

# MAGIA EN LAS MANOS: CERÁMICA EN TRAPICHE DE AGUA, SALAMÁ

*Aracely Esquivel Vásquez*

*“Las ollas son como los hombres, cerrados y erectos, mientras que las cazuelas son como las mujeres, abiertas y otorgadoras”.*

Flora Kaplan.

## Introducción

**E**n el presente trabajo se dan a conocer las artesanías tradicionales que se producen en la aldea Trapiche de Agua, Salamá, Baja Verapaz, que consiste en la elaboración de alfarería confeccionada por mujeres; elaborada a mano con instrumentos simples, desarrollados por las mismas artesanas sin uso de torno y quemadas al aire libre.

Se entrevistó a seis alfareras cinco trabajan permanentemente y una dejó de hacerlo hace ocho años; todas ellas conservan los diseños tradicionales en las ollas y comales; como expresión cultural que identifica a la comunidad. Se obtuvo información sobre cada alfarera investigada: nombre, edad,

escolaridad, lugar de nacimiento, edad en que se iniciaron en la labor artesanal, grupo lingüístico y otras ocupaciones. La aldea mantiene una de las tradiciones alfareras más conservadoras, realizan la alfarería doméstica ollas, comales, sartenes y apastes. Las artesanas trabajan a diario siempre que tengan el material, y lo hacen no solo por tradición sino por incentivos económicos pues, aunque los precios son bajos, con su venta contribuyen al presupuesto familiar. Sus comales y ollas son de magnífica calidad ya que la adición de cacahuín al barro preparado; las hace más resistentes al uso. Con estos productos no solo se abastece la necesidad de uso de la población rural salamateca sino que también de otras regiones vecinas, como es el caso de

Cubulco, Tactic, Cobán, Alta Verapaz; San Miguel Chicaj, Rabinal, y El Chol, Baja Verapaz; así como mercados en Totonicapán; Sanarate; Nueva Concepción, Escuintla y Petén.

Para obtener la información se utilizó la técnica de historia de vida que ha sido empleada por la antropología para tener una mayor aproximación a la realidad de los grupos sociales que están alejados de las esferas de poder y que no han dejado testimonio escrito de su quehacer. Así como las entrevistas dirigidas y abiertas, con el propósito de obtener un panorama más objetivo de la producción. Se visitaron los lugares de producción, las fuentes de obtención de la materia prima, el lugar de la quema y el mercado de Salamá, en donde se venden los productos, especialmente en los días de plaza. Se realizó registro fotográfico de los procedimientos de elaboración en todos los casos investigados.

Se expresa agradecimiento a las alfareras de aldea Trapiche de Agua, Salamá, Baja Verapaz, que hicieron posible la realización del presente trabajo, por su cordialidad en el momento de las entrevistas realizadas durante la investigación de campo, su interés en proporcionar una amplia información de su quehacer artesanal, labor que refleja y contribuye a una amplia difusión de la cultura popular tradicional, como patrimonio colectivo que las distingue e identifica en la región: María Graciela Galeano Ramírez, Justa Oxlaj Xitumul, Luisa

Aquino, Yolanda Ramírez Xitumul, Albertina Xitumul y Mónica Ixcopal Alvarado. Asimismo agradecimientos a las personas que colaboraron con la investigadora proporcionando información escrita, oral y personal, tales como: José Guzmán, del Museo de la Marimba, Salamá, Baja Verapaz; Marvin Geovanni Juárez Guillermo, Luis David Sierra Leal, Walter Ismalej, Técnico en Salud Rural; al Secretario Municipal; y al personal de la Oficina Departamental de Educación.

### **Datos geográficos de la aldea**

#### **Trapiche de Agua**

En la información proporcionada por el Diccionario Geográfico de Guatemala, Trapiche de Agua aparece registrada como: “Caserío de la aldea Llano Grande, municipio de Salamá, Baja Verapaz. Dista a tres kilómetros por vereda al norte de la aldea, en la sierra de Chuacús. Está situada a una altura de 970 metros sobre el nivel del mar, en latitud 14° 57’ 25” y longitud 90° 22’ 15” (Gall, 2000: 130). Pero en la actualidad, según datos de la municipalidad de Salamá, alcanzó la categoría de aldea. El Llano Grande y Trapiche de Agua, son vecinos muy cercanos, tan solo los separan, tres kilómetros.

La aldea se encuentra en la zona de vida bosque subtropical. Los hombres, además de hacer producir la tierra como actividad primaria, recogen el barro para la actividad artesanal de las

mujeres (Gómez, 1987: 1). Su extensión territorial es de 11.28 kilómetros cuadrados. Los pobladores viven, tanto de la agricultura como de la artesanía, principalmente ollas y comales de barro (Gómez, 1987: 19).

Está ubicada al sur de la cabecera departamental, a 30 kilómetros en carretera aunque asfaltada pero totalmente sinuosa, subidas y bajadas muy pronunciadas, laderas en algunos tramos, a ambos lados y además estrecha. El paisaje natural que lleva a Trapiche de Agua es de colinas y cerros de gran tamaño con vegetación poco densa. Las tierras de las Verapaces son accidentadas y montañosas. Al respecto, en el Diccionario Municipal de Guatemala (2002: 23), se menciona que: “El departamento de Baja Verapaz es, en su mayor parte, accidentado debido a la Sierra de Las Minas y Chuacús y otras montañas que lo cruzan”. En el mismo libro, se hace referencia que “el campo artesanal es abundante, sobresaliendo los tejidos, la cerámica tradicional, cestería” (Diccionario Municipal, 2002: 24). El arzobispo Pedro Cortés y Larraz, al referirse a la topografía de Salamá refirió que “para llegar a Salamá, aunque las dos primeras leguas son de no mal camino; pero las cinco restantes son de pésimo y consisten en una subida y bajada muy violentas todo es encerramiento de montañas” (Cortés, 1958: 294).

El nombre de esta aldea, que en tiempo atrás fue una finca, se debe a

que en el lugar funcionaba un trapiche el cual era movido por un molino de agua. La aldea cambió su lugar original durante el conflicto armado interno en los años de 1980 a 1982, a causa de la guerrilla; ubicándose en la parte baja y plana que colinda con la aldea Llano Grande. En la región de las Verapaces hubo gran número de trapiches a fines del siglo XVIII. Pedro Cortés y Larraz menciona en la descripción de la Presidencia de Salamá; “el de San Gerónimo. Así mismo en Santa Cruz del Chol y en las parroquias Ravinal y Cubulco, en este último existían diez trapiches cortos”. (Cortés, 1958: Tomo I. 294-295; Tomo II. 26-35).

Su población es de 1,427 habitantes, cuenta con 225 viviendas. Posee el servicio de agua entubada domiciliar. Tiene una escuela nacional en donde se imparte educación inicial: párvulos monolingüe, párvulos bilingüe (castellano-achi) y educación primaria monolingüe, (castellano). La escuela tiene 10 maestros, uno es originario de San Miguel Chicaj, municipio de Baja Verapaz; otro de la aldea El Progreso de San Miguel Chicaj y los restantes provienen de la cabecera departamental. No cuenta con instituto de Educación Básica. No tiene puesto de salud. Tiene dos iglesias, una católica y otra evangélica. Su feria patronal se celebra del 5 al 8 de diciembre, en honor a su patrona la Virgen de Concepción. Cuenta con servicio de cable e Internet. El transporte colectivo se realiza en

microbuses que circulan de la aldea a la cabecera departamental de Salamá y hacia algunas otras aldeas importantes. Tiene cementerio comunal y su clima es templado (Sierra, entrevista 22-04-2015).

Los pobladores de Trapiche de Agua pertenecen al grupo lingüístico achi'; y es la misma etnia predominante en la aldea. Se distingue del resto de etnias de origen maya del país por cuatro rasgos: "Gran variedad de relaciones para actividades productivas entre parientes patrilineales. Elaboración de gran variedad de artesanías. Presencia de muchas cofradías altamente jerarquizadas, con numerosos miembros, un protocolo complicado y riguroso y mantenimiento de muchas manifestaciones de teatro y danza" (Barrios, 1996: 35).

### Suelos

Según Gómez (1987: 42), los suelos de la aldea son arcillo-limosos con una profundidad que oscila entre los 25 a 35 centímetros en el valle; disminuyendo hacia las partes inclinadas. La calidad de los suelos permitió que los habitantes se asentaran en el valle y no en las montañas, como es el caso de otras comunidades del municipio. Forma parte de la cuenca del Motagua, en la vertiente del mar de las Antillas.

Sus bosques han sido explotados, no obstante, aún se conservan árboles de gran riqueza comercial como encinos, caobas, pinos y matilisguates.

Al respecto de los bosques de Trapiche de Agua, don Luis Sierra, vecino de Salamá, comentó:

*Yo conozco todas las aldeas de Salamá porque trabajé con el Ministerio de Salud Pública, como inspector de salud. Recorrí todas las aldeas hace muchos años. Cuando viajábamos a Trapiche de Agua, ni siquiera el sol penetraba en aquella exuberante vegetación. Era un milagro ver penetrar un rayo de sol. Caminábamos por todos esos senderos buscando las casas para cumplir con la campaña de vacunación. Pero con el tiempo, es triste decirlo, fuimos viendo cómo entraban y salían los camiones cargados con trozas de madera en pie. Fue tal la explotación de los recursos que el sol, fue penetrando y sufríamos las consecuencias porque nos tocaba caminar en esos terrenos llenos de subidas y bajadas bajo aquel candente sol. Era en extremo fatigoso desplazarse en la comunidad para llegar a las casas, en esas condiciones de altas temperaturas (Sierra, entrevista 22-04-2015).*

### Artesanías

Las artesanías forman parte de la cultura material y es una actividad que en cualquiera de sus expresiones constituye una de las formas más naturales que posee la persona para

expresarse y para crear, aquellas cosas funcionales útiles y satisfactorias que han sido elaboradas para dar respuesta a necesidades materiales y espirituales (Ander-Egg 1992: 114).

