

(Separata del número 33 de Cuadernos de Historia y Arqueología, correspondientes al año 1967; volumen XVII. Compaginación original).

Ignacia, la Alfarera de Cerro Alto (Ecuador)



OLAF HOLM

Editorial de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Guayas

GUAYAQUIL — ECUADOR

1968



Esta obra está sujeta a licencia Creative Commons: Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas, 3.0 Ecuador (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/ec/>). Se permite la reproducción total o parcial y la comunicación pública de la obra, siempre que no sea con finalidades comerciales y siempre que se reconozca la autoría de la obra original. No se permite la creación de obras derivadas.

(Separata del número 33 de Cuadernos de Historia y Arqueología, correspondientes al año 1967; volumen XVII. Compaginación original).

Ignacia, la Alfarera de Cerro Alto (Ecuador)



OLAF HOLM

Editorial de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Guayas

GUAYAQUIL — ECUADOR

1968

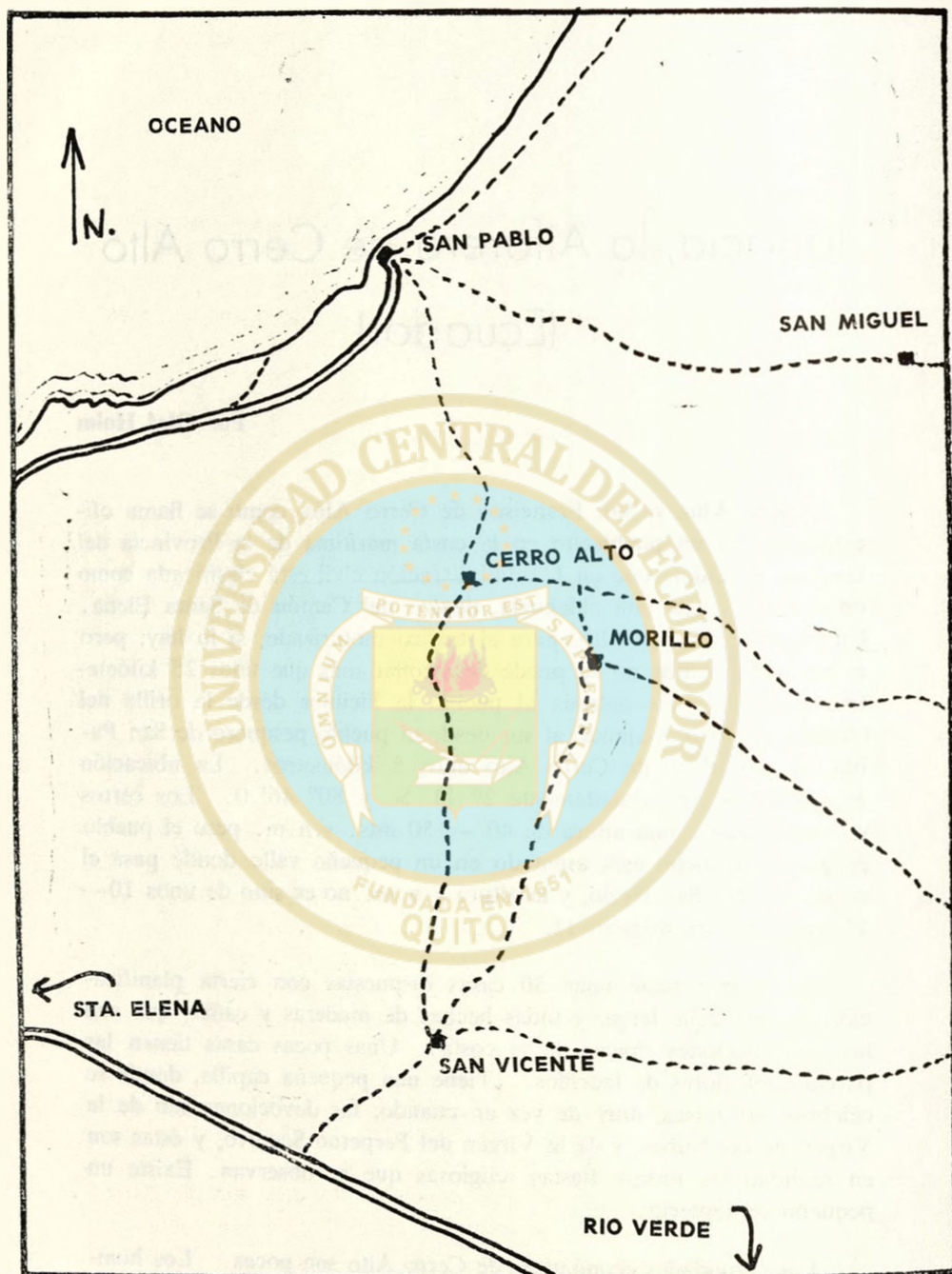
Ignacia, la Alfarera de Cerro Alto (Ecuador)

Por Olaf Holm

Cerro Alto, o San Francisco de Cerro Alto, como se llama oficialmente, es un pueblecito en la costa marítima de la Provincia del Guayas, Ecuador, que en la administración civil está clasificada como un recinto, o sea una aldehuela, dentro del Cantón de Santa Elena. Un camino a Cerro Alto, para el tráfico motorizado, sí lo hay; pero es un trillo, donde no se puede desarrollar más que unos 25 kilómetros por hora. La entrada al pueblo la hicimos desde la orilla del Océano Pacífico, viajando al sur desde el pueblo pesquero de San Pablo, el cual dista de Cerro Alto unos 5 kilómetros. La ubicación geográfica es aproximadamente 2° 11' S. y 80° 46' O. Los cerros vecinos llegan a una altura de 40 — 50 mts. s.n.m. pero el pueblo propiamente dicho está asentado en un pequeño valle donde pasa el cauce del Río San Pablo, y la altura s.n.m. no es sino de unos 10—15 mts. (Figura número 1).

El recinto tiene unas 30 casas dispuestas con cierta planificación en una calle larga, y todas hechas de maderas y cañas, que son las construcciones típicas de la costa. Unas pocas casas tienen las paredes inferiores de ladrillos. Tiene una pequeña capilla, donde se celebran las misas, muy de vez en cuando; las devociones son de la Virgen de las Nubes, y de la Virgen del Perpetuo Socorro, y éstas son en realidad las únicas fiestas religiosas que se observan. Existe un pequeño cementerio.

Las actividades económicas de Cerro Alto son pocas. Los hombres pueden trabajar en la explotación minera del yeso, mineral que



Croquis de la zona de Cerro Alto, en el norte de la Península de Santa Elena. Provincia del Guayas, Ecuador. (Fig. 1).

se lo encuentra en casi toda la región costanera. La industria es bastante primitiva, y por lo general los filones no son muy ricos, y la calidad no es muy pura. El consumidor más importante es la industria de cemento en Guayaquil, y las explotaciones siguen la demanda, o falta de ella, por este único comprador en gran escala. Debido a que en esta actividad tienen que intervenir los factores de sacos y transporte hacia Guayaquil, el yesero vende su producto a un comerciante intermediario, y es así que por un saco de yeso, que es la medida muy incierta que generalmente significa algo más de 100 libras, el yesero recibe 3,00 sucres. Su producción puede ser de 4 a 5 sacos por día.

La deforestación de la franja del litoral es un problema que en varias ocasiones ha sido materia de debates técnicos, pero el que, debido a las condiciones xeróticas, no encuentra una solución inmediata o fácil. Por ese motivo, los hombres que se dedican a las explotaciones del carbón vegetal tienen que ausentarse por varios días de su pueblo y adentrarse hasta Julio Moreno, Cerro de Isera, y otros pueblitos en la Cordillera de Chongón, para poder regresar con un cargamento económico de carbón. La medida comercial del carbón es un saquillo, de los que se usan para azúcar, y el que se vende a 5,00 sucres. Un horno de carbón vegetal puede llegar a producir 100 saquillos, pero entre cortar la madera, armar el horno, quemarlo y vender la producción pasa fácilmente un mes.

La leña se explota todavía más cerca del pueblito y la madera preferida es la del Muyuyu. (*Cordia lutea* L.) Una carga de leña consiste de 130 hasta 150 rajas de 1 vara de largo, cada una, y se vende la carga en 5 ó 6 sucres, en los pueblos de la orilla del mar. Para poder ejecutar esas actividades se necesita naturalmente poseer las hachas, los machetes y sobre todo los burros; estos para el transporte al campo de trabajo y al mercado.

