

María Luisa Laura Zaldívar

Temalacacingo. Un pueblo de artesanos de la montaña de Guerrero

La intención de este trabajo es presentar un breve esbozo de este pueblo que es prácticamente desconocido a pesar de su rica y variada producción artesanal. La información que se utilizó para elaborar este artículo forma parte de una investigación sobre la producción del maque, que se inició en la Dirección General de Arte Popular y que, por razones ajenas a nuestra voluntad, quedó sin publicar.

Podríamos decir que el pueblo fue “descubierto” por Alberto Beltrán, entonces Director General de Arte Popular, cuando visitó este lugar en compañía de Tonatiuh Gutiérrez, director de Banfoco, con el objeto de fundar en ese lugar uno de los grupos solidarios, que se organizaban como parte de las políticas encaminadas a “proteger y fomentar” las artesanías en los años setenta. El interés por este pueblo surgió, al parecer, cuando uno de sus habitantes llegó a ofrecer sus productos al Banfoco y se supo que no era en Olinalá sino más allá, en la montaña, donde se conservaba la técnica más depurada de la elaboración del maque en el estado de Guerrero.

Fue así como se decidió que el estudio de las poblaciones productoras de maque en el país se iniciara con el recorrido por el estado de Guerrero y a su vez principiara en Temalacacingo.

Temalacacingo

Temalacacingo se encuentra en la zona árida y montañosa de Guerrero. La producción artesanal de esta po-

blación era poco conocida, debido justamente a su situación geográfica casi inaccesible. Se pensaba que Temalacacingo era sólo el lugar donde se producía el aceite de chía para el barniz conocido como maque y que los objetos así decorados existían en Olinalá.

El acceso al pueblo consiste en un camino de brecha, intransitable en época de lluvias. Es el camino que todavía siguen los artesanos para llevar sus productos a ferias y mercados, pasando por Ixcamilpa, población límite entre los estados de Guerrero y Puebla, para llegar a Cuautla, Morelos, y de aquí a la ciudad de México. Desde el pueblo de Cuautla, Puebla, el camino se vuelve árido y pedregoso especialmente en el mes de marzo, en el que la vegetación escasea y sólo se ven algunos huizaches retorcidos junto a éste y la tierra agrietada por la sequía. El sendero sube hacia Guerrero, dejando atrás las poblaciones y pasa sólo por algunos caseríos. Cerca de Pilcaya se atraviesa un río y después de llegar a Ixcamilpa, se cruza también el río Mezcala, lo que sólo es posible en tiempo de “secas”, entre los meses de noviembre y marzo. Después de cruzar el río, el camino se hace más abrupto hacia la montaña y luego de un buen trecho se encuentra la desviación hacia Temalacacingo, ya en zona alta de las montañas. Más adelante, cuando se está casi en la cima, se ve el pueblo con sus casas de adobe en las que las tejas ponen la única nota de color sobre lo ocre del paisaje.

Temalacacingo pertenece al municipio de Olinalá y contaba en 1975 con unos 2 500 habitantes que se dedicaban sobre todo a la agricultura (de subsistencia) y



Temalacacingo, Guerrero, 1995. (Foto: Zazil Sandoval.)

como complemento, a la actividad artesanal que es ahora una de sus fuentes de ingreso más importantes. En aquel entonces la mayor parte de la población era bilingüe náhuatl-español, aunque la mayoría de los ancianos, mujeres y niños pequeños no hablaban español. Por esta razón se impartían cursos de castellanización a los niños que iban a entrar a la escuela, de acuerdo a los criterios educativos vigentes de esos momentos.

A excepción de la escuela primaria y un pequeñísimo centro de salud, la población carecía de todos los servicios. No había agua ni mucho menos drenaje, energía eléctrica o transportes. Las vías de comunicación eran únicamente el camino ya mencionado y otro que comunica al pueblo, con Olinalá y Chilpancingo pasando por Chilapa. Este último ha sido mejorado ya. También se podía llegar en avioneta.



