



CENTRO DE ESTUDIOS
FOLKLÓRICOS
Universidad de San Carlos de Guatemala

Enseñanza de los oficios: ollas y comales. Conguaco, Jutiapa

Aracely Esquivel Vásquez

Presentamos a nuestros lectores la nueva denominación del Centro de estudios Folklóricos –CEFOL– a Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala.

El Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala fue creado el 8 de julio de 1967 por resolución del honorable Consejo Superior Universitario de la Universidad de San Carlos de Guatemala con el nombre “Centro de Estudios Folklóricos”; a lo largo del tiempo y de acuerdo al contexto social de distintos acontecimientos históricos se hace necesario realizar diferentes cambios, por ello, después de un trabajo conjunto entre investigadores, directores del Centro y otras unidades de la USAC, con el apoyo del Rector Ing. Murphy Olympo Paiz Recinos, el Consejo Superior Universitario conoce y aprueba, el 24 de julio de 2019, la nueva denominación de CEFOL a Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –CECEG–.

En el boletín que tiene en sus manos aun encontrará el nombre de Centro de Estudios Folklóricos, esto se debe a que el artículo que se presenta, es resultado de investigaciones realizadas por sus autores en 2018, sin embargo a todo el equipo nos es grato dar la noticia que ahora nuestra unidad de investigación se denomina CENTRO DE ESTUDIOS DE LAS CULTURAS EN GUATEMALA.



Enseñanza de los oficios: ollas y comales. Conguaco, Jutiapa

Aracely Esquivel Vásquez

“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.

Resumen

En Guatemala, la producción cerámica de origen prehispánico es abundante en varias regiones del oriente y sur oriente de la república. En el presente trabajo se dan a conocer las labores artesanales de las aldeas El Barro, El Bran y caserío El Rodeo, de la aldea El Barro, municipio de Conguaco, Jutiapa, que consiste en la fabricación de ollas y comales. Este tipo de cerámica utilitario únicamente difiere de la de otros grupos culturales, en el molde que utilizan para hacer los comales ya que a diferencia de otras poblaciones, en estos lugares utilizan un molde de arcilla no cocida. Este tipo de molde pierde forma con el constante uso, lo cual obliga a las mujeres a reconstruirlo continuamente. La especialidad artesanal de estas comunidades fue aprendida y transmitida por generación matrilineal. Estas formas artesanales son fabricadas por mujeres; elaboradas a mano con instrumentos simples, desarrollados por las mismas artesanas sin uso de torno y quemadas al aire libre, características principales de la cerámica prehispánica. Se incluye en este estudio información proporcionada por hombres que relataron la labor artesanal de sus abuelas y madres. Este tipo de cerámica no lleva recubrimiento de engobes, es simplemente, barro cocido de buena

calidad que se determina por la cantidad de arcilla, arena y el tiempo de cocción. Así mismo, el artículo contiene datos sobre la obtención de materiales, precios de los productos, lugares de comercialización y las distancias que recorren las artesanas para ir a traer el barro y la arena.

Palabras clave: cerámica prehispánica, ollas, comales, aldeas, barro.

Abstract¹

In Guatemala, ceramic production of pre-hispanic origin is abundant in several regions of the east and south east of the republic. In the present work, the craftwork of the villages *El Barro, El Bran and El Rodeo* hamlet, of *El Barro* village, municipality of *Conguaco, Jutiapa*; which consists of the manufacture of pots and *comales*. This type of utilitarian ceramics only differs from that of other cultural groups, in the mold that they use to make the *comales* since unlike other populations, in these places an uncooked clay mold is used. This type of mold loses shape with constant use, which forces women to rebuild it continuously. The craft specialty of these communities was learned and transmitted by matrilineal generation. These

1 Traducción: Antropóloga Mariela Dávila Esquivel

artisan shapes are made by women; hand made with simple instruments, developed by the same artisans without the use of lathe and burned outdoors, main characteristics of prehispanic ceramics. This study includes information provided by men who recounted the artisan work of their grandmothers and mothers. This type of ceramic does not have an *engobe* coating, it is simply good quality cooked mud that is determined by the amount of clay, sand and cooking time. Likewise, the article contains data on the obtaining of materials, prices of the products, places of commercialization and the distances that the artisans travel to fetch mud and sand.

Keywords: prehispanic pottery, pots, *comales*, villages, mud.

Introducción

En el presente trabajo se dan a conocer las artesanías tradicionales que se producen en las aldeas El Barro, El Bran y caserío El Rodeo, Conguaco, Jutiapa. Se entrevistó a seis ceramistas, cinco trabajan permanentemente, una dejó de hacerlo hace 20 años; todas conservan los diseños tradicionales en las ollas y comales como expresión cultural que identifica a la comunidad. También se entrevistó a dos hombres que informaron sobre la labor artesanal de sus señoras madres ya fallecidas y, a uno que ayuda a su esposa. Se obtuvo información sobre cada artesana investigada: nombre, edad, escolaridad, lugar de nacimiento, edad en que se iniciaron en la labor artesanal y otras ocupaciones.

En estas aldeas, las mujeres mantienen una de las tradiciones alfareras más conservadoras y tradicionales como lo son las ollas, comales e incensarios. Las artesanas trabajan a diario

siempre que tengan el material y lo hacen no solamente por la tradición heredada de sus ancestros sino que también, por los incentivos económicos, pues, aunque los precios son bajos, con la venta contribuyen al presupuesto familiar. Sus comales y ollas son de magnífica calidad. Con estos productos no únicamente se abastece la necesidad de uso de la población rural del municipio, sino que también de otras regiones vecinas, como es el caso de la aldea Azulco, Jalpatagua, y Moyuta, Jutiapa.