El cauce del Río San Pablo, que pasa por Cerro Alto, es casi siempre seco. Los pobladores informan que pueden pasar 7 hasta 10 años sin que se llene de agua. En este cauce seco puede hacerse un poco de agricultura, y en la cual se cultivan frejoles, melones, sandías, etc. y siempre con seguridad de éxito. Este sistema de agricultura se asemeja indiscutiblemente al de los "canchones" en el valle de Chan-Chan, Perú, y puede por consiguiente ser una supervi-

vencia de prácticas pre-históricas. En varias partes vimos maizales, del año anterior, que no habían llegado a producir antes de morirse por la sequía. Unas gallinas, unos pocos cerdos, chivos, los burros, una y otra vaca, juntos con los siempre presentes y raquícos perros, son los animales domésticos.

Es interesante anotar que al huerto lo llaman la **chagrita**, y son varias las voces quechua, o híbridas de quechua y español, que se emplean en ese sector de la provincia. Igualmente hay un abuso de los diminutivos, otra influencia serranega, y así es que hablan de **churitos**, **frejolitos**, **sandiditas**, etc. A los cerdos los mencionan como **coches** o sea en lo filológico podemos decir que estamos presenciando un verdadero "salto atrás".

Normalmente se diría que estas palabras extrañas representasen al mismo tiempo elementos extraños. Obviamente este no es nuestro caso. Creemos que solamente unos estudios lingüísticos más profundos, con referencia a la otrora diversificada agricultura de esa zona, nos podrán aclarar el por qué de la alteración e infiltración, que aparentemente se limita a vocablos sueltos.

Desde hace algunos años venimos observando a la alfarería de varios pueblos y recintos del Cantón Santa Elena, pero a través del tiempo en que hemos visitado la zona, con cierta frecuencia, nos pareció evidente que esta actividad casera había entrado en plena decadencia, y, lo que no puede sorprender a nadie, se acerca a su inevitable extinción. Algunas alfareras las hay todavía en Sinchal, Deshecho, Morillo, Salanguillo, mientras que en Guangala y en San Miguel ya no queda ni una. En varios casos específicos sabemos que la alfarera, junto con su familia, se ha trasladado a La Libertad, o a Santa Elena, donde parece que los hombres tienen mejores oportunidades económicas, y donde la alfarera ya no ejerce su oficio.

En Cerro Alto deberíamos señalar la presencia de dos alfareras, pero la verdad es que sólo una de ellas trabaja en el oficio, y eso ni siquiera continuamente. En visita de este proceso paulatino, pero incontenible, de fenecimiento, nos ha parecido oportuno describir la actividad alfarera en estos apuntes. Se justificará la publicación de ellos, si en esta forma se pudiera estimular los estudios más completos de la etnología y del folclore de esa región.

Ignacia y su familia. Ignacia Alejandro de Rodríguez se llama nuestra alfarera. Pero, antes de continuar, debemos mencionar que la otra alfarera de Cerro Alto cuya presencia mencionamos, se llama Zenobia Rodríguez de Borbor, pariente de Ignacia. Nunca la pudimos ver trabajar porque siempre estaba sin arcilla, alegando que había necesidad de traerla desde muy lejos, del sitio llamado Río Verde, que dista unos 22 Kilómetros de Cerro Alto. Su excusa fue la misma siempre: "No tengo tierra en casa". A nuestras preguntas sobre cuándo volvería a hacer ollas, nos contestó invariablemente: "¿Quién sabe?". Nos sugirió que hablásemos con Ignacia. Notamos que se escudaba en una forma indirecta detrás de sus hijas mayores, las que frecuentemente contestaron por ellas, y nos dio esta actitud la impresión de que el oficio de alfarera no fue tenido en muy alto por los hijos.

La preferencia por la arcilla procedente del Río Verde la hemos constatado en otros pueblecitos, y la excusa que nos dio Zenobia, constantemente, sí tiene ciertos visos de ser verídica, pero más adelante nos preocuparemos nuevamente de este problema.

Por los comentarios de Zenobia y según los demás comarcanos resultó que la única y la última alfarera que aún vive en Cerro Alto es Ignacia Alejandro de Rodríguez. Su casa está encima de una loma, a la salida del pueblo, algo retirada, y no es de las mejores como tampoco lo es la posición económica y social de la familia en esa pequeña comunidad. (Lámina I, número 1).

Ignacia debe tener unos 60 años o más pero con la coquetería invariable de la mujer, ella evadió siempre nuestras preguntas y se limitó a confesar que sí era un poco "viejita", pero que aún sabía hacer "ollitas". En cambio, cuando se trató de su marido, quien pasaba el tiempo acostado o sentado en una hamaca, de donde salía tan sólo con la esperanza de ser fotografiado, Ignacia no vaciló en decir que él debería tener mucho más de 80 años.

Ignacia nos informó que ella había conocido personalmente, a otras 5 olleras en Cerro Alto, pero que todas ellas estaban ya muertas. En lo que a las jovencitas se refería, ellas no rendían nada. Ella había aprendido el oficio de su madre, y quizás motivado por nuestro interés por su artesanía, aprovechó para agregar que en gran parte ella había aprendido sola. Ignacia sí recibía ayuda de sus hi-

jas mayores, pero ellas no ejercían el oficio, ni mostraron interés en aprenderlo. En vía de ejemplo podemos describir la división del trabajo como sigue:

Los hombres traen la arcilla a la casa.

La ollera aprueba la mezcla y da forma al objeto con modelado libre.

Las hijas pulen las ollas y perforan las asas.

Los menores limpian el horno y recolectan el combustible.

La ollera carga el horno y cuida el encendido.

Obviamente la experiencia de Ignacia es la base de la producción, y los jóvenes, o ayudantes, no intervienen en las fases decisivas o técnicas. Ninguna ayuda que recibe Ignacia es recompensada económicamente, o con un trato preferencial.

La primera vez que visitamos a Ignacia encontramos un total de 28 personas en la casa, porque muchos parientes habían venido de visita, algunos de ellos con la idea de quedarse en la casa por un tiempo. Tuvimos que dedicarnos más a los contactos sociales, en lugar de la alfarería, pero durante visitas posteriores llegamos a establecer que la familia íntima se limitaba a:

Francisco Rodríguez Borbor, e

Ignacia Alejandro de Rodríguez

con la descendencia siguiente:

1: Hilario, hijo mayor casado con

Gerónima Orrala,

con la descendencia siguiente:

Cristo, 15 años

Justo, 8 años

Filomena y Susana, 7 años, mellizas

Victoria, 6 años

Francisco, 3 años

dos hijos se habían muerto;

2: Máximo, soltero

3: Josefa, cuyos maridos habían abandonado el hogar pero no el pueblo, tiene los hijos siguientes:

Félix Domínguez, 8 años

Juan Izaga, 6 años

Margarita Domínguez, 4 años

4: Dolores, casada con

Fausto Rosales;

Los hijos de ellos vivían aparte, en el pueblo de Travesado, por ser ya mayores de edad; pero esto de ser mayor de edad no implica otra cosa que han encontrado su compañero o compañera y pueden sostenerse solos.

En esta forma el número normal de habitantes de la casa es de 17 personas.

La casa de Ignacia tiene un espacio abierto, sin paredes, en su parte baja, donde guardan carbón, leña y donde duermen los animales. La vivienda está en la parte alta. Los materiales son madera de Guasango (*Loxopterygium huasango*) para la construcción sólida y para los pisos, mientras que las paredes son de tablillas de caña picada. (*Guadua angustifolia*, Kunth). La caña por haberse encogido al secarse parecía más una rejilla que una pared, y el viento entraba continuamente en la casa. El techo es de hoja de palma de Tagua. (*Phytelephas macrocarpa* R. & P. *Phytelephas aequatorialis* Spruce). Todos estos materiales de construcción son adquiridos en las zonas de montañas húmedas, ya sea más al norte, en la Provincia de Manabí, o tierra adentro en las estribaciones de la cordillera. (Lámina I, número 3 y 4).

El mobiliario era de lo más reducido; habían tres banquitos de madera, cuatro hamacas y un fogón. La mayor parte de la familia tiene que sentarse en el piso, y se acuesta encima de petates. La habitación es un solo cuarto grande, con un pequeño mamparo que hace la

división entre lo que podemos llamar el dormitorio de los mayores y la parte que queda para la reunión general de la familia y para comer. Naturalmente no existen facilidades para agua limpia, o servida, ni hay luz eléctrica. En una sección aparte de la casa, con su techo más reducido, estaba el típico fogón del litoral, que es un cajón de madera, sobre cuatro patas fuertes, y forrada de arcilla cocida. Ver nuestra lámina número I, 6.

