



La importancia de la transmisión de saberes ancestrales para conservar la cultura

[The importance of the transmission of ancestral knowledge to preserve the culture]

[A importância da transmissão de conhecimentos ancestrais para preservar a cultura]

Rosana Corina Carbajal

Universidad Nacional de Salta. Facultad de Humanidades. Escuela de Historia.
rosana_carbajal@hotmail.com.ar

Resumen: El objetivo de este estudio es resaltar los saberes ancestrales transmitidos de generación en generación en las familias dedicadas a la producción de masas artesanales. Se busca enfatizar la relevancia de esta transmisión, que forma parte esencial de la cultura salteña. Además, se analizarán las similitudes y diferencias en el uso de maquinaria en la elaboración y comercialización de los productos, incluyendo la integración de tecnologías de la información y comunicación (TIC). Se explorará el circuito comercial que rodea la venta de estos productos y se examinará cómo se relaciona con la cosmovisión en las festividades locales, que son puntos clave de encuentro para la comercialización artesanal. Se considerará la durabilidad y la persistencia de estas prácticas en las familias estudiadas, así como sus esfuerzos por encontrar formas de sobrevivir y progresar en línea con el calendario festivo. En esta investigación, se empleó la entrevista como método principal de recopilación de información, siguiendo la idea planteada por Weima, G; Iño, Daza, sobre la integración de la oralidad y la memoria histórica en los procesos de investigación.

Abstract: The aim of this study is to highlight the ancestral knowledge passed down from generation to generation in families dedicated to the production of artisanal bread. The emphasis is on the importance of this transmission, which is an essential part of Salta's culture. Additionally, similarities and differences in the use of machinery in the production and commercialization of products will be analyzed, including the integration of Information and Communication Technologies (ICT). The commercial circuit surrounding the sale of these products will be explored, examining how it relates to the worldview in local festivities, which are key meeting points for artisanal commercialization. The durability and persistence of these practices in the studied families will be considered, as well as their efforts to find ways to survive and progress in line with the festive calendar. In this research, interviews will be used as the main method of information collection, following the idea proposed by Weima, G; Iño, Daza, regarding the integration of orality and historical memory in research processes.

Resumo: O objetivo deste estudo é evidenciar os saberes ancestrais transmitidos de geração em geração nas famílias que se dedicam à produção de massas artesanais. O objetivo é enfatizar a relevância desta transmissão, que é parte essencial da cultura salteana. Além disso, serão analisadas as semelhanças e diferenças no uso de máquinas na produção e comercialização de produtos, incluindo a integração de tecnologias de informação e comunicação (TIC). Será explorado o circuito comercial em torno da venda destes produtos e examinada a forma como este se relaciona com a visão do mundo nas festividades locais, pontos de encontro fundamentais para a comercialização artesanal. Serão consideradas a durabilidade e persistência destas práticas nas famílias estudadas, bem como os seus esforços para encontrar formas de sobreviver e prosperar de acordo com o calendário festivo. Nesta pesquisa, a entrevista será utilizada como principal método de coleta de informações, seguindo a ideia proposta por Weima, G; Iño, Daza, sobre a integração da oralidade e da memória histórica nos processos de pesquisa.

Palabras clave: Saberes ancestrales, generación, familias artesanas, cosmovisión, cultura salteña.
keywords: Ancestral knowledge, generation, artisan families, worldview, Salta culture.



Palavras-chave: Conhecimento ancestral, geração, famílias artesãs, Visão de mundo, cultura salteana.

Introducción

El objetivo de este estudio es resaltar la relevancia de la transmisión de saberes ancestrales, que continúan de generación en generación y se adaptan a lo largo del tiempo, incluso incorporando tecnologías de la información y comunicación (TIC) para la promoción, lo que contribuye a preservar la identidad cultural de comunidades específicas en la provincia de Salta.

