

LA TERRITORIALIDAD Y EL TURISMO EN LA REINVENCIÓN DEL OFICIO ALFARERO: NUEVAS FORMAS DE OFERTA Y DEMANDA ARTESANAL EN TLAYACAPAN, MORELOS

Patricia Moctezuma Yano¹

Resumen

Los cambios que ha observado la oferta y la demanda de la alfarería de Tlayacapan en el estado de Morelos han conllevado a redimensionar el oficio. Es el propósito de este análisis abordar los factores culturales que influyen en las decisiones económicas y laborales de los artesanos para hacer frente a las nuevas condiciones bajo las que se desenvuelve la producción y venta de los enseres de barro.

En esta entidad, la territorialidad funge como un proceso sociocultural a través del cual los actores trazan su pertenencia y proyectan sus emblemas culturales distintivos, el que ahora nos ocupa es el oficio artesanal a través del cual se traza la frontera cultural que distingue a Tlayacapan.

Como veremos hay varias dimensiones de dicha territorialidad pero aquí nos interesa destacar los que ha observado por efecto del turismo y la modernización, modificaciones en las que los artesanos han estado muy presentes promoviendo innovaciones en la producción y venta de sus objetos para poder así abarcar la demanda de nuevos consumidores, o sea los turistas, y esta nueva oferta ha llevado a la alfarería y a la vida económica de la entidad a un nuevo escenario económico que incluso abarca más allá de sus fronteras regionales.

1) La construcción de la territorialidad y factores macroestructurales que fomentan cambios: el turismo, la modernización, y la privatización de la tierra de uso comunal.

En septiembre del 2005 llegamos a Tlayacapan motivados por estudiar la alfarería por su legendaria tradición en la elaboración de enseres de cocina de tamaño mayor, como cazos y cazuelas, y también por los tradicionales objetos ceremoniales, como los candelabros y cazuelas para el día de muertos, así como las figuras antropomorfas y zoomorfas que se colocan en las ofrendas o bien otra clase de figuras que se utilizan en prácticas curativas de sesgo mesoamericano.

La complejidad técnica y organizativa nos llamó desde el principio nuestra atención, y desde luego, queríamos saber los factores que habían hecho de la alfarería un oficio predominantemente masculino. Nos fuimos adentrando en el tema y nos llamó la atención las diferencias productivas entre las familias de artesanos: unos se especializaban en los enseres tradicionales, el cazo y la cazuela, y otros han hecho a un lado estos objetos para remplazar su producción por la elaboración mercancías modernas; algunos más alternaban entre una y otra producción de acuerdo a la temporalidad de la demanda en el mercado; y entre otras opciones habría que añadir la paulatina pérdida de la elaboración de comales y figuras de barro para efectos ceremoniales.

La oferta de nuevos enseres fue acompañada de una diversificación comercial, o sea aparecieron nuevos actores interesados en la comercialización, y entre ellos estaban los mismos artesanos o bien sus hijos, muchos de ellos ni siquiera productores, que emprendieron algún

¹ Antropóloga, Profesor Investigador en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Líneas de Investigación: 1) Identidad y cultura; 2) Etnicidad y Pobreza; 3) Tradiciones laborales con especialidad den artesanías, sobretudo en la cerámica. pmoctezuma@uaem.mx; Tel: 777- 3297082.

negocio para revender a acaparadores o bien para vender artesanías los fines de semana de objetos hechos elaborados en otros sitios de la república, incluso para época de navidad aquellos hechos de resina que imitan el aspecto del barro y se elaboran en las fábricas de la colonia tres de mayo de la ciudad de Cuernavaca.

La diversificación productiva y comercial de la alfarería de Tlayacapan es en sí misma muy compleja de estudiar, tarea que continuamos investigando, pero para este análisis nos compete comprender si estos cambios obedecen únicamente a cuestiones técnicas y económicas. ¿Acaso existen cuestiones culturales que lo han favorecido? ¿Quiénes han sido beneficiados con estos cambios? ¿los artesanos?

Cuando nos acercamos a los artesanos para darle seguimiento a nuestras inquietudes en la historia productiva y comercial artesanal, descubrimos que la modernización y el turismo habían tenido un gran impacto en la configuración de la territorialidad para los habitantes de Tlayacapan, y que dicha territorialidad era un distintivo identidad colectiva muy importante entre los alfareros en lo que respecta a la continuidad y desarrollo de su oficio.

Recopilando datos sobre la territorialidad, los artesanos nos explicaron que la historia contemporánea de la alfarería se divide en dos períodos: antes y después de la carretera que conecta al Distrito Federal con Cuautla de principios de la década de los setenta. Su trazo implicó atravesar físicamente el pueblo, lo cual tuvo repercusiones en términos socioculturales y económicos como: nuevas ofertas educativas y para la salud, nuevas formas de consumo cultural, acceso a ofertas laborales extracomunitarias, sin pasar por alto los cambios en las tradiciones religiosas, culinarias y cotidianas de una entidad que hasta entonces había sido una comunidad más de la región campesina nahua del norte de Morelos.

Actualmente se pueden distinguir tres corredores de oferta de objetos artesanales; uno que conecta a la entidad con el sur del Distrito Federal, en concreto Mipa Alta y Xochimilco principalmente, otro hacia el sur del Estado de México, y otro hacia el este abarcando Cuautla, Izúcar de Matamoros y Puebla. Son corredores que conectan pueblos alfareros a los que llegan distintos acaparadores a ofertar por mayoreo, generalmente, a otros acaparadores interesados en sumarse a la cadena de acaparadores quienes amplían el circuito comercial y llevan la oferta a más consumidores.

Estos corredores comerciales a su vez se conectan con otros que se dirigen a otros sitios de la república como Querétaro, Jalisco, y Michoacán. Son circuitos que además han agilizado la compra-venta de objetos decorativos hechos de barro que se venden por mayoreo, muchas veces sin estar decorados, o sea solo la pieza quemada, y será el intermediario quien le de el acabado deseado según el posible consumidor; tal es el caso de los artesanos de San Bartolo Cohuecán, Puebla. Otra conexión comercial artesanal con Puebla considerable la representa el barrio de la Luz de dicha ciudad, gran cantidad de enseres de cocina se revenden en Tlayacapan, y representativas son también las macetas de Amatlán del mismo estado.²

Aunado a la historia de cambios en la comercialización que trajo consigo la apertura de la carretera debemos considerar el impacto que ha tenido el turismo. La belleza del convento agustino de Tlayacapan y la singular configuración de sus montañas son motivos que se suman a la promoción turística del sitio, aunado a los balnearios, restaurants y un par de hoteles que prometen, con éxitos periódicos, despegar como un sitio similar a Tepoztlán para el visitante casual y para aquel deseoso de construirse una casa de fin de semana. Esto último ocurrió sobretodo en la década de los ochenta, y la presencia de casas de personas que vienen solo los fines de semana, ha venido a ofertar trabajos como de cocinera, jardinero, recamarera, y

² En la cabecera municipal de Cohuecán hay varios pueblos especializados en la producción de ciertas piezas de barro. Sobresale la actividad comercial del pueblo vecino de Santa María Actiopan, cuyos habitantes elaboran ollas pero también son conocidos acaparadores de la loza de sus vecinos y complementan con la Tlayacapan o bien se van a surtir allá. El pueblo de San Bartola Cohuecán funge el mismo papel de comprador y a la vez de revendedor de la entidad. Sobresalen también los pueblos ubicados en la cabecera municipal de Cohuecán: San Felipe Copesco hace comales, Tepango hace olla grande; San Andrés Ahuatelco elabora jarritos y tinajas para enfriar agua, chocolateros y jarras en forma de patito, y también ollas de Amayuca vecina a estas comunidades dicho municipio.

servicios diversos como supercomerciales, albañiles, mecánicos, plomeros, herreros, por mencionar algunos.