En la cocina contamos 39 ollas, cazuelas, ollitas y platos de barro, pero la mayoría de ellos son ollitas colgadas en clavos y ganchos, palitos, etc. en las paredes y con varios contenidos, por ejemplo: hierbas aromáticas, remedios caseros, especerías, agujas e hilos, en fin, un sinnúmero de artículos o artefactos. Habían 21 ollas o recipientes metálicos, de aluminio, de fierro enlozado, y latas vacías de leche en polvo, aceite de comer, y similares, que hacían de utensilios domésticos. Una familia de este nivel económico no consume ni leche en polvo, ni aceite de comer, y las latas vacías de esos productos son adquiridas para usarlas como recipientes. Las ollas no ocupadas con restos de comida, del día, estaban colocadas boca abajo. Lámina I, 5.

Con una población casi permanente en esta casa de 17 personas tenemos un total de 60 recipientes, o sea que una persona representa 3.53 ollas. Este factor que es de interés para la arqueología resulta en nuestro caso algo incierto por haberse sustituido algunas ollas de barro por otras de metal, y estas últimas tienen una duración más larga (Foster: 1960). Además, tenemos que tomar en cuenta que muchos de los recipientes pequeños de barro no tienen un uso culinario -tampoco un uso ceremonial, que es la explicación tan abusada en las interpretaciones arqueológicas- sino que prestan la función de cajitas para guardar una infinidad de objetos menores.

Según Ignacia y sus hijas, la duración de una olla de cocina sería la de un año; en cambio las ollitas para guardar los objetos podrían durar varios años.

Las ollas nuevas, destinadas para la cocina, se las preparan al frotar la olla caliente con manteca o con plátanos. Este proceso se llama **curtir la olla**.

El agua viene de los pozos cercanos, excavados en el cauce del río, y es transportada a la casa en barrilitos de madera de Pechiche

(*Vitex gigantea* H.B.K.) y luego vertida en un tanque de almacenamiento, generalmente de fierro encementado por dentro y con una capacidad de 50 galones. Lámina I, 2.

Otros utensilios domésticos son las bateas de madera de Cedro (*Cedrela* spp.) que tienen forma de canoa. Estas son artículos de comercio con las zonas húmedas, ya sea del norte, en las montañas de Manglaralto, o de tierra adentro. Algunas veces las bateas son un producto auxiliar de la explotación carbonera, son hechas por los mismos miembros de la familia.

La nota sobresaliente de este ambiente donde la estrechez económica es un hábito, pero evidentemente no una vocación, la encontramos en una bicicleta y un radio transistor. Esta última con un consumo de cuatro pilas o sean 12,00 sucres por semana, porque está prendida día y noche. Las adquisiciones de este carácter son hechas en Santa Elena, y pagadas con cuotas mensuales. Las noticias son menos escuchadas que los programas de música popular. No habían libros, revistas o periódicos a la vista en la casa.

Digresión. El inventario de la cocina en Cerro Alto lo podemos comparar con uno de San Pablo, pueblito pesquero que está entre las dunas de la orilla del mar, donde no hay materia prima adecuada para la fabricación de ollas. En San Pablo, por consiguiente, no hacen ollas y en la actualidad prefieren comprar las metálicas en lugar de las de barro. Lo que creemos ver, en el fondo, y desde hace quizás siglos, es una división implícita de faenas. San Pablo tiene sus actividades pesqueras, y Cerro Alto tierra adentro, tiene sus actividades agrícolas, su alfarería, la explotación de leña, de carbón, etc. y así se suplementaron las dos poblaciones a base de sus economías ecológicas.

Durante los últimos años San Pablo ha mejorado sus técnicas pesqueras con motores fuera de borda, con redes más aptas y ha buscado nuevos mercados para sus productos del mar, gracias a la mejor vialidad y mayores facilidades de transporte, y así aparentemente ha dado la espalda a sus antiguos vecinos.

A través de los últimos diez años hemos visitado frecuentemente a una familia en San Pablo y hemos podido observar como las ollas

de barro, procedente de Cerro Alto, han sido completamente sustituidas por las modernas de metal.

La Arcilla. En Cerro Alto, la arcilla que se usa para hacer ollas, la llaman simplemente **tierra**. Ignacia, igual a las demás alfareras, usaba antiguamente la tierra traída desde unos depósitos especiales, cerca del sitio denominado Río Verde, y ese transporte implicaba un viaje en burros, que duraba un día entero. Hoy en día Ignacia no hace traer la tierra de Río Verde, porque sus hijos han encontrado unos depósitos con una calidad similar, durante sus faenas continuas de leñadores y carboneros, y muy cerca de la casa.

En sí mismo, este cambio de materia prima llama la atención, porque a las alfareras en general no se las considera muy dispuestas a cambios e innovaciones en su oficio. (Foster: 1965). Hay factores atenuantes en nuestro caso, y todos ellos señalan hacia la decadencia, o quizás la poca importancia económica de esta actividad doméstica.

- a) los hijos al descubrir la nueva y más cercana mina de arcilla no tuvieron que hacer los viajes más largos a Río Verde, y pudieron ocupar su tiempo y los burros (8 en total) con más ventaja en sus propias actividades;
- b) la decadencia de la alfarería causó probablemente una menor preocupación por la calidad de la arcilla, y un menor respeto por lo tradicional.

No creemos que Ignacia, personalmente, habría tenido interés en experimentar con una nueva calidad de arcilla, pero se mostró absolutamente satisfecha con el cambio, e insistió que en nada era inferior a la de Río Verde. Debemos tomar en cuenta que la misma facilidad para obtener la materia prima cerca de su casa, la tenía Zenobia, y el hecho de que no la aprovechaba, indica, junto con los demás motivos ya mencionados, que ella está desligándose del oficio.

En compañía de los hijos de Ignacia salimos a traer una carga de tierra para ollas, y entre ida, cava, llenada de las árgüenas y el retorno a la casa, pasamos menos de una hora. Con nuestro cargamento Ignacia tenía para su fabricación durante una semana. La relación

no es despreciable, antiguamente era un día para una semana de alfarería, en la actualidad es una hora para obtener la materia prima de la misma producción.

El primer paso fue el de limpiar el sitio cuidadosamente y sacar la tierra polvosa de la superficie con una lampa, hasta la profundidad de unos 10 cms. La capa siguiente que fue la de la arcilla, resultó completamente resquebrajada y desmenuzada por causa de la extrema sequedad del ambiente. El color natural es pardo oscuro. Los hijos siguieron las instrucciones impartidas por su madre, antes de salir de la casa, ya que ella se había preocupado mucho de que la tierra saliese sin raíces, sin el polvo de la superficie, y hasta que había indicado el sitio preferido por ella para la excavación. Lámina II, 1 y 2.

En la casa la tierra no se muele, sino que es colocada en unas bateas y se la agrega la cantidad necesaria de agua para iniciar el proceso de **pudrición**. Este proceso debe durar siquiera unos cuatro días, o más, durante los cuales se sigue añadiendo agua. Mientras más tiempo dura este proceso de **podrir la tierra**, mejor se torna la calidad de la arcilla. Se trata naturalmente del repodrido, en términos de los ceramistas, el que en otras partes del país se lo conoce como la maduración. (Holm: 1961).

El proceso se ha discutido ampliamente en los escritos de García López (1943: I, pp. 199—202) y se considera que puede ser una reacción química, por la fermentación pútrida de las partículas orgánicas, o sencillamente mecánica en forma de una completa hidratación de la arcilla. Ignacia que no sabe de química o de física insiste en que mientras más días demora el repodrido, mejor es la pasta y mejores serán sus productos.

Según García López, ut supra, un repodrido prolongado tiene efectos blanqueadores sobre el color de la cerámica, y además, una pasta bien repodrida tiene menos tendencia a rajarse, que una fresca, a cocerla. Este concepto difiere en algo de la interpretación del papel que desempeña el desengrasante.

En la pasta pudimos observar inclusiones naturales de piedrecillas, hasta de un tamaño de 3 x 4 mm. y también algo de mica, pero Ignacia no agregaba desengrasante a la pasta, al contrario, ella sostenía que su arcilla se dañaría si se le añadía un antiplástico.

La tierra extraída de la mina mostró la composición química siguiente:

Pérdida total por ignición	10.30%
Humedad	3.32%
Saldo, pérdida por ignición	6.98%
Sílice (Si O ₂)	44.18%
Alúmina (Al ₂ O ₃)	37.81%
Oxido férrico (Fe ₂ O ₃)	1.47%
Calcio (Ca O)	0.21%
Indeterminado (Na ₂ O, K ₂ O) etc.	6.03%

“La plasticidad de la arcilla está justificada en la cifra de alúmina que tira hacia el límite alto. De manera general la cifra de humedad opinamos es algo baja. De los caracteres físicos se puede observar que la arcilla se encuentra reseca lo que justificaría la baja humedad.

