

# Tecnología alfarera doméstica del Ejido Lacandón, Chiapas

Socorro del Pilar Jiménez Alvarez  
Universidad Autónoma de Yucatán

Francisca Zalaquett Rock  
Universidad Nacional Autónoma de México

**Del Pilar Jiménez Alvarez, Socorro y Francisca Zalaquette Rock(2014),  
Tecnología alfarera doméstica del Ejido Lacandón, Chiapas, *The Korean  
Journal of Hispanic Studies*, 7(2), 33-63.**

El trabajo que a continuación se presenta, es el resultado de la investigación etnográfica de campo realizada en Ejido Lacandón durante el 2014. Este poblado se localiza en la llamada zona de influencia de la Selva Lacandona. En este lugar se registró la tecnología alfarera relacionada con los procesos productivos de suministro, preparación de la arcilla, modo de elaboración y quema de los objetos domésticos. El uso de la materia prima local se relaciona con factores ambientales y culturales. La preparación de la arcilla se relaciona con conocimientos aprendidos en el contexto sociocultural. En el modo de elaboración de los objetos y la quema aún se practica de manera tradicional. Al final del escrito se hace reflexión acerca de la tecnología alfarera de producción y uso del lugar investigado como evento de aculturación comunitaria. También se hace hincapié en las diferencias de lo tangible e intangible así la interrelación existente en los términos de producción y uso. Etnias, migraciones y contextos históricos permiten explicar la variación en el uso de la tecnología doméstica a través del tiempo.

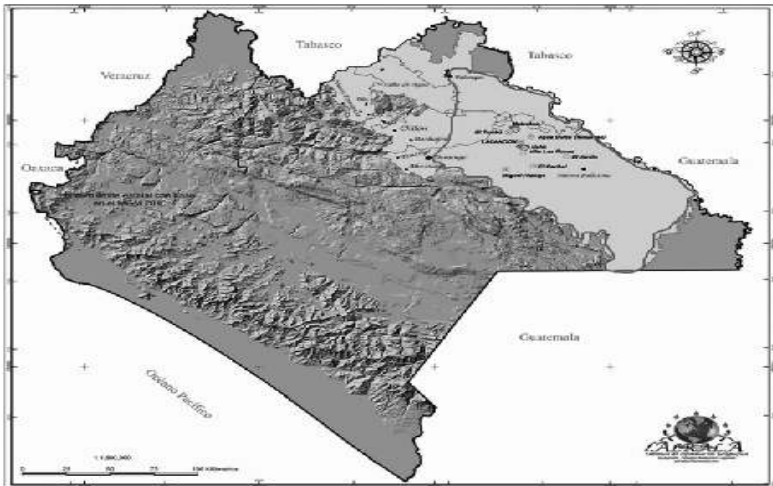
**Key Words: Alfarería/ Selva Lacandona/ Zonas de Influencia/ Chiapas/  
Silbatos**

## 1. Introducción

Ejido Lacandón es un poblado del ámbito rural, con clave 0101 de localidad geoestadística. Forma parte de la extensa Área Natural

Protegida (anp) denominada “Selva Lacandona”, la cual es una región selvática que se localiza al oriente del actual estado de Chiapas, México. La comunidad es adyacente a dos áreas naturales protegidas de flora y fauna de la Selva Lacandona (anpff): Nahá y Metzabok. La primera ocupa una superficie de 3,847 hectáreas, colinda con Ejido Lacandón al norte, y con los ejidos Villa Las Rosas (al sur), El Jardín (al este) y Zaragoza (al oeste), todos pertenecientes al municipio de Ocosingo. Nahá fue decretada como Área Natural Protegida el 23 de septiembre de 1998. Por su parte, Metzabok representa una de las áreas lacustres más importantes de la Selva Lacandona, cuenta con una superficie de 3,368 hectáreas y colinda con los ejidos Cristóbal Colón (al norte), Agua Dulce Tehuacán (sur), Damasco (este) y El Tumbo (oeste), en el municipio de Ocosingo. Metzabok fue decretada como Área Natural Protegida también el 23 de septiembre de 1998. En la actualidad una poligonal delimita territorialmente a cada una de estas áreas naturales (conanp 2006). A la zona contigua y excluida de las poligonales de Nahá y Metzabok, que al mismo tiempo quedan comprendidas en la Selva Lacandona, se les considera como “zonas de Influencia” de las Areas Naturales Protegidas (ine 2006 a, 2006 b).

Ejido Lacandón queda comprendido en la zona de influencia de las dos áreas naturales protegidas (Figura 1). Este lugar se orienta a lo largo de la carretera principal no asfaltada rumbo a Palenque y tiene aproximadamente 1,200 habitantes, como indica el letrero de entrada del camino rumbo a Nahá. El río Hule y sus cañadas bañan al poblado.



Mapa modificado de Alvaro Ramírez Laguna, figura 3, Jiménez et al. 2013

<Figura 1> Mapa de la Selva Lacandona y sus zonas de influencia

Las casas construidas con bloques y cemento se pueden apreciar en los bordes de la carretera principal, y las edificaciones que dominan en la periferia son las hechas con tablones y techos de lámina (Figura 2).



Ejido Lacandón. Fotografía de Pedro Tec Chim

<Figura 2> Viviendas hechas con tablones y techos de lámina

Los habitantes del ejido son en su mayoría bilingües, hablan tzeltal (66%) y español. Tienen acceso a los servicios públicos de agua potable, electricidad y educación básica, pero el servicio de salud es precario. En el poblado hay tres escuelas: una preescolar, una primaria y una telesecundaria. En cuanto a la práctica religiosa, están presentes los adventistas, protestantes, evangélicos, etcétera. La comunidad se dedica a la agricultura y muy pocos a la ganadería. Siembran maíz, frijol, chile, calabaza y café.<sup>1)</sup>

Por otra parte, como se ha señalado en otras ocasiones, Lacandón es un ejido en donde se practica de manera habitual la alfarería comunitaria y de distribución intercomunitaria a nivel familiar (Jiménez et al. 2013). En todos los sectores del poblado se pueden localizar personas que practican o al menos tienen conocimiento de cómo se trabaja el barro, al que en lengua tzeltal los habitantes le llaman “*’achal*”.

Entre los años 2012 y 2013 con el fin de investigar la tecnología alfarera del lugar, se limitó y se entrevistó a un total de 40 alfareros, incluyendo niños, jóvenes y adultos de ambos sexos. El trabajo con barro es un oficio que, se ha observado, se desarrolla individualmente, y en el ejido quienes lo practican son en su mayoría mujeres. A excepción de la colecta de materia prima, son pocas las ocasiones en que las alfareras tienden a juntarse para hacer otras actividades relacionadas con el proceso de la manufactura cerámica (Jiménez et al. 2013; 2014).