Temalacacingo, Guerrero, 1995. (Foto: Zazil Sandoval.)

Agricultura

La principal forma de tenencia de la tierra en Temalacacingo es la de terrenos comunales, aunque existían también algunos ejidos y pequeñas propiedades. La tierra es de mala calidad y produce poco por erosión, la falta de riego y la carencia absoluta de una tecnología adecuada para su explotación. Por todo esto, la productividad es mínima, las siembras son de temporal y dependen totalmente de las condiciones naturales; pocos campesinos pueden comprar abonos y fertilizantes para mejorar su calidad, o disponer de otros elementos para cultivarlas. Lo que se siembra en estas tierras es sólo maíz y chile guajillo; el frijol no se da por la mala calidad del terreno y la falta de agua. En algunas ocasiones, cuando las lluvias son favorables, se siembra también la chíá (*salvia chian*) y los guajes (calabazas de guía) que se aprovechan en el trabajo del maque como materias primas para el aceite y los bules respectivamente.

Esta agricultura de tan baja productividad obliga a los campesinos a recurrir a otras fuentes de ingreso para sobrevivir. Por esta razón la mayor parte de la gente en el pueblo se dedica a la artesanía del maque; algunos se van y trabajan como peones o jornaleros en tierras de riego para obtener ingresos superiores a los que les proporciona su siembra.

Los años de sequía perjudican enormemente a los campesinos, ya que las cosechas se pierden casi en su totalidad. La sequía algunos años fue tan grave que se perdieron no sólo las cosechas de maíz y frijol, sino hasta la de los calabazos de guía que se emplean para el trabajo del maque. Por esta razón cuando se visitó el pueblo había una gran escasez de alimentos y trabajo.

Los terrenos comunales pertenecen a Temalacacingo por decreto y las otras comunidades alquilan la tierra y pagan tenencia. El dinero que se recauda del alquiler de la tierra oficialmente se designa a obras públicas, pero muchas veces se invierte en fiestas y otros gastos rituales.

El tamaño de las parcelas se calcula por lo que se puede sembrar en ellas. Generalmente son de veinticinco "máquinas" (una "maquila" equivale a cinco litros). La tierra rentada se siembra con dos o tres "maquilas", por todo el año se paga un cuarto de "carga" de alquiler.

Los terrenos de alquiler se llaman *tlacololes*. Las parcelas que se tienen en posesión (uso y usufructo) funcionan de hecho como propiedad privada, aunque no lo eran jurídicamente. Esto daba lugar a conflictos muy

fuertes con las gentes de las “cuadrillas” (rancherías) dependientes de Temalacacingo que son diez.

Cuando un grupo de gente se quiere establecer en otro lugar, solicita que se funde una comisaría, pero las autoridades no se ocupan de delimitar los terrenos que les pertenecen, y aun si lo hacen, cuando éstas se retiran “empieza el matadero” (*sic*) a pesar de que existe un presidente de bienes comunales elegido cada tres años por asamblea de todo el pueblo, que desde luego no pueda solucionar el grave problema de tenencia de la tierra, al que se deben casi todos los casos de tipo penal.

La escasez de tierra y su baja productividad dan como resultado que un gran número de campesinos desocupados necesiten otras fuentes de ingresos para satisfacer sus necesidades mínimas, en Guerrero como en otros estados se plantearon entonces alternativas como los programas de construcción de caminos, que contrataban temporalmente mano de obra, ofreciendo despensas y un salario a los trabajadores, que por un tiempo solucionaban así sus necesidades y dejaban de migrar a la ciudad.

Como parte de estos proyectos se ampliaron las vías de comunicación en Temalacacingo y las otras poblaciones cercanas. Fue así como se mejoró el camino que va de esta población a Chilpancingo pasando por Olinalá y Chilapa. Se iniciaron 14 brechas y se empezaron también los trabajos para la construcción de un campo de aterrizaje cerca del pueblo, y el arreglo del edificio de la escuela en 1975.

