

cernidos. El éxito del trabajo del alfarero está en la conveniente preparación de la pasta. Teniendo el mayor cuidado en las proporciones de los ingredientes, se obtiene la durabilidad que exigen los compradores y queda asegurada la clientela del “ollero” o “mollejón”; de lo contrario, los utensilios no servirían sino “para ver la candela”, como dicen gráficamente los moradores, expresando su duración efímera.

Tanto la arcilla como el polvo de laja están al alcance de estos modernos alfareros en determinados lugares, de donde se recogen las cantidades suficientes para el trabajo que se proponen realizar. También se proveen de combustible necesario: “carca” (boñiga) o achupallas.

Se observa ya una división del trabajo, según la especialización de los individuos que forman el grupo de alfareros: unos extraen el combustible de los corrales que albergan a las majadas, o de las laderas; otros portean los fragmentos de la laja de los cerros cercanos; y los demás, transportan la tierra de ollas de la vera del camino, de las quebradas y de las lomas.

Cuando la pasta está en su punto, se inicia la labor del modelado. La manufactura de los utensilios está regida por las matrices y los moldes que constituyen los elementos primarios del alfarero. Por lo tanto, lo primero que hacen es la matriz u original. En la actualidad, usan como tal cualquier artefacto: olla, tinaja, “urpo”, cántaro, cazuela, entre otros elementos, pero la matriz primitiva se obtuvo, indudablemente, después de un cuidadoso modelado.

Para deducir consideraciones de orden técnico, conviene analizar el trabajo que entraña la confección de una olla, que es la vasija más generalizada en su uso y menos complicada de trabajar. Su forma genuina se halla también entre los ceramios de la antigüedad, forma que se empleaba entonces sólo para la factura de utensilios domésticos.

Para hacer una olla se lavan primero los moldes y se dejan secar mientras se bate la pasta. Estos moldes, repetimos, se derivan de las formas que han sido seleccionadas de acuerdo con la mejor estética. Se componen generalmente de dos piezas.

Se coge una cantidad de pasta y se va extendiendo hasta formar una tableta de espesor más o menos uniforme; se toma dicha tableta o capa y se cubre con ella la mitad del molde, o sea, uno de los hemisferios, de modo que se adapte perfectamente a la superficie cóncava, evitando las rugosidades. Se hace lo mismo con

el otro hemisferio del molde, igualmente por su cara interna, pero con gran rapidez, para “ganar el sol” (prevenir que se seque mucho el primer modelado). Luego se procede a la unión de las dos piezas del molde, haciendo coincidir los bordes de la capa de arcilla (Fig. No. 118). Se refuerzan las junturas por la parte interior, por medio de una pasta un poco más suelta. El todo se deja secar al sol hasta el momento en que “se abre en la boca”, es decir, cuando se nota en el cuello que las paredes de la vasija se desprenden del molde. Ha llegado, así, la oportunidad de que se desprendan los moldes con el mayor cuidado (Figs. Nos. 119 y 120).

Tenemos ya formada una olla. Se refuerzan después las junturas, resanando las grietas o desperfectos que hubieran quedado como consecuencia de la separación de los moldes (Figs. Nos. 121 y 122). Se raya la superficie con un instrumento cortante y se frota con pequeñas porciones de masa hasta que el defecto quede reparado. Luego se pule el objeto de modo general con la mano mojada, y todo queda listo para la cocción.

Las pequeñas asas de la olla se perfeccionan en el acto del pulimento; están ya contenidas en los moldes, y ulteriormente, sólo queda por hacer la perforación del caso. La prontitud con que se amoldan los utensilios es verdaderamente asombrosa; las manos del alfarero laboran con una agilidad que pasma; las vasijas se suceden unas tras otras con gran rapidez, hasta que se ha terminado el material.

La última etapa de la fabricación es el cocimiento, que dura cuatro horas. Para este acto se prepara “la cama”, o sea un lecho de “carca” o de achupallas (Fig. No. 123). Sobre este combustible se coloca una tanda de ollas por hileras, y el resto se va “pircando” (colocación de los cacharos en hileras unos tras otros) hasta concluir. Se cubre la “pirca” con una capa de achupallas y se prende fuego por una tronera que se deja al centro (Fig. No. 124). El viento aviva el fuego hasta que las materias en ignición quedan reducidas a cenizas, a altas temperaturas que permiten que las ollas se asienten paulatinamente, sin romperse. Los alfareros encienden el fuego a la caída de la tarde y solamente se retiran cuando todo se ha consumido. Dejan el trabajo de la “despircada” para la mañana siguiente (Fig. No. 125). Entonces, los oscuros vasos del día anterior aparecen rojos y brillantes, listos para el mercado. Las ollas nuevas se “pircan” en el patio de la casita.