Según Ander-Egg (1992), las actividades artesanales pueden clasificarse en diferentes maneras, de acuerdo a los criterios escogidos. Sin embargo, los más difundidos para el autor es la que distingue entre artesanías populares, artesanías artísticas, artesanías utilitarias y artesanías de servicio. Para la República de Guatemala, actualmente la definición de artesanías está regida por la Ley de Protección y Desarrollo Artesanal, que define como Artesanías Populares:

*Aquellas expresiones culturales tradicionales, utilitarias y anónimas, producto de la división del trabajo, predominantemente manual, y del uso de herramientas sencillas, cuyas manifestaciones tienen lugar en los campos económico, estético, ritual y lúdico, reconociendo dos clases de artesanías: artesanías populares y de servicio (Artículo: 2).*

La misma ley clasifica a **las artesanías populares** en artesanías tradicionales, las que se vienen produciendo desde tiempos ancestrales, conservando diseños y colores originales que identifican, tanto el lugar de origen del producto, como el idioma predominante en la localidad productora

y en artesanías contemporáneas o neo-artesanías que siendo elaboradas de acuerdo a los requerimientos que determinan a las artesanías populares, han ido apareciendo para satisfacer nuevas necesidades materiales o espirituales, ya sea conservando en partes antiguos diseños, producto de la creatividad del artesano con distintivos propios de la comunidad.

Asimismo, especifica **las artesanías de servicio** como las que no producen ningún bien, pero que sí constituyen una acción que busca llenar una necesidad. Este servicio siempre deberá ser prestado a mano para que sea considerado artesanal.

Además, dicha ley define a las artes populares como aquellas expresiones culturales de carácter plástico dotadas de atribuciones estéticas, tradicionales y utilitarias, producto del trabajo manual, individual, doméstico, y del uso de herramientas sencillas. Sus manifestaciones tienen lugar en los campos económico, estético y ritual.

Ander-Egg (1992) define a la artesanía artística como la que expresa de alguna manera el sentimiento estético de un individuo o de un colectivo, y a la artesanía utilitaria como la que produce artículos para satisfacer necesidades para la vida cotidiana pero no necesariamente tienen caracterización artística especial.

Para entender la cultura popular ergológica o material a la cual pertenecen las artesanías y partiendo de los

lineamientos establecidos para definir la cultura popular tradicional, según el Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos, se debe partir del hecho que éstas pertenecen al ámbito del folklore o cultura popular tradicional y cuyos aspectos socioculturales responden a la división de que las mismas son artes, artesanías o industrias populares.

Se entiende por artes populares (Lara 1991: 15)

*A todas aquellas expresiones de la cultura popular tradicional ergológica o material, de carácter plástico, cuyas raíces se hunden en el pasado y cuya vida se explica en virtud de la función que cumplen dentro de la comunidad que las hace posible.*

Asimismo, el citado autor agrega:

*Los productos de arte popular se deben a las actividades individuales llevadas a cabo en el seno de la familia y generalmente, en forma complementaria a las labores de subsistencia. El arte popular es un oficio manual, personal y doméstico; se aprende en casa sin más guía que el ejemplo de los mayores y tiende a manifestarse en aquellos lugares en que es fácil el acceso a las fuentes de materia prima. El volumen de su producción es limitado circunscrito al mercado local y se caracteriza, con base a lo anterior, por ser entonces*

*tradicional, funcional, anónimo y popular (Lara, 1991: 48).*

Sumado al concepto anterior, se considera importante agregar la definición que del arte popular, aporta Daniel Rubín de la Borbolla quien indica que: “La primera función del arte popular es su utilidad y servicio al hombre y cuando el artesano deje de cumplir esta función, sus obras dejarán de considerarse ‘arte popular’” (Rubín, 1974: 9). “El arte popular constituye la esencia prima de las mejores creaciones del hombre” (Rubín, 1974: 11). El mencionado autor, refiere que, cuando se habla de arte popular, no siempre se tiene una idea clara de lo que el término significa. Por ello mismo, expresa que:

*El arte popular está más cerca, más compenetrado con todos los componentes y estructuras de la cultura y de la vida de la comunidad, tanto en su pasado como en su proyección hacia el futuro. Tiene y comparte con otras manifestaciones del arte variadas cualidades entre ellas: 1. la de ser la manifestación productiva más antigua del hombre; 2. tener una enorme flexibilidad y variabilidad productiva por medio de sus diversas artesanías; 3. el haber acumulado las más variadas y fecundas experiencias tecnológicas, las que, posteriormente, han hecho posible el nacimiento y prosperidad*

*de la industria mecanizada; 4. el hecho de que sus valores socioculturales se sustenten en la participación de todos los miembros de la comunidad, la tribu, la población regional, etc. 5. conservar, aprovechar y transmitir toda la experiencia y la tradición tecnológica y artística local, comunal y regional. 6. es autorrenovable, autoeducable y autosuficiente, dentro y fuera de la comunidad y la cultura; las experiencias y modificaciones que ocurren de generación en generación lo enriquecen, favoreciendo así el uso común que de él hacen los artesanos. Y concluye: cualquier definición que se intente será buena si a las cualidades y características del 'arte' se agregan las específicas que acabamos de señalar" (Rubín, 1974: 15-16).*

En Resumen, según Rubín de la Borbolla (1974: 16), se podría definir que el arte popular es:

*El más auténtico arte universal, tal como lo entiende y lo practica el pueblo anónimamente, desde sus orígenes. Es funcional, utilitario, original, expresivo y autosuficiente, educativo, económico, renovable, artístico y técnicamente. Se distingue por su antigüedad, tecnología y valores artísticos, los cuales inspiran perennemente su*

*productividad, de generación en generación.*

Por su parte, Becker-Donner (1973, citada por Rubín, 1974: 16) indica que a la definición de arte popular, se le deben agregar las siguientes cualidades y características: "es algo que lleva adentro el artesano y no se puede aprender; es la auténtica sabiduría del pueblo; es algo que socialmente existe y hace falta conservar porque representa la evolución misma de la cultura humana".

Y, para una mejor comprensión de la cultura, es importante considerar algunos conceptos que la definen. Según el concepto de Harris (1981), la cultura es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida socialmente adquiridos de los miembros de una sociedad, incluyendo los modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar, englobando como señala Ander-Egg (1992), la totalidad del entorno creado por el hombre para adaptarse y transformar la naturaleza, transformándose a sí mismo y en la medida que cada hombre pertenece a una cultura y cada sociedad tiene peculiaridades culturales, la cultura es la herencia social y el modo de vida de un pueblo.

Si por cultura se entiende todo lo no biológico y socialmente transmisible (Díaz, 1978: 18), su aspecto positivo según Ander-Egg (1992), radica en que tiende a integrar todos los tipos de actividades humanas, los modelos

de comportamiento, los valores, los conocimientos y habilidades en un sistema histórico concreto en desarrollo.

La cultura por lo tanto, expresa un estilo de ser, de hacer y de pensar que se ha adquirido a través de la historia, como producto del hacer y vicisitudes de un pueblo concreto, y en cada persona en particular, a través de un proceso de socialización y endoculturación (Ander-Egg, 1922: 223) que permite definir distintos tipos de cultura en un mismo tejido social como se describen a continuación, según la clasificación de Ander-Egg (1992).

**Cultura nacional** es el conjunto de valores y principios, hechos conscientes por una colectividad en los que expresa el modo de ser de la misma, esté establecido en uno o más ámbitos geográficos y esté o no organizada jurídicamente. Sin embargo, para que haya una cultura nacional, es necesario que esa comunidad esté unida por una misma lengua, un pasado común, instituciones, creencias y tradiciones, también comunes conservadas en la memoria del pueblo de modo que configuren los elementos condicionantes de su forma de actuación.

**Cultura dominante:** llamada también cultura hegemónica es aquella que impone valores y modos de pensar.

**Cultura de masas:** expresión equívoca y ambigua que, en el lenguaje corriente hace referencia al tipo de cultura que se configura como

consecuencia del consumo masivo de los productos de las industrias culturales y en general, se entiende como el resultado de expansión de los medios de difusión masiva y la manipulación de esos medios que influyen en los sistemas perceptivos, en las expectativas y los gustos de la gente con sus efectos generalizadores de uniformización y dominación cultural.

**Cultura del pueblo:** es la que el pueblo vive en lo cotidiano, condicionada, penetrada y marcada por la cultura de la clase dominante, que dispone de medios institucionalizados para transmitir sus valores y significados. De la cultura del pueblo hay que diferenciar los valores e intereses que se expresan en su interior. De ahí la distinción que suele hacerse entre la cultura del pueblo y la cultura popular.