Según la licenciada en Historia del Arte S. B. Aranda, la cultura representa la transmisión de comportamientos y es una fuente dinámica de cambio, creatividad, libertad, innovación y energía¹. Para los grupos y sociedades, la cultura inspira, empodera y fomenta el reconocimiento de la diversidad. Estas reflexiones sitúan a la cultura como un elemento central en la formación de valores individuales y sociales², reflejándose en los productos elaborados por aproximadamente catorce familias artesanas³ de distintos barrios de Salta.

La importancia de esta transmisión radica en cómo estos grupos artesanos eligen mantener viva la tradición familiar a través de sus emprendimientos, no solo como una forma de vida, sino también como un medio de subsistencia reconocido a nivel nacional e internacional. Esta continuidad se manifiesta en la elaboración de productos con recetas únicas, como lo señala S. B. Aranda: algunas veces se identifica a un autor como creador, mientras que otras veces se reconoce como una creación colectiva transmitida de generación en generación como parte de la identidad⁴.

¹ Surnai Aranda Benítez. "La artesanía latinoamericana como factor de desarrollo económico, social y cultural: a la luz de nuevos conceptos de cultura y desarrollo". *Revista Cultura y Desarrollo*, no. 6 (2009), 3-19.

² Se entiende que el compromiso para elaborar un producto artesano tiene su fundamento en algo interno al individuo y que la actividad que lo genera no es una actividad mecánica, sino una que le permite sentir lo que está haciendo y sentirse orgulloso de su trabajo. Véase en Joaquín Camacho Vera; Fernando Cervantes Escoto; Alfredo Cesín Vargas y María Isabel Palacios Rangel, "Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria". *Estudios Sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 29, no. 53. (2019).

³ Una característica fundamental de los productos artesanales es la naturaleza colectiva de los procesos para su elaboración. Esta se expresa, en primera instancia, en la división del trabajo en la familia. (Ibídem).

⁴ Aranda Benítez. "La artesanía latinoamericana", 3-19.



Se ha centrado en un grupo específico de artesanos que resguardan las recetas⁵ con celo, rozando la monopolización de las mismas⁶. Esta preservación de conocimientos ancestrales se ve reflejada en la importancia de mantener ciertos "secretos de oficio", como menciona C. F. Bustos⁷, para resguardar la tradición y evitar que esos conocimientos se pierdan con el tiempo.

Para comprender las motivaciones de estos grupos, se ha adoptado un enfoque socio-crítico y la herramienta principal de estudio ha sido la entrevista, permitiendo analizar su dinámica social, rutinas y procesos autónomos de producción y venta, sin depender de terceros. Las festividades patronales se presentan como espacios culturales⁸ óptimos para la interacción y comercialización, ofreciendo un mercado propicio para promover estos productos específicos.

En cuanto a la participación de estos artesanos en las festividades, esta depende de su producción, la cual abarca una amplia variedad de productos, requiriendo tiempo y equipo adecuado para facilitar su elaboración. Considerando el grado de intervención humana en el proceso de producción, se distingue entre operaciones manuales, semiautomáticas y automáticas, según Carlos F. Bustos⁹.

Se ha tomado como estudio de caso a la familia Montes para demostrar la continuidad de una tradición familiar. Es relevante destacar la escisión del emprendimiento familiar, dando lugar a una nueva marca de emprendimiento liderada por Montes hijo.

⁵ Esta clase de trabajo especial, deriva de una interacción entre los elementos físicos, biológicos y sociales de un territorio a través de largos períodos de tiempo, lo que permite que una comunidad de artesanos acumule conocimiento y habilidades que se materializan en los procesos realizados. Véase en Aranda Benítez. "La artesanía latinoamericana", 3-19.

⁶ Con respecto a esta monopolización de recetas y transmisión que se hace al interior de las familias véase también en Jorge Esponda, Sergio Ramírez y Roger García. *Saberes, relatos de la panadería artesanal y adversidades, un homenaje a ellas*. (Méjico, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 2023).

⁷ Véase Carlos Bustos Flores. "La producción artesanal". *Revista: Visión Gerencial*, no. 1. (enero-junio 2009), 37-52.

