

OFICIOS ARTESANALES: ANOTACIONES SOBRE LAS FAMOSAS TORTILLAS DE URIREO Y OTRAS ARTESANÍAS AGROALIMENTARIAS

María de Jesús Montalvo Banda

Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra
marimb_posa@hotmail.com

Perla Shiomara del Carpio Ovando

Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra
shiomarartesania@gmail.com

Vanessa Freitag

Universidad de Guanajuato, Campus León
vanessa.freitag@gmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

María de Jesús Montalvo Banda, Perla Shiomara del Carpio Ovando y Vanessa Freitag (2016): "Oficios artesanales: Anotaciones sobre las famosas tortillas de Urireo y otras artesanías agroalimentarias", Revista TECSISTECATL (agosto 2016).

En línea: <http://www.eumed.net/rev/tecsistecatln20/artesania.html>

Handle: <http://hdl.handle.net/20.500.11763/tecsistecatln20-artesania>

Resumen

El contenido de este trabajo se desprende de un estudio cualitativo de tipo etnográfico que versa sobre la producción artesanal de las tortillas de Urireo, en Salvatierra, Guanajuato.¹ Se presentan aquí las dificultades que las mujeres dedicadas a este oficio nos comparten a través de sus testimonios, en el que señalan que 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) que afecta a este sector. A su vez, se proponen una serie de estrategias para abordar lo anterior, como lo es la creación de una ruta turística en la región en la que la elaboración de productos artesanales de las comunidades, especialmente de Urireo

¹ Este texto presenta resultados del estudio: "Alimentos tradicionales y artesanales como elementos de identidad y desarrollo local: El caso de Urireo en Salvatierra, Guanajuato", realizado en el marco de la obtención del título de la Licenciatura en Desarrollo Regional, Universidad de Guanajuato, Campus Celaya-Salvatierra, bajo la dirección de la Dra. Perla Shiomara del Carpio.

(caracterizada por su producción artesanal de conservas, mermeladas, dulces, mole, tortillas, vino, otros productos), propicie la difusión de estos alimentos, además de capacitación para mayor organización entre quienes se dedican a este oficio. Especialmente, más información y orientación respecto al tratamiento, envasado, etiquetado y el acceso a otros mercados, aspectos que permitirían promover, difundir y revitalizar la producción de artesanías agroalimentarias desde una dimensión cultural, psicosocial, histórica y económica. El acceso a las tecnologías de información también abona a dicha tarea 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.

Palabras clave: Artesanías, tradición, identidad, tortillas artesanales.

Artesanías e identidades

La cultura, en su sentido más amplio, ofrece sentido, afiliación y sentimiento de pertenencia, en la medida en que el individuo se identifica con una colectividad y sus acciones cobran sentido en dicho contexto. Cualquiera que sea la definición de cultura o de identidad ninguna sociedad permanece estática y sin cambios a lo largo del tiempo ni la cultura ni la identidad de los pueblos, ni los individuos están al margen de transformaciones mayores o menores. En algunos casos, los cambios parecen lentos o inexistentes; en otros, acelerados, visibles, notorios. La cultura es una de las características de la sociedad que más perdura y que se transforma con mayor lentitud. Pero hay ocasiones en las que los cambios son abruptos y conducen a saltos culturales trascendentales y a mutaciones identitarias relevantes (Blancarte, 2010).

Lo anterior hace traer a colación aquí la teoría de la identidad social de Tajfel (1984), quien define a la identidad social como aquella parte del autoconcepto de un individuo que deriva del conocimiento de su pertenencia a un grupo social (o grupos sociales) junto con el significado valorativo y emocional asociado a dicha pertenencia. La identidad social permite situar al individuo en un marco más amplio, cómo reconoce Tajfel (1984) al conceptualizar el término como una autodefinición en un contexto social. Por tanto, la teoría de la identidad social de Tajfel y Turner (1986) y sus derivaciones pretendieron “superar la separación entre el individuo y la sociedad, y descubrir algún modo de relacionar los procesos psicológicos con los determinantes históricos, culturales, políticos y económicos de la conducta” (Turner y Killian, 1987, p. 236). Este planteamiento propuso la identidad social como el concepto psicosocial capaz de vincular al individuo con la sociedad. Así, por ejemplo, en contextos colectivos, la identidad social adquiere una especial trascendencia, ya que el individuo se considera a sí mismo y al otro en términos de su pertenencia al grupo. Además, para garantizar dicho vínculo entre individuo y contexto social, Tajfel (1984) sostuvo que la identidad social cumple tres funciones básicas: una función cognitiva, mediante el proceso de diferenciación y categorización social; una emocional, mediante el desarrollo del sentimiento de pertenencia y aceptación; y una evaluativa, mediante el proceso de comparación social.

Como ejemplo concreto, al utilizar el caso de la producción de artesanías vemos que estas elaboraciones son elementos distintivos de las comunidades donde se realizan pero también dan cuenta de la construcción de identidades personales, laborales y culturales. Podemos observar a través de estas elaboraciones procesos de diferenciación y comparación (con los otros). Novelo (2002), en este sentido, señala que la cultura si la entendemos en un sentido más básico y esencial como “modo de vida”, permite hablar de una cierta manera de vivir que incluye tanto las normas regulares del comportamiento (donde pueden distinguirse patrones) como las cosas de las que nos rodeamos y cómo las fabricamos y las

usamos, hasta la manera en que percibimos, entendemos e interpretamos y buscamos transformar el mundo en que vivimos. Pudiendo distinguir las formas “objetivadas” de la cultura (o sea, todo lo que puede ser observable como: artefactos festividades, rituales, celebraciones y las formas de relación entre personas) de las formas “subjetivas” o internalizadas, que han sido socialmente construidas, transformadas y compartidas por una sociedad compleja o parte de ella a manera de principios, creencias y valores que orientan el comportamiento público y privado.

