

LA ALFARERIA DE PATAMBAN

Por RICARDO POZAS

PATAMBAN se encuentra asentado sobre una colina de poco declive que forma parte del cerro del mismo nombre, uno de los más altos de la Sierra de Michoacán. Cruzan el poblado dos arroyos que sólo llevan agua en tiempo de lluvias.

Según la tradición, para la edificación del pueblo fué escogido el lugar por cuatro grupos de indios tarascos, quienes vivían en las colinas y arroyos cercanos a un carrizal.¹ Estos cuatro grupos de tarascos, por iniciativa de los misioneros de la Iglesia Católica, organizaron el pueblo en cuatro barrios, dando a cada uno de éstos un santo por patrón.

El grupo más numeroso, que habitaba al este del carrizal, ocupó la parte sureste del pueblo y quedó bajo la advocación de San Pedro, formando así el barrio de este nombre. La parte norte fué ocupada por otro grupo que recibió como patrón a San Luis. La gente que habitaba el suroeste del carrizal, se agrupó en igual dirección al formarse el pueblo, y constituyó el barrio de San Martín por haber recibido a este Santo como patrono. Y los que se asentaron en la parte noroeste del pueblo, recibieron como patrón a San Buenaventura, y formaron el barrio del mismo nombre.

Estos cuatro barrios en la actualidad han quedado reducidos a dos: el barrio de San Pedro, al oriente, y el de San Buenaventura al occidente.

En el centro del pueblo se hallan la plaza, la escuela, la iglesia y las oficinas del gobierno, un comercio grande donde se expenden abarrotes, granos, ropa, medicinas, bebidas y materias primas para la alfarería. Hay, además, otros comercios de menor importancia y un billar.

¹ *Patamo*, en lengua tarasca, significa carrizal; de aquí el nombre del pueblo.

Los edificios que forman las calles céntricas del pueblo han sido hechos de adobe, de madera o de cal y canto. En esta zona viven los comerciantes y los llamados ricos del pueblo, dueños de las mejores tierras de cultivo, de caballos y de ganado vacuno.

Circundando esta zona se encuentran numerosos solares, cercados de madera o de piedra, distribuidos en una planificación simétrica en relación con la zona del centro. Dentro de cada uno de dichos solares hay dos o tres casas donde habitan y trabajan los alfareros.

LA POBLACION

Para los asuntos oficiales, políticos y administrativos, Patamban tiene la categoría oficial de Tenencia, adscrita al Municipio de Tangancicuaro del Estado de Michoacán. Comprende esta Tenencia las siguientes localidades, cuya categoría y población respectivas aparecen a continuación en un cuadro que incluye a los jefes de familia y sus ocupaciones según el censo de 1940.

Localidad	Categoría	H.	M.	Total	Jefes de Fam.	Ocupaciones
Agua Escondida	Rancho	14	18	32	6	agricultores
Aranza	Rancho	29	25	54	19	17 jornaleros y 2 agricultores
Las Cañas	Rancho	27	24	51	12	agricultores
Guarachillo	Rancho	13	9	22	7	agricultores
Rancho Nuevo	Rancho	20	18	38	8	agricultores
Tengüecho	Rancho	205	266	471	54	26 jornaleros y 25 agricultores
Páramo	Rancho	379	408	787	146	2 jornaleros y 144 agricultores
Patamban	Pueblo	1 104	1 229	2 333	500	349 alfareros 105 agricultores 15 jornaleros 15 comerciantes 16 de otros oficios

El 69.8% de los jefes de familia del pueblo de Patamban se dedica a la alfarería y el 30.2 % a las demás actividades mencionadas.

Esta población está integrada por grupos que se ajustan según diferencias raciales, de ocupación y de ideas políticas. Los no indios cuyas ocupaciones son el comercio y la agricultura, forman la minoría del pue-

blo: y los tarascos, cuya principal ocupación es la alfarería, constituyen la mayoría.

Pocos de los no indios hablan tarasco, en cambio, la mayoría de los tarascos son bilingües; hablan castellano con los no indios y tarasco con los indios de este grupo.

Los no indios, que son quienes generalmente gobiernan el pueblo, forman un grupo con un reducido número de tarascos quienes son agraristas por virtud de la influencia oficial. Los comerciantes, algunos pequeños propietarios y la mayoría de los tarascos que viven de la alfarería, forman otro grupo que son enemigos de la política de repartición de tierras por influencia de la propaganda del clero católico.

LA HABITACION

Las casas habitación de los ricos del pueblo son de muros de adobe, de cal y canto, de madera labrada y tienen techo de teja. Los alfareros viven en casas de madera con techos de tejamanil sostenidos por seis horcones dispuestos en forma que permite darles declive. Las paredes están hechas de pedazos de madera sin labrar colocados verticalmente y los huecos que quedan entre ellos se llenan con estiércol de ganado vacuno. Se tapan únicamente los huecos de las paredes de las piezas que sirven de dormitorio dejándose los de las paredes de la cocina, la que funge a la vez como taller.

Las casas de los alfareros tienen un horno para cocer la loza, provisto de un techo de unos tres metros de altura para protegerlo de la lluvia. Muchos de estos hornos están dentro de recintos con paredes de madera para evitar que les penetre el aire y se agriete la loza cuando se está cociendo.

LA ALIMENTACION

La base de la alimentación de la mayoría del pueblo, la constituye el maíz, el cual se consume ya en forma de tortillas, ya en la de corundas² completándose el régimen con sal y chile.

Los frijoles han sido eliminados casi totalmente de la dieta cotidiana debido al alto precio que han alcanzado. La carne de res, el pescado seco que se lleva de la región de los lagos, así como las frutas, verduras y legumbres de tierra caliente y de los pueblos de La Cañada, son consumidos una o dos veces por semana, de preferencia los días de mercado, por ser

² Tamales de masa de maíz.

éstos en que los alfareros venden su loza y están en posibilidades de hacer un mayor gasto.

EL VESTIDO

Las alfareras visten como todas las mujeres del pueblo, enaguas y camisa de algodón; pocas mujeres usan la falda plegada de lana típica de la mujer tarasca; todas usan rebozo, el cual, durante sus labores se atan a la cabeza en forma de turbante. Los hombres visten calzón y camisa de manta, sarape negro de lana que rara vez dejan, calzan huaraches y llevan sombrero de palma.

LAS FIESTAS

Entre las costumbres más arraigadas en el pueblo están las fiestas a los santos, las que reciben el nombre de "cargos". Estas fiestas dan la oportunidad de reunir a parientes y amigos, quienes trabajan en cooperación a fin de obtener el dinero indispensable para cubrir los gastos que éstas representan. En estas celebraciones se divierte todo el pueblo. A cada santo se le hacen dos fiestas en el año y cuando hay dos o más imágenes de un santo, como cada una tiene su "carguero", éste se ocupa de hacer las fiestas correspondientes. Los santos que están en "cargo", son propiedad de los barrios o de las rancherías cercanas.

El "carguero", que puede ser hombre o mujer, es el responsable de la fiesta, tanto el día del santo como en el acordado para la época de posadas en el mes de diciembre. Cuando recibe la imagen se la lleva a su casa y la alumbrá por todo un año, encendiéndole velas.

Son los "principales" los encargados de repartir los santos a los "cargueros". Cuando hay santos que no tienen "carguero", los "principales" comprometen a alguno para que tome "un cargo". Una persona puede resultar comprometida platicando con sus amigos o compadres quienes en cierto modo lo obligan a que tome "el cargo" de determinada imagen. Con frecuencia, los "principales" que desean convencer a alguno para que acepte un cargo, procuran conseguirlo ofreciéndole charanda.³ Para esto, uno de ellos lleva una ánfora con este licor, y cuando ha convencido a su candidato le ofrece la bebida. Esto da lugar a un intercambio de cortesías. "Toma tú primero, que eres mi mayor", dice el invitado. Toma el "principal", y luego sella su compromiso el futuro carguero tomando también un trago. Generalmente todos quieren eludir el compromiso, por evitar los

³ Aguardiente de caña que se produce en Michoacán.

gastos que tales festividades significan; los compadres y amigos del presunto "carguero" lo convencen aduciendo razones como ésta: se trata de una costumbre de nuestros antepasados que no hay que dejar perder. Ya ves, cuando estaban los agraristas no nos dejaban hacer fiestas.