Fig. No. 118.- Alfarería moderna. El alfarero serrano, rodeado de sus objetos, en momentos de dejar adherida ya la arcilla a los moldes.



Fig. No. 119.- Alfarería moderna. El alfarero en actitud de sacar los moldes de una olla grande.



Fig. No. 120.- Alfarería moderna. En la vista aparece uno de los moldes separados. Nótese la forma de la vasija, que aún permanece adherida al otro molde.



Fig. No. 121.- Alfarería moderna. Instantes del retocado de las juntas, antes de sacar la otra parte del molde.



Fig. No.122.- Alfarería moderna. Momentos de la resanación de los pequeños defectos de la vasija, rajaduras, "pispados".



Fig. No. 123.- Alfarería moderna. La gran olla, antes de comenzar su cocimiento, sobre una "cama" de achupallas.





Fig. No. 124.- Alfarería moderna. Mientras el incansable alfarero sigue vertiginosamente moldeando nuevas vasijas, se ha cubierto una de ellas con las achupallas, para dejarla lista para su cocción.



Fig. No.125.- Alfarería moderna. En medio de los carbones y cenizas, aparece la olla cocida, después de una noche de luminaria. Obsérvese las piedras empleadas en la labor de la "pircada".

Dentro de la mejor presentación de los objetos caben los adornos y molduras, así como el vidriado. En las ollas se observa casi siempre una ornamentación de franjas, ya sea formando grecas o líneas paralelas. También en las asas se ve una que otra escultura, pero de técnica deficiente. Las ornamentaciones en relieve vienen desde los moldes, donde van grabadas. Cuando le preguntamos a los alfareros el significado de estas figuras, sólo nos respondieron que era la “palmita” y que las demás “se usaban así”. Es de advertir la sencillez decorativa de hoy: todo se reduce a hojas de “palmita”, ya sea en rama o sueltas, que van orlando la circunferencia del cuerpo de la olla, el cuello de los cántaros o el borde de las cazuelas. Rara vez se presentan escenas. No encontramos dentro del poliformismo cerámico actual ninguna figura con línea grabada, fuera de las que se plasman en el modelado.

Para manufacturar los otros utensilios de barro se emplea el mismo procedimiento que el de las ollas, salvo ligeras diferencias, determinadas por la forma que se adopta. De modo general, el molde está dividido en dos partes: los elementos secundarios, tales como las bases, cuellos, golletes, asas y demás, se van adicionando después que se ha modelado el cuerpo del vaso.

El vidriado es muy empleado como ornamentación pictórica o simple atractivo. La materia prima es una roca que abunda en algunos parajes de la cordillera, que se conoce con el nombre de “acendrada”. Nos dijeron que se ofrece en grandes cantidades en el ingenio de Angasmarca y mayormente en las haciendas Llaray y Porcón, ubicadas en la provincia de Santiago de Chuco, departamento de La Libertad.

Los alfareros recogen la “acendrada” en sus viajes de ocasión. Antes de su empleo la trituran hasta reducirla a partículas muy pequeñas; luego se muele el conjunto con un “chungo” bien “llushpe” (canto rodado de grano fino y de superficie muy lisa), sobre un batán “apedernalado” (piedra silicosa de paredes muy pulidas), hasta obtener un polvo muy fino parecido a la “harina del norte” (denominan así a la harina de trigo procedente de las refineras de la costa). Se disuelve este polvo en agua, y con un pellejo de “guacho” (piel de carnero) se unta y “chicotea” la vasija hasta barnizarla por completo (el acto de “chicotea” para el regnícola significa cubrir). Se deja orear y luego se efectúa la cocción. Entonces, dicho polvo se convierte en una fina capa de cristal que

recubre toda la superficie afectada y da al objeto un aspecto vítreo con una entonación sepia muy encendida. Sabemos que también utilizaban el minio (óxido salino de plomo), que, como se sabe, produce un color rojo anaranjado. Como se apreciará, hay íntima relación con la forma aborígen precolombina, y en ella se notan todavía muchos rasgos vernaculares.

