

La elaboración de cestería y cerámica como estrategia de supervivencia cultural en la población nativa de baja california

Judith Bravo Contreras
Escuela Nacional de Antropología e Historia

...creo que hablar de la identidad nacional es una cosa bien difícil. A mí se me escapa mi identidad personal todos los días y tengo que hacer grandes esfuerzos para parecerme un poco a mí mismo, que es igual que parecerme a nadie ... pero no tiene sentido hablar tanto de la identidad si no nos preguntamos ¿para qué sirve? y ¿qué vamos a hacer con ella? ... las reflexiones sobre la identidad tienen que traducirse en acciones de la identidad. ... el tema de la identidad se debe convertir en el tema de la unidad consciente para desterrar la pobreza, la marginación y el desamparo, que no hay progreso que valga sin la dignidad humana [Sabines 1988].

Introducción

El trabajo que presentaré se basa en un estudio realizado con las artesanas pai pai de Santa Catarina y kumiai de San José de la Zorra respectivamente, como parte del proyecto “Artesanía sustentable en comunidades nativas de Baja California”, realizado en coordinación con el Instituto CUNA (Culturas Nativas de Baja California) durante los meses de noviembre de 1999 y mayo del 2000. El proyecto iba dirigido a demostrar la sustentabilidad en el uso y manejo de los recursos naturales en torno a las comunidades indígenas de la región, y mi participación giró en torno a la sustentabilidad en la elaboración de la cestería y la cerámica.

El primer acercamiento que tuve con indígenas de la región fue a través del proyecto de la Red de Ayuda Médica de CUNA; fue un impacto en todos los sentidos, en primer lugar por las características físicas tan diferentes de los indígenas con quienes había tenido un contacto cercano en el centro de la República; y en segundo lugar porque de lo primero que me comentaron fue, “Estamos en extinción”. Esto último se me quedó muy grabado; entonces, cuando me invitaron a participar en el proyecto de la artesanía y me dijeron lo que tenía que hacer, el primer impulso fue querer “evitar” de alguna manera que se extinguiera, también la idea de que la artesanía era una forma de justificar su permanencia como grupo en el tiempo, y que para ellos iba a ser posible reproducirse simbólicamente en tanto el acceso libre a la explotación del barro, del sauce o del junco, por poner sólo unos ejemplos. Después de este primer arranque de “pasión irreflexiva” supuse que en el hipotético caso de que se transformara el patrón de elaboración artesanal, no los modificaría como cultura; y es en torno a esto que desarrollo mi reflexión, el ver a la artesanía como una estrategia más de supervivencia cultural: un arma de resistencia cultural.

Mi trabajo consistió en acompañar a las artesanas durante el proceso de selección y recolección del material, y observar el proceso de elaboración de cada artesanía, pesar el material y tomar tiempos de elaboración.

En la población de San José de la Zorra trabajé con dos artesanas que producen cestería de

sauce: las señoras Virginia Melendres y Rosa María Silva; y con tres artesanas más para la cestería de junco: las señoras Concepción Silva, María Espinosa y Paula Cañedo. En Santa Catarina trabajé con cuatro artesanas: las señoras Josefina Ochurte, Tirsia Flores, Teresa Castro y Daria Mariscal.

En este trabajo no pretendo llegar a conclusiones determinantes, puesto que una limitante importante fue el tiempo. Mi trabajo se limitó a permanecer en las comunidades por periodos cortos, durante dos meses, en los que se me permitió observar y acompañar a las artesanas en sus recorridos, pesar el material sin procesar en el caso de las ramas de sauce y el junco y medir el producto terminado; y la técnica de entrevista que utilicé fue a través de la plática informal para obtener la información.

Debido a la importancia que se ha generado al introducir este tipo de artesanía en el mercado, en el proyecto se consideró necesario identificar los problemas más frecuentes que se presentan en torno a la producción y comercialización de estos productos realizados con ramas de sauce y del junco en el caso de la cestería y del barro para la cerámica, poniendo la atención desde el punto de vista del artesano, de su vida cotidiana y de los gastos mínimos.