La producción del maque

El término de maque sirve para designar el tipo de barniz que se aplica a ciertos objetos (calabazos o madera), con el fin de protegerlos y embellecerlos. Este barniz consiste en una pasta semilíquida preparada con aceite vegetal o animal que se aplica sobre los objetos.

Como en otros casos, esta producción artesanal, estuvo encaminada en sus orígenes, a satisfacer las necesidades de los habitantes de la región y ocasionalmente, para su venta en algunas ferias y mercados locales; pero a fines de los setenta, empezaba a cobrar una importancia económica que la llevó más allá de la región. La explicación de este proceso corresponde a lo afirmado por Alicia Littlefield, acerca de que: la existencia de un mercado potencial, y la tradición de una tecnología que permite ejercer la destreza para elaborar productos

unidos a la escasez de tierra en una región, dan lugar a una intensa producción artesanal, que suele corresponder a patrones de producción, en lo que fue el área mesoamericana y donde puede encontrarse una continuidad que viene desde la época prehispánica.¹

A esta actividad dedican la mayor parte del tiempo cerca de cien artesanos, además de los que la combinan con otras actividades. La organización del trabajo se da dentro del grupo familiar que comparte y se distribuye las diversas fases de la producción, en algunos casos, y en otros, los artesanos trabajan como maquiladores para los grandes talleres de Olinalá.

La práctica artesanal en Temalacacingo corresponde, como fue señalado por Andrés Medina y Noemí Quezada en su trabajo sobre las artesanías otomíes, a una población que tiene una relación de aparente marginalidad con respecto a los núcleos productivos que rigen la economía regional, lo que convierte a los artesanos en sujetos altamente explotados y dependientes de las fluctuaciones producidas por tales núcleos hegemónicos.²

Efectivamente la relación de dependencia y explotación ocurre aquí en Olinalá ya que muchos artesanos son, como se dijo antes, asalariados o maquiladores en los grandes talleres donde la elaboración de objetos se da en otro marco de relaciones que no corresponden a la forma de producción artesanal. En estos talleres existe una división del trabajo que va más allá de la edad o del sexo: el artesano pierde con ella el control del proceso de producción y también el de sus condiciones de trabajo.

La relación de subordinación de la gente de Temalacacingo ante la de Olinalá, se da no únicamente en lo relacionado con la producción del maque sino también en el ámbito de relaciones económicas, políticas y se extiende hasta la discriminación étnica. La gente de Olinalá se considera de sangre pura, se enorgullece del mestizaje y ven con desprecio a los indígenas a quienes no consideran gente de razón.

Por otra parte, Guerrero estaba considerado uno de los estados con más alto índice de violencia y parecía que esta era fomentada de alguna manera con el pretexto de las guerrillas y el tráfico de drogas. La difícil situación por la que atravesaban los pueblos de la montaña en las inhóspitas tierras de la región, se veía agravada

¹ Alice Littlefield, *La industria de las hamacas en Yucatán. Un estudio de antropología económica*, SEP-INI, México, 1973.

² Andrés Medina y Noemí Quezada, *Panorama de las artesanías otomíes del Valle del Mezquital*, UNAM, México, D.F., 1975, p. 1.

por todas estas persecuciones y muertes que exterminaban a las familias completas a veces por enfrentamientos que tuvieron su origen en rencillas originadas por la rivalidad entre Lázaro Cárdenas y Abreu Almazán allá en los treinta.