Los estudios etnográficos de 2012 y 2013 de ejido Lacandón son las primeras descripciones de la producción cerámica del lugar y de un ejido tzeltal inmerso en la selva Lacandona. De hecho los bosquejos iniciales de la alfarería en lugares aproximados a este lugar, solo se

---

1) En las entrevistas realizadas, la gente de mediana edad y mayor se comunicó en Tzeltal. El Comisario Eugenio Ardines Ruíz, Priscila Demesio Vázquez y don Pascual Demesio Pérez nos ayudaron con muchas de las entrevistas realizadas en el 2014.

han realizado en la comunidad maya-lacandona de Nahá (Duby 1961) que se localiza en el norte de la Selva Lacandona y en Yahalón, Chilón, Bachajón y Sivacá, poblados donde se habla tzeltal. Estos últimos cuatro lugares mencionados se ubican entre las Montañas del Norte y el norte de las Tierras Altas de Chiapas (Blom y La Farge 1986; Bretón 1984). Es en los Altos de Chiapas donde se hace mayor referencia a los procesos productivos de la alfarería para uso doméstico y turístico en comunidades como Tenango, Amatenango, Aguacatengo entre otras (Blom y La Farge 1986; Deal 1998; Esponda 2000).

Jiménez et al. (2013; 2014) con base en la recopilación de literatura etnohistórica y etnográfica reciente representada al tema de la producción alfarera en las Montañas del Norte y los Altos de Chiapas, han llegado a la conclusión que el conocimiento de la tecnología alfarería tangible e intangible que se produce hoy en día en ejido Lacandón muestra similitudes y diferencias con la tecnología cerámica que ha sido descrita en la literatura entre los años 1920 y 2000 de las dos regiones previamente mencionadas. Algunos de los recipientes como las tazas (*hüte*) soportes de vasijas (*awalikó*) no se conocen. Los cántaros (*K'ip*) ya no se elaboran y las ollas (*oxom*) cada día se hacen y usan menos. Son los comales (*samets*) y los cuencos (*c'ets*) los que prevalecen en el ejido Lacandón.

Por su parte el uso de materias primas como la arena (*hi'*) y la piedra caliza molida (*baaxton*) se continúan usando para la elaboración de los recipientes; aunque la piedra caliza molida ahora ya no se le usa de manera acostumbrada. El proceso de la quema se sigue haciendo de manera tradicional, en una fogata al aire libre, aunque como se mencionara más adelante en la temporada de campo 2014 se observó una forma diferente de quemar los recipientes. También, se ha planteado (Jiménez et al. 2014) que procesos migratorios explicarían estas diferencias y similitudes palpables entre la alfarería tzeltal de la Selva Lacandona y la registrada en las montañas del norte y los Altos

de Chiapas.

Antes de proseguir con el objetivo de este escrito, es importante tomar en consideración en este escrito que se entiende por tecnología alfarera y cuál es su importancia en el ámbito antropológico. La tecnología es componente del sistema cultural que conjunta lo material, lo mecánico, lo biofísico y lo bioquímico que a su vez son considerados medios por los cuales los humanos se adaptan a su mundo exterior o a su vida cultural (como lo social, económico, político e ideológico) (De Atley 1991, 207-223; Dobres y Hoffman 1994, 211). Es por eso que es importante entender cómo funciona la tecnología en un sistema cultural. La tecnología es un medio de satisfacción de necesidades tanto básicas como sociales; es decir producción versus uso social. La tecnología productiva funciona en un ambiente social, es por eso que el determinismo ambiental no puede predecir o controlar las particularidades tecnológicas como la especialización de los recursos o el conocimiento relacionado con la manipulación de los recursos que fueron usados para crear ciertos productos (De Atley 1991, 219; Hirth 2011, 13-16).

Por su parte, las tecnologías de producción o productivas crean las herramientas o los medios que la gente emplea en las tareas que requieren modificación o manipulación de su ambiente natural o social. Los objetos en sí mismos tienen diferentes funciones sociales o mundanas que comprenden la tecnología de uso (De Atley 1991, 219).

De esta manera, se podría entender que lo tangible (la cultura material; es decir los recipientes de barro) y lo intangible (los conocimientos tecnológicos o mecanismos de adaptación expresados por los alfareros) están relacionados con las diferencias o similitudes de las tecnologías comunitarias. Estas tecnologías comunitarias de lo material y lo inmaterial sólo pueden ser explicadas desde la perspectiva de su medio ambiente socio-cultural.

Con base en las investigaciones previas relacionadas con tecnología

alfarera de ejido Lacandón (2012-2013), se plantearon como objetivos específicos de este escrito los siguientes: 1) Expresar cuál es el conocimiento tangible e intangible de la tecnología cerámica de producción o uso en Ejido Lacandón; 2) Tratar de explicar la interrelación entre la producción y uso de los cambios o persistencias de la tecnología alfarera de ejido Lacandón en términos migratorios o de transformaciones socio-culturales.

## **2. La producción alfarera de Ejido Lacandón, Chiapas**

Es importante comenzar por exponer como se expresan los conocimientos tangibles de la tecnología alfarera básica en ejido Lacandón. Vasijas, materias primas, espacios extractivos o productivos (unidades familiares, barriales, o arenales). Las funciones sociales o mundanas de los objetos de barro se pueden observar en el uso social que le procuran los usuarios a los objetos de barro producidos en ejido Lacandón. La interrelación entre la producción y uso de los cambios o persistencias de la tecnología alfarera de ejido Lacandón en términos migratorios o de transformaciones socio-culturales solo puede ser explicada con el conocimiento etnohistórico y etnográfico de la tecnología de otras comunidades alfareras de regiones aledañas. A lo largo del texto se puede observar las diferencias o persistencias de la tecnología alfarera tanto en su producción como uso en ejido Lacandón.

La información registrada se hizo en ejido Lacandón, durante el mes de junio de 2014. Tiempo en el que nos quedamos con la familia Demesio. Durante este tiempo, se recorrió el poblado y por medio de la observación participante y otras veces no participante se hizo la documentación de videos y fotografías del proceso de extracción de caliza y arena, elaboración y quema de los recipientes de barro. Así también, se hicieron entrevistas por medio de cuestionarios o se platicó

con 30 mujeres alfareras y no alfareras del poblado, en este caso tratando de seleccionar mujeres longevas, de edad mediana y jóvenes, tratando de abarcar un universo de entrevistadas con mucha hasta poca experiencia.