Para obtener la información, en algunos casos se utilizó la técnica de historia de vida. Así como también se aplicaron entrevistas, para dejar testimonio escrito de su quehacer artesanal y para obtener un panorama más objetivo de la conformación de las comunidades en general. Se visitaron los hogares de las ceramistas. Se obtuvieron datos de las fuentes de obtención de la materia prima, se observó el proceso de factura y de la quema de los comales y ollas. Se realizó registro fotográfico de los procedimientos de elaboración en todos los casos investigados y se tomaron pequeños videos.

Se expresa un efusivo agradecimiento a las personas de las aldeas estudiadas, señoras: Angelina Galicia, Alba Leticia Gutiérrez Galicia, Zulema Angélica García Rodríguez, Francisco Gutiérrez Galicia, Venancio Gutiérrez Lino; de aldea El Barro. Eva Santos López, Verónica Rodríguez, Juana Palacios de Galicia, Ana González; del caserío El Rodeo. Cristina Paes Trinidad, Juana Trinidad Galicia y Desidoro García Medina de aldea El Bran. Sin su colaboración y cordialidad en el momento de las entrevistas realizadas durante la investigación de campo y el 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 su región, no hubiese sido posible la realización del presente trabajo. Asimismo se dan los agradecimientos a las personas que colaboraron con la investigadora proporcionando información escrita, oral y personal, señores: Luis Ernesto Lobos, Gertrudis Corado, de 102 años; Guadalupe Ventura, y Francisco Palacios. Así como también a la estudiante con pensum cerrado en la carrera de Antropología, Mariela Dávila Esquivel, quien acompañó a la autora en todo el proceso de trabajo de campo, toma de fotografías, videos y transcripción de entrevistas.

Datos geográficos de las aldeas en estudio

A continuación se presenta una pequeña etnografía de las aldeas investigadas.

El Barro

Aldea del municipio de Conguaco, Jutiapa. Está situada al noreste de la cabecera municipal, a una altura de 1,010 metros sobre el nivel del mar, en latitud 14°03'45" y longitud 90°01'31". Está conformada por los caseríos: El Conacaste, El Rodeo, La Ceiba, El Jícaro, El Tename, La Paja, El Pericón y La Cebadilla Laguna Seca (Gall, 2000, p. 187). El sacerdote de Conguaco oficia misa solamente cuando los vecinos la solicitan. Hacen una celebración con una misa el 31 de enero en honor al Corazón de Jesús; aunque no es el mes oficial sino que en junio. Durante el año se celebran de dos a cuatro misas. Además de esta imagen tienen a la Virgen María y a Jesús Sacramentado. También hay tres iglesias evangélicas. Los apellidos más comunes en la

aldea son: Gutiérrez, Galicia, Lino y López. El clima de la aldea es templado.

El Barro cuenta con una escuela de educación primaria y de párvulos, con una población escolar de 110 estudiantes. El proceso de enseñanza-aprendizaje está a cargo de cuatro maestros que son de la cabecera municipal de Conguaco. La aldea cuenta con cinco tiendas con venta de productos básicos, además de algunas medicinas como tabcín, alkaseltzer, panadol, entre otros y un Cocode. Cuenta con 108 casas con luz eléctrica desde hace 10 años y una población de 580 habitantes.

Según información de los vecinos, la aldea es tranquila y la consideran de baja criminalidad puesto que muy raras veces se ha reportado un robo. Muy pocas personas poseen ganado vacuno. La leche la venden en la población de Conguaco. En la mayoría de casas tienen aves de corral: gallinas, patos y chompipes, además de algunos cerdos.

No tiene: puesto de salud, panadería y cementerio. Las inhumaciones las hacen en el de Conguaco y cargan los ataúdes sobre los hombros en camino de terracería. La extensión de la aldea es de 32 manzanas. Tienen agua entubada que la obtienen de una vertiente del río y la guardan en un tanque de captación de agua. Antes de tener este sistema, las mujeres acarreaban el agua en cántaros de barro de un nacimiento que les quedaba a una distancia aproximadamente de dos kilómetros de sus viviendas.

La gastronomía de la temporada de cuaresma consiste en preparar pescado forrado (envuelto en huevo) con salsa de tomate y arroz; pito cocido o envuelto en huevo. Las comidas populares son los

frijoles, loroco, chipilín, flor de izote y verduras. A las personas que acompañan a una velación de difunto se les ofrece arroz, pollo, café y pan.

La tradición oral también tiene presencia en la aldea. A continuación se transcribe una narración contada por don Venancio Gutiérrez Lino:

Iba yo un día caminando y atrás de mí venían dos hombres. Pero yo me separé del camino y agarré por otro terreno. Cuando me di cuenta no había camino, ya eran como las ocho de la noche y me perdí. Y en eso pues que me fui en un zanjón y allí amanecí y no podía salir. Pero logré agarrarme de un bejuco y así logré salir. Otra vez vi a la llorona que venía con un cántaro para el río, yo quería pasar pero no se iba y mejor me regresé [a la casa] (Gutiérrez. 2018).

De las artesanías extintas en esta comunidad se mencionan: las trenzas para amarrar cerdos, sombreros de palma, escobas y los porrones.

El Bran

Aldea del municipio de Conguaco, Jutiapa. Se encuentra a una distancia de 6 kilómetros por vereda al suroeste de la cabecera municipal. Está situada a una altura de 1,220 metros sobre el nivel del mar, en latitud 14°02'05" y longitud 90°03'01". Pertenecen a esta aldea los caseríos: El Matocho, El Maxacte, Piedra Redonda y Tierra Colorada. (Gall, 2000, p. 280).