Por otra parte el porcentaje que resta para materia orgánica, al deducir también el porcentaje del posible agua de combinación, se lo considera relativamente escaso.

En consecuencia el mencionado proceso de “pudrición” tiende en forma evidente a la cabal humectación de la arcilla a fin de hacerla apropiadamente trabajable para el objeto a que se la destina.

Aunque consideramos que los cambios químicos que se presenten en la arcilla sometida al citado proceso, no tengan mayor significación, ello se podrá apreciar definitivamente con los resultados del análisis futuro. Consideramos que los cambios físicos son los significativos.

Atentamente

(fmdo.) Dr. José Crusellas V.

La Fabricación. Ignacia tomó ahora una bola de pasta entre sus manos y la amasó por un buen rato con la intención de expulsar las burbujas de aire, que por efectos de la fermentación se habían formado en la arcilla. No obstante este cuidado, pudimos ver, al sec-

cionar varias vasijas que compramos, que las paredes de ellas siempre contenían bolsitas de aire. Lámina II, 3 y 4.

Paulatinamente la alfarera principió a dar forma a la arcilla que sostenía en su mano izquierda, mientras que la modelaba con la mano derecha, con el dedo pulgar por el lado de adentro y con los otros cuatros por el lado de afuera de la pieza. Poco a poco nacieron las paredes de una olla pequeña, que rotaba en la mano izquierda en sentido contrario al reloj, mientras que el modelado llevaba el movimiento opuesto. Ignacia había tomado una cantidad de arcilla, la suficiente para la olla que requería hacer, y no empleó el acordelado, pero si le faltaba un poco de arcilla agregaba uno u otro pedacito durante la fabricación. Las pequeñas asas verticales, que llaman **orejitas**, son modeladas durante este mismo proceso, como una parte integral de la olla. Es primera vez que hemos observado esta manera de hacer asas; lo normal, para decirlo así, es que asas son modeladas aparte y pegadas a la olla. El modelado integral determina luego la perforación de las asas.

La última fase es la de formar el borde y el labio, a éste le llaman el **filo**. Basicamente hay dos tipos de labios, el redondeado y el biselado. El primero se hace al resbalar el dedo índice a lo largo del labio, apoyando los otros dedos en el borde; el labio biselado es recortado con un cuchillo de metal. Un alisado general con la mano mojada termina el proceso. (Láminas II, 5 y 6, III, 1—6).

Las piezas con la base abombada, o redonda, son hechas en la falda de la alfarera, mientras que las de base plana son hechas sobre las tablas del piso. No vimos el empleo de una tabla alfarera, que en cambio habíamos observado anteriormente en el recinto de Morillo.

Nos pareció que la arcilla plástica estuvo más pegajosa de lo que hemos visto en otros lugares, y la alfarera tuvo que mojarse las manos muy a menudo. Además, la arcilla tenía una tendencia muy marcada a librarse rápidamente del exceso de agua.

Después de unas pocas horas se pudo emprender al pulimento de las vasijas, un proceso que allá se llama el **llabareado**; el acto de pulir se llama **llabarear** y el pulidor es un **llabero**. El pulimento es el trabajo de las hijas, y se hace con movimientos cortos y fuertes,

que dejan al artefacto con un brillo intenso, el que disminuye notablemente por la cochura. Hasta donde alcanza la mano la vasija es pulida tanto interiormente como exteriormente, pero no se emplea al pulimento como una decoración con zonas contrastantes, por ejemplo unas pulidas y otras sin pulir. Ignacia nos explicó que el pulimento es una necesidad de fabricación, porque compacta bien a la arcilla y evita las rajaduras de las piezas en el horno. Lámina IV, 1 y 2.

Luego las pulidoras perforan las asas, taladrando desde ambos lados con un cuchillo puntiagudo así que el hueco queda bi-cónico. A este trabajo lo llaman **abrir los oídos**. Lámina IV, 3.

No se conoce ninguna forma de decoración, ni pintada, ni plástica. Engobe no se usa.

Lo único que falta para poder quemar las piezas es secarlas, lo que se hace por tres o cuatro días, dentro de la misma casa donde hay abundante ventilación.

La capacidad normal de producción es de 6 ó 10 piezas durante un día; Ignacia explicó que no podía hacer más porque siempre tenía tantas otras cosas que hacer en la casa. Lámina IV, 4.

Los llaberos. Ignacia tenía tres clases de pulidores, o llaberos

- a) 3 conchas del gastrópodo *Cypraea* (*Macrocypraea*) *cervinetta* Kiener, 1843, (Keen: 1958, 328, numeral 283)
- b) 4 nueces grandes. Lámina IV, 6.
- c) Una hachita de andesita. (Cultura Guangala). Lámina IV, 5.

Las conchas son recogidas en las playas del océano y son muy apreciadas para esta clase de trabajos, por su acabado casi porceláneo. A las conchas de gastrópodos las llaman **churitas**, un diminutivo híbrido formado de la voz quechua *churu*, q.d. **caracol**. Al gastrópodo grande que se usa como bocina lo llaman generalmente **cacho**.

Las nueces, o **pepas**, son traídas por los miembros de la familia que viajan tierra adentro para quemar carbón y las traen exclusivamente para usar en la alfarería. La nuez es idéntica a la descrita por Barret (1925: I, Lám. LXXXV, pp. 43/45, 180) en sus estudios sobre los indios Cayapas, en la Provincia de Esmeraldas, Ecuador. Las indias Cayapas usan las mismas nueces para pulir cerámica, pero allá los chicos las usan también para la confección de juguetes, un detalle que no observamos en Cerro Alto. En el idioma cayapa esta nuez se llama múlumbú múnge'nu.

Por informaciones de otras partes (Provincias de Manabí y Los Ríos) sabemos que la misma nuez también la llaman Pascuenque, o Pascuenca, y que es la semilla de una liana gruesa la que cortada diagonalmente produce abundante líquido, que es una bebida refrescante a la cual también se le atribuye valores terapéuticos contra ciertas erupciones cutáneas. Las pepas son empleadas en juguetería y también como remedios caseros.

Acosta Solís en sus estudios esmeraldeños dice brevemente (1944: 497) que:

"Pascuenca o Pulidor, semillas de leguminosa, muy parecidas a las llamadas ojo de buey, ya indicadas. Las semillas de pascuenca son más grandes que las ojo de buey".

Nosotros ignoramos la clasificación botánica, sobre la cual evidentemente existe alguna discrepancia. Lámina IV, 6.

El hachita prehistórica había sido hallada por uno de los chicos de la casa, en sus correrías por la vecindad, y se trata obviamente de un artefacto de la Epoca del Desarrollo Regional. (Cultura Guangala, ap. 500 a.C. — 500 A.D.). Las hachitas prehistóricas juegan un papel importante en el folclore ecuatoriano, como "piedras de rayo", como talismanes de buena suerte, como herencia de los "mayores" y hasta como parte del botiquín de los brujos o curanderos. Tenacia nos cedió la pieza, con poca gana, no sólo porque era un buen llabero, sino también porque ella estaba convencida de que siempre había sido un llabero de sus antepasados. Lámina IV, 5.

La voz **llabero** sí habíamos oído antes, pero nos resulta difícil dar una explicación etimológica de la voz, que es de uso común en esa parte del país, más bien no en otras. Una conexión con los ver-

bos quechua "llauini" y "llakhuani" y "llahuani" no nos convence de todo, no obstante varias voces quechuas en la región. Más probable nos parece que el llabero es un arcaísmo, transformado, cuyo origen podemos buscar en el austriano llábana -una baldoza liza-, o en llar, la piedra lisa donde se coloca la lumbre. Un estudio histórico sobre la vida económica de esa región durante la colonia, podría sin dudar aclarar si hay motivos para buscar voces que son más peninsulares que latino-americanas, por ejemplo coche, chamisa etc., las que deben ser indicativas.

El horno y la cochura. El horno está a pocos metros de la casa, en la misma loma, y consiste simplemente en un hoyo circular, de un metro de diámetro, y de unos 20 cms. de profundidad, cavado en el suelo. No tiene construcciones especiales en forma de defensas, ni canales de tiro, apoyos para las vasijas u otras mejoras técnicas. Lámina V, 1.

La cocción es naturalmente simple, o única, en vista de que no se emplean el vidriado, colorantes, u otras decoraciones que obligan a la cochura doble.

Un horno se carga, lo que quiere decir que se le colocan en él combustibles y las vasijas crudas. Lámina V, 2.