La tradición artesanal es un rasgo cultural de suma importancia en las comunidades indígenas de la península. De hecho, la cerámica yumana es uno de los elementos notables en cuanto al registro arqueológico de toda la región, y la elaboración de la cestería y la cerámica es una actividad que se sigue reproduciendo. Para la manufactura de las piezas se siguen pautas de conducta que podríamos enmarcar como “tradicionales”, métodos y técnicas transmitidas a través de las generaciones; además, el material que se utiliza para la elaboración de las mismas es un recurso del entorno físico.

Por el hecho de que los indígenas tradicionalmente han vivido en contacto cercano con su hábitat ecológico, existe un consenso básico respecto a que ellos poseen un conocimiento detallado y preciso de su medio ambiente; partiendo de ahí, se han desarrollado infinidad de proyectos, suponiendo que este conocimiento representaría un recurso esencial para los esfuerzos de preservación de la biodiversidad y promoción del desarrollo sustentable.

La relación de los grupos humanos con el ambiente natural se ha considerado en términos biofísicos y se olvida que esta relación ha sido y es el eje de todas las culturas y civilizaciones. Los seres humanos forman parte del medio ambiente, pero es la cultura lo que les permite adaptarse, moldear y cambiarlo.

San José de la Zorra

La comunidad kumiai de San José de la Zorra forma parte del ejido El Porvenir, ubicado al noroeste del Valle de Guadalupe. El clima de la comunidad es templado, por lo que se puede encontrar una gran variedad de plantas como el junco, el saucillo, el sauco, el encino, entre otros. Los caminos de dicha comunidad son pequeñas veredas de terracería, hechas por el diario transitar de las personas. No cuentan con electricidad y no hay luz; por ello, en las noches es necesario prender velas o lámparas de petróleo. En el poblado no hay mercados propiamente destinados para proveer a la población de los artículos de la canasta básica, para alimentación y vestido. Las personas tienen que bajar al ejido para proveerse, o en ciertos casos, algunos miembros de la comunidad compran por mayoreo y venden alimentos o dulces al interior de la comunidad.

Cestería de sauce

Las artesanas del lugar elaboran unas canastas tejidas con sauce llamadas *shikwines*. Las

canastas se pueden elaborar con diversos tipos de ramas de sauce, aunque los artesanos prefieren las ramas del tipo que llaman “saucillo”, un arbusto con muchas ramificaciones, que es con el que se trabaja mejor. De este tipo de sauce ellos pueden separar, de acuerdo a las características que tenga la rama, lo que ellos van a distinguir como los hilos y el fondo (o cola). Las características del hilo se enumeran a continuación: deben ser ramas individuales de diferente grosor y tamaños, cuyo tallo debe tener flexibilidad y ser de una sola pieza, sin ramificaciones y con pocas hojas, no muy tierno porque se quiebra, y que sirvan para ir tejiendo, sujetando y reforzando la estructura de la canasta. Los hilos son cortados y escogidos por los artesanos de acuerdo al estilo que se tenga al tejer las canastas, también depende del tamaño que vayan a ser las canastas. Entre las características del fondo o cola están que deben escogerse ramas frondosas para conformarlo, llenas de hojas y ramificaciones porque es lo que va a dar el cuerpo a la canasta. Y no requiere ser escogido con tanto cuidado como es el caso del hilo.

Para tejer utilizan lo que ellos llaman “alesna” que es un instrumento hecho de alambón grueso, calentado al fuego y doblado con pinzas, aproximadamente de 18 cm de largo, puntiagudo en uno de sus extremos. Los artesanos elaboran sus propias alesnas. Son necesarias para facilitar la inserción de los hilos y lograr un amarre fuerte.

La temporada para elaboración del sauce es el verano y la mejor época es entre abril y noviembre porque es cuando no llueve. En tiempos de lluvia, entre diciembre y marzo, los arroyos crecen y las hojas de los sauces caen, porque son nuevas. Si trabajan el sauce cuando las ramas son muy nuevas, al secarse las canastas quedan “negritas”.

El proceso de la elaboración de las canastas comienza al ir a escoger y cortar las ramas que van a utilizarse. Después, las ramas cortadas se dejan reposar una noche por lo menos para que queden listas y ser trabajadas. Las artesanas comienzan a tejer sin dejar pasar mucho tiempo antes de que las ramas comiencen a hacerse viejas y se vuelvan inservibles para el tejido.

