

PERU

LA ALFARERÍA

PIURANA:

Símbolo de una Cultura Regional

HERMANN J. TILLMAN

La división económica en la parte Costa y en la parte Sierra se refleja igualmente en la producción alfarera. Así, en la Sierra encontramos una producción familiar para el uso local en los caseríos y anexos de Frías, Santo Domingo, Chalaco, Ayabaca, Sondorillo y Huaymaca. Mientras en la Costa, Simbilá al sur de Piura constituye el centro tradicional de la producción alfarera para todo el ámbito de la costa. De este centro de producción se desarrolló la alfarería hasta el Valle del Chira, desde Chulucanas a Olmos, donde juntos con los migrantes del Bajo Piura se fueron familias alfareras para producir los implementos necesitados para preparar la chicha, bebida principal de su cultura.

La alfarería de la Sierra.

La alfarería de Ayabaca, Frías, Santo Domingo y Chalaco, es una de las tareas domésticas de la mujer campesina. No se trata tanto de una división social del trabajo, sino de una actividad familiar que satisface necesidades vitales del grupo familiar. Las mujeres en la familia se entienden con el barro, hacen sus propias ollas para sus familiares y para algunos vecinos que no manejan el barro. En este último caso se hace en trueque por granos. La alfarería así es parte de sus tareas igual que el tejido, o las labores de la cocina.

En segundo lugar, las mejores alfareras producían ollas, tiestos y sartenes para el grupo de poder local,

que eran comerciantes y profesionales asentados en los centros urbanos de la zona. Esto facilitaba a la familia campesina canjear su alfarería con productos urbanos, sean alimentos o vestimenta. Pero es una actividad económica complementaria dentro de un sistema que obligaba al hombre a trabajar en una hacienda o un pequeño fundo con el único derecho de cultivar un pedazo de terreno para su sustento; pero que al mismo tiempo le amarraba al patrón, al señor feudal.

La llegada de la carretera significa la expansión visible del capital mercantil, que trae nuevos productos de fuera, de las metrópolis del sistema capitalista, y al mismo tiempo comienza a acaparar con mayor facilidad los productos de la zona: ganado de carne, chancaca, aguardiente, cueros, maíz.

Consecuentemente, primero en los centros urbanos, y después hacia los campesinos más acomodados se difunde el uso de ollas y sartenes de fierro y de aluminio, así como recipientes de plástico.

A pesar de que las comidas cambian de gusto, "pierden el sabor", las mujeres campesinas ahorran tiempo con los nuevos implementos. Este tiempo lo dedican a las actividades económicas con miras al mercado.

Son los sectores más pobres de la población campesina quienes mantienen un mayor grado de una economía de auto consumo. Son ellos quienes mantienen la alfarería viva en la zona, porque por un lado ellos mismos no compran los implementos de fierro o de plástico, y por otro lado ellos canjean sus ollas de barro con maíz, menestras y otros granos de otros campesinos pobres, o reciben en cambio servicios o trabajos específicos. Es por ello, que los talleres alfareros se ubican en los caseríos, en la periferia del intercambio mercantil ubicado en los

centros urbanos de los pueblos de la zona. La alfarería forma parte de la economía de los sin tierra, de los más pobres, de los que no tienen otros ingresos.

Proceso en la Alfarería.

La técnica utilizada es rudimentaria, se trabaja el barro en el suelo, encima de unas calabazas en forma de platillo rellenas con ceniza, las ollas seorean al aire libre, y son quemadas en la superficie de la tierra. Se amontonan las ollas junto con bosta seca y leña, la cual entremezclada quema la arcilla. Si durante el quemado que demora 12 horas hay viento, se producen cambios de temperatura al interior de la quema y se raja la cerámica. Por ello la producción de alfarería se realiza en los meses de "verano" o sea los meses secos.

Por la baja calidad de la mayoría de los productos, estos no constituyen una competencia efectiva a los productos más duraderos. Aquí vale el quién no tiene dinero canjea cerámica, el quién tiene dinero, se compra los utensilios caseros de metal o de plástico.

Una modalidad interesante que confirma la pobreza de las artesanas es el hecho que la alfarería va de casa en casa y elabora vajillas a cambio de comida, algunos productos agrícolas y en algunos casos por dinero.