Primeramente se cubre el piso del horno con una leña delgada, sobre la cual se ponen las vasijas, boca abajo, apoyándose una a otra, pero siempre con el cuidado de permitir la libre circulación del calor. El horno que cargamos con Ignacia contenía 11 vasijas, las que no fueron protegidas con fragmentos de otras vasijas, malogradas en cocciones anteriores. Encima de las ollas colocamos las **planchas**, que es el nombre que en Cerro Alto dan a la boñiga seca. A este combustible se le atribuye una función diferente, porque tiene una combustión mucho más lenta que la de la leña delgada, y una vez consumido conserva el calor por más tiempo y permite un enfriamiento lento del horno. El uso de la boñiga, hoy en día del ganado vacuno, no es necesariamente un rasgo indígena, pero probablemente muy antiguo porque la zona fue muy rica en ganado durante la Colonia.

Un horno así cargado y tapado con las planchas sobresale de la flor de la tierra unos 40 cms. Lámina V, 3.

Tanto la leña delgada, que llaman **chamicita**, como las planchas son apañadas por los chicos. La cantidad exacta de ambos com-

bustibles para una hornada es calculada por Ignacia según su experiencia, y ella mandó a recoger lo absolutamente necesario, sin acumular una cantidad de sobra para otro horno futuro. Naturalmente los chicos comprobaron con golpecitos si las planchas estaban bien secas.

El horno fue encendido cuando soplabla la brisa del mar, durante las primeras horas de la noche y quemó sin cuidado hasta apagarse, unas horas después, pero no fue desarmado sino la mañana siguiente. Lámina V, 4 y 5.

En la quemada observamos varios resultados, causados directamente por el tipo de horno y por la clase de combustible. Así fue que las vasijas que estuvieron en la posición de boca abajo, salieron ennegrecidas por adentro, y otras tuvieron manchas negras en sus paredes exteriores, donde habían tenido contacto con las planchas. Estas manchas fuliginosas son producidas por la atmósfera reducida, rica en humos de carbón, en los lugares donde ha fallado el tiro.

El hecho interesante de poder producir piezas de dos colores, uno amarillo anaranjado por el lado exterior y negro, casi brillante, por el lado interior, pasó completamente desapercibido por Ignacia. Esta técnica fue explotada deliberadamente en los tiempos prehistóricos, pero cuando lo explicamos a Ignacia, ella hizo todo lo posible para convencernos de que las manchas no eran defectos y que las ollas estaban buenas.

Posteriormente, en Guayaquil, cuando examinamos las piezas, vimos que aproximadamente el tercio interior, de las paredes de las vasijas, mostró el color negruzco de la cochura imperfecta. Al requeimar las piezas con oxígeno suficiente desapareció por completo este corazón negro de la pared. Las manchas de fuego desaparecieron también y todo tomó el color amarillo anaranjado de la cochura completa.

Shepard (1961: 78/80) ha señalado que la temperatura en un horno de planchas puede llegar hasta unos 940 grados C. Nosotros no hemos podido establecer una lectura pirométrica, pero dudamos por las observaciones ya hechas que un horno de Cerro Alto llega por encima de unos 700 grados C.

De una existencia de 34 piezas, recientemente quemadas que habían en la casa, pudimos ver que 18% tenían rajaduras y unos

3% adicionales estaban completamente quebradas. La pérdida de la fabricación es sin duda no menor de unos 25%, y este porcentaje reducido se debe al tamaño pequeño de las piezas.

La dureza es de 3.5 según la escala de Mohs; el sonido es roncoco y apagado por la porosidad de la pasta. La fractura es de filo vivo. El fondo del horno apagado y limpio de cenizas no mostró mayores huellas en la tierra de que se había quemado cerámica en ese lugar.

En todo el proceso cerámico no pudimos establecer la importancia y ni siquiera la presencia de lo no racional, que la literatura etnográfica frecuentemente menciona en conexión con esta actividad casera.

Las formas. A base de las vasijas que habíamos hecho con Ignacia y a base de la existencia en la casa, entre ollas viejas y nuevas, pudimos establecer que las formas son sorprendentemente pocas, y con escasas variaciones en los tamaños. La tabulación siguiente representa la producción normal, aunque si pueden existir transiciones entre una forma u otra.

No. 1. Ollas, ollitas. Lámina número VI, nos. 1 y 2. Esta forma junto con sus variantes números 2 y 2ª, es la más frecuente. El criterio para establecerla es: el fondo abombado, el borde saliente, el labio redondo o biselado. El cuerpo es globular. El uso es culinario, pero variantes pequeñas se usan para guardar objetos menudos.

No. 2. Olla, ollita. Lámina número VII no. 1. Tiene el fondo abombado, el borde recto y el labio biselado hacia adentro. El cuerpo es globular, aunque algunas muestran una ligera tendencia hacia una carinación en el máximo diámetro.

No. 2ª. Olla, ollita. Lámina número VII no. 2. En términos generales es idéntico al anterior, pero con el fondo plano.

No. 3. Cazuela, cazuelita. Lámina número VIII no. 1. Esta clase constituye los recipientes de mayor tamaño; su contenido es hasta de 2.5 litros. El cuerpo es ligeramente cónico truncado. El borde es recto y el labio biselado hacia adentro. El uso es culinario.

No. 4. Plato. Lámina número VIII no. 2. Es un plato hondo, con borde recto. El labio puede ser raspado, alisado y en algunas oca-

siones biselado, pero siempre muy irregular y hasta ligeramente ondulado.

No. 5. Olla, ollita. Lámina número VIII no. 3. El cuerpo es como el de un cuenco, con el borde virado hacia adentro. El labio, igual a la forma anterior, y bastante irregular. En este grupo encontramos también los recipientes mayores, con una capacidad de 2,5 litros. El uso es culinario.

No. 6. Jarrito. Lámina número IX no. 1. Su método de fabricación es el mismo que se emplea para los demás objetos, con la diferencia de que el borde por un lado se lo estira para modelar el vertedero. El agarradero es igualmente una parte integral del jarro, y modelado con una cantidad suficiente de pasta, desde el principio. El contenido cúbico es de ap. 1 litro.

No. 7. Canoíta. Lámina número IX, no. 2. Su forma es sin duda inspirada en la batea tan común en la costa, y de las que habían varias en la casa. Por el otro lado no podemos desconocer que estas piezas guardan bastante similitud con las canoas manabitas, que se caracterizan por la unión engrosada entre las bordas y la proa y la popa. (Edwards: 1965, pp. 47-53, Lám. 10).

No. 8. Taza, tacita. Lámina número IX, no. 3. Es un recipiente cilíndrico con el borde recto y el labio redondeado. La base es plana. El agarradero es modelado en la forma ya descrita bajo no. 7. El contenido cúbico es de unos 300 cc.

Las formas predominantes son globulares y subglobulares, lo que es una consecuencia natural del modelado a mano libre.

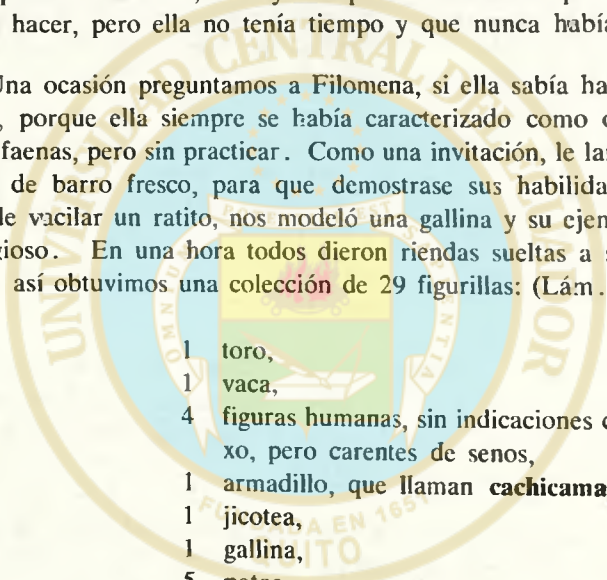
Entre las formas nos parece que hay tres de un interés especial: número 3 y 8 muestran sin duda una influencia foránea, la una inspirada en la olla de fierro fundido y la otra en la taza moderna de loza. Las dos pueden indicar un esfuerzo para adaptarse a las exigencias de un mercado en transformación. El número 7, la canoíta, indica la presencia de otro artefacto, de madera, y procedente de otra región, de una ecología distinta, como el resultado de un intercambio comercial.

Si alguien quiere atesorar la industria alfarera de Cerro Alto con un sentido estético, creemos que será limitado a reconocer las líneas

sencillas y hasta cierto punto muy puras. La belleza es netamente funcional, donde la ausencia de elementos auxiliares en la decoración asegura el valor duradero. Un espíritu así puritano no representa, probablemente, la mentalidad de Ignacia, sino el abandono del oficio que otrora tenía su importancia económica para la familia. No encontramos ninguna interpretación personal de Ignacia en sus productos, su personalidad interesante no se proyecta en sus trabajos. Esta circunstancia es sin duda el epitafio más inequívoco de su actividad.