El clima es un factor importante. Si hace mucho frío y humedad el sauce, después de ser recolectado, se deja reposar hasta tres días, quedando apto para trabajar de dos a tres días más. En tiempo de calor, las ramas se olean de un día para otro y hay que trabajar las ramas con más premura antes de que se echen a perder.

Los lugares en los que acostumbran recolectar su material son (por citar algunos): el arroyo de agua escondida, el rancho de la Zorra y el valle de Guadalupe.

Para la elaboración y comercialización de los cestos, en ocasiones, los artesanos se han organizado para que alguno de ellos coopere con un automóvil, para recolectar los bultos de sauce, pero son acuerdos que se hacen según la situación y no están reglamentados. En ocasiones sucede que para obtener el favor del traslado a los sitios de recolección, en auto, hay que pagarle a la persona que ofreció el transporte, algunas veces le pagan con dinero, y otras con artesanía.

Las artesanías son elaboradas en general por las mujeres, quienes intercalan su actividad de artesanas con las labores del hogar, por ello es común que las artesanas prefieran trabajar de noche, a la luz de sus lámparas de petróleo, aunque también trabajan durante el día en los ratos libres. El estudio tuvo como base el trabajo con un costal por artesana, de 5 a 9 kg de hojas de sauce, que es lo que pueden cargar cuando no hay quien les proporcione el traslado a los sitios de recolección. Un costal de esta capacidad les dura tres días, trabajando un estimado de siete horas al día.

Cestería de junco

Las técnicas artesanales para tejer el junco se han conservado a través de las generaciones.

El junco crece en los arroyos que rodean a San José de la Zorra. Con esta espiga elaboran los *sawiles*, que son unos platos redondos hechos con tejido apretado. También hacen un tipo de canastas que llaman *jilu*.

Para la recolección del junco arrancan la espiga desde la raíz; y al igual que el sauce es necesario ponerlo a secar, con la diferencia de que el junco, una vez seco, permanece apto para trabajarse por tiempo indefinido. Entre el junco que recolectan, distinguen dos tipos: el que es bueno para ser utilizado como hilo (*psiilj*), que lo reconocen por ser largo y puntiagudo; y el junco que destinan para el fondo (*shiulj*), que no es puntiagudo y crece más como en matorral, y a veces también tiene flor. Cuando este tipo de junco tiene flor, los artesanos lo utilizan para el fondo en los *sawiles*, porque la flor les indica que ese junco es más resistente y duro. También utilizan aletas hechas con alambre delgado, las pueden hacer, por ejemplo, con el hierro de los ganchos para colgar la ropa.

Una vez seco el junco lo rajan con la aletas o incluso con un alfiler, a lo largo, en tiras delgadas que utilizarán ya sea como hilo o como fondo, dependiendo del junco que hayan rajado. El junco para hilo se recolecta únicamente en días de luna llena, y el junco para el fondo puede cortarse cualquier día del mes.

Las canastas y *sawiles* hechos con junco suelen llevar diseños como grecas, flores, estrellas, entre otros tejidos, previamente teñido en tonos marrones o negro y que se va intercalando en forma de hilo para lograr así el diseño. Para elaborar esta tintura, existen diferentes ingredientes que mezclan y que pueden variar dependiendo de las preferencias de las artesanas. Como ejemplo, señalo la mezcla que hacía en ese entonces la Sra. María Espinosa, quien hasta el momento en que trabajé en la comunidad era de las personas más ancianas que quedaban en el lugar. Ella hace su preparado mezclando lodo podrido (empantanado), cáscara de encino, cáscara de granada y hollín; todo esto lo mezcla con agua y lo deja fermentar aproximadamente por un mes. Los ingredientes para la mezcla pueden variar dependiendo de la artesana, algunas suelen agregar bellota machacada o quitar alguno de los ingredientes enumerados con anterioridad, pero en lo que se coincide es en que ahí sumergen los hilos que van a teñir y se deja reposar dicha mezcla.

