

El pan artesanal de San Miguel Tecamatlán, México *

The Craft Bread of San Miguel Tecamatlán, Mexico

Alicia Yaneth Vásquez González **

Resumen

En el mundo existe desigualdad en la obtención de materias primas, redundando en la producción de alimentos, lo que ocasiona pobreza, inseguridad alimentaria e inestabilidad social, entre otros problemas. En algunos lugares la alimentación es influenciada por las tradiciones, costumbres y el saber-hacer; dichos aspectos benefician la producción de alimentos, que se traduce en desarrollo rural. Esta investigación se efectuó con la metodología de los Sistemas Agroalimentarios Locales (SIAL). Artesanos, autoridades y representantes de las organizaciones de panaderos, tanto de la comunidad como del municipio, se entrevistaron para conocer su saber-hacer y los principales problemas que lidian al colocar su producto en el mercado, en una investigación realizada durante un año y medio.

La finalidad de este artículo es demostrar la importancia del saber-hacer en la producción artesanal de pan para el desarrollo rural de San Miguel Tecamatlán; el pan es un producto elaborado con recetas, nombres y figuras tradicionales de orden popular y ritual. El oficio del panadero y el pan son dos emblemas de territorialidad e identidad familiar, además de ser la principal fuente económica para la localidad.

Palabras clave: SIAL, pan artesanal, desarrollo rural, territorio, saber-hacer.

Abstract

In the world there is inequality in obtaining raw materials which affects food production, which creates poverty, food insecurity, social instability, among other problems. In some places food is influenced by traditions, customs and know-how. These aspects give advantage on the production of food, which translates into rural development. This research was developed with the methodology of the Local Agro-Food Systems (SIAL). Artisans, authorities and representatives of the baker's organizations from the community and the municipality were interviewed to know their

* El artículo se realizó con información de mi tesis de maestría: “La producción artesanal de pan en San Miguel Tecamatlán como un recurso para proponer un proyecto de agroturismo”, concluida en marzo del 2012 y cursada durante dos años en el Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México. La maestría se realizó con beca Conacyt.

** Dra. En Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales del Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México. Toluca, Estado de México. Correo electrónico: yaly2003a@hotmail.com

know-how and the main problems they struggle with to place their product on the market, in a research that was conducted for a year and a half.

The purpose of this article is to demonstrate the importance of the know-how in the artisan bread production for rural development in San Miguel Tecamatlán; bread is a product made with recipes, names and traditional figures of popular order and ritual. The baker job and the bread are two emblems of territory and of family identity besides being the main economic source of the town.

Keywords: SIAL, artisan bread, rural development, territory, know-how.

Introducción

El banco mundial dio a conocer en 1986 que existían problemas de pobreza y hambre a nivel mundial, ocasionando desigualdad en la obtención de materias primas y en la producción de alimentos (FAO, 2006). Sin embargo, los mexicanos en su alimentación se rigen por hábitos que se manifiestan en la cultura de cada pueblo (Ortiz et al, 2005). Y en esa cultura se cultivan diferentes plantas, conocidas como “milpa” (Bartra, 2009). El alimento es amplio y variado (Niembro y Téllez, 2012); de este modo, el mantener los las costumbres, tradiciones y saber-hacer, entre otros, abarca un sin número de alimentos, que se traduce en un desarrollo rural.

En diferentes pueblos de México, el conservar diferentes hábitos en el alimento ayuda a no padecer de hambre. A pesar de que la producción de alimentos y materias primas agrícolas presentan diferencias entre países desarrollados y en desarrollo –por ejemplo, mientras los países desarrollados cuentan con recursos tecnológicos y financieros para apoyar a sus sistemas productivos agrícolas, los países en desarrollo no lo tienen (Rodríguez y Requiere-Desjardins, 2006)–; aún así en México se sigue manteniendo la producción de alimentos que se originó con los primeros habitantes de Mesoamérica y aumentó cuando llegaron los españoles.

Los pueblos originarios de América fueron conquistados tras la ocupación e intervención militar de España, así como la segunda conquista a partir del evangelio en el siglo XVI (Ledesma, 2008). Dichas conquistas vienen a conformar un sincretismo cultural, que hasta el día de hoy persiste en el territorio y conlleva la introducción de algunas enseñanzas de los frailes a los indios, como el sembrar semillas de trigo exportadas de Europa, procesar el trigo convirtiéndolo en harina y la elaboración del pan de casa, entre otros.

San Miguel Tecamatlán es un territorio que conjuga su paisaje natural y cultural con la tradición panadera, la cual inicia desde la colonia y se fortalece en el siglo XVII con la siembra de trigo y caña de azúcar (Ledesma, 2008). En la hacienda de Tenería la siembra de trigo cobra su mayor importancia en la época del porfiriato; y con el término de este

comienza la disminución de dicha siembra (Castro, 2003). No obstante, en la zona se sigue elaborando pan de trigo.