Juguetería. En varias ocasiones hablamos con Ignacia sobre qué otros artefactos de barro sabía ella hacer, por ejemplo, alcancías, figuras para racimientos, etc. y siempre nos contestó que de todo se podría hacer, pero ella no tenía tiempo y que nunca había probado.

Una ocasión preguntamos a Filomena, si ella sabía hacer algo de arcilla, porque ella siempre se había caracterizado como observadora en las faenas, pero sin practicar. Como una invitación, le lanzamos una pelota de barro fresco, para que demostrase sus habilidades. Después de vacilar un ratito, nos modeló una gallina y su ejemplo resultó contagioso. En una hora todos dieron riendas sueltas a su imaginación y así obtuvimos una colección de 29 figurillas: (Lám. V, 6).

- 
- 1 toro,
 - 1 vaca,
 - 4 figuras humanas, sin indicaciones claras de sexo, pero carentes de senos,
 - 1 armadillo, que llaman **cachicama**,
 - 1 jicotea,
 - 1 gallina,
 - 5 patos,
 - 2 burros,
 - 10 perros parados,
 - 2 chivos,
 - 1 perro sentado, y
 - 1 elefante.

Fue el pequeño Cristo que salió de su ambiente local con el elefante y cuando le preguntamos de dónde conocía este animal, nos contestó con toda picardía que en las montañas, bien lejanas, habían muchos de ellos, pero que era difícil encontrarlos. No se pudo haber inspirado en el tapir que no existe en esta región. Entre bromas y

risotadas el resto de la familia trató de calmar la fantasía del chico. Así cambió nuestra conversación de la fauna real a la mítica y preguntamos si alguien nos pudo modelar un Tin-tín. Esta sugerencia no fue recibida con agrado, pero Hilario nos dijo que en algunas ocasiones había oído el silbido de este ser mítico y seductor de las doncellas, pero que jamás lo había visto.

Para las interpretaciones arqueológicas y para poder comprender un cuerpo cerámico, es digno de tomarse en cuenta que nuestra visita casual, nuestra sugerencia para fabricar juguetes, igualmente casual, pudo producir un cambio completo en una tipología aparentemente estática.

Los nudos. Las ollitas pequeñas que sirven para guardar objetos menudos, las ofrecen a la venta con la piola puesta, como para indicar la finalidad de la vasija.

Algunos de los nudos que observamos son corredizos, aunque no hay necesidad de usar esta clase de nudos. Las piolas son de algodón, y de fabricación industrial.

El mercado. Con la completa transculturización que se opera en toda la región de la Península de Santa Elena, y sobre todo en los pueblos que gozan de vialidad, de una modernización de la actividad pesquera, de la corriente turística de Guayaquil y de la Sierra, el mercado para los productos de Ignacia se disminuye año tras año. Ignacia se acordaba, añorando su difunto cuñado, quien había sido un excelente vendedor de cerámica, que su mercado se extendía a los pueblos pesqueros a lo largo de la orilla del Pacífico, hasta la cabecera cantonal, Santa Elena, La Libertad, Salinas, y a otras poblaciones. En la actualidad no practicaron el trueque, sino que la reducida venta se hacía al contado. Los precios fluctúan: por ejemplo las cazuelas las pueden vender entre 2,00 y 4,00 Sucres; las ollas en 2,00 y hasta 3,00 Sucres, las jarras en 2,00 y 3,00 Sucres y lo mismo rige para los platos. Las tazas son las más baratas y cuestan sólo 1,00 Sucre cada una.

El marido de Ignacia ya es muy viejo para salir a vender, y a los hijos, francamente, no les gusta irse con ollas al mercado. Esta cir-

cunstancia netamente social, que en la época de transculturización resulta aún más notable, será otro factor que acelere la extinción de la actividad.

Conclusiones e impresiones arqueológicas. La actividad alfarera de Cerro Alto, igual a la de los demás pueblitos de la costa, está en la fase de su extinción.

La posición social de la alfarera no es muy respetada, ni entre sus coterráneos ni entre sus familiares. Las explicaciones giran alrededor de que es algo pasado, no es muy productivo en lo económico y el oficio es un poco "bajo".

Una buena parte de la producción se usa en la misma casa de la alfarera. La escasa duración de sus productos los hace sujetos a la presión económica de los recipientes metálicos y la renovación de sus formas no alcanza asegurar un mercado. El precio ínfimo de venta no recompensa su adquisición.

El oficio es aparentemente hereditario por el lado materno; el aporte masculino es en la procuración de la materia prima y en el transporte a los mercados y en la venta. Los hombres en la actualidad tienen oficios que rinden más dinero.

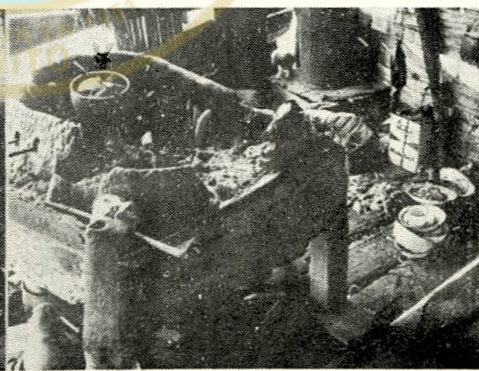
Es difícil señalar un arte recreativo en la actividad ceramista de Cerro Alto.

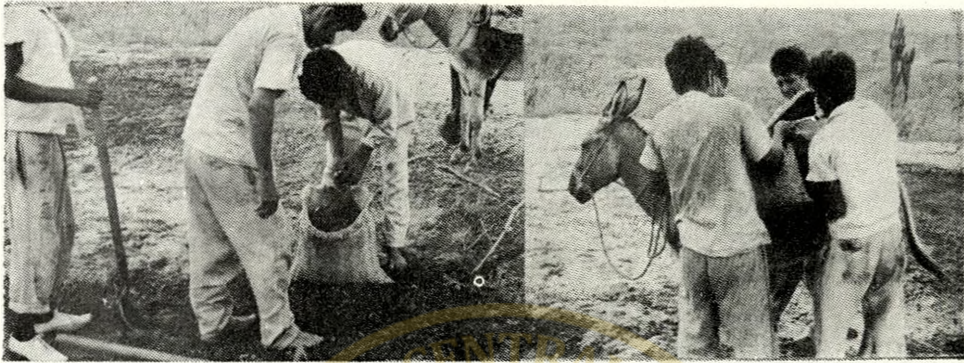
Arqueológicamente podemos anotar que la presencia de mica en la pasta no es un indicio de un origen foráneo de los objetos como se insinuó anteriormente. (Bushnell: 1951, pp. 43/4).

La presencia de mica encontramos igualmente en la cerámica utilitaria de la última fase del Manteño y Huancavilca. Las formas burdas de estas dos fases se asemejan en mucho a la cerámica de Cerro Alto, salvo por la ausencia en Cerro Alto de la ubicua compotera.

Siempre será difícil localizar los hornos prehistóricos de cerámica, si han sido del tipo que observamos en Cerro Alto, salvo en los casos donde hayan dejado acumulaciones de cenizas y carboncillos.

El uso de los ceramios pequeños para guardar numerosos objetos, hierbas, remedios, etc. explicaría satisfactoriamente la presencia de muchas piezas en miniatura, en las excavaciones arqueológicas, donde tales piezas generalmente son interpretadas como "ceremoniales" o "juguetes".