Sin embargo, este no es único tipo de visitante que llega al pueblo. Desde tiempos remotos a la carretera la entidad es visitada por sus festividades religiosas, se trata de al menos 19 barrios que celebran la imagen de su capilla, fiestas a las que asisten tanto parientes como amigos. El turismo religioso no se concreta a la comunidad ni a la región, ya que hay peregrinaciones anuales como la del Señor de Chalma a la cual asisten turistas de muchas partes de la república y sitios circunvecinos al municipio y de paso descansan y comen en el pueblo, se compran algún jarrito o cazuela de barro, y entre tantos no falta alguno al que se le abren los ojos en torno a la posible compra-venta de enseres.

Y, un tercer factor que ha venido a replantear la territorialidad física y simbólica de Tlayacapan a raíz de las modificaciones al artículo 27 constitucional fortalecidos por proyectos públicos como el PROCEDE, es la privatización de tierras de uso comunal, como el ejido y las tierras comunales. Se trata de agricultores interesados en rentar las tierras ejidales por la calidad de su agua³, o bien de interesados en comprar las tierras para construir conjuntos habitacionales o bien otro tipo de edificios; así por ejemplo, en el 2003 los ejidatarios recibieron una oferta de compra por 200 hectáreas para la construcción de una Universidad.

Además de estos inversionistas tenemos la invasión de tierras de uso comunal por efecto del crecimiento demográfico y el consecuente desarrollo urbano que amenaza los linderos del pueblo. La contratación de mano de obra temporal de jornaleros procedentes en su mayoría de Oaxaca y Guerrero se ha convertido en un grave problema, ya que muchos terminan por instalarse de manera definitiva, como sucede con la mayoría de la población de la colonia Nocatenco del municipio de Tlayacapan. Todo esto, sin pasar por alto las prácticas en manos de funcionarios de diferentes partidos políticos, PAN y PRI, quienes sobornan a personas del municipio para que permitan a personas sin vivienda asentarse temporalmente, prometiéndoles la dotación de un terreno a cambio de su voto cautivo, son entre otros factores en torno a la privatización de las tierras de carácter comunal lo que está replanteando la configuración territorial física y simbólica del pueblo y su región.

La pérdida de territorio por efecto de dicha privatización afectará a futuro indirectamente a los artesanos; ya que si sus vecinos los pudientes agricultores de los otros dos macro barrios, EL Rosario y Santa Ana, siembran menos por venta o renta de sus tierras, también tienen menos solvencia, y por lo tanto, tienen menos dinero para estar comprando enseres de cocina del barrio de Texcalpa.

Hasta aquí, hemos mencionado tres factores de los factores que los artesanos consideran han venido a modificar la configuración territorial de su comunidad, y han intervenido en menor o mayor grado en la producción y venta de la alfarería. Ahora bien, para ilustrar mejor como cada artesano responde a los cambios que ha observado la configuración de la territorialidad de su pueblo, y como dichos cambios han repercutido en sus opciones para diversificar la producción y el comercio de sus mercancías, veamos primero algunos puntos sobre los contenidos de significación que encierra la construcción simbólica de la territorialidad entre los tlayacapenses.

2) La territorialidad simbólica en la construcción de la identidad locativa de sus habitantes: Texcalpa el barrio de los artesanos.

En las últimas décadas en los estudios sobre la territorialidad sobresalen dos reflexiones; una es la tendencia a estudiar lo local siempre desde la perspectiva de lo global, y la propuesta es más bien partir de la misma localidad, ya que los territorios son vividos, compartidos y enriquecidos por sus actores y sus vidas. (Escobar, 2003:115-121).

Escobar cuestiona la tendencia a estudiar la territorialidad en términos de la relación hombre-naturaleza, cuando nos dice el autor la construcción de la naturaleza misma desde su definición es un hecho humano. Y nos propone una conceptualización de *lugar*, la cual toma en cuenta las creaciones históricas que hacen los actores de su terruño; esto es prosigue el autor, se trata de

³ El agua que se utiliza para las tierras de riego proviene de el complejo montañoso Ajusco- Chichinautzin.

explicar los terruños y no darlos por categorías *a priori*. Asimismo, continua, debe tomarse en consideración los múltiples vínculos entre identidad, lugar y poder, y estar atentos a la constante reconfiguración del lugar para evitar verlo como una fuente de identidad auténtica y esencializante). Por lo tanto, recalca Escobar, se debe tomar en cuenta las propuestas locales, las racionalidades alternas para perfilar un diálogo entre formas de conocimiento local y formas modales expertas.

... los escenarios del Tercer Mundo descubren una cantidad de prácticas-significativamente diferentes- de pensar, relacionarse, construir y experimentar lo biológico y lo natural.. (Arroyo, 2001:18)

La conceptualización de *lugar* de Escobar nos permite acercarnos a las formas cognitivas a través de las cuales se apropian y viven la apropiación de su territorio desde sus prácticas más cotidianas. Entre los habitantes de Tlayacapan el arraigo territorial se teje desde cuatro dimensiones, todas ellas enfocadas a la organización social, y si bien cada una tiene sus características guardan en común dotar de un sentido de autoadscripción a los individuos, proceso en el que toma lugar la configuración de la identidad, en este caso a dos niveles básicos: personal y colectivo.

La primera dimensión territorial es la *unidad doméstica*, por la cual nos referimos a aquel grupo de miembros, generalmente emparentado entre sí que viven bajo un mismo techo, y agendan una serie de actividades económicas complementarias entre sí para garantizar la reproducción social del grupo. En términos sociodemográficos, una unidad doméstica puede estar constituida por una familia nuclear o extensa y la descendencia se traza por la línea paterna.

La unidad doméstica es además el espacio en el que se ubica el lugar de trabajo del artesano, o sea que en ella toman lugar funciones enfocadas a la reproducción social del grupo familiar, y en un segundo plano, en el taller se establece una división del trabajo para el quehacer artesanal de acuerdo a criterios como el género, la edad, y las habilidades personales.

El siguiente nivel de acuño territorial es el *barrio* y en el pueblo se registran al menos diecinueve. Es barrio es una unidad identitaria, social y religiosa; y es el nivel de organización para lo político, administrativo y residencial y juega un papel importante para las relaciones sociales, entre parientes y vecinos, y funge como la entidad en la que se expresa de manera más significativa la reciprocidad que es a su vez un incentivo de la identidad y pertenencia. Cabe resaltar que en Tlayacapan prevalece la práctica de la patrilocalidad, residencia postamarital en el espacio doméstico del padre, al menos los primeros años de matrimonio y esto conlleva a una concentración de linaje unilineal, hecho que se manifiesta físicamente o sea que en determinadas cuadras o parte de una manzana se concentra cierto apellido paterno lo que nos habla de otro marcador territorial. El barrio, subrayan, Prieto y Utrilla, es un indicador de territorialidad que liga la pertenencia a la comunidad, la cual funge como ente primigenio del cual el barrio deriva su existencia e identidad. (Prieto y Utrilla, 2003:184).

Además de su vínculo referencial a la comunidad, el barrio en Tlayacapan se caracteriza por tener una capilla con distintivo que refuerza la territorialidad y demarca sus fronteras en relación a otro barrio y su capilla. De hecho las celebraciones del Santo Patrón de la capilla pone en acción las relaciones a nivel barrial, y a su vez como cierta competencia entre barrio en la celebración de la santa imagen de su capilla, y dicha festividad recuerda a sus habitantes el carácter fundacional de su barrio. Como bien señalan Prieto y Utrilla, la capilla es la unidad territorial donde operan dos tipos de relaciones sociales: a nivel familiar, como mecanismo de consolidación del linaje, y a nivel de la comunidad, como espacios de inserción de los grupos familiares en el sistema de cargos. (op.cit, 2003:192)

Aunado a estas delimitaciones territoriales, en Tlayacapan se da otra división territorial. El pueblo está dividido en tres grandes unidades territoriales, el *macro barrio*, y son tres. Santa Ana, es el barrio más urbanizado cuyos habitantes observan un mayor grado de educación académica y es a donde se concentran los más productivos agricultores, poseedores hasta de 15 tareas ejidales (cada tarea son 100 metros). Se le conocía como el barrio donde hacían las figuras zoomorfas y antropomorfas de barro decoradas en policromado, cerámica ritual para

evocar curaciones diversas, además de la elaboración de zahumadores y alfarería para el día de muertos.