Pero otras ocasiones, hay ofrecimiento espontáneo de interesados que se acercan a los "principales", para pedir el cargo de un santo al que le han hecho promesa de alumbrar durante un año a fin de conseguir la resolución de un problema de su vida o la curación de un mal. Cuando esta clase de peticionarios acude a un "principal", tiene que llevarle una botella de charanda y una o dos cajetillas de cigarros. Después de sellar el compromiso con la bebida, se quema una docena de cohetes como anuncio de que un nuevo "carguero" ha sido comprometido.

Con un mes de anticipación, los familiares del "carguero" llegan a la casa de éste para ayudarlo; generalmente son muchachos y muchachas de 15 a 25 años. Esta ayuda consiste principalmente en trabajo.

El carguero está ya preparado con maíz, chile, frijoles y carne, pues todos los ayudantes deben comer en su casa. El trabajo se divide entre todos los que cooperan; las mujeres hacen unas, loza para vender; otras, las tortillas; otras, muelen maíz; los muchachos van por barro para hacer la loza o por leña y ocote para vender. Algunos parientes del carguero le llevan ollas, cazuelas y cántaros; los que tienen un burro o dos, los prestan; otros hacen viajes a Tangancicuaro y a Zamora llevando cargas de loza, de leña o de ocote, para venderlas, y regresan con las bestias cargadas de plátanos y harina para hacer el pan, si la fiesta es en agosto, o de cañas y harina para hacer buñuelos, si es en diciembre.

Todo se almacena y al pariente que prestó un burro para traer cañas, se le compensa devolviéndole el animal, después del viaje, cargado con dos cañas en muestra de agradecimiento.

En los días que se trabaja para cubrir los gastos de la fiesta, hay un ambiente de alegría en la casa del carguero; las risas de las muchachas que en el transcurso del trabajo narran cuentos, aventuras y chistes, las charlas con los jóvenes que llegan del campo con sus cargas, las *pirecuas*,⁴ los juegos y las bromas picarescas, todo contribuye a hacer ameno el trabajo.

Cuando se aproxima el día de la fiesta, los compadres y amigos del "carguero" se aprestan también a ayudarlo; marido y mujer, no olvidando sus deberes de ayudar a los "cargueros", escogen las mejores mazorcas de su troje, ponen sal en un plato y luciendo sus mejores vestidos, se encaminan a la casa del "carguero" y le dan su cooperación en productos; ade-

⁴ Canciones en lengua tarasca.

más, le entregan de uno a diez pesos, según sus posibilidades económicas. El "carguero" devuelve el día de la fiesta ocho buñuelos y ocho cañas, a cambio de cada peso que recibe.

Los padrinos de bautizo, de confirmación y de casamiento del "carguero", comparten la responsabilidad del cargo, y son sus más inmediatos colaboradores: buscan a la gente que hará los buñuelos e indican cuál debe ser el tamaño de éstos; reparten charanda y cigarros a los que van a ayudar; pagan la alimentación de los que van a casa del "carguero" a trabajar para la fiesta; dan el desayuno a los músicos y a la gente que acude a casa del carguero el día de la celebración, y reparten los buñuelos o el pan de acuerdo con la ayuda que recibió el del cargo.

En cada fiesta los cargueros cuentan con cuatro personas que también lo ayudan en las ceremonias. La "ventonera", que va delante de la imagen cuando ésta se saca de la casa del "carguero", es una mujer que lleva una banderola triangular cuya asta remata en un escudo de plata con una cruz. El "chárate", que es el encargado de preparar el castillo que ha de quemarse por la noche. El "maiso", que es quien contrata el tambor y la chirimía. Y el "regidor", que funge como maestro de ceremonias.

Las fiestas del 15 de agosto, dedicadas a la Asunción de la Virgen, patrona del pueblo, son las más grandes, las que más lucen y en las que hay más derroche. Los gastos se comparten entre los hombres que tienen a "cargo" imágenes de dicha Virgen. A estos "cargueros" se les da la categoría de "mayores" o "capitanes", según la importancia de su cooperación económica.

Para amenizar la fiesta cada uno de los "cargueros" de la imagen de la Asunción contrata una banda de música para que toque en esa fiesta.

En la comida de este día —como en todos los de fiesta, se reparte entre los que acuden a la casa del "carguero" atole, "corundas" y "churipo".⁵

Lo sobresaliente en éstas y en las demás festividades, es el recorrido que hace el "carguero" por todo el pueblo, con el objeto de repartir los manjares de fiesta entre quienes le dieron ayuda.

En las fiestas del 15 de agosto se reparte pan y plátanos, y en las de fin de año, cañas de azúcar y buñuelos.

A la hora del reparto, sale el "carguero" de su casa con la banda de música, acompañándole mujeres que llevan en grandes platos buñuelos o pan, y hombres que llevan manojos de cañas o plátanos; van también los danzantes, y con ellos mucha gente del pueblo. En cada casa a la que llegan, toca la música, baila el "carguero" un "son", un "huapango" o "la bo-

⁵ Caldo enchilado con carne de res.

tella", y con él baila el señor de la casa. Cuando bailan "la botella", pone el "carguero" una botella vacía y en torno de ella bailan al son de la música, y al terminar el baile, el visitado llena la botella de charanda devolviéndola al "carguero".

Al regalo para el cura, que es el más importante del reparto le llaman "paracua", y consiste en un pan o buñuelos, especiales, además de los plátanos o cañas; para entregarlo, se adorna al "carguero" con muchos listones de colores, y una gran comitiva y la música lo acompaña.

Son las danzas la diversión que más atrae a la gente del pueblo; para cada fiesta, los danzantes se entrenan con anticipación, y el día del reparto se presentan luciendo sus máscaras y sus vestidos; bailan las danzas de "los viejitos", "los negros" y "los muchachos".

Cada "carguero" hace en su casa un "monumento" con cañas, naranjas y buñuelos vistosamente adornado, y cuando la fiesta del cargo termina, los danzantes le visitan en su casa y allí bailan sus danzas; después, se arrojan sobre el "monumento" para apoderarse de las frutas y buñuelos.

Así, los santos, que son muchos, son llevados de casa en casa, como portadores de esperanzas, de estímulo para el trabajo y de alegría para la vida de esta gente.

LA ALFARERIA

El corto tiempo que estuve en el pueblo lo destiné a hacer investigaciones sobre la alfarería, lo que no me permitió darme cuenta cabal de la importancia de otras actividades como la agricultura y la explotación de los recursos forestales. Sin embargo, de los informes recogidos, se desprende que la alfarería es la principal fuente de ingresos para los indios de este pueblo.

El barro que se emplea en la elaboración de la loza, se extrae de unas minas que se hallan a cinco kilómetros del pueblo y se transporta en bestias de carga. Estas minas son también explotadas por alfareros de otros pueblos de la Sierra, entre los que se encuentran San José de Gracia, Cocucho y Ocumicho.

La loza que se produce en San José de Gracia, es de la misma calidad y forma, y se elabora con la misma técnica que la de Patamban, con excepción de los cántaros que sólo son elaborados por alfareros de Patamban; por el contrario, la loza que se produce en Cocucho y Ocumicho es de una técnica completamente distinta, ya que los alfareros de aquellos dos pueblos hacen en moldes sus vasijas y los de éstos les dan forma modelándolas a mano; éstos queman su loza a la intemperie, y aquéllos utilizan horno para

hacerlo; en Cocucho y Ocumicho producen solamente ollas grandes para almacenar semillas y líquidos, y para modelar el barro lo mezclan con arena volcánica; en tanto que en Patamban y en San José de Gracia las formas son muy variadas y no se mezcla el barro con arena volcánica.

Cocucho y Ocumicho conservan en la producción de loza, técnicas pre-hispánicas, en tanto que en Patamban y en San José de Gracia los alfareros producen su loza con técnicas introducidas en la Colonia.

En las minas, el manto de barro está cubierto por una capa de tierra rojiza de medio metro de espesor, y para extraerlo se excava con un azadón formándose oquedades en sentido horizontal, que alcanzan hasta tres metros de largo y más de un metro de altura, esto hace molesta la extracción debido a la incomodidad de la postura. Con mucha frecuencia se derrumba la capa superior que cubre la mina, quedando ésta inexplotable; hay muchas minas inutilizadas por estos derrumbes y sólo dos o tres en explotación. Los derrumbes ocurren por lo general en la época de lluvias, y cada vez que se obstruye una mina se empieza a excavar otra. En más de una ocasión, al derrumbarse una mina, han quedado sepultados los hombres que trabajan en ella, ocasionando su muerte.