En ese tenor, nos recuerda Giménez (2009) que la identidad puede ser definida “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” (p. 54). 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, de un artesano a otro. Respecto a las artesanías agroalimentarias cabe señalar que como rasgo de identidad, la alimentación ha tenido un papel importante a lo largo de la historia. Mismo que refuerza la pertenencia a un grupo, sin embargo, existe una contradicción que se manifiesta en la alimentación, ante un evidente abandono de la “dieta tradicional” unido a los cambios de estilo de vida provocados por la misma sociedad (*fast food*, sedentarismo, estrés, otros). Estos cambios de consumo, de ingredientes y modificaciones en la alimentación dan cuenta precisamente de esos procesos de comparación, diferenciación y de identificación con ciertos modelos de alimentación y hábitos de consumo (muchos de ellos con influencia de la globalización). Por eso no es tan atrevido afirmar que: Somos lo que comemos.

Contreras (2009) nos dice que, para nuestros antepasados, la comida era todo un conocimiento que poseía una simbología propia formando parte de las cosas hermosas de la vida; de aquí la resistencia a perder su tradición culinaria y que el cocinar, como toda tradición, es necesariamente una actividad de estima colectiva, que tiene la virtud de funcionar entre sus participantes como un especial potencial de carácter identitario buscando así el fortalecimiento de las tradiciones y sobre todo de la identidad cultural. Es importante mencionar, entonces, que México fue el primer país de Hispano-América que desarrolló una política de identidad cultural anclada en sus más remotos orígenes y promovió una legislación avanzada para la protección del patrimonio de sus diferentes épocas históricas (Florescano, 1997).

Cabe señalar que el ser humano ha sabido elaborar comida que reúna el aporte nutricional indispensable para su desarrollo. Pero quizá la mayor importancia es que es la única especie que lo hace otorgándole un simbolismo y un significado a lo que ingiere (también lo re-significa), lo cual es igualmente indispensable para la supervivencia y expansión del grupo y se traduce en valores, mitos, tabúes, gustos, prácticas y cosmovisión. Como resultado del proceso biológico y simbólico, en el tiempo y en su espacio surge el sentido de pertenencia e identidad de quienes consumen los alimentos juntos. Tradicionalmente, el desarrollo cultural de los pueblos se ha identificado, en primera, por la producción de alimentos. Por ello, estas prácticas son de gran importancia para la cohesión y reproducción social, material y espiritual de los grupos, como constitutivos de los ciclos de vida de los individuos, integrados a la religión y al trabajo, y que tienen que ver con la posición del sujeto en su comunidad, con sus recuerdos, sus vivencias, experiencias y sus gustos (Cervantes, 2007). Sea como fuere, por su carácter bio-psico-socio-cultural, tanto la alimentación como la nutrición representan para el ser humano mucho más que simplemente obtener sustancias vitales.

Significa y resignifica su contexto, su vida, su historia y a este proceso no les es ajeno el proceso de globalización pues ésta permea todas las esferas de la vida humana; cambiando el aspecto del mundo y nuestra forma de mirarlo, de vivirlo. Contreras (2009) menciona que el proceso de hibridación cultural ha sido un fenómeno presente en el desarrollo y crecimiento de todas las culturas. Como consecuencia de esta hibridación cultural, uno de los problemas que aqueja al hombre es su identidad, la necesidad de reencuentro con aquellos rasgos propios que le permitan su arraigo y distinción frente al otro, lo cual podemos constatar también en nuestra tradición culinaria que sigue teniendo su sello distintivo pero, en varios casos, ha incorporado nuevas técnicas de uso y preparación. Gurri (2007) por eso indica que pocas cosas han sido tan consistentes en los últimos cien años como el deterioro en el estado nutricional y la calidad de vida de los campesinos de subsistencia cuando se les incorpora a sistemas comerciales globalizados. Sin lugar a dudas, la decisión más peligrosa que pueden tomar los campesinos es la de abandonar o modificar su sistema de producción de alimentos.

Basta decir que además de fungir como elemento identitario, la alimentación es estímulo placentero para los sentidos, medio de expresión estética, instrumento de comunicación y de vinculación social, elemento central de ritos, ceremonias y celebraciones festivas o luctuosas, herramienta para mantener y fortalecer el sentido de identidad y es, a su vez, una de las formas predilectas para expresar las peculiaridades de cada cultura (Bourges, 2007). De ahí que en las últimas décadas surja el interés de estudiar con mayor profundidad y detalle (desde diferentes disciplinas), la elaboración y consumo de alimentos artesanales, no solamente por la forma en cómo son elaborados y por las propiedades que tienen, sino por el valor cultural que representa la manera de su preparación, las materias primas que se utilizan en su elaboración y la dimensión de la transmisión de saberes y conocimientos en torno a éstos, legado que se convierte valioso para que sigan vivas estas tradiciones en las comunidades. Podemos estar orgullosos de las aportaciones de nuestro país al mundo (en materia culinaria) pero, además, como indica Vargas (2014), debemos defenderlas y rescatarlas contra las presiones que pretenden limitarlas o eliminarlas, “sustituyéndolas con técnicas agrícolas o culinarias de menor calidad o alimentos poco adecuados por su efecto tanto sobre nuestra salud como sobre el ambiente” (p. 45). En las comunidades se intenta que éstos (los alimentos) sean saludables, pues, utilizan ingredientes frescos y libres de conservadores. Constituyen, de esta manera, una estrategia viable de desarrollo rural. Cabe preguntarse si los alimentos artesanales podrían sobrevivir a un mundo cada vez más globalizado. Seguramente están enfrentando varias amenazas. Lo anterior es lo que observamos también en las famosas tortillas de Urireo.