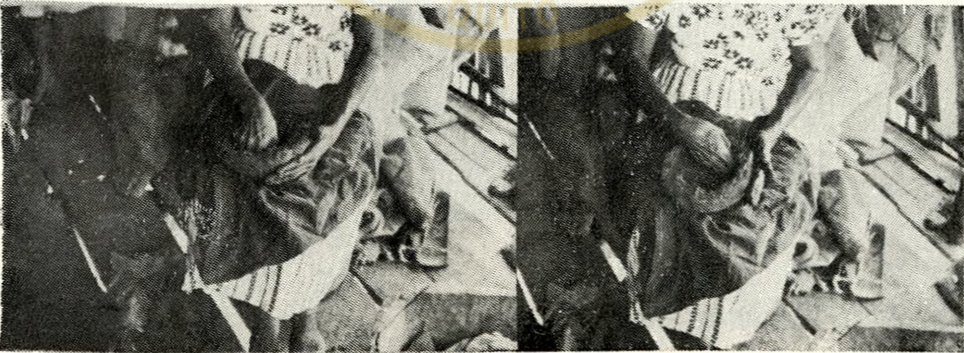




1 2



3 4



5 6

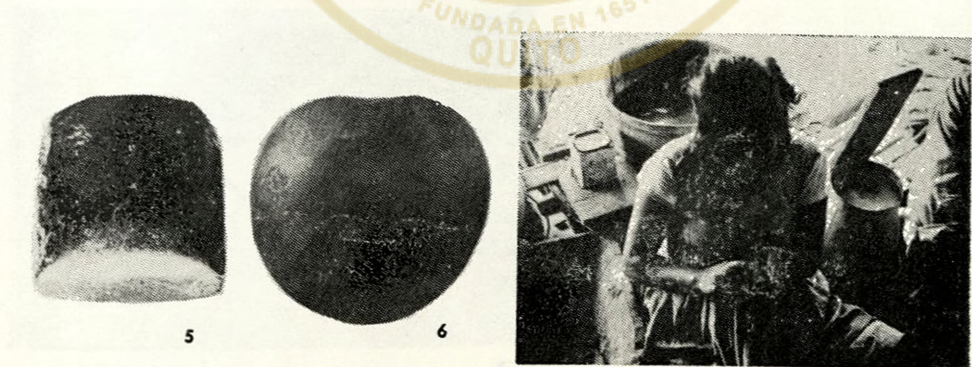
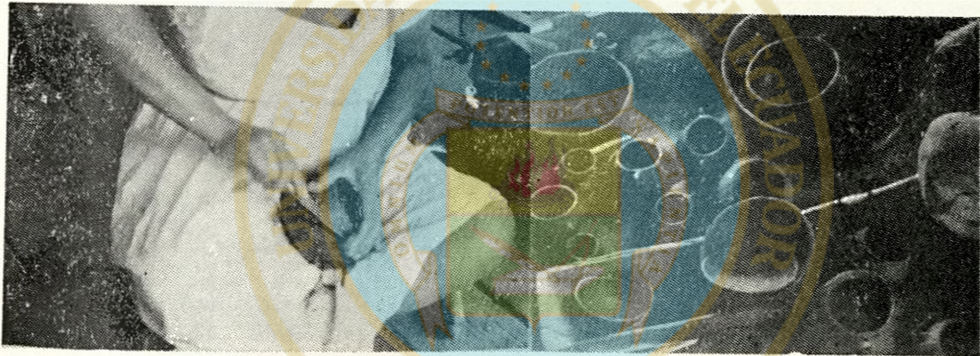