El barro que se usa es de color gris oscuro y tiene la siguiente composición química:

Sílice	76.6 %
Aluminio	18.4 %
Fierro	Huellas
Calcio	Indicios
Magnesio	Indicios

En algunas partes de las minas, el hierro que contiene el barro alcanza una proporción de 12.5%, disminuyendo ésta en el sílice y el aluminio.

La preparación del barro para la alfarería en Patamban depende del tipo de loza que se quiera elaborar. La loza vidriada verde, especialmente jarros, ollas, platos y otros objetos de formas modernas, como juegos de té, se hace mezclando al barro una tierra blanca en proporción de dos partes de barro por una de tierra blanca.

La tierra blanca que se mezcla al barro para elaborar la loza vidriada verde, tiene el aspecto de una arena muy fina, cuya composición química es la que sigue:

Sílice	97.2 %
Aluminio	1.6 %

Hierro	Fuertes indicios
Magnesio	1.2 %
Calcio	Indicios

Para la elaboración de otros tipos de loza, no se hace esta mezcla.

Para decorar la loza se utilizan colores de origen mineral o animal. El color blanco que se utiliza como fondo en la decoración de la loza vidriada verde para obtener un verde claro, o para pintar motivos de decoración, o como fondo también, en forma de franjas, en los cántaros, sobre las que se decora en negro o rojo, tiene la siguiente composición química:

Sílice	54.1 %
Aluminio	14.0 %
Hierro	Fuertes indicios
Magnesio	7.2 %
Calcio	6.0 %
Agua combinada	24.7 %

El color negro, de origen animal, se obtiene del excremento de una hormiga llamada arriera; este color generalmente se usa en la decoración de los cántaros, combinado con el blanco, y para obtener el vidriado negro se mezcla excremento de hormiga con greta.

El color rojo es una tierra mineral que llaman "charanda", de dos o tres tonalidades; este color se aplica como fondo en la decoración y sólo a los cántaros, dándoles un rojo más subido que el que proporciona el cocimiento de la vasija; la superficie del cántaro, pintada de rojo, se pule y sobre la misma se decora. Se usa, además, para decorar las franjas blancas de los cántaros.

El vidriado de la loza se da con greta, cuya composición química es como sigue:

Plomo	90.0 %
Aluminio4 %
Calcio	Indicios
Magnesio	Huellas

La greta se mezcla con pedernal y tierra blanca para obtener un mayor rendimiento, y para prepararla se muele esta mezcla. Por cada kilogramo de greta se agregan 125 grm. de tierra blanca y 125 grm. de pedernal. La composición química de la mezcla que se obtiene es la siguiente:

Sílice	51.0 %
Fierro	8.0 %
Aluminio	10.0 %
Plomo	31.0 %
Calcio	Indicios

Para obtener el vidriado verde, se agrega una porción de cobre a esta mezcla. El cobre se prepara antes de molerlo con limón y sal, y se pone dentro de un recipiente al fuego.

Para cocer la loza se emplea leña de pino, que la hay en abundancia y es propiedad comunal.

HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS

Los utensilios del alfarero son bien pocos; y, como es obvio, todos para trabajar el barro:

- Una piedra grande y esférica que sirve para presionar y machacar,
- Un metate para moler,
- Bateas de madera para amasar,
- Un tablón grueso para tortear,
- Una piedra plana con la que se golpea el barro, para hacer tortas,
- Cuchillos, o pedazos de cincho de barril, para cortar el barro y emparejar la loza,
- Una serie de moldes, según las distintas clases de loza que se produzcan,
- Fibras de ixtle para cortar el barro y emparejar la loza,
- Coronitas de hojas de maíz para colocar encima de ellas las vasijas frescas,
- Bruñidor para pulir los cántaros,
- Olotes para emparejar la loza, antes del cocimiento,
- Pinceles para decorar la loza, hechos de pelo de ardilla,
- Brochas de crines de burro para pintar con tierra roja los cántaros,
- Una piedra de grano fino para moler la mezcla de greta con pedernal, y tierra blanca cobre; y
- Coronitas de barro cocido para separar la loza dentro del horno, cuando se está vidriando.

LAS FORMAS

Toda la loza que se produce en Patamban se hace mediante moldes, por lo cual no hay oportunidad de manifestar un estilo personal en la obra en cuanto a las formas; éstas son siempre las mismas, y a base de los mismos

moldes: cazuelas (figs. 1, 2, 3 y 4), comales, platos, platones, cántaros (fig. 27), jarros y ollas.

Los jarros y las ollas, de acuerdo con su capacidad, tienen distintos nombres:

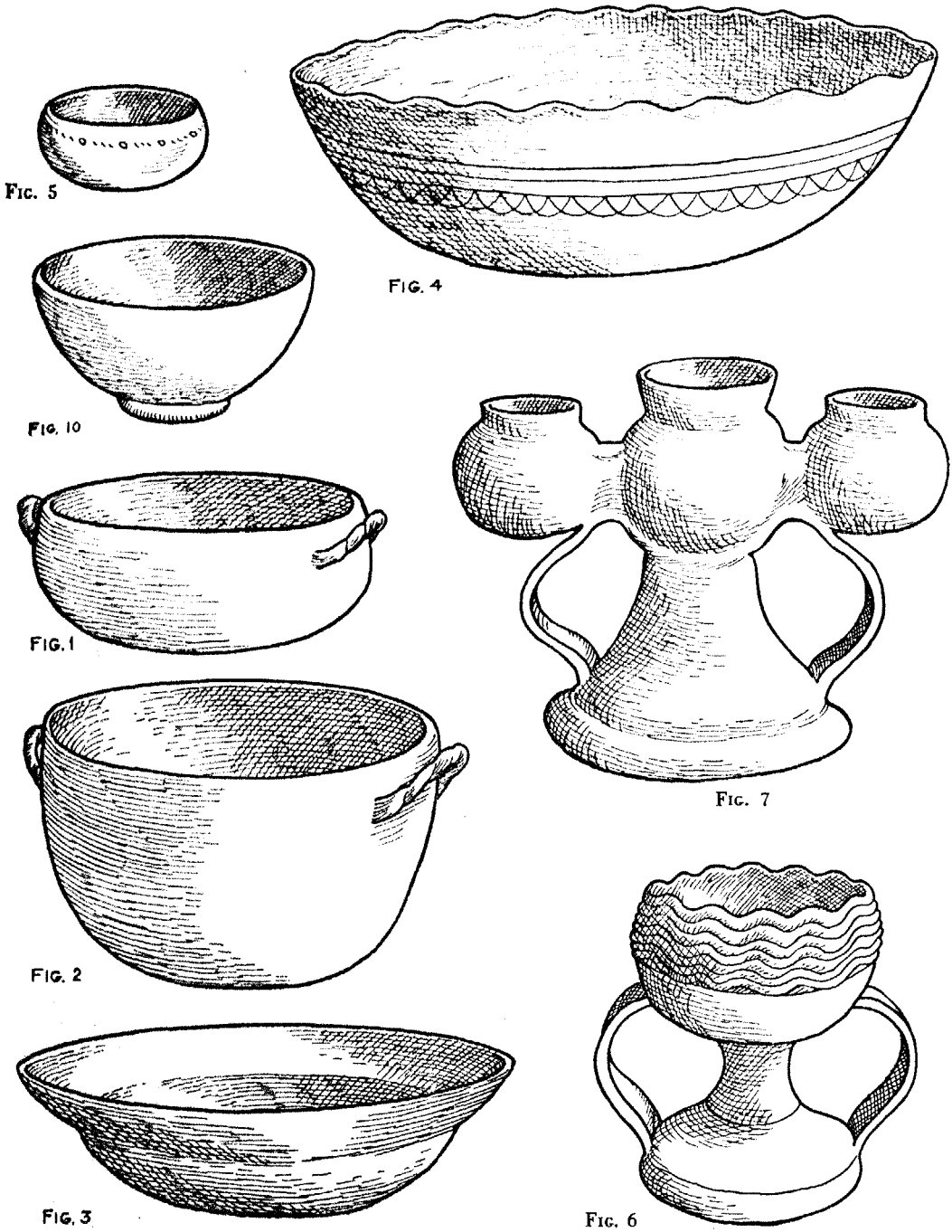
Jarro de tres tlacos	con capacidad de menos de $\frac{1}{4}$ de l.
Jarro chocolatero	con capacidad de $\frac{1}{4}$ de l.
Jarro para agua	con capacidad de $\frac{1}{2}$ l.
Olla media lumbrera	con capacidad de 1 l.
Olla lumbrera	con capacidad de $1\frac{1}{2}$ l.
Olla cuarterona	con capacidad de $2\frac{1}{2}$ l.
Olla de a cuatro	con capacidad de 5 l.
Olla de a tres	con capacidad de 8 l.
Olla de a medio	con capacidad de 10 l.
Olla arrobera	con capacidad de 15 l.
Olla de a real	con capacidad de 20 l.

