


# UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y  
ALIMENTOS

## TESIS PROFESIONAL

OCUILAPA DE JUÁREZ: MUNICIPIO  
ZOQUE SUSTENTABLE POR EL  
BARRO

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

EFRAIN ALEJANDRO SANTIAGO MIJANGOS  
FREDY ANTONIO DÍAZ GUTIÉRREZ

DIRECTOR DE TESIS  
DR. JORGE ALBERTO ESPONDA PÉREZ



# **AGRADECIMIENTOS**

## **A Dios**

Agradezco a Dios por ser motivo de mis triunfos y alegrías, por la bendición de estar rodeado de personas que han sido fundamentales para mi formación personal y académica y por darme vida y sabiduría a lo largo de esta meta que hoy ha sido concluida.

## **A mis padres**

Porque gracias a su amor y apoyo conmensurado a lo largo de esta etapa eh podido salir a delante a pesar de los tropiezos y las dudas que han existido a lo largo de mi vida.

Gracias por la confianza que han tenido en mí, a lo largo de estos años y con la cual he logrado culminar mis estudios profesionales que representan la herencia más grande que pudiera recibir de ellos, y de lo cual estaré eternamente agradecido.

## **A mi acompañante de vida**

Por el apoyo emocional y la confianza que has tenido en mí para poder sobresalir cada día en lo que me apasiona y lo que me hace feliz.

Por apoyarme en los momentos de debilidad y por ser un gran ejemplo para mí.

Por ayudarme a madurar y aprender a tomar mejores decisiones día con día y por brindarme todo el amor que solo tú has sabido darme.

## **A mis amigos**

A Fredy: Por ser parte fundamental para culminar este proyecto y estar desde el primer día de la carrera siendo un fiel amigo para mí y por estar en los momentos difíciles de mi vida.

A Adrián: Por enseñarme a aceptar mis errores y corregirlos; de igual forma por ser un amigo fiel y estar presente en los momentos difíciles de mi vida.

A Derly: Por ser un amigo autentico y leal que estuvo conmigo en los buenos y malos momentos.

A Raúl: Por ser un gran amigo en quien he podido confiar a lo largo de estos años de amistad. Por aportar a las correcciones de este documento y por brindarme su confianza para hacer crecer esta amistad todos los días.

A Ugarte: Por enseñarme a tomar los problemas con calma y por brindarme su amistad y confianza a lo largo de estos años.

A Diana: Por brindarme su amistad a lo largo de estos 10 años y ser mi fortaleza en los momentos de debilidad. También por enseñarme a ser feliz a pesar de las circunstancias que se presente y por brindarme su confianza.

### **A mi asesor Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez**

Agradezco la confianza depositada en mí, por la ayuda brindada para concluir este proyecto y de igual manera mis estudios profesionales. Por la formación académica y la orientación brindada a través del paso de estos años.

**EFRAIN ALEJANDRO SANTIAGO MIJANGOS**

# **AGRADECIMIENTOS**

## **A Dios**

Agradezco a Dios por haberme permitido llegar hasta este punto de mi vida y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor y por estar conmigo en cada paso que doy por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haberme puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de mi estudio.

## **A mi madre**

Elena Gutiérrez Gómez, por todo su apoyo incondicional, por todas sus palabras de aliento, sus consejos, por todo su amor, por haberme formado como un hombre bien, por toda la confianza que ha tenido en mi periodo de estudios y que gracias a ella pude culminar mis estudios profesionales y porque siempre será mi ejemplo a seguir

## **A mis amigos**

Efraín Alejandro Santiago Mijangos: Por el apoyo y los ánimos que me dio durante estos 4 años, por ser un gran amigo y ser una gran parte fundamental de este proyecto.

Luis Adrián Hernández Cruz: Por enseñarme a madurar mi carácter y acompañarme a lo largo de esta travesía, brindándome su apoyo, cariño y confianza.

José Raúl Sánchez López: Por haberme apoyado en la realización de este proyecto y la amistad brindada a lo largo de estos años.

## **A mi asesor Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez**

Por sus cualidades de docente para guiarme y hacer todo lo necesario en el proceso de desarrollo de tesis, ya que es un excelente asesor, muchas bendiciones.

**FREDY ANTONIO DIAZ GUTIERREZ**



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 24 de octubre de 2023

C. Efraín Alejandro Santiago Mijangos

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Ocuilapa de Juárez: Municipio Zoque sustentable por el barro

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Aida Julieta Altamirano Cabello

Mtra. Berenice Molina Palacios

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez



Firmas

COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 24 de octubre de 2023

C. Fredy Antonio Díaz Gutiérrez

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Ocuilapa de Juárez: Municipio Zoque sustentable por el barro

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Aida Julieta Altamirano Cabello

Mtra. Berenice Molina Palacios

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez

Firmas



COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS.....	4
GENERAL.....	4
ESPECÍFICOS.....	4
MARCO TEÓRICO.....	5
CHIAPAS.....	5
LOS ZOQUES.....	5
ORIGEN DE LOS ZOQUES.....	7
OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA.....	7
OCUILAPA DE JUÁREZ.....	7
LOCALIDADES IMPORTANTES DE OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA.....	8
GASTRONOMÍA ZOQUE DE OCOZOCOAUTLA.....	8
LENGUA.....	10
GASTRONOMÍA DE COITA.....	10
ECONOMÍA.....	11
POBLACIÓN.....	12
CULTURA LOCAL.....	12
DEFINICIÓN DE TRADICIÓN.....	13
DEFINICIÓN DE FESTIVIDAD.....	13
CARNAVAL COITECO, CHIAPAS, OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA.....	13
FERIA DE SAN JUAN BAUTISTA.....	14
VIRGEN DE LA ASUNCIÓN.....	14
VESTIMENTA.....	15
ALIMENTOS SUSTENTABLES DEL MUNICIPIO.....	15
TURISMO EN OCOZOCOAUTLA.....	18
EL CULTIVO DE PIÑA: UN TRABAJO SUSTENTABLE.....	19
ALFARERÍA Y BARRO.....	19
LA CERÁMICA EN MÉXICO.....	20
ANTECEDENTES DE LA ALFARERÍA EN CHIAPAS.....	20
TIPOS DE BARRO USADOS EN CHIAPAS: USOS EN LA ALFARERÍA.....	21

METODOLOGÍA.....	22
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	22
ÁREA DE ESTUDIO .....	22
POBLACIÓN.....	23
MUESTRA .....	23
MUESTREO .....	23
DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR.....	23
INVESTIGACIÓN DE CAMPO.....	23
TÉCNICA DE ANÁLISIS DE CAMPO .....	24
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS .....	25
ENTREVISTA A MARÍA MAGDALENA GÓMEZ GÓMEZ.....	25
ENTREVISTA A GLORIA GÓMEZ LÓPEZ.....	27
ENTREVISTA A SILVIA GARCÍA GÓMEZ .....	29
ENTREVISTA A MARTÍN OLIVERA PÉREZ GÓMEZ .....	31
ENTREVISTA AL SACRISTÁN DE LA IGLESIA DE OCUILAPA DE JUÁREZ .....	33
ENTREVISTA A MARINA GÓMEZ LÓPEZ.....	34
ENTREVISTA A MARÍA DE LOURDES LÓPEZ DE LA CRUZ.....	37
ENTREVISTA A CUTBERTO SANTIZ LÓPEZ.....	39
ENTREVISTA A TELESFORO DE LA CRUZ VÁZQUEZ.....	41
ENTREVISTA A MARÍA EVELIA VÁZQUEZ GALDÁMEZ.....	42
ENTREVISTA A ELIEL ALEXANDER LÓPEZ .....	44
ENTREVISTA A PRISCILA GÓMEZ PÉREZ.....	45
ENTREVISTA A JOAQUINA GÓMEZ OVANDO .....	48
ENTREVISTA A MARÍA DE JESÚS HERNÁNDEZ GÓMEZ .....	51
ENTREVISTA A HERLINDA GÓMEZ LÓPEZ .....	53
ENTREVISTA A TERESA LÓPEZ .....	54
ENTREVISTA A NATIVIDAD GALDÁMEZ GÓMEZ.....	56
ENTREVISTA A MOISÉS CASTELLANOS JIMÉNEZ .....	58
ENTREVISTA A MARÍA GARCÍA GÓMEZ .....	60
ENTREVISTA A ERNESTINA LÓPEZ GÓMEZ .....	62
CONCLUSIONES.....	64
PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES.....	66
REFERENCIAS DOCUMENTALES .....	67
ANEXOS .....	70