En este pequeño pueblo, con malas tierras, agricultura de temporal, con sequía de hasta cinco años y miseria de siglos atrás, en donde se conserva una de las tradiciones más refinadas de la producción artesanal: la técnica del maque, tal como se practicaba en los tiempos prehispánicos. Con las mismas materias primas que usaron aquellos remotos antepasados y que reciben todavía sus nombres y clasificaciones en lengua náhuatl. Se conoce así a la dolomita, *tólte* o *toltec*, piedra blanca que se trae del cerro “donde brilla la cueva” en las inmediaciones del pueblo. *Tecoztle* a la piedra café blanquizca que se usa también para la preparación básica de la pintura al maque y *tezicáltel* a la piedra más dura que completa esta mezcla. Asimismo se habla todavía del *tlecuile* (fogón) el *tlalmetate* y las *xicalli* (jícaras).

Por otro lado, el empleo del aceite de chía es uno de los ingredientes básicos en la preparación del barniz que sirve para diluir las tierras de colores. El uso de la semilla de chía para la preparación de bebidas o barnices es típicamente mesoamericano y está mencionado en el trabajo de Paul Kirchhoff sobre las características de esta área cultural.³

Los objetos cuya decoración con maque son más característicos de Temalacacingo son las jícaras y tecomates, que se usan como recipientes, y los bules (especie de sonajas) y viboritas cuyas figuras surgen al aprovechar la forma natural de estos frutos.

Se hacen también, saleros, cucharas, costureros, alcancías y cajitas y se decoran también con maque figuras de animales talladas en madera, como camaleones, pájaros y águilas, y pequeñas repisas decoradas en la misma forma.

El trabajo del maque que se realiza actualmente en el pueblo corresponde casi con exactitud al descrito por los cronistas del periodo colonial y al que según las referencias ya citadas se hacían en la época prehispánica.

En Guerrero esta técnica se originó, según la tradición oral, en el pueblo de Chiepetlán, donde se celebraba un tianguis (mercado) dominical al que acudían

los vecinos de otros pueblos para hacer sus compras. Los habitantes de este lugar se dedicaban, según la leyenda, a la pintura de maque, decorando jícaras, baúles, roperos y otros objetos cuya producción era para ellos una buena fuente de ingresos. De acuerdo con esta leyenda el pueblo sufrió un castigo y por esta maldición el trabajo del maque empezó a decaer. Actualmente es un pueblo que se dedica sólo a la agricultura. El relato acerca del trabajo del maque en Chiepetlan coincide con un dato citado por Gutierre Tibón acerca de esta población que dice: “[...] los olinaltecos aprendieron el oficio de la laca de los de Cualac y Chiepetlán”.⁴

No voy a detenerme aquí en la descripción de los procesos de preparación y elaboración de los objetos decorados con maque, que son sumamente complejos y refinados como se dijo antes, quisiera únicamente subrayar la importancia que tiene desde el punto de vista de lo que podríamos llamar resistencia cultural, la larga trayectoria a través de la historia de las técnicas de producción, las formas de distribución y el uso de estos objetos.

Rutas de comercio

La distribución de estos productos se realiza como se dijo al principio, siguiendo todavía las rutas de comercio marcadas por los antiguos productores, aunque desde luego los artesanos buscan abrir nuevas vías a su pequeño comercio buscando oportunidades en las ferias y mercados, principalmente de Guerrero, Morelos y la ciudad de México. Así los artesanos que trabajan por su cuenta van a las fiestas religiosas o profanas que se celebran en lugares como:

Amecameca, Estado de México, el Miércoles de Ceniza, el “tercer Viernes”, en Tepalcingo, Morelos, las de Semana Santa en Hidalgo y otras que coinciden con las conmemoraciones en diversas poblaciones como Chalma. La celebración de estas ferias en algunos casos tiene un origen muy remoto, y los artesanos recuerdan que sus padres o abuelos asistían a ellas, recorriendo los caminos a pie para llegar hasta esos lugares. Aún en la actualidad, por falta de vías de comunicación apropiadas, los artesanos siguen viajando a pie, llevando como provisiones para el viaje únicamente un bule con agua y una bolsa de totopos (tortilla de maíz, seca y tostada).