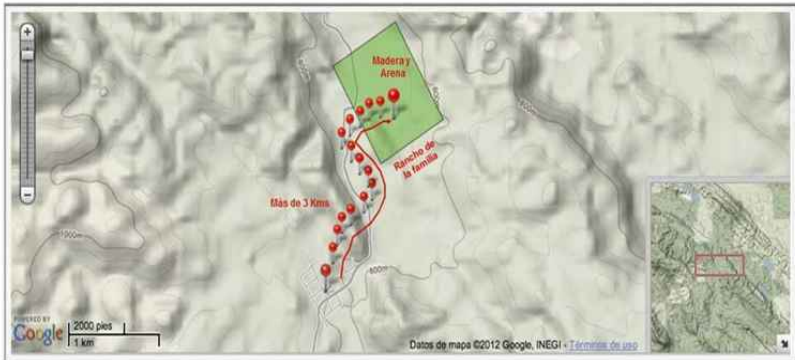
## 2.1. La materia prima tangible una decisión cultura-medio ambiente

La materia prima fundamental para la manufactura del barro es: 1) arcilla o barro (*´achal*), que se obtiene del monte o de las cañadas; 2) agua que se recolecta de las cañadas; 3) arena (*hi*), que se obtiene de la montaña; 4) piedra caliza sedimentaria, transparente (*baaxton*), que se obtiene de las faldas de la montaña o en terrenos del poblado, y que se tritura para su uso; 5) madera, que se usa como combustible y se recolecta en el monte o en las milpas; y 6) una piedrita que se llama *sa´ik*, al parecer un óxido que al verterle agua suelta un color ocre, que se usa como materia prima complementaria para la decoración de algunos recipientes. El aprovisionamiento de la arena y la madera se recolecta a más de tres kilómetros de distancia del poblado (Jiménez et al. 2013)(Figura 3).<sup>2)</sup>

---

2) En el 2014 se obtuvo información oral que existen arenales más cercanos al ejido Lacandón (aproximadamente a un kilómetro del poblado). En el poblado si hay diferencias lingüísticas para referenciar las sustancias terrosas: *Lum ´achaʼ* es tierra. *´achal* es barro y *joc´ xuch lum* significa “rascar la tierra; es decir sacar el barro.





Ejido Lacandón. Edición de Francisco Maury Tello

<Figura 3> Distancia de las fuentes de arcilla, arena y madera

Según su color y textura, son tres las clases de arcilla que se usan, y se les clasifica de la siguiente manera: barro impuros que tienen mezcla de arena, son de color rojo (*t'saj*) o amarillo (*c'an*) y se les recolecta en los bordos de las cañadas; y barro blanco (*sac*), que es el más puro y elástico, no contiene restos de arena y se le recolecta en el monte o en el patio de las casas. La arena que se le añade al barro suele tamizarse o cernirse con un recipiente de plástico, o bien, se usa un cesto (*moch*) hecho de una fibra vegetal espinosa que se obtiene del monte. Las alfareras saben reconocer entre arenas finas a burdas. En una de las casas de las entrevistadas se observó la presencia de varias jícaras que contenían arenas, que a simple vista se veían iguales pero que al frotarlas con los dedos durante un rato demostraban diferente textura.<sup>3)</sup>

3) Jícara es el nombre común del fruto del árbol que crece en zonas húmedas cuyo nombre científico genérico es *Crescentia*. A este fruto se le extrae la pulpa, y a la cáscara se le frota con un poco de cal y se le seca al sol. Cuando la cáscara está completamente seca, es bastante liviana y duradera. Tiene usos múltiples: se le usa como recipiente para tomar bebidas, para echarse agua durante el baño, como contenedor de materias primas (como el caso de las arenas y el *baaxton*), y en algunas comunidades de México y Centroamérica se le usa para alisar comales durante el proceso de manufactura cerámica.

Por lo general, los barrojos rojos o amarillos sirven para formar recipientes de cocina, en tanto que los barrojos blancos se usan más para la juguetería o para recipientes en los que se quiere obtener un acabado más delicado, por ejemplo ollas que serán decoradas con pintura usando la piedra *sa'ík*.

Doña Flor Domínguez, vecina del poblado, es ama de casa y practica la herbolaria. No es alfarera pero conoce muy bien el oficio de sus vecinas artesanas. Durante su vida, se ha dedicado a guardar recipientes de barro que compra o que le han regalado sus vecinas. Explicó que antiguamente el barro blanco se usaba para crear los cántaros pintados de tres asas y las ollas con dos bocas o *bur'ñias*, que hoy en día ya no se hacen en el poblado. Doña Flor sabe exactamente los lugares donde se puede extraer barro blanco de su jardín o de su patio.<sup>4)</sup>

Es importante señalar que la selección de color y de textura del barro depende del utensilio que se producirá, en tanto que la elección de materias primas como la arena o la piedra caliza obedece a decisiones culturales no necesariamente asociadas a la función de las piezas o a los beneficios tecnológicos que se pueden obtener según la selección de la materia prima, como en el caso del criterio estético.

Según la impresión de las personas dedicadas a la alfarería en el ejido, sobre todo de las artesanas de mayor edad, se puede decir lo siguiente: el uso de la piedra caliza triturada en las ollas provee mayor resistencia al quebranto cuando éstas son expuestas al fuego durante su usanza en la cocina; el uso del *baaxton* provee mejor cocción durante la quema de las piezas; por el contrario, no usar *baaxton* en los comales resulta en la obtención de receptáculos más livianos pero al mismo tiempo más frágiles.

---

4) Las *bur'ñias* son recipientes de barro con dos bocas. Así los nombran Blom y Lafarge en su recorrido de 1925 por las montañas al norte de Chiapas.

La piedra caliza triturada o *baaxton* es dura, transparente y se le muele machacándola con otra piedra, ya sea en el suelo sobre un saco de hilo de rafia (pita) con molinos de metal o con metates de piedra.<sup>5)</sup> Se entiende que el uso del *baaxton* es imprescindible para hacer las ollas de superficie áspera pero no para manufacturar los comales u otros enseres. Marcelina Pérez Cruz, artesana con experiencia, es muy respetada en la comunidad por sus conocimientos de la alfarería. Marcelina en el cuestionario que se le hizo, dijo que no utiliza *baaxton* en sus comales debido a que los deja “toscos”. Además explicó que la piedra triturada hace a los comales demasiado pesados para su transporte al poblado vecino de El Tumbo, lugar donde regularmente vende sus piezas.

