



Alfarería en Amozoc

♦ Patricia Moctezuma Yano

Amozoc de Mota se localiza a dieciocho kilómetros al oriente de la ciudad de Puebla, y es conocido por su artesanía, en la cual destaca la orfebrería en plata, especializada en artículos para la charrería (espuelas, medallones de cinto, botonaduras), la herrería y la alfarería.¹

En este trabajo se presenta un acercamiento etnográfico general² a la producción de enseres de cocina —cazos, cazuelas y ollas—, aunque en la entidad se produce otro género cerámico, de figuras zoomorfas y antropomorfas, las cuales, colocadas de cierta manera, forman conjuntos escultóricos, por ejemplo, nacimientos para la época navideña e imágenes religiosas; en menor proporción se fabrican juguetes de barro.

Algunos artesanos hacen figuras de calaveras con diversos decorados, las cuales se venden por mayoreo a quienes diseñan con ellas escenas de carácter cotidiano o festivo, antes de la celebración de Todos los Santos. Dicha actividad se con-

centra en el turismo, el cual considera estas piezas como representaciones del humor o la valoración de los mexicanos respecto a la muerte.

La elaboración de enseres de cocina cumple una función histórica relevante, por ser tradicionalmente un oficio que cubría el autoabastecimiento de los hogares campesinos; pero además desempeñó un papel fundacional en la historia laboral del estado de Puebla. La función del autoconsumo de dichos enseres ha desaparecido, pero se ha incrementado su valor en la promoción turística de la tradición culinaria poblana. Dicha complementariedad productiva y comercial de objetos cerámicos, unos para uso cotidiano y

¹ El municipio de Amozoc de Mota limita al norte con los municipios de Puebla y Tepatlaxco de Hidalgo, al sur con el de Cuautinchán, al oriente con los de Tepatlaxco y Acajete y al poniente con el de Puebla. Se llama así en honor de Alonso de Mota y Escobar, arzobispo de Puebla en 1546. La etimología de su nombre proviene del náhuatl *amo*, partícula de negación, y *coquito*, “lodo”, es decir, “lugar donde no hay lodo”. Este nombre resulta curioso si se toma en cuenta que se trata de un lugar donde se fabrican enseres de barro. Los alfareros se proveen de barro en las minas cercanas a la sierra y en las faldas meridionales del volcán de La Malinche.

² De acuerdo con un estudio iniciado en octubre de 2010, en el que se han realizado treinta entrevistas y se han elegido ocho talleres para analizarlos en estudios de caso. Bajo la técnica de historias de vida, se ha profundizado en la historia laboral de los artesanos y en el desarrollo de sus talleres.

♦ Profesora e investigadora, Facultad de Humanidades, UAEM. El presente estudio forma parte de una investigación financiada por Fonca y Promep.



otros de carácter ritual, es una estrategia de sesgo mesoamericano que está en franco cuestionamiento, no por falta de demanda sino por el incremento en los precios de los materiales para esmaltar las piezas.

La venta de enseres se lleva a cabo por medio de diversos intermediarios procedentes del mismo pueblo de Amozoc y de distintas partes del estado de Puebla, aunque algunos provienen de estados vecinos como Tlaxcala, Veracruz y Oaxaca. Por lo tanto, el circuito comercial de los enseres abarca una amplia región comercial. Los artesanos suelen vender por mayoreo, ya sea por docena o por *gruesa* —esto es, una docena de docenas—, y rematan al menudeo lo que les sobra.

Aspectos culturales en la producción de enseres

En esta entidad, el oficio de alfarero se identifica entre quienes lo ejercen como un atributo propio del género masculino. Esto obedece en parte a que se requiere cierta fuerza física para cargar los moldes con los que se elabora la loza; pero también a que la pertenencia a un linaje cumple una función muy importante en la transmisión de este oficio. La descendencia unilineal por vía paterna, conocida como patrilinealidad, es una práctica cultural relativa a la organización social mediante la cual se les asigna a los individuos los papeles genéricos culturales que distinguen a los hombres de las mujeres.

Dicho en el lenguaje coloquial de los artesanos de esta tradición poblana, “es de hombres trabajar, y la alfarería es vista como una ocupación

laboral”. Esta se identifica también como un oficio masculino porque la responsabilidad de su transmisión recae en la figura del varón, en específico en el vínculo padre-hijo. Pero ante la carencia del padre, algún miembro masculino del linaje: tío, abuelo o primo, asume la responsabilidad de la enseñanza.

Si bien estos y otros criterios explican la masculinización de este oficio, hasta los años sesenta las mujeres también participaban en la fabricación de enseres, aunque medianos y pequeños, con capacidad de entre un cuarto y cuatro kilogramos. La producción de enseres de este tamaño decayó por diversos motivos, como el incremento en el uso de estufa de gas y los recipientes de peltre y aluminio, y con la disminución en su consumo disminuyó la participación de la mujer como productora. Si en el pueblo alguna mujer aún trabaja, suele ser mayor de cuarenta años. Entre las más jóvenes, este oficio ha quedado como una reminiscencia laboral genérica.

Como consecuencia de esta participación menor de la mujer se dio también un desmantelamiento de la complementariedad laboral y productiva intergeneracional que caracterizaba la producción artesanal. A partir de entonces la mujer perdió su función como artesana y hoy en día se limita a la de un ayudante secundario, e incluso invisible, en la ejecución de un sinnúmero de tareas que acompañan el proceso productivo artesanal.