³ Paul Kirchhoff, “Mesoamérica, sus límites geográficos, composición étnica y caracteres culturales”, en *Tlatoani*, ENAH, núm. 3, México, D.F., 1960.

⁴ Gutierre Tibón, *Olinalá*, Editorial Orión, México, D.F., 1960, p. 40.

ANTROPOLOGÍA

Una de las poblaciones a las que llegan a pie para de ahí transportarse en caminos es Ixcamilpa, Puebla.

Para llevar a vender sus productos los empaican cuidadosamente envolviendo cada uno de ellos en hojas de mazorca atadas con una tirita de palma, o cualquier otro vegetal flexible. Las jícaras las empaican en grupos de veinte llamados *pantles*, y para transportar los productos los colocan en costales o cajas de cartón, que cargan ellos mismos.

Uso cotidiano y ritual

Los objetos maqueados siguen teniendo un uso cotidiano y ritual en Temalacacingo. Las jícaras se usan por tradición para beber en ellas, lavarse las manos, bañar a los niños, guardar dulces, semillas y otras cosas. Los bules y las charolas se cuelgan en las cunas de los niños pequeños que juegan con ellas, las repisas sirven de altares para las imágenes de los santos familiares y los cofres y cajitas que se hacían antes sirven aún para guardar la ropa de fiesta o algún objeto considerado de valor.

Semana Santa

Durante las ceremonias de la Semana Santa pudo observarse también el uso ritual de estos objetos, especialmente de las jícaras.

Las celebraciones de la Semana Santa se inician con la conmemoración del Domingo de Ramos. Para esta festividad se elige un mayordomo, un diputado y un comisario, que tienen a su cargo la organización de las ceremonias. El mayordomo está obligado a dar comida a todo el pueblo. La comida consiste en mole y pescado del río. Además, el mayordomo aporta el maíz, el frijol y la semilla de calabaza necesarias. El diputado presta su casa, el metate y los platos. El comisario, a su vez, debe pagar la misa y las palmas para todos.

La comida de la mayordomía se lleva por lo general dos maquilas de frijol, y dos de maíz (la maquila de frijol cuesta 2 500 pesos y el maíz lo cultivan ellos mismos).

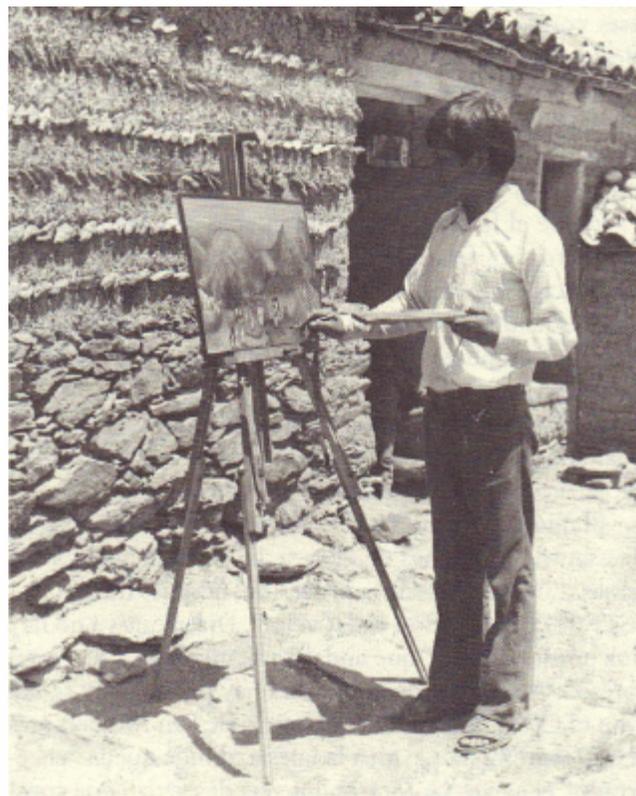
La ceremonia de bendición de las palmas no siempre se lleva a cabo pues hace ya varios años que no hay sacerdotes en Temalacacingo. El cura de Olinalá en algunas ocasiones visita el pueblo, pero con poca fre-

cuencia, por lo que la gente del lugar celebra sus ceremonias sin recurrir a ningún sacerdote.