Por su parte, Roberta Vázquez Hernández, otra alfarera del poblado, que se dedica al hogar, dice que utiliza el *baaxton* junto con la arena tanto para hacer comales como ollas. Roberta, a diferencia de Marcelina, vende sus ollas y comales entre sus vecinas de la población; dice: “[...] aunque mis *samets* sean pesados me duran más en la cocina [...] me gustan mis comales”. Síntesis: las materias primas, su conocimiento y uso parece ser un mecanismo de apropiación del medio ambiente. Posiblemente el uso de la piedra caliza triturada es la que pudo haber sido reemplazada (no en todos los casos) debido a factores de decisiones culturales que se relacionan con la eficiencia del trabajo productivo y la demanda en su uso; es decir como un recipiente para tostar en el caso de los comales. Para el *baaxton* se requiere mayor esfuerzo en su búsqueda y preparación y hoy en día como comentan las alfareras más experimentadas del poblado el comal hecho de arena funciona bien para tostar los granos del café o para hacer tortillas de calabaza. Este es un claro ejemplo de aculturación

---

5) Metate es un pedazo de piedra caliza de forma cuadrangular. Se usa para moler y va acompañado de un rodillo de piedra caliza que se conoce como “mano de metate”.

comunitaria relacionada con el cambio de función de los recipientes, que ahora tienen demanda por la producción de café en la zona.

## 2.2. Proceso de modelado a mano

Todos los recipientes y figurillas manufacturadas en Ejido Lacandón se hacen por modelado a mano. Son variadas las formas de los receptáculos que se crean en el poblado, se hace comales (*samets*), cuencos (*c'ets*), ollas (*oxom* o *p'im*), cántaros (*k'ip* o *k'ib*) y juguetería (incluyendo diferentes formas de silbatos o güiros). Algunas artesanas suelen hacer pequeños cuencos con soportes, que se usan para poner sal, especias, chiles secos o salsas de chile o de tomate.

Los comales, los cuencos y las ollas se modelan a mano usando un tablón cuadrado al que se le espolvorea arena fina, que sirve como antiadherente para el barro cuando se rota la pieza. Algunas alfareras suelen usar hoja de plátano en lugar de la tabla de madera (Figura 4): siguiendo el mismo proceso, espolvorean arena fina sobre la hoja y comienzan a rotar la pieza.

Las ollas muestran ciertas diferencias en su acabado final, forma, tamaño y uso e incluso en la materia prima que se utiliza. En tzeltal el nombre de las distintas ollas depende de si el utensilio está decorado o no y de su tamaño. La técnica que usan para formar las vasijas es el “emparchado y enrollado”. Son pocos los alfareros que se dedican a la elaboración de ollas, generalmente se hacen por encargo y ya no se decoran.



Artesana Feliciano López Cortés. Ejido Lacandón  
Fotografía artística de Pedro Tec Chim

<Figura 4> Los comales se modelan a mano usando un tablón cuadrado al que se le espolvorea arena fina

En el vocablo *tzeltal* sólo se hace diferencia entre las ollas en cuanto a su forma y su función. Algunas ollas pequeñas y medianas tienen un acabado superficial cuidadoso, muestran tres asas, suelen estar pintadas y ser de forma oval; en *tzeltal* se les llama *k'ip* o *k'ib*. Ya no se elaboran en el poblado pero su función y uso son específicos; antiguamente servían para transportar agua a la milpa, ahora únicamente forman parte de las “reliquias familiares”. Las ollas grandes y pintadas ya no se elaboran en el poblado y, aunque forman parte de los utensilios culinarios de muchas casas, ya casi casi no se les usa. Estas ollas voluminosas, de gran abertura, servían para guardar agua o para hacer atoles (Jiménez et al. 2013, 523).

Por su parte, las ollas pequeñas y medianas con superficie rugosa (sin pintura) se usan para preparar atole, frijol y caldos, o sencillamente para guardar guisados. Las de superficie áspera de mayor tamaño sirven para preparar atole, caldos y tamales al vapor (Figura 5). Algunos de estos receptáculos tenían tapa, pero ya no suele

usarse hoy en día (al preguntarle a los jóvenes del ejido éstos responden que no saben si antiguamente las ollas tenían tapa).



Ejido Lacandón. Fotografía artística de Pedro Tec Chim

<Figura 5> Colección de recipientes de barro de la bodega de Juana González Gómez y Teresa González Gómez

Por otra parte, aunque los comales muestran dos clases de forma, para referirse a ellos no existe diferencia, empleando para ambos la palabra *samet* en el vocablo *tzeltal*. Los comales más grandes y planos son usados para preparar tortillas de maíz y de calabaza, y en algún tiempo sirvieron para freír huevos o hacer frituras. Durante las entrevistas en las casas se pudo observar que es común que los comales más grandes y planos estén en la cocina, aunque ya casi no se usan. En vez de éstos, para hacer las tortillas se suele utilizar una lámina de aluminio galvanizado de aproximadamente cincuenta centímetros de diámetro. Dicha lámina se adquiere en la tienda, en las ciudades de Ocosingo o Palenque, o bien por medio de vendedores ambulantes que llegan al poblado.

Doña Juana González Gómez y Doña María Gómez Martínez, alfareras que ya no practican esta artesanía, tienen unos comales antiguos, grandes y planos que se usaban para hacer tortillas, pero ahora los guardan como recuerdo familiar. Éstos tienen la superficie calcárea por dentro y por fuera: por dentro debido a la cal que se les

pone para que no se peguen las tortillas, y por fuera presentan ceniza que quedó adherida por el contacto del utensilio con el fuego. Tienen entre 60 y 80 centímetros de diámetro y algunos muestran un espejuelo cerca del borde externo. Doña Juana los guarda en un granero y doña María en un tablón del techo o en un rincón de la cocina. Ambas alfareras mencionaron que para hacer estos comales solían combinar el barro con *baaxton* y arena. Los comales más profundos, que sí son parte de los utensilios de uso acostumbrado en la cocina, son guardados en un rincón de ésta, en las tablas del techo o junto al fogón; y se les utiliza para tostar pepita de calabaza y los granos de café y de maíz, o para el preparado del pinole.