⁸ Los productos artesanales forman parte del proceso de apropiación de territorio, es decir, de un proceso de territorialización mediante el cual un grupo social constituye su mundo de vida. Véase en *Estudios Sociales, Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 29, no. 53, (2019).

⁹ Véase Bustos. "La producción artesanal", 37-52.



Resultados

Basándonos en las entrevistas realizadas a las familias productoras de masas artesanales, también conocidas como "maseras", nuestro enfoque se dirigió hacia los emprendimientos "Virgen de Itatí" y "Regionales del Norte" para el estudio de caso.

Durante la entrevista con el líder de la familia artesana Virgen de Itatí, Simón Montes (padre), profundizamos en el origen de las recetas¹⁰. Según sus declaraciones, tuvo la inventiva de crear nuevas recetas, inspirándose en otras familias y modificando técnicas para imprimirlas su sello personal. Esta experiencia lo llevó a dedicarse a la producción familiar como modo de vida, mostrando su vinculación con familias artesanas y su acercamiento a técnicas ancestrales en la elaboración de masas artesanales, en un entorno donde las fiestas patronales son fundamentales como espacios de socialización y perdurabilidad de esta tradición¹¹.



¹⁰ Una de las recetas ancestrales que manejan estas familias es el rosquete. Para profundizar su historia véase Carina Costello. Diario digital El Tribuno. (2022)

¹¹ Con respecto a los alimentos artesanales véase Joaquin Huitzilihuitl Camacho Vera, Fernando Cervante Escoto, Alfredo Cesin Vargas y Maria Isabel Palacios Rengel. "Los alimentos artesanales". *Estudios Sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, vol. 29, no. 53, (2019).



FIGURA 1. Emprendimiento Montes padre "Vírgen de Itatí"

Fuente: Foto familiar que muestra la producción en volumen y los espacios adquiridos para la venta en la feria de la fiesta del Señor de Sumalao¹², a la concurren peregrinos de diferentes localidades del Norte del país.

Al entrevistar al referente de "Regionales del Norte", observamos una lógica similar en cuanto a su conexión con el negocio, dado que él y su familia formaron parte originalmente de "Virgen de Itatí". En cuanto a las técnicas, las aprendió observando y formando parte del circuito artesanal. Cada miembro de la familia artesana desempeña una tarea específica en un circuito donde, a pesar de la delimitación de funciones, se mantienen en contacto con las recetas y la logística. Por lo general, los líderes familiares gestionan todas las etapas del proceso, desde la adquisición de insumos y la elaboración de las masas hasta la comercialización y logística para la venta en las festividades patronales.



FIGURA 2. Emprendimiento Montes hijo "Regionales del Norte"

Fuente: Foto familiar empleada a los fines de publicidad de la producción colectiva. Muestra una capacidad menor de producción para la Feria de la fiesta del Señor del Sumalao; dado que su núcleo familiar es muy reducido.

¹² SUMALAO, un pequeño pueblo perteneciente al municipio de La Merced a poco más de 30 km al sur de la ciudad de Salta, capital de la provincia (Argentina). Donde se realiza todos los 10 de junio la fiesta patronal al Cristo de Sumalao que del Cuzco llegó para quedarse y convertirse en protector de la salud. Medina, H Felipe. (2011) Sumalao Feria y Fiesta. Bs.As. Argentina.



En el caso de la escisión de Montes hijo, cabe destacar que este evento no implicó conflictos familiares y no alteró las costumbres arraigadas en la familia. Sin embargo, surgieron desafíos en términos de competencia comercial, estrategias de marketing y visibilidad de los productos en el ámbito social y de mercado, situación que también afecta a otras familias artesanas. Montes hijo demostró adaptabilidad al incursionar en nuevas plataformas de comunicación, como las redes sociales, y en la presentación de los productos, contando con el apoyo de jóvenes que aportaron ideas frescas en la publicidad y promoción de las masas artesanales.