Según información de la ceramista doña Cristina Paes Trinidad, de 60 años, antiguamente hubo bastantes mujeres trabajando el barro pero ahora ya son muy pocas las que hacen los comales y las ollas. La aldea cuenta con una escuela de educación primaria. Los maestros

que imparten las clases son de Conguaco y de Moyuta. Hay iglesia católica y evangélica. La fiesta se celebra en honor a la Virgen de Candelaria el 2 de febrero. Las ventas de golosinas, tiro al blanco, recipientes de plástico, ollas y comales así como juegos mecánicos tienen presencia para la feria.

El Rodeo

Caserío de la aldea El Barro, municipio de Conguaco, Jutiapa. Está ubicado al sur de la quebrada El Moral, al oeste del río Conguaco. Se encuentra a un kilómetro y medio del caserío La Ceiba con vereda de terracería. Tiene una altura de 950 metros sobre el nivel del mar, con latitud 14°04'58" y longitud 90°06'57" (Gall, 2000, p. 501). Hay motor de nixtamal, escuela de educación primaria, agua entubada que la obtienen del río Conguaco. Varios años atrás las mujeres tenían que caminar dos horas para ir a traer el agua a la propiedad de don Juan Palacios. El clima es templado y los meses más fríos son diciembre, enero y febrero.

En este lugar solamente hay cinco ceramistas. Conseguir el barro es bastante complicado, refirió doña Juana Palacios ya que los caminos son pedregosos y escabrosos, con subidas y bajadas violentas tal y como lo mencionó el arzobispo Pedro Cortés y Larraz en su visita pastoral a Conguaco, en 1770. Las mujeres de este caserío también van al cerro el Burro que está situado entre las aldeas San Pedro y Palo Blanco, Conguaco, Jutiapa. Para llegar a este lugar, tienen que caminar seis horas. Según doña Juana, hay otro camino que les queda más cerca por el caserío El Pinito pero según refirió, "es feo porque el camino no es favorable, es muy estrecho y al lado es un gran barranco [abismo], en algunos

tramos hay que subir gateando porque si uno se resbala se va para abajo” (Palacios, 2018).

El agua llega cada ocho días a las casas y en la época de verano se vuelve más difícil el abastecimiento del vital líquido. Pero aún con esas limitantes, las ceramistas producen las ollas y comales con especial esmero y sobre todo, en el proceso de la venta son extremadamente cuidadosas ya que tienen que recorrer dos horas de camino lleno de piedras, con la mercadería sobre la cabeza, hasta llegar a la aldea Azulco, municipio de Jalpatagua, que es donde la comercializan.

Para tratar malestares de estómago, las plantas medicinales que utilizan en la aldea, son el guaco y el apazote. En ambos casos las hierbas se cuecen y se les agrega sal y limón.

Los productos de cerámica

Según información de los pobladores, los antiguos habitantes de estas aldeas ya se dedicaban a la elaboración de los objetos de cerámica. El origen de este arte es muy antiguo, ya que las técnicas artesanales más antiguas de la humanidad, lo constituyen la cerámica y el tejido de fibras vegetales. Las investigaciones arqueológicas dan fe de que este arte es muy antiguo, ya que data desde épocas muy remotas, que han sido testigo de una trayectoria histórica que llega hasta nuestros días; ofreciendo variados estilos, formas y tamaños como parte del patrimonio tangible de las localidades. Aunque “no se sabe cómo se inventó la cerámica, es evidente que apareció en muchos lugares del Viejo y del Nuevo Mundo, y que no existe un lugar único desde donde se hubiera dispersado al resto del

mundo” (Hatch, 1999, p. 438), la autora citada indica que:

La cerámica, quizás más que cualquier otro elemento arqueológico, refleja el comportamiento de la sociedad como un todo, su condicionamiento cultural y su desarrollo evolutivo. Cuando se observa una vasija se establece una relación con una persona que vivió tiempo atrás, que tenía personalidad, talento e ideas, pero que también estaba sujeta a las reglas culturales de su época. Y en ese sentido, a menudo se dice que la cerámica ‘habla’ acerca de los alfareros antiguos y del mundo en que estos vivieron (Hatch, 1999, p. 437).

Guatemala tuvo un pasado alfarero importante, por ello 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 El Barro, El Rodeo y El Bran, que hacen de esta manifestación popular tradicional, una reminiscencia cultural que ha perdurado como expresión viva de las ceramistas rurales que la trabajan.

La importancia de investigar sobre la cerámica de estas poblaciones de Conguaco, Jutiapa, es porque a través de este oficio se llega en parte, a conocer sobre la identidad de los pobladores, ya que la cerámica es específica de cada población. Y como acertadamente en el caso de la cerámica de carácter arqueológico Hatch (1999) manifiesta que:

a lo largo del tiempo la cerámica es afectada por un proceso de cambio continuo, que indica algo de la identidad de la población. La época en que esta estuvo allí, por cuánto tiempo, con quienes mantuvo relaciones, y el tipo de cambios a que

estuvo sujeta. La cerámica también indica la función del sitio, la organización de la sociedad y, en algunos casos, el origen de la población, la dirección de sus emigraciones, si a caso se produjeron (p. 437).