Para la elaboración de los juguetes, los silbatos o güiros, sólo se usan las manos, y para su decorado algunas veces se usan palillos de las ramas silvestres. Los silbatos o güiros (que en realidad no lo son, debido a que no silban) únicamente los elabora la familia Vázquez Pérez. Esta familia vive a las orillas del poblado junto a las cañadas, se dedica a las labores agrícolas y pastoreo de ganado así como también a la elaboración del barro. Se trata de doña Marcelina, su esposo y sus 6 hijos, algunos solteros y otros ya casados. Una tarde, durante las entrevistas a esta familia, se pudo observar que en el patio, junto al gallinero, había varias figuritas de ave con pequeños orificios, que aún no habían sido quemadas. Esa misma tarde, doña Marcelina Pérez Cruz, la dueña de la casa, se ofreció a elaborar algunas piezas. Ella comenzó nuestra entrevista diciendo que su esposo, don Joaquín Vázquez Guzmán, le enseñó el oficio de hacer güiros, y por lo general usa el barro blanco, aunque también utiliza el amarillo (al que le agrega arena tamizada). Para la elaboración de las figuritas hay que tener cuidado en la mezcla de arcilla, cuidando la cantidad de agua y arena que se agrega, pues debe ser mínima. La mixtura de arcilla, arena y agua se revuelve durante más tiempo, a diferencia de los barros que se usan para los comales, las ollas y otros recipientes.

También se debe tener mucho cuidado con la basura y los fragmentos de piedra, que son partículas naturales contenidas en la arcilla. Durante el proceso de amasado de la arcilla, las piedritas se van quitando con las manos de manera cuidadosa. Como son piezas pequeñas las que se elaboran, si tienen partículas grandes o muchas piedritas es fácil que se destruyan o rajen durante el proceso de quemado. Una vez terminadas las figuras de aves, Marcelina nos dijo que éstas no emitían sonido alguno. Entonces la interrogante fue la siguiente: ¿cómo adquirieron Marcelina y su esposo el conocimiento para hacer piezas o güiros en Ejido Lacandón? Regresamos al proceso de modelado, el cual parece sencillo pero no lo es: con la arcilla se hace una bolita, se usan los dedos índice para realizar una cavidad profunda en la parte central y con mucho cuidado se cierra la pieza. Luego, estirando delicadamente el barro, se forman la cola, el cuello y la cabeza, hasta crear la figura a la que se le podrán añadir posteriormente las alas y otras aplicaciones (figura 6) ¿Cómo se hace el orificio para que la pieza pueda hacer sonido? Marcelina no recuerda muy bien el lugar de los orificios en la pieza, aunque nos dijo que su esposo sí sabía. Ella, con un carrizo, atravesó la figura de la cola al pecho, sopló y sopló pero no se emitió sonido alguno. Al día siguiente quisimos entrevistar a su esposo, sin embargo dijo que se sentía mal del estómago y le dolía mucho la cabeza. Al día siguiente fue a consultar con un médico a Palenque y le diagnosticaron una fuerte infección intestinal. Varios días después regresamos a visitar a don Joaquín, estaba meciéndose en su hamaca y comentó que tampoco se acordaba muy bien cómo hacer los orificios para que los güiros silbaran. Amablemente, comenzó a conversar, diciendo que hace mucho tiempo, cuando era joven, solía hacer estos silbatos que le salían muy bien y sonaban muy bonito. No se le insistió más, debido a que don Joaquín estaba en reposo y no se pretendía molestarlo con tantas preguntas. Antes de que saliéramos del poblado, doña Marcelina comentó que una tarde anterior a nuestra



visita su esposo había hecho las figuras de aves que se estaban secando en la tabla junto al gallinero. Don Joaquín las hizo antes de enfermarse, y las había creado porque estaba intentando acordarse cómo se hacen los silbatos. El hijo de Marcelina, Francisco Vázquez Pérez, es alfarero y policía del lugar (Figura 7). Está interesado en seguir las enseñanzas de sus padres. Dejamos el ejido sin localizar a otras personas que tuvieran conocimiento de cómo hacer estos artefactos sonoros.

Todos estos procesos de modelado, expresan conocimientos artesanales de tecnologías tradicionales que se han detallado en estudios cerámicos previos en las comunidades artesanales de los Altos de Chiapas.



Ejido Lacandón. Fotografía artística de Pedro Tec Chim

<Figura 6> Elaboración de silbatos. Artesana Marcelina Pérez Cruz



Ejido Lacandón. Fotografía artística de Pedro Tec Chim

<Figura 7> Elaboración de silbatos. Artesano Francisco Vázquez Pérez

### 2.3. Proceso de la quema

La quema de todos estos recipientes se hace de dos maneras: la más común es en una fogata al aire libre, y la otra es en el fogón de la cocina. Cuando se hace al aire libre, por lo general se suele quemar una o dos piezas a la vez. Se hace en el patio de la casa y el proceso es el siguiente: amontonan madera sobre el piso, colocan la o las piezas y luego las cubren con más varas (Figura 8). Para la quema de las piezas en la cocina el proceso es el siguiente: colocan un soporte de varas de madera sobre dos bloques y depositan la pieza con la boca hacia abajo, varios troncos gruesos flanquean la lumbre y sólo esperan a que la pieza esté cocida (Figura 9).



Ejido Lacandón. Fotografía artística de Pedro Tec Chim  
<Figura 8> Cocimiento de las piezas en el fogón la cocina  
familia de Don Antonio



Artesana Feliciano López Cortés  
<Figura 9> Cocimiento de las piezas en fogata al aire libre

En el caso de la juguetería (incluyendo los güiros), ésta se cuece en conjunto de las dos maneras expuestas (dentro y fuera de la casa), y al igual que otras formas elaboradas no hay que dejar las piezas

mucho tiempo en la fogata, quince minutos son más que suficientes. A las figuras antes de cocerse se les deja secar por varios días bajo la sombra de los árboles, en el gallinero o en la cocina.

### **3. La alfarería del Ejido Lacandón en Relación con el territorio, etnias, paisaje y socio-cultura**

En el territorio al norte de la Selva Lacandona, coexisten etnias distintas, mayas lacandones, mayas tzeltales y mayas choles (en su minoría), así como mestizos que utilizan o influyen en la utilización de los recursos del área. Entonces, desde el punto de vista de asentamientos humanos hay que considerar que la situación territorial de los poblados que se localizan en el área protegida como en la zona de influencia no es la misma. Al menos, en la llamada zona de Influencia de Nahá y Metzabok, los poblados circunvecinos tienen un régimen de tenencia de la tierra a modo de dotaciones ejidales. Lacandón, así como los otros poblados indígenas que se localizan en la zona de influencia de estas dos Áreas Naturales Protegidas, también les afectan las normas del uso del suelo para el manejo sustentable de los recursos naturales de la Selva Lacandona.