Durante estos días de la Semana Santa, los “principales” o mayordomos ponen un rezandero para que dirija las oraciones del ritual. Esta persona es independiente y a cambio de su cargo no recibe nada; lo hace sólo por devoción, para ganar indulgencias, pero aunque es totalmente independiente no puede salir del pueblo durante las festividades religiosas. Una persona que haya tenido antes el cargo de mayordomos se queda como “principal” y va guiando a los que no conocen los ritos.

Las palmas que se usan para el Domingo de Ramos las van a traer de un cerro llamado Capulín que está próximo a Huamuxtitlán; el comisario envía gente a cortar las palmas que se reparten a todos. En la iglesia se bendice también en ese día (por el sacerdote si va, y si no por el fiscal) el “picante”, sal y agua, que se presentan en jícaras.

A las seis de la mañana se celebra una misa y luego se saca “al santito” (una imagen de Cristo) para llevarlo en procesión por el pueblo; cuando termina la proce-



Oliverio menor, artesano; Temalacacingo, Guerrero, 1995.



Preparación de pigmentos para el maque. (Dibujo: Alberto Beltrán.)

sión la gente desayuna en sus casas, y después de la ceremonia de las palmas se come en la casa del mayordomo el pipian de semillas de calabaza y el mole. En esta comida se designa al nuevo mayordomo para la fiesta. Cuando se entregan las velas al que ha sido designado para el cargo, éste ofrece un poco de aguardiente a quienes se las entregan. El dinero que se recolecta de limosnas durante la fiesta se emplea para hacer mejoras en la iglesia.

Desde el lunes santo, en el pueblo se hace penitencia. Esto significa que la gente va a la iglesia y reza el vía crucis. El rezandero dirige al grupo que reza frente a cada estación recorriendo la iglesia, las mujeres de rodillas y los hombres de pie y arrodillándose sólo frente a las estaciones.

El clarín se toca todos los viernes a las cuatro de la mañana y a las cinco de la tarde los días que hay procesión. A partir del lunes santo se toca a diario.

El miércoles por la tarde se apagan todas las velas de los santos, y algunas de ellas se las lleva la gente a sus casas. En la noche sale la procesión, después del vía crucis y de la "apagación de las velas". Dicen que ya no hay luz porque Cristo "que andaban siguiendo, ya lo tienen preso". A las once de la mañana hay procesión y se llevan el Cristo a la capilla del barrio de San Miguel; más tarde regresan el Cristo a la iglesia, donde queda "encerrado" el jueves santo, tras una reja de carrizo que construyen los "regidores".

Durante estos días se deja de tocar las campanas del templo y en su lugar se tocan unas matracas llamadas *cozaxalaxtle*, hechas de carrizo con madera. En los altares se adornan las imágenes de los santos con carrizo, frutas que traen de tierra caliente como piñas, plátanos y mangos, flores y palmas y entre los que cuelgan también los bules y las charolas maqueadas.