En estas comunidades del municipio de Conguaco, más de 30 familias dependen de esta actividad, como testimonio de las expresiones tradicionales alfareras de larga trayectoria histórica. Esta producción se ha mantenido en dichos grupos, desde hace muchos años, por consiguiente, forma parte de la identidad cultural de sus habitantes. Los productos son de magnífica calidad y tienen una amplia difusión comercial pues el uso del comal y la olla, está generalizado en las áreas rurales y en algunas urbanas de la República de Guatemala.

A excepción de la aldea El Barro, en cuyo terreno se encuentra bastante barro, las otras aldeas investigadas no poseen fuentes de materia prima. Sin embargo, en la región hay un cerro denominado El Burro a donde acuden las mujeres a extraer la arcilla, para elaborar los diversos objetos y muy pocas la obtienen de la aldea Briotis.

La cultura de las poblaciones rurales está llena de saber y tradición, que se ha arraigado en las generaciones jóvenes, logrando con ello la continuidad del oficio. Y, a pesar de que los productos tanto de plástico como de aluminio, de peltre y de metal abundan en los mercados y plazas, no han logrado desplazar la manufactura del barro, sobre todo porque este producto tradicional se asocia con otras cualidades que le son inherentes, como el sabor que proporciona a los alimentos. Los mismos usuarios manifiestan que no tiene el mismo sabor una tortilla de maíz

nixtamalizado cocida en comal de barro y fuego de leña, a una cocida en comal de metal.

De igual modo sucede con los frijoles, tienen más sabor los cocidos en olla de barro y el mismo combustible, que los preparados en olla de presión. Los productos cerámicos de estas comunidades están ligados a la supervivencia de las familias que los producen, de acuerdo a su función, que es netamente doméstica y utilitaria. 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, revela la antigüedad de dicha artesanía.

Tanto los pobladores de las aldeas y del propio municipio de Conguaco, son herederos de una tradición que data desde la época prehispánica. Han conservado una espléndida tradición artesanal que se puede apreciar en las aldeas que aún conservan la función utilitaria en los hogares principalmente rurales. La manufactura del producto, es obra exclusiva de las mujeres, que con evidente conocimiento de la técnica producen uno a uno los comales y las ollas.

La actividad artesanal que se realiza en estas aldeas lleva a inferir la importancia que esta tiene en la vida de la mayoría de habitantes en estos lugares; ya que los productos forman parte de la realidad de los pobladores de esta área rural del suroriente de Guatemala.

La producción de cerámica de estos lugares, desempeña un papel importante en la satisfacción de las necesidades de un número considerable de personas, tanto de la región como de otras comunidades cercanas como Azulco y Moyuta. Por lo general, la producción es homogénea; ya

que en las casas producen lo mismo: comales y ollas. La cerámica con propósito ceremonial asociada al culto religioso de tipo popular, se elabora en mínima proporción ya que solamente se encontró a una artesana que elabora incensarios en aldea El Bran.

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 cerámica de este municipio se pueden 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, p. 7-14).

Las artesanías están inmersas en la Cultura Popular Tradicional, entendiéndose esta como todas aquellas manifestaciones que se desarrollan en el seno del pueblo de un país determinado, con características propias y que expresan la concepción del mundo y la vida de esos grupos sociales (Lara, 1981, p. 11). Según la forma de producción, los aspectos socio-culturales de las artesanías responden a la división de, si

son artes, artesanías o industrias populares. Se define como arte popular:

A todas aquellas expresiones culturales de carácter plástico, cuyas raíces se hunden en el pasado y conservan las características fundamentales que las hacen un fenómeno característico del saber del pueblo como: ser tradicional, funcional, anónimo y colectivo. 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 (Díaz, 1980, p. 7-9 y Lara, 1991, p. 48).

Sumado al concepto anterior, se considera importante agregar la definición que del arte popular, aporta Daniel Rubín de la Borbolla: “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, p. 9). “El arte popular constituye la esencia prima de las mejores creaciones del hombre” (Rubín, 1974, p. 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 socio-culturales 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, auto educable 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, p. 15-16).

En resumen, según Rubín de la Borbolla (1974, p. 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.

El volumen de la producción de estas aldeas, se destina al uso doméstico cotidiano. Las ollas se utilizan para cocer frijoles, atoles y guisos. El

uso de las ollas también fue mencionado por el cronista Antonio de Fuentes y Guzmán a finales del siglo XVII, al referirse a estos utensilios indicó 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 ‘cozcuz’” (Fuentes, 2012, p. 386). Las ollas medianas se usan para cocer frijoles y los comales tienen diversidad de usos: para hacer tortillas, dorar el maíz para preparar el pinol, dorar ajonjolí y pepitoria para el recado de los tamales, dorar café, así como también para cocer tascales² totopostes³ 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, p. 386). En su relato, menciona repetidas veces al comal como, “planchas que llaman comales”. La cerámica utilitaria tiende a ser conservadora; mostrando como indica Kaplan (1980, p. 15), “pocos cambios en un determinado período de tiempo y es relativamente simple”.

Kaplan (1980, p. 117), expresa que “la cerámica 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 de la comercialización individual.

Por otra parte, Hatch (1999, p. 437), indica que: “la elaboración de la cerámica ha representado un medio de adaptación al ambiente, ya que

2 Tortilla ovalada de maíz tierno.

3 Tortilla sumamente delgada de sabor semidulce que se come con café.

responde a las necesidades de preparar, almacenar, transportar y servir alimentos. Refleja una larga tradición de técnicas de manufactura, de hábitos culinarios y alimenticios”.