Los cántaros se designan de un modo semejante, según su capacidad.

La producción de otras formas de vasijas o de utensilios de barro, además de las ya mencionadas no es muy general. Algunos alfareros del pueblo, sin embargo, elaboran pequeños saleros en forma de tacitas sin asa (fig. 5), los cuales pintan con tierra roja y decoran con negro; estos saleritos se pulen también, como los cántaros. Además elaboran sahumeros vidriados en negro, a los que dan el nombre de copaleros por la resina de copal que se quema en ellos para fines religiosos. Tienen éstos formas de tazas, con calados figurados por medio de tiras de barro aplanadas y ondulantes, altos soportes cónicos y dos asas planas laterales (fig. 6).

Hacen también floreros a los que dan el nombre de ramilleteros, con tres recipientes, un alto soporte cónico y dos asas planas laterales, igualmente vidriados en verde o en negro (fig. 7).

Nuevas formas de loza han sido adoptadas por los alfareros de Patamban haciendo moldes de piezas extrañas al lugar, unas veces individuales, otras formando conjuntos, para usos determinados; así, una profesora que estuvo trabajando en este pueblo en el año de 1936, enseñó a algunos alfareros a hacer los juegos de té, vidriados en verde, que son una nueva posibilidad para ampliar el mercado de la loza de Patamban. En otra ocasión un alfarero, comerciante en loza del pueblo compró a otro comerciante procedente de Tangancícuaro un jarro roto en cuyo cuerpo había figurada una cara humana con el fin de hacerle un molde y reproducir la forma, y éste



fué el primero en introducir esta nueva forma de jarros, que muchos alfareros del pueblo siguen produciendo en diversos tamaños.

LOS MOLDES

Hay una relativa especialización entre las familias de alfareros en la elaboración de determinadas formas de loza, ya que cada familia tiene moldes para piezas determinadas. Algunas familias se dedican a hacer cántaros y tienen moldes para elaborar únicamente cántaros; otras, hacen ollas y jarros y tienen sus moldes para hacer sólo esta clase de loza; lo mismo ocurre con las familias que hacen platos, platonos, cazuelas y comales.

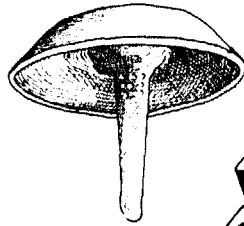


Fig. 8.

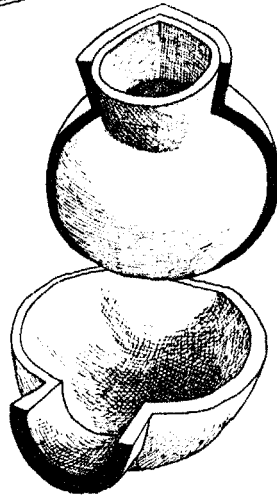


Fig. 9.

Los moldes que se emplean para hacer estos últimos utensilios, son de una sola pieza y parecidos a tales recipientes, aunque más gruesos e invertidos, con una fuerte asa a manera de eje para cogerlos con toda la mano y hacerlos girar cuando se está moldeando (fig. 8). Los moldes que se utilizan para hacer jarros, ollas y cántaros son de dos piezas (fig. 9) y para hacerlos se usan unos "machotes", que no son otra cosa que jarros, ollas o cántaros muy gruesos y sin pulir, con dos perforaciones diametralmente opuestas en la parte inferior del cuello. Recorre todo el perfil de la altura del machote una angosta canaladura que pasa precisamente por las dos perforaciones y por la cual se desliza una fibra de ixtle que describe perfectamente la silueta

pues se la sujeta con otra fibra a través de las dos perforaciones. Hecho esto, se cubre de barro el machote y cuando ya está un poco seco, se desatan los hilos para cortar el molde en dos partes, las cuales se secan y cuecen quedando listas para ser usadas.

En Patamban hay dos alfareros que se dedican a la elaboración de moldes para venderlos a los demás alfareros; una señora, que hace moldes de jarros y ollas pequeñas y un hombre que hace moldes de ollas grandes, de jarros y de cántaros.

Los precios de venta de los moldes son como sigue:

Una docena de moldes de jarros	\$ 0.75
Un molde de olla lumbrera	\$ 0.25
Un molde de olla cuarterona	\$ 0.35
Un molde de olla de a tres	\$ 1.50
Un molde de olla de a medio	\$ 2.50
Un molde de olla arrobera	\$ 3.50
Un molde de olla de a real	\$ 4.50

La producción de moldes de platos, platonos, cazuelas y comales no requiere un trabajo especial.

ELABORACION DE LA LOZA

El proceso de elaboración de la loza en Patamban empieza por el secado del barro, el cual, ya seco, se machaca, se muele y después se amasa con agua. Para secar el barro, lo extienden en el suelo o sobre petates, exponiéndolo al sol; el barro seca generalmente en dos días, cuando el cielo está despejado; en cambio, cuando está nublado, requiere más tiempo, y en época de lluvias, tarda de ocho a diez días.

Una vez seco el barro se machaca rodando sobre él una piedra esférica y pesada; para esta operación disponen los alfareros una porción empedrada de su patio, en forma de círculo o rectángulo. El barro machacado queda reducido a pequeños pedazos que son molidos después en metate, hasta convertirlos en polvo no muy fino. El barro en polvo se mezcla con agua y se amasa, haciéndose en seguida las tortas, que al pasar a los moldes van a recibir la forma deseada.

EL MOLDEADO

La mujer, que es la que realiza casi todas las manipulaciones del proceso de elaboración de la loza, cuando se dispone a moldear, se sienta en

cucillitas frente al tablón de trabajo y en esta postura procede a dividir el barro amasado en porciones grandes o pequeñas, de acuerdo con el tamaño de las vasijas que va a moldear; riega sobre el tablón tierra blanca y barro en polvo que toma en partes iguales de dos montoncitos que tiene sobre un lado del tablón. Toma un pedazo de barro y con una piedra plana que sostiene con la mano derecha, o con las dos manos si el trozo de barro es grande, golpea hasta hacer una torta que coloca en el molde para darle forma y espesor. Los frecuentes golpes sobre el barro para hacer las tortas, producen un ruido rítmico, peculiar de esta actividad, unas veces lento, otras acelerado; estos golpes se oyen en todas partes e indican la intensidad del trabajo en la casa del alfarero.

Se coloca la torta de barro en la parte cóncava del molde la cual previamente ha sido cubierta con una delgada capa de barro en polvo para evitar que la masa con que se trabaja se adhiera al molde. Si lo que se va a moldear es un jarro, una olla o un cántaro, la torta se ajusta a éste haciendo presión con un trozo de tela mojada, a la vez que se frota para darle forma procurándole uniformidad de espesor y lisura de superficie. Se cortan los pedazos de barro que sobran haciendo pasar una fibra de ixtle por el borde del molde. De la misma manera se da forma a la otra parte de la vasija. En seguida, se unen las dos partes ajustando el ensamble y alisando nuevamente la vasija por dentro, y se deja orear.

Cuando tiene la consistencia necesaria, se separa del molde (fig. 9).

Para dar forma a un plato, platón, cazuela o comal, la torta se aplica a la parte convexa del molde previamente dispuesta con polvo de barro para evitar la adherencia, se ajusta a la misma y se alisa con trapo mojado (fig. 10); luego se recortan los bordes con fibra de ixtle y se deja secar.

Cuando las vasijas han secado lo bastante para que puedan ser manejadas sin deformarse, se alisan, usando para ello un *olote* con el que se borran las huellas del ensamble; después se les ponen las asas y soportes a las piezas que han de llevarlos.