.....	71
ANEXO 1. FORMATO DE ENTREVISTA SEMI ESTRUCTURADA.....	71

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Sra. María Magdalena Gómez Gómez .....	25
Figura 2. Sra. Gloria Gómez López .....	27
Figura 3. Sra. Silvia García Gómez .....	29
Figura 4. Sr. Martin Olivera Pérez Gómez .....	31
Figura 5. Sra. Marina Gómez López .....	34
Figura 6. Sra. María de Lourdes López de la Cruz .....	37
Figura 7. Cutberto Santiz López .....	39
Figura 8. Sra. María Evelia Vázquez Galdámez .....	42
Figura 9. Sr. Eliel Alexander López .....	44
Figura 10. Sra. Priscila Gómez Pérez .....	45
Figura 11. Sra. Joaquina Gómez Ovando .....	48
Figura 12. Sra. María de Jesús Hernández Gómez .....	51
Figura 13. Sra. Herlinda Gómez López .....	53
Figura 14. Sra. Teresa López .....	54
Figura 15. Sra. Natividad Galdámez Gómez .....	56
Figura 16. Sr. Moisés Castellanos Jiménez .....	58
Figura 17. Sra. María García Gómez .....	60
Figura 18. Sra. Ernestina López Gómez .....	62

# INTRODUCCIÓN

La etnia zoque posee una extensa y rica tradición cultural, por lo que a lo largo de sus diversos municipios podemos encontrar tanto alimentos típicos, como festividades que van de la mano de las ceremonias religiosas, estas mismas varían dependiendo de la región.

El municipio de Ocozocoautla es una extensa región que se encuentra en la parte occidental del estado de Chiapas, abarcando parte de la depresión central y de las montañas del norte, en este mismo municipio encontramos la localidad de Ocuilapa de Juárez, esta comunidad se destaca por el emblemático trabajo de la alfarería local, que da identidad a su tierra, su gente y sus antepasados, siendo una fuente de producción y sustento económico.

A través de esta documentación se busca dar a conocer esta localidad por su producción en la alfarería y la gastronomía típica zoque.

Cabe mencionar que esta documentación se lleva a cabo, mediante la aplicación de entrevistas semi estructuradas, con la finalidad de identificar el proceso de elaboración del barro, así como a las señoras quienes conocen e identifican alimentos sustentables de la región y que además benefician a la salud, y al mismo tiempo conocen la relación entre la producción del barro y la gastronomía tradicional zoque, mediante el análisis de la elaboración de recetas tradicionales, realizadas por las cocineras de esta región.

Reconociendo la importancia de la investigación cualitativa, mediante la visita a estos municipios que son de gran significado para nuestro estado, y que además tienen una historia sustentable que se puede recabar. Por lo que es de suma necesidad y responsabilidad, para el gastrónomo, identificar el patrimonio cultural y gastronómico de esta localidad.

# JUSTIFICACIÓN

Chiapas se caracteriza por sus costumbres y sus creencias, así como por la sustentabilidad de cada uno de sus municipios. Existen localidades que son sustentables por la productividad gastronómica, la elaboración y producción de productos varios, uno de ellos es Ocuilapa de Juárez que está ubicada en el municipio de Ocozocoautla de Espinosa, que es bien conocido por la producción del barro, su gastronomía y el cultivo de piña.

Esta región del estado de Chiapas cuenta con una rica gama de costumbres y creencias, pues cada uno de los grupos étnicos que ahí habitan tiene raíces y tradiciones cuyos orígenes, se han perdido con el tiempo.

Ocozocoautla de Espinosa es un lugar con muchas tradiciones y cultura, en dicho municipio del estado de Chiapas, se celebra una festividad muy importante, el Carnaval Zoque Coiteco; en este carnaval como en muchos otros la demostración de cultura, religión, gastronomía son muy evidentes, sin embargo, poco se sabe de las comunidades sustentables que se encuentran a su alrededor, tal es el caso de Ocuilapa de Juárez.

Ocuilapa de Juárez se caracteriza por el quehacer diario de mujeres y hombres quienes se dedican a la alfarería como principal sustento para proveer y apoyar a sus familias, además de inculcarlos e instruirlos en este importante oficio para preservar la memoria viva de su pueblo.

Por lo que mediante, esta investigación se documenta los factores que atribuyen a que el municipio sea sustentable, así como sus usos y costumbres, que forman parte importante de la característica del municipio.

De igual forma denotar que esta localidad ha luchado por mantener su economía, impulsada por la producción de barro, la preservación de sus tradiciones y su gastronomía, a pesar de la falta de apoyo gubernamental, la poca afluencia turística y, de acuerdo a la revisión de literatura, la poca información que hay sobre esta localidad.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Según datos estadísticos del Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática, el municipio de Ocozocoautla de Espinosa, cuenta con 14 localidades (INEGI, 1999), en donde es de los pueblos indígenas de mayor tradición en la elaboración de artesanías, se trata de la comunidad de Ocuilapa de Juárez, un pueblo donde resalta la esencia de crear y transformar el barro.

Alfarería (en árabe: alfaharería) es el arte u oficio de hacer vasijas u otros objetos de barro cocido y, por extensión, el oficio que ha permitido al ser humano crear toda clase de enseres y artilugios domésticos a lo largo de la historia (Real Academia Española, 2014).

En el área zoque, en las localidades de Pantepec y Tapalapa, se han fabricado desde el período pre colonial, ollas, comales, cazuelas y jarros. Actualmente en el ejido de Ocuilapa en Ocozocoautla, se continúa la tradición alfarera zoque. En menor escala también se produce cerámica.

Por estas razones se considera importante documentar las técnicas y métodos de alfarería, además de la creatividad y experiencia centenaria de los artesanos de los pueblos. Mediante la documentación y acreditación, resaltamos esta labor tan importante que realizan los artesanos, ya que actualmente existe una precariedad o limitación de difusión del trabajo alfarero por falta de apoyo económico, al mismo tiempo que se da una pérdida de patrimonio e identidad cultural, los cuales través de la oralidad y la falta de documentación de esta actividad alfarera se han ido desvaneciendo con el tiempo.

# OBJETIVOS

## GENERAL

- Identificar las características gastronómicas y socio-culturales por las cuales Ocuilapa de Juárez es un Municipio Sustentable económicamente.

## ESPECÍFICOS

- Analizar el proceso único de elaboración del barro como sustento del Municipio.
- Explicar las propiedades del barro según los productores de esta región.
- Identificar la gastronomía tradicional zoque del municipio.
- Recabar información sobre las características gastronómicas sustentables de la localidad.
- Argumentar mediante la investigación cualitativa la vida y obra de los habitantes zoques de este municipio.
- Documentar las técnicas y métodos de los artesanos, mediante la documentación y recolección de datos.