En cuanto a la elaboración de estas artesanías, las técnicas usadas son comunes en todos los centros alfareros de origen prehispánico que existen en el país y requiere, en términos generales, de la obtención del barro, 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 de la arena 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 para poderlo trabajar y la adición de arena para hacerlo más resistente. Las ollas son elaboradas sin el uso de molde, tienen sobre el suelo una base redonda que puede ser de material vegetal o de barro para asentar la porción de barro para formar la base de la olla y luego levantar las paredes hasta alcanzar el tamaño de la pieza requerida.

La elaboración de los comales, comparados con los que hacen en la aldea Trapiche de Agua, Salamá, Baja Verapaz, difiere únicamente en el uso y forma del molde. Las artesanas de estas aldeas fabrican los moldes con lodo y zacate, el mismo material que se usa para la fabricación de adobes. Colocan la mezcla sobre el suelo y lo extienden con las manos dándole forma esférica hasta el tamaño grande, mediano y pequeño. Lo dejan secar por término de 3 días pues los moldes los hacen al interior de la casa en donde no entran los rayos del sol. Durante ese tiempo, el material va endureciéndose hasta que se endurece y por consiguiente, queda adherido al piso, inmóvil.

Dar forma al barro para producir ollas y comales así como el proceso de cocción, son pasos en extremo delicados que solamente las artesanas que poseen la experiencia en la técnica del oficio, pueden elaborar con sumo cuidado.

Algunas mujeres son tan hábiles que saben calcular al tacto las proporciones exactas de barro y arena. Pues como indican, si lleva mucho barro la pieza se raja y si lleva mucha arena, también. Para hacer un comal se necesita una sola medida de arena para lo cual utilizan una palangana de plástico con capacidad de una libra de peso y la cantidad de barro se calcula la porción con ambas manos.

Esta exactitud se las proporciona la experiencia adquirida en los años de dedicarse a esta labor. Para el acabado final de las ollas y comales, utilizan un olote, para nivelar la orilla. Con la palma de la mano se alisa la base. Con un fragmento de lata raspan las partes abultadas. El raspador puede ser de un bote de bebida azucarada o de lámina de zinc y con una piedrecita que le llaman de rayo, lujan las piezas. Luego se sacan al sol para el secado. Cuando ya están totalmente secos, se vuelve a lujar con la misma piedra de rayo. Y finalmente se queman. El proceso de la cocción es diferente a otras regiones que se han investigado.

En estas aldeas, las mujeres acostumbran quemar las piezas por separado, así lo hacían sus abuelas, sus madres y continúan reproduciendo la misma forma de cocción. La quema la realizan al aire libre. Para quemar un comal, hacen el fuego con leña delgada y “chiriviscos”⁴ que consiguen de ramas que han caído al suelo. Colocan tres piedras algo redondas en forma de

4 Ramas secas de diámetros reducidos.

triángulo y colocan el comal en forma invertida y le prenden fuego con una raja de ocote. Encima del comal colocan más “chiriviscos” que agarran fuego con las flamas que sobresalen del fuego que arde por debajo del comal. Con ello se logra la cocción total de la pieza. También utilizan para la quema el excremento de las reses, pero les cuesta recolectarlo y además, según indicaron, está algo escaso.

Historias contadas por los colaboradores

A continuación se incluyen en este artículo, breves historias de vida de las ceramistas que se entrevistaron durante el trabajo de campo, así como también, las historias que contaron los hijos de dos ceramistas que ya fallecieron y fueron reconocidas por su labor artesanal en la aldea El Barro. Se anotan en el orden en que fueron visitadas las aldeas y que corresponden a El Barro, El Rodeo y El Bran.

Angelina Galicia López

Su oficio artesanal ha sido la elaboración de ollas y comales que aprendió de su madre doña Petronila López. Juntamente con su hija Alba Leticia Gutiérrez Galicia y su nuera Zulema Angélica García Rodríguez, se dedican a la elaboración de estos objetos de gran valor y uso en el área rural de Guatemala. Al principio indicó, le costó un poco el aprendizaje pues los primeros productos se le echaban a perder al momento de la quema por no saber calcular las proporciones de arena y barro. Su mamá le decía que tenía que calcular bien la cantidad de arena. La quema la realiza en la misma forma que ya se anotó. Y dependiendo de la cantidad de comales así serán los fuegos que se hagan. De manera

que si hay siete comales para quemar, se harán siete fuegos, pero nunca todos juntos a la vez. Doña Angelina con su nuera salen a vender los productos a los pueblos cercanos.

Una olla frijolera con capacidad de una libra, tiene un precio de Q15.00 y una de dos libras, Q25.00. Los comales se venden de Q25.00 a Q30.00. Salir a vender los comales es una tarea extenuante para las ceramistas. Antiguamente preparaban la carga con hojas de “guineo majunche” para separar una pieza de otra para evitar que se lastimaran o quebraran, pero lamentablemente al guineo también le cayó una plaga y las huertas se perdieron. Ahora los envuelven con un trapo pero tiene el inconveniente de que no proporciona amortiguación como era el caso de las hojas de guineo, y de esa cuenta solamente puede transportar tres comales sobre la cabeza.

Ya no hace porrones porque los “chicheros” empezaron a usar botes de plástico para preparar la chicha. Aunque era de mejor sabor la preparada en porrón de barro, que en recipiente plástico. Al terminarse los trapiches también se terminó la elaboración de chicha a base de miel de caña. En aquel tiempo una botella de chicha costaba dos centavos. Todavía hay unos pocos chicheros que la preparan con maíz y panela. Para elaborar 10 botellas de chicha se necesitan 20 libras de maíz y dulce de panela.