Su técnica de manufactura depende de los moldes, formados de dos piezas, y cada una comprende la mitad del cuerpo del animal, que ha sido dividido siguiendo la línea del dorso. La base, que en este caso es hueca, se prepara por separado con una porción de pasta que se extiende sobre una superficie plana, y se pega al cuerpo principal antes de que éste sea secado en los moldes. Libre ya la obra de los moldes, la labor se concreta a la eliminación de rebabas, refuerzo de las junturas y pulimento de la superficie externa. El asa se coloca después –previas perforaciones que se hacen con los dedos– y es generalmente sólida y arqueada. Como abertura externa se practica un orificio en la cabeza del animal.

Examinando detenidamente las formas utilizadas por los nuevos alfareros, hemos podido notar la tendencia a la imitación, tanto de lo antiguo como de lo moderno. Además de las formas que vienen transmitiéndose de generación en generación, desde los más lejanos tiempos, como ollas, platos, “urpus” y demás, se representan ciertas figuras zoomorfas que no son sino imitaciones de los vasos extraídos de las tumbas milenarias, y que los mollepatinos han tomado de modelo para las formas del “huaco antiguo”. Del mismo modo se ha procedido con los objetos modernos de loza: bacinicas, saleros, jarras, platos, azucareros, que igualmente se manufacturan, los que obtienen fuerte demanda entre la gente de escasos recursos. Hay algunas piezas tan interesantes que revelan el gusto artístico de los pobladores, gusto hoy bastante aletargado.

Hay que advertir que en la alfarería trabaja la familia entera, según la especialidad adoptada por cada uno de sus miembros: los pequeñuelos se ocupan del acarreo de agua y de la preparación de la arcilla; los jóvenes, de traer las piedras y otros elementos para la “pircada”, de batir la pasta, lavar los moldes, entre otras cosas; y los adultos, más expertos, del modelado de las vasijas. En el Alto de la Yeguada son muy pocas las familias que no entienden el arte e industria de la cerámica; todos se



Fig. No. 126.- Un interesante puesto de venta de ollas de cerámica de la primera mitad del siglo XX, atendido por indígenas mollepatinas. Tulpo, Santiago de Chuco.

consagran a esta labor, y es tradicional que hasta los niños hagan sus “juguetitos”, por los que tienen gran aprecio los pobladores de las ciudades vecinas, que los compran para entretenimiento de sus niños.

En la antigüedad, ciertas comarcas se dedicaban a la industria de la cerámica: eran las comunidades alfareras, las mismas que dentro de la organización incaica fueron conocidas con el nombre de “ayllus de alfareros”. En efecto, son los ceramistas de hoy circunscritos a ciertas regiones, poco distantes de los parajes en que abunda la materia prima de la ollería.

El acopio de lajas, “tierra de ollas” y “acendrada” se hace poco a poco, a medida que las gentes transitan por los lugares en que se encuentran dichos materiales. La laja es recogida cuando salen a traer leña o semillas. Después de desgajar los cantos con una barreta, los colocan en sacos y alforjas sobre un burro, animal que ha sustituido a la llama. Así, lentamente, van acumulando el material que necesitan para vivificar su pequeña y primitiva industria.

Lo mismo ocurre con la “acendrada”, roca que se encuentra a veces a grandes distancias. Dentro de la

vida un tanto errabunda que hace el indígena –devorador de distancias, andinista empedernido, aguijado por sus necesidades en pos de productos para su alimentación y de intercambio– halla la sustancia pétrea deseada, que nunca deja de llevar a su hogar. También aprovechan la oportunidad cuando viajan a la costa o van por ganado a las haciendas lejanas, en cuyos terrenos se conservan lugares en los que abunda la “acendrada”. Al salir, toman mucho cuidado en saber con exactitud el lugar donde se encuentra el mineral.

El combustible es proporcionado por las majas, de donde se extrae la “carca” (excremento apisonado de ovejas), así como en las laderas se dan las “achupallas”. Para proveerse de esta planta hacen viajes especiales a los temples (valles interandinos), ya que dicha cactácea no crece sino en lugares abrigados y de temperatura relativamente alta. Venciendo, pues, estos pequeños obstáculos, se facilita a las comunidades indígenas agrarias abundante alfarería para usos netamente prácticos, y de modo remoto, para ofrendas votivas. Como hemos dicho, muchos utensilios copian las formas