**Cultura popular** definida y caracterizada en oposición y a veces en interacción con la cultura dominante, está expresada en todas aquellas manifestaciones materiales y espirituales que han surgido de la propia realidad del pueblo y que al mismo tiempo expresan sus propios intereses.

**Cultura popular tradicional o folklore:** son aquellas manifestaciones que se desarrollan en el seno de un país determinado con características propias y que expresan la concepción del mundo y de la vida de estos grupos sociales, refugiándose en ellos los más sobresalientes y fundamentales elementos de la cultura de una nación (Lara 1981: 11), así como el



establecimiento de las líneas generales de su identidad cultural.

Entonces, ante la existencia de muchas culturas de diferente índole, como se han descrito anteriormente, y siguiendo los lineamientos del Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se toma como folklore a la cultura popular tradicional y su clasificación etnográfica en: cultura material, social y espiritual, donde la cultura popular ergológica o material, comprende todos los fenómenos tradicionales cuyo elemento definidor es lo material, las artesanías en general que incluyen cerámica, tejidos, trabajos en madera, talabartería, cerería, cestería, materiales de construcción: tejas y ladrillos, entre otros.

La cultura popular social es la que aglutina socialmente las actividades de la comunidad en ceremonias, fiestas, bailes, mercados, romerías, ferias, etc.

La cultura espiritual popular comprende todas aquellas manifestaciones de los hombres y mujeres, en que expresan sus sentimientos a través de la creación, sus aspiraciones, su arte y su ciencia, como la literatura, la música folklórica, arte popular y saber tradicional. Todo lo anterior debe verse además dentro de su carácter urbano o campesino.

Esta división debe ser considerada globalmente y no cada sector por separado, ya que los tres responden a interrelaciones que se desarrollan en la

realidad concreta y por lo tanto, para comprender los aspectos culturales de los fenómenos folklóricos, deben verse dentro de estos cánones y que conservan las características fundamentales que lo hacen un fenómeno folklórico: Ser **tradicional**, pues su transmisión es oral o visual; **funcional**, ya que tiene un objeto o finalidad al establecer una relación de correspondencia entre el hombre y su cultura, siempre que satisfaga una necesidad; **anónimo**, se desconoce su autor y forma parte de la tradición o memoria colectiva y por último, ser **colectivo**, si no se pluraliza, si no fuera socialmente compartido, sería extraño y ajeno a la vida del pueblo, por lo que el hecho folklórico es patrimonio de la colectividad.

Según Lara (1981) en cuanto a su origen, la cultura popular tradicional de Guatemala, puede dividirse en tres grandes etapas históricas: en la primera etapa caben todas las manifestaciones de raíz indígena prehispánica. En la segunda, todas las que surgieron durante la dominación española o sea, de origen hispánico o colonial y en la tercera, las que sin ser indígenas o coloniales, se arraigan a la penetración de influencias externas como la cultura africana. En síntesis, las fuentes de la cultura popular tradicional guatemalteca, son indígenas en sus etapas prehispánica, colonial y actual, europea y africana en sus etapas colonial y republicana.

Por otra parte, Lara (1981) señala la necesaria adopción de nuevas funciones

acorde con los tiempos vividos ha permitido a estos hechos culturales cargarse de nuevos significados, dando así como resultado esa amalgama de tradiciones populares que hoy conocemos. De manera que no puede hablarse de una raíz única indígena, europea o africana o de elementos de la cultura popular tradicional aislados de su origen europeo o africano en la cultura guatemalteca, sino que se le debe ver como síntesis simbiótico-cultural indivisible en la que se han fusionado muchos elementos culturales provenientes de aquellas fuentes y en la que predomina uno u otro factor de acuerdo a los procesos históricos que los ha regido. Luego de aclarar estos conceptos, se da a conocer, a continuación, el quehacer de las alfareras de aldea Trapiche de Agua, Salamá, Baja Verapaz.

### Alfarería

Sobre el concepto propiamente dicho, existen variadas opiniones para definirla. Para Carlos Espejel, “es una expresión artístico-artesanal por la diversidad de sus formas y acabados en los objetos de tipo doméstico para uso cotidiano, modeladas a mano o con moldes” (Espejel, 1972: 13-16). Ida Bremme de Santos, establece que la alfarería es “el oficio por medio del cual el artesano modela el barro a mano y las piezas se elaboran sin uso de torno que luego quema en una sola cochura en fogata al aire libre utilizando

combustible vegetal y animal” (Bremme, 1971: 19). La citada autora indica que las formas comunes de la alfarería son: tinajas, jarros, apastes, batidores, ollas, comales entre otros.

La cerámica por el contrario, usa el torno para elaborar las piezas las cuales necesitan de dos cocciones. Se queman en horno abierto de gran tamaño. Los objetos que se producen son de tipo utilitario, ceremonial y religioso (Bremme, 1971). En el caso de los productos de aldea Trapiche de Agua, que son de uso doméstico elaboradas a mano y sobre moldes, entran en la categoría de la alfarería prehispánica ya que no usan torno.

### La producción de Trapiche de Agua

*“Se le pidió a San Jeremías que hiciera una palangana. Pero al tratar de hacerla, encontró que la tierra era demasiado seca y que no podía trabajarla. El santo empezó a llorar y mientras lloraba, sus lágrimas iban cayendo sobre la tierra, humedeciéndola. Con esta agua, vio que podía trabajar la tierra y entonces hizo la palangana”.* Flora S. Kaplan.

Salamá es reconocida no solo por los hechos históricos que ha vivido sino también, por su producción artesanal que data desde tiempos muy antiguos ya que algunos de los cronistas la mencionan en sus relatos. Como prueba de ello, en la actualidad, las artesanas continúan produciendo las ollas, comales, sartenes, cazos y apastes de

barro y cascahuín, después de realizar los oficios domésticos.

En esta comunidad, día con día; las mujeres producen la artesanía representativa de Trapiche de Agua; y, aunque el pago de los productos es simbólico, si se considera todo el trabajo que implica la manufactura, las alfareras, con evidente dedicación, reproducen lo que sus ancestros les dejaron de herencia. Al respecto, Caro Baroja (1946) indica que “la cerámica no alcanza más que en muy pocas ocasiones un valor simbólico”. No obstante los bajos precios, las ollas y comales de Trapiche de Agua, son apreciados en los mercados por la durabilidad, que según las informantes, poseen. Caso muy distinto ocurrió con la alfarería de Santa Apolonia, Chimaltenango; en donde la producción, tuvo un descenso vertical (Esquivel, 2004: 12).

Es muy interesante la producción femenina de Trapiche de Agua donde las mujeres dedican tiempo para elaborar verdaderas obras de arte popular. Las mujeres son las artesanas y los hombres las ayudan a conseguir y cargar el barro que la mayoría, recolecta en un lugar llamado El Amate y también a recolectar la leña para la quema correspondiente. De las alfareras entrevistadas algunas lo compran, otras poseen barriales propios, como denominan las mujeres de Trapiche de Agua al lugar en donde se encuentra barro.

La función y el aspecto utilitario son un índice de la importancia

social de las artesanías. La dualidad social e individual que las artesanías reflejan, las convierten en testimonio expresivo de la vida de las personas en una determinada comunidad. Además de las artesanas que elaboran ollas y comales de aldea Trapiche de Agua; en el municipio hay otras alfareras que están dispersas en aldeas y en la propia cabecera departamental, cada una con su propia personalidad e historia que las caracteriza. En este trabajo se investigó, como ya se mencionó, la producción de las señoras de Trapiche de Agua.

En esta aldea, situada al sur de Salamá, como ya se indicó en líneas anteriores, la producción de ollas y comales se centra en la mayoría de hogares. Más de 150 familias dependen de esta actividad, como testimonio de las expresiones tradicionales alfareras de larga trayectoria histórica. Los productos son de una magnífica calidad y tienen amplia difusión comercial pues el uso del comal y la olla es generalizado en las áreas rurales y en algunas urbanas de Guatemala.

La aldea conserva sus barriales que les proporcionan la materia prima. Estas tradiciones alfareras han florecido y permanecido en la aldea y alrededores, como parte de la identidad cultural de sus habitantes.

Su cultura está llena de saber y tradición que se va arraigando en las generaciones jóvenes, logrando prestigio en varias regiones del país. A pesar de que los productos metálicos

abundan, no han logrado desplazar a la alfarería tradicional y, sobre todo porque se asocia el producto tradicional con otras cualidades que le son inherentes, como el sabor que proporciona a los alimentos. No sabe igual una tortilla de maíz nixtamalizado cocida en comal de barro y leña de fuego a la cocida en comal de metal. De igual modo, los pobladores rurales prefieren los frijoles cocidos en olla de barro y con fuego de leña, que los cocidos en olla de presión, o la frescura del agua guardada en un cántaro de barro. Sumado a estas cualidades también se reconocen las características que las artesanas tradicionales conservan en relación a la producción fabril, tales como la originalidad y las formas que llevan implícito un toque personal.

Es por ello que este tipo de artesanías subsisten en la actualidad y aunque su origen es muy antiguo, ya que data desde la época prehispánica; es testigo de una trayectoria histórica que llega hasta nuestros días; ofreciendo variados estilos, formas y tamaños como parte del patrimonio de dicha localidad. Cada semana, dispersas en toda la aldea, humean los patios traseros de las casas en donde se queman ollas, sartenes, cazos y comales, que serán destinados al mercado local y regional.