Fotografía 1. La cocina y las expertas en la elaboración de alimentos en la región de Salvatierra.
Fuente: Del archivo fotográfico del grupo de investigación.

¿Por qué estudiar a los alimentos artesanales, a las tortillas de Urireo?

La economía de las comunidades se nutre de los ingresos obtenidos a través de los oficios artesanales de personas que desde el trabajo “informal”, a través de sus servicios o de los objetos que realizan construyen la vida cotidiana e impulsan la economía y el desarrollo de las comunidades donde se realizan. Nos interesa por eso compartir aquí las voces de los y las protagonistas de una comunidad en la que se realizan artesanías agroalimentarias. Personas que con su trabajo han ido preservando técnicas y conocimientos de antigua raigambre. Hombres y mujeres que han 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 su pueblo, producción que añeja saberes de su pasado artesanal. Por ello, muchas veces es poco valorada, pues, se le considera obsoleta o “pasada de moda”.

Expertas y excelsas son estas manos que expresan una imaginación desbordante y única. Valioso resulta aproximarnos a las condiciones en las que se realiza esta producción artesanal agroalimentaria y, especialmente, a quienes la realizan. Nos interesa el producto (la artesanía), sí, pero nos importa más quienes la producen (los artesanos, las artesanas), sin ellos, sin su inspiración, sin sus saberes añejos, sin sus habilidades, no existirían estos productos. Son, pues, los artesanos y las artesanas quienes permiten la permanencia de oficios valiosos en la historia cultural, económica, artística y ocupacional de nuestro país, en este caso, en Urireo, comunidad de Salvatierra, Guanajuato. Dígase también que la complejidad que encierra la alimentación, sus prácticas, rituales, procesos de elaboración, comercialización y consumo dan cuenta de la identidad individual y social de las personas que lo realizan y de sus comunidades (argumento ya defendido en líneas anteriores).

En este sentido, dígase también que a pesar de su valor y riqueza asociada a la cosmovisión y tradición de sus hacedores, falta mucho por estudiarse respecto a la producción de alimentos tradicionales y artesanales. Estudiar por ejemplo, las formas y estrategias de organización de los

productores/as, sus necesidades como pequeñas y medianas empresas, el impacto de la migración y las remesas en estas formas de producción (en el caso de Guanajuato, estado con gran tradición migratoria), los niveles de marginación y las múltiples luchas que tienen las y los artífices contra los procesos de globalización, etc. Por todo ello, resulta importante dar cuenta de la historia e identidad de los oficios artesanales y tradiciones agroalimentarias. De ahí la importancia de analizar las tradiciones agroalimentarias de Urireo, comunidad referente en la región por su producción de tortillas hechas a mano y por su gente emprendedora que a través de pequeñas empresas (producción de nopales, por ejemplo), nos muestran las múltiples estrategias que en el medio rural se están desarrollando frente a los procesos de modernización debido a la globalización.



Fotografía 2. Alimentos hechos de manera artesanal.



Fotografía 3. Elaboración de las tortillas en Urireo.

Comunidad de artesanías agroalimentarias: Urireo y sus tortillas

Urireo es una comunidad perteneciente al municipio de Salvatierra, Guanajuato. Se encuentra ubicada hacia el oriente respecto a la cabecera municipal. Colinda con las siguientes comunidades: al oeste con Ojo de Agua de Ballesteros, al este con la colonia Santa Anita en cabecera municipal y al norte con el Fénix. En la distribución de la población en los sectores económicos se destaca el terciario, por la importancia que ha cobrado el comercio en el municipio, tanto en la cabecera municipal como en la comunidad. Por su parte, la actividad agrícola sigue siendo relevante, gracias a las condiciones naturales que favorecen el cultivo de diversos productos como maíz, frijol, trigo, sorgo, jitomate y cacahuate. La población ocupada en el sector secundario se debe al reciente establecimiento de maquiladoras nacionales y extranjeras en el municipio y la región, opción de trabajo que aprovechan de manera especial las mujeres.

Al respecto, hoy en día la comunidad, como lo indican Alejo, Herrera y Ruiz (2012), está formada por una inmensa mayoría de productores vinculados a la tierra, a las artesanías agroalimentarias y a la venta ambulante, a través de puestos semifijos. Cuya prioridad sigue siendo mantener la unidad de producción, funcionando con mano de obra dentro de la unidad doméstica, en el que se hacen partícipes todos los integrantes de la familia (niños y ancianos en menor medida) y es, por lo regular, la mujer quien está a cargo (e integra los tres eslabones de esa pequeña cadena: producción, elaboración y venta de algún producto como la tortilla, por mencionar un ejemplo).

Sobre su organización social y la elaboración de tortillas

En la comunidad existe una Delegación del Ejido, un Comité del Agua y un comité organizador de las fiestas. Al constituirse Urireo como la segunda localidad de importancia en el municipio en cuanto a población y extensión, la Delegación ha decidido conformar Consejos por cada uno de los barrios, lo que representa un esfuerzo organizativo importante para el trabajo comunitario.²

Hay que señalar también que Urireo es una comunidad caracterizada por la producción de tortillas hechas de manera artesanal. Esta producción sigue vigente, sin embargo, ha disminuido debido a la ausencia de apoyos, falta de organización entre las mujeres, altos costos de materia prima, abandono de la comunidad por migración internacional e interna, abandono del oficio de las mujeres jóvenes por migración o por optar por la escolaridad como espacio que les permita, en un futuro, poder aspirar a trabajos más remunerados y con mayor reconocimiento social. En la producción de las tortillas, como en otros productos artesanales, sobresale la presencia de las mujeres, sin embargo, los hombres están también presentes, ya sea en la obtención de la materia prima o en la comercialización del producto. El abasto de maíz para la elaboración de tortillas es un claro ejemplo de la integración que existe entre las artesanías de tipo alimentario con la producción del campo y con los campesinos en el que los fenómenos biológicos y naturales, propios de la agricultura, inciden en la transformación de sus productos. Su abasto depende de los ciclos naturales, algunas unidades productivas laboran de manera estacional, sobre todo las más pequeñas, respondiendo a épocas de cosecha en la región (Alejo, Herrera y Ruiz, 2012).