El siguiente macro barrio es el Rosario considerado un asentamiento más tardío cuya población en su mayoría se dedica a la agricultura -cultivo de hortalizas (pepino, jitomate, calabaza) y frijol, chile y amaranto. En él se concentra una población de prósperos agricultores aunque los de Santa Ana están a la vanguardia, en parte porque los del Rosario en promedio tienen menos tierra, entre 5 y 10 tareas, aunque esto por la explosión demográfica y los demás factores mencionados en torno a la privatización de tierras de uso comunal, ha variado mucho en los últimos tres años según opiniones de los mismos campesinos.

Y, por último el de Texcalpa, el barrio de los artesanos, los que poseen menos tierras y se les considera en términos económicos como los más pobres; aunque sus habitantes defienden ser los primeros, al menos en lo que la historia del asentamiento se refiere, dado que su capilla dedicada a Santo Santiago es una de las más antiguas, data del siglo XVI.

Morayta, en su estudio sobre la presencia nahua en Morelos, subraya que el carácter barrial como una de las formas organizativas que distintivas de resabio indígena y prehispánico, nada más que ahora con connotaciones distintas y expresiones culturales diferentes; no obstante el principio de reciprocidad que activa las relaciones sociales es indiscutible y Tlayacapan es el mejor ejemplo de ello. (Morayta, 2003:70) Así, para los artesanos de Texcalpa su referente territorial más inmediato es el barrio, y en su autoadscripción al mismo asocian el quehacer artesanal como emblema distintivo frente a los otros dos grandes barrios, y como agente representativo del pueblo frente al exterior.

Si bien es cierto que hay una marginación socioeconómica por parte de los del barrio del Rosario y de Santa Ana frente a los habitantes de Texcalpa por identificarlos como los más pobres, contradictoriamente otorgan a la labor artesanal un valuarte histórico del pueblo que además atrae la visita de turistas lo cual activa a la economía en todo lo que se refiere en servicios para atenderlos (estacionamientos, restaurants, hoteles, sanitarios, supermercados, etc).

A nivel del barrio es el que opera de manera más tangible el principio de reciprocidad para el trabajo colectivo y la vida ceremonial en común, todo lo cual nutre el sentido de pertenencia, que en el caso de Texcalpa se fortalece por la existencia de instancias colectivas como la Unión de Artesanos, el equipo de football del barrio y la Comparsa Unión que representa a los artesanos en el Carnaval.

Estas divisiones mayores de microbarrio, como Texcalpa, El Rosario, y San Ana, señala Morayta guardan en común que el ser unidades contiguas con un referente en común que es la comunidad y establecen entre sí una relación de complementariedad y a la vez de rivalidad en relación a los asuntos económicos y políticos de la comunidad, como vimos: Texcalpa el barrio de los artesanos y los pobres, El Rosario el barrio más nuevo y el de los agricultores, y el de Santa Ana el barrio más pudiente en términos económicos y por lo tanto políticos, esta última distinción la recalca Morayta así:

....en Tlayacapan, el barrio Santa ana se conoce como "Altica" los santanecos, e insisten en denominarse "centrales", no es gratuito que de manera alterna salen los candidatos del PRI a la presidencia municipal, y las principales y más numerosas mayordomías...(Morayta, 2003: 73).

Después de esta delimitación tenemos a la *comunidad*, la cual está compuesta por otras unidades territoriales, todas las hasta aquí mencionadas, y se orientan hacia la comunidad por considerarse el ente rector, el pueblo, y el que representa exteriormente a Tlayacapan, y es la instancia en donde toman lugar las funciones jurídico-administrativas así como las políticas.

La comunidad cuenta además con una dotación de tierras de uso comunitario, ejido y tierras comunales, y la autoadscripción a la comunidad significa, retomando a Prieto y Utrilla, "ser originario del lugar", y en consecuencia tener una filiación indeterminada de antepasados, a quienes se concibe como fundadores del pueblo; es a través de estos significados que la

comunidad se torna en una generadora de filiación y brinda un sentido de identidad de carácter predominantemente residencial (Prieto y Utrilla, 2003: 168).

Se agrega a esta lista de distintivos territoriales a las *cruces marcadoras*, son elementos simbólicos que contienen significados y son colocadas en diferentes orientaciones veneracionales o puntos cardinales de los linderos del pueblo; como por ejemplo, la cruz del cerro, la de la entrada del pueblo, aquella que divide al territorio de una capilla y otra, por mencionar algunas, y sirven como demarcadores del universo simbólico sagrado que le compete a cierto pueblo de determinado barrio.

Ahora bien, hasta aquí hemos señalada algunos aspectos simbólicos en la construcción de la territorialidad y como vimos existen al menos 6 nivel distintos relacionados entre sí, pero todos guardan en común el dotar de significantes a sus habitantes en su proceso de autoadscripción, la cual a su vez se nutre de otros referentes y en este caso nos ocupa el oficio artesanal entre los habitantes del barrio de Texcalpa, para comprender como los cambios en su territorio obedecen y a su vez retroalimentan las decisiones productivas y comerciales de los alfareros. Entonces, veamos el otro macroproceso que ha venido a reestructurar dicha territorialidad pero que además ha tenido un papel protagónico en la oferta de nuevas mercancías artesanales, y nos referimos a los efectos del turismo.

2) El turismo en Tlayacapan y su impacto en el desarrollo económico de la entidad: su efecto en la diversificación productiva y comercial

La afluencia de visitantes en la entidad observa periodos de alti bajos significantes de tomar en cuenta para aseverar que el móvil más importante en el desarrollo de la diversificación productiva y comercial artesanal obedecen principalmente a los efectos del turismo. Durante los fines de semana y en períodos vacacionales uno tendría la impresión que efectivamente los consumidores de las artesanías son los turistas.

Sin embargo, visitando los talleres de los artesanos se observa una producción a veces más intensa que en la época de mayor afluencia turística. Aunado a este hecho los objetos decorativos y enseres de cocina pequeños y medianos también los compran los visitantes, pero la loza tradicional, los cazos y las cazuelas de Tlayacapan, quién las compra. Cómo se puede uno explicar que en medio de la elaboración de objetos de pésima calidad y modas caprichosas sobreviva la manufactura de laboriosas piezas de una técnica por demás compleja y rústica a la vez.

Los artesanos nos explican que la venta de sus creaciones a los distintos visitantes que llegan al pueblo es un ingreso significativo pero al fin y al cabo complementario de aquel que obtienen a través de la venta por intermediarios. Se registra una gran variedad de acaparadores con transacciones de compra-venta muy diversas: locales, regionales nacionales, mayoristas, medio mayoristas, menuderos, con facilidades de pago y transporte, acaparadores a pie, en fin, es una cadena de intermediación que aglutina comerciantes de muy diversas modalidades.

Se trata de una intermediación en la cual los compradores traen consigo mercancías de otros pueblos para revender ampliando así la oferta en los puestos del pueblo, y a su vez, estos acaparadores sacan la loza y las figuras decorativas a muchos sitios de la república y desde luego a los pueblos de la región.

Algunos acaparadores tienen clientes y sobre pedido encargan al artesano cierta cantidad de piezas cada determinado tiempo. En el caso de los objetos "rústico" muchas veces el intermediario compra las piezas quemadas y sin decorar, y ya el comprador interesado le da el acabado deseado: de tal manera que la calidad del objeto reside en su fase decorativa para ser ofertado entre personas de bajos recursos que quieren pagar poco, o bien para vender en tiendas de artesanías de prestigio en el que el cliente exige cierta calidad y está dispuesto a pagar este trabajo añadido a la pieza; así por ejemplo, los angelitos de barro se venden en el pueblo solo quemados o pobremente decorados, y esas mismas figuras se venden en Sanborns, con un acabado mayor y se venden más caros.

En pedidos especiales los intermediarios incluso les facilitan los moldes a los artesanos, pero desafortunadamente estos pedidos son temporales y duran unos meses o si acaso un par de años, y el artesano vuelve a competir entre sus compañeros para conseguir clientes.