La alfarería correspondió directamente a la economía campesina que no contaba con mayores recursos de afuera. La tendencia en este siglo fue relegar la alfarería a los sectores más pobres. En la medida que los campesinos pobres obtengan mayores ingresos a través de la migración laboral, el matrimonio y el control sobre un pedazo de tierra a través de la compra o la Reforma Agraria, desaparecerá la alfarería como oficio de las mujeres campesinas.

nas. No hay alternativa visible para esta labor complementaria y casera imbuída en un modo de vida pre-capitalista que es absorbido por el sistema.

Huarmaca y Sondorillo se caracterizan en cambio por una especialización de los hombres en la actividad alfarera. Aquí la cerámica es de mayor calidad y es difundida fuera de la zona de producción. Hasta hoy en día se consigue esta vajilla en partes de la costa.

En estas dos zonas la cerámica en manos de pocos especialistas compete en el mercado con los productos de la ciudad, las ollas y sartenes de fierro. Aquí notamos un realce de la producción debido al encarecimiento de los productos industriales. Son las reglas del mercado capitalista que influyen sobre la existencia de esta artesanía que se defiende con su alta calidad y logra su sitio dentro del sistema.

En el caso de la Sierra se trata de un problema económico que no es superable a través de una promoción educativa, cultural o de desarrollo rural. El problema cultural en sí no tiene importancia, porque se trata de una sociedad caracterizada por los rezagos de la sociedad feudal que van disminuyendo por efecto del cambio de la tenencia de la tierra y por el mercado. No surge una cultura nativa fuerte, porque ya no existe una identificación racial.

La Alfarería de Simbilá

“Las costumbres de los antepasados eran de que las mujeres de los campesinos eran chicheras. Eran muy fiesteros: mayordomías y velorios”.

Cita de “Historia campesina por campesinos, el caso del Bajo Piura”, en “Tarea”, bol. 28, Lima, 1978, p. 27

Simbilá es una aldea situada al sur de Piura, a 6 km. de distancia sobre un pequeño monte árido, inservible para la agricultura de riego en la zona. Es anexo de la Comunal de Producción, dedicada al cultivo de algodón y por medianos propietarios. Al lado del río Piura, los habitantes cultivan una franja de pequeñas parcelas con maíz fréjoles, zarandaja, algodón, etc., para su propia alimentación y uso.

La mayor parte de la población se dedica a la alfarería, mientras otro pequeño grupo forma parte de la Cooperativa en calidad de socios o trabajadores eventuales. Este pequeño grupo vive en el barrio nuevo, en casas de ladrillo con techos de Eternit. Las casas de los alfareros en cambio se caracterizan por la quinchá y el barro de sus paredes, tejas de barro en el techo y los corrales de cercos de madera para sus animales.

Chicha y Alfarería

El sostén tradicional de la cerámica de Simbilá es la cultura popular del Bajo Piura. Para el campesino, racial y étnicamente uniforme, el consumo de la chicha de maíz germinada es vital y forma parte de su dieta y de sus costumbres diarias. Sin chicha el poblador de Catacaos y de Sechura no se siente bien. Esta se toma en el trabajo, se lleva a la parcela, acompaña al almuerzo o la comida de pescado salado o fresco, el cebiche, las menestras, el arroz, la cancha del maíz, tamalitos, plátano, etc.

Y la chicha requiere de los recipientes de barro de los Simbilenos: por los tinajones, para hervir el agua y la jora, para cambiarla y enfriarla, y de cántaros para guardarla hasta su consumo.

Los alfareros de Simbilá proporcionan incansablemente los tinajones y cántaros a las chicheras, cuya

“marca” es famosa hasta entre los piuranos de la ciudad.

Pero la producción de los alfareros no depende únicamente del consumo de la chicha, sino más bien de la cantidad del insumo disponible. Así dicen en Simbilá: “si el año agrícola es bueno, para la alfarería el año también es bueno, porque hay harto maíz y dinero para comprarlo de fuera. Si el año es malo, no se puede tomar mucha chicha y no compran ni necesitan recipientes”.