Al respecto cabe señalar que dentro de la comunidad la agricultura familiar y de subsistencia aún se practica con frecuencia entre sus habitantes y los alimentos elaborados de manera artesanal (como es el

² Información obtenida del Plan de Desarrollo Comunitario 2004, COPLADEM H. Ayuntamiento Consejo de Planeación 2003-2006 del Desarrollo Municipal Salvatierra, Guanajuato. Se puede consultar en: http://arcadiasalvaterrense.blogspot.mx/2010/08/plan-de-desarrollo-comunitario-de.html_249.html.

caso de la tortilla y las gorditas de trigo) se perciben como una estrategia factible e inmediata de desarrollo rural entre sus habitantes auto empleándose en este oficio que permite la sobrevivencia de quienes lo practican sin dejar de lado su valor cultural, sabor y textura. Destacando con ello un perfil productivo muy individual, casi personal que, en el mejor de los casos son empresas pequeñas, que desempeñan un giro eminentemente familiar en donde se utilizan un conjunto de instrumentos que con frecuencia son adaptados por el propio artesano, instrumentos tales como: los quemadores rústicos, fogones y hornillas. La comercialización de este producto se realiza por medio de la venta ambulante, entrega y por encargos (Alejo et al., 2012).

Por otro lado, es importante mencionar que resulta notable el aumento considerable del número de hogares encabezados por mujeres que, a consecuencia de la migración hacia los Estados Unidos, han ido construyendo otras dinámicas familiares. Cuando los hombres se ven obligados por múltiples factores a emigrar en busca de trabajo, mejores ingresos y oportunidades para seguir manteniendo su papel de proveedor en el hogar, muchas mujeres se encuentran ante diversas situaciones que les exigen tomar decisiones y responsabilizarse parcial o totalmente de las actividades agrícolas que antes se compartían o eran exclusivas del género masculino (Loza et al., 2007).

Esta sobrecarga adicional no ha sido de lo más conveniente para el hogar, como lo ejemplifica el campo mexicano, pues con las mismas desventajas que obligaron a los hombres a emigrar (falta de empleos y salarios dignos, abandono del Estado en políticas que impulsen la producción rural y alimentaria), aunadas a las restricciones tradicionales que las mujeres tienen a los recursos, ellas se ven prácticamente imposibilitadas (por sí mismas) para seguir produciendo alimentos destinados al sustento como es el maíz (uno de los alimentos más castigados por los programas de ajustes estructurales y las políticas de corte neoliberal) (Loza et al, 2007 citado en Vizcarra, 2008, p.156).

A pesar de lo anterior, esta comunidad (resiliente) ha generado estrategias para “paliar”, por lo menos un poco los estragos de la economía deficiente (que genera migración) y siguen permaneciendo en ellas elementos identitarios de vital importancia, como la producción de artesanías agroalimentarias que constituyen espacio de interacción social, de catarsis emocional, de ocupación del tiempo, de sentimiento de utilidad y aportación social (Del Carpio, Valdes, Alejo y Del Carpio, K., 2015). Posee, pues, múltiples funciones psicosociales: expresivas (culturales, sociales y personales) e instrumentales (obtención de ingresos en dinero). La cocina es ese laboratorio íntimo de encuentro generacional, es el espacio en el que la abuela con sus manos hereda sus secretos familiares y comunitarios mientras combina sabores de chile, frijol y maíz. Allí están la cosmovisión y la historia comunitaria que no encuentran mejor espacio que la comida (o ese trozo de tortilla), para poder ser heredada, para poder ser compartida.

Sobre los alimentos tradicionales

“Comer es algo natural, necesario, vital...cocinar es totalmente antinatural.
Cocinar es la concreción material de todo aquello que rodea al ser humano guisado en un plato”
(Vargas San José, 2014).

El 16 de noviembre de 2010 la UNESCO reconoció a la comida mexicana como patrimonio cultural de la humanidad. Esta declaratoria considera que la cocina mexicana es un elemento esencial de la identidad cultural de nuestro país. Además, como señala Vargas (2012), “comer no es sólo resultado de nuestras necesidades fisiológicas: está delimitado por la cultura de una sociedad y las particularidades, gustos y aversiones personales” (p. 81). En este rubro, comemos aquello que nos han enseñado a comer, aquello que nos gusta o nos recuerda a algo o a alguien en particular (Vargas San José, 2014). La comida detona un complejo de memorias degustativas, olfativas y por supuesto, memorias afectivas.

Son, pues, múltiples los motivos que invitan a estudiar a los alimentos, en este caso tradicionales y artesanales, por su importancia cultural, por sus propiedades nutritivas, por las estrategias de sus hacedoras/es ante los impulsos de la globalización, por los retos y problemas que enfrentan quienes lo realizan, como lo es el poco o nulo reconocimiento social otorgado a quienes protagonizan estas elaboraciones, otros. Dígase también que los alimentos hechos de manera artesanal compiten con la comida internacional presente en nuestro país (cada vez aumentan los lugares de comida asiática y de gastronomía internacional), también coexisten con los productos elaborados por cadenas comerciales de *fast food* (Del Carpio et al., 2015). Menciónese, en este sentido, que existe en gran parte de la población poco conocimiento respecto a la riqueza nutricional de los alimentos tradicionales, pues, son productos naturales ricos en vitaminas y propiedades que fomentan el cuidado de la salud. Añádase a todo eso, los procesos de “globalización” que invitan a considerar que lo rural o alimentos artesanales están asociados a lo “atrasado”, “obsoleto” o “pasado de moda”.