Las vasijas ordinarias carecen de soportes; sin embargo, hay unos pequeños platos a los que denominan *borcelanas*, que tienen soportes circulares (fig. 10). Esta misma clase de soportes los llevan excepcionalmente algunos jarros. Los *copaleros* y *ramilleteros*, como dije, tienen soportes altos y cónicos. Las ollas muy grandes llevan siempre un par de asas planas, iguales y muy anchas; las medianas llevan sólo una asa también plana; los jarros tienen generalmente dos asas, una grande y plana y otra pequeña, formada por el entorchado de dos tiras de barro; más que una asa, este entorchado es un adorno, ya que nunca se sujeta el jarro por ella

debido a que está muy pegado al cuerpo de la vasija, y a su reducido tamaño.

Terminada la elaboración, se deja secar la loza, de preferencia en la sombra y donde no sople viento, para que no se agriete; posteriormente, ya secas las vasijas, se cuecen.

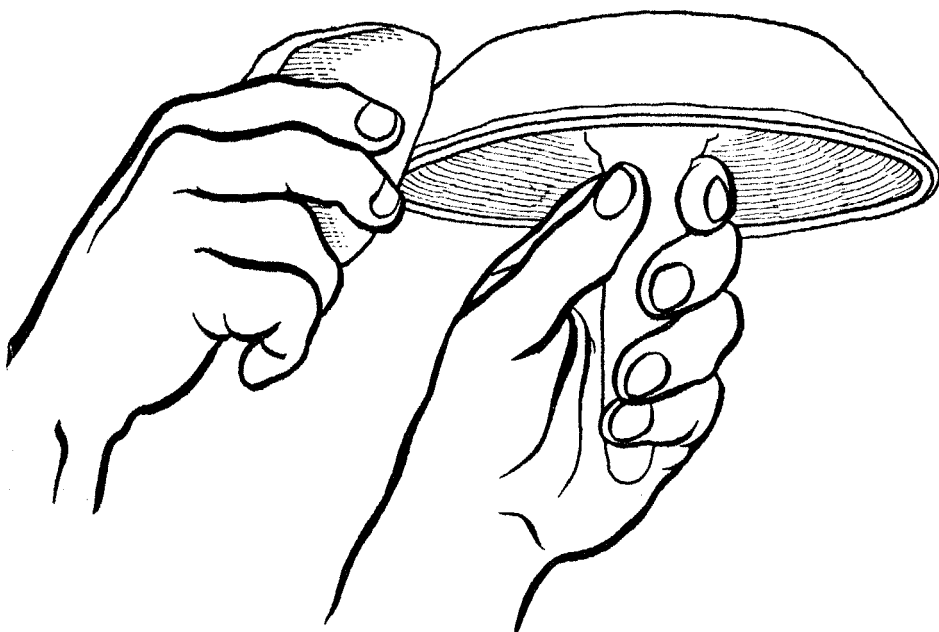


Fig. 10.

EL HORNO

El horno en que se cuecen las vasijas es de forma anular, con un diámetro interior de 1.50 a 2.00 m.; está dividido en dos partes; la inferior, donde arde el combustible, y la superior donde se colocan las vasijas para su cocimiento; la primera está formada por una excavación circular que ahonda de 40 a 50 cm. bajo el nivel del suelo y cuya pared está recubierta con piedras rugosas de origen volcánico que resisten altas temperaturas. En el centro de esta primera parte hay un pilar que llega hasta el nivel del suelo formado por una sola piedra labrada; tiene además la parte inferior del horno dos bocas diametralmente opuestas también excavadas, para que circule el aire y para alimentar al horno de combustible. La parte superior tiene un diámetro un poco mayor que el de la inferior, dejándole a ésta una ceja interior, sobre la que está construido el "entapancado". La parte superior tiene una altura de unos 80 cm. y está hecha de adobes especia-

les, de forma trapezoidal que permiten darle la configuración anular; estos adobes están unidos con lodo. Entre la primera y la segunda parte del horno está el "entapancado", que es un piso de piedras volcánicas de forma irregular; estas piedras están fuertemente trabadas entre sí aunque por la irregularidad de su forma dejan oquedades por las que pasa el fuego de la parte inferior a la superior.

EL COCIMIENTO

Las vasijas que llevan vidriado, se exponen al fuego del horno dos veces, una para su cocimiento y otra para fundir la greta que les da el vidriado; los cántaros, y otras piezas pequeñas que no llevan vidriado, reciben sólo un cocimiento. Para cocer las vasijas, se pone sobre el "entapancado" del horno una capa de tepalcates y sobre ella se forman circunferencias concéntricas de vasijas, colocándolas acostadas y en contacto la boca de una con la base de la que le sigue. Sobre la primera capa de hileras concéntricas de vasijas, se coloca otra, y sobre ésta otra más, hasta sobrepasar el nivel del horno, cubriéndose esta última con otra de tepalcates.

El cocimiento se hace generalmente por la noche. En la hornada se consumen cuatro cargas de leña, dos para la primera cocción y otras dos para fundir la greta.

Para obtener un buen cocimiento, el fuego debe ser lento al principio y aumentarse gradualmente hasta que el horno esté al rojo vivo. Esta temperatura debe mantenerse hasta que las vasijas se cuezan.

Los alfareros están muy pendientes de la hora en que debe retirarse el fuego, y a este fin de cuando en cuando levantan con una vara los tepalcates que cubren las vasijas; y cuando éstas han tomado un color rojo encendido que se confunde con el de las llamas del horno, retiran los leños que aún están ardiendo, aunque todavía se vean en sectores algunas vasijas de color negro, como consecuencia de la falta de cocimiento; pues es preferible meter estas piezas de nuevo al horno que no perder la mayoría por exceso de cocimiento; retirado el fuego, se deja enfriar las vasijas en el horno mismo por el resto de la noche y a la mañana siguiente se sacan.

EL ENGRETADO

La preparación de la greta requiere mucho esfuerzo y es la tarea más dura de toda la elaboración de loza; son las mujeres las encargadas de realizarla. A la mezcla de greta, tierra blanca y pedernal se le pone agua en pequeña proporción y se muele dos veces sobre una piedra muy dura,

plana y lisa, con otra piedra semejante, y que se sujeta con las dos manos. Para moler y remoler un kilogramo y medio de greta con pedernal, tierra blanca y a veces aun escamas de cobre, las mujeres emplean más de ocho horas de esfuerzo. La proporción de tierra blanca y pedernal que se agrega a la greta, no siempre es la misma pues cada alfarero tiene sus propias proporciones, aunque varían muy poco; solamente la greta se pesa al comprarla, y los otros materiales se aproximan a los pesos ya citados, al hablar de los materiales.

La greta, ya preparada y en forma de masa, se pone en una batea de madera, se le agrega agua agitándola constantemente para que no se asiente en el fondo y se aplica a las vasijas ya cocidas, dándoles un baño en la parte interior. Este baño de greta se da a todas las vasijas que se producen en Patamban, excepción hecha de los cántaros y pequeñas piezas que en lugar de vidriado reciben pulimento; el baño interior de greta las hace impermeables además de darles el brillo de espejo que presentan.

El vidriado que se aplica al interior de las vasijas es incoloro y hace resaltar el color rojo del recipiente. Las ollas y jarros de uso ordinario llevan solamente este vidriado y un manchón del mismo en la parte exterior; en cambio, las ollas y jarros de mejor calidad lo llevan también en toda la parte exterior pero en este caso, se prepara la greta para que el vidriado tome un color verde o negro. La greta se mezcla con otras sustancias para dar al vidriado un determinado color; el color verde oscuro se obtiene agregándole cobre, el cual se muele con la tierra blanca y el pedernal; el verde claro se obtiene poniendo color blanco, antes de la primera cocción, en las partes de la vasija que se desea decorar con aquel color; es decir, se pintan de blanco sobre la vasija cruda los motivos de decoración; después se cuece y para la segunda cocción, se aplica la greta con mezcla de cobre. Por este procedimiento se obtiene además del verde claro, el oscuro en aquellos lugares de la vasija que no recibieron blanco. El color negro se obtiene agregando a la greta excremento de hormiga que se muele con todos los demás silicatos que se le ponen; por regla general, se da este color al borde de las ollas.