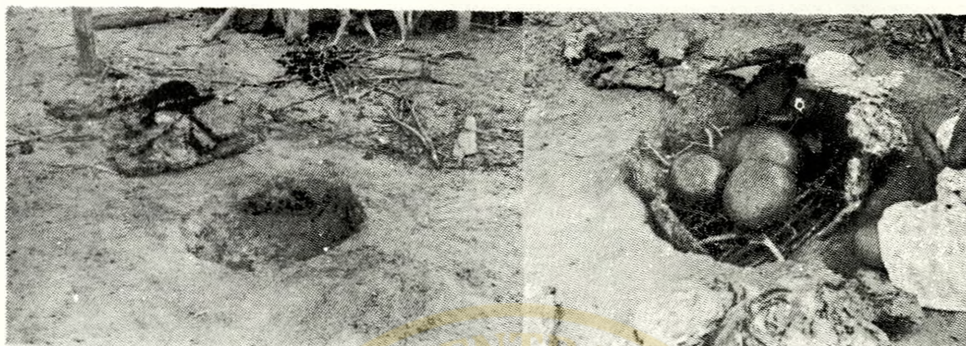
4

5

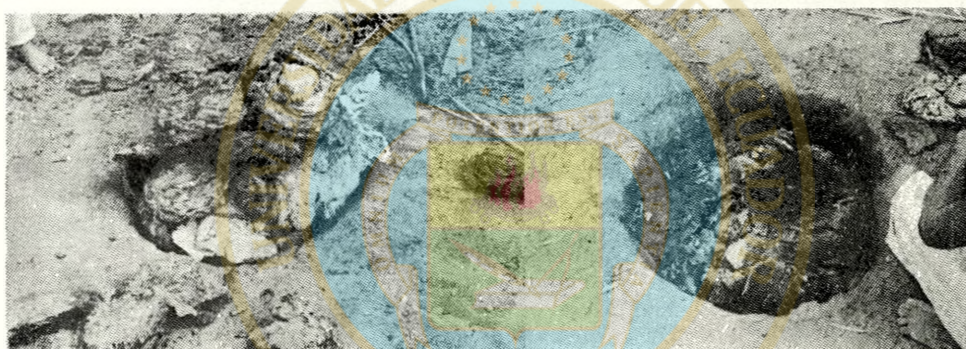
6





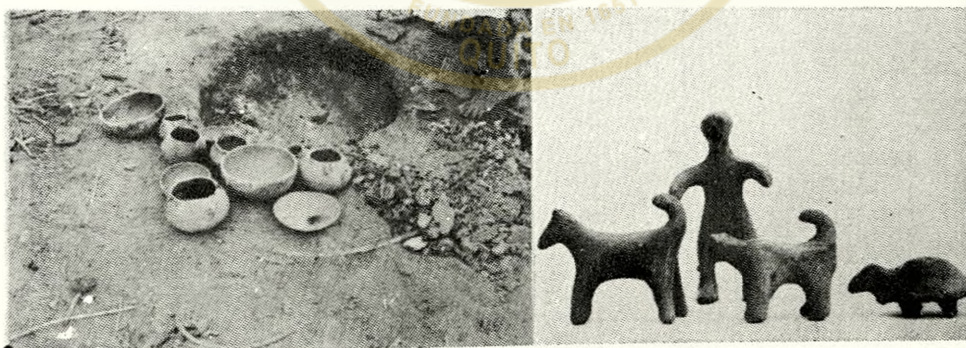


2



3

4



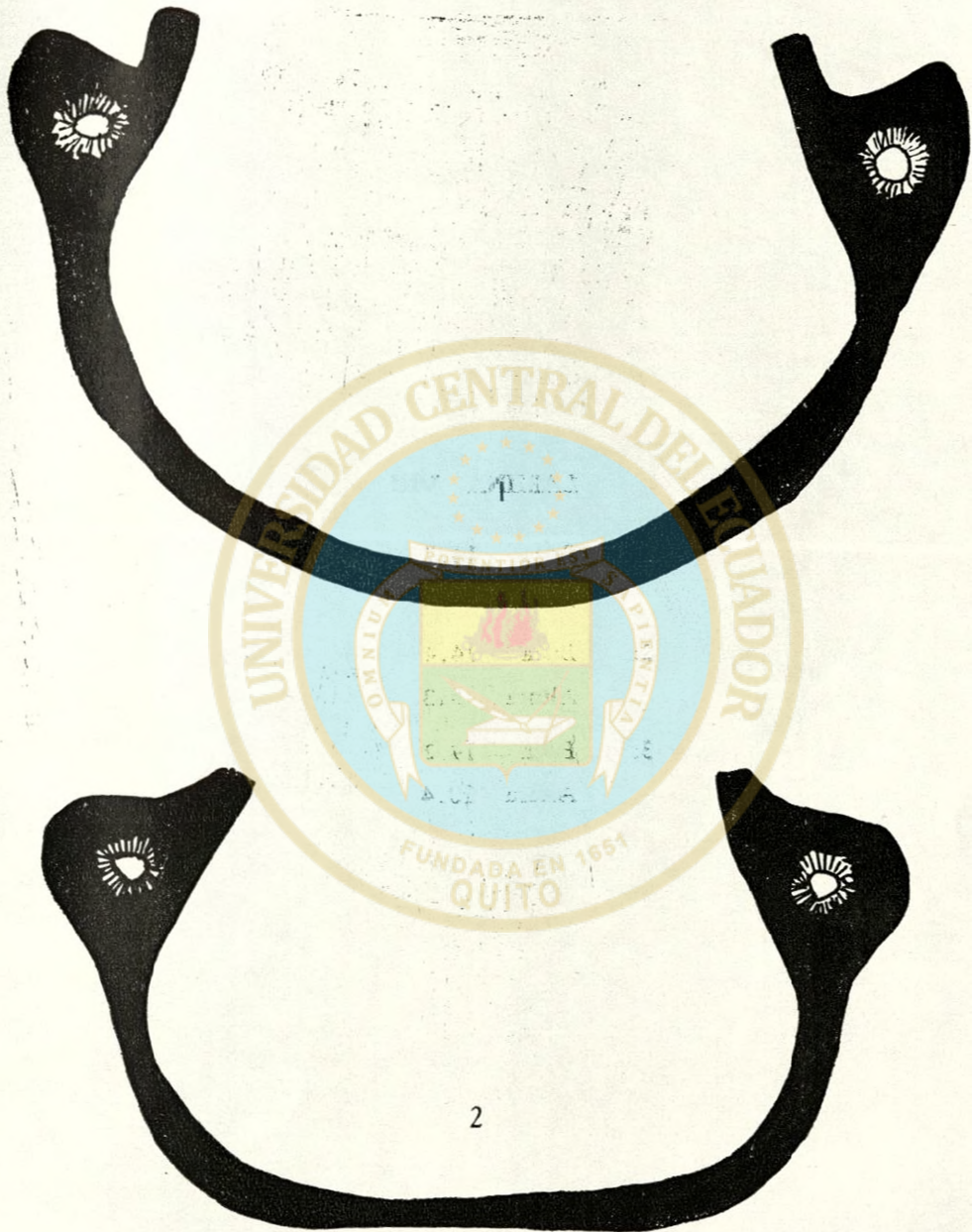
5

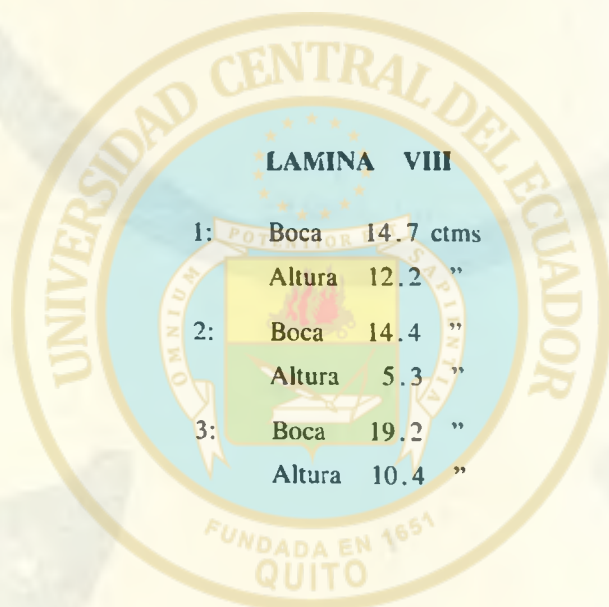
6

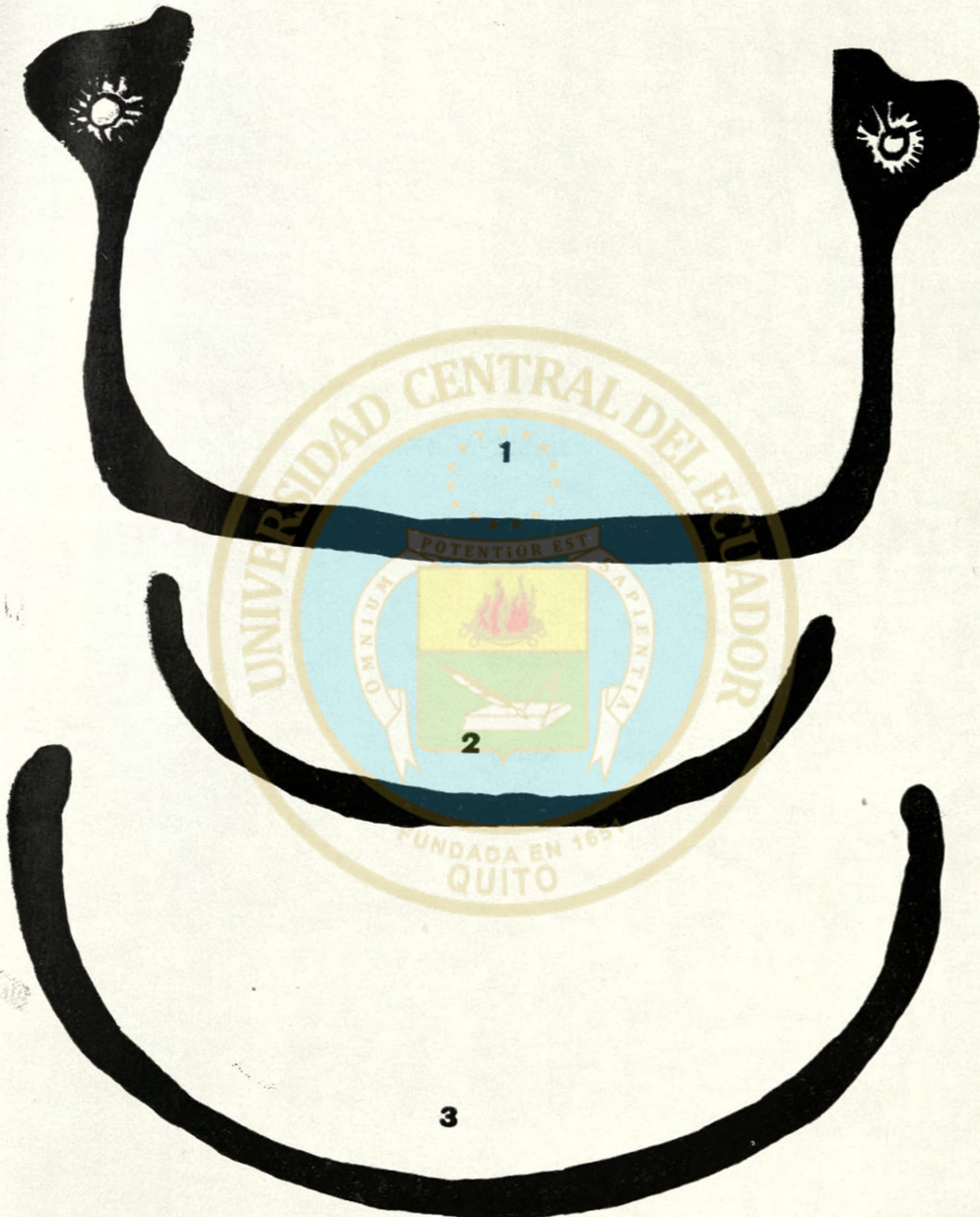












LAMINA IX

1:	Boca	9	ctms
	Altura	13.4	"
2:	Boca	13	"
	Altura	5.4	"
3:	Boca	8.8	"
	Altura	7.2	"







Selección Tipológica de los recipientes de barro en Cerro Alto.

BIBLIOGRAFIA

- Acosta Solís, M.**
1944 "Nuevas Contribuciones al conocimiento de la Provincia de Esmeraldas"
Tomo I. Quito.
- Barrett, S. A.**
1925 "The Cayapa Indians of Ecuador". Indian Notes and Monographs No. 40. Museum of the American Indian. New York.
- Bushnell, G. H. S.**
1951 "The Archaeology of the Santa Elena Peninsula in South—West Ecuador". Cambridge University Press.
- Dittmer, Kunz.**
1960 Etnología General. Formas y Evolución de la Cultura. FCE. México.
- Edwards, Clinton R.**
1965 "Aboriginal Watercraft on the Pacific Coast of South America". University of California Press. Serie Ibero—Americana: 47. Los Angeles.
- Foster, George M.**
1960 "Life—Expextancy of Utilitarian Pottery in Tzintzuntzan, Michoacan, México". En American Antiquity, Vol. 25, No. 4. Abril.

Foster, George M.

- 1965 The Sociology of Pottery: Questions and Hypotheses arising from contemporary Mexican Work. En "Ceramics and Man". VFP. No. 41. New York. Ed. F. R. Matson.

García López, M.

- 1943 "Manual Completo de Cerámica". 2 T. Ed. Albatros. Buenos Aires.

Holdridge, L. R.

- et al. 1947 "The Forests of Western and Central Ecuador". U. S. Department of Agriculture. Washington D. C.

Holm, Olaf.

- 1961 "La técnica alfarera de Jatunpampa, (Ecuador)". En CHA, Vol. X, No. 27 pp. 153/210, Guayaquil, Casa de la Cultura.

Jijón y Caamaño, J.

- 1941 "El Ecuador Interandino y Occidental antes de la Conquista Castellana". Tomo II. Editorial Ecuatoriana. Quito. (pp. 289 — 383).

Keen, Myra A.

- 1958 "Sea Shells of Tropical West America". Stanford University Press. California.

Montes de González, Ana Elsa.

- 1964 "La Cerámica de Mina Clavero". En Gacetika, pp. 39 — 42, No. 71. Córdoba.

Shepard, Anna O.

- 1961 "Ceramics for the Archaeologist". Publ. 609, Carnegie Institution. Washington.

Agradecimiento:

A Ignacia y su familia por su gentil y paciente cooperación: a Peter Mussfeldt por su ayuda en el trabajo fotográfico de gabinete.

El material etnográfico ha sido entregado al Museo “Francisco Huerta Rendón” de la Universidad de Guayaquil.