El poblado de San Miguel se separó de Malinalco y pasó a ser parte de Tenancingo (Ledesma, 2008), quedándose con el saber-hacer del pan y dándole otro nombre, que fue el pan de Tecamatlán. También en Tenancingo se observó la paulatina transición de la agricultura al comercio, ya que el municipio desde antes de los años setenta ya se consideraba un pueblo de intercambio comercial, condición que persiste en la actualidad (Castro, 2003). En el presente artículo se pretende mostrar entonces la importancia del saber-hacer en la producción artesanal de pan para el desarrollo rural de San Miguel Tecamatlán, para lo cual se utilizará la metodología de los Sistemas Agroalimentarios Locales (SIAL).

En el primer apartado se presentan los aspectos metodológicos; ya en la segunda parte, se muestra la identificación y caracterización del territorio, junto con los resultados de las opiniones de los artesanos, generando un diagnóstico en conjunto. En dicha parte se desarrolla la localización del área, la historia del territorio y la tradición artesanal, así como las características específicas del pan y su asociación. Con ello se cubren las dos fases de la activación SIAL.

La metodología SIAL

Las fases de la Metodología Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) (Boucher, 2011), que se analizaron y se desarrollaron para en el artículo son:

- (1) La identificación y caracterización del territorio: actores, instituciones y productores, aspectos del saber-hacer y los recursos específicos.

En la identificación y caracterización del territorio se hace contacto con los actores: los artesanos que elaboran el pan y población en general, incluidos los gobernantes. También se consideran a los visitantes. Es necesario realizar varias visitas para conocer las características del pueblo, y se debe hacer un listado de los recursos específicos que existen en la zona.

- (2) El diagnóstico para elección de estrategias: diálogo para la activación y acompañamiento del proceso con sesiones participativas comunitarias con productores.

Para elaborar el diagnóstico se deben realizar talleres y pláticas con los artesanos, a fin de acordar las estrategias a seguir en la activación del SIAL, junto con la información recabada durante la investigación.

Para realizar la investigación se requirió obtener datos e información, adquiridos a través de las técnicas documentales de revisión en archivos y libros. Del mismo modo, las técnicas de campo aplicadas fueron: observación directa, entrevistas estructuradas a los productores de pan que viven en San Miguel Tecamatlán y entrevistas no estructuradas a personas clave. Lo anterior tuvo la finalidad de configurar e impulsar la propuesta turística. De forma alterna se aplicó un cuestionario a visitantes que permitió conocer si es factible la realización de una expo-feria en la cabecera municipal, por medio de la muestra no probabilística. La investigación se realizó durante año y medio; sin embargo, aún se sigue observando el objeto de estudio.

Para el registro de las actividades de la panadería, se utilizó cámara fotográfica y se recurrió a técnicas cualitativas como la observación, entre otros. Junto a ello se efectuaron técnicas complementarias, como programa Excel (gráficas), entre otras.

Activación del SIAL: La identificación, la caracterización del territorio, y el diagnóstico para elección de estrategias

Localización del área de estudio

San Miguel Tecamatlán está en el municipio de Tenancingo, Estado de México. El municipio goza de rica tradición artesanal que va desde rebozos, muebles de madera, hasta diferentes alimentos como el obispo, las gorditas de haba tierna y el pan de Tecamatlán. Se localiza a 8 kilómetros de distancia de la cabecera municipal a 57 de Toluca y 105 del D.F. Sus coordenadas GPS son Longitud: 099°31'43'' y Latitud: 18°58'42'', con una mediana altura de 2350 metros sobre el nivel del mar. Tecamatlán se encuentra sobre el cerro de las lajas; los hogares cuentan con agua potable, extraída de un pozo profundo y las siembras riegan con agua de los veneros del mismo ejido o de las que vienen de San Pedro Zictepec (López, 1997).

La población total en San Miguel Tecamatlán en el 2010 fue de 3.180 habitantes, siendo 1.625 mujeres y 1.555 hombres (INEGI, 2010). Entre los ciudadanos hay 1.181 menores de edad y 1.999 adultos; 332 tienen más de 60 años, y los que viven en hogares indígenas son 32 personas, de las cuales 11 de 3 y más años de edad hablan alguna lengua indígena (INEGI, 2010).

Foto 1. San Miguel Tecomatlán



Fuente: visita al pueblo, 2017.

Tecomatlán se considera de orden urbano en relación a su número de habitantes, pero rural en su acontecer social. En la vida cotidiana en el lugar se elabora el pan artesanal, usando árboles frutales como nueces, naranjas y manzanas. Dichos frutos son insumos que dan sabor a su producto. Así mismo, la singular arquitectura de sus casas de patios amplios, con horno, lleva el sello de alguna familia del lugar. También se tienen los campos con árboles de ornato, donde se puede encontrar el tabaquillo. Los primeros se usan para hacer los huacales con varas y el segundo se utiliza como conservador natural del pan. El tabaquillo se recolecta tanto por personas adultas como por niños, a quienes se les enseña a cortarlo desde pequeños; dicho conservador crece de manera natural en el monte.

Territorio y tradición artesanal

En el mundo el ser humano ha tenido cambios a través de los años en diferentes aspectos, incluido el significado de los alimentos. Por ejemplo: el alimento para el hombre prehistórico significaba vida y ahora la raza humana –dependiendo de su circunstancia geográfica e histórica– se guía por las tradiciones, costumbres, creencias, el saber culinario,

entre otros (Bolaños, 2009). En México la gente en su alimentación se rige por los hábitos, costumbres y prácticas culturales (Ortiz et al, 2005). Tal es el caso de San Miguel Tecamatlán, que mantiene su saber-hacer y así se posiciona en el mercado para tener un desarrollo rural.