En el 2010 el gobernador Juan Sabines y las comunidades de la Selva, firmaron el “Pacto por el Respeto y Conservación en la Selva Lacandona”. Por un pago mensual las comunidades lacandonas y tzeltales se comprometieron a no permitir la invasión de personas, la deforestación, la degradación de suelos o sustitución de cultivos distintos a los que se producen de manera natural. Esta labor no cancelaría los proyectos productivos, ni los proyectos a realizar fuera de la reserva. Las actividades económicas solo podrán dedicarse a turismo de aventura, ecoturismo y turismo cultural, reduciendo

actividades como la agricultura y la ganadería extensiva, la caza de animales y la tala para comercio. Fuera del área de reserva, el gobierno del estado de Chiapas se comprometió a brindar proyectos de agricultura sustentable, reconversión reproductiva con frutales, agroindustrias y centros turísticos de participación comunitaria con un presupuesto especial para obras de salud y educación (nota de prensa, diario *El Universal*, 23 de diciembre de 2010). Como se puede observar, en este pacto de 2010, la preocupación por la conservación del paisaje y la planeación de proyectos productivos no contempla la conservación de la cultura étnica del lugar, además de que afecta ciertas labores artesanales y de la vida cotidiana de los lugareños. La extracción de la madera para la quema de la cerámica, para su uso en la cocina y para la construcción de las casas, se hace de manera controlada con la reserva de la tala de ciertas especies de madera, incluyendo ciertos lugares. Para el corte de la madera para la quema de la cerámica, los artesanos de Lacandón tienen que alejarse del poblado o comprar la madera, lo que hace que el costo de los comales no sea tan redituable para su economía básica. El suministro de la arcilla está condicionado por factores de índole climática (inundaciones) o por la limitante social de no saber dónde están las fuentes potenciales de la arcilla “adecuada” para hacer recipientes de mejor calidad. Por su parte, Nahá y Metzabok, pertenecen a la “Comunidad Lacandona” son lugares en donde se ofrece un turismo alternativo. Aquí vive la etnia maya lacandona la cual obtiene ingresos económicos sustentables a nivel comunitario, aunque de ningún modo esta mejora contribuye al desarrollo socioeconómico regional de los pueblos cercanos. La “Comunidad Lacandona” es la más privilegiada por los subsidios recibidos por parte del Gobierno Mexicano, en comparación con otros poblados de la Selva que sufren marginación en términos de bienestar socioeconómico. Los ingresos federales que recibe la Comunidad Lacandona también han ayudado en gran medida al

bienestar socioeconómico de sus beneficiarios. El comercio de abarrotes y el ambulante de algún modo favorece a algunas personas de los poblados cercanos a estas dos Áreas Naturales Protegidas. En Ejido Lacandón se puede ver de modo habitual a los mayas lacandones haciendo compras o transacciones comerciales en las tiendas del lugar. Este ejido es un paso obligado hacia la ciudad de Palenque, además de ubicarse en el corredor que conecta a los poblados de Nahá y Puerto Bello Metzabok.<sup>6)</sup>

Hoy en día en Nahá se elaboran para el turismo artesanías hechas de barro. Estas piezas han perdido un poco el uso suntuario o doméstico que tuvieron antaño, pero su significado intangible aún se preserva con los relatos y enseñanzas de Chan Kín Antonio. Los recipientes que elabora este artífice son artesanías sumamente llamativas para los visitantes, por lo que acudir a su casa se considera una actividad obligada para quienes llegan al poblado. En cambio, en Puerto Bello Metzabok aún no hemos hallado personas que puedan platicar sobre la elaboración del barro. En este poblado se planea a futuro realizar una documentación de la tradición oral de esta artesanía que ya no se practica.

#### **4. Cambio o persistencia sobre la transformación de la tecnología alfarera y la producción cerámica de Lacandón**

---

6) En 1972, a través del Decreto de la Resolución Presidencial de Reconocimiento y Titulación de Bienes Comunales Zona Lacandona, se dotó a 66 jefes de familia lacandones de una superficie de 614,321 ha (DOF 1972). Posteriormente, en 1975, etnias tzeltales y choles que previamente al decreto se encontraban asentadas en la región, reclamaron y obtuvieron derechos sobre estos bienes comunales, lo que conformó la llamada “Comunidad Zona Lacandona”. Durante ese mismo año fue ampliado el territorio de esta Comunidad a 662,000 ha, al incorporar los predios decretados para Nahá y Metzabok que se ubican en la porción noroeste de la Selva Lacandona, inmersos en la Subregión Las Cañadas (conanp 2006).

En Lacandón, la producción de la alfarería artesanal que se hacía en los años cuarenta (fecha en la que la gran mayoría de la gente llega al lugar) no son los mismos a los que se llevan a la práctica hoy en día. En aquellos tiempos, los lugareños de mayor edad en el poblado, señalan que el repertorio de vasijas era mucho más amplio. Se producían cántaros con dos o tres asas y ollas que muchas veces se pintaban. También se hacían ollas de formas variadas: ollas de cuello bajo, con dos asas, con tapas, de grandes dimensiones, etc. De todas estas formas mencionadas solo continúa la producción de ollas de cuello bajo con la superficie burda, por lo general de tamaño mediano o pequeño que sirven para la cocción de frijoles o caldos. Por su parte la elaboración de los cuencos (*c'ets*) para salsas o chiles es poco habitual y los *hüite* (*tazas*) para beber café o atole ya no se producen ahora se usan potes, platos y tazones de plástico o de metal.

Por su parte, el barro blanco (*sac*) ya no se abastece de manera periódica, debido a que sirve para hacer vasijas pintadas que ya no se producen hoy en día. Cabe señalar que el barro blanco también se usaba para hacer figuras, pero ahora, esta clase de objetos ya no son del interés de los artesanos adultos. Los niños y jóvenes, ahora hacen estas figuras con el barro amarillo o rojo que se usa en la producción de los comales u otros recipientes.

El uso del *baaxton* (calcita molida) y el modo de la quema de los objetos, no ha sufrido muchos cambios. El abastecimiento y preparación de la materia prima está condicionado por las preferencias culturales y edad del artesano. El abastecimiento de esta calcita requiere ir hasta las faldas de la montaña lo cual implica mayor esfuerzo para la artesana. Algunas alfareras, las de mayor edad (entre los 70, 80 años o más) explicaron porque ya no hacen comales o ollas de manera cotidiana. La dificultad que les resulta obtener esta calcita ha hecho que su labor sea menos cotidiana, además de que no les gusta usar arena sin la mezcla del *baaxton*. Algunas alfareras de

mediana edad (entre los 40 y 50 años de edad) como Roberta Vázquez aún consideran que el esfuerzo de la búsqueda y añadidura del *baaxton* a la arcilla es importante debido a que le proporciona mayor dureza a los recipientes.