Para poder trabajar con el junco ya seco, hay que poner a remojar los hilos que se van a utilizar para hacerlos flexibles al tejer. El largo del hilo con el que trabajan debe variar de 1 m a 1.2 m.

La cestería de junco tiene la ventaja de que se trabaja durante todo el año, puesto que en San José de la Zorra hay zona de humedales que favorece el crecimiento del junco y esta materia prima no escasea para los artesanos.

El junco puede ser recolectado por las propias artesanas, pero generalmente este trabajo lo hacen algunos hombres de la comunidad, quienes a su vez venden el junco a las artesanas. En el trabajo de junco es difícil determinar, de manera puntual en una tabla, los tiempos utilizados para la elaboración de un trabajo, puesto que el junco es utilizado para realizar diversas artesanías como los *sawiles*, los *jilu*, gorros, aretes, prendedores y fue poco sencillo que las artesanas accedieran a realizar, de manera intensiva, un trabajo que ellas suelen terminar en aproximadamente un mes.

Santa Catarina

La comunidad pai pai de Santa Catarina se ubica en la Sierra de Juárez. También no hay luz eléctrica y es común alumbrarse en las noches con las lámparas de petróleo. El clima es semidesértico. Muchos pai pai viven de la cría de ganado, la agricultura y el aprovechamiento de recursos de la región tales como: yuca, piñón, miel, leña; y de la elaboración de artesanías como

ollas, arcos, flechas y morrales de fibra de agave.

Para la elaboración de un trabajo de cerámica pai pai, se requiere seguir un método específico de tradición ancestral. Las formas de las ollas han ido variando de acuerdo a la influencia de nuevas ideas, aunque la mayoría de las artesanas diseñan sus ollas con forma de cántaros y con base en este diseño, sólo varían las formas. Las artesanas jóvenes han ido incluyendo nuevas ideas y diseños para trabajar el barro, pudiendo encontrar “cantimploras” para el agua, incensarios y lámparas.

Para la recolección de los terrones sólo necesitan un pico y una pala. Para la elaboración de cerámica requieren un mortero con “mano” para moler, un molde (que puede ser otra olla terminada) para apoyar la nueva olla, una malla para cernir, cubetas para el barro seco y para la masa, piedras lisas para lijar y pulir el barro y palas de madera para modelar y enderezar las ollas. El barro que necesitan lo extraen de lugares que ya son conocidos tradicionalmente por las artesanas, como La Lomita o El Cerro Colorado (que es en donde el barro es más rojo y da un aspecto más atractivo a las ollas). Las artesanas tienen buen ojo para reconocer el barro útil (el que no tiene mucha mica) ya que si se excede las ollas salen cuarteadas.

La mejor temporada para la elaboración de las ollas es entre los meses de abril a octubre, ya que las ollas salen mejor cuando no llueve ni hace frío.

Cerámica

Para la elaboración, extraen el barro de los lugares señalados, ponen a secar los terrones y cuando ya están secos, la artesana se prepara para molerlos en el mortero. Por lo general muelen el barro sentadas en el piso.

Primero se rompe el barro con la mano del mortero (*k'ak*) y enseguida se muele (*t'uar*), al moler el barro nuevo se pulverizan a la vez trozos de ollas viejas, con la idea de que eso hace a las ollas menos pesadas. Ciernen el polvo con la malla, se mezcla con agua y forman una masa que dejan serenar un día entero, para que las futuras ollas no se agrieten.

El modelado se hace en varias etapas: se cubre el molde (que es una olla ya terminada) con un paño húmedo, aunque hay artesanas que cubren el molde con ceniza en vez de ponerle el paño. Se coloca la masa de barro previamente hecha como tortilla sobre la base del molde y la artesana la golpea con suavidad con la pala de madera, para que la tortilla no quede gruesa, con ello la masa se va extendiendo y hay que cortar las orillas con un cuchillo para darle forma de plato, luego se lija el barro con una piedra lisa. Una vez que se ha considerado que ya está lijada se separa la masa del molde, ya con forma de plato, y se le expone al sol para secarlo un poco. Cuando la olla que se puso a secar presenta ligeras cuarteaduras en las orillas, quiere decir que ya está lista para reanudar el trabajo; se continúa el proceso agregándole masa al plato, modelándolo hacia arriba para dar la forma que se desea al cántaro. Ya terminado, se pone a secar al sol; cuando ya está bien seco el cántaro es cuando ya lo pueden quemar o cocer.