La historia del pan de trigo remonta a la época de la conquista, debido a que era un alimento propio de los españoles. Dichos panes se realizaban en hornos de adobe que se construían en las haciendas; poco después el hábito fue copiado y adoptado por criollos y mestizos (Niembro y Téllez, 2012). Los agustinos, aparte de evangelizar en la zona de Malinalco, enseñaron a elaborar pan de trigo en 1537 (Ledesma, 2008). Y a través del tiempo los malinalcas aprendieron a sembrar, a procesar la harina y a elaborar el pan de casa, asumiendo una nueva cultura. Es así que surgió el pan artesanal de Tecamatlán, en el cual se integraron nuevas materias primas, materiales, conocimientos, entre otros aspectos de la zona. Esa cultura es un:

Conjunto más o menos limitado de conocimientos, habilidades y formas de sensibilidad que les permiten a ciertos individuos apreciar, entender y (o) producir una clase particular de bienes. La cultura es dinámica, se transforma constantemente: cambian los hábitos, las ideas, las maneras de hacer las cosas y las cosas mismas, para ajustarse a las transformaciones que ocurren en la realidad y para transformar la realidad misma (Bonfil, 1993: 19-20).

Es así que las cosas van cambiando en los lugares al transcurrir los años y se va adaptando otra cultura, como el caso de los malinalcas. El territorio de los malinalcas sufrió cambios. Por ejemplo, Tecamatlán pasó a tener un patronímico, que fue San Miguel, el cual fue registrado en la Relación de 1571 con 200 tributarios, y ubicado a una legua de Malinalco, siendo el mismo que mencionado en el inventario el 18 de diciembre de 1639 (Ledesma, 2008). Sin embargo, se dice que algunas personas de San Miguel se fusionaron con el barrio de Santa Mónica y otros lograron regresar a su antiguo sitio, el cual era considerado como pueblo perteneciente a la jurisdicción de Malinalco, de acuerdo a los documentos del Archivo General de la Nación de 1724, pero ya no se encuentra en el mapa de 1769 realizado por el arzobispo de México Don Antonio de Lorenzana (Ledesma, 2008).

San Miguel Tecamatlán pertenece a un espacio geográfico, considerado como un conjunto que mezcla objetos geográficos, naturales y sociales (Tibaduiza, 2008). Es así que un territorio es un espacio que se va construyendo a través de los años por los acontecimientos que ocurren en el lugar (Boucher, 2007); entonces, el territorio contiene un conjunto de hechos, donde se manifiesta la sociedad.

En el siglo XVII, los malinalcas iniciaron a sembrar trigo, junto a otros productos que los españoles introdujeron en Mesoamérica, modificándose su dieta, como consecuencia (Ledesma, 2006). El poblado de San Miguel, cuando se separó de Malinalco, pasó a ser

parte de Tenancingo, quedándose con el saber-hacer del pan y dándole otro nombre, que fue el pan de Tecamatlán (Castro, 2003).

Se considera que en la época del porfiriato, la hacienda de Tenería con tan solo 3.440 hectáreas ocupaba el primer lugar estatal de producción de trigo. No obstante, a partir de la Segunda Guerra Mundial hasta nuestros días, México cambió, dando un desplazamiento de la agricultura hacia la industria y los servicios (Castro, 2003). Y en Tenancingo se observó la paulatina transición de la agricultura al comercio, ya que el municipio desde antes de los años setenta ya se consideraba un pueblo de intercambio comercial, condición que persiste en la actualidad (Castro, 2003).

Es así que en la actualidad la mayoría de los artesanos de Tenancingo compra la harina de trigo, aunque conservan el saber-hacer en la preparación del pan de casa. También algunos mantienen la siembra de dicho cereal y a veces todavía procesan el trigo para convertirlo en harina. Del mismo modo, utilizan los frutos que nacen en la zona para elaborar el pan. Es importante mencionar que en la monografía de Tenancingo se dice que se elabora pan en la región con características peculiares (López, 1997).

Para la realización del pan artesanal existe el artesano y la artesanía: los Artesanos, “son aquellas personas cuyas habilidades naturales o dominio técnico de un oficio, con capacidades innatas o conocimientos prácticos o teóricos, elaboran bienes u objetos de artesanía” (Novelo, 2007: 201). Y la Artesanía es

la actividad realizada manualmente en forma individual, familiar o comunitaria, que tiene por objeto transformar productos o sustancias orgánicas e inorgánicas en artículos nuevos, donde la creatividad personal y la mano de obra constituyen factores predominantes que les imprimen características culturales, folklóricas o utilitarias, originarias de una región determinada, mediante la aplicación de técnicas, herramientas o procedimientos transmitidos generacionalmente (Novelo, 2007: 201).

La artesanía y el artesano constan de características específicas, que generan un valor simbólico a cualquier objeto. De tal forma, el saber-hacer está introducido en la artesanía que el artesano imprime a cada uno de los objetos a realizar como es el pan de Tecamatlán.