Las piezas decoradas que se venden en el pueblo o fuera son consumidas por cierto sector socioeconómico. Se trata de visitas que llegan a conocer el Convento, a distraerse al pueblo o llegan algún balneario cercano, y ya de paso se llevan un souvenir, un recuerdito, alguna maceta, un adorno, y porque no un enser de cocina tradicional como una olla para darle buen sabor a los frijoles. Se trata de personas de origen urbano con posibilidades de consumo. Esta venta es para el artesano un ingreso complementario, "para ir comiendo", pero la venta a través de los intermediarios esa es la más importante, a excepción de uno que otro turista que llega a comprar varias macetas..

Pero además de estos turistas, que si en realidad lo son, hay otro tipo de visitantes consumidores. Son personas de origen cultural y económico similar al de los habitantes de Tlayacapan. Proviene de sitios circunvecinos, de origen indo-mestizo, y de extracción campesina con escasos estudios, quienes guardan relaciones de amistad o parentesco con los del pueblo, o simplemente gustan de venir a las festividades religiosas, y de paso disfrutar los atractivos de la feria, si se trata de una feria, y si la fiesta es de una capilla, entonces pues disfrutar ayudando a preparar y comer los platillos.

En sus visitas aprovechan para comprar o mandar hacer enseres de cocina de gran tamaño – cazos y cazuelas- los cuales utilizan para preparar alimentos en las fiestas religiosas y sociales. Compran también loza de tamaño mediano y pequeño para guisar todos los días, no falta que agreguen una maceta a su lista, y si alcanza el dinero, también un adorno "corrientito". En una palabra, son consumidores de estrato rural, campesino, o bien del sector servicios que viven en las ciudades, pero unos y otros de bajos recursos, de origen cercano a Tlayacapan, quines consumen de manera constante y significativa para los artesanos hablando en términos comerciales.

Cierto es que la apertura de las carreteras ha facilitado la afluencia de turistas y visitantes, pero lo más relevante ha sido el efecto que esto ha tenido en facilitar el acceso a los intermediarios. Su presencia motivo a muchos en el pueblo, artesanos o no, a incursionar en la comercialización de mercancías de barro locales y foráneas; para las esposas y los hijos de los artesanos sobretodo, resulto muy tentador que mientras el jefe de familia trabaja la alfarería, ellos apoyando la economía familiar, se aventuraron a poner un puesto a rentar un local.

El espejismo de la comercialización llevo a muchos artesanos, sobretodo a los jóvenes, a dejar la producción temporalmente. Los exitosos abandonaron por fin la elaboración de objetos de barro. Otros prefirieron regresar a la manufactura y a la venta por medio de intermediarios, si acaso algún familiar apoyando con alguna venta directa al consumidor en algún puesto en el mercado de las artesanías, ubicado a espaldas del mercado. Y, aquellos productores, muy especializados en su producción y con buenos pedidos ni siquiera se tomaron la molestia de probar su suerte en el comercio.

Frente al preponderante papel de los intermediarios comerciales de la alfarería, podríamos decir que la demanda de objetos artesanales por el turismo, se intercala con la de los intermediarios, ofreciendo al productor un ingreso complementario, temporal, rápido y fácil de obtener por tratarse de piezas de sencilla técnica de manufacturación y baja inversión. Pero sobre todo funge la producción de estas mercancías como una especie de salva guarda para cuando decae la venta de los enseres tradicionales, o bien baja su precio en el mercado.

La decisión para diversificar la producción y abarcar así nuevos consumidores depende de está necesidad o disposición del artesano para incursionar en el comercio, pero existen también otros factores. Para el caso de la loza tradicional es indispensable contar con mano de obra masculina, espacio suficiente, y además de un horno de cierto tamaño para poder hacer cazos, arrocetas, y ternos. Es importante también que el artesano cuente con entregas periódicos de loza, y dominio técnica para hacerlas bien y disminuir a lo máximo las posibles pérdidas, y desde luego el apego cultural del artesano para perpetuar la herencia familiar del oficio, son estas las condicionantes en la elección de los artesanos para especializarse en la manufactura de la loza tradicional

Así vemos como la intermediación comercial y el turismo han sido factores importantes en la iniciativa de los artesanos para diversificar su producción y comercio artesanal, pero en el caso de cada artesano y su taller operan distintas necesidades y pautas culturales personales, las cuales influyen en las estrategias productivas y comerciales de los productores en cada etapa del ciclo vital de su unidad doméstica.

Veamos algunos ejemplos concretos con el objeto de dar a conocer que las decisiones de los actores sociales y los contenidos simbólicos que guían su quehacer y vida cotidiana favorecen o bien frenan la realización de los proyectos dirigidos al desarrollo.

3) Diferentes respuestas productivas y comerciales de los artesanos por los efectos de la modernización y el turismo

Juan Toscano Rodríguez: "los objetos modernos me sacan más pronto del apuro"

Juan tiene 35 años y creció en una familia de artesanos. Ahora sus padres y sus hermanos, todos trabajan la artesanía, unos más que otros por cuestiones de la edad y las preferencias ocupacionales. Acuña el amor a la artesanía y se la inculcó a su hijo, pero Juanito está más interesado en terminar una carrera corta en computación. Sus padres lo han aceptado, en parte por brindarle la oportunidad de estudiar que ellos no tuvieron, y en otro sentido, por el precio y las fluctuaciones de la demanda de las artesanías en el mercado. Además Juan no puede hacer nada para evitar que su hijo valore como muchos jóvenes que el trabajo artesanal es algo pasado de moda, aunque esta visión en el momento que contraen matrimonio cambia y la alfarería se vuelve importante en términos de ingresos.

Juana Navarrete, su esposa, es de una legendaria familia de artesanos y heredó un terreno, cosa rara en el caso de una mujer, pero esto les ha permitido tener casa aparte de los padres de Juan como es la costumbre la residencia patrilocal, pero sobretodo montar un taller con espacio suficiente atrás de la casa, lujo que casi ningún artesano puede darse.

Juan decidió dejar la producción de enseres tradicionales y prefirió manufacturas objetos rústicos en gran cantidad. Hay dos formas de trabajar para él: la mauro parte del tiempo labora solo y su mujer y su hijo en la ejecución de tareas complementarias a las fases del proceso productivo. Sin embargo, cuando le llega un cuantioso pedido su estrategia es otro. Contrata a sus dos hermanos y les paga a destajo por número de piezas. Juan pone todo el material y se responsabiliza de la cocción, aunque los hermanos le ayudan, y él asume las pérdidas en la cocción, esto es les liquida a sus hermanos las piezas en cuanto las terminan de manufacturar sin tomar en cuenta las que se revientan. Y los hermanos ponen solo su mano de obra. Suelen ser pedidos de piezas sin decorado, y muy de vez en cuando, se las piden con cierto acabado.

Juan tiene dos hermanos, José y Rodrigo, que en sus casas hacían loza y todavía eventualmente cuando sus responsabilidades como jardineros se los permiten. José tiene 40 años y solía hacer cazo con su padre y después en casa hacía terno. Más tarde cambio para hacer pantallas, o sea piezas rústicas, pero le salió la oportunidad de ir a Estados Unidos y se marchó 9 meses. Regreso y ya no le dieron ganas de hacer loza, quería algo diferente y obtener el dinero más rápido. Busco y encontró trabajo de jardinero. Gana \$800 semanales, y cuando su trabajo, se lo permite hace por su cuenta o trabaja con su hermano Juan en los pedidos de piezas rústicas sin decorar. No sabe si más adelante vuelva hacer terno quiere descansar un tiempo de hacer loza y necesita percibir semanalmente dinero para pagar la preparatoria de su hijo.

Rodrigo, de 31 años, aprendió con sus hermanos la manufactura de los ternos. Le gusta mucho la artesanía pero también necesita tener el dinero semanalmente porque tiene un bebé, y además consiguió con su esposa un trabajo para él de jardinero y ella de cocinera. Les

proporcionan un cuarto equipado con cocina y todo y gana 1,000 semanales. Cuando tienen tiempo hace algo de rústico en su casa o ayuda a Juan en sus pedidos.

José y Rodrigo están dispuestos a trabajar con Juan, en primer lugar por solidaridad, pero también les conviene tener un ingreso extra por trabajar un par de días a la semana además de que Juan ya les da el barro preparado, tarea harto difícil. Este ingreso complementa su trabajo principal de jardineros, Rodrigo en Lomas de Cocoyoc y José en Cuernavaca.