Francisco Gutiérrez Galicia

Nacido en la aldea, es el sacristán de la iglesia desde hace 21 años. Su papá, le enseñó algunos oficios artesanales tales como: tejer con fibras vegetales del maguey, aprendió a hacer matates, redes, lazos, hamacas pero según refirió, esos oficios se acabaron desde hace varios años. Al

maguey le entró una plaga como de gorgojo grande y se comió el cogollo y, por consiguiente, la plantación de magueyes se perdió.

A las mujeres jóvenes les enseñaban el arte de trabajar el barro, oficio que aprendieron de sus abuelas y madres. Elaboraban ollas, comales y porrones. Estos últimos los usaban para elaborar chicha⁵. En esta aldea ya pocas personas se dedican a dar forma al barro pues las mujeres mayores que trabajaban con frecuencia ya fallecieron, refirió don Francisco. El acarreo del barro para llevarlo a las casas era labor de los hombres.

Cuenta don Francisco que el oficio de su mamá, doña Atanasia Galicia, era la labor del barro y elaboraba ollas, comales, batidores, que usaban para cocer los frijoles en los campos de cultivo y macetas.

Las mujeres de la aldea tienen tal experiencia que no necesitan medir las cantidades de arena y barro para producir, ya sea un comal o una olla. En las casas de las ceramistas siempre mantienen de cinco a siete moldes para los comales.

Venancio Gutiérrez Lino

Nació en aldea El Barro. Estudió hasta el tercer grado de primaria en jornada doble de siete a doce y de dos a cuatro de la tarde. Cuando era niño, los hombres se dedicaban a oficios artesanales de fibras vegetales que obtenían de la penca del maguey. Según indicó, el oficio del barro ha sido la labor principal en la aldea. Cuenta don Venancio que él iba con su mamá, doña Tomasa Lino, a vender los comales a la

comunidad de Melchor (Santa Rosa). Un comal tenía un precio de 15 centavos. En la actualidad un comal cuesta Q25.00.

El trayecto a recorrer para vender el producto era largo. Un día antes se preparaba la carga, utilizando zacate para proteger cada comal y evitar de esa manera que se quebraran en el largo viaje. Casi siempre llevaban 8 comales y se introducían en una red. Doña Tomasa los llevaba sobre la cabeza. Salían de la aldea a las cinco de la mañana y se tardaban 8 horas para llegar a Melchor. Y no caminaban por el camino real que hacía más largo el camino, sino que por veredas llenas de pedregales. Actualmente el producto se comercializa en las poblaciones de Azulco, Conguaco y Moyuta. Las hermanas de don Venancio aprendieron el oficio ya que su madre les enseñó pero en la actualidad ya no lo trabajan porque cuesta preparar la arena, pues hay que molerla en piedra para hacerla polvo maleable.

Su mamá también hacía ollas. Para las pequeñas no se usaba molde. Para las grandes sí se usa solamente en la base. Las paredes de las ollas se levantan a mano alzada. Hay cuatro estilos de ollas: las frijoleras, tamaleras, atoleras y para guisos. Una olla para cocer tamales mide 60 centímetros de alto por 60 de diámetro. También hacían sartenes para arroz. En lo que más se invierte tiempo es en la elaboración de comales, ya que las ollas, aunque aún las hacen, han sido reemplazadas por ollas de aluminio y peltre.

Juana Palacios de Galicia

Ceramista del caserío El Rodeo, aldea El Barro. Sus comales los trabaja durante la mañana y trabaja aproximadamente hasta las diez. Luego

⁵ En este caso se trata de una bebida fermentada a base jugo de caña.

se ocupa en hacer sus tortillas y preparar el almuerzo. Su especialidad son los comales y para la quema utiliza excremento de vaca y palitos delgados. La razón de usar palitos o chiriviscos, como ellas los llaman y no leña maciza, es porque esta los ahúma y el comal queda negro.

Tiene 40 años de dedicarse a esta labor. Según indicó, aprendió este oficio por iniciativa propia ya que nadie le enseñó. Además de ollas y comales, también puede hacer incensarios pero estos casi no los compra la gente.

Eva Santos López

Vecina y originaria del caserío El Rodeo tiene 58 años de edad y desde muy niña se dedica a la elaboración de las artesanías propias del lugar. Aprendió el oficio de su señora madre. Al principio le costó calcular la cantidad de arena necesaria para un comal. Y además indicó, que le pareció pesado moler la arena para pulverizarla. El producto lo vende en aldea Azulco en un trayecto de camino de herradura que recorre en dos horas en compañía de su hija Verónica Rodríguez, a quien indicó ya le está enseñando a hacer comales para que se gane la vida cuando sea grande.

Ana González

Nació en el caserío El Rodeo. Fue a la escuela solamente dos años. Su especialidad son los comales pero también hace ollas. Prefiere quemar sus artículos con estiércol de vaca, que recolecta juntamente con su esposo durante el verano. Los dueños del ganado les permiten entrar a los corrales a recogerlo. Según indicó, con este combustible las piezas salen bien “rojitas”.

Cristina Paes Trinidad

Nació en el caserío El Matocho, aldea El Bran. Aprendió el oficio de hacer ollas a los 12 años. Su madre, doña Juana Trinidad Galicia, le enseñó. El oficio de hacer comales e incensarios, lo aprendió sola. El día que se hizo la visita tenía 25 comales expuestos al sol sobre el techo de la casa. Doña Cristina consigue el barro en la aldea Briotis y en el caserío Tierra Morada. Pero tiene el inconveniente de que los dueños de los terrenos ya no quieren que vaya a escarbar en el terreno para obtenerlo. Al inicio, las ollas tenían un valor de cinco y diez centavos. Trabaja solamente por encargos.