En la producción agroalimentaria, se tienen enfoques más tradicionales para agregar valor a los productos y que estos se puedan diferenciar en los mercados (Champredonde y González, 2016), ya que el valor simbólico que se le da es por ser un producto artesanal con todas las características específicas que implica.

La presente investigación conformó con los pasos del enfoque SIAL, considerando que los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) son organizaciones que manejan productos y/o servicios que están agrupadas en un territorio y que constan de características

específicas (Muchnik, 2006). Pueden ser unidades agrícolas, empresas agro-alimentarias, empresas comerciales, restaurantes, entre otras; considerando, por ejemplo, su clima y su saber-hacer (Boucher, 2007).

Tecamatlán y la Tradición Artesanal

Tecamatlán a través de los años desarrolló la tradición panadera, la misma que ha tenido cambios importantes desde sus inicios hasta la actualidad. Los habitantes de Tecamatlán eran otomíes, pero a pesar de ello fueron congregados en una población que se consideraba de mexicanos (Ledesma, 2006); fue así que se siguió con la introducción de oficios, entre ellos la elaboración de pan. Dicha elaboración en primera instancia fue para dar alimento a los españoles y trabajadores de las haciendas y después los pobladores lo adoptaron en su dieta (Niembro y Téllez, 2012).

Fue así que entre los criollos y mestizos el pan comenzó a ser parte de su alimento, el cual hasta el día de hoy permanece. El pan de Tecamatlán se reconoce como artesanal, porque es un producto nato de San Miguel que se expresa como un patrimonio cultural. También porque se hereda de generación en generación y se realiza con las manos. Así mismo, tiene una historia y un saber-hacer que se ha mantenido desde el siglo XVI, dándole un sentido a la cultura de la comunidad (Ledesma, 2008).

No obstante, en relación a la producción artesanal, Novelo refiere: “en primera instancia, [es] una actividad económica para una población que se calcula en un millón de familias, sobre todo en las áreas rurales más pobres del país” (Novelo, 2007: 274). Dicha producción tiene un valor ya que está vinculado con el origen de la comunidad, el proceso de combinación y adaptación de los pueblos conquistados con los conquistadores. Es así que el saber-hacer ha generado un producto artesanal a través de los años, junto con la obtención de un ingreso económico para las familias de Tecamatlán.

Una artesanía se fundamenta en la apreciación de los principios que retoma el IIFAEM de Turok et al (2007), encontrando las diferenciaciones entre artesanía y la manualidad. A continuación mostramos las diferencias entre ambas, tal como observamos en el siguiente cuadro.

Cuadro 1. Diferenciación entre artesanía y manualidad

DIFERENCIAS	
ARTESANÍA	MANUALIDAD
Procesos continuos de forma manual.	Es una labor temporal marcada por las modas.
Es un producto con identidad cultural	No tiene una identidad de tradición cultural

<p>comunitaria y con patrimonio propio.</p> <p>Se auxilia por implementos rudimentarios y algunos de función mecánica que aligeran ciertas tareas.</p> <p>El dominio de las técnicas tradicionales de patrimonio comunitario permite al artesano crear diferentes objetos de variada calidad y maestría, imprimiéndoles, además, valores simbólicos e ideológicos de la cultura local.</p> <p>La artesanía se crea como producto duradero o efímero y su función original está determinada en el nivel social y cultural; en este sentido puede destinarse para el uso doméstico o bien un implemento de trabajo.</p> <p>Actualmente la producción artesanal se encamina cada vez más hacia la comercialización.</p>	<p>comunitaria y se pierde en el tiempo.</p> <p>La creatividad en las manualidades alcanza importantes valores estéticos en el dominio de la transformación técnica y la ornamentación, pero estos adolecen de valores simbólicos e ideológicos de la sociedad que los crea.</p> <p>Existen desde productos sencillos hasta muy elaborados en cuanto a formas, diseños y decoraciones, al contrario de la tradición artesanal.</p> <p>Las manualidades se rigen en los tiempos presentes y tienden a la estandarización de su producción, con los fenómenos de la globalización y la cultura de masas.</p>
--	--

Fuente: Elaboración propia, con investigación documental en *Manual de diferenciación entre Artesanía y Manualidad* (Turok et al, 2007).

Es así que, aclarada la diferencia entre manualidad y artesanía, se puede afirmar que la elaboración del pan en Tecamatlán es artesanal. Y constituye un bien cultural en la comunidad, teniendo un orden tangible e intangible. Además, dicha elaboración proyecta un saber-hacer de abolengo dentro de las tradiciones intergeneracionales y orales propias de la cotidianidad que enmarcan los nombres del pan, el tipo de hornos, la respuesta ante la festividad de los muertos, entre otras muchas que lo caracterizan.