Protegidos con zacate son colocados en canastos grandes, los cuales introducen después en redes de fibras de maguey, recorren los caminos

sinuosos de la aldea para llegar, no solo a la cabecera departamental, Salamá, sino también para llegar a otros puntos de Guatemala; diluyéndose esa sabiduría intangible de generaciones alfareras, en el anonimato colectivo.

La alfarería de esta comunidad está ligada a la supervivencia de la población y se produce, de acuerdo a su función, la alfarería doméstica utilitaria, a la cual le adicionan una arcilla que denominan cascahuín. Para obtener datos científicos sobre la roca, se consultó al ingeniero agrónomo, Tomás Antonio Padilla Cámbara, del Subárea de manejo de suelo y agua del área tecnológica de la Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos, y, al respecto, indicó que el cascahuín, como lo denominan las artesanas y la población en general.

*Es un esquistó micáceo; tiene un poco de talco y lo que brilla es el mineral denominado mica. Esta roca es propia de la zona de contraste de la falla del Motagua y se puede encontrar desde Izabal hasta Quiché sin ningún problema. No tiene nombre científico, se clasifica entre los tres grandes grupos de rocas: ígneas, metamórficas y sedimentarias (Padilla, entrevista el 22-05-2015).*

La fracción de roca que se le mostró, es roca metamórfica de mineral mica blanca que está mezclada con otros minerales y continuó explicando:

*Hay también mica negra. Lo rojizo, que presenta la roca es porque está oxidada pues tiene presencia de agua o se mantiene en lugares húmedos. El nombre común del mineral es “mica”. No tiene una clasificación taxonómica como lo tienen las plantas y animales; o un sistema binario que tiene un género y una especie (Padilla, entrevista el 22-05-2015).*

Según las alfareras, la adición de cascahuín, permite más durabilidad y resistencia a la pieza producida. De la aldea El Llano Grande, se difundió la tradición alfarera a Trapiche de Agua (Sierra, entrevista 22-04-2015).

La producción de estas artesanías significa un ingreso sustancial para las productoras. La conservación de técnicas tradicionales, como modelado a mano y quema al aire libre, denota la antigüedad de dicha alfarería.

Los pobladores de habla achi' son herederos de una tradición que data desde la época prehispánica. En Baja Verapaz, se ha conservado una espléndida tradición alfarera que se puede apreciar en sus municipios y que aún conservan la función utilitaria, así como ornamental y ceremonial.

La alfarería de Trapiche de Agua, conserva una calidad especial por la adición del mineral de mica metafórmica. Pese a estar relativamente distante de la cabecera departamental, sus productos aparecen invariablemente en los mercados tanto de Salamá, como

de Cobán y Tactic, en Alta Verapaz; Granados, Cubulco, San Miguel Chicaj, Rabinal, El Chol, en Baja Verapaz; Sanarate, El Progreso; La Libertad, Petén; y Totonicapán. Al respecto, se pudo constatar que en el municipio de Nueva Concepción, Escuintla, en el mercado, se venden comales de cascahuín procedentes de Trapiche de Agua. Con ello se demuestra la vitalidad e importancia que la producción alfarera tiene.

En el barrio La Alcantarilla, también se encuentran pocas artesanas que la trabajan y que la venden en el mercado de la cabecera departamental; manteniendo un estilo similar en la producción.

Casi sin excepción, en los hogares participan poco más o menos todos los miembros de la familia, principalmente en la obtención del barro, en el acarreo de la roca de cascahuín, en la pulverización de la roca, en el cernido tanto del barro como del polvo de cascahuín y en la recolección de la leña. La manufactura del producto, es obra exclusiva de las mujeres, que con evidente conocimiento de la técnica producen uno a uno los comales, las ollas, sartenes y cazos. Los apastes son elaborados esporádicamente cuando se los solicitan.

La actividad artesanal que se realiza lleva a inferir la importancia que ésta tiene en la vida de la mayoría de habitantes de esta región; ya que no son un producto casual y pintoresco,

sino que son parte de la realidad de los habitantes de esta área en particular, como también de la población rural de Guatemala.

La producción alfarera de aldea Trapiche de Agua, desempeña un papel importante en la satisfacción de las necesidades de un número considerable de personas. Por lo general, la producción es homogénea; ya que en las casas producen lo mismo: sartenes, cazos, apastes, comales y ollas; siendo estos dos últimos los objetos más producidos. Las artesanas entrevistadas refirieron que pueden hacer cántaros pero por lo que es reconocida la aldea, es por la producción de ollas y comales. La cerámica con propósito ceremonial asociada al culto religioso de tipo popular, no se elabora. En cada obra que producen, lleva incluida la belleza, pues en las piezas se refleja el cuidado, la sensibilidad y la imaginación que pueden desarrollar las artesanas, como parte de su conocimiento. Además, por sus cualidades plásticas, los objetos de alfarería de Trapiche de Agua se podrían catalogar como arte popular que se aprende en casa y se transmite de generación en generación, lo cual significa como expresa Flora Kaplan que:

*Además de su funcionalidad lograda por una larga tradición transmitida de padres a hijos por varias generaciones, alcanza por sus formas, el rango de creaciones de los alfareros que las producen,*

*los que ponen a contribuir en sus obras su experiencia y su imaginación. Por otra parte, las técnicas tradicionales de la fabricación a mano, propias del arte popular, conservan una relación directa entre el artesano y el medio. Conservando el estilo tradicional en virtud de haber sido compartido y transmitido a través del tiempo (Kaplan, 1980: 7-14).*

El volumen de la producción se destina al uso doméstico cotidiano. Las ollas se utilizan para cocer frijoles y para preparar el quitandé (dulce a base de frijol). El cronista Antonio de Fuentes y Guzmán al referirse a las ollas a finales del siglo XVII, indica el uso del baño maría: “en dos ollas que se ponen al fuego, una con agua y la otra en seco que se coloca sobre la que tiene el agua para el cocido del ‘coz cuz’” (Fuentes, 2012: 836). Los apastes son usados para cocinar coyoles en miel, yuca y tamales. Los sartenes grandes sirven para preparar arroz, los pequeños para hacer huevos fritos. Los cazos son útiles para preparar guisos y para cocinar el pinol; las ollas medianas, para frijoles, y los comales, además de las tortillas, también se usan para dorar el maíz para preparar el pinol, para dorar ajonjolí y pepitoria para el recado de los tamales, para dorar café, para cocinar bashá (cocimiento de carnes envuelto en hojas de guineo “majunche” o en su defecto en hojas de mosh, el cual se condimenta con achiote, pepita de

ayote, chile, ajo, tomate, cebolla y hierbas aromáticas como el samate), así como también para cocer tascales de maíz tierno (especie de tortilla ovalada y dulce colocada dentro de hojas de guineo majunche), totopostes y tostadas artesanales. Del mismo modo, Antonio de Fuentes y Guzmán, refiere que “en el comal era tostado el maíz para hacer el atole chilate” (Fuentes, 2012: 386). En su relato, menciona repetidas veces el comal como, “planchas que llaman comales” La alfarería utilitaria tiende a ser conservadora; mostrando como indica Kaplan (1980: 15), “pocos cambios en un determinado período de tiempo y es relativamente simple”.

En algunas áreas rurales del sur oriente de Guatemala, todavía es costumbre regalar a la novia como dote, una olla, un comal o una piedra de moler; ya que la novia es consciente de la importancia que debe dar a la comida. Según Kaplan (1980), las mujeres son símbolo de alimento y satisfacción en todos los sentidos. Kaplan (1980: 117), expresa que “la alfarería está vinculada a las ocasiones más importantes y festivas de la vida, en la que la familia y los amigos, el culto y los excesos se unen por el momento”.

En la producción priva un carácter notablemente tradicional; no solo desde el punto de vista de la elaboración sino también en lo que respecta al consumo, ya que es adquirido por los sectores populares a través del

mercado tradicional. Estos productos son reconocidos por la durabilidad y resistencia que les otorga la mica (el cascahuín). Son una muestra de la vitalidad de la tradición artesanal y de su esfuerzo de sobrevivencia.

Las técnicas usadas en su elaboración son comunes en todos los centros alfareros del país y requiere, en términos generales; la obtención del barro, de barriales que se encuentran en la aldea o en algunos casos lo compran; el acarreo de la materia prima hacia la vivienda de la artesana; la limpieza del barro para extraerle piedrecitas y basuritas; la molida y cernida del barro para obtener un polvo fino y libre de fragmentos duros que le permita a la artista amasarlo sin peligro de lastimar sus manos; la “remojada” del barro que se hace en grandes apastes, para luego formar la masa de barro que tiene una altura de aproximadamente 1.2 metros y un espesor de 75 centímetros; el tapado de la masa para evitar que se reseque y pierda humedad, para lo cual utilizan un plástico que sea lo suficientemente grande para cubrir todo el barro. Luego se colocan varias rocas de cascahuín, “piedras” como la llaman las artesanas, dentro de un trozo de madera cilíndrica que tiene un diámetro de 25 centímetros y una profundidad de 40 centímetros, y con un mazo se golpea repetidas veces la roca la cual es muy suave y se fragmenta sin mayor esfuerzo. El mazo puede ser de madera de matilisguate o de piedra “rolliza” recogida en los

ríos, a la cual se le perfora un agujero para incrustarle un cabo de madera que permite sujetarla con una sola mano para triturar y pulverizar las rocas de cascahuín. Se pasa por un colador de cedazo para obtener un polvo excepcionalmente fino, el cual se mezcla a cada fracción de barro que se emplea para formar tanto el comal como la olla.