A pesar de lo anterior, confiamos en que todavía se puede hacer mucho respecto a la adecuada integración (de la cocina tradicional) a los procesos globales. Se pueden emprender múltiples acciones por medio de la difusión de un turismo local, por ejemplo (Elizalde, 2003), o la creación de rutas turísticas basadas en la exposición de los alimentos locales hechos de manera artesanal. Como señalan Alejo, Hernández y Ruiz (2012), en el sur del estado de Guanajuato, es visible el sentimiento de lejanía y de distancia de los artesanos respecto a su incorporación a los procesos formales del mercado. La inmediatez de sus necesidades, nos dicen estos autores, la resuelven en el mercado informal y de manera individual. Esto es parte de la tradición campesina, que limita las posibilidades de una organización colectiva necesaria para establecer alianzas estratégicas, que es uno de los principales puntos donde consideran desemboca el enfoque de cadenas. Sin duda, un área de oportunidad es la mayor organización entre los integrantes del gremio, esfuerzos individuales y aislados no permiten resultados comunes que propicien la mejora de este sector y de sus productos.

Como recuerdan los autores mencionados, en el sur de Guanajuato, región donde se encuentra Salvatierra, conviven algunas empresas modernas con un sinnúmero de pequeños establecimientos, que en la ciudad y en el campo se dedican a la manufactura artesanal-familiar de una amplia variedad de productos. En este sentido nos parece valioso el trabajo que hacen estos autores en la región, ya que a través de un diagnóstico realizado con pequeños productores nos recuerdan que es importante enfatizar que estas pequeñas unidades forman parte de la estrategia que hace posible la sobrevivencia de las familias campesinas más allá de la dimensión cultural, es decir, tienen una función instrumental: la obtención de ingresos en dinero. Su rol económico es de especial interés igual en la economía local que en los vínculos de la región con otros procesos y áreas, como la maquila y el trabajo calificado en las factorías asentadas en el corredor industrial y en la misma región.

El trabajo de estos autores, y el trabajo de campo de este estudio, nos permite señalar que la producción de alimentos juega un rol vital y crucial dentro y fuera de la región, “no solamente como flujo de los productos y las materias primas que procesa, sino en calidad de garante histórica y eficaz

subsidiaria de mano de obra“ (Alejo et al., 2012 p. 37). Vemos así que se subraya esta actividad como alternativa ocupacional y fuente de ingresos. Para muchas familias la artesanía es una actividad complementaria a la agricultura, que también se realiza de manera paralela con otras para nutrir la economía familiar. Como señala García Canclini (2002),”en la motivación para producir artesanías se reúnen la continuidad de una tradición cultural y la urgencia por completar las bajas ganancias del campo” (p. 221). Por ello este autor defiende que la crisis artesanal no puede, entonces, solucionarse de manera separada del resto de la problemática agraria. Conózcase ahora detalles respecto a la metodología a la que se recurrió en este estudio y algunos de los resultados obtenidos.

Anotaciones metodológicas

Dado los objetivos de este estudio se acudió a técnicas cualitativas para la realización de esta investigación: entrevista abierta, semiestructurada, diario de campo, observación participante, material audiovisual y documental. Se trata de un estudio cualitativo de tipo etnográfico en el que participaron mujeres que realizan, especialmente, tortillas y otros alimentos tradicionales elaborados de manera artesanal (mole, conservas, dulces, pan, vino, otros). Son 15 mujeres oriundas de Urireo, comunidad localizada en el municipio de Salvatierra, al sur del estado de Guanajuato. El trabajo de campo de esta investigación se realizó durante el periodo de abril a julio de 2015 (véase Montalvo, 2015).

Resultados

El trabajo de campo realizado en este estudio nos permite señalar que la producción de tortillas elaboradas de manera artesanal en Urireo persigue, especialmente, dos objetivos: para auto-consumo familiar y para fines comerciales.

Auto-consumo familiar y comercialización

Es interesante ver cómo la tortilla representa, ante todo, la mejor opción en tanto a alimentación se refiere. Al respecto Novelo (1987) nos dice:

La tortilla de maíz es para la mayoría de la población en México el alimento más importante en su dieta. Donde la pobreza es más aguda, la tortilla es el principal bien que se ingiere, casi el único. Cuando el salario familiar alcanza para comprar otro tipo de comida la tortilla, acompaña, envuelve, revuelve y prensa otros alimentos: es la única cuchara que se puede comer después de usarla.

Para Turok (1996), es a través de la organización familiar como la unidad doméstica, en la que comparten un espacio físico los padres, abuelos y algunos hijos e hijas casadas –ya sea en varias casas dentro de un mismo terreno o dentro de una sola casa-, en el que un patio se convierte en el área para actividades comunes y compartidas, que se dispone de la fuerza de trabajo familiar, al combinar el ejercicio de las habilidades artesanales de cada quien con la vida del campo. Entonces podemos decir que “no presenciamos sólo el hecho comercial sino la vida entera de la familia, ya que en el puesto comen, duermen, tienen cosas domésticas, retazos de su vida habitual” (García, 2002, p.161). En la elaboración de tortillas observamos lo anterior pues permite la convivencia familiar y de manera conjunta se realiza el alimento que permite la obtención de ingresos en dinero para la familia.