La actividad de producir el pan se puntualiza en dos elementos: lo tangible e intangible. La Organización de las Naciones Unidas para Educación, Ciencia y Cultura (UNESCO) (2002) menciona que lo material o tangible es lo que se toca y se ve, por ejemplo, monumentos o edificios. Y lo inmaterial o intangible es lo que no se toca y no se ve, como por ejemplo creencias, cantos y rituales. Al respecto, Vásquez et al (2016) enuncia que lo tangible son los objetos mismos y lo intangible es lo espiritual que le da significado a un objeto. De este modo, los dos elementos no pueden ser separados, porque se sostienen mutuamente y ambas se imprimen por el saber-hacer. También son parte de una tradición que a veces es oral y de participación activa desde temprana edad, que suma ritos de un México profundo que se niega a morir y coexiste en este México imaginario.

A continuación se presentan los Cuadros 2 y 3, para identificar lo tangible e intangible del pan artesanal de Tecamatlán, donde se imprime el saber-hacer.

Cuadro 2. Lo intangible del pan artesanal de Tecamatlán

LO INTANGIBLE	
Usos sociales	<ul style="list-style-type: none"> • La importancia de la festividad de muertos. • El valor de las ferias de los patronos del pueblo.
Técnicas artesanales	<ul style="list-style-type: none"> • La cocción en los hornos de adobe. • La cocción con leña. • La preparación con herramientas de madera.
Artes del espectáculo	<ul style="list-style-type: none"> • El significado de la danza de los panaderos en las mojangangas ocho días antes de las ferias patronales, 1° de enero y 29 de septiembre.
Placeres y emociones	<ul style="list-style-type: none"> • El olor del pan <i>sui generis</i>. • El sabor a diferentes frutas.
Transmisión y conservación	<ul style="list-style-type: none"> • El desarrollo de la receta secreta del pan. • La habilidad de hacer mezclas que realizan en los amasijos. • La transmisión de generación en generación. • La selección de las materias primas (frutas) y la práctica para sembrar árboles en los patios y en terrenos cerca de la casa y otros lejos, pero en la misma zona.

Fuente: elaboración propia con investigación documental en UNESCO (2002).

Cuadro 3. Lo tangible del pan artesanal de Tecamatlán

LO TANGIBLE	
Forma	<ul style="list-style-type: none"> • Figuras de animales. • Distintas formas del pan. • Distintos tamaños del pan. • Hojaldras.
Talleres artesanales	<ul style="list-style-type: none"> • Hornos de adobe. • Mesas de madera. • Utensilios de madera.
Presentación de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Diferentes colores en las figuras de animales como el rojo, anaranjado, rosa mexicano, entre otros. • El color café de los panes. • Figuras de animales, torta grande y pequeña, combos, hojaldras, entre otras.

Fuente: Elaboración propia con investigación documental en UNESCO (2002).

La producción de pan artesanal es importante, tanto para la comunidad como para el municipio, mismo que no se le ha dado la importancia correspondiente por parte de las autoridades competentes, a fin de dar publicidad al pan como una artesanía. No obstante, la importancia de dicho producto es enorme, según datos obtenidos en el censo que se realizó en Tecomatlán. Dichos datos indican que la población económicamente activa que se dedica a elaborar pan es del 62%. Existen 201 pequeños establecimientos de producción de pan y en ellos trabajan frecuentemente 660 personas de distintas edades, con un saber-hacer único en el territorio.

El pan, en este trabajo es considerado un producto elaborado con recetas, nombres y figuras tradicionales de orden popular, donde el saber-hacer se manifiesta en las habilidades y destrezas del ingenio de los pobladores de Tecomatlán. Los artesanos realizan un sin número de panes de diferentes formas que son vendidas en diferentes fechas del año como por ejemplo: el pan de figura de animales que realizan en época de muertos.

Foto 2. Horno más antiguo de Tecomatlán de Herminio Gutiérrez Manzanares



Fuente: trabajo de campo, 2011.

El pan de Tecamatlán tiene características específicas, que según información documental dependen del lugar donde se realiza la actividad. Como se expresa en el libro de Vandecandelaere et al (2010), la combinación única de condiciones climáticas, características del suelo, variedades de plantas, razas o conocimientos locales, prácticas históricas y culturales influye en los procedimientos. Así mismo, conocimientos tradicionales en la producción y el procesamiento de determinados productos, permiten diferenciarlos de otros de la misma categoría.

Fotos 3 y 4. Amasijo y pan de figuritas



Fuente: trabajo de campo, 2011.

Los artesanos tienen una conexión con el territorio, porque son parte de él y los productores de pan han aprendido a elaborarlo a través de los años, resultado de la fusión de los indios con los españoles, situación que desarrolla el saber-hacer único en la región. El saber-hacer es una tradición que los frailes agustinos enseñaron a los pobladores y que hasta el día de hoy persiste en el pueblo, pues en la región se sabe que se vende pan de San Miguel Tecamatlán.

Las autoridades municipales hasta el momento saben de la relevancia económica de este sector artesanal. Sin embargo, su promoción es inexistente en relación a una proyección de uso cultural, turístico, o bien para mejorar la productividad y la comercialización. Los artesanos comentan que es necesaria la promoción para extender sus ventas, debido a la cantidad de habitantes que se dedican a elaborar pan. De este modo, el pan como un producto artesanal presenta un valor simbólico, que es una oportunidad más para que los artesanos vendan su producto.

