innovación. Vintage español V. 10, pp 8-14.

[11] Sin autor. (2015) Eventos doloreses. Dolores Hidalgo, cuna de la independencia. Consultado el 1 de julio de 2017. Recuperado de: <http://dolores-hidalgo.com/eventos.html>

[12] Sin autor (2017) Preserva tradición y sabor 'Festival de la Larga y la Quesadilla Salvatierra 2017. Secretaría de turismo. Recuperado de: <http://sectur.guanajuato.gob.mx/index.php/noticias/599-preserva-tradicion-y-sabor-festival-de-la-larga-y-la-quesadilla-salvatierra-2017>

[13] UNESCO (1997/2015). Simposio UNESCO/CCI "La Artesanía y el mercado internacional: comercio y codificación aduanera", Manila, 6-8 de octubre de 1997. Consultado el 07 de julio de 2017. Recuperado de: <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/creativity/creative-industries/crafts-and-design/>

[14] Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (2014). Manual de diferenciación entre artesanías y manualidades. Consultado el 03 de julio de 2017. Recuperado de: [www.fonart.org.mx](http://www.fonart.org.mx)

[15] Sennett, R. (2009). El artesano. Barcelona: Anagrama.