El alfarero

El trabajo en Simbilá es familiar. El padre ha aprendido de sus antecesores y enseña trabajando a sus hijos. La alfarería en Simbilá es la base de la economía familiar la cual no se comparte con otras familias, cada uno guarda su sello de motivos como distintivo familiar y no les gusta trabajar el barro fuera de sus casas. Hasta se oponen emotivamente a la avalancha de las máquinas fotográficas de los turistas, periodistas y estudiosos que se dirigen a conocer el trabajo de una técnica nativa pre-incaica, como si les estuvieran robando el alma, de sus trabajos, de sus productos.

Antes la alfarería tenía un carácter más bien complementario, la extrema pobreza del campesino bajo el sistema capitalista era la condición para que el campesino y el alfarero migraran hacia los campos de algodón de Cañete, o a las ciudades y centros de producción donde requerían mano de obra barata. No hay alfarero que no haya salido de Simbilá, ni hayan conocido otras regiones y ciudades y otros estilos de vida.

¿Por qué volvieron? Por dos razones fundamentales: uno: la Reforma Agraria, crea un mejoramiento del nivel de vida en el Bajo Piura, y un consecuente aumento de la chicha y de la producción alfarera; y

el segundo: que la inflación en el Perú, ha encarecido la vida en las barriadas de las ciudades que hace más atractiva y económica la vida en el campo. En relación a los alfareros lo siguiente es importante: la Reforma Agraria excluye a los alfareros porque se inscribieron en los padrones como artesanos y no como campesinos. Existen fuertes competencias y rencores entre los Sosa, Yamunaqué, Yarlequé, etc.

Esto los hace quedar fuera de las cooperativas impidiéndoles el recurso tierra. Los padres y sus hijos se ven obligados a dedicarse mayor tiempo a la alfarería.

Vemos que hay condiciones externas e internas que alimentan el crecimiento del grupo de los alfareros. Así, de un puñado de alfareros que fueron 30 años atrás, ahora existe más de un centenar de personas dedicadas a la alfarería, y esto, sin ningún incentivo estatal o foráneo, sino solamente por la dinámica del contexto social, económico y cultural del Bajo Piura, debido a las presiones del sistema capitalista mundial

El proceso productivo alfarero en Simbilá, es trabajo de los hombres y se transmite de padres a hijos. Las mujeres pueden ayudar cuando se trata de trabajos secundarios o piezas pequeñas como jarras. Tampoco existen labores asalariadas, porque trabajar el barro requiere de un aprendizaje largo que ningún jornalero podría seguir (sin ingresos) y una vez que supiera trabajar se iría a formar su propio taller. Es por esta razón que todos los nuevos talleres de los últimos años son separaciones del hijo o sobrino del maestro alfarero, donde han aprendido el oficio durante años.

Cualquiera puede tener el acceso a la materia prima y a las herramientas. No existe un monopolio de los medios de producción. Lo único

que limita es el largo proceso de aprendizaje que requiere de una larga tradición familiar. Donde se estorba la integración familiar y se destruye la dependencia, padre - hijo, la alfarería comienza a desmoronarse.

El auge de la cerámica en los últimos años, a raíz de la crisis económica que ha inflacionado los precios de la cerveza ha hecho atractiva la chicha, puede ser un proceso temporal. Ahora los viejos se quejan que los descendientes no quieren aprender la alfarería. La escuela con sus valores foráneos inculca a los jóvenes la facilidad y los beneficios de la sociedad de consumo de las ciudades y un rechazo a la labor artesanal de los padres. Buscarán oficios donde uno ya no se ensucia tanto las manos, y la ganancia de dinero es más fácil. Creen que por haber ido a la escuela, ellos saben más que sus padres y rechazan su cultura, su tradición del alfareros.