Los artesanos de San Miguel Tecamatlán mantienen una tradición de generación en generación, pero en los últimos diez años a quienes se dedican y viven del saber-hacer pan les resulta cada vez más difícil sobrevivir o persistir en este oficio. Lo anterior es porque tienen competencia tanto de productos de marcas reconocidas cuyas firmas embazan su pan con conservadores, hasta aquellas pequeñas empresas modernas donde las tecnologías y nuevas recetas ganan más consumidores.

Es por ello que los artesanos comentan que le falta promoción a su producto artesanal y opinando que lo más conveniente para obtener beneficios sería a través de la publicidad, a fin de llegar a nuevos mercados o clientes. Del mismo modo es importante referir que las ventas de pan siempre van dirigidas a gente que aprecie lo tradicional y que muestre de alguna manera preferencias por lo artesanal. De todos modos, es notorio que en el mes de noviembre las ventas llegan a la cima, movidas por ese culto que profesan en la región a sus muertos. En estas fechas participa toda la familia: padres e hijos elaboran el pan.

Características específicas del pan artesanal de San Miguel Tecamatlán

Los artesanos durante siglos han desarrollado características propias en la elaboración del pan, y cada familia tiene su estilo, que lo hace ser parte de su identidad. Es así que cuando un panadero inicia con su día laboral debe estar seguro y al tanto de tener los tiempos que se manejan para preparar cada parte del proceso de preparación.

El proceso de elaboración del pan consiste, en primer lugar, en mezclar la harina, la manteca, la sal o la azúcar y luego se bate en el amasijo o maquina eléctrica. Los artesanos afirman que utilizar el amasijo le da otra textura y sabor a los panes. Por ello utilizan ambas técnicas, para ayudarse y al mismo tiempo que no se pierda la esencia del pan de Tecamatlán. Ello, sin omitir que varios artesanos solo usan el amasijo.

En segundo lugar se deja reposar la masa y hay que considerar que entre mayor tiempo repose la masa, se obtendrá un mejor pan. Después se vuelve a batir, se pone el sabor deseado, la masa se corta en pequeños pedazos y se da forma al pan. Al final se mete al horno, revisando hasta que tenga la cocción deseada. Es importante mencionar que cada panadero tiene su toque especial y ese saber-hacer se pasa de padres a hijos.

Foto 5. Elaboración de pan (tortas de sal y de distintos sabores)



Fuente: trabajo de Campo, 2011.

Los ingredientes utilizados son: harina de trigo, azúcar (antes ocupaban piloncillo), levadura (antes asiento del pulque), manteca vegetal, agua, y cuando es pan de sal, solo se le agrega sal en vez de azúcar y al final se le adicionan los distintos sabores. Algunos ocupan otros ingredientes como margarina y concentrado de manteca. Para conservar usan la planta de tabaquillo, que es una planta que se da en la región, y con ella tapan el pan y así se conserva.

Los hornos antiguos son de adobe. El más arcaico tiene 150 años, su dueño es Herminio Gutiérrez Manzanares y usa leña para la cocción. Lo importante es que los pobladores tienen la costumbre de sembrar árboles y usan aquellos que se caen o tienen alguna enfermedad. Los materiales usados en la construcción del horno fueron obtenidos en la zona, como barro, agua, entre otros. Sin embargo, en la actualidad existen hornos de tabique y cemento, donde utiliza gas y todos son construidos a un metro de altura del piso.

Durante el proceso de elaboración manejan utensilios de madera: mesa, amasijo, paleta u otros, que cada artesano tiene, siendo una tradición desarrollada de generación en

generación. También intercalan diferentes sabores como la nuez, el higo, la naranja y la vainilla, que son alimentos que nacen en la zona, si bien también realizan otros con sabores como el chocolate, mantequilla, de sal, entre otros. Los panes son de formas diferentes: los cocoles, que son pequeños en forma de dos triángulos encontrados (tipo rombo); la torta que es de forma redonda (la cual puede ser grande, mediana o chica), figuras de diferentes animales y hojaldras, que se elaboran exclusivamente en época de muertos.

Foto 6. Pan de cocol



Fuente: trabajo de Campo, 2011.

Las diferentes características específicas que presenta el pan de Tecamatlán, lo identifican como único en la región, y les da identidad a los panaderos.

Asociaciones de Panaderos

En San Miguel Tecamatlán se realizaron varias visitas desde el 2011, y se encontró que había una cooperativa. La cooperativa funcionaba con el presidente llamado Gabriel Solano Cruz, el tesorero Antonio González Nájera y el secretario Valentín Nápoles García. Con esta estructura asociativa se gestionaron algunos apoyos al gobierno estatal, como fueron las batidoras eléctricas a través de créditos. Este ha sido hasta el momento el único beneficio recibido y que benefició a todos los integrantes, sumando 100 panaderos en el 2008.

El presidente de la cooperativa expresó que entre sus activos poseen una camioneta y han tenido ayuda para infraestructura aproximada de cinco millones de pesos para los productores afiliados a la asociación.

Es relevante mencionar que en el 2011 solo quedaban 54 afiliados, y esto se ha debido a la falta de confianza de los agremiados hacia sus líderes. La cooperativa coexiste sin que se lleve un trabajo colectivo y de acuerdos, limitándose a un acta constitutiva que se debe impulsar por ellos mismos. Lo anterior resta fuerza organizacional de los panaderos para realizar cualquier tipo de gestión ante las autoridades de los distintos gobiernos.