Con el apoyo de sus hermanos Juan se da vasto para cubrir el pedido y mantener así la posible relación con un cliente. Además es una fuerza de trabajo muy barata, precio a destajo por pieza manufacturada; ya que si hay fallos por cuestiones técnicas sus hermanos no le van a exigir el pago de las piezas pérdidas.

Esta solidaridad masculina entre hermanos es una estrategia familiar frecuente entre los artesanos de Tlayacapan, se trata de un compromiso de ayuda mutua sustentado en una relación consanguínea, y de esta forma a Juan se le facilita tener pedidos continuos y voluminosos a través de una relación de reciprocidad masculina, y si bien existen modalidades de dihca solidaridad entre uno y otro taller, a *grosso modo* se trata de una subcontratación de mano de obra pagada a destajo que no requiere mayor sofisticación técnica ni organizativa.

Juan aprendió hacer cazuelas y cazos, el oficio de su padre y desde pequeño vio a su madre hacer ollas. Él afirma que sabe hacerlos como todo hijo de buenos artesanos, pero prefiere hacer figuras modernas decorativas -marcos de espejo, marcos de portarretrato, pantalla de lámpara, y souvenir de recuerdos de bodas y bautizos de diferentes figuras de barro, además de las tradicionales flores de noche buena para la navidad- porque su manufactura es más rápida, luego entonces se agiliza la venta, y la inversión como las pérdidas son mínimas. No obstante, Juan reconoce que también no ha continuado con los ternos porque carece de mano de obra familiar masculina que le ayude permanentemente, ya que su hijo se va a estudiar.

Las piezas que trabaja han requerido de la innovación de modelos, moldes y de ciertos instrumentos de trabajo para lograr acabados diversos. Su impronta para innovar el proceso productivo de su trabajo no le ha costado trabajo porque le gusta.

En cuestiones comerciales, su personalidad, afirma Juan, le permite establecer fácilmente relaciones con los intermediarios. Tiene idea de cómo consultar el Internet, cuenta con una dirección de correo electrónico, y se informa posibles apoyos financieros para artesanos y la pequeña empresa, y busca clientes institucionales; así por ejemplo, tuvo un entrega de jarrones y lámparas decoradas al COPARMEX. Solicitó información al CONACINTRA sobre ferias para colocar sus mercancías. Y, por su parte, Juana su esposa tiene un puesto afuera de su casa y vende lo que hace Juan, sus cuñados y hermanos, y completa la reventa de mercancía foránea.

Juan ha tenido la oportunidad de salir a trabajar como jardinero o mozo. Lo ha hecho por cortas temporadas pero a él no le gusta tener patrón ni horario, y le gusta el oficio alfarero, afirma que “echándole ganas, si sale para vivir”. Sus hermanos lo han tentado a ir a los Estados Unidos pero él no quiere.

Juan es muy participativo en los eventos de su pueblo y su barrio. Participa en los comités para las fiestas de las capillas y ha espera pronto ser carguero de Santo Santiago, y participa entusiasta en la comparsa del Carnaval. Participa en el equipo de football de Texcalpa y juegan con frecuencia con los equipos de los barrios contrincantes de San Ana y El Rosario. Ha sido representante para dirigir tareas colectivas en torno a servicios del barrio. Se siente orgulloso de ser artesano, aunque se muestra abierto a la innovación técnica y comprende que su hijo tal vez prefiera otro destino laboral por muchas oportunidades laborales que ahora hay fuera del pueblo, facilitadas en parte por la carretera.

Para Juan la carretera y el consumo de los objetos rústicos son los factores que han venido a revolucionar la actividad artesanal. Considera como oportunidad el hecho que los artesanos puedan completar su venta con la venta de mercancías foráneas.

Juan Muñoz: un especialista en la producción tradicional del cazo y las arroceras

Juan Muñoz es un hombre de 45 años que se crió con su abuela porque su madre murió cuando tenía 10 años. Se fue a vivir con sus abuelos paternos; vio como Quinina hacía ollas, y su abuelo y su tío Eulalio lo enseñaron a trabajar en el campo y hacer cazo. De su abuelo recibió unas cinco tareas de tierras ejidales y siembra hortalizas si calcula que el precio será bueno en el mercado, aunque claro esto nunca se sabe a ciencia cierta.

Juan hace cazo y arrocera de gran tamaño. Quema un horno cada 10 días a lo largo de todo el año, a menos que tenga que ir al campo a trabajar o llueva mucho, entonces en el verano quema cada 15 días. Vende a intermediarios provenientes de Ozumba, San Bartolo Cohuecán, San Juan Ameca, de la ciudad de México, señala que estos últimos son sus mejores compradores y llevan a revender las piezas a los ranchos. Tiene clientes que periódicamente le venden pero ninguno le adelanta dinero.

Mantiene un ritmo de producción estable a lo largo del año salvo en la temporada de lluvias que técnicamente las piezas se tardan en secar. Señala con gran cariño su apego al oficio artesanal y además le gusta hacer cazos y cazuela. Sin embargo, piensa que a futuro los jóvenes ya no van a querer trabajarle porque resulta un tanto incierto las pérdidas durante su elaboración, y además sus hijos tienen deseos de estudiar. Carla terminó la preparatoria y quiere estudiar para estilista. Nancy tiene 18 y se inclina por la computación, y Edgar el único varón, va a la secundaria y le ayuda a su papá en el horno.

Juan no se interesó en producir piezas nuevas de esas que compran los turistas. Ni desea dedicarse a vender piezas de otras que no sean las suyas, además su esposa tampoco ha tenido esa inquietud. A Juan le funciona, lo que aprendió. No quiere arriesgarse a perder nada y le interesa preservar el patrimonio que sus abuelos le inculcaron. Señala que el estudio es bueno si se anhela una profesión, pero con los ingresos de la alfarería es casi imposible, y ser profesionista no checa con el estilo de vida que ellos tienen en el pueblo.

Pese a ser productor de enseres tradicionales no se opone a la creación de nuevos objetos artesanales y técnicas, pero está cierto de lo que puede arriesgar y de lo que mejor no lo hace. Motivado por aprender más de alfarería tomó parte de una cooperativa integrada por varios artesanos a principios de la década de los noventa. Recibieron apoyo para la adquisición de instrumentos y materiales de trabajo como horno de gas, tornos, herramientas y moldes diversos, pinturas, engobes, pasta hechas no sólo a base de barro, y básicamente hacías vajillas, jarras y tazas sueltas. Aprendió muchas innovaciones técnicas. Trabajaban ocho compañeros y de lo que se vendía se lo repartían por partes iguales.

De hecho ganaba tanto o mejor que con la producción de los cazos y las pérdidas recaían en el taller. Se trabajaba loza de alta temperatura y el coordinador era Alberto Santa María. Durante dos años todo iba bien hasta que se percataron de que Alberto estaba trabajando sábados y domingos por su cuenta, días en los que se supone permanecía cerrado el taller, y las ganancias eran solo para él. Así por este desacuerdo se acabó el taller.

Juan, dice el mismo, es feliz haciendo cazo y cazuela arrocera y así no se complica la vida. Semanalmente invierte unos \$600.00 y gana a veces \$ 2,400 y otras \$ 3,000, y así vive bien. No le gusta hacer piezas rústicas porque afirma que eso cualquiera lo puede hacer además de que los intermediarios ofrecen precios super bajos, y a veces hay tanta oferta de parte de muchos artesanos, que tienen ahí arrumbadas las piezas, sin recibir centavos. Considera benéfico la apertura de la carretera porque ha facilitado el acceso a los intermediarios y

sobretudo la llegada de las combis que agiliza la compra de pequeños acaparadores sin transporte propio.

Además, siempre tiene gente de los pueblos vecinos que le encargan para alguna boda o fiesta patronal, y a veces hasta no se da a vasto porque hay épocas como semana santa y navidad que las compran mucho más que el resto del año. Está orgulloso de ser de Texcalpa y participa en los comités del barrio para llevar a cabo tareas relativas a los cargos religiosos y las tareas requeridas. Expresa algo de resentimiento con los del barrio de Santa Ana porque observa en ellos cierta prepotencia por poseer más tierras.