A pesar de esta tendencia, la alfarería sigue siendo el oficio más atractivo en Simbilá

El proceso de Trabajo

Aparte de las sutiles diferencias personales o familiares, el trabajo se desarrolla en las siguientes etapas:

1. Anteriormente los alfareros traían en burro la arcilla de un sitio ubicado a media hora de la Legua en la otra orilla del río Piura. Desde el año 1976, el río Piura es alimentado por el río Chira, y se ha hecho más largo el camino, dando la vuelta por Piura. Para mejorar el acceso al yacimiento de arcilla, los artesanos se han organizado en una asociación, la cual ha podido adquirir un camión, que ahora trae regularmente la arcilla necesitada.
2. Una vez a la sombra de la vivien-

da taller, se desmenuza la arcilla con un garrote de palo, enseguida se mezcla con arena y con agua y se pisa con los pies, una vez lograda la consistencia deseada se deja reposar la masa. La arena es traída de un sitio cercano, donde cuidan que no haya mucho salitre porque debilita la calidad.

3. Para las piezas grandes, como tinajones o cántaros preparan el "comienzo", que en un cono alberga toda la arcilla para el cuerpo del recipiente. Lo dejan de un día a otro, a la mañana siguiente, y solo a golpe de paleta y piedra levantan un cántaro, tinaja o tinajón de perfectas formas esféricas. No utilizan torno, sino el alfarero mismo camina dando vueltas alrededor del recipiente que él hace nacer. Lo deja reposar bajo trapos húmedos hasta el día siguiente.

4. Este día donde el trabajo es más corto y el alfarero descansa más temprano, se coloca la boca con una salchicha gruesa de la masa preparada, al cual se vá dando la forma con un trapito mojado.

5. Es ahí donde cada alfarero pone su distintivo: él adorna según la tradición y el gusto del alfarero, ya sea con el sello con diseño de flor, con una coronta de maíz, un peine o simplemente con los dedos.

Después para tomar una apariencia de un quemado más fuerte se unta con tierras rojizas, que logran un tono más oscuro en el producto, indicando al comprador más dureza y mejor cocción. Además se realiza el bruñido después del quemado para algunas piezas especiales que los hacen resaltar aún más

Es en estos detalles donde se nota mayor diferencia entre los maestros, que definen a veces una mayor aceptación en el mercado, en precios de venta más altos.

Es notable la técnica y la habilidad de los alfareros que sin torno ni instrumental sofisticado alguno, logran piezas de una perfección y armonía excepcionales.

6. Las piezas deben secar primero a la sombra del techo y después al sol. En las épocas de lluvia se impide el trabajo seguido, porque no facilita el secado, ya que el horno permanece húmedo debilitando el quemado.

7. La producción quincenal de los artesanos se quema en hoyos profundos al lado de sus casas. Estos hornos alargados de 5 a 7 metros de diámetro son compartidos entre varios miembros de una misma familia. El fondo contiene ceniza seca que forma un aislante para el calor del fuego. Encima colocan leña de zapote. Ahora se van arremando las piezas secas y se colocan alrededor una capa de cacharros rotos y paja alrededor, junto con bosta de animales. Se llena el hoyo totalmente y con un palo se va golpeando la bosta encima para impedir que entre el aire directamente al fuego.

Una vez iniciado el fuego se cierran también estos huecos y el fuego va consumiendo desde adentro el combustible.

8. La quema dura un día, pero se espera varios días hasta que el horno se haya enfriado para poder sacar la cerámica.

producción y Comercialización.

Los alfareros producen los siguientes implementos para la chichería: jarras, cántaros, tinajas, tinajones, ollas de asiento para la cocina campesina, ollas, cazuelas, tazas, teteras, tiestos, etc., además se han introducido nuevas formas para el consumo de las ciudades, como macetas, tinajones decorativos o bases para lámparas de mesa.

La comercialización de la cerámica de Simbilá es múltiple: hay pocos alfareros que llevan sus productos a los mercados de La Unión o de Sechura en el Bajo Piura, pero en la mayoría de los casos viene el intermediario a Simbilá y compra lo que encuentra y lo que piensa que tenga mayor salida; a veces haciendo pedidos específicos a un alfarero determinado. El comerciante alquila un camión y lleva las piezas a Piura hacia el Bajo Piura, al Chira y también hacia Tumbes y Talara, o a Trujillo y Lima al sur del país.

Hay todavía comerciantes arrieros quienes con sus burros cargados con tinajas cruzan el desierto para vender en las caletas de Paita y de Colán los implementos domésticos de Simbilá.

Finalmente existen numerosos consumidores del vecino Catacaos, donde las múltiples chicherías son famosas, y compran directamente el recipiente que necesitan, sea para reemplazar los utensilios rotos o para ampliar la infraestructura chichera.