La adición de cascahuín, le confiere al barro condiciones óptimas de resistencia y a la vez, suavidad en el amasado. Existe una clara relación entre los hogares de las artesanas y la presencia de la materia prima. Las artesanías de Trapiche de Agua se pueden incluir dentro del concepto de cultura material o ergológica que incluye, según la clasificación de Aretz, (Déleon, 1996: 5), todo lo que el hombre como factor de cultura agrega al medio físico en el que le toca vivir; lo que hace de acuerdo con técnicas heredadas y experimentadas, utilizando los materiales que le da su tierra. Por otra parte, Glassie (1969, citado por Kaplan, 1980: 14), indica que la cultura material popular es tradicional en cuanto a su origen y “no popular y no académica” en lo que se refiere a la índole de su producción. Y Kaplan (1980: 14), agrega que “la cultura popular material no se restringe a los productos de comunidades aisladas y pequeñas”. Entonces, las artes y artesanías populares se ubican tradicionalmente dentro de la cultura material pero,

considerando sus atributos y funciones estéticas y sociales, tienen también aspectos dentro de la cultura social y espiritual.

En la mayoría de los hogares, las artesanas mantienen una producción de tipo familiar sin horarios definidos. Sin embargo, cuando tienen suficientes pedidos, trabajan aún de noche.

La arcilla usada por las alfareras proviene de terrenos propios o de lugares de la misma aldea; sus abuelas también obtenían el material de las mismas fuentes. Muy pocas compran la materia prima. Reconocen dos tipos de barro: uno fino y el otro corriente pero siempre se usa para fabricar ollas. A través de la vista y el tacto, las artesanas reconocen el buen barro que es el que se amasa con facilidad, es manejable y forma fácilmente una bola de consistencia apropiada para trabajarla.

Cuando ya tienen todo el material, dan inicio a la hechura (confección) de las piezas y, luego del secado, proceden a la quema, que para las artesanas de Trapiche de Agua, se realiza al interior de la vivienda en el patio trasero. Ninguna de estas piezas va decorada.

Queda, sin lugar a dudas, el trabajo de muchas alfareras fuera de este artículo, quienes continúan una incesante labor artesanal dentro del marco de la tradición que día con día producen con dedicación, destreza y gran habilidad por lo cual la alfarería permanece y se proyecta hacia el futuro,



como muestra elocuente de un saber tradicional a través de los años.

### **Elaboración artesanal de un comal y una olla**

Guatemala tuvo un pasado alfarero importante, de esa cuenta existen excelentes y documentados estudios sobre diversas formas alfareras que aún subsisten en varias regiones urbanas y rurales del país; creando diversidad de formas, decorativas y simples, como las de Trapiche de Agua, que hacen de esta manifestación popular tradicional, una reminiscencia cultural que ha perdurado como expresión viva de las alfareras achi’.

En este apartado, se pone de manifiesto y se da a conocer el proceso de producción de las ollas y comales de Trapiche de Agua; que tiene, en las jovencitas, un futuro de subsistencia por años en el futuro.

El aprendizaje en la elaboración de los comales y ollas, comienza en la mayoría de los hogares; desde muy temprana edad y de modo informal como dicen las alfareras, “jugando, jugando con el barro”. Las jovencitas van adquiriendo experiencia hasta que logran dominar la técnica y son capaces de producir por sí mismas, sin la guía de la madre. Al principio, la adquisición de la destreza es lenta. La joven sabe que ha aprendido el arte de hacer comales y ollas cuando sus obras se incluyen en la venta de las producidas por su madre, como alfarera experimentada.

Cada paso es aprendido por imitación. En trapiche de Agua, las artesanas tienen tres categorías de edad: joven, adulta y grande que van desde los 15 hasta los 76 o más años de edad. Las casas están tan cercanas que una artista puede ver sin problema lo que hace su vecina. Además, desde la carretera se puede observar a las artesanas sentadas en el suelo, sobre un petate pequeño en el patio de las casas y de esa manera, dan inicio a su labor día con día. Para producir un comal, la alfarera adopta una posición sedente. Coloca el molde de barro cocido sobre un recipiente plástico, tipo escurridor, con un diámetro lo suficientemente grande para que el molde quede bien asentado. Se cubre toda la superficie del molde con arena de cascahuín, para que el barro no se pegue en el molde. Se toma una porción de barro que la artesana, por la experiencia que posee, sabe calcular que será la exacta para formar el comal. A esta fracción de barro le agrega un poco de cascahuín y lo torteo. Cuando ha alcanzado un diámetro de aproximadamente 30 centímetros y un espesor de 6 centímetros, se coloca al centro del molde y se va extendiendo con una sola mano y con golpes suaves pero con ritmo, hasta cubrir todo el molde plano.

Cuando la mezcla ha cubierto toda la base del molde, con sumo cuidado, pero a la vez con gran exactitud, que solo la práctica proporciona, levanta con los dedos toda la orilla y le pone

un poco más de mica. La adición de cascachuín permite obtener más firmeza a la pieza y, al mismo tiempo, le proporciona cualidades plásticas para trabajarla y con ello se asegura que no se peguen al molde. Para hacer el borde del comal, toma otra porción menor de barro la cual, con ambas manos hace un rollo y lo va pegando en la orilla del comal y al mismo tiempo le va dando forma con los dedos a la orilla del comal; remojando un poco y con su dedo pulgar colocado entre el molde y el comal recién hecho y los otros cuatro dedos encima del comal fresco; va formando la orilla final del comal, con la misma mano gira el molde al lado contrario para darle la forma curva levemente levantada que significa que la obra está terminada. Es impresionante ver con qué habilidad y precisión forma la orilla curva del comal.

Retira el molde con el comal y lo va colocando en el corredor de la casa y bajo la sombra, para el proceso de secado. Toma otro molde, lo coloca sobre el canasto plástico, coge la porción de barro y repite el procedimiento hasta completar una docena o docena y media. Mientras el barro se extiende, se retiran pequeñas piedrecitas que algunas veces se les pasan en el proceso del cernido del barro. Con gran habilidad, la artesana detecta las piedrecitas, las extrae y continúa desplazando el barro con un sonido similar al producido con las manos cuando se palmea una tortilla.

El barro ha estado presente desde la creación. Según la Biblia, los hombres están hechos de barro (Génesis 2: 7). Y Jeremías, compara a los hombres con el barro y con la alfarería (Jeremías, 18: 2-5; 19: 1-11). Así mismo en el Popol Wuj, al respecto de la creación se menciona “luego fue la construcción, la creación; con tierra con lodo hicieron el cuerpo. Pero no lo vieron bien, no estaba bien construido” (Sam, 2012: 11). Caso similar les sucedió a las artesanas cuando estaban aprendiendo, si no les quedaba bien, lo deshacían y lo volvían a intentar hasta lograr hacer la obra perfecta.

Para la elaboración de las ollas, se usan moldes convexos de diversos tamaños según la obra a ejecutar. Los moldes les permiten levantar las paredes muy delgadas. Para producirlas, la alfarera permanece de pie y, sobre un tablón de madera, amasa el barro y le agrega suficiente cascachuín. Cuando ya está preparado, toma el molde y le echa arena de mica metafórmica solamente al fondo, ya que en las paredes del molde no se adhiere gracias al cascachuín que se le agrega al barro. Se extiende el barro haciendo primero el asiento de la olla. Se va dando forma al cuerpo de la olla con movimientos ascendentes hasta llegar a la orilla del molde. Se pudo observar que las alfareras poseen gran pericia en mantener en pie las paredes de las ollas, especialmente las de los apastes, ya que es indispensable conocer el punto justo de maleabilidad de la arcilla en el

momento de levantarlas. Para cada olla se utiliza un molde individual. Tanto las ollas como los comales se alisan con pequeñas piedras planas que buscan y recolectan en los ríos. Mientras que las ollas de San Luis Jilotepeque, Jalapa, se alisan con un pedacito de suela y con olotes (Esquivel, 2013: 25). Los comales también se alisan con las palmas de las manos remojadas en agua. Las piezas permanecen en el molde y a la sombra en tanto se “orean” para después extraerlas del molde y sacarlas al sol para el secado final.

Estas artesanías difieren con las elaboradas en San Luis Jilotepeque, Jalapa, en donde las artesanas las producen al ‘pulso’ (sin molde), obteniendo formas más rústicas y con dimensiones diferentes. Las elaboradas con molde presentan el mismo patrón en las dimensiones y son de una estructura más pareja y conservan el encanto tradicional en las formas sencillas de la factura y acabado perfecto. Las formas se parecen en toda la producción de las alfareras, con la belleza de lo elemental.

Finalmente viene el proceso de la quema la cual se hace al aire libre y en el patio posterior de las casas. En el caso de los comales, se colocan en círculo sobre una base de metal que ellas llaman “atrancador”, que puede ser un tambo de metal o una olla vieja de barro. Colocan leña de pino alrededor del atrancador y luego colocan los comales hasta completar la vuelta. Continúan colocando los comales hasta completar toda la carga completa, todos

se colocan en posición vertical y van quedando recostados uno encima del otro. Después de haber colocado una rueda de 10 comales, se vuelve a poner leña y así sucesivamente. Al finalizar la colocación de las piezas, se pone más leña, si tienen estiércol de vaca, se añade, si no, solo con leña. Cubren los comales con tiestos viejos y fragmentos de ollas y comales que se han quebrado durante la quema; para evitar que el calor se escape. Encienden el fuego con un ocote y esperan entre dos y dos horas y media para la quema completa.

