



Archivo de
la Palabra

Tlaxcala
Patrimonio cultural inmaterial

Producción alfarera en la localidad de La Trinidad Tenexyecac, Ixtacuixtla, Tlaxcala

Jorge Emilio Rojas Soto

Dentro del territorio mexicano, existe una gran variedad de formas en la que los seres humanos nos desarrollamos en sintonía con nuestro medio natural, desde la creación de cultivos que ayuden a alimentarnos, la creación de presas comunales para el abastecimiento de agua, o el aprovechamiento de los recursos naturales para generar herramientas o economías locales. En el estado de Tlaxcala existen localidades que han conseguido un aprovechamiento de sus recursos naturales para detonar procesos de creación cultural, economía local y conocimientos de técnicas artesanales que buscan ser transmitidas generación tras generación; por ejemplo, la localidad de La Trinidad Tenexyecac, en el municipio de Ixtacuixtla de Mariano Matamoros, es conocida debido a su tradicional producción alfarera de cazuelas moleras, haciendo de esta práctica cultural un referente en el país.

La elaboración de una cazuela molera pasa por un proceso maratónico para llegar a ser el producto que muchos

conocemos, y debe tenerse presente que el inicio del proceso comienza con la obtención del barro en bruto, materia prima que es extraída de antiguos bancos en los cerros y los terrenos donde se encuentra asentada la localidad de La Trinidad.

La extracción de barro se hace en grandes cantidades, lo que posibilita la producción de cazuelas tradicionales de gran dimensión, que llegan a alcanzar el metro cuarenta centímetros de diámetro y una altura de ochenta o noventa centímetros.



Horno de la familia Torres Becerra. Fotografía: Jorge Emilio Rojas Soto

De manera tradicional, los maestros alfareros ocupan los patios de sus casas y talleres para secar al sol las piezas de barro. Una vez seco el barro, se muele y se combina el grano fino con el grueso que

se mezcla con agua para lograr una masa de textura similar a la plastilina, se deja reposar un día para que sea manejable y tenga mejor integridad durante el modelado.

Cuando la masa de barro está lista, se procede a generar una plana de barro, similar a una tortilla, posteriormente se monta encima de un molde, y se golpea con una piedra de basalto para lograr el primer moldeado de lo que será la cazuela, en este punto también se eliminan los excedentes de barro.

Una vez hecho el primer moldeado, la pieza es subida al torno, de operación manual para lograr un terminado fino y trabajar mejor en los detalles de decoración que caracterizan a las cazuelas de la región. Al concluir esta fase de trabajo, la cazuela pasa a una primera zona de secado donde se deja reposar unos instantes, para después continuar el proceso en una segunda zona de secado en la que permanecerá entre 8 y 30 días, dependiendo del clima. Un dato importante, es que durante el primer día de reposo y secado de la cazuela, es el momento justo para colocarle las agarraderas u orejas que corren el riesgo de romperse si se colocan antes.



Gerardo Torres Becerra elaborando las agarraderas "orejas" de las cazuelas. Fotografía: Jorge Emilio

Una vez concluido el periodo de secado la cazuela se cuece dos veces al fuego a altas temperaturas; la primera durante 10 horas, en esta cocción se cuida que la temperatura aumente progresivamente, la segunda se efectúa después de aplicar la greta para el vidriado, este horneado dura 5 horas con un fuego más intenso para obtener el terminado vidriado. Finalmente, las cazuelas se dejan enfriar y están listas para la venta y distribución.

Es fascinante que este tipo de método de producción sigan utilizándose a través de múltiples generaciones. Los habitantes del pueblo dicen repetidamente de estas actividades que "se llevan en la sangre" o "a pesar de que trabajes, siempre regresas a de dónde eres".

Además de generar economía, sin duda los habitantes de La Trinidad Tenexyecac elaboran estos productos por un fuerte sentimiento de pertenencia que se traslada a sus cazuelas.