# MARCO TEÓRICO

## CHIAPAS

El estado de Chiapas cuenta con una superficie de 73,311 km<sup>2</sup>. Se localiza en el extremo suroeste del país. El clima es cálido húmedo, principalmente, con una temperatura media anual entre 18 grados centígrados, en los Altos de Chiapas, y 28 grados centígrados en la Llanura Costeña, con una precipitación total anual que varía entre 1,200 y 4,000 mm. (López Fernández y Calderón Orodoñez, 2015).

La diversidad de los grupos indígenas que tiene Chiapas se manifiesta también en las características particulares de sus viviendas, como resultado de un lento proceso evolutivo, que integra técnicas transmitidas de generación en generación y que les permiten construir un espacio habitacional en un determinado lugar geográfico (Escarimosa Montalvo, 2015).

En Chiapas existen los pueblos Tseltal, Tsotsil, Ch'ol, Tojol-ab'al, Zoque, Chuj, Kanjobal, Mam, Jacalteco, Mochó, Cakchiquel y Lacandón o Maya Caribe; 12 de los 62 pueblos indios reconocidos oficialmente en México (Secretaría de Turismo, 2019).

## LOS ZOQUES

Los zoques son una etnia mexicana de los estados de Chiapas, Oaxaca y Tabasco. Los zoques de Chiapas se llaman a sí mismo O'depüt, gente de palabra. En cambio, los zoques de los Chimalapas se autodenominan Angpøn, que significa los que hablan la lengua; mientras que la forma usada para su lengua es la de anepaan, que originalmente significa “gente industrial”, sentido que actualmente ha desaparecido (Cruz Mendoza et al., 2009).

De los zoques prehispánicos ubicados en Chiapas se sabe que eran grandes agricultores dedicados también a las actividades del comercio, la caza y la pesca, así como productores de cacao, algodón, la granada, el maíz, el frijol, el chile y la calabaza y así mismo centraban su alimentación en estas y adaptaban sus vidas para poder subsistir con lo que estas ganancias les dejaban (Villa Rojas et al., 1975).

La región zoque ocupa una amplia extensión geográfica en la parte noroccidental de Chiapas. Dividida por la sierra de Pantepec, que origina dos vértices: la de las tierras bajas del golfo en el norte, región cálida y húmeda integrada por los municipios de Chapultenango, Francisco León, Ixtacomitán, Ixtapangajoya, Oxtuacán, Pichucalco, Sunuapa, Amatán, Pueblo Nuevo, Solistahuacán, Jitotol, Ixhuatán, Oxtuacán, Solosuchiapa, Huitiupán y Tapilula, así como los municipios de Coapilla, Ocoatepec, Pantepec, Rayón y Tapalapa, localizados en las tierras altas de la agreste sierra donde el clima se torna templado y húmedo y cuyas tierras son propicias para el cultivo del durazno, naranja, plátano, guineo, guayaba, , chayote, zanahoria, manzana, cacao y café, y la de la vertiente sur , en plena depresión central, donde predomina un clima calido y seco que origina una vegetación de selva baja caducifolia y de matorral donde se desarrollan importantes especies fáunicas, asiento de los pueblos de Tecpatán, Copainalá, Osumacinta, Chicoasén, San Fernando, Berriozábal, Ocozocouautla, Jiquipilas, Cintalapa y Tuxtla Gutierrez Capital del estado.

En el estado se establecieron durante la conquista, los grupos zoques tuvieron que ser ubicados en ciertas partes del estado de Chiapas, hasta hoy en día dichos grupos se encuentran entre nosotros, pero se tiene información muy escasa de ellos.

Los asentamientos históricos de la agrupación lingüística zoque, se encuentran en los estados de Chiapas y Oaxaca. El zoque pertenece a la rama zoqueana de la familia mixe-zoque. El zoque tiene ocho variantes, las cuales se presentan a continuación, cada una de ellas con su respectiva auto denominación:

1. Zoque del centro/ tsuni (del centro).
2. Zoque del sur / tsuni (del sur).
3. Zoque del este/ ode (del este).
4. Zoque del norte alto/ ore (del norte alto).
5. Zoque del norte bajo/ ode (del norte bajo).
6. Zoque del noreste/ ote.
7. Zoque del sureste/ ore (del sureste).
8. Zoque del oeste/ angpo´n/ angpo´ntsaame

9. El zoque del sur se encuentra en muy alto riesgo de desaparición, el zoque del oeste en alto riesgo de desaparición, y el resto son consideradas como variantes con riesgo no inmediato de desaparición (Sistema de Información Cultural, 2020).

## **ORIGEN DE LOS ZOQUES**

Los zoques se ubican principalmente en el norte del estado de Chiapas en México, la lengua zoque es la única que no pertenece al tronco maya en esta entidad. Desde los trabajos de William Wonderly (1947) se estableció la relación lingüística del zoque con el mixe de Oaxaca y el popoluca de Veracruz (Salvarán López y Ávila Romero, 2014).

Los zoques descienden de los olmecas que emigraron a Chiapas y Oaxaca. Antes de la llegada de los españoles, los zoques habitaron una amplia región de Chiapas que se extendía hasta el Istmo de Tehuantepec y parte del estado de Tabasco. Realizaron comercios con los mexicas y según los estudiosos de la cultura zoque, en 1484 fueron invadidos y sometidos por los aztecas obligándolos a rendir tributo al reinado de Ahuizotl.

Con la llegada de los españoles en 1523 el territorio zoque fue conquistado y sus pobladores fueron obligados al trabajo forzado y a rendir tributo.

## **OCOZOCAUTLA DE ESPINOSA**

El municipio de Ocozocoautla de Espinosa representa el 2.68% de la superficie del estado de Chiapas. El municipio de Ocozocoautla de Espinosa colinda al norte con el municipio de Tecpatán; al este con los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez y Suchiapa; al sur con los municipios de Villaflores y Jiquipilas; al oeste con los municipios de Jiquipilas y Cintalapa (INEGI, Cuaderno Estadístico Municipal, 1999).

## **OCUILAPA DE JUÁREZ**

Ocuilapa se localiza a 20 kilómetros al norte de su cabecera municipal, entre los 16° 53' 52" y 16° 50' 47" de Latitud Norte y entre 93° 27' 28" y 93° 24' 17" de Longitud Oeste. Cuenta con una superficie total de 2,714 hectáreas (Rueda Pérez, 2011).

## **LOCALIDADES IMPORTANTES DE OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA**

- Ocuilapa de Juárez
- Vicente Guerrero (Matamoros)
- Guadalupe Victoria
- Ignacio Zaragoza (El Morro)
- Hermenegildo Galeana
- Confederación Nacional Campesina (C.N.C.)
- Las pilitas

(INEGI, 1999).

## **GASTRONOMÍA ZOQUE DE OCOZOCOAUTLA**

La gastronomía es la disciplina que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da.

Cada platillo tradicional zoque denota una cocina misteriosa, que no se puede explicar o no se puede evitar, si es así, entonces es inexorable, pues investigar el origen y los elementos humildes que contienen es inexplicable, hace valor al trabajo de nuestros ancestros; una expresión cultural tan valiosa, como lo es la cocina de un pueblo que por el desarrollo y la modernidad se ve afectado a diario su permanencia, es un tema a concientizar.

Uno de los ingredientes básicos es el maíz, por lo que el pozol es característico de las regiones, existen dos tipos de pozol el blanco y el de cacao que la única diferencia es que le agregan cacao y es un poco más dulce, cada región tiene sus especialidades culinarias, entre los platos típicos zoques destacan el chipilín con bolita, el cochito y los diferentes tamales de cada región (Abarca Nakamura y Meza Pérez, 2020).