La quema de los objetos de cerámica aún se hace de manera tradicional. Con varas y palos que combustionan al aire libre. Modo de quema igual al que se ha reportado en las etnografías de la alfarería entre los años 1920 al 2000 (Blom y La Farge 1986; Bretón 1984; Esponda 2000 entre otros). La quema de los recipientes u objetos (figuras) en la cocina es por el hecho de que es época de lluvias o por la simple preferencia cultural por parte de algunas artesanas. En esta manera de quemar las piezas, parece ser un cambio reciente (no se sabe que tan reciente) que no se ha podido situar en las referencias etnohistóricas de la región ni en las entrevistas realizadas entre las alfareras de mayor edad.

Con el paso de los años la elaboración de comales, un utensilio culinario de uso acostumbrado en el ejido, ha sufrido cambios importantes en su forma y tamaño. Al principio los migrantes que llegaron al poblado hacían comales más grandes, con espejuelos, de forma más plana y de uso múltiple (tostar o freír).<sup>7)</sup> Después, con la introducción del café a la región, el tamaño del comal se redujo un poco y se le modificó al grado de tener paredes más altas. Ahora su función básica es la para dorar granos de café (Figuras 10 y 11). La lámina galvanizada poco a poco ha ido reemplazando al comal. Hoy en día, con la introducción de los trastes de metal galvanizado o de plástico, resulta más esporádica la manufactura de ollas y cuencos. Al respecto las personas más jóvenes o de mediana edad en Lacandón dicen: “Las ollas pintadas y el uso de tapas ya son cosas de la gente antigua”. Día con día la aculturación culinaria es notoria en el ámbito

---

7) El espejuelo es una protuberancia en la parte externa del comal. Quizá funcionaba como agarradera para facilitar su traslado en la cocina.



doméstico.



Ejido Lacandón. Fotografía artística de Pedro Tec Chim  
<Figura 10> Tostando granos de café en el fogón  
Artesana Roberta Vázquez Hernández



Ejido Lacandón. Fotografía artística de Pedro Tec Chim  
<Figura 11> Comales antiguos con espejuelo  
Artesana María Gómez Martínez

Los silbatos se elaboran al parecer como una práctica revitalizadora de conocimientos anteriores, pero que no se transmitieron constantemente durante el tiempo, por esta razón surge la interrogante si son instrumentos sonoros o solo figuras, lo cual se verificará en trabajos de campo posteriores. Con esta información de campo queda claro que Ejido Lacandón es un lugar de enorme interés cultural para quienes deseen conocer de un modo cercano la tecnología alfarería indígena de hoy en día. No cabe duda que el reconocimiento y el rescate de estas tradiciones artesanales, que han sufrido transformaciones culturales, pueden contribuir al conocimiento del desarrollo histórico y socioeconómico de la Selva Lacandona.

En Lacandón es notoria la interrupción de la producción y uso de varios recipientes de uso doméstico que caracterizaban a la producción cerámica de principios del siglo XX. La variedad de formas, la manera de decorar es lo que menos ha continuado en la elaboración de piezas de cerámica.

Por otra parte, se puede decir que el conocimiento en el suministro de las materias primas y el modo de quemar las piezas muestra cierta persistencia en su tecnología, a pesar de que preferencias culturales, condiciones climáticas, herencia étnica, edad, género, que son muchos de los factores que perturban el espacio socio-cultural de cada artesana. La preparación de las materia primas es la que muestra modificación. Esto se pudo observar en la molienda del baaxton por medio de la introducción de molinos metálicos o por el uso de martillos de hierro que se usan para pulverizar esta calcita.

## 5. Conclusiones

La alfarería de ejido Lacandón, es una producción cerámica doméstica con técnicas de elaboración modificadas o persistentes

(según la etapa o proceso tecnológico) que convergen en el mismo paisaje escénico de la Selva Lacandona, de acuerdo con sus usos y costumbres de los portadores de este conocimiento artesanal. De las etapas productivas descritas, podemos concluir que el conocimiento de cómo extraen la materia prima y cómo queman las piezas es el uso de una tecnología persistente. Caso contrario, el uso de determinada materia prima para determinada clase de objetos o recipientes han tenido mayor impacto cultural en cuanto al formado de las piezas. Los alfareros de Ejido Lacandon han cambiado poco a poco el uso de ciertas materias primas (como el baaxton) por arenas de río. Muchas formas de vasijas ya no se producen debido a que los alfareros ya no las conocen. Otras formas, como los comales aunque se siguen haciendo su forma ha cambiado notablemente.

Para concretar, la alfarería que se crea hoy en día en Lacandón es parte de la cultura material e inmaterial de una comunidad maya-tzeltal, que está presente desde el momento de su reconocimiento y rescate sociocultural. Además es un quehacer cotidiano pero al mismo tiempo modificado socioculturalmente si se le compara con la práctica de la tecnología artesanal de antaño, al menos si hacemos referencia a la producida desde principios del siglo XX.

La tecnología cerámica que se realiza hoy en día en la Selva Lacandona debe ser asimilada con atención al lugar, a la etnia y al momento histórico que le corresponde. Cuando se explora la tecnología indígena de La Selva chiapaneca, es importante tener presente que el uso de términos “Tradición indígena”, Revitalización de tradiciones”, e “innovación” son vocablos que hay que usar con cuidado en esta clase de investigaciones.

La historia de vida de las familias alfareras en la comunidad de Lacandón es variada. No hay que olvidar que la migración en la Selva Lacandona ha sido un factor complejo y determinante en la conformación pluricultural de esta población que está inmersa en la

Zona de Influencia (De Vos 1988; Jiménez et al. 2013; et al. 2014; Nolzco et al. 2008). Según la experiencia etnográfica, se puede decir que un número importante de alfareras de Lacandón (o bien sus parientes) nacieron en el Ejido El Caribal, que tiempo atrás fue una finca con peones provenientes de distintas partes de la región. Éstos eran trabajadores que no tenían un pedazo de tierra para vivir y fueron expulsados de esta finca. Debido a estos factores migratorios aunado a la pérdida del conocimiento de las tradiciones de antaño, se pueden observar diferencias y/o cambios en la producción básico y en el uso de la tecnología del lugar que afectan indiscutiblemente las maneras o modos como se produce y la función social de la cerámica doméstica de hoy en día en Ejido Lacandón.