En una sola quema según informaron, se usan tres cargas de leña de pino que obtienen en sus propios terrenos. Los que no poseen terreno en propiedad, tienen que comprarla a un precio de Q50.00 la tarea de leña. Bastante caro, en relación a los precios en que venden sus productos.

La textura final después de la cocción, es de apariencia grisáceo dorado por el efecto del cacahuín. Estilo que también difiere con las ollas de San Luis, cuya cocción presenta un color mate rojizo.

Después de la quema, se deja que el producto enfríe y se coloca “apilado” (un comal sobre otro) en hileras cuidadosamente colocadas sobre la pared del corredor de la casa, protegidos del sol y la lluvia.

Para la manufactura tanto de los comales como de las ollas y otros objetos de uso doméstico, usan el barro corriente porque es fuerte y duro

y permite ser extendido sobre el molde sin correr el riesgo de quebrarse. Al extraer la pieza del molde, conserva su forma exacta.

Trapiche de Agua conserva un gran número de alfareras, en relación a otras áreas en donde, en un pasado reciente, hubo riqueza alfarera que hoy ha descendido, como es el caso del barrio La Alcantarilla, en Salamá.

Para la elaboración de sartenes, cazos y apastes; también se utilizan moldes. El procedimiento es el mismo utilizado en la producción de las ollas. Los sartenes no tienen mango sino que unas pequeñas asas colocadas al borde de la orilla. Los apastes y cazos no tienen orejas.

### **Comercialización**

Las artesanas comercializan directamente su producción, pues según indicaron, los compradores llegan directamente a sus hogares. Estos compradores provienen de diferentes municipios. Ninguna de las seis ceramistas entrevistadas sale a vender su producto, por lo tanto, la creadora se pierde en el anonimato colectivo. La comercialización se realiza a nivel local, para un mercado regional y, aunque son de buena calidad, los precios son bajísimos.

Se observó en el mercado de Salamá y, principalmente los días lunes y viernes, que son los días de plaza, varios puestos de venta de comales y ollas procedentes, según los vendedores de la aldea El Llano, pero en realidad

son de Trapiche de Agua. Los precios de las ollas y comales, se encuentran sin excepción, por debajo de los precios de los objetos producidos en fábricas.

Sus productos se venden, en varios municipios de las Verapaces, en el mercado de Salamá y además aparecen en una vasta región. Se comercializan al norte, sur, este y suroeste de Guatemala como muestra de la importancia que la producción artesanal de ollas y comales tiene en la región y del valor doméstico que desempeñan. Los compradores proceden de Cobán, Cubulco, Tactic, Purulhá, San Miguel Chicaj, Chuarrancho, Sanarate y Totonicapán. Los precios de los productos son tan bajos que revelan una ardua lucha por la supervivencia. La docena de comales grandes se vende a Q100.00; la docena de comales medianos a Q50.00 y la docena de pequeños a Q35.00. Los precios son muy bajos en comparación al que se recibe por un solo comal en el mercado de Salamá; se podría inferir que la misma tendencia se dará en los mercados de los otros pueblos a donde se lleva el producto y a más distancia, probablemente son más caros.

Los productos también se venden a comerciantes ambulantes; pero los intermediarios son los que absorben el mayor volumen de la producción y mayor ganancia; ya que generalmente poseen un medio de transporte con el cual hacen llegar la alfarería a los mercados de distintos puntos de la región y fuera de la ella llegando a distancias considerables como

La Libertad Petén, y Nueva Concepción, Escuintla.

Las ollas, según las informantes, se venden por carga que se forma de un número variable de piezas, de acuerdo al tamaño y en esa vía de comercialización se manejan grandes volúmenes a bajo costo.

### **Experiencias vividas**

La historia de vida de las artesanas permite conocer algunos detalles sobre el proceso e importancia cultural de sus obras, por eso se encuentra a continuación.

**Doña María Graciela Galeano Ramírez:** Nació en Trapiche de Agua, tiene 38 años de edad, sabe leer y escribir poco. Fue a la escuela dos años. Habla el idioma Achi' y su esposo también. Se inició en el trabajo de la alfarería cuando tenía 10 años. En sus palabras expresó: “Como mi mamá hacía este trabajo y mi abuelita también, yo aprendí. No me costó aprender. Aprendí solo de ver. Yo miraba cómo lo hacía mi mamá. Cuando yo venía de la escuela me ponía a jugar el barro y así, jugando, jugando, aprendí. Al barro hay que sacarle las piedritas para que no se reviente la pieza cuando se coce (sic). El cascahuín es piedra brillante como oro y hay que ir a sacar a los paredones; hay bastante por aquí, en todo eso hay (señalando con la mano hacia los alrededores de la aldea).

“Hay veces que cuesta porque no está bueno el barro porque tiene muchas

chibolas (grumos). Yo compro el barro a un señor que es dueño de un gran terrero con bastante barro. Compro el costal a Q20.00 y a Q25.00 pero viene en terrón y hay que molerlo y cuesta porque los terrones están muy duros. Después hay que colarlo y en esta olla (señala un apaste enorme), lo pongo a remojar para amasarlo como amasar masa de maíz. Hay que echarle bastante agua para que se suavice. Pasa todo un día en remojo o toda una noche y de allí lo saco para amasarlo aquí (señala el lugar del amasado) y le echo el cascahuín que lo pone duro.

“Yo aquí tengo mis moldes (muestra la cantidad de moldes que tiene para hacer los comales), yo misma los hago y cuando se quiebra uno hay que reponerlo porque siempre con el uso se quiebran si uno no tiene cuidado cuando los coloca en el suelo para que se sequen. Cuando está seco el comal entonces lo aliso con estas piedras.

“En una hora me hago media docena de comales medianos. Del comal grande hago cuatro en una hora. Yo hago comales de cuatro tamaños: grandotes, grandes, medianos y chiquitos. A mí me vienen a comprar aquí mis comales. Vienen de Tactic, de Cobán, de Totonicapán, de Chuarrancho y hasta de Petén vienen a traerlos.

“Hoy comencé tarde a trabajar, comencé a las nueve de la mañana. A veces trabajo todo el día o a veces solo un rato. Las mujeres de aquí casi todas saben hacer comales y ollas.

Yo puedo hacer ollas pero lo que más hago son comales porque eso fue lo primero que hice cuando aprendí; hice un comalito.

“Cuando no podíamos hacer nada, entonces, con mis hermanas íbamos a buscar el barro, también íbamos a traer el cascahuín y teníamos que machucar el barro y el cascahuín. El cascahuín lo machucábamos con una piedra que conseguíamos en el río y después colábamos el barro y el cascahuín. En eso ayudábamos a mi mamá.

“En este mortero (tritador, trozo de árbol medianamente grueso) machuco el cascahuín. Este es (madera) de conacaste y para ahuecarlo le escarbo un poquito y le pongo brasas para que se vaya quemando y así se hace el hoyo. Con tanto uso, (el mortero) con los años se raja y se vuelve a buscar otro tronco y se vuelve a preparar igual.

“El cascahuín son peñas pequeñas y hay que escarbar para sacar las piedras (roca metamórfica). Hay quienes andan vendiendo el cascahuín y cuando no tengo, lo tengo que comprar. Como ya sola vivo aquí con mi esposo, cuando él no tiene tiempo de irlo a traer, me toca comprarlo. Mi hija sabe hacer comales, yo le enseñé. Ella en su casa también hace comales. A los varones no se les enseña porque más es trabajo de mujeres.

“Yo no salgo a buscar el barro aquí, los hombres son los que ayudan con el barro. La docena de comales grandes la

doy a Q100.00, la docena de medianos a Q50.00 y los pequeños a Q35.00 y a veces cuando hay mucho, lo pagan muy barato a veces a Q25.00 y a Q20.00 la docena.

“Cuando hay buen sol, el comal pasa solo un día o día y medio en el sol. Pero cuando está nublado y lloviendo, hay veces que pasa hasta ocho días secándose. Cuando ya tengo bastantes comales, los quemo aquí. Atrás de la casa tengo mi quemadero. Los atranco (los coloca) de siete en siete alrededor del atrancador. Después pongo otra percha de comales y así me voy en toda la redonda hasta terminar de ponerlos todos y, cuando están puestos todos los comales, la rueda ha crecido y llega hasta aquí (señala el diámetro que alcanza el círculo de comales).

“Le pongo fuego a la leña de pino con un ocote, y si hay caca (sic) de vaca, le echo también. Hay veces que quemo 15 o 20 docenas de comales del mismo tamaño. En dos horas y media ya están cocidos y se quedan allí atrancados hasta que se enfríen. Cuando es invierno, lleva más trabajo la quemada porque tenemos que poner comales viejos abajo para que no queden sobre el suelo y después se pone el atrancador y cubrimos bien todo lo que se va a quemar con comales viejos que ya están rajados y que no sirven para molde. Los comales no quedan colorados como los de solo barro. Mis cuñadas todas pueden hacer comales y ollas, ayer quemaron. Mi suegra también puede hacer comales.