La Influencia de Simbilá.

Con las migraciones laborales de los comuneros de Catacaos y de Sechura también se trasladó la costumbre de la chicha y el alfarero. A las zonas más lejanas se llevaban los utensilios desde Simbilá, pero al interior del departamento se trasladaron los alfareros.

Bajo Chira.

Así encontramos núcleos de descendientes simbileños en el Bajo Chira, en Sullana y en la Huaca, quienes utilizan la misma técnica, pero cambian algunos insumos para quemado. Aprovechan la cáscara de arroz que es regalado por los molinos por su inutilidad para el resto de la so-

ciudad.

También los alfareros de estos sitios producen los utensilios para las chicherías de las mujeres emigradas del Bajo Piura, cuya chicha es apreciada por los migrantes de fuera.

Los bajo-piuranos están juntos y cuando migran llevan sus costumbres fuera; asimilan la cultura de fuera, sin perder su propia cultura. Es por esto que ellos vuelven después de años al lugar de origen.

De Sullana, también abastecen con cerámica las chicherías de Talara, Mácora y de Tumbes, hacia donde migraron muchos detrás de la bonanza del petróleo.

La ubicación de la Huaca correspondió al auge que tuvo este durante la expansión algodonera, donde albergó a diferentes fábricas (desmotadora, molino, fabricación de jabón), dependiente de la producción agrícola. La atracción para la mano de obra del Bajo Piura, fue fuerte entre 1900 y 1940, y con ella llegaron costumbres y alfareros, los últimos encontraron muy buena arcilla cerca de la población y se asentaron en la zona.

Con el cambio de la fuente energética en la industria algodonera se concentra la industrialización en Piura como núcleo energético. Ello causa el decaimiento de lugares como la Huaca en los años 40. A pesar de ello algunos migrantes del Bajo Piura, ligados a la producción agrícola se quedan en la zona usufructuando su propia parcela. Y con ellos quedan pocos alfareros lugareños elaborando los implementos necesarios para la chicha. Hoy en día sobreviven un puñado de alfareros.

Chulucanas.

Otra expansión simbileña ocurre hacia Chulucanas, donde encontramos el mayor grupo de alfareros

demostrando la antigüedad del asentamiento alfarero a través de la división familiar. Los alfareros actuales se sienten de Chulucanas y con parientes lejanos de Simbilla ya no son foráneos sino lugareños. Al lado de la producción chichera de los alfareros se está destacando un pequeño grupo de jóvenes quienes con cambios técnicos y estéticos se están abriendo paso hacia el mercado turístico que constituye un mayor atractivo económico que las chicherías de la zona. Es esta relación con el mercado de fuera que va a cambiar necesariamente las relaciones de producción en los talleres apuntando hacia el trabajo asalariado de "sobrinos" y otros familiares.

va a aumentar la dependencia del alfarero de la estética del mercado,

de la moda, y va a destruir la estética propia imbuída en los implementos de la chicha. Falta el contexto cultural conservador del Bajo Piura, para impedir este proceso, este proceso hacia la inserción al sistema capitalista.

Faltará poco y los talleres de Chulucanas producirán en serie como cualquier taller igual que en Taiwan o en Hong Kong.

Olmos

Hace pocos años una familia simbilleña se fue a la Pampa de Burros en Imperio (Olmos) al lado de la Panamericana. Producen una cerámica variada de recipientes para chicha hasta maceteros y adornos decorativos. Están ubicados en esta zona porque existe arcilla y por la faci-

lidad de comercialización. Son los camioneros y comerciantes que llevan las ollas y los cántaros hacia la selva, y por otro lado pueden abastecer a los núcleos migratorios de la Costa hasta Cañete. El taller se ubica al interior a 2 kms. de la Panamericana, pero la venta se realiza al borde de la carretera.

Vimos también en la salida de Lima, hacia el norte en el cruce al aeropuerto un comerciante con una carga de cerámica de estilo simbilleño. En las barriadas o pueblos jóvenes encontramos igual que en Catacaos, picanterías que ofrecen un ambiente familiar a los migrantes piuranos.



