

EL SIGUIENTE MATERIAL TIENE

**DERECHOS DE AUTOR**

POR LO QUE SE SUGIERE QUE EL  
MISMO NO SEA REPRODUCIDO NI  
USADO CON FINES DE LUCRO.

UNICAMENTE PARA FINES  
EDUCATIVOS Y DE INVESTIGACION

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS

INGUAT  
BIBLIOTECA

TRADICIONES DE GUATEMALA

8



Guatemala, Centroamérica

1977

ARCHIVO

## LAS CERAMICAS DE ORIGEN PREHISPANICO EN GUATEMALA

*Tradiciones de Guatemala reproduce en su sección denominada Archivo los artículos que sobre cerámica guatemalteca sin torno, de origen prehispánico, fueron editados en revistas que se hallan agotadas, circunstancia que dificulta sobremanera su consulta.*

*Estos artículos, debidos a los investigadores Charles Arrot, Robert S. Smith y Lily de Jongh Osborne, fueron publicados hace varios años en Antropología e Historia y América Indígena, de donde los hemos tomado.*

*La importancia de los textos que ahora reproducimos, radica en que constituyen los primeros aportes que sistematizan el estudio de la cerámica sin torno en Guatemala, razón por la cual Tradiciones de Guatemala los pone al alcance de sus lectores.*

LA DIRECCION

## CERAMICA ACTUAL DE GUATEMALA (MIXCO NUEVO)\*

*Charles R. Arrot*

No hace mucho tiempo, la aldea de Mixco podía clasificarse todavía como centro alfarero de importancia. Más de cien mujeres producían cerámica por el estilo y con la técnica de San Raimundo, una población más al norte del departamento. Una mitad de estas mujeres se dedicaba exclusivamente a hacer comales, esos grandes, poco hondos y redondos platonos que se colocan sobre el fuego directo para cocer las tortillas. Pero sucede que Mixco está muy cerca de la ancha y asfaltada carretera Roosevelt, apenas seis millas de la creciente y moderna capital del país. Las camionetas van y vienen de la aldea a la ciudad con el efecto inevitable sobre la vida económica de la población. El intercambio de mercaderías ya no tiene como centro la aldea, y con este cambio hasta el traje, costumbres y maneras de pensar se han vuelto urbanas. El resultado es que de las muchas mujeres que antes hacían ollas y cántaros para ganarse la vida, apenas existe ahora una. Cuando ella muera el oficio desaparecerá porque no hay mujeres jóvenes que lo aprendan. De la misma manera el número de las que hacen comales se ha reducido casi a la mitad, y la disminución seguirá. El comal sigue dando tenaz batalla. Porque junto con los frijoles negros, la tortilla sigue siendo el alimento principal de la dieta indígena y el modernismo tiene todavía que inventar un competidor satisfactorio del comal. Pero año con año los tipos de pan europeos y la industria panificadora van moviéndose hacia Mixco.

Es poco probable, sin embargo, a causa de la abundancia del maíz

---

\* en *Antropología e Historia*, volumen XIX, N. 1 (enero-junio de 1967), págs. 65-70.

y su alto valor nutritivo que la tortilla sea reemplazada, a lo menos por muchos años futuros. De aquí que sería un placer el poder opinar que por su alta calidad, los comales de Mixco continuarán produciéndose también por muchos años futuros. Pero lo contrario es, infortunadamente, la verdad. Porque a pesar de su apariencia atractiva como lo es el comal hecho en Mixco, por ciertas deficiencias estructurales que mencionaremos más tarde, son los más vulnerables a la competencia. Como modernos substitutos del comal, tenemos al inferior pero no menos durable pedazo de lata o hierro, fácilmente obtenibles en el país. De manera que esta fase de la industria alfarera de Mixco está condenada a declinar y desaparecer.

El observar a estas alfareras que hacen comales en Mixco cuando están trabajando, lo hace a uno pensar que probablemente, ellas tal vez inconscientemente, saben la eminencia de tal destino. Porque en contraste con la actitud de la aldea humana donde también hablan Pokomán; la de Chinautla, donde todo es vigor, vida y sentimiento por la forma y la creación de objetos de barro, las mujeres de Mixco trabajan con cierta lentitud y aletargamiento que conduce al desaliento y falta de apreciación sobre lo que producen. Tal actitud es evidente en la manera como manejan el barro después de que lo han extraído de los yacimientos.