Entre los zoques, el maíz se usa de manera integral, es decir, se emplean todas sus partes en cualquier etapa de su crecimiento, incluyendo los hongos y los gusanos que viven en él. Otra antigua práctica es la tradición de comer caracol de agua dulce, que en zoque se conoce como zoquionomó, con el cual se prepara un exquisito platillo (Mayorga Mayorga, 2004).

Una de sus aportaciones más significativas a la gastronomía de estado es el consumo de un pequeño caracol de agua llamada shuti, palabra que da origen al genticillo zoque; los arqueólogos consideran que pueden tener 12 mil años de consumirlos. Su temporada de recolección es en primavera, en arroyos y pozos. La forma más tradicional de prepararlos es en caldo; se purgan los caracoles con yerba santa y se espesa en caldo con masa, ya se comen también como botana en algunas cantinas de Tuxtla Gutiérrez.

Una de las comidas más conocidas y que se puede elaborar todo el año es el tzata, ya que es la única comida tradicional zoque que se elabora a base de frijol y plátano verde. Esta comida puede elaborarse muy fácilmente gracias a que los condimentos para esta elaboración son fáciles de encontrar en la región. En algunos casos, se añade chicharrón para darle más sabor (Espinosa Robles y Noriega Pérez, 2020). El autor menciona que este platillo es de los menos populares de los que aún se consumen tradicionalmente.

Chiapas se distingue por tener el primer lugar nacional en producción orgánica frente a otros estados de la República Mexicana. En la variedad de productos encontramos los endémicos como la flor de cuchunuc, el chipilín, el chicozapote, el cupapé, la pacaya, el mango Chiapas, el jocote, el nanchi, la guanábana, la gran variedad de frijoles, chiles, los chayotes, aguacates y plátano Chiapas, sólo por mencionar algunos (Espinosa Robles & Noriega Pérez, 2020).

Este municipio ha sido estudiado por sus prácticas alimentarias zoques, las cuales engloba ingredientes, ha sido analizada y es reconocidas por su valor nutrimental, por el uso del maíz, aplicación de técnicas culinarias ancestrales, sobre todo muchas de estas relacionadas con el famoso carnaval zoque coiteco. En esta cultura se comparten ideas, tradiciones, y costumbres, como también estilos de vida, relacionados con la salud, existen estudios históricos que relacionan sus antecedentes, sin embargo, este análisis propicio a preservar la alimentación cultural de esta sociedad, el cual tiene un nivel económico alto por sus costumbres culturales y alimentarias. Las amas de casa y los señores nativos en este municipio son la parte medular de esta investigación, ya que cuentan con conocimientos sustentables, a través de los usos y

costumbres de la cultura alimentaria de Ocozocoautla de Espinosa. (Esponda Pérez & Galindo Ramírez, 2023)

## **LENGUA**

En palabras de (Terje Faarlund y Aguilar Gil, 2017), nos habla que la lengua zoque pertenece a una de las dos grandes ramas de la familia lingüística mixe-zoque y se habla en el sur de México. La rama zoqueana de esta familia se divide en tres grupos: el zoque del Golfo (hablado en los estados de Veracruz y Tabasco), el zoque del estado de Oaxaca (hablado en 2 municipios cerca de la frontera de Chiapas) y el zoque de Chiapas (hablado mayoritariamente en la región noreste del estado).

El zoque de Chiapas existe diferencias importantes con las del zoque del Golfo y el zoque de Oaxaca, este tiene un grado considerable de mutua inteligibilidad.

Se sabe que hasta el XVI y antes de la llegada de los conquistadores españoles, las lenguas de la familia mixe-zoque se hablaba en una amplia región que iba desde Veracruz por la costa del Golfo y hasta Guatemala por la costa del Pacífico.

Esta lengua es antigua y podría ser derivada de otras civilizaciones, existen algunas variantes, en la pronunciación y escritura, a pesar de pertenecer al mismo grupo étnico, muchos de las regiones zoques son diferentes entre sí, lamentablemente hoy en día los hablantes zoques han disminuido notoriamente, por lo que se vuelve difícil poder rescatar esta variante.

En Chiapas existen 6 grandes variantes del zoque: Centro (Copainalá y Tecpatán), Sur (Tuxtla Gutiérrez), Este (Ixhuatán y Tapilula), noroeste (Francisco León), Norte alto (Chapultenango) y Norte bajo (Ocoatepec, Tapalapa, Pantepec y Rayón).

## **GASTRONOMÍA DE COITA**

La gastronomía de Ocozocoautla es principalmente zoque, en esta podemos encontrar gran variedad de aves, res y puerco, verduras y frutas de temporada, podemos destacar que una de las comidas tradicionales es el nucú; que es la reina de las hormigas arrieras y generalmente se captura antes del amanecer durante los primeros días de la temporada de lluvias, por lo que a

muy tempranas horas se percibe el olor característico cuando está siendo tostado al comal de barro.

Algunos ejemplos de platillos característicos son:

- Quesadillas de flor de calabaza
- Chipilín con bolita
- Pastashete con pepita guisada
- Pozol de cacao
- Pozol blanco con chile y sal
- Taberna (Bebida extraída del árbol de coyol)
- Tamales de hoja de guineo, de milpa, de bola y de ningüijuti (Guiso elaborado con carne de cerdo, pimienta, ajo, chile chimborote rojo, jitomate y masa de maíz para espesar)
- Picté (Tamal de elote)
- Caldo de res (Sispola) Comida tradicional que se usa durante las celebraciones del carnaval
- Pata con panza
- Huevo en caldo con epazote
- Caldo de shuti
- Melcochas de panela (Son bolitas rellenas con cacahuate molido o bien de trenzas o panela)
- Empanaditas de cacahuate
- Nuegaditos (son panes alargados los cuales van fritos y unidos con una miel de piloncillo o azúcar de carmín rojo)
- Turrónes (Dulce hecho con un merengue el cual se hornea y se espolvorea con canela)
- Jocote y nanche curtidos
- Mistela

## **ECONOMÍA**

La principal actividad económica de coita es la ganadería, la Asociación Ganadera local además de sus agremiados, es la principal fuerza política y símbolo de status social.

El hato ganadero consta de 12,000 cabezas, conservadoramente, la Asociación Ganadera cuenta con un moderno rastro en la cabecera. Sólo 3,400 cabezas se destinan a la leche, siendo la “Nestlé” el principal cliente. (Zapata Novoa, 2000). El autor menciona que en el año de 1999 la empresa “Lala” fue invitada como socio, estos declinaron la oferta, pero ofrecieron asesoría a la asociación de Ocozocoautla.

La agricultura se reduce al cultivo de maíz y sorgo, estos lo producen los mismos ejidatarios y algunos pequeños propietarios, la planta MASECA es uno de los principales compradores de la localidad, la planta AVIMARSA de alimento para aves consume un 12% de la producción de sorgo.

La producción frutícola, que fue la tradicional riqueza de la región “Piña y cítricos” se ha marginado totalmente por la falta de canales de comercialización.

## **POBLACIÓN**

La población de Ocozocoautla como municipio está sobre los 60, 000 habitantes. La población urbana está en el orden del 50% principalmente en la cabecera. Estos datos son tomados del año 2000, así que puede que la población haya tenido un aumento en la tanto en sus habitantes como en su territorio consideran el pasar de los años. (Zapata Novoa, 2000)

## **CULTURA LOCAL**

La palabra Ocozocoautla tiene dos raíces, la traducción náhuatl del zoque jagüe pajcui que quiere decir “gente que juega con pedernal”, característica belicosa del pueblo zoque. Es una palabra náhuatl que quiere decir, “bosque de ocotes”. Coita quiere decir lo que se agrega.