El viernes santo es el día en que la gente lleva sus ofrendas a la iglesia, o las entregan al encargado durante la procesión para que él las presente. La celebración del viernes santo comienza con una "penitencia" de los hombres, que rezan el vía crucis en la iglesia. Las mujeres rezan también un vía crucis, se toca un tambor llamado *tatapoltzin*, los *cozaxalaxtles* (matracas) y una flauta. Los instrumentos los tocan dos niños. Al mismo tiempo, en la iglesia la gente trabaja adornando las imágenes de los santos con más cuidado para la procesión. La gente lleva las "limosnas" y las ofrendas y se las entregan también a los *tlatexpantique* (representantes), quienes hacen los adornos y se los colocan con gran devoción a las imágenes de los santos. Más tarde llega "la música de viento" a la iglesia y los dos grupos de música se alternan para tocar. La gente sigue llegando con sus jícaras conteniendo las ofrendas que consisten en semillas de maíz, frijol o calabazas, plátanos, piñas, mangos o cañas, copal, dinero, sal y algunas otras cosas. Cada vez los *tlatexpantique* reciben una "promesa" (ofrenda) se la presentan al santo, pidiendo que



Aplicación del color de fondo para las jícaras. (Dibujo: Alberto Beltrán.)

conceda lo que en ella se pide: hijos, salud, buenas cosechas, como se hacía desde tiempos lejanos.

La presentación se hace en náhuatl; luego se bendice a la gente con la “promesa” y se entregan las jícaras a los encargados de guardarlas. Después sale la procesión de la iglesia y casi todo el pueblo participa en ella; en algunas casas se colocan adornos, figuras de animales laqueadas, flores, y en ciertos puntos del camino que la procesión recorre se construyen arcadas de carrizo también adornadas en los lugares en donde se van a efectuar los “encuentros” cuando la gente que no llevó sus promesas a la iglesia las presenta a los *tlatexixpantli* (abogados) que oran por ellos. En los lugares donde se realiza el “encuentro” algunos vecinos colocan unas grandes tinajas de barro llenas de agua fresca que reparten a la gente en jícaras muy adornadas, de las mejores que poseen. Antes se acostumbraba a dar agua de jamaica o tamarindo a los sedientos, pero por el costo que esta implicaba ahora se reparte sólo agua simple. El “encuentro” más importante es el de las imágenes de Cristo y de la Virgen María, que llevan distintos grupos, y se reúnen en la parte más alta del pueblo.

Al día siguiente, sábado santo, los comisarios venden el maíz para hacer que se digan misas con el dinero recolectado. En la comisaría se venden también todas las cosas que se les llevaron a los Santos como “promesa”. Las ofrendas se venden al precio normal en el mercado y el dinero que se obtiene de su venta se ocupa en las mejoras que se hacen al templo. El dinero recolectado de la venta de las “promesas” y limosnas que se entregan al mayordomo, en ocasiones se presta al 25 por ciento anual para incrementar el fondo del templo.

Las gentes del pueblo llevan a la iglesia la comida para hacer el desayuno el Sábado de Gloria; de la iglesia se lleva a la casa del mayordomo donde se sirve a todos. Ese día se acostumbra también agujerar las orejas de las niñas y ponerles aretes y cortarles el pelo a niños y niñas; también les dan “coscorrones”, y a esto le dicen “darles su Gloria”. Con el desayuno y la práctica de estas costumbres termina la celebración de Se-

mana Santa, que es una de las ocasiones en las que se observa el uso ritual que tienen aún las jícaras maqueadas para la gente de Temelacacingo; las fabrican, pues, tanto para su venta como para el consumo local, que abarca el uso cotidiano y el ritual.

La observación de estos acontecimientos, así como del trabajo y la vida de los artesanos, nos permiten afirmar que la producción de objetos decorados con la pintura al maque, es uno de los muchos ejemplos de esas tradiciones, que conllevan junto al cúmulo de conocimientos teóricos sumamente especializados, formas de organización para la producción y distribución, costumbres y creencias ligadas al uso, que marcan la vigencia de rasgos culturales cuya existencia en nuestros días forma parte de la identidad de estos pueblos y que permanece viva hasta el “quinto centenario” del evento histórico, que irrumpió abruptamente en la historia de los indios de América.



El trabajo familiar para la elaboración del maque termina cuando se saca brillo frotando las piezas ya acabadas. (Dibujo: Alberto Beltrán.)