Juan Santillán: un especialista en la producción de ternos y devoto a San Santiago

Juan Santillán, hijo de Manuel Santillán e Isabel Martínez, tiene un hermano, varios primos y sobrinos, todos Santillán que se especializan en hacer terno, o sea juegos de 3 cazuelas de diferente tamaño, pero no son piezas grandes como los cazos y las arroceras, la más grande tendrá una capacidad de cinco litros. Los ternos son los enseres de cocina que han llegado a abarcar un circuito comercial más vasto y lejano de la alfarería de Tlayacapan simplemente por el valor de su uso.

La base técnica para hacer estas piezas sigue los parámetros del cazo y es una producción eminentemente masculina, y en este caso fuertemente representada por el linaje de los Santillán. Son tan conocidos que les sobrenombran “los terneros” y son aproximadamente 10 jefes de familia con sus respectivos hijos varones, quienes en conjunto pueden sumar hasta lo doble como los productores de terno Santillán

Las condiciones materiales de sus talleres de este linaje son verdaderamente precarias incluso insalubres. Como fueron muchos de varones, varios no heredaron ni un pedazo de terreno, y esto los obliga a rentar alguna terreno particular cercano al pueblo. Sus talleres están hechos de desperdicios de cartón, lámina, llantas viejas, y otros objetos por el estilo. La cazuela demanda espacio por su tamaño y por los días que debe orearse, motivos por los que el espacio es tan importante en la elaboración de enseres de cocina. Esto complica la posibilidad de que en la casa de un padre, vamos a suponer en donde hay varios hijos varones, el padre tenga la suficiente cantidad de tierra para repartirles a todos un pedazo donde vivir y donde trabajar. Se requiere además de un horno grande, en ocasiones este lo comparten dos o tres hermanos junto con el padre y se van turnando, en el caso de los Santillán esto se extiende a los parientes colaterales como los tíos y los sobrinos.

A veces entre varios hombres emparentados o bien por lazos de amistad y compadrazgo suelen organizarse para ir a comprar el barro y la plumilla, sobre todo cuando hay algún pedido. Las nuevas generaciones de jóvenes Santillán casi todos están en la elaboración de los ternos y ocasionalmente salen a trabajar fuera del pueblo, casi ninguno a tenido acceso al estudio por falta de recursos. Juan Nuevamente vemos la solidaridad masculina en el desempeño de una fase del proceso, el aprovisionamiento de materias primas, y en ocasiones se ayudan mutuamente para la cocción de las cazuelas.

Juan es uno de los Santillán más altamente productivo. Desde que era niño ayudaba a su padre hacer el cazo y poco hacía la cazuela. Iba con él y sus abuelos a vender a Ozumba y Yecapixtla. Un tiempo Juan trabajó de albañil y de ayudante en la herrería, incluso también de velador, y a veces cuando no se vende la cazuela recurre a estos trabajos eventuales.

La producción de Juan Santillán a lo largo del año son los ternos y suele tener acaparadores que por períodos prolongados le vienen a comprar provienen de Xochimilco y sitios cercanos como: Santa Cecilia, San Francisco, Tlanepantla, San Andrés Ahuayuca; del estado de Morelos, provienen de Yecapixtla y Tepetzingo; otros viene de San Juan Ameca, de Puebla, del estado de México como de Topilejo o San Andrés Mixquic.

Ha mantenido a sus hijos de la producción de ternos, alternando con empleos eventuales. Tiene tres hijos: Francisca de 25 años y está casada, Mario Alberto de 21 que estudia el tercer semestre en la Universidad de Iguala, pero lo tuvo que dejar por falta de recursos. Y su hija Elsa estudia preparatoria en el CEVETIS.

Desde hace dos años, motivado por su esposa, en época de lluvias que tardan las piezas en secarse, hacen algo de figuras para vender a los acaparadores y nuevamente en navidad, pero esta producción siempre es marginal al los ternos, es como ellos dicen, “para ir comiendo de mientras”. También para ayudarse su esposa tiene un puesto en el mercado de las artesanías, ahí ofrece los ternos que hace su esposo y objetos de otros procedencias, el puesto además le permite contactar intermediarios para su marido.

Juan es un hombre seco y muy trabajador que no le interesa gran cosa la vida del pueblo ni los asuntos del barrio. Más si le tiene devoción a Santo Santiago y fue carguero, pues como no, como afirma “si el también es del pueblo”. Valora la herencia de su oficio como lo mejor que sus padres le han podido dar porque el es dueño de su tiempo y trabajando la alfarería gana mejor que de “empleadillo” en la ciudad.

Desde su punto de vista la carretera y la mayor afluencia de turistas no le han afectado significativamente su venta, ya que siempre ha tenido acaparadores, y cuando no venían, él salía con su padre o algún hermano o primo a vender a las plazas de los mercados de la región, por cada sitio un día diferente, se vende lento y en poca cantidad, pero afirma alcanzaba mejor para vivir. No obstante, piensa que la elaboración de figuras y los puestos en el mercado es una buena opción para aquellos que no saben ser buenos artesanos, ya que elaborar figuras es cosa sencilla, lo difícil son los cazos, cazuelas y ternos, y a él no le ha disminuido la clientela por la competencia de los productores de figuras, al contrario le han ayudado a resaltar su especialidad como ternero.

Marco Garna: un artesano interesado en la diversificación productiva y comercial de la alfarería

Marco es un hombre casado de 30 años que toda su vida vio trabajar a sus padres y a sus abuelos la alfarería. Su padre le heredó 20 tareas y las trabaja con su hijo Marco. Siembran hortalizas –jitomate, pepino y calabaza, a veces cacahuate- y maíz y frijol en tierra de temporal. A veces cuando no siembran Marco trabaja de peón con algún vecino y así garantiza un ingreso de \$120 al día. Tiene tres hijos: una chica que estudia la preparatoria, Ulises de 9 años y Yesica de 4 años. Su anhelo es que sus hijos si estudien porque en casa con cuatro hermanos no fue posible.

Sus hermanos, Margarito y Santos, los mayores, trabajaban la alfarería pero ahora son obreros en la Volkswagen de Puebla, y aunque cada uno tiene en el mismo terreno del padre un pedazo donde edificaron su casa, él que tienen el mayor pedazo es Marco porque es quien cuida a sus padres.

Su madre, Esperanza, pese a sus 65 años todavía hace olla y cazuela, y ni se diga para las fiestas de muertos, le gusta mucho hacer loza vidriada en negro. Toribio, su padre trabajo muchos años el cazo y la cazuela, como es usual para los varones, pero ahora ayuda a su mujer y a su hijo en sus respectivas producciones. Marco y su padre van a traer juntos el barro, la plumilla y la leña, y como ingreso extra suelen vender en proporciones pequeñas a cualquier artesano apurado, y así también ofrecen sus servicios de cocción y derretida, o sea la segunda quema, para aquellos que no tienen horno o no saben quemar.

A pesar de que Marco aprendió y trabajó varios años en la elaboración de cazos y arrocetas, prefirió cambiar a la elaboración de jarros y figuras decorativas, tanto de piezas grandes como

macetas, hasta figuras decorativas pequeñas. Esta decisión la tomo básicamente porque el costo y el trabajo del cazo es mucho: lleva más barro, más tiempo de manufactura, secado, y luego es fácil que en la horneada se echen a perder y es mucho tiempo y dinero el que se pierde. Conoce la técnica para hacer ollas, jarras y cazuelas de las que hace su madre, más estas piezas son del dominio femenino por ser de menor tamaño.

Marco tiene clientes que le mandan hacer piezas, como macetas de figuras zoomorfas, y el intermediario le proporciona el molde y casi siempre las piden sin decoración alguna, entre los sitios de procedencia de los acaparadores sobre salen los de: Puebla y Cancún y Chetumal.