La frase “échale su coitán” se finca en leyendas de la época zoque, de pueblos invasores que luego fueron aceptados. Los coites se perciben a sí mismos como muy bondadosos y hospitalarios.

## **DEFINICIÓN DE TRADICIÓN**

La palabra tradición proviene de tradere. (Legar, pasar de mano en mano, era usada en tiempos romanos, sobre todo en las leyes civiles referidas básicamente a las llegadas y herencias). La tradición entre un conjunto de personas se va heredando de generación en generación, heredando el lenguaje, las vivencias, los festejos, las tradiciones orales, para que pase por la historia y el tiempo no la detenga. Ahora bien, para que esto se haga posible de necesita la acción y el efecto de entregar y transmitir, para que esta acción sea llevada a cabo se toma como medio al hombre. (Huarte Cuéllar , 2012)

## **DEFINICIÓN DE FESTIVIDAD**

Las fiestas, y en particular las tradicionales, ritualizan de forma recurrente el particularismo, actualizando y reafirmando el sentimiento de formar parte de una comunidad local, regional, nacional y reproduciendo simbólicamente la identidad colectiva de esta. (Homobono, SIN FECHA)

El sentimiento de pertenecer a la comunidad, su identidad colectiva, se actualiza o explica mediante los rituales y entre estos los festivos.

Los símbolos festivos hacen que uno exprese la identidad social, permiten realizar y ejercer la condición de miembro de una comunidad, porque la identidad colectiva es vivida como sentimiento de pertenencia a una agrupación humana que se fundamenta en valores comunes.

## **CARNAVAL COITECO, CHIAPAS, OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA**

El carnaval coiteco abarca seis días y en ella participan diferentes personajes, acciones y espacios rituales; estos a su vez están vinculados a ciclos de ritualidad más complejos como son:

- 1) La ritualidad y organización interna del carnaval coiteco.
- 2) La ritualidad y el ciclo de siembra, cuidado, cosecha y agradecimiento relacionado al calendario agrícola originario zoque.
- 3) Las actividades en el calendario litúrgico católico.
- 4) Los días de los santos y vírgenes patronos del pueblo de Coita. (Newell, 2018)

Este carnaval es un ritual realizado por los propios nativos, con el que, a través de sus danzas tradicionales, rinden tributo y otorgan ofrenda a sus dioses, principalmente al dios sol o tajaj jama, al ritmo de los sones, interpretados con los instrumentos musicales regionales como son: el tambor y la flauta de carrizo que simbolizan el palpitar de la vida y el silbar del viento.

En palabra de (Aramoni Calderón, 1998), nos explica el significado de la palabra cowina, este es un concepto de muchos significados. Se entiende como cohuina o cowina a la capilla o a la casa, más ampliamente hablando, donde se rinde culto a una, o más, imágenes.

El carnaval se divide en seis cohuinas, que se le llama así a la casa del jefe donde se ejecuta la danza. Cada danza es un honor de las diferentes cofradías que resguardan al santo patrono, que son la cohuina de Santa Martha, representado por la danza del tigre, la cohuina de San Miguel que es el baile de los monitos, la cohuina de mahoma de natividad, la cohuina de mahoma de San Antonio; La cohuina del caballito que representa a Santo Domingo y la cohuina de San Bernabe que es el baile del David, en donde se representa la pelea que tuvo el rey David con el gigante Goliath.

## **FERIA DE SAN JUAN BAUTISTA**

Del 23 al 24 de junio es la celebración del santo patrono del pueblo, San Juan Bautista, el cual tiene su parroquia en el parque central de la ciudad y en su día se acostumbran los juegos mecánicos, dulces y artesanías, la cual se celebra en la explanada de la feria. (Dirección de cultura y turismo, 2003)

## **VIRGEN DE LA ASUNCIÓN**

Esta festividad se lleva a cabo del 10 al 15 de agosto; el día 10 a las 5 de la mañana se inicia desde el templo de San Juan Bautista la peregrinación hacia la localidad de Ocuilapa de Juárez, situada en el Km 10, carretera a Ocozacoatlá y desvió de 2 Km de terracería hasta llegar al centro de la localidad Ocuilapa, lugar donde se espera a la virgen con cohetes, marimba y puestos de venta de artesanías de barro. (Dirección de cultura y turismo, 2003)

El 12 de agosto de cada año se acostumbra realizar un paseo campestre para esperar a la Virgen de la Asunción que regresa de Ocuilapa en una peregrinación que se detiene por unas horas en la finca de San Luis, ubicada en el Km 4 de la carretera de Ocozocoautla.

El 15 de agosto en la explanada de la feria se encuentran juegos mecánicos, dulces y artesanías, así como artistas que son invitados, eventos culturales, deportivos y el palenque de gallos.

## **VESTIMENTA**

La vestimenta tradicional se identifica en las mujeres con la falda de bishi y blusa blanca bordada y la tradicional blusa de contado “Bordado tradicionalmente zoque con imágenes de animalitos” y en los hombres con el pantalón y camisas de manta y huaraches en ambas.

## **ALIMENTOS SUSTENTABLES DEL MUNICIPIO**

La gastronomía zoque se centra en el uso de productos locales y de temporada. Dentro de los ingredientes más consumidos están:

- Flor de calabaza. Es una flor comestible al igual que su fruto, las semillas y los tallos tiernos. Se utiliza en cualquier tipo de guisado, ya sea en quesadillas, en caldo, con huevo, rellenas (la cual se puede realizar con o sin capeado), etcétera.
- Chayote. Es una cucurbitácea, cuyo fruto tiene un amplio uso como hortaliza. Sin embargo, el fruto no es la única parte comestible. Algunos zoques lo usan como sustituto de pan a la hora de tomar café o también suelen comerlo hervido con sal. Esta verdura tiene forma de pera, es color verde y tiene pulpa blanca. Se cocina cocido, salteado, frito, etcétera
- Chipilín. Las hojas de chipilín son utilizadas en la preparación de deliciosos platillos, como el tradicional tamal de chipilín con pollo, guisos como el espinazo de cerdo con chipilín, caldo de camarón con chipilín, sopa de chipilín con bolitas de masa, tortillas de chipilín, frijoles con chipilín, huevos con chipilín y una gran variedad de más recetas. (INECOL, 2022)
- Plátano. Es un fruto alargado un tanto curvado, de piel color amarillo y se produce por racimos. Este alimento es muy fácil de consumir para todo tipo de personas, su pulpa

es suave y fácil de ingerir, es muy sencillo de pelar. Su recolección se realiza durante todo el año. Se puede preparar en ricos licuados.

- Mango Ataulfo: Se origina del hindú (mankai) que significa mango y (fero) cosechero o productor e “indica” que proviene de India. Es una drupa formada por el exocarpio, mesocarpio y el endocarpio: varía según su tamaño, forma, color, presencia de firma, textura, sabor y olor. (Esponda Pérez & Ayvar Ramos, 2022). Obtuvo su denominación de origen en 2003.
- Cacao. El cacao es un cultivo originario de México, con alta importancia cultural y económica, principalmente para la producción de chocolate. (SAGARPA, 2017). Se utiliza para la elaboración de chocolate el cual se puede hacer barras y bebidas, champurrado y pozol (bebida refrescante hecha con base en el maíz). Además, este producto es muy utilizado en la repostería gracias a su exquisito sabor.
- Maíz. Planta muy popular ya que desde tiempos remotos ha existido y conforma la base de la comida mexicana, con él se elaboran: las tortillas (que nunca faltan en la gastronomía mexicana) totopos, pozol (bebida espesa y refrescante), harina de maíz, entre otros.