Sin embargo, el presidente de la cooperativa del pan, Sr. Gabriel Solano Cruz, comentó que ya cuenta con un registro de marca que se efectuó en el Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual (IMPI). Allí la marca es un signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado; puede ser representada por palabras o dibujos (diseños y logos), y también letras acompañadas de un diseño, números, embalajes, objetos tridimensionales, fotografías, denominación o razón social, entre otros (IMPI, 2016).

El nombre de la marca que el grupo registró fue “Tezcal”, que significa “piedra”. Para poner el nombre de la marca la cooperativa tuvo la ayuda del Instituto de Investigación y Fomento de las Artesanías del Estado de México (IIFAEM).

El IIFAEM, desde de la Secretaría de Turismo en el 2010, refiere que los alimentos tradicionales o típicos de cada región, a través del tiempo, han sido una importante forma de identidad de nuestros pueblos. La elaboración del pan tradicional o como comúnmente se le llama, pan de fiesta, se ha venido elaborando en los ancestrales amasijos, establecimientos pequeños de carácter familiar. Dichos establecimientos encierran una serie de métodos que hacen de este producto una verdadera delicia al paladar. Algunos municipios del Estado de México, guardan características propias y sabores incomparables del pan, tal es el caso de Atlacomulco en el norte; Atlautla y Chiautla en el oriente; Malinalco, Zinacantepec, Tenancingo y Sultepec en el sur, y Tenango del Valle, en la región centro.

Es importante mencionar que este Instituto ha ayudado a darle nombre a la marca del pan por medio de la cooperativa. Sin embargo, no ha sido colectiva dicha asistencia, pues existen 86 artesanos inscritos al padrón del IIFAEM. Entonces se considera que la meta de esta institución estatal de preservar e impulsar la actividad artesanal no ha sido generalizada, y la única cooperativa registrada en este organismo se llama “Pan de San Miguel Tecamatlán”, cuyo signo visible es “Tezcal”.

De todos modos, la cooperativa obtuvo logros tales como bajar el precio a nivel nacional de la harina y, al manejar estándares de calidad como asociación, existe un proveedor que es del molino de Salamanca Guanajuato, “Molino Pirineos”, cuyo molino vendió a las 54 personas que estaban en la cooperativa. Los panaderos comentan que han gestionado varios

apoyos económicos a diferentes instituciones, para poder tener dinero y emplearlo en la adquisición de materia prima, pero no han tenido éxito.

En paralelo, otros comentan que a través de la cooperativa, han pedido ayuda a la Secretaría del Trabajo¹ Gobiernos² y SEDAGRO³ y algunos sí han sido aceptados y otros no. También comentan que muchos de estos apoyos exigen mucho tiempo y bastantes documentos; entonces ellos no tienen tiempo, ni los documentos que les exigen para los apoyos.

En general, los artesanos desean que su producto sea conocido en otras comunidades para ampliar mercados. Y para lograr ampliar mercados se pueden desarrollar estrategias de publicidad y así darse a conocer en otros lugares. La difusión va dirigida a las personas que les guste el alimento que se elabora por artesanos. En relación a si los artesanos participan o no en eventos de expo-ferias, con los datos obtenidos se revela que en general los artesanos no participan en dichos eventos; sin embargo, cuatro sí han ido a ferias patronales.

Conclusiones

El pan de Tecamatlán adquiere mayor importancia con el saber-hacer del alimento, que presenta las costumbres y tradiciones de un lugar. Y el elaborarlo con las manos lo hace ser es un producto artesanal, basándonos en las definiciones que hablan sobre las artesanías, donde este es un producto manejado en un alto porcentaje por manos y materias primas naturales de la comunidad y del territorio. También es un producto con sabor y cocción inigualable, por la utilización de hornos hechos con material de la zona, otorgándole una textura y sabor únicos.

Al reconocer al pan como un producto artesanal se obtiene un valor agregado, que puede ayudar al incremento de las ventas. Así mismo, el bagaje cultural que arrojan los talleres los convierten en elementos de un atractivo tanto local como externo de la región, pues existe interés sobre conocer cómo se elabora el pan y desde cuándo se elabora, siendo un alimento propio de la región que ha pasado de generación en generación. Lo anterior puede llegar hacer una estrategia que active el comercio por medio de las visitas a los talleres artesanales y, en consecuencia, al poblado.

¹ Por medio de un área específica para constituirse en una sociedad cooperativa.

² Se refiere a Programas de apoyo a la comunidad de gobierno federal, estatal y municipal, como el llamado ramo 33, que ayuda a abrir y arreglar los caminos para sacar la cosecha, la mitad del dinero lo da el gobierno federal y la otra mitad SAGARPA con su Programa campo limpio; también existen apoyos del gobierno estatal como el de revestimiento de canales de riego.

³ Programa de apoyo a la inversión en equipamiento e infraestructura.

Alicia Vásquez González. “El pan artesanal de San Miguel Tecamatlán, México”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 116-135.