Cuando se acaban los pedidos con la ayuda de su esposa hacen figuras rústicas para vender a los intermediarios que llegan los lunes al pueblo o cualquier otro que tenga un puesto de venta, las compran por mayoreo y sin decorar. En temporadas de turismo –verano, semana santa y navidad- decoran piezas rústicas para ayudarse, entre las cuales tenemos: flores de noche buena, pantallas, cruces, canastas, marcos de espejo, porta retratos, figurillas para armar móviles, mariposas y pájaros en juegos de a tres. Para muertos trabaja en conjunto con sus padres para hacer ollas, cazuelas, jarras, tazas, ahumadores, y porta velas, decorado en vidriado negro.

En temporada de cosecha aprovecha para trabajar en el campo con su padre, y si no sembraron, entonces busca trabajo de peón porque de por sí está difícil hacer loza en estos días. A veces ha querido irse a trabajar a Puebla con sus hermanos, pero siente la responsabilidad moral de no dejar solos a sus padres. Como el hijo menor, y el principio de últimogenitura como reminiscencia prehispánica, en él recae la responsabilidad de cuidar a sus padres hasta la muerte, y se supone a cambio recibirá la mejor dotación de tierras por parte del padre, además del horno y el terrenito donde está el pequeño lugar donde trabaja, además de los moldes de los cazos y cazuelas.⁴

Considera que la artesanía es una “ayuda” muy grande y le tiene aprecio a esta herencia. Piensa que es una ventaja ser artesano porque en otros pueblos sólo son campesinos, y la artesanía si permite al menos sostenerse de lo más básico. Sin embargo, económicamente considera que la vida del artesano es económicamente muy pobre para todo lo que trabaja. Implica además estar siempre en el pueblo y a él le gustaría salir más. Sus padres sienten un gran arraigo al barrio de Texcalpa, pero él no tanto porque casi todos son hombres grandes y le gustaría tener amigos de su edad. Sin embargo, si le tiene una gran devoción a Santo Santiago, el patrón de su barrio, incluso le gustaría ser carguero. Cuando hay necesidad de cooperar para la capilla siempre lo hace y colabora en las faenas para el servicio del barrio. Valora la apertura de la carretera porque esto facilito el transporte para que los de Tlayacapan salgan a trabajar y estudiar. También ve con buenos ojos la presencia de los intermediarios y considera enriquecedor hacer otras piezas además del cazo y la cazuela, y no siempre lo mismo.

En cambio, su padre, Toribio opina lo contrario. Opina que la producción del cazo y la cazuela deberían ser valorados como patrimonio y el gobierno debería apoyar más a los artesanos. Le parece que las figuras de barro son feas y sin ningún chiste y que han venido a abaratar su oficio, ahora, afirma “cualquiera es alfarero”. Piensa que pese al mejor servicio de transporte y de carreteras, antes había más demanda del cazo y la cazuela, según él porque ahora utilizan recipientes de aluminio o botes de fierro para coser los alimentos en grandes cantidades, y también a que las costumbres, como las fiestas, ya no tienen tanta importancia como antes.

David Robichaux, en su estudio sobre el sistema familiar mesoamericano, analiza los principios de herencia en tiempos prehispánicos y descubre que predominaba la descendencia unilineal, a través de padres o sea patrilineal, y cuestiona la concepción de la bilateralidad en el mundo mesoamericano para proponer que fue una herencia más bien hispana, un modelo mediterráneo. Asimismo descubre que el papel del hijo mayor en la herencia y el cuidado de los padres, o sea la primogenitura, no era el principio más común y más bien recaía en el hijo menor, esto es operaba la últimogenitura.

Toribio vendía mucho cada día de la semana en distintos sitios pese a las dificultades de transporte: los jueves en Yecapixtla, los miércoles y domingo a Totolapan, los martes a Ozumba, y lo que sobraba a los bodegueros de Cuautla.

Miguel Santamaría: la afectividad en torno al oficio artesanal y el apego al barrio como símbolo identitario de Tlayacapan.

Miguel Santamaría es un campesino de 69 años que recuerda con nostalgia aquellos tiempos de bonanza agrícola e incluso ganadera de Tlayacapan. Su padre le heredó 7 tareas de tierras ejidales, o sea 700 metros, y con ayuda de su hijo introdujeron el riego y siembran calabaza, jitomate, y pepinos; unos años les va bien y la caja puede venderse entre \$120.00 y \$140.00, pero cuando los intermediarios abaratan el precio por mayoreo, llega a valer sólo \$ 20.00, y en esos casos prefieren no cosechar porque no sale el gasto de los peones.

Creció en una familia de artesanos. Su padre hacía cazo y su madre lo de las mujeres: jarras, jarritas, y chocolateros (tazas chicas), para todos los días, y las negras para el día de muertos. Se casó y su mujer hacía exactamente lo mismo. Miguel la ayudaba trayendo la materia prima y quemaba las piezas, pero nunca aprendió la técnica para derretir las piezas negras, eso es un secreto de sólo unos cuantos artesanos. Miguel tampoco trabajó los cazos porque su madre murió cuando él era niño y su padre se juntó con otra mujer, y los dejó a él y a sus hermanitos a la deriva, con sus abuelos, sus tíos, o con aquel piadoso por atenderlos un tiempo.

A pesar de no ser artesano y de que su madre como su esposa ya no viven él considera que no hay fiesta de muertos si él no hace tantita loza negra. Tiene dos o tres clientes, procedentes de Ozumba, Yecapixtla, Atlatlahupan, o de Totolapan, a quienes año con año, les vende algunos cientos de sahumadores de distintos tamaños, y el resto lo lleva a vender a la plaza.

Su hijo no sabe manufacturarlos pero le ayuda a conseguir el barro, la plumilla que se le revuelve al barro y la leña. Miguel los hace solo desde dos meses de anticipación. Una vez terminados los quema con ayuda de su hijo, y unos días próximos a la celebración de Muertos, pide ayuda a sus amigos o parientes alfareros para que le ayuden a preparar y a poner el esmalte, y para darles la segunda cocción, la derretida, que para muertos nombra "padilla", que se refiere a la compuerta que tienen algunos hornos en la parte de arriba del horno para vigilar la fuerza de la llama.

Vigilar la derretida del esmalte negro es una labor técnicamente difícil y perjudicial para la salud porque se expone los ojos y el cuerpo a una temperatura que agarra hasta 800 grados centígrados. A Miguel le sobra quien le ayude porque tiene muchos sobrinos y amigos y cuenta con dos hornos de padilla, así que Miguel se los presta y ellos le ayudan a lo del esmalte; y además, Miguel les renta su horno a aquellos que necesiten horno de padilla para el día de Muertos.

Si uno analiza el móvil económico por el cual Miguel hace sahumadores realmente resulta muy precario, y es el peso de la tradición que él deposita en la fiesta del día de Muertos lo que llama la atención de este caso, y Miguel lo expresa así:

...lo nuestro es la alfarería, es lo que nuestros padres, y nuestros antepasados nos dejaron, y eso no se desdeña, además que seríamos sin ser artesanos, nada porque los de Texcalpa tenemos muy poca tierra, por eso nos dicen los de Santa Ana y los de El Rosario que somos los pobres, y como con el barro anda uno todo el tiempo sucio, nos miran menos, pero que caso tiene, si el barrio

más primero fue este, además nosotros tenemos lo de la alfarería, y ellos no tienen esa querencia que nos han venido dejando nuestros antepasados, con todo esto, pues la verdad es que somos más nosotros que ellos...¡claro! Luego la mejor comparsa del pueblo, la más vistosa, la que mejor viste, y la que mejor baila es la de Texcalpa, la Comparsa de la Unión. ¡No!, si el Carnaval luce, es por nosotros. Y ahora para Muertos pos gracias a los artesanos es que hay tanto comercio, todos vienen por ollitas, sahumadores, candelabros, figuritas...no, si Tlayacapan es por nosotros, por los de Texcalpa, los artesanos...claro! (Miguel Santamaría, muertos noviembre del 2005).

Miguel nos deja ver el gran apego a su pueblo, a su barrio, y a la alfarería, y a todo aquel referente simbólico a través del cual se recrea su autoadscripción y su identidad. Podemos apreciar también una gran carga afectiva en torno a estos identificadores y a todo aquello que nutre el significado de “ser de Tlayacapan”. El apego a la herencia artesanal es plausible en el caso de Miguel Santamaría, quién sin ni siquiera ser artesano, hace sahumadores por recuerdo de la tradición, el lo afirma diciendo: “no puede uno dejar pasar así nomás la tradición; en muertos todos los artesanos hacemos sahumadores y loza negra”. Esta afirmación es por demás verídica para el caso de los viejos y en especial de las mujeres, tal parece que los cazos y cazuelas grandes eran la especialidad masculina, y las piezas de pequeño y mediano tamaño esmaltadas en negros, era lo distintivamente femenino.