El maíz es la columna vertebral de la gastronomía, es tan maravilloso que está presente en bebidas y recetas dulces o saladas. (Gobierno de Oaxaca, 2022)

- Frijol. El fruto es una vaina suavemente curvada y dehiscente, lo que significa que se abre naturalmente cuando está madurado. (Subsecretaría de Agricultura, 2017) Este alimento es muy consumido por los zoques puesto que ellos lo cuecen con agua y sal, algunas personas optan por hacer variantes agregando cebolla, ajo y epazote.
- Zanahoria. Es un vegetal color naranja, comúnmente utilizado en la elaboración de caldos (platillo popular entre los zoques tanto antiguos como actuales). Es una verdura fácil de cocinar que aporta calcio, hierro, potasio y vitaminas. Con ella se pueden preparar sopas, cremas, jugos, postres, timbales y ensaladas
- Chile. Producto que normalmente se incluye en la dieta diaria de los mexicanos, indispensable en el momento de la ingesta de los alimentos a cualquier hora del día desde tiempos inmemorables. Existen un sinnúmero de chiles desde picosos hasta no picosos, secos y frescos; entre estos se encuentran el jalapeño, habanero, guajillo, ancho, morrón, pasilla, bolita y muchos más.

- Naranja. Es una fruta que tiene una cáscara de estructura porosa, contiene muchas semillas, es jugosa y dulce. Se consume sola o en jugos
- Rábano. La parte comestible es la raíz que tiene un color rojo, blanco o verde, un sabor picante y una pulpa blanca y crocante. Son ricos en vitamina C, hierro. Se comen crudos en ensaladas o con una salsa de remojo.
- Carne de puerco. Es la más utilizada por los zoques, proviene del cerdo (algunas personas lo conocen como cochi o marrano), con su piel se elabora el chicharrón y la manteca se utiliza para muchas preparaciones, además, las vísceras se aprovechan para hacer menudencia. También consumen otros tipos de carne como la de ganado vacuno, guajolote, pato y conejo.
- Calabacita larga. Vegetal de forma cilíndrica, raramente en forma de pera. El color más común es el verde oscuro, pero también las hay de color verde claro al blanco, amarillas o rayadas. Altamente versátiles para cocinar, las calabacitas se pueden hervir, freír, asar, machacar, etcétera.
- Papaya. Fruta en forma de pera, contiene una cavidad en medio con semillas negras, textura cremosa, jugosa y dulce, excelente para purés, néctar y destilados. Se utiliza en jugos, comida y sola.
- Cebolla blanca. Este es un ingrediente muy utilizado en la cocina ya que aporta un sabor intenso, agradable y único. También suelen utilizar la cebolla morada cuando no hay blanca o para ciertas preparaciones como el cochito (carne de puerco sazonada con una especie de recado rojo). Tomate. Esta verdura es muy utilizada pues con ella se elaboran variedades de salsas, una de las más conocidas es el chirmol, el cual lo utilizan como acompañamiento para los frijoles caldosos.
- Calabaza chiapaneca. Baya de forma esférica color verde oscuro.
- Limón. Es un fruto pequeño de forma ovoide, color verde o amarillo y de sabor ácido. Se utiliza para jugo, agente saborizante y más.
- Flor de calabaza. Es suave, tiene un color entre amarillo y naranja, con tallo verde. Se puede freír y rellenar, y aunque su sabor es simple es excelente para ensaladas, guarniciones y quesadillas
- Otros tipos de vegetales como el ejote, la papa y la malanga.

Los zoques de igual manera utilizan un sinfín de hojas comestibles y especias que sirven para dar sabor, color y olor a las preparaciones tales como el epazote, hierbabuena, hoja santa o hierba santa (como muchas personas la conocen), chile ancho, tomillo, achiote, entre muchas más. (Caballero Chanona & Esponda-Pérez, 2022)

## **TURISMO EN OCOZOCOAUTLA**

El turismo se define como “el desplazamiento momentáneo que realizan las personas y comprende las acciones que efectúan durante sus viajes y estancia fuera de su entorno habitual”. Cuando una persona realiza un viaje sin motivo de lucro, requiere de una innumerable cantidad de servicios que van desde transporte, hospedaje y alimento de distracción, esparcimiento, o compras. Así, el turismo engloba un conjunto de actividades que producen bienes y servicios que demandan los turistas. (Guerrero González y Morales Mendoza, 2014)

Parador turístico puente Chiapas: También conocido como Malpaso, es parte de conexión entre Choapas, Raudales Malpaso y Ocozocoautla de Espinosa, en este lugar se puede disfrutar de recorridos en lancha, recorridos en caballo, restaurantes y tiendas de artesanías.

Centro Ecoturístico Cascada el Aguacero: Se llega por la carretera federal Núm. 190, que va a la Ciudad de México a 11 Km de la ciudad de Ocozocoautla, se encuentra el desvío de 3 Km de terracería que conduce hacia la cascada. Es un área idónea para la práctica del turismo de aventura y ecoturismo, se puede disfrutar de excursiones, campismo, alpinismo, ciclismo de montaña, senderismo y la visita a la cascada de 75 Metro de altura.

Centro Ecoturístico Sima de las Cotorras: Se toma la carretera Núm. 63 hacia Apic-pac, a la altura del rancho San Luis se toma un desvío de terracería de 13 Km que conduce a la localidad piedra parada. Es un impresionante abismo circular de 140 metros de profundidad y 160 metros de diámetro rodeo de vegetación selvática, donde existe una gran población de cotorras. Las paredes de esta formación natural permiten la práctica del descenso de rapel, así como observar las sorprendentes pinturas rupestres que representan guerreros, animales y

manos en las cuevas. Las principales actividades que se pueden realizar son el camping, la observación de las cotorras, rapel y paseo en caballo.

Parque Educativo Laguna Bélgica: Se llega por el Km 18 del camino de Ocozocoautla a Malpaso. Cuenta con pequeñas montañas, una laguna en proceso de ser pantano, una fauna compuesta por vegetación selvática y un boque de pino-encino-liquidámbar. En este pequeño espacio se puede convivir con la naturaleza, practicar campismo, senderismo y excursiones.

### **EL CULTIVO DE PIÑA: UN TRABAJO SUSTENTABLE**

Ananas Comosus L. Fruto ovalado y grueso que mide 30 cm de largo y 15 cm de diámetro, en promedio. Su pulpa comestible está rodeada de brácteas verdes que pasan a anaranjadas al madurar, formando la piel del fruto.

Cuando el ananá está maduro, la pulpa es firme pero flexible, las hojas se pueden arrancar de un fuerte tirón y el aroma es más intenso en la parte inferior. Debido al costo del transporte del fruto fresco y la concentración del consumo, se producen numerosos subproductos industrializados, en especial jugos y mermeladas.

El cultivo de la piña requiere suelos de buen drenaje, permeables, franco-limosos, y con pH de 5 a 6; debe evitarse la siembra en suelos arcillosos, de mala estructura y pobre drenaje. (Narváz Narváz et al., 2017)

### **ALFARERÍA Y BARRO**

La alfarería es un arte antiquísimo del que simplemente los indígenas mesoamericanos hicieron cerámica de innumerables formas, para usos distintos que van desde lo utilitario hasta lo ceremonial suntuaria. Desde sus primeras expresiones cerámicas se advierte su inclinación hacia la creación de piezas de belleza plástica y crearon con el barro, las formas que necesitaban para el uso cotidiano, pero también las especiales que servían para ofrenda a las deidades en las que materializaron sus creencias y para el culto en su hogar.