El cobre que se utiliza para dar el vidriado verde, se adquiere en pedacera, especialmente de alambres de teléfono, o de pequeñas hojas que se encargan a los arrieros que van al pueblo. Este cobre se prepara, como ya se dijo, agregándole sal y limón y poniéndolo al fuego en un recipiente. La acción del fuego hace que se desprendan de la superficie del metal escamas que, molidas con la greta van a dar el color de que se trata. Con esta preparación, se da un baño a la parte exterior de las vasijas; pero esto no es

suficiente, pues las substancias de dicha preparación no se combinan ni dan el efecto deseado sin la acción del fuego, por esta razón. Debe tenerse cuidado de que no se toquen las vasijas unas con otras; para esto, se les da un segundo cocimiento. Los alfareros utilizan unas coronitas de barro con tres picos, que son los únicos puntos de contacto con las vasijas; se usan también unos soportes aisladores, en forma de rieles, y otros en forma de percha para colocar las vasijas suspendidas por el interior y boca abajo, para que no tengan ningún contacto exterior y el vidriado de esta parte salga perfecto.

La acción del fuego pues, sirve para fundir la greta, por lo que debe mantenerse en el horno un fuego uniforme durante unas tres horas y media; tan pronto como se ha fundido la greta, se retiran las vasijas del fuego, utilizándose para ello unas varas largas con las que se sacan las vasijas una por una; de no hacerlo así, al fundirse la greta se escurriría sobre los soportes y al enfriarse, quedarían vasijas y soportes unidos en un solo bloque inseparable.

LOS CANTAROS

La elaboración de cántaros requiere un acabado distinto; se les da forma en moldes, como a cualquier vasija, siguiendo el proceso ya descrito, y cuando ya están oreados, se les pone la tierra roja y se pulen; luego se decoran y se vuelven a pulir, se secan y se cuecen.

El bruñidor es una herramienta que se utiliza para pulir los cántaros, y consiste en un pedazo de metal blanco de forma peculiar, pulido como un espejo que va encajado en un mango de arcilla, con una pequeña canaladura en el centro. Todos los alfareros que hacen cántaros tienen bruñidor; es esta herramienta la más escasa y la de más valor; cuando un alfarero necesita dinero, empeña su bruñidor como si fuera una joya. Esta herramienta, según su tamaño, cuesta de \$5.00 a \$10.00.

Sacados los cántaros del molde se dejan secar lo suficiente, para que al ser manejados no se deformen, y para que puedan absorber la pintura sobre la superficie que habrá de pulirse para ser pintada. La mujer que va a pulir y a decorar se sienta en cuclillas con todos los cántaros en torno suyo, y comienza por frotarlos con la mano para dar aspereza a la superficie, que había quedado en cierto modo pulida cuando se les pasó el trapo mojado; luego coge un cántaro con la mano izquierda, y lo apoya sobre la rodilla del mismo lado, a la vez que lo hace girar de izquierda a derecha, mientras que con la otra mano usa la brocha para pintar la mitad superior del cántaro; diez o doce minutos más tarde, cuando ha secado ya la primera mano de pintura, aplica una segunda mano al mismo lugar, y cuando ha sido ab-

sorbido el color, toma el bruñidor en la mano derecha, con el mango hacia el interior de la mano y la parte metálica hacia el antebrazo, y frota con él la parte del cántaro que ha sido pintada, operación que ejecuta teniendo sujeto el cántaro con las rodillas y haciéndolo girar con la mano izquierda. (Fig. 11.)

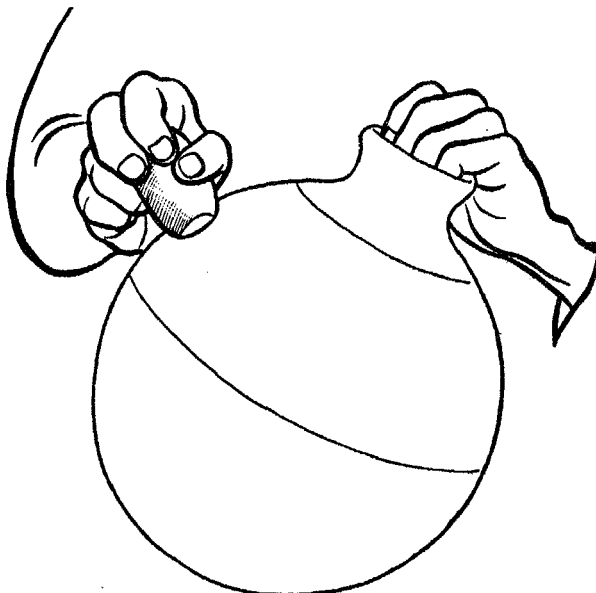


Fig. 11.

Sobre la parte pulida se decora, y hecho esto nuevamente se pule. Para poder pulir los cántaros es necesario que el ambiente esté húmedo, por lo cual, la mejor época para trabajar esta clase de loza es la de lluvias o de días nublados, ya que esto facilita que el color rojo se incorpore al barro de la superficie. Cuando el ambiente está muy seco, se riega el piso con agua y así humedecido, se colocan sobre él los cántaros que van a ser pulidos. Cuando no se dan los anteriores requisitos, los cántaros deben pulirse inmediatamente después que se sacan del molde, y antes de que sequen demasiado.

LA DECORACION

Los motivos que se utilizan en la decoración de la cerámica de Patamban están inspirados en la flora y la fauna. En la decoración de los cántaros y platonos, se emplea una mayor variedad de estos motivos. La decoración más simple que puede observarse en un cántaro, se obtiene aplicando negro sobre el fondo de rojo pulido; consiste en una serie de hojas lanceoladas de largos pecíolos (fig. 12). Esta decoración es tan común como las que suelen

pintarse sobre el mismo lugar, de flores estilizadas, o pájaros (figs. 13, 14 y 15).

Una decoración más compleja abarca todo el cuerpo del cántaro con una combinación de blanco y negro sobre fondo de rojo pulido. En este

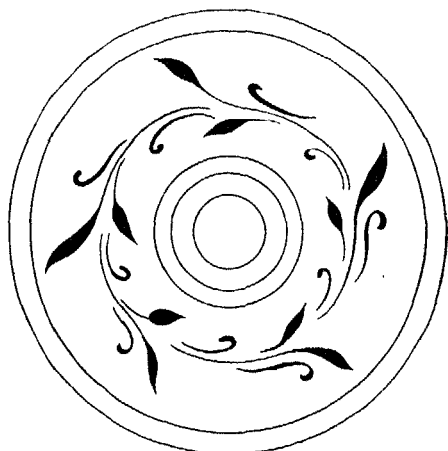


Fig. 12.

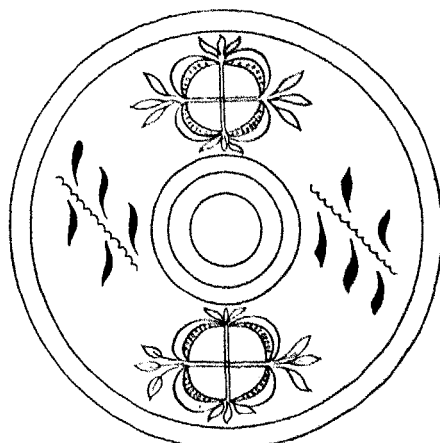


Fig. 13.

caso, la decoración puede ser: un corazón dentro del cual se representa un animal, colibrí, conejo o venado. En la parte superior del corazón aparece



Fig. 14.

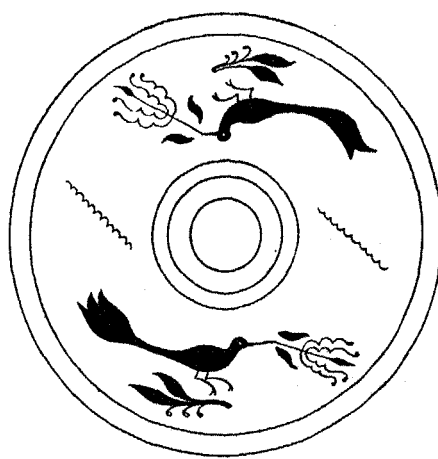


Fig. 15.

algunas veces, una corona de espinas estilizada (figs. 16 y 19). En los cántaros más ricamente decorados aparecen caballos, perros, venados, conejos, águilas y pájaros de todas clases (figs. 17 y 18). En estos cántaros es común encontrar franjas blancas en la parte inferior de su cuerpo, con decoración de hojas rojas o negras.