El pan artesanal de San Miguel Tecamatlán tiene una historia que se ha desarrollado en este territorio a través de su saber-hacer, dándole un valor simbólico. Las características específicas que presenta el pan lo hacen único en la zona y fuera de ella, y las familias panaderas se identifican con dicha elaboración. Las figuras, los nombres y la receta que presentan los panes de Tecamatlán son propios de la zona y de los panaderos de San Miguel, situación que permite mantener al producto presente en la alimentación de las familias en el territorio de Tenancingo. Y la elaboración de pan ha influido a que se tenga un alimento propio de la región, a que no se presente pobreza, inseguridad alimentaria e inestabilidad social, ocasionando un desarrollo rural.

Bibliografía

Bartra, Armando. “Hacer milpa”. *Ciencias* 92-93, (México, 2009): 42-45.

Bonfil, Guillermo. “Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados”. En: Florescano, Enrique. *El patrimonio cultural de México*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Fondo de Cultura Económica, 1993: 19-39.

Bolaños, Patricia. “Evolución de los hábitos alimentarios de la salud a la enfermedad por medio de la alimentación”. *Trastorno de la conducta alimentaria* 9 (Sevilla, 2009): 956-972.

Boucher, Francois; Reyes, Juan Antonio. *Guía Metodológica, para la Activación de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*. México-Europa. México, IICA CIRAD, REDSIAL, 2011.

Boucher, Francois. “El sistema agroalimentario localizado de los productos lácteos de Cajamarca: una nueva perspectiva para la agroindustria rural”. En: Álvarez, Adolfo et al. *Agroindustria Rural y Territorio*. Tomo II. México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2007: 103-147.

Castro, Pablo. *Chayotes, burros y machetes*. México, Colegio Mexiquense, A.C., 2003.

Champredonde, Marcelo; González Cosiorovski, Joaquín. “¿Agregado de Valor o Valorización? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina”. *RIVAR* 3(9) (Santiago de Chile, 2016): 147-172.

FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). “Seguridad Alimentaria”. Núm. 2. *Informe de políticas*, 2006.

Alicia Vásquez González. “El pan artesanal de San Miguel Tecamatlán, México”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 116-135.

FONART (Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías). *Manual de Diferenciación entre Artesanía y Manualidad*. México, Gobierno federal, Sedesol y Fonart, 2007.

Hernández, Roberto; Fernández, Carlos; Baptista, Pilar. *Metodología de la investigación*. México, McGraw-Hill, 2007.

INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática). *Censo 2010, Estado de México*. México, 2010.

IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial). “Protección a la propiedad industrial”. (México, 2016). Disponible en: <<http://www.gob.mx/impi>> (consultado el 14/9/2016).

Ledesma, Carlos Alfonso. *Las capillas de barrio en Malinalco*. México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2008.

López, Juan. *Monografía municipal, Tenancingo*. Toluca, Instituto Mexiquense de Cultura, Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales, A.C. 1997.

Moscós, Alejandra. “Interpretación del Patrimonio Natural y Cultural”. *Curso-Taller del Centro Mexicano para la Interpretación del Patrimonio Ambiental y Cultural*, presentado en Tenancingo, México, julio de 2010.

Muchnik, José. “Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social”. En: Álvarez, Adolfo et al. *Agroindustria Rural y Territorio*. Tomo I. México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2006: 79-101.

Niembro, Mónica; Téllez, Rodolfo. “Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía”. *Culinaria* 4 (México, 2012): 30-58.

Novelo, Victoria. *Artesanos, Artesanías y Arte Popular de México*. México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2007.

Ortiz, Ana Silvia; Verónica Vázquez; Montes, Margarita. “La alimentación en México: enfoques y visión a futuro”. *Estudios sociales* XIII(25) (México, 2005): 8-34.

Rodríguez, Gonzalo; Requier-Desjardins Denis. “La multifuncionalidad de los sistemas agroalimentarios locales en a zonas rurales de países en desarrollo: el caso de la agroindustria panelera colombiana”. En Álvarez, Adolfo et al. *Agroindustria Rural y Territorio*. Tomo I. México, Universidad Autónoma del Estado de México, 2006: 55-78.

Tibaduiza, Oscar. “Construcción del Espacio Geográfico en el Estudio y Enseñanza de la Geografía”. *Geoenseñanza* 13(1) (Mérida, 2008): 19-30.

Alicia Vásquez González. “El pan artesanal de San Miguel Tecomatlán, México”. *RIVAR* Vol. 4, N° 11. Mayo 2017: 116-135.

UNESCO. *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural. Una visión, una plataforma conceptual, un semillero de ideas, un paradigma nuevo*. Johannesburgo, Unesco, 2002.

Vásquez, Alicia Yaneth; Cristina, Chávez; Francisco, Herrera; Carreño, Fermín. “La fiesta xita: patrimonio biocultural mazahua de San Pedro el Alto, México”. *Revista culturales Época II*, IV(1) (Baja California, 2016): 199-228.

Vandecandelaere, Emilie; Filippo Arfini; Giovanni Belletti y Andrea Marescotti. *Uniendo Personas, Territorios y Productos*. Roma, Italia, Fao, 2010.

* * *

RECIBIDO: 26/9/2016

APROBADO: 30/01/2017