La creación de la cerámica es uno de los usos más antiguos de las arcillas, donde son sometidas a una transformación por calentamiento, así la arcilla al agregarle agua (hidratarla) se vuelve

plástica y moldeable, al someterla a secado pierde cristalinidad, se hace amorfa como el vidrio y al recristalizar se vuelve rígida e impermeable, con una superficie fácilmente decorable. (Reyes Jaramillo, 2000)

## **LA CERÁMICA EN MÉXICO**

En la historia de la humanidad la cerámica ha tenido connotaciones determinantes en el desarrollo de nuestra civilización. Con independencia de los confines que toque su extraordinaria fuerza marcando la vida cotidiana, pero también la cosmología ritual y simbólica del ser humano. En México sus vestigios ascienden a poco más de dos milenios antes de cristo, por lo tanto, no es incongruente señalar que la nuestra es una cultura apuntada intrínsecamente por la cerámica. Esta carga vital ha incidido en un amplio grupo de artistas para quienes es fundamental la presencia que evoca el barro en México, puesto que está unida a la identidad de nuestro país (Silva Gordillo, 2023).

De acuerdo con la cita anterior se entiende que la alfarería siempre ha estado presente en la existencia misma del ser humano desde el uso ornamental y religioso, y de igual forma presente en el aspecto gastronómico cotidiano de las personas.

México no ha sido la excepción y desde tiempos prehispánicos existe presencia de la alfarería y del trabajo de la cerámica, pasando de ser una actividad necesaria a ser una actividad que representa nuestra cultura.

## **ANTECEDENTES DE LA ALFARERÍA EN CHIAPAS**

La producción alfarera se localiza sobre todo en el sureste de México, que comprende el estado de Chiapas, con abundante población indígena. En diferentes lugares del estado se practica la alfarería, sin embargo, los más importantes son: Zinacantán, Ocozocoautla de Espinosa, Tonalá, Chiapa de Corzo, Bejucal de Ocampo, San Juan Chamula, Amatenango del Valle, Zona Lacandona, Comitán de Domínguez y San Cristóbal de las Casas.

La alfarería en México surgió hace más de 4,000 años. Es probable que las primeras piezas de alfarería en Mesoamérica se hicieran en el valle de Tehuacán, Puebla y en la costa de Guerrero, donde se encontró la cerámica pax, fechada alrededor del 2300 a. C., asociada por supuesto desarrollo de la agricultura y de nuevas herramientas. (Castro Martínez, 2014)

## **TIPOS DE BARRO USADOS EN CHIAPAS: USOS EN LA ALFARERÍA**

- Arcilla y barro: Podemos encontrar 2 tipos de arcilla la primaria y la secundaria. La primaria es más escasa ya que solo se encuentran en lugares en donde se formó, la secundaria también llamada sedimentaria es resultado de la erosión y el movimiento de la tierra.
- Barro Natural: La arcilla primaria es la más pura, pero también es el menos plástico por la estructura de sus partículas. La secundaria es sometida a cambios y movimientos, se le puede considerar más plástico. Se suelen combinar con otras materias para así poder conseguir un mejor equilibrio entre resistencia, cocción y encogimiento.
- Barro preparado: Se trata de una mezcla artificial de barros naturales y otras materias primas. Se refinan, muelen, limpian y se eliminan las impurezas antes de su envasado y distribución.

# METODOLOGÍA

## DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

La forma de llevar a cabo este trabajo de investigación es poder obtener resultados con base en la opinión y experiencias documentadas de alfareros de esta localidad (Ocuilapa de Juárez) y el enfoque que ayuda a la obtención dichos resultados será el cualitativo, para así poder recabar información en relación al hecho de que la alfarería local y la gastronomía zoque de la región, son base indispensable para hacer a Ocuilapa de Juárez una localidad sustentable.

La investigación cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto. (Hernández Sampieri et al., 2014)

A través de esta cita comprendemos que la investigación cualitativa da un enfoque más cercano a la experiencia individual que cada persona con relación a un planteamiento, dando validez y coherencia a cada opinión documentada.

Se aborda el enfoque cualitativo cuando se quiere interpretar de manera individual y vivencial las opiniones de cada persona con relación a los fenómenos que los influyen.

El enfoque cualitativo también se implementa en una investigación cuando la problemática ha sido poco abordada o realmente no se ha realizado investigación alguna.

A través de palabras de (Álvarez Jurgenson, 2003), un método se refiere a una técnica empleada a la adquisición y elaboración del conocimiento. A través de estos métodos obtenemos instrumentos como lo son la observación, las entrevistas, las fotos, las biografías, las historias de vida, entre otras que nos permitirán obtener una visión clara de las experiencias individuales.

## ÁREA DE ESTUDIO

La investigación de campo se llevó a cabo en la localidad de Ocuilapa de Juárez, ubicada en el municipio de Ocozocoautla de Espinosa, que se encuentra en la región metropolitana del estado de Chiapas, ubicado a 46.8 km de la capital del estado (Tuxtla Gutiérrez).

Ocuilapa de Juárez cuenta con una población aproximada de 4,704 habitantes, donde el porcentaje de hombres es del 49% y el de mujeres es el 51%.

Dentro del porcentaje de mujeres, aquellas que se dedican a la alfarería no son más del 10% y el porcentaje de hombres no rebasa el 1%.

El trabajo de campo se realizó con alfareras las cuales se encuentran en los mercados y en algunas zonas de comercio comunitario.

## **POBLACIÓN**

La población de estudio está conformada por alfareras y agricultores de piña de la localidad de Ocuilapa de Juárez, con un rango de edad de 30 a 60 años.

## **MUESTRA**

16 alfareras y 2 agricultores de piña de la localidad de Ocuilapa de Juárez, con un rango de edad de 30 a 60 años.

## **MUESTREO**

No probabilístico.

## **DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR**

Investigación documental, investigación de campo, entrevista semi-estructurada.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas (Anexo 2) dirigidas a mujeres que se dedican a la alfarería con un rango de edad de 30 a 60 años. El objetivo es poder entender como la alfarería es un medio de sustentabilidad económica y cómo se establecen enlaces con la gastronomía típica de la región.

## **INVESTIGACIÓN DE CAMPO**

La información que se obtuvo fue a través de anotaciones de un diario de campo, implementando tecnologías como el uso de un celular para recopilar evidencias visuales a través de fotografías y audios indispensables para documentar las respuestas y las actividades de las personas entrevistadas.

## **TÉCNICA DE ANÁLISIS DE CAMPO**

- 1.- Diario de campo: Trabajamos en un diario de campo que nos permitió recabar información mediante una estructura de actividades a realizar, se empezó por una ejecución de las entrevistas semiestructuradas al igual que un proceso de investigación del trabajo alfarero, los talleres de alfarería, el proceso de elaboración del barro y los productos que se comercian.
- 2.- Entrevistas semiestructurada: por medio de un guion semiestructurado recabamos la vida y obra de las y los alfareros, de la misma forma que a los agricultores de piña, los cuales mediante su experiencia nos llevara a determinar conclusiones con relación a los procesos de elaboración del barro, a las festividades de la comunidad, los productos alimenticios sustentables de la región, la gastronomía zoque, entre otros te .
- 3.- Investigación documental: Mediante los antecedentes ya citados dimos base y fundamento a la estructura de este trabajo de investigación, lo que permitió indagar de manera literaria en cada uno de los puntos de suma importancia relacionados con este trabajo de investigación.
- 4.- Fotografía documental: Para dar sustento a la investigación documental y del trabajo de campo elaboramos un pequeño anexo con un catálogo con fotografías de los autores de la alfarería y todo lo que representan sus actividades alfareras.