Este yacimiento del cual se surten las alfareras de Mixco está como a tres millas (three-eighths) hacia el oeste sobre la colina que está más allá de la aldea. Es propiedad privada, y compran el barro como a cuarenta ~~centavos~~ las cien libras. A veces se hacen compras de cantidades menores de doce a quince libras, que las alfareras llevan en canastos sobre la cabeza. Es un barro granulado que contiene óxido de hierro y pequeño porcentaje de arena y mica, y que se vuelve moderadamente plástico al mojarse. Cuando está seco es de un color café oscuro (Munsell Soil Color Clasification 10 YR 4/3); al mojarse adquiere un color amarillo café (10 YR 3/4).

Si el barro ha sido traído al rancho durante la estación lluviosa, se guarda adentro para protegerlo. Pero durante la estación seca se deposita en un lugar conveniente de afuera, con bastante descuido porque cuando hace viento, el polvo y la basura se viene a asentar encima de él. No se intenta limpiarlo de todas estas impurezas antes de usarlo, lo que realmente sería un trabajo laborioso. Y como la mayoría de los comales de Mixco se fabrican durante la estación seca, el barro con el cual se fabrican es por consiguiente muy impuro. Como resultado, el producto no es fuerte ni de mucha duración.

Otras deficiencias en su trabajo aparecen cuando la alfarera procede a hacer el comal. Es notable el hecho de que no se intenta remojar el barro. Se limitan a tomar un montón de barro, el necesario para el uso inmediato, se le echa agua e inmediatamente se pone sobre la tabla de amasar. Y si aquí se procediera a amasar bien el barro la deficiencia de no haber dejado el barro en remojo por algunas horas quedaría remediada. Porque las horas de remojo deshacen todos los bodeques por duros que sean, y por medio del amasijo, desaparecen también, pues la experta alfarera puede sentirlos, y deshacerlos, hasta lograr una masa con plasticidad y resistencia. Pero en Mixco no se hace ni lo uno ni lo otro. El barro se amasa un poquito, sólo por unos momentos. Luego se hace una pelota con las manos, la pelota es colocada en el centro del molde y luego sigue la modelación del comal.

Pero una deficiencia más seria en la preparación del barro, radica en que estas mujeres no añaden arena al barro, el que, como ya se dijo, contiene poca arena. Con alfarería cocida a fuego lento, que requiere resistencia, es muy aconsejable la adición de arena un poco gruesa. Es esencial en la fabricación de comales, los cuales son hechos en Mixco en la forma de un plato seco de más de diecisiete pulgadas de diámetro por menos de (three eights) de pulgada de grosor. La virtud de la arena mezclada a la masa del barro, hasta en un treinta por ciento, es de común conocimiento a alfareras de experiencia en todo el mundo y es práctica general también en los grandes centros alfareros de Guatemala. Resultó difícil de creer, por consiguiente, que estas mujeres de Mixco no conocieran su utilidad. Y nos dimos cuenta de que la conocen. Pero, "no la acostumbramos" fue la explicación que nos ofrecieron. Y por tanto, no añaden arena. Pero la explicación no nos dejó satisfechos. Empezamos a sospechar de que en otro tiempo, cuando Mixco alcanzaba buena reputación por la calidad de sus comales, las alfareras se guardaron de entregar sus conocimientos técnicos sobre la materia, y que sus sucesoras al afrontar el modernismo, han perdido el orgullo de su trabajo, y dan su producto por menos precio, sin ganas de esforzarse mucho. Por todo esto, ahora, una pelota de barro de pasta muy inferior a la que pudiera y debería ser, se pone en el centro de los moldes de Mixco.

Mientras los comales de Mixco son producidos en varios tamaños, desde seis a diecisiete pulgadas, el molde es generalmente de mayor tamaño, ya que dentro de su concavidad pueden hacerse diámetros menores con facilidad. El molde está hecho de mezcla, una mixtura de cal, arena, tierra gruesa y agua, lo que resulta en una pasta pesada que es

puesta a un hoyo redondo, de poca profundidad, previamente preparado y abierto en un lugar conveniente sobre la pura tierra: la pasta se modela allí en la forma de comal y se deja en un lugar para que se seque y se endurezca.