La loza vidriada verde es la que ofrece mayor atractivo y la de mayor valor; su aspecto exterior con tonos de verde claro y oscuro hacen de esta loza un verdadero artículo de lujo; las ollas "media lumbreras", que se decoran con flores y hojas, son las más comunes (fig. 20). En algunas casas



Fig. 16.



Fig. 17.

del pueblo se conservan ollas o jarros decorados en vidriado verde, que fueron elaborados por los padres o abuelos de los actuales alfareros. En estas piezas puede observarse una decoración hecha a base de finas líneas



Fig. 18.



Fig. 19.



Decoración de una olla de Patamban y fondo de la misma.

que forman rombos en verde claro y en cuyo centro va un punto; esta decoración ya no se hace actualmente.

La decoración de los platos y platonos presenta motivos estilizados de flores y animales de formas muy originales (figs. de 21 a 26). Estos platonos se usan para adornar las paredes de las cocinas y para llevar los regalos que se reparten con motivo de los "cargos".

No encontré ninguna idea preconcebida asociada a determinado tipo de



Fig. 21.

EL TRABAJO

decoración; los motivos más comunes en ésta se repiten por todos los alfareros, y sólo en algunos casos hay verdaderas creaciones.

En la alfarería participan todos los miembros de la familia, pero es de advertir que las mujeres son las que se encargan de la mayor parte del proceso de la elaboración. Ellas muelen el barro, lo amasan y moldean; alisan la loza, muelen la greta y la ponen a las vasijas; en ocasiones cuecen la loza, y son ellas siempre las encargadas de venderla. Los hombres extraen y llevan a las casas el barro, consiguen la leña, machacan el barro y a veces lo muelen, procediendo a cocer la loza. En cada casa de alfareros hay por lo menos dos mujeres que hacen loza.



Fig. 22.

Distribución de una semana de trabajo de una alfarera:

Primer día, muele y amasa media carga de barro.

Segundo día, da forma al barro moldeando las piezas.

Tercer día, muele y amasa otra media carga de barro.



Fig. 23.

Cuarto día, da forma al barro moldeando las piezas.

Quinto día, alisa las piezas moldeadas en los días anteriores.

Sexto día, muele la greta y la pone a las piezas ya cocidas.

Hay alfareras que en un día, moldean seis docenas de ellas, trabajando con mucha rapidez desde temprana hora hasta muy tarde.

Una alfarera que dió información dijo que sólo podía hacer dos docenas y media de ollas cuarteronas en un día, empezando el trabajo cuando el sol sale y suspendiéndolo al ocultarse. Según ella, hay personas que el primer día pueden moler y amasar una carga de barro, en el segundo día



Fig. 24.

moldean, y el tercero emparejan las piezas. Estas diferencias en la cantidad de la producción se debe a la circunstancia de que siendo la mujer quien desempeña al mismo tiempo que el trabajo del barro las labores domésticas, si no hay otra que le ayude, emplea gran parte del tiempo en la preparación de los alimentos; y siendo así cuando hay más de una mujer en casa, seguramente quedará alguna que se dedique completamente a la alfarería. La mayor o menor producción de loza depende, además, del tamaño de los moldes.

El trabajo con moldes de una sola pieza es más rápido; en un día, una alfarera da forma a cuatro docenas de cazuelas o a docena y media de comales grandes. En cambio, trabajando con moldes de dos piezas, pro-



Fig. 25.

duce menos, ya que en un día de trabajo, una alfarera moldea ocho cántaros de a medio.

La cantidad de loza que produce cada familia de alfareros está en relación con la cantidad de moldes de que se disponen.



Fig. 26.

Al preguntar a algunos alfareros, por qué no hacían otra clase de loza, me contestaban que por no tener moldes; y al inquirir el por qué de su escasa producción comparada con la de otros alfareros, ellos lo atribuían a idéntica razón.

Para poder apreciar el valor del trabajo de los alfareros, obtuve algunos datos sobre el costo de los materiales más importantes:

Costo de materiales

Una carga de barro	\$ 0.20 a \$ 0.25
Un kilogramo de cobre	\$ 2.25
Un kilogramo de greta	\$ 0.75
Un kilogramo de tierra blanca	\$ 0.16
Una carga de leña	\$ 0.30
Un kilogramo de tierra roja	\$ 0.30 a \$ 0.35

Además por moler 30 litros de barro se cobra de 6 a 10 cs. Por moler kilogramo y medio de greta 75 cs. Por engretar las ollas de una hornada 10 cs. Por el alquiler de un horno para cocer y engretar, por una sola

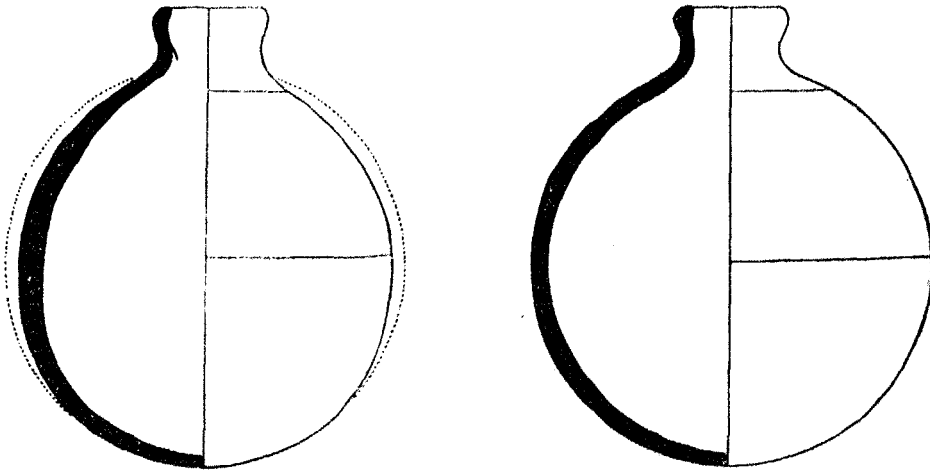


Fig. 27.

vez, 10 cs. Hay hombres que piden prestado un burro para transportar barro o leña, dando como compensación media carga al dueño del animal; si pueden conseguir dos burros, ganan de 25 a 30 cs. por día de trabajo, transportando barro o leña.

El costo de producción de seis docenas de ollas cuarteronas, o sea una carga de loza, producida en seis días de trabajo de una mujer, es:

Costo de materiales

Una carga de barro	\$ 0.25
Dos cargas de leña	\$ 0.60
Kilogramo y medio de greta	\$ 11.20
	<hr/>
Suma	\$ 12.05

Una docena de ollas cuarteronas se vende a 70 cs., de aquí que el precio de las seis docenas sea de \$ 4.20; si a esto restamos el costo de los materiales, obtenemos \$ 2.15 valor del trabajo de una mujer durante una semana, de donde, el salario obtenido en un día de trabajo y calculándolo, por los siete días de la semana es de \$ 0.31.

Cuando marido y mujer trabajan en la alfarería, como es lo general, el salario del hombre está representado por el costo de una carga de barro \$ 0.25 y dos cargas de leña \$ 0.60, en el caso que tenga que pedir prestado una o más bestias para compartir el barro y la leña, con el dueño de las bestias; en tales casos, ocupa cuatro o cinco días de la semana en traer los materiales, de lo que resulta que obtiene un salario inferior al de su esposa.

He aquí los informes de un matrimonio de alfareros compuesto de marido, mujer y una niña de 11 años, y que poseen un burro. El trabajo que esta familia realiza así como el de todas las familias del pueblo, tiene muy poco valor:

Por término medio elaboran tres docenas de ollas a la semana. El trabajo se distribuye en la forma siguiente: la mujer, el primer día, muele y amasa el barro para las tres docenas; el segundo, le da forma a las ollas; el tercero empareja las piezas; el cuarto muele la greta, y el quinto aplica la greta a las tres ollas. El hombre, trae el barro el sábado y lo machaca; el lunes, el martes, el miércoles y el jueves va por leña, y por la tarde de este último día cuece la loza, tarea que dura toda la noche, y al día siguiente funde la greta.