Las ollas se queman al atardecer, casi anocheciendo, en un hoyo hecho en la arena, bajo una gran piedra; se coloca la cerámica y se cubre con yuca seca; se quema ésta hasta que se consume, se deja ahí toda la noche. Es preferente que la quema sea de noche porque suponen que de noche no pega mucho el aire y porque dicen que los rayos del sol hace que las ollas no salgan rojas. El contacto con la yuca al quemarse es lo que da las manchas de fuego que aparecen como diseño en las ollas.

Las ollas se hacen de día y se queman de noche, el ambiente ideal para su elaboración debe ser seco. Es muy importante el clima para el buen resultado de las ollas, cualquier variación

significativa (como mucho frío, mucho calor, mucha humedad) causa que se rompan o salgan con cuarteaduras; también debe calcularse la cantidad de yuca para quemarlas; ya que los pai pai dicen que es “muy caliente”; hay que vigilar constantemente la hoguera porque si se dejan las ollas al fuego demasiado tiempo se enchuecan.

Artesanías

La modalidad de la producción de las canastas así como de la cerámica es doméstica, se elabora en la propia casa del artesano; no es una actividad exclusiva de las mujeres, aunque ésta sea la población que se dedica con más frecuencia a esto. Parte de la producción se destina a la venta al exterior de la comunidad y parte, en ocasiones, sirve para intercambio a manera de pago por servicios o por comestibles al interior de la comunidad.

En San José de la Zorra, las casas por lo regular cuentan con un cuarto para la cocina y otra habitación que sirve de dormitorio y para recibir visitas, en este espacio también se producen las canastas. Piso de tierra, techo de madera y lámina de cartón. En Santa Catarina las artesanas suelen contar con un cuarto independiente de la casa o una ramada al aire libre para elaborar su artesanía. Las artesanas están expuestas a la humedad ambiental, a las emanaciones de humo en sus cocinas y trabajan por las noches con poca iluminación.

En ambas comunidades la cantidad de producción de una familia depende de factores como el número de miembros, las edades de mujeres o niños que ayuden a elaborar artesanías. La venta de esta artesanía no está regulada por ningún mecanismo para determinar los precios, está determinada por influencia de personas con peso en las decisiones de la comunidad, limitada a los encuentros culturales y a las visitas de eventuales compradores en las localidades.

La producción de la cestería de sauce requiere de ramas y esto es determinado por la temporada, igualmente sucede con la elaboración de ollas. La calidad de los productos es variable, depende de la técnica empleada, los materiales, el cuidado y habilidad de la artesana.

Es necesario no perder de vista que los factores socioeconómicos globales afectan los estilos tradicionales de vida, y este conocimiento se pierde fácilmente ocasionando pobreza y sobreexplotación del medio ambiente, por parte de los grupos locales y foráneos. Las presiones externas también promueven conflicto y tensiones sobre el derecho de propiedad de la tierra de los indígenas, y atentan contra sus derechos humanos, incluyendo los derechos lingüísticos, culturales y de recursos.

Los indígenas hacen un uso constante de su entorno natural para reproducir su identidad, y la artesanía es una muestra de ello; más allá del observar la manera en que la elaboran, o los fines para los cuales son creadas actualmente, la pregunta es ¿quiénes son ellos cuando están tejiendo una canasta o un *sawil*? ¿Qué estructuras simbólicas se están reproduciendo por debajo de lo que alcanzamos a percibir?

Es aquí donde debe entrar la comprensión de la cultura como un arte o forma de comportamiento hacia los otros, que además del placer que otorga nos hace sentir parte de una comunidad, lazo entre el pasado y el presente.