Es importante mencionar que actualmente la tradición tiene valor en el mercado y las tortillas que se elaboran en Urireo son un claro ejemplo de ello, al ser el único lugar en la región donde aún se siguen elaborando de manera artesanal este alimento, aunque ya en menor medida por las mujeres mayores de la comunidad (por las afectaciones que el oficio ha hecho en la salud de ellas). Como señalan Alejo, Herrera y Ruiz (2012), más que una visión de empresa, las mujeres de Urireo consideran que su actividad es un proceso para complementar sus ingresos mediante un trabajo artesanal. Por lo que no tienen empleados ajenos a la familia; la manera de vender es local y, muchas veces, realizan esta actividad trasladándose de un lugar a otro y van de casa en casa para buscar compradores a sus productos. Las mujeres de este estudio indican que la producción de tortillas responde, además de un objetivo de autoconsumo, a una lógica de comercialización.

Yo luego me conformo y digo: “Ya algo que me quede y la (tortilla) 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).

No es mucho muy conveniente (este trabajo), pero sí nos va quedando aunque sea para el diario, para la comida y volver a surtir el maíz pero no queda mucho (dinero) que digamos (A.R., 36 años, comerciante, Urireo).

Durante el trabajo de campo realizado en la comunidad, se pudo observar que, en su gran mayoría, son las mujeres las encargadas y protagonistas de la venta ambulante. Se trata de una lógica que no les permite acumular capital y, en consecuencia, tampoco tienen crecimiento (económico). Su visión está centrada en la necesidad inmediata y no en la futura empresa, de ahí su carácter eminentemente reproductor de la economía familiar. Además, el trabajo en el campo aún continúa siendo de las actividades más importantes dentro de la comunidad, lo cual propicia la obtención de materia prima para poder seguir realizando tortillas de maíz y múltiples alimentos que se realizan de manera artesanal. Obtienen ingresos a través de la comercialización las mujeres que realizan estos alimentos.

Es indispensable porque 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 siempre hace falta el pesito que sale de la venta de las tortillas, ahorita el maicito está barato y no mucho me conviene, pero sí (lo hacemos) porque te queda para una comidita y pos ya así, quiera o no tengo que trabajar (E. H., 52 años, comerciante, Urireo).

Funciones psicosociales del oficio

Múltiples son las funciones psicosociales latentes y expresivas del trabajo artesanal. Dentro de ellos podemos mencionar que: Genera el sentimiento de utilidad social, estructura una rutina y organiza el tiempo de quienes lo realizan, lo cual evoca las reflexiones de Giddens (1991) cuando señala el valor fundamental que tiene el hábito tanto para las prácticas sociales como para el autoconocimiento. Por su

parte, Sennett (2000) defiende que: “Imaginar una vida de impulsos momentáneos, de acciones a corto plazo, carente de rutinas sostenibles, una vida sin hábitos, es imaginar justamente una existencia insensata” (p. 45). La realización de este oficio (elaborar tortillas) contribuye, pues, a la construcción de una rutina, de hábitos y de realización de actividades productivas con sentido. Además de que hacen referencia a él, como motivo de satisfacción y orgullo.

Me siento bien orgullosa de mi misma porque sé hacer la tortilla y doy gracias a mi mamá porque me enseñó, aquí es famoso por la tortilla y porque es un trabajo que se hace, se enseña y se aprende (Ma. C. S., 53 años, comerciante, Urireo).

Si no más no hay tortilla ¿Qué hacemos? Pues, nada. Habiendo tortillas (que nosotras mismas hacemos) la felicidad (llega) ¡Ay! pues tiene uno todo (si tiene tortillas) (A. M., 78 años, comerciante, Urireo).

El orgullo y satisfacción que produce trabajar (en las tortillas) también es una categoría desde la cual se definen como mujeres, además de que se saben portadoras de saberes que permiten sigan vigentes elementos comunitarios y tradicionales.

Me siento orgullosa por saber hacer este trabajo y para mí ser de Urireo significa orgullo porque hay muchas tradiciones aquí (A.R., 36 años, comerciante, Urireo).

El bienestar, con base en lo que las personas son y hacen, contiene como elemento central la libertad para elegir, lo que Sen (1998) denomina la capacidad para funcionar. Y esto lo encuentran en su oficio también las mujeres sobre las que versa este estudio, quienes agradecen el tener la libertad en sus ritmos de trabajo, en elección de la cantidad de producción, de horarios y de otros aspectos en los que ellas pueden decidir. La ejecución de su trabajo y la obtención de ingresos a través de éste, les genera también sentimiento de orgullo y de satisfacción.

A veces es una necesidad para que ellas mismas se vayan preparando para un futuro. A veces les puede tocar un marido que tenga lo necesario y, a veces, uno que no lleva (completo) el gasto y ésta sería una forma de apoyarlo. Todo está en que uno siga poniendo a las muchachas a aprender porque si no esta tradición sí se va a perder porque ahora ya no quieren hacer nada (Ma. J. G., 44 años comerciante, Urireo).

Como se observa son, pues, múltiples los motivos que permiten comprender por qué, a pesar de obtener pocos ingresos realizan esta actividad por considerarla una actividad de herencia familiar-cultural, como también señalan artífices de otras ramas artesanales (Del Carpio y Freitag, 2012). Por eso es que las mujeres mayores defienden la necesidad e importancia de compartir sus conocimientos a las generaciones jóvenes. Señalan también que la realización de tortillas permite que se involucren otras mujeres, con lo cual se fortalecen los lazos afectivos y la comunicación en este espacio y saber compartido. Vemos en todo lo anterior que el trabajo es, como indican autores como Alcover (2004), un instrumento para el logro de autonomía económica. Además de que genera un sentido de utilidad y pertenencia social. Agulló (1997), por eso subraya el carácter del trabajo como institución social por medio del cual los individuos dan sentido a sus vidas, a la vez que satisfacen algunas de sus necesidades.

Nada, pues, más ilustrativo que los siguientes testimonios:

Yo digo que (es importante) porque los mexicanos estamos acostumbrados a la tortilla; que van a comer algo y con la tortilla, sea lo que sea (C.L., 40 años, comerciante, Urireo).