En cuanto a la actividad laboral, se rige por el calendario de las festividades de Salta y Jujuy¹³, donde cada miembro de la familia desempeña un rol específico en la producción, organización y logística. Estos resultados reflejan cómo la transmisión de saberes contribuye a la conservación de la cultura salteña, siendo un elemento fundamental en la formación de valores individuales y sociales, impulsando el desarrollo artesanal, económico, social y cultural.

Discusión

Las familias artesanas conforman un grupo social fascinante con características intrínsecas que se moldean en función de su estilo de vida. Su concepto del tiempo se ajusta al calendario de las festividades patronales, que dicta el ritmo de sus actividades organizativas, productivas y recreativas. Se plantea para futuras investigaciones ahondar en sus ámbitos de sociabilidad y ocio.

En la presente investigación, se evidencia un conflicto en el ámbito de la comercialización y visibilización de los productos artesanales, donde Montes hijo ha demostrado adaptabilidad a las nuevas tendencias y ha potenciado el uso de las redes sociales para posicionar y hacer crecer a "Regionales del Norte" como un emprendimiento familiar que ha perdurado durante 10 años. Así, queda claro que la transmisión de saberes ancestrales es de gran influencia en los círculos de las familias

¹³ Para el caso de Jujuy véase Daniel Alejandra Lambare, Nilda Dora Vignale y María Lelia Pochettino. "Las ferias y festividades regionales como instancia de reafirmación del patrimonio biocultural en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina): El intercambio de duraznos (*prunus pérسica*)", *Gaia Scientia*, vol.9, no 1, (2015), 1-9.



artesanas, no solo limitándose a recetas, sino abarcando también aspectos logísticos y organizativos.

Por otro lado, Montes padre refleja la tradición arraigada en su emprendimiento familiar, manteniendo una presencia significativa durante 30 años en las ventas de las festividades patronales. A diferencia de Montes hijo, quien, con mayor esfuerzo, logra cubrir una segunda festividad solo después de atender la primera.

Conclusión

Se destaca que la transmisión de saberes de generación en generación es parte esencial de la cultura salteña, siendo esencial revalorizar esta herencia ancestral como motor de crecimiento y progreso. El análisis detallado de las familias Montes padre y Montes hijo resalta la importancia de esta transmisión en la tradición familiar y cómo las festividades patronales funcionan como escenario propicio para la comercialización de las masas artesanales.

El contraste en las estrategias de venta entre Montes padre, enfocado en la tradición, y Montes hijo, orientado a la modernización, ofrece dos enfoques distintos para la promoción de los productos. Este conflicto, centrado en lo comercial, no afecta las relaciones familiares y evidencia la reticencia de las familias artesanas a compartir sus recetas con extraños. La falta de estudios sobre esta temática revela la necesidad de investigaciones futuras para comprender mejor la transmisión de saberes ancestrales y la preservación de la cultura artesanal, planteando interrogantes que invitan a profundizar en estas dinámicas y explorar nuevas perspectivas para comprender este complejo cultural.