Juana Trinidad Galicia

Es la ceramista de mayor edad en la aldea El Bran. Tiene 80 años de edad. Según contó, nunca pudo hacer los comales porque le quedaban torcidos y se especializó en la elaboración de ollas. Sus ollas las vendía en Moyuta y en la aldea Santa Cruz, jurisdicción de Moyuta, Jutiapa. Dejó de trabajarlas hace 20 años porque ya padece varios males, según indicó.

Desidoro García Medina

Esposo de la ceramista de la aldea El Bran, señora Cristina Paes Trinidad. Don Lolo, como lo conocen en la comunidad, ayuda a su señora a preparar el barro y a moler la arena. Además hace esculturas en madera, para adornos de la casa.

Comentario final

En la actualidad, 2018 son pocas las mujeres que hacen ollas y comales para llevar parte del sustento a sus hogares. Antiguamente en estos lugares hubo numerosas mujeres que se desempeñaban en esta labor artesanal, según los relatos contados por hombres y mujeres que colaboraron en este estudio. Lamentablemente, la mayoría de las mujeres jóvenes no tienen interés en aprender. Afortunadamente, las artesanas que actualmente se desempeñan en esta labor, están enseñando a sus hijas que sobrepasan los 8 años de edad, con lo cual se asegura la pervivencia de las ollas y comales en estas comunidades. Estos objetos de gran valor de uso en la cocina guatemalteca, han permanecido vigentes por largos años y en tanto que no haya ningún otro objeto que los desplace por completo, continuarán cumpliendo la función de cocer las tortillas y frijoles, base primaria de la alimentación de la población rural guatemalteca.

Por otra parte, considerando el empobrecido nivel de vida de los habitantes de las comunidades en estudio, las dificultades que enfrentan para obtener los materiales, las largas distancias que recorren para vender los productos que transportan sobre su cabeza, no queda más que elogiar el sacrificio de estas mujeres, que además de atender los oficios domésticos, también realizan tareas agrícolas y transmiten el conocimiento de generación en generación de la producción artesanal como elemento identitario de sus comunidades.

Colaboradores

Galicia López, Angelina, 27 de febrero 2018.
 García Medina, Desidoro, 26 de abril 2018.
 González, Ana, 26 de abril 2018.
 Gutiérrez Galicia, Francisco 27 de febrero 2018.
 Gutiérrez Lino, Venancio, 27 de febrero 2018.
 Paes Trinidad, Cristina, 27 de abril, 2018.
 Palacios de Galicia, Juana, 26 de abril, 2018.
 Santos López, Eva, 26 de abril, 2018.
 Trinidad Galicia, Juana, 26 de abril, 2018.

Referencias bibliográficas

- De Fuentes y Guzmán, F. (2012). *Recordación Florida*. Tomo I. Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala.
- Díaz, R. (1980). Artes y Artesanías Populares en Guatemala En revista *Tradiciones de Guatemala*, No. 14 Guatemala. CEFOL/USAC.
- Hatch, M. (1999) La cerámica arqueológica. *Historia General de Guatemala*. Tomo I. Asociación de Amigos del País, Fundación para la Cultura y el Desarrollo.
- Lara, C. (1981). *Síntesis histórica de las cerámicas populares de Guatemala*. Guatemala: Dirección General de Antropología e Historia.

Lara, C. (1991). *Cerámicas populares de Guatemala*. Guatemala: Editorial Artemis Edinter.

Kaplan, F. (1980). *Conocimiento y estilo*. México: un análisis basado en una tradición de

alfarería mexicana. Instituto Indigenista Nacional.

Rubín, D. (1974). *Arte popular mexicano*. México: Fondo de Cultura Económica. Primera edición.



Figura 1. Ceramista del caserío El Rodeo, en el proceso de lujado de un comal. Fotografía: Dávila, febrero 2018.



Figura 2. Doña Angelina Galicia y su hija Alba Leticia Gutiérrez preparan los materiales para la quema de los comales. Fotografía: Esquivel, febrero 2018.



Figura 3. Ceramista, doña Juana Palacios de Galicia muestra un comal. Fotografía: Esquivel, abril 2018.



Figura 4. Doña Ana González, con una olla frijolera, previo a la quema al aire libre. Fotografía: Esquivel, abril 2018.



Figura 5. Artesanas, Eva Santos López y Verónica Rodríguez con sus productos para venderlos en la aldea Azulco, Jalpatagua, Jutiapa. Fotografía: Dávila, marzo 2018.



Figura 6. Olla frijolera con capacidad de cinco libras. Fotografía: Dávila, febrero 2018.



Figura 7. Camino que conduce a la aldea El Barro. Fotografía: Dávila, marzo 2018.



Figura 8. Olla, comal y materia prima. Fotografía: Esquivel, marzo 2018.



Figura 9. Vivienda de la artesana Angelina Galicia, en aldea El Barro. Fotografía: Esquivel, 2018.



Figura 10. Ceramista del caserío El Rodeo, aldea El Barro, con barro en terrón en sus manos. Fotografía: Esquivel, abril 2018.



Figura 11. Ceramistas tradicionales de aldea El Bran. Fotografía: Esquivel, 2018.



Figura 12. Comal sobre molde, aldea El Bran. Fotografía: Esquivel, 2018.



Figura 13. Casa antigua de Conguaco, Jutiapa. Fotografía: cortesía familia Corado Martínez, 2018.



Figura 14. Casas antiguas del área rural de Conguaco. Fotografía: cortesía familia Corado Martínez, 2018.