Cuando el trabajo está para comenzarse, la superficie de este molde es ligeramente espolvoreado con arena o barro seco en polvo para que la masa de barro húmeda no se pegue. La pelota es puesta en el centro. Arrodillada en el suelo, con las rodillas a la orilla del molde, la alfarera comienza por aplanar la pelota formando así un disco grueso. En seguida procede, con la mano derecha en rotación alrededor del disco y en la dirección en que se mueven las agujas de un reloj, a apretar el barro con la palma de la mano, a fin de adelgazarlo e irlo estirando, partiendo desde el centro hacia afuera. Y es aquí, en la formación del comal, que se nota con placer la pericia de estas alfareras de Mixco. No vacilan, no hay incertidumbre en la maniobra. La acción es rápida, continua y firme. Una evolución del disco, dos, tres, y el barro se ha estirado, en redondo y bajo presión manual, hasta la orilla ondulada del molde, en forma de un delgado, uniforme y enorme "pan-cake". Suaves y firmes manos ahora alisan la superficie y la mano derecha procede a levantar la orilla, y muy despacio ir moviendo el disco en rotación, manteniendo la orilla de afuera entre los dedos, mientras que la mano derecha agarra también la orilla de afuera pero con un pequeño pedazo doblado de cuero mojado, con el pulgar y los otros dedos, para ir emparejando y puliendo mientras se le da vuelta y va acolchando la orilla hasta formar una orilla agradable y circular. Así se termina la primera etapa de la fabricación de un comal en Mixco.

Y es aquí en este punto, que al observar el trabajo, que uno se confronta con una pregunta que surge con urgencia y que uno en vano trata de contestar. "¿Cómo hará la alfarera para quitar este disco delgado y fácilmente quebrable, del molde?" Por fuerza tiene que despegarlo, porque solamente hay un molde para hacer los demás comales. Y dejar el comal recién hecho sobre el molde hasta que se seque sería una pérdida de tiempo que afectaría la producción de todo el día, y que haría que la pequeña industria resultara imposible por lo ínfimo del número de comales fabricados. ¿Podrá ella levantarlo? ¿Se atreverá? . . . y mientras uno está haciendo conjeturas sobre el dilema, la mujer se pone de pie, se agacha, pone los pulgares lado a lado debajo de la orilla del húmedo disco, estira los otros dedos sobre la superficie, y suavemente empuja hacia arriba la brillante rueda. Se endereza, y allí viene en sus manos el disco milagrosamente intacto, por encima de sus

rodillas hasta casi tocar sus pies descalzos. Sin mayor cuidado ella en seguida lo lleva despacio a una sombra o al interior de su choza y lo pone sobre el suelo desnudo, regresando para hacer otro comal.

Pero al depositar el disco húmedo en la sombra, no está el comal terminado. Lejos de ello. Porque ahora ha perdido mucho de su suave concavidad, la orilla se ha deformado un tanto y todo el conjunto es de deterioro. Pero esto pronto se remedia. Por una media hora el comal es dejado allí a secar hasta que adquiere cierta dureza y resistencia. Al final de este intervalo, durante el cual la alfarera ha hecho tres o más comales que también se han ido colocando a la sombra, ella levanta el primero y lo vuelve a poner sobre el molde. Moja un poco la superficie y le arregla la forma con las palmas de la mano y deja la orilla perfecta. En seguida sigue la operación de darle apariencia al comal.

Darle "apariencia" de calidad se llama al proceso de frotar en la "cara" del comal un talco bien molido y mezclado con agua hasta formar una crema espesa en la cual las partículas de talco no son disueltas pero se mantienen en estado de suspensión. El propósito de cubrir el comal así, es el de evitar que la *tortilla*, cuando se esté cociendo en él, se pegue. La aplicación de esta crema es descrita por ellas como dar *tez* o *betún* al comal; mientras que en el Quiché o en el dialecto Pokomán el material así se llama *cascaguín* o *siquigín*.

El talco no se adhiere al barro. Consecuentemente la pasta de talco debe forzarse para que entre. Esto se hace con una piedrita redondeada como del tamaño de un huevo de gallina, que se sumerge en el talco suspendido y luego se frota sobre la superficie del comal, una sumergida para cada pequeña área. Esto requiere cuidado y paciencia. Porque en el mercado el resultado de esta operación será objeto de escrutinio, porque los compradores nativos son rápidos en señalar las partes del comal que no fueron cubiertas adecuadamente, o donde la capa es tan delgada que se está cayendo. Tales defectos darán base para un regateo o para un completo rechazo del objeto. Las mujeres de San Raymundo son muy expertas en esto de dar el toque final a la superficie de sus comales. No lo hacen así las de Mixco. La indiferencia con que ven la calidad de su trabajo parece evidencia de derrota espiritual.