El concepto del “hábitus” de acuerdo a Bordieu da un poco más de luz sobre la intención. Bordieu plantea que el hábitus es toda nuestra experiencia pasada incorporada a nuestro ser, aptitudes que están interiorizadas e incorporadas, pero que son notables en la medida en que nos poseen, tanto como nosotros las poseemos. Él habla de un hábitus primario que está constituido por las disposiciones más antiguas adquiridas y que son las de mayor durabilidad, las que dan la más fuerte impresión de tener dones natos, rasgos de la personalidad que parecerían no deber nada

a la experiencia social; por eso no es de sorprender, ya que hemos perdido prácticamente todo recuerdo de las condiciones sociales en las cuales se realizó esta adquisición y hay una verdadera amnesia de la génesis histórica de nuestras costumbres. Es como el primer programa que se inserta en un individuo que tenderá a percibir las experiencias nuevas en función de su hábitus primario. Las disposiciones ya adquiridas condicionan la adquisición posterior de nuevas aptitudes. El hábitus es una estructura interna siempre en reestructuración. Las personalidades evolucionan siempre en función de la experiencia y puede ser que sufra modificaciones profundas. De rigor no se podría considerar que las estructuras del hábitus son plasmadas, o fijas de una vez por todas; sin embargo, estas estructuras son más durables cuanto más viejas, y pasando un cierto límite es improbable que se modifiquen sensiblemente, se vuelven una especie de “segundo ser” que tiende a persistir más allá de las condiciones objetivas en que se haya formado.

Esta persistencia del hábitus, más allá de las condiciones sociales que lo han engendrado, explicaría la reaparición súbita de comportamientos abandonados desde mucho tiempo atrás, en las prácticas del individuo. Y me gusta pensar que estos conceptos se pueden llevar más lejos, para poder explicarme que la forma en que los *pai pai* o los *kumiai* se apropian de su artesanía, como algo que los identifica como grupo, es como si reprodujeran un hábitus del pasado: un hábitus de *kumiai* que les permite comportarse como *kumiai*, sin la necesidad de reflexionar lo que deberían hacer, o de interrogarse sobre lo justo o sobre las modalidades u objetivos de estas prácticas.

En este sentido, el hábitus de clase es el denominador común de las diferentes prácticas de un mismo individuo, pero también es la matriz común de las prácticas de todos los individuos que han vivido las mismas condiciones de existencia. Y debido a su pertenencia a una fracción de clase social, los individuos portadores del mismo hábitus no necesitan concertarse para actuar de la misma manera.

A manera de conclusión, puedo decir que a la elaboración de artesanía tradicional le he dado una lectura en este sentido, lo más evidente es el hecho de que en la actualidad es una actividad que sirve casi exclusivamente para la venta, y que es una actividad vuelta a aprender después de un tiempo de aparente olvido, como es el caso de la cestería de sauce, en la que las artesanas me indicaban que tenían aproximadamente 10 años de trabajar haciendo *shikwines* (en San José de la Zorra), y esto fue posible gracias a que una señora de Nejí había llegado a la comunidad a enseñarles la técnica.

También hay detalles significativos, como en el caso de los diseños en los *sawiles* de junco, en el que algunas artesanas han aprendido dichos diseños gracias a libros que les han sido obsequiados en alguno de los encuentros culturales con artesanos *kumiai* en la reserva de Viejas, del condado de San Diego, en E.U., y que hace contraste, por ejemplo, con la certeza que tienen de que una artesana joven nunca deberá dibujar en un *sawil* la figura de una víbora por ser mal agüero que una persona joven teja una víbora: sólo las personas mayores pueden hacerlo sin que haya consecuencias malignas. Esto último lo saben por tradición oral.

En el caso de las ollas, por otro lado, existe la creencia de que al momento de hacerlas no debe haber mucha gente alrededor, tampoco se deben hacer si hay cerca alguna mujer que esté en su periodo menstrual; de no respetarse estos acuerdos las ollas se rajan o no salen buenas para cocinar ni para ser llenadas con agua.

La propuesta por mi parte será una interrogante más: ¿Cómo poder abordar de manera “científica” lo que no se puede comprobar con evidencias muy “tangibles”?, para poder demostrar la permanencia de la cultura que da identidad a un grupo más allá de lo que es evidente a primera vista.

Bibliografía

Sabines, Jaime

1988 “La identidad de los antiguos sueños”, *Nexos* 123.