En este orden de cosas, hoy en día el reconocimiento de este oficio recae en la figura del varón. Con ello se estableció su especialización técnica en la producción de enseres de gran ta-

maño, aquellos cuya capacidad oscila entre cinco y treinta kilogramos de alimento, los cuales se utilizan en la preparación de alimentos para muchos comensales en festividades profanas (graduaciones escolares), religiosas (mayordomías) o ritos de iniciación en el ciclo vital (bautizos, quince años, bodas, entre otros).

Para ser productor de enseres de cocina se debe iniciar en la pubertad, etapa en la que se familiariza a los varones en el uso de herramientas y el manejo de las piezas fabricadas. Los púberes ayudan a sacudir las piezas, acomodarlas, ponerlas a secar, y a preparar y amasar la mezcla de barro. Ya en la adolescencia se les enseña a moldear las piezas utilizando molde o torno. En la juventud se espera que los aprendices adquieran conocimientos técnicos y logísticos para esmaltarlas y quemarlas.

De una u otra manera, en la herencia del oficio y el aprendizaje de las fases de producción de los utensilios de cocina sobresale la importancia que tienen las relaciones sociales, en este caso, fincadas en gran medida en el parentesco, para el desarrollo y la continuidad de este oficio.

La organización del trabajo descansa fundamentalmente en el aprovisionamiento de mano de obra familiar masculina en el transcurso del ciclo vital; de esta manera, la etapa más provechosa de la unidad productiva es cuando la mayoría de los hijos en un hogar ha alcanzado la adolescencia. Después, lo común es que contraigan matrimonio durante la juventud y se independicen del taller del padre. Así, apoyados por él y por los pa-

rientes masculinos de su linaje, proyectan hacia el futuro la instalación de su propio taller.

Elaboración de utensilios

La elaboración de enseres se divide en dos fases productivas principales: manufactura, que se divide en una serie de subfases, y cocción de enseres, que se divide en dos etapas: el esmaltado de las piezas antes de la *quemá* y la cocción. Esta etapa requiere de conocimiento y experiencia para su ejecución, y algunos artesanos los adquieren autoformándose, dependiendo de sus destrezas personales y de sus posibilidades económicas para adquirir un horno.

Si bien la forma organizativa predominante en la actualidad en este ámbito es el taller familiar, por fincarse en los recursos materiales y humanos que esta provee, en los años setenta, cuando mejoró el transporte y se redujo la distancia entre Amozoc y la capital del estado, los alfareros establecieron estrategias técnicas para agilizar la producción, ahorrar trabajo y mantener un ciclo productivo estable y constante.

Entre estas innovaciones sobresalen las siguientes: contratación de mano de obra no familiar, remunerada, para la manufacturación de la loza y compra-venta de loza cruda (un artesano con horno propio y recursos económicos adquiere la loza de otro carente de estos recursos para quemarla y venderla). A partir de esta última modalidad se ha desarrollado una etapa que podría denominarse “maquila a domicilio”, mediante la cual un alfarero encarga un monto determinado



de utensilios para entregarlos periódicamente al dueño del horno.

Estas innovaciones dan cuenta de la vitalidad de este oficio. Sin embargo, las opciones educativas y laborales para las nuevas generaciones ponen en entredicho su continuidad. Ahora la alfarería se practica en un contexto de mayor movilidad socioeconómica y facilidades de desplazamiento. La emigración en busca de mejores ingresos es una alternativa tentadora para muchos jóvenes de familias artesanas.

La alfarería, como otros oficios artesanales en la nueva ruralidad, tiende a practicarse como una actividad económica que se enfrenta con la apertura de otras opciones ocupacionales, sobre todo en el sector de servicios. La agricultura ha dejado de ser un referente para dimensionar la unidad doméstica en estos ámbitos.³ La emigración ha obligado a replantear la organización de las actividades económicas, que son relevantes en el sostén económico y cultural de la familia rural.

El cambio de valores y estilos de vida en habitantes de entidades rurales de sesgo campesino, como Amozoc, ha llevado a dimensionar de otra

manera las relaciones de parentesco en el ámbito laboral doméstico y como pauta organizativa de la unidad doméstica.⁴ Así, la importancia de la descendencia unilineal como factor organizativo del trabajo tiene una apreciación disímil en las familias artesanas: para algunas, esta práctica conserva su lugar como base de su organización; para otras, hay una nueva orientación que ha llevado a establecer otras estrategias para obtener ingresos y a buscar otras opciones laborales. Sobre todo debido a la aparición de opciones educativas para los jóvenes, alejadas de la vida agrícola y de la lógica del autoaprovechamiento.

Pese a estos cambios, los enseres de cocina de gran tamaño mantienen un lugar destacado en la tradición culinaria cotidiana y festiva de comunidades con un pasado rural y agrícola, como Amozoc. Mientras se mantenga el consumo de dichos enseres y la alfarería conserve su función generadora de ingresos, además de seguir siendo una opción de resguardo ocupacional, es muy probable que este oficio siga vigente en la reproducción cultural y económica de familias de bajos recursos.

³ Cfr. Patricia Arias, *Del arraigo a la diáspora. Dilemas de la familia rural*, CUCSH-UdeG/Porrúa, Guadalajara/México DF, 2009.

⁴ *Ibid.*; David Robichaux, "Principios patrilineales en un sistema bilateral de parentesco: residencia, herencia y sistema familiar mesoamericano", en David Robichaux (comp.), *Familia y parentesco en México y Mesoamérica*, t. 2, UIA, México DF, 2005, pp. 167-273.