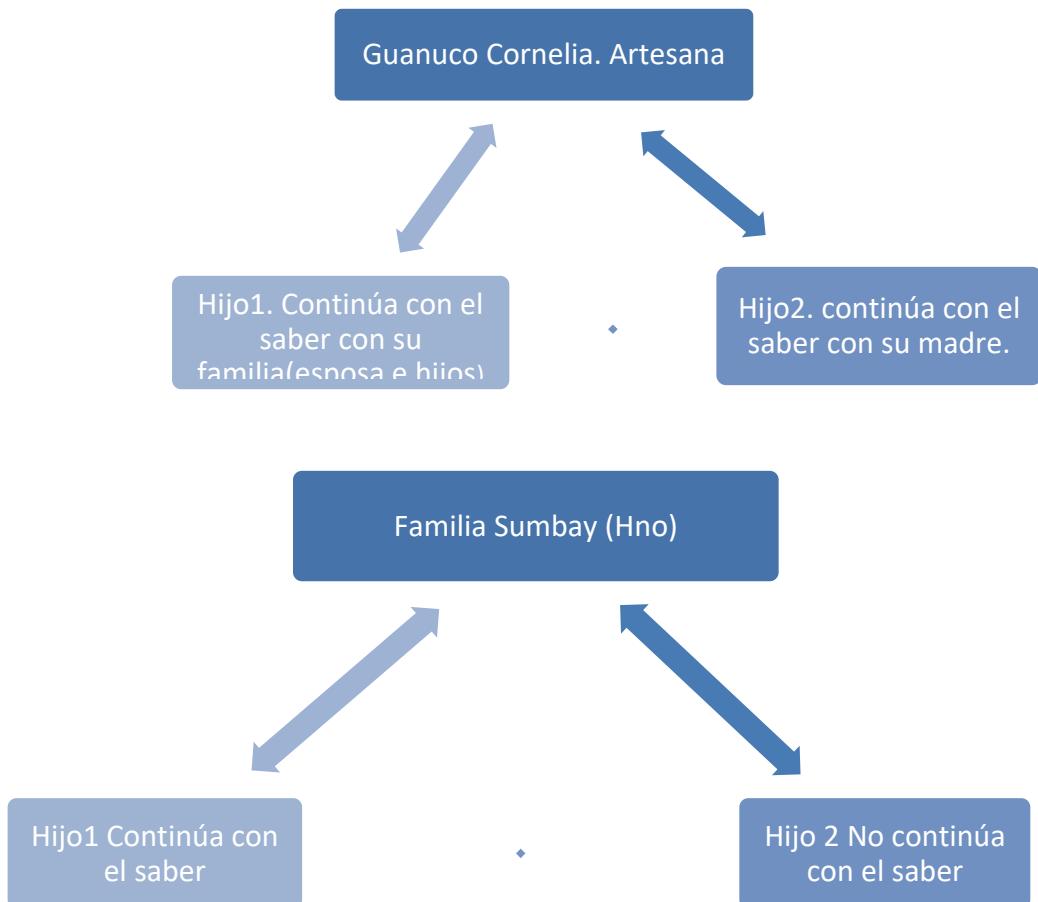
Cabe señalar que esta investigación nos permitió realizar un diagrama conceptual que representa a las cinco familias productoras de masas artesanales, desde la más antigua llegando a las familias Montes (padre e hijo). En primer lugar, tenemos a la familia de Guanuco, representada en la Señora Cornelio, como una de las más antiguas artesanas productoras, que recibe el conocimiento a través de su hermano, que trae las recetas desde Córdoba (alfajores) y de la zona del Valle y de San Antonio de los Cobres trae como hacer el rosquete. De esta matriz se puede observar que los hijos continúan con la transmisión de estos saberes. No mostrando interés en ampliar su comercialización a través de un marketing.



En cuanto a la familia Salas, es importante remarcar que los saberes ya pasaron a la segunda generación. Remarcando en el diagrama los hijos que continúan con la transmisión de la elaboración de masas artesanales. Los Monteros actualmente circunscriben su labor artesanal al consumo de las fiestas religiosas más importantes de Salta (Sumalao, Perpetuo Socorro, San Cayetano, Milagro) y después trabajan en las ferias permanentes barriales.

Por último, la familia Montes al ser la más numerosa tiene una producción masiva, lo que le permite abarcar con su producción y comercialización un amplio circuito religioso y expo ferias provinciales y municipales. Con una logística que abarca varios espacios con fondos comunes en beneficio de toda la familia. Es destacable que las familias Salas y Montes participan con sus masas artesanales en las fiestas cívico-patrióticas en Jujuy, por tener espacios destinados para los artesanos, feriantes, de diversas procedencias en los mismos circuitos que se realizan las actividades de dichas fiestas y por ser redituables económicamente.