Durante el curso del día, las mujeres que hacen comales en Mixco pueden trabajar a intervalos por varias horas. Es su propio jefe y puede hacer seis, ocho o una docena de comales, o ninguno. En una semana, sin embargo, ella producirá y tendrá listos para cocer de treinta a treinta y seis comales grandes de unas diecisiete pulgadas de diámetro. Estos se secarán a la sombra y al sol; ya listos y en buena condición, según su

experiencia, para resistir el fuego a que se verán más tarde sujetos.

El combustible no abunda mucho en la vecindad de Mixco. La deforestación y la proximidad a la ciudad, han tenido su efecto. Por eso las alfareras de Mixco tienen que dedicar muchas horas a la búsqueda del mismo, hacia el norte y oeste de la montaña cercana, y reúnen suficiente leña de pino, ramas y "chiribiscos" con paciencia.

La plataforma para el fuego, de varias pulgadas de grueso, es de tres pulgadas de largo y tres o más de ancho, dependiendo si se van a cocer una o dos hileras de comales. Generalmente prefieren colocarlos al pie de una pequeña loma o protuberancia de terreno para en tal declive, apoyar los comales uno contra el otro, dejando espacio entre ellos para llenarlos con pequeñas ramitas. Cuando la hilera o hileras se han ordenado apropiadamente, se les riegan brasas desde arriba para que se cuelen por los espacios intermedios y quemem la madera de abajo. Al encenderse la llama y el fuego se eleva, se distribuyen convenientemente ramitas delgadas secas y basuras vegetales. Estas basuras no son de lo mejor para el propósito, como estas alfareras saben bien, pero la hierba seca que quema fácilmente ya es difícil de encontrar.

En menos de quince minutos, el fuego eleva un calor de 1,300 grados Fahrenheit (como 700 centígrados). Tan súbita ascensión del calor causa choques severos al barro por bien hecha que esté una vasija y cualquiera que sea la composición de la pasta de barro. La mezcla de arena gruesa ayuda materialmente a que el barro soporte tales choques, porque los granos de arena actúan abriendo como poros en el barro que permiten un fácil escape de los gases generados con el fuego. Las pérdidas en Mixco son como de un diez por ciento, porcentaje muy alto. La mayor parte de tales pérdidas pueden ser directamente señaladas: la falta de apropiado amasijo con la mezcla de suficiente arena. Pero "no es la costumbre" y "la costumbre" entre la mayoría de nativos de Guatemala, es más inexorable que la ley.

Después de que el fuego llega a producir el grado de calor requerido, se mantiene así mientras las llamas continúan furiosas, por cerca de quince minutos. Después se deja que se apague. La duración del calor fuerte es de cuarenta minutos por todo, después de lo cual la leña y las basuras se convierten en gris ceniza y la temperatura cae hasta un punto que los comales puedan ser removidos. Ahora están listos para el mercado.

De lo descrito anteriormente se puede sacar en conclusión que las alfareras de Mixco no encuentran mucha venta para sus productos. Pero

no es este el caso. En tiempos normales, como bien es sabido, todos los objetos de uso doméstico tienen un valor monetario y pueden venderse por su precio. El precio de un comal de Mixco no es tan alto como el de uno (pagado gustosamente) de San Raymundo. Pero las mujeres de Mixco continuarán recibiendo todavía diez, doce y hasta quince centavos por su producto, lo cual depende de lo astuto que se porten en el regateo. Y durante mucho tiempo sus comales continuarán viajando hacia los mercados de la Capital, las aldeas cercanas al norte, y especialmente hacia las regiones costeras del suroeste.

Sin embargo, lo que cada una de estas alfareras recibe semanalmente, tres o tres dólares y medio, es muy poco comparado con lo que reciben otras alfareras de otros centros alfareros del país, o con lo que reciben quienes venden sus servicios en la capital. La industria alfarera de hacer comales va, pues, desapareciendo de Mixco. Las mujeres jóvenes le dan la espalda y las muchachas no quieren ya aprenderla.