Este caso Miguel nos muestra que el aprecio a la herencia del oficio es un acuño no necesariamente familiar, dado que su padre era antes que nada campesino sino un emblema identitario propio de Texcalpa, el cual dota de sentido a la significación de pertenecer a Tlayacapan, según su testimonio.

Miguel considera muy positivo que el presidente municipal en el año 2000 haya apoyado a los artesanos en dos sentidos: uno, en la construcción de un mercado permanente para la venta de las artesanías, y en otro sentido, en la dotación de un terreno grande de donde se extrae barro y esta para el acceso de todos. También así otro terreno también comunal que le dieron a los artesanos que no tienen espacio en casa para ir allá a poner sus talleres, más este último no ha tenido éxito porque simplemente queda muy lejos.

Notas finales

Estos casos no ejemplifican la diversidad de respuestas de los artesanos ante la opción de diversificar su producción y venta artesanal. Podemos apreciar que los contenidos simbólicos que recrean la identidad laboral y territorial de los actores sociales tienden a estar más estructurados y apegados a la tradición entre los artesanos que vende a través de pedidos, como los que hacen enseres tradicionales; mientras que los demás artesanos compiten entre sus compañeros para acaparar intermediarios y así es fácil saturar la oferta en el mercado, este es el caso más común de los productores de piezas rústicas.

Marco Garma y Juan Toscano dejan la elaboración de enseres tradicionales para dar cabida a la producción de objetos rústicos, en parte porque no tienen pedidos de cazos y cazuelas, ni cuentan con mano de obra masculina en casa disponible para trabajarlos; ya que tanto ellos como padres y sus hijos anhelan el estudio como posible camino para su futuro. Sin embargo, esta alternativa es un tanto inoperante y, tarde o temprano cuando la necesidad obliga, los jóvenes retoman el barro en sus manos para ganarse la vida; así por ejemplo, el hijo de Juan Santillán avanzó hasta el tercer semestre de la carrera pero volvió al taller de su padre por ya no contar con recursos para continuar. Esto nos habla de que el apego al oficio artesanal no siempre es opcional, y la tradición también se alinea a las necesidades de los actores.

El caso de los hermanos de Juan Toscano, José y Rodrigo, nos ejemplifican como la premura por percibir ingresos los conlleva a preferir empleos que se remuneran semana tras semana, sin riesgo ninguno, características que no distinguen a la artesanía. Sin embargo, no la abandonan del todo, la alfarería permanece en su patrimonio cultural como una opción viable en el momento que la necesidad así lo requiera, o simplemente los ingresos percibidos de la artesanía fungen como complementarios a las tareas extracomunitarias, tendencia cada vez más recurrente en el pueblo.

Se contraponen a esta tendencia, la perseverancia de la tradición que no se deja morir aún cuando económicamente no sea tan redituable mantenerla, tal es el caso de la producción femenina de enseres esmaltados en negro para las ofrendas de muertos en la cual el hombre participa activamente en su cocción y venta. Tal vez se asocie más a las mujeres porque en antaño ellas eran las que hacían los artefactos de cocina de tamaño regular, mientras los hombres se dedicaban a hacer las piezas grandes para las comidas en las festividades.

El espacio y la disposición de mano de obra masculina así como el apoyo recíproco entre varones son factores que juegan un papel importante en la posibilidad del artesano para poder diversificar la producción y abrir opciones alternativas para la venta, incluso en el caso de Juan Santillán y Marco Grama, vemos como las mujeres optan por tender un puesto en el que venden también mercancías que no son producidas en casa. Al parecer, a la mujer la apertura comercial le ha permitido convertirse en económicamente activa; ya que además se observa su participación en la fase del decorado de piezas que los artesanos venden solo quemadas sin acabado alguno, podríamos decir que la mujer está siendo un actor protagónico indirecto de la diversificación productiva y comercial artesanal.

La mayoría de los artesanos señalan que el turismo y las mejores vías de comunicación han mejorado a la alfarería de la entidad. Sin embargo, otros opinan lo contrario, sobretodo los que elaboran enseres tradicionales como Toribio Grama, el padre de Marco, quien considera que las artesanías rústicas han venido a malbaratar el valor artístico y técnico legendario que distingue a los enseres tradicionales. Y como estos artesanos, venden más bien sobre "encargo", no ven ningún beneficio en la presencia de tanto intermediario. De hecho, en el pueblo hay desde hace años dos o tres personas que se dedican desde hace años a la reventa de cazos y cazuelas, más esta es la última opción a la que recurren los alfareros por el bajo precio que ofrecen los compradores locales; más lo cierto es que por la dificultad de su técnica y lo específico de su uso es difícil que ocurra una saturación de la oferta en el mercado de estas piezas, caso completamente contrario al de los que elaboran piezas rústicas.

Existe una diversidad de respuestas ante las innovaciones productivas y comerciales, pero todos los artesanos observan un orgullo por su oficio, un apego al barrio de Texcalpa, una devoción a Santo Santiago, y una autoadscripción a Tlayacapan, todos estos contenidos significativos que nos hablan de una lógica de conocimiento local, con específicos mecanismos cognitivos y experimentales, a través de los cuales las personas entran en juego, recordando una historia común, y apropiándose de ciertos elementos emblemáticos para guiar el curso y el desarrollo de sus actividades y existencia. Se trata de formas subjetivas, por no decir sutiles, a través de las cuales los sujetos defienden lo suyo, su herencia, para su sobrevivencia ante precarias opciones para el cambio.

Fue el propósito de esta presentación mostrar como a través de ciertos modelos cognitivos los individuos interiorizan su mundo y hacen elecciones sustentadas en pautas simbólicas, las cuales no necesariamente obedecen a cuestiones económicas; los artesanos no entienden de igual manera las opciones para desarrollarse. El peso de la herencia del oficio artesanal se resiente de diferente manera entre una y otra generación: vive para los adultos y naufraga entre los jóvenes como una representación social que orienta sus decisiones laborales y económicas a futuro. Jodelet señala, retoma Rodríguez, las representaciones sociales son entidades operativas para el entendimiento, la comunicación y la actuación cotidiana. Fungen

como un conjunto más o menos estructurado e impreciso de nociones, creencias, metáforas y actitudes con los que los actores definen las situaciones y llevan a cabo sus planes de acción (Rodríguez, 2003: 56). Entre los artesanos de Texcalpa la herencia de su oficio se ciñe en la continuidad de un linaje, y este a su vez se inscribe en un terruño, primero en cuanto a su barrio y capilla, y en segundo término en relación al pueblo, destacando así sus fronteras y su necesidad de convivencia y deferencia en relación a los dos macrobarrios.

Bibliografía

Morayta Miguel (2003)

“Las presencia nahuas en Morelos”, en Saúl Millán y Julieta Valle (coord.): *La comunidad sin límites: estructuración social y organización comunitaria en las regiones indígenas de México*, Tomo II, México, INAH, pp: 19-142.

Prieto Diego y Uvilla Uvilla Beatriz (2003)

“La casa el pueblo y la descendencia entre los otomíes de Querétaro”, en: Saúl Millán y Julieta Valle (coord.): *La comunidad sin límites: estructuración social y organización comunitaria en las regiones indígenas de México*, Tomo II, México, INAH, pp:145-210.

Robichaux, David (2002)

“El sistema familiar mesoamericano. testigo de una civilización negada”, en: Guillermo de la Peña y Luis Vázquez (coordinadores) *La Antropología sociocultural en el México del Milenio*, México, Fondo de Cultura Económico, Instituto Nacional Indigenista, CONACULTA, pp:107-159.

Rodríguez Salazar, Tania (2003)

“El debate de las representaciones sociales en la psicología social”, *Relaciones* # 93, México, Vol. XXIV, pp:52-80.