Es importante la tortilla porque es característico de este país (J. M., 77 años, comerciante, Urireo).

Urireo es muy mentado (conocido) por las tortillas de aquí, se van a vender a Tarimoro, a Celaya, a Acámbaro, a Moroleón, a Yuriria entonces ¿Dónde no hay? Todas son de aquí, de Urireo. No hay otro como Urireo, es más mentado por las tortillas y por el mole (C.C., 73 años, comerciante, Urireo).

Las tortillas son representativas de la cultura mexicana. En el caso de Urireo constituye un elemento identitario que genera orgullo y satisfacción en la población local, como bien se ha podido observar en estos testimonios. Sobre esto, Giménez (2009) comenta que los actores sociales suelen valorar positivamente su identidad y como consecuencia, estimula la autoestima, la creatividad, el orgullo de pertenencia, la solidaridad grupal, entre otros. Esto pasa especialmente cuando un hecho en particular genera gratificaciones (a nivel individual o grupal), ventajas o reconocimiento a una población específica.

Dificultades que enfrentan quienes realizan tortillas

Las tortillas son nutritivas y con ellas es posible preparar una cantidad impresionante de platillos. No obstante, su preparación requiere de un enorme esfuerzo. Según Pilcher (2001) “durante miles de años las mujeres indígenas purgaban cada mañana una especie de penitencia, arrodilladas horas enteras para moler maíz y formar tortillas” (p. 25). Así que no nos sorprende que una de las quejas constantes entre las mujeres entrevistadas, es el impacto y daño que, a la larga, el oficio tiene en la salud de quienes lo realizan. La principal afectación, indican, es el dolor de espalda y problemas respiratorios (por el humo). Subrayan también que presentan ojos llorosos, irritados y visión borrosa. La artritis en las manos, dolores de cabeza, el dolor de piernas y las varices, son algunos problemas de salud que quienes realizan tortilla presentan y adjudican a la realización de su oficio.

Impacto en la salud

Yo digo que luego con el tiempo se enferma una por el humo (J. M., 77 años, comerciante, Urireo).

Me siento muy feliz y si estuviera buena (de salud) fuera mejor. De todos modos, le doy gracias a mi Dios (por ser mujer) (A. M., 78 años, comerciante, Urireo).

Algunas estufas ecológicas han llegado a la comunidad, sin embargo, señalan que no resultan suficientes y solicitan mayor capacitación y apoyo a este respecto. Al abordar el tema de la salud, también sugieren consumir la tortilla de maíz debido a sus propiedades nutritivas, además de la importancia social, cultural e identitaria que tiene en el país. La describen como saludable y “llenadora”. Subrayan,

asimismo, que debe de consumirse sin excesos porque, junto con otros hábitos alimenticios, puede generar obesidad.

Demanda tiempo y es motivo de discriminación

Otros de los retos señalados fue el hecho de que esta ocupación demanda largas horas de trabajo, lo cual afecta los tiempos que pueden ocupar a otras actividades (comercio, hogar y cuidado de los hijos). Otra dificultad que enfrentan estas mujeres es la discriminación y la exclusión, pues, no gozan del reconocimiento de una profesión. Consideran que se minimiza el esfuerzo y la dedicación del trabajo realizado.

Si nos sale (dinero), pero como le digo, ahora bajó mucho la venta de la tortilla, en tiempos de frío la tortilla se vende más; o como en diciembre, que viene gente de por allá pues ya le encargan a uno, gorditas de trigo o sopas. Todo eso pues permite que le salga a uno un pesito más (C.L., 40 años, comerciante, Urireo).

A este respecto, podemos señalar que las dificultades que las mujeres dedicadas a este oficio nos comparten a través de sus testimonios, giran también en torno a 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 (como la migración).

Que no hay trabajo y que el esposo se tiene que ir a buscarle y, a veces, se va (migra a Estados Unidos), (J. M., 77 años, comerciante, Urireo).

¿Cuáles serán (los problemas)? Que mucha gente se va Estados Unidos (A. M., 78 años, comerciante, Urireo).

Lo anterior permite proponer una serie de estrategias como la creación de una ruta turística (impulsada desde el programa de pueblo mágico, por ejemplo) en la región en la que la elaboración de productos artesanales de las comunidades, especialmente de Urireo (caracterizada por su producción artesanal de conservas, mermeladas, dulces, mole, tortillas, vino, otros productos), propicie la difusión de estos alimentos, además de capacitación para mayor organización entre quienes se dedican a este oficio; información, capacitación y orientación respecto a tratamiento, envasado, etiquetado, acceso a otros mercados, otros aspectos que permitan promover, difundir y revitalizar la producción de artesanías agroalimentarias desde una dimensión cultural, psicosocial, histórica y económica.

El acceso a las tecnologías de la información también abona a dicha tarea 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.

Conclusiones

Todo lo dicho hasta ahora, permite proponer una serie de acciones que permitirían obtener mejoras en diferentes ámbitos para quienes se dedican a la elaboración de tortillas de manera artesanal. Con dichas propuestas queremos concluir este trabajo. A este respecto debemos señalar que 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 una serie de reconocimientos para quienes conserven y promuevan las artesanías agroalimentarias locales como las tortillas de Urireo y otro tipo de alimentos realizados de manera artesanal.

- 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 un diagnóstico estatal sobre la producción, distribución y consumo de las tortillas artesanales hechas a mano.

- Realizar estudios multidisciplinarios sobre las artesanías agroalimentarias y sus productores para conocer y analizar las condiciones económicas, culturales y ambientales de estas elaboraciones, así como desde el ámbito de la salud.