ACUERDO DEL CONSEJO SUPERIOR UNIVERSITARIO QUE APRUEBA EL CAMBIO DE DENOMINACIÓN

 **USAC**
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala
SECRETARÍA GENERAL

Pto. SEGUNDO, Inciso 2.1, Subinciso 2.1.1, Acta No. 18-2019 del 24.07.2019

20 SEP 2019

Guatemala,
19 de septiembre de 2019

Licenciada
Deysi Coryna Tá Quej
Directora
Centro de Estudios Folklóricos -CEFOL-
Universidad de San Carlos de Guatemala

Señora Directora:

Para su conocimiento y efectos, transcribo el Punto SEGUNDO, Inciso 2.1, Subinciso 2.1.1 del Acta No. 18-2019 de sesión ordinaria celebrada por el Consejo Superior Universitario, el día miércoles 24 de julio de 2019, mismo que copiado literalmente dice:

"SEGUNDO PUNTOS PRIORIZADOS:

2.1.1 **Cambio de denominación del Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos de Guatemala.**

El Consejo Superior Universitario **Considerando:** Que desde su origen en 1967, el Centro de Estudios Folklóricos en congruencia con la realidad multicultural del país, ha fortalecido sus diferentes áreas de investigación, con el fin fundamental de promover los valores culturales y la identidad nacional, como base para la construcción de una nación desarrollada, incluyente, justa y solidaria; **Considerando:** Que con el propósito de fortalecer su misión, su liderazgo, su incidencia y su posicionamiento en el ámbito institucional, nacional e internacional que contribuya al rescate, conservación, protección, promoción y difusión de las manifestaciones y valores fundamentales de la identidad multicultural del país; **Considerando:** Que el cambio de denominación del

 

1 | 3

 **USAC**
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala
SECRETARÍA GENERAL

Pto. SEGUNDO, Inciso 2.1, Subinciso 2.1.1, Acta No. 18-2019 del 24.07.2019

Centro de Estudios Folklóricos -CEFOL- a Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala -CECEG-, se debe a que los estudios folklóricos tiene limitaciones en cuanto a su significado, ámbito y alcances, además que el mismo se asocia estrictamente al estudio de las manifestaciones artísticas y técnicas de determinados grupos, sin considerar sus relaciones complejas con su entorno social, económico, político y cultural. **Considerando:** Que es oportuno cambiar la denominación del Centro de Estudios Folklóricos -CEFOL- a Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala -CECEG-, con el fin de estudiar la cultura desde una visión holística, dinámica, en constante construcción y como base del desarrollo de la sociedad guatemalteca, en un contexto contemporáneo, caracterizado por la interrelación global de las diferentes manifestaciones culturales. **Considerando:** Que el cambio de denominación del Centro de Estudios Folklóricos -CEFOL- a Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala, tendrá como propósito el estudiar las diferentes manifestaciones culturales que se interrelacionan en la sociedad guatemalteca. **Considerando:** Que el cambio de denominación y la ampliación del ámbito de acción del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala de la Universidad de San Carlos de Guatemala, no implicará erogaciones adicionales de recursos. **Por tanto, el Consejo Superior Universitario: ACUERDA: Primero: Aprobar el cambio de denominación del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala de la Universidad de San Carlos de Guatemala -CECEG-. Segundo: Instruir a la Dirección General de Investigación y al Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala -CECEG-, comuniquen y divulguen el cambio de su denominación y ámbito de acción, a la comunidad universitaria, sociedad guatemalteca y a las instancias con las que mantiene estrechos lazos de cooperación."**

 

2 | 3

 **USAC**
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala
SECRETARÍA GENERAL

Pto. SEGUNDO, Inciso 2.1, Subinciso 2.1.1, Acta No. 18-2019 del 24.07.2019

Aprovecho la oportunidad para suscribir la presente.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

 

Arq. Carlos Enrique Valladares Cerezo
SECRETARIO GENERAL

c.c. Archivo
CEVC/jrnk.



3 | 3

Esta publicación fue impresa en los talleres gráficos de Serviprensa, S.A. en el mes de diciembre de 2019. La edición consta de 500 ejemplares en papel bond 80 gramos.



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

DCI Dirección General
de Investigación
Universidad de San Carlos de Guatemala



**CENTRO DE ESTUDIOS
FOLKLÓRICOS**
Universidad de San Carlos de Guatemala

Directorio

Autoridades Universidad de San Carlos de Guatemala USAC

Rector

Murphy Olympo Paiz Recinos

Secretario General

Carlos Enrique Valladares Cerezo

Director General de Investigación

Felix Alan Douglas Aguilar Carrera

Director del Centro de Estudios Folklóricos

Miguel Ángel Chacón Véliz

Deysi Coryna Tá Quej

Investigadores titulares

Aracely Esquivel Vásquez

Aníbal Dionisio Chajón Flores

Deyvid Paul Molina

Abraham Israel Solórzano Vega

Byron Fernando García Astorga

Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos

Ericka Anel Sagastume García

Erick Fernando García Alvarado

Diagramación de interiores

Evelyn Ralda

Montaje de cubiertas

Dirección General de Investigación

Fotografía de portada

Ceramista, doña Juana Palacios de Galicia,
Caserío El Rodeo, Aldea El Barro, Conguaco, Jutiapa.

Aracely Esquivel Vásquez

Avenida La Reforma 0-09, Zona 10

Teléfonos: 2231-9171 / 2361-9260 / 2360-3952

e-mail: cefol@usac.edu.gt

Web: <http://cefol.usac.edu.gt/>

Facebook: Centro de Estudios Folklóricos USAC