Cuando los compradores van a casa, se vende la loza, y si no se embroca, es decir, se pone una olla sobre otra formando un altero para esperar que el comprador vaya la próxima semana; prefieren vender la loza en casa del alfarero porque los comerciantes pagan un centavo más por pieza. Al mercado se lleva la loza mala, la que tiene menos valor o la que no se puede vender en casa. Las seis docenas de ollas, producidas en una semana de trabajo por este matrimonio, se venden a \$4.50, es decir, a 75 cs. la docena. De donde se obtiene un salario de 64 cs. por día de trabajo de un hombre y una mujer.

FE DE ERR.

	EXCAVACION			
Tipos de cerámica				1 92

	EXCAVACION			
Tipos de cerámica				

	EXCAVACION			
Tipos de cerámica	1	2	3	4

	EXCAVACION			
Tipos de cerámica	1	2	3	4
	144	88	55	33

	EXCAVACION			
	Tipos de cerámica			
Totales			

	EXCAVACION			
Tipos de cerámica				1
Totales			79

	EXCAVACION			
Tipos de cerámica				1
Totales			32

	EXCAVACION			
	Tipos de cerámica			
Totales			190

TOTALES Y PORCENTAJES DE

Ex. I		Ex. II		Ex. III		Ex. IV		Ex. V		Ex. VI	
Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total	
278	100	262	99.92	1,679	111.36	254	99.22	672	99.88	157	99

A T A S

I O N II

2	3	4	Totales
28	88	57	265

O N IV

Superior	Inferior	Totales
88	166	254

I O N V

5	6	7	8	9	10	Tota- les
						8

V (Continúa)

5	6	7	8	9	10	Tota- les
						379
						29
						2
86	49	25	54	71	139	741

I O N VI

1	2	3	Totales
51	44	68	163

V I I I (Continúa)

2	3	4	5	Totales
130	73	85	214	581

X I I (Continúa)

2	3	4	5	Totales
65	46	62	—	205

O N X I I I

2	3	4	5	6	Totales
					46
47	47	81	79		248

LOS TIPOS DE CERAMICA

Ex. VII	Ex. VIII	Ex. XII	Ex. XIII	
Total %	Total %	Total %	Total %	Totales %
811 99.89	584 100.40	206 100.94	446 99.83	5,347 99.81

Hay ocasiones, me decía la señora, que amanece y no tenemos ni un grano de maíz y tenemos que ir a pedir prestado o a la tienda para que nos lo fíen, entonces, lo cobran más caro y dan del maíz malo.

Cada semana obtiene el dinero para comprar dos o tres medidas de maíz (una medida tiene cinco litros), 5 cs. de chile, 5 cs. de tomate, 3 cs. de cal, 20 cs. de carne, para comerla sólo en un día.

EL MERCADO

Los días de comercio en Patamban son dos a la semana, el jueves y el viernes; la mercancía de más importancia en el mercado es la loza. Desde el miércoles empiezan a llegar comerciantes que cargan sus bestias con loza para distribuirla por los pueblos del Estado de Michoacán y de otros Estados vecinos. Los "huacaleros", son los compradores de loza que no tienen bestias de carga, llegan al pueblo con sus huacales cargados a la espalda, los llenan de loza el jueves, y el viernes salen muy temprano por las rancherías y pueblos más cercanos, a fin de estar el domingo, que es el día de plaza. Estos hombres hacen largas jornadas con sesenta o setenta kilogramos de loza cargada a la espalda.

En la plaza el comercio de loza empieza al mediodía, y por la tarde se nota mayor actividad: el ir y venir de los "huacaleros" con maletas de platos o con grandes sargas de jarros, el regateo de las mujeres, que ofrecen sus ollas, comales o cántaros, a cambio de frutas, pan, verduras, y que hacen un gran esfuerzo por no volver a casa con su loza, la que dejan a cualquier precio, o a cambio de cualquier cosa. Así, el trabajo de una semana se convierte en unas cuantas monedas, en algunos litros de maíz y dos o tres kilogramos de greta para el trabajo de la siguiente semana.

El comercio de la loza, en la plaza, lo hacen únicamente las mujeres; los hombres venden otras mercancías, pero nunca se les ve ofreciendo loza; cuando se pregunta a un hombre si va a llevar la loza a la plaza, se siente ofendido, porque ésta es ocupación de la mujer.

EXTENSION DEL COMERCIO DE LA LOZA

La loza de Patamban tiene un mercado que comprende pueblos del Estado de Michoacán, Jalisco, Guerrero y posiblemente pueblos de otros Estados vecinos al Estado de Michoacán. Los comerciantes de estos distintos pueblos van a Patamban y compran a los siguientes precios:

Cántaros chicos a 60 cs. la docena.

Cántaros grandes a 62 cs. la docena.

Ollas arroberas a \$ 3.60 docena.

Ollas de cuartillo y medio a \$ 1.20 la docena, a veces se consiguen a \$ 1.10 ó a \$ 1.00.

Ollas de a cuatro a \$ 1.25 la docena.

Ollas de a real a \$ 6.00 la docena.

Jarros chicos a \$ 0.35 y \$ 0.37 docena.

Jarros de a tres tlacos a \$ 0.25 docena.

Comales a \$ 1.25, \$ 1.50 y \$ 1.75 la docena según el tamaño. Los comerciantes, tratan a veces la loza por cargas y los precios varían de acuerdo con el número de piezas y la clase de loza que lleva cada carga:

Una carga de cántaros que comprende 30 piezas grandes vale \$4.37.

Una carga de ollas lumbreras, o sean diez docenas, vale \$ 4.50.

Una carga de ollas de a tres, o sean 24 piezas, vale \$ 3.50.

Una carga de ollas de a medio, o sean veinte piezas, vale \$ 2.00 ó \$ 2.25.

Cuatrocientas veinte cargas de loza salieron de Patamban para ser vendidas en otros pueblos en los días de plaza de una semana; esto nos da idea de la importancia económica de la alfarería, para este pueblo.

El precio de venta en los distintos pueblos varía de acuerdo con la distancia a que es transportada la loza; los precios en La Barca, Jalisco, son:

	Docena	Pieza
Ollas lumbreras a	\$ 1.00, \$ 1.10 y \$ 1.15	\$ 0.10 ó \$ 0.12
Ollas cuarteronas a	\$ 1.25, \$ 1.40 y \$ 1.50	\$ 0.14 ó \$ 0.15
Ollas de a cuatro a	\$ 2.25	\$ 0.20 ó \$ 0.23
Ollas de a tres a	\$ 3.00	\$ 0.30
Ollas de a medio	\$ 3.60	\$ 0.35 ó \$ 0.37
Ollas arroberas		\$ 0.65
Ollas de a real		\$ 1.25
Jarros chicos a	\$ 0.65, ó \$ 0.70	\$ 0.06 ó \$ 0.07
Jarros de a tres tlacos	\$ 0.50 ó \$ 0.45	\$ 0.05

Estos precios fueron proporcionados por un comerciante quien lleva cada ocho días diez cargas de loza a La Barca; hay ocasiones que la vende a otros comerciantes y entonces lo hace por docenas, y en otras, él la vende en el mercado a los consumidores; por esta razón pudo proporcionarme precios de estos dos tipos de operaciones.

Los precios de venta en la plaza de Apatzingán son los siguientes:

Ollas lumbreras a . . .	\$ 0.18	pieza	Ollas de a cuatro a	\$ 0.30
Ollas cuarteronas a . .	0.20	„	Ollas de a tres a	0.50
Ollas de a medio a . .	0.60	„	Ollas de a real a	1.50

Comales a	0.40	pieza	Cántaros de a medio a . .	0.60
Ollas arroberas a . . .	1.00	„	Cántaros de a tres a	0.40
Cántaros de a cua- tro a	0.20	„	Cántaros lumbreros a . . .	0.15
Cántaros medio lum- breros a	0.10	„	Ollas para tomar agua .	0.10

Nota.—Estos apuntes sobre alfarería de Patamban no permiten sacar conclusiones precisas sobre la economía de este pueblo, ya que, como dije, no se hicieron investigaciones de las otras actividades productivas, debido a que el Dr. Ralph Beals, bajo cuya dirección se hizo este trabajo, indicó que se concretara la investigación sólo a la alfarería, por formar parte del Plan Tarasco de Investigaciones.

Sin embargo, a manera de conclusión puede decirse, que la alfarería de Patamban es una producción antieconómica para estos indios, ya que sus salarios, además de estar muy por abajo del salario medio de aquella zona rural, no es bastante para satisfacer las necesidades más elementales de la alimentación.