- Fomentar formas de organización entre las integrantes del gremio, esto facilitaría el acceso a programas y apoyos que les permitan mejorar la producción, comercialización, acceso a créditos y la elaboración de proyectos productivos encaminados a incrementar los ingresos por la venta de las tortillas artesanales.

- Establecer programas de apoyo y de cuidado a la salud de las mujeres dedicadas a este tipo de elaboraciones y establecer condiciones que fomenten las sanas y adecuadas condiciones para el desarrollo de su trabajo.

- Empezar acciones encaminadas a la dignificación y reconocimiento de la producción artesanal (Montalvo, 2015).

Sin duda, como se observa, 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. He aquí que hemos compartido una serie de acciones que consideramos pueden abonar para la mejora de este sector y de sus productos. Son, pues, múltiples los retos que se pueden abordar si estudiamos y abordamos este trabajo que concentra conocimientos y saberes valiosos de antigua raigambre.

Referencias

- Agulló, E. (1997). *Jóvenes, Trabajo e Identidad*. Oviedo, España: Universidad de Oviedo.
- Alcover, C., Martínez, D., Rodríguez, F. & Domínguez, R. (2004). *Introducción a la psicología del trabajo*. Madrid, España: McGraw-Hill.
- Alejo, S.; Herrera, C. H. & Ruiz, G. (2012). *Artesanías agroalimentarias. Alternativas posibles en el sur de Guanajuato*. México: Altres, Amic, Editores y Universidad de Guanajuato.
- Ayuntamiento Municipal (2004). *Plan de Desarrollo Comunitario 2004*, COPLADEM. H. Ayuntamiento Consejo de Planeación 2003-2006 del Desarrollo Municipal Salvatierra, Guanajuato. Consultado octubre 2015. Obtenido de: <http://arcadiasalvaterrense.blogspot.mx/2010/08/plan-de-desarrollo-comunitario-de.html> 249.html.
- Blancarte, R (2010). *Culturas e identidades los grandes problemas de México*. 1era. Edición. México: El Colegio de México.
- Bourges H. (2007).” La grasa alimentaria, ¿inocente o culpable?”. *Revista de la Academia Mexicana de Ciencias 2* (58), pp. 6-17.
- Cervantes, M. (2007).”Pensamos según lo que comemos”. *Revista de la Academia Mexicana de Ciencias 2* (58), pp. 32- 38.
- Contreras, I. (2009). De la hoguera al brasero y del brasero al microondas un recorrido por la cocina mexicana. En Mendoza, Carlos y Méndez, Ángel (Coordinadores), *Pan, hambre y trascendencia: dialogo interdisciplinario sobre la construcción simbólica del comer* (pp. 79 - 102). México: Universidad Iberoamericana.
- Del Carpio P. & Freitag V. (2012). Motivos para seguir haciendo artesanías en México: convergencias y diferencias del contexto artesanal de Chiapas y Jalisco. *Ra Ximhai. Revista de Sociedad, Cultura y Desarrollo Sustentable*, 9 (1), pp. 79-98.
- _____, Valdes, A., Alejo, S. & Del Carpio, K. (2015). “Agro-food crafts: A multi-dimensional phenomenon in the south of Guanajuato, Mexico”. *American International Journal of Contemporary Scientific Research*, 5 (3), pp. 19-29.
- Elizalde, A. (2003). Planificación estratégica territorial y políticas públicas para el desarrollo local. *Gestión pública*, 29, pp. 1-70.
- Florescano, E. (1997) (Coord). *El patrimonio Nacional de México*: FCE, CONACULTA.
- García Canclini, N. (2002). *Culturas populares en el capitalismo*. México: Grijalbo.

- Giddens, A. (1991/1995). *Modernidad e identidad del yo. El yo y la sociedad en la época contemporánea*. Barcelona, España: Península.
- Giménez, G. (2009) *Identidades sociales*. México: Conaculta.
- Gurri, F. (2007). "Globalización y cambios en la calidad de vida en familias campesinas de Yucatán, México". *Revista de la Academia Mexicana de Ciencias*, 2 (58), pp. 60-68.
- Montalvo, M. de J. (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.
- Novelo V. y García A. (1987). *La tortilla: alimento trabajo y tecnología*. México: UNAM.
- Novelo, V. (2002). Ser indio, artista y artesano en México. *Espiral*, 9 (25), p.165-178.
- Pilcher, Jeffrey M. (2001) ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Secretaría de Turismo (2016). Programa Pueblos Mágicos. Consultado el 02 de julio de 2016. Obtenido de <http://www.gob.mx/sector/acciones-y-programas/programa-pueblos-magicos?idiom=es>
- Sen, A. (1998). *Bienestar, justicia y mercado*. Barcelona, España: Paidós, ICE y UAB.
- Sennett, R. (2000). *La corrosión del carácter*. Barcelona, España: Anagrama.
- Tajfel, H. (1984). *Grupos humanos y categorías sociales: estudios de psicología social*. Barcelona: Herder.
- Tajfel, H. y Turner, J. (1986). The social identity theory of intergroup behavior. En S. Worchel y W. Austin (Eds.), *The psychology of intergroup relations* (pp. 7-24). Chicago: Nelson-Hall.
- Turner, R. y Killian, L. (1987). *Collective Behavior*. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.
- Turok, M. (1996). *Cómo acercarse a la artesanía*. CONACULTA. México.
- Vargas, L. (2012). No es sólo necesidad. En Margarita de Orellana (Comp.). *Elogio a la cocina mexicana* (pp. 81-89). México: Artes de México.
- Vargas San José, M. L. (2014) *Meditaciones de cocina íntima*. León, Guanajuato: Editorial Montea.
- Villa, V. y Colectivo por la Autonomía COA (2012). *El maíz no es una cosa es un centro de origen*. Editorial ITACA.