Anexo



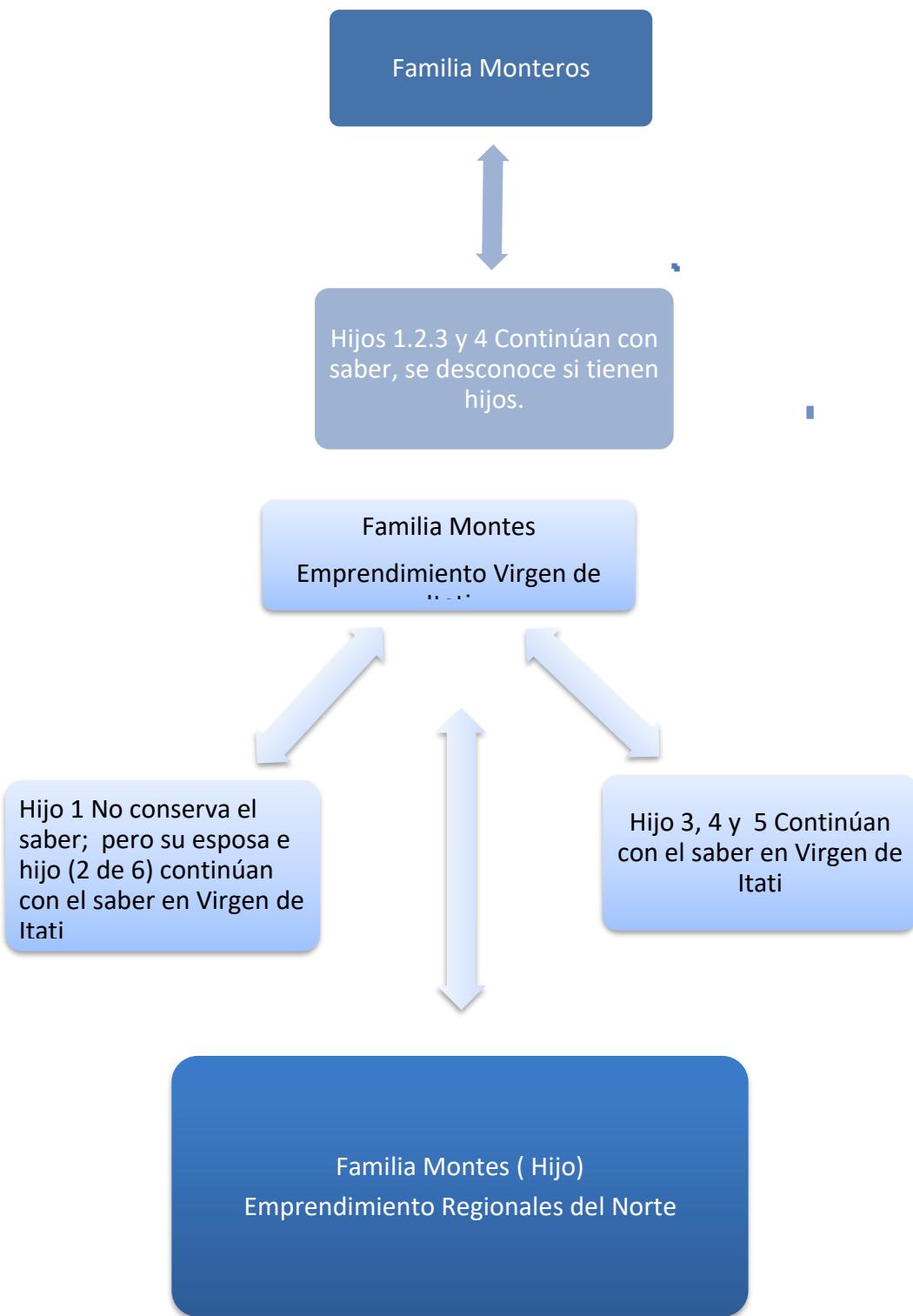


FIGURA 3. Familias productoras de masas artesanales
Fuente: Elaboración propia