Los factores migratorios parecen haber influido en la conformación de las artesanías de la selva en tanto que los conocimientos de la tecnología han sufrido cambios debido a factores económicos como lo son la demanda en la elaboración de ciertos recipientes (comales por ejemplo). Las decisiones culturales de acuerdo con el sexo, edad experiencia del artesano, y contexto de conformación histórico, económico y social son importantes de tomar en cuenta para empezar a comprender este tramado complejo del significado comunitario y artesanal en un contexto de la Selva Lacandona. Con base a lo expresado no se pueden unificar las tradiciones de la tecnología de los Altos de Chiapas con relación a la tecnología alfarera productiva y de uso de la Selva Lacandona. El ejido Lacandón como un poblado de migrantes procedentes del norte de los Altos, es un claro ejemplo de cómo una comunidad puede presentar similitudes y diferencias notables en la apropiación de la tecnología de un poblado que se espera guarde las mismas tradiciones en su tecnología cerámica. Estas diferencias o similitudes se expresan de manera tangible o intangible de manera dinámica y al mismo tiempo en el ámbito de la producción o uso comunitario.

Agradecimientos: La investigación de campo 2014 en Ejido Lacandón, se realizó con el financiamiento de dos instituciones. Con el apoyo de los fondos económicos PIFI de la Facultad de Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán. Apoyo al Proyecto “Salvaguardando la alfarería prehispánica y contemporánea en el área Maya”. FANT 0008-2014. Responsable del proyecto Socorro Jiménez Álvarez. Con el apoyo del proyecto CONACYT número 157146 titulado “Universos sonoros mayas. Un estudio diacrónico de la acústica, el uso función y significado de sus instrumentos musicales”. Responsables Dra. Martha Iliá Nájera y Francisca Zaquett Rock. Instituto de Investigaciones Filológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México. El video y algunas de las fotografías fueron realizados con el apoyo del equipo fotográfico del Laboratorio de los sentidos de la FCA-UADY, espacio académico coordinado por el Dr. Francisco Fernández Repetto. La corrección de estilo y contenido de escrito fue resultado del trabajo apreciable del Lic. En Literatura, Toni Flores Ramayo y de la Doctora Heajoo Chung Seu.

## Bibliografía

- Blom Frans y Oliver La Farge(1986), *Tribus y Templos*, Colección No. 16, Instituto Nacional Indigenista, México, D.F.
- Bretón, Alain(1984), *Bachajón Organización territorial de una comunidad Tzetal*, Serie de Antropología Social, Colección No. 68, Instituto Nacional Indigenista, México, D.F.
- Deal, Michael (1998), *Pottery Ethnoarchaeology in the Central Highlands*, University of Utah Press, Salt Lake City.
- De Atley, Suzanne(1991), “Potter’s Craft or Analyst Tool? A Century of Ceramic Technology Studies in the American Southwest”, in L. Bishop, Ronald y Frederick W. Lange(eds.), *The Ceramic Legacy of Anna O. Shepard*, University of Colorado, Boulder Colorado, 205-223.

- De Vos, J.(1988), *Oro Verde. La conquista de la Selva Lacandona por los madereros tabasqueños, 1822-1849*, Fondo de Cultura Económica/ Gobierno del Estado de Tabasco, México, D.F.
- Dobres, Marcia Anne y Christopher R. Hoffman(1994), “Social Agency and the dynamics of prehistoric technology”, *Journal of Archaeological Method and Theory*, 1(3), 211-258.
- Duby, Gertrude(1961), *Chiapas indígena*, Pedro Rojas(coord.), Universidad Autónoma de México, México, D.F.
- Esponda A. Flor María(2000), “Etnografía de la Cerámica Maya Contemporánea. Historia e Historiografía”, *Libro de Chiapas*, Gobierno del Estado de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
- Hirth, Kenneth G.(2011), “Introducción. La naturaleza e importancia de la producción artesanal. En Producción artesanal y especializada en mesoamericana. Áreas de actividad y procesos productivos”, in Linda R. Manzanilla y Kenneth G. Hirth(eds.), Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, México, D.F. 13-26.
- Jiménez, S, et al.(2014), “Migraciones y alfarería: testimonio del Patrimonio cultural tangible e intangible en la Selva Norte y la Selva Lacandona de Chiapas, México”, en Bárbara Arroyo, Luis Méndez Salinas y Andrea Rojas(coords.), *XVII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala*, Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Ciudad de Guatemala, Guatemala, 514-533.
- Jiménez, S., et al.(2013), *Extracción y procesamiento de arcillas y sus constituyentes en la alfarería doméstica de la Selva Lacandona de Chiapas. En Los Investigadores de la Cultura Maya 21. Tomo II: 175-197*, Ciudad de Campeche, México, D.F.
- Nolasco Armas, Margarita(2008), “Migración indígena en Chiapas”, en M. Nolasco et al.(coords.), En *Lo Pueblos indígenas de Chiapas. Atlas etnográfico*, Gobierno del Estado de Chiapas, Instituto Nacional de Antropología e Historia, México, D.F, 377-386.
- 2000 Programa de manejo Reserva Biosfera Montes Azules, México, Instituto Nacional de Ecología. Página electrónica: [http://www.conanp.gob.mx/que\\_hacemos/pdf/programas\\_manejo/montes\\_azules.pdf](http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/pdf/programas_manejo/montes_azules.pdf)

- 2006 Programa de Conservación y Manejo Área de Protección de Flora y Fauna Metzabok, México, Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, Dirección General de Manejo para la Conservación, CONANP, México, D.F. Página electrónica: [http://www.conanp.gob.mx/que\\_hacemos/pdf/programas\\_manejo/metzabok\\_final.pdf](http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/pdf/programas_manejo/metzabok_final.pdf)
- 2006 Programa de Conservación y Manejo Área de Protección de Flora y Fauna Nahá, Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, Dirección General de Manejo para la Conservación, CONANP, México, D.F. Página electrónica: <http://www.inecc.gob.mx/descargas/publicaciones/558.pdf>

Jiménez Álvarez

Calle 31 diagonal x40 y 42, lote 1, manzana 18 (#351),

Col. Meria, Yucatan, Mexico. C.P. 97203

[sdpjimenez@yahoo.com.mx](mailto:sdpjimenez@yahoo.com.mx)

Fecha de entrega: 15 de octubre de 2014

Fecha de revisión: 10 de noviembre de 2014

Fecha de aprobación: 17 de noviembre de 2014