Aquí desde chiquitas se les enseña a las patojas a hacer los comales para que no les tenga que enseñar la suegra.

“Tengo dos machucadores de cascahuín; este de madera y este de piedra, pero es mejor el de piedra porque pesa más y el cascahuín se deshace rápido. El cabo del mazo se puede hacer de cualquier palo; de guayabo, matlisguate, de limón, de naranja.

“El barro para hacer los comales y las ollas, es diferente al barro con que hacen la tejas porque ese barro es más arenoso. Para hacer las ollas también se quiere (necesita) molde. Todo lo que aquí hacemos se hace con molde. Las orejas que se ponen de último no se hacen con molde, solo se forman con la mano”.

Doña María Graciela mostró la forma de colocar los comales, previo a la quema. Informó que tiene 27 años de quemar sus artesanías en ese mismo lugar. Durante el tiempo de la entrevista, elaboró cuatro comales grandes.

**Doña Justa Oxlay Xitumul:** Nació en Trapiche de Agua, tiene 44 años de edad, sabe leer y escribir, estudió hasta tercer año de primaria. Tanto ella como su esposo y sus cinco hijos, hablan el idioma achi’ y el castellano. Desde pequeña aprendió el idioma achi’ porque su mamá le enseñó y ella a su vez, enseñó a sus hijos.

Sobre su aprendizaje en el arte de elaborar comales y ollas, informó: “Yo tenía ocho años cuando aprendí. Mi mamá (doña María Irene Xitumul)

me enseñó a hacer las ollas y comales. Tengo 35 años de hacer este oficio.

“Consigo el barro allí en el plan. A veces vienen a vender pero no compramos porque tenemos terreno propio y solo lo vamos a traer. El que vienen a vender cuesta Q25.00 el costal. De un costal de barro salen cuatro docenas de comales. En todo tiempo es bueno para recoger el barro. Aquí tenemos suficiente barro en el terreno. Mi hija que ahora ya tiene 23 años y está soltera, también puede hacer comales y ollas porque yo le enseñé; pero se fue a los Estados Unidos y ya tiene tres años de estar allá. Y mis varones no saben porque el oficio es solo de mujeres, nada más. Ellos solo van a traer el barro y el cascahuín. A veces también algunas mujeres van a traer barro y el cascahuín, hasta allá arriba aquí mismo en Trapiche y también van al Amate a traer barro.

“Nosotros compramos el cascahuín por costales y cuesta Q50.00. Con un costal de cascahuín, alcanza para hacer siete docenas de comales medianos. Yo hago sartenes y ollas pero lo que más hago son comales porque no tengo muchos moldes de ollas. Sin cascahuín, el barro queda puro chicle, se pega en las manos y no despega del molde.

“Todo lo vendo aquí en la casa porque lo vienen a comprar. Todos los días trabajo para tener (producto) para vender cuando los vienen a buscar. Aquí vienen compradores de Chuarrancho, de Cobán, de Tactic, de Sanarate y

Totonicapán. Y aquí todas usan comales y hacen sus tortillas porque se cocina con leña”.

Durante la entrevista, vestía un huipil de San Miguel Chicaj. Informó que en la aldea hay mujeres que tejen huipiles. “La muchacha que los hace aquí se llama Felícita pero se acaba de componer, tiene recién nacido. Aquí en Trapiche, lo más son comales, ollas y huipiles pero son pocas las que tejen, muy pocas”.

**Doña Luisa Aquino:** Nació en Trapiche de Agua, tiene 76 años de edad. Es la alfarera de mayor edad que se entrevistó durante el trabajo de campo. No sabe leer ni escribir, “porque yo cuando crecí no había escuela”. Habla el idioma achi’, es viuda tuvo siete hijos pero ninguno vive con ella. Su casa está a tres metros de la de doña Justa.

Sobre su aprendizaje informó: “Tengo mucho tiempo de hacer este trabajo. Comencé desde muy chiquita. Mi mamá, que ya se murió qué tiempos, me enseñó. Tengo 66 años de hacer los comales, ollas, cazos y sartenes para cocer arroz y no tienen agarradera solo dos orejitas chiquitas.

“El barro lo consigo aquí en la casa porque tengo propio. Mis hijas pueden porque yo les enseñé. No salgo a vender porque vienen a comprarme aquí mismo a la casa. Las ollas las vendo por carga, y el bulto cuesta Q50.00 de ocho ollas. Los comales los vendo a Q100.00 la docena del grande y a Q75 el mediano.

“Yo sí compro la leña para quemar. La tarea cuesta Q150.00 y tiene cuatro cargas de leña. La Justa (Oxlay Xitumul) es mi nuera y ella no compra leña porque tienen en el terreno, mi hijo le va a traer la leña. Cuando hay popó de vaca, se le echa porque se quema bien”.

Cuando se visitó a doña Luisa estaba en plena labor artesanal. En el patio tenía variedad de cuencos, entre ollas pequeñas, medianas y grandes; cazos, sartenes, y algunos comales.

**Señorita Yolanda Ramírez Xitumul:** Nació en Trapiche de Agua, tiene 19 años de edad, sabe leer y escribir, estudió hasta cuarto de primaria en la escuela de la aldea. Habla el idioma achi’. Al respecto de cómo aprendió, indicó: “Yo comencé a jugar con el barro cuando tenía 10 años. Me costó aprender porque es muy difícil hacerlos como está el molde. Mi mamá me enseñó a hacer los comales. Ollas también me ha ensañado pero cuesta levantar el barro para hacer las ollas. Mi mamá sí sabe levantar bien el barro para formar las ollas. El barro tiene que estar bien amasado y manejable para poder hacer las ollas. Yo no puedo hacer ollas todavía, por eso solo hago comales. El barro no lo compramos porque tenemos lugar propio”.

**Doña Albertina Xitumul:** Nació en Trapiche de Agua, tiene 39 años, no fue a la escuela, habla el idioma achi’, es mamá de Yolanda. Sobre su labor como artesana, informó: “Yo tenía 10 años cuando mi mamá me enseñó a trabajar.



Como antes solo de esto trabajaban y seguimos trabajando nosotros. Yo puedo hacer ollas, pero ahora ya no hago porque se quiere (necesita) molde y no tengo moldes de olla por eso solo hago comales.

“Todo lo que hago lo vendo aquí en la casa. Vienen los compradores cobaneros y de Tactic que vienen directo a la aldea a comprar, pero compran muy barato. Quemo aquí atrás de la casa y se me van como cuatro bestiaditas (cuatro bestias cargadas de leña). Tenemos terreno propio para ir a traer la leña, toda es de pino. Aquí en la aldea, todas las mujeres pueden hacer comales. Ollas también pero cuesta un poco más, pero cuando uno ya puede, es fácil”.

Cuando se visitó la casa de doña Albertina, se encontraba haciendo tortillas en su propio comal de barro y en la otra hornilla del poyo, hervía una olla que contenía el almuerzo. Y allí estaban su comal y su olla recibiendo el fuego directo, cocinando las tortillas y el caldo, tal como lo menciona el Popol Wuj cuando protestaron las ollas y los comales por recibir tanto fuego: “Y hablaron todas sus tinajas, sus comales, sus platos, sus ollas, su nixtamal. Luego sus comales sus ollas les dijeron: Mucho dolor nos causaste, nuestras bocas están tiznadas nuestras caras están tiznadas; siempre estábamos sobre el fuego” (Sam, 2012: 17-18)

**Doña Mónica Ixcopal Alvarado:**  
Nació en Trapiche de Agua, tiene 49 años

de edad, no fue a la escuela, habla achi’. Se pudo detectar que le costaba entender el castellano. Afortunadamente, llegó el esposo que venía del campo, don Tomás Cojón, y él ayudó a responder algunas preguntas. Tiene ocho hijos. Sobre su labor artesanal indicó lo siguiente. “Yo aprendí cuando tenía 10 años. Mi mamá me enseñó, hago comales y ollas, pero ahora ya tengo ocho años de no hacer porque lo compran muy barato y ahora ya prefieren la olla de aluminio porque calienta más rápido que la olla de barro. Ahora solo me dedico a los oficios de la casa, hago tortillas y atol para vender.

“Mis hijas pueden hacer ollas y comales porque yo les enseñé. Cuando yo trabajaba mi producto lo vendía aquí mismo. Vienen los de Cobán y de Tactic a comprarlo, de Totonicapán también. Yo siempre compré el barro y el cascahuín”.

### **Comentario Final**

Se pudo observar que la producción de alfarería popular en Trapiche de Agua, es elaborada en la mayoría de los hogares. En el pasado, según información del señor don Luis Sierra, se hacían ollas y comales en aldea Llano Grande, pero en la actualidad, los habitantes se dedican a las labores agrícolas, concentrándose la producción únicamente en Trapiche de Agua. Por otra parte, según información de algunas personas abordadas al azar, en el barrio urbano La Alcantarilla, se elaboraban ollas y comales, que en la actualidad

se trabaja muy escasamente. Lo que permite inferir que la elaboración tradicional de este tipo de artesanías es muy antigua y fue común en otros sitios como Llano Grande que también dejó de producirla; no obstante que es innegable la importancia del valor doméstico utilitario de comales y ollas en las usuarias.

La producción dedicada al uso doméstico, refleja las formas más usuales: comales, ollas, cazos, sartenes y apastes de diversas formas, destinadas a usos específicos: comales para las tortillas, ollas para preparar quitandé, ollas para cocer frijoles, ollas para caldos, sartenes para guisos, para cocinar huevos y arroz. Todos los objetos destinados al fuego de leña.

Las artesanías comunes de la aldea son los comales y ollas de cascahuín, así como cazos, sartenes, cazuelas y apastes; que dentro de su aparente simpleza, se vierte la capacidad creadora de la artesana como patrimonio intangible que identifica a la comunidad. Estas artesanías tienen propiedades de durabilidad y resistencia, que le proporciona la mica. Las propias usuarias refieren que el comal y la olla de cascahuín, es más resistente al elaborado solo con barro; lo cual le confiere a la alfarería del lugar gran demanda.

En Trapiche de Agua, también hay que destacar que hay mujeres tejedoras de textiles especialmente huipiles pero son muy pocas en la comunidad. Se

trató de entrevistarlas pero no estaban en sus casas. La tejedora que se encontró estaba recién puérpera (acababa de tener un niño), razón por la cual era inapropiado entrevistarla.

En la aldea, cada artesana constituye una unidad productiva, que en conjunto abastecen con sus productos una amplia región. Al igual como se observó con la producción de Chilascó, las artesanías de Trapiche de Agua son elaboradas básicamente por mujeres, también complementa el trabajo agrícola.

Según información proporcionada por las artesanas entrevistadas, las niñas participan activamente en la elaboración, haciendo trabajos simples como moler barro, limpiar el área de la quema, moler “cascahuín”, colarlo, amasar el barro y hacer pequeños comales que la ayudarán a dominar la técnica, otorgando con ello al oficio, la preservación de la continuidad y pervivencia de este arte.

En la aldea las alfareras se especializan en una línea de producción: o solo comales o solo ollas, pero hay quienes trabajan las dos. Su producción está basada en las habilidades de las artesanas desde su aprendizaje, el cual iniciaron con tareas muy sencillas como recolectar barro, limpiarlo, triturarlo, colarlo, amasarlo, para finalmente hacer ollas y comales.

Las artesanías de barro de Trapiche de Agua, están presentes en la mayoría de hogares de la comunidad; lo cual

garantiza la permanencia del proceso productivo que identifica a la aldea. La producción es de carácter familiar; existe la especialización de las artesanas en determinados objetos, que tienen un acabado impecable.

En ninguno de los hogares visitados se observó el uso del torno. El grueso de la producción es moldeado. El uso del molde es la técnica más generalizada para la elaboración de la alfarería doméstica. Los moldes son de barro cocido. Nunca se usa un molde en barro crudo, pues la aplicación del barro mojado humedecería el molde y la obra quedaría asimétrica. El molde cocido dará origen a otra pieza similar. Las artesanas poseen tantos moldes como obras por individual sean capaces de hacer en un día.

La alfarería de Trapiche de Agua encarna la identidad y concepción de la vida del grupo de artesanas en la región. Además de las actividades agrícolas, la alfarería es una fuente de trabajo de suma importancia ya que complementa los ingresos de una agricultura precaria.

A las ollas y comales, se les atribuyen efectos beneficiosos para la salud, al cocinar en este tipo de artefactos. Así lo expresó una usuaria, quien comentó: La comida se puede guardar en la olla sin peligro que suelte óxido como pasa con las (ollas) de peltre, cuando se les cae el recubrimiento. Indicó que hacía huevos del desayuno en un sartén de barro con tomate, cebolla, loroco y

crema. Además de cocer los frijoles en olla de barro también. Del mismo modo, a través de las ollas de barro se expresa una identidad en la comida salamateca, especialmente con algunas comidas y bebidas de la región como el pinol y el “fresco de olla” (refresco que se prepara en una olla de barro). Y en el campo, muchas mujeres dependen de las ollas y comales para preparar sus comidas diarias. En la aldea las alfareras preparan los guisos y tortillas en sus propias obras.

Los estilos de cada artesana, de cada taller familiar y de cada comunidad; constituyen los estilos locales o regionales, porque comparten materias primas, técnicas, usos y experiencias comunes que le imprimen singularidad a sus comales y ollas.

Así, por medio del arte popular, los pueblos han expresado su idiosincrasia y esta es la clave de su tradición cultural y artística.

## Bibliografía

- Ander-Egg, E. (1992). *La animación y los Animados*. España: Marcea, S. A.
- Barrios, L. (1996). *Pueblos e Historia en la Baja Verapaz*. Revista Estudios Sociales No. 56, IV época. Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales. Guatemala: Universidad Rafael Landívar.
- Bremme, I. (1971). *Artesanías de Guatemala*. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.

- Caro, J. (1946). *Los pueblos de España*. Barcelona: Ediciones Istmo.
- Cortés, P. (1958). *Descripción Geográfico-Moral de la Diócesis de Goathemala*. Guatemala: Biblioteca Goathemala, Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala. Volumen I y II, Tipografía Nacional.
- Decreto No. 141-96 del Congreso de la República de Guatemala, Ley de Protección y Desarrollo Artesanal.
- Déleon, O. (1967). *Criterios fundamentales para la concepción de la cultura popular o culturas populares*. Guatemala: Tradiciones de Guatemala No. 27. CEFOL-USAC.
- Díaz, R. (1978). *Folklore y Arte Popular*. Guatemala: Colección Problemas y Documentos. Volumen No. 1 CEFOL.
- Diccionario Municipal de Guatemala. (2002). Instituto de Educación y Capacitación Cívica, Guatemala.
- De Fuentes y Guzmán, F. (2012). *Recordación Florida*. Guatemala: Tomo I. Universidad de San Carlos. Editorial Universitaria.
- Espejel, C. (1972). *Las artesanías tradicionales en México*. México: Secretaría de Educación Pública. Primera edición Sep/Setentas.
- Esquivel, A. (2004). *Ocaso de la alfarería en Santa Apolonia, Chimaltenango*. Guatemala: La Tradición Popular No. 148. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos.
- Esquivel, A. (2013). *Entre el barro y la tradición en la tierra de las mujeres del cántaro*. Guatemala: Revista Tradiciones de Guatemala No. 80. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos.
- Gall, F. (2000). Compilador. *Diccionario Geográfico de Guatemala*. Guatemala: Tomo III. Tipografía Nacional.
- Gómez, A. (1987). *Caracterización del sistema campesino de producción de las aldeas Llano Grande y Trapiche de Agua; municipio de Salamá, Baja Verapaz*. Guatemala: (Tesis de grado). Facultad de Agronomía, Universidad de San Carlos.
- Harris, M. (1981). *Antropología Cultural*. España: Alianza Editorial.
- Kaplan, F. (1980). *Conocimiento y Estilo. México: un análisis basado en una tradición de alfarería mexicana*. Instituto Nacional indigenista.
- Lara, C. (1981). *Síntesis histórica de las cerámicas populares de Guatemala*. Guatemala: Dirección General de Antropología e Historia.
- Rubín, D. (1974). *Arte popular mexicano*. México: Fondo de Cultura Económica. Primera edición.
- Sam, L. (2012) (traductor) *Popol Wuj*. Guatemala: Edición Popular. Editors FETG. Primera edición.
- Fotografías:** Aracely Esquivel Vásquez y Ericka Anel Sagastume García
- Entrevistas:**  
 Aquino, Luisa.  
 Galeano Ramírez, María Graciela.  
 Ixcopal Alvarado, Mónica.  
 Padilla Cámbara, Tomás Antonio.  
 Ramírez Xitumul, Yolanda.  
 Sierra Leal, Luis David.  
 Xitmul, Albertina.  
 Xitumul, Justa Oxlaj.



Barro, principal materia prima.



Piedras de roca metamórfica (cascahuín).



Artesana doña María Graciela Galeano tritura la roca de cascahuín.



Cascahuín triturado.



Mortero con cascahuín triturado.



Molde para comal,  
cubierto con polvo de cascahuín.



La artesana procede a  
tomar una porción de barro.



Doña María Graciela Galeano con el barro  
entre sus manos.



La alfarera doña  
María Graciela  
Galeano  
tortea el barro.



Coloca el barro al centro del molde y lo palmea.



Doña Justa Oxljay con la tortilla de barro sobre el molde, en el patio de su casa.



Extensión del barro sobre el molde.



La alfarera doña Graciela Galeano forma la orilla del comal.



Casi completa la orilla del comal.



Comal terminado.



Comales expuestos al sol.



Producción, comales de doña Justa Oxlj colocados al sol sobre sus moldes.



Detalle de la mezcla.





Doña Luisa Aquino y  
su olla con cascahuín,



Alfarera doña Luisa Aquino  
mezcla barro y cascahuín.



Apaste de doña Luisa Aquino.



Ollas, sartenes y cazos  
elaborados por doña  
Luisa Aquino.



Piedras de río para alisar la superficie de los comales y ollas.



Piedras sobre el comal.



Leña de pino para la quema de las artesanías.

La alfarera hace una demostración de cómo se colocan los comales en el atrancador.





Doña Graciela muestra el lugar en donde quema sus comales.



Alfarera doña Albertina Xitumul y Aracely Esquivel Vásquez.



Comales atrancados ya cocidos.



Comales listos para la venta.



Leña de pino y comales.



Alfarera Mónica Ixcopal y su esposo don Tomás Cojón.



Alfarera señorita Yolanda Ramírez Xitumul, hija de doña Albertina.