## **PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS**

Los resultados presentados a continuación están basados en respuestas dadas por alfareras y alfareros de Ocuilapa de Juárez y agricultores de piña de la misma localidad con relación a la sustentabilidad de la localidad, sus costumbres y su gastronomía; nos brindan a través del enfoque cualitativo respuestas específicas mediante la experiencia de cada uno de ellos; apoyándonos de igual manera con los instrumentos de trabajo de campo como es el caso de las entrevistas semiestructuradas y el diario de observación. A continuación, se presentan redacciones con base en documentación más detallada de cada una de las personas entrevistadas, analizando de igual manera factores culturales de difícil acceso a toda la población, dando honor y relevancia a cada dato compartido por la población alfarera de Ocuilapa de Juárez; se comparte a través de esta documentación factores religiosos y económicos expuestos en los objetivos de este documento y se analiza las perspectivas cosmogónicas de cada persona inmersa en este documento.

### **ENTREVISTA A MARÍA MAGDALENA GÓMEZ GÓMEZ**



**Figura 1. Sra. María Magdalena Gómez Gómez**

Doña María Magdalena Gómez Gómez, originaria de Ocuilapa de Juárez con 65 años de edad es una alfarera que ejerce esta actividad desde hace más de 10 años, ella es una señora de

carácter algo tímido y rígido, pero humilde y atenta, su taller se encuentra ubicado en el Barrio de Candelaria, frente a una calle de terracería, como gran parte de la localidad, que está en precariedad por falta de apoyo económico, se observa que el taller de doña Magdalena cuenta con un par de estantes de madera donde ella exhibe sus obras, dentro de estas encontramos ollas, sartenes, braceros, candeleros, pichanchas, maceteros y unos caballitos de barro que ella se dedica a elaborarlos sola y de forma tradicional (con la ayuda solamente de un toldo de mano).

A través de la entrevista, notamos un poco cerrada a la señora, quien nos comentaba que ella ha visto mermada esta actividad, tan importante para la localidad, ya que en su caso particular representa el sustento del día a día, dentro de las problemáticas nos comenta que la pandemia del COVID-19 vino a afectar directamente al comercio de alfarería ya que esta actividad se impulsaba por medio del turismo generado por la festividad de la Virgen de Asunción que se lleva a cabo del 10 al 15 de agosto. Otras problemáticas son: el aumento en el precio de la leña que ocupan para hornear el barro debido a la escasez de esta misma, el celo que existe entre alfareros que no permite que creen una asociación de alfareros, la precariedad de educación y de falta de apoyos económicos que impulsen el desarrollo de la alfarería y por consecuencia la falta de difusión de esta actividad que para muchas de estas personas representa un patrimonio cultural. Ella nos comenta que la alfarería fue la primera actividad que desarrolló por las enseñanzas de su madre que en ese entonces no podía brindarle educación y lo único que sabían hacer era trabajar el barro, a través del tiempo fue mejorando para hacer de esta su base económica. También nos plática con relación a los alimentos que ella consume y que son representativos de la localidad, como es el caso del maíz, el frijol, la hierba mora (con la cual elabora caldos de verduras), el chipilín y comenta que los alimentos enlatados son de poco consumo. La festividad de la Virgen de Asunción representa un factor de impulso turístico y de derrame económico en el cual doña Magdalena nos comenta que de ahí obtiene sus principales compradores; esta festividad consiste en que la virgen desciende del municipio de Ocozacoautla de Espinosa a la localidad de Ocuilapa de Juárez y después la regresan en peregrinación el día 12, esto es debido a que según narraciones de los locales la virgen hizo aparición en esa zona hace muchos años y aparecía y desaparecía de lugar, hasta que le mandaron a hacer un remplazo y dejó de aparecer. Como última parte de la narración, doña Magdalena nos comparte que el proceso de elaboración del barro consiste en arrancarlo,

posteriormente remojarlo con agua y se le añade arena; se deja secar por 3 días para las piezas pequeñas y 12 para las grandes, después de ese proceso se afina o se pule con lijas húmedas y al final se hornea en un horno cilíndrico de barro.

## ENTREVISTA A GLORIA GÓMEZ LÓPEZ



**Figura 2. Sra. Gloria Gómez López**

Doña Gloria Gómez López es una alfarera originaria de la localidad de Ocuilapa de Juárez, de 50 años, con una experiencia de más de 30 años en el manejo del barro; nos habla de la gran herencia que lleva en sus hombros debido a que esta fue impuesta al casarse, a través de enseñanzas de su madre y abuela. Su abuela que falleció con 103 años fue una de las grandes alfareras de Ocuilapa, quien ganó concursos con su taller llamado la Olla Grande, taller localizado en el Barrio de Santa Cruz, donde encontramos sembradíos de café pero al ser terracería y estar alejado del centro su difusión es limitada; debido a lo profesional de las piezas de su abuela ya que estas eran elaboradas a gran escala y con un sello de calidad ella logro ganar concursos y representar a Ocuilapa de Juárez en diversos estados de la república. Debido a este legado, Doña Gloria hereda hoy en día a sus hijas y trabajadoras que ella emplea, haciendo de la alfarería una actividad de impulso, desarrollo económico y cultural y un factor de sustentabilidad representativo de la región y el municipio.

Doña Gloria nos enseña los materiales que ocupa, dentro de estos se encuentra el barro que es remojado para su elaboración, la arena que es mezclada para que agarre consistencia, y el Mepi (polvo que se obtiene al triturar una piedra de río llamada así) el cual ayuda a que el barro aguante mayor temperatura al ser cocido y cuya utilidad es llevada a cabo para utensilios de cocina. Los utensilios que ella elabora los comercia crudos, solo les da un periodo de secado de 14 días, ya que uno de los problemas actuales que afectan el comercio del barro es el alza en el precio de la leña, dentro de los utensilios que ella elabora se encuentra tinajas, jarrones, chiminperas, cochiniteras, ollas para frijol y sartenes colocados en estantes de madera, percibimos que en el taller las señoras elaboran sus piezas en toldos de mano y el proceso de amasado de barro lo realiza la hija menor con los pies, para determinar que el barro está listo para moldear, tiene que percibirse burbujas de aire en el amasado con los pies. Dentro de sus principales compradores surte a estados como Tabasco, Oaxaca y municipios como San Cristóbal de las Casas, sin embargo, últimamente el turismo local ha disminuido y a falta de apoyos gubernamentales a favor de la alfarería se ha visto en la necesidad de vender sus productos a un precio menos elevado, el turismo generado por la feria de la virgen de Asunción disminuyo demasiado y con ello el comercio de la alfarería; Con relación a la festividad de la Virgen. Doña Gloria nos comenta como esta tradición ha ido creciendo y con ello la afluencia turística, nos narra que según las historias locales la virgen aparecía y desaparecía de Ocozocoautla a Ocuilapa hasta que le hicieron su replazó y comenzaron a hacer las peregrinaciones.

## ENTREVISTA A SILVIA GARCÍA GÓMEZ



**Figura 3. Sra. Silvia García Gómez**

Silvia García Gómez es una señora de 38 años, originaria de Ocuilapa de Juárez, quien se dedica a la alfarería debido a que, para ella es una herencia generacional, esta raíz cultural viene por parte de su abuela quien fue una de las grandes artesanas de la comunidad en los años 80s y de su madre quien es la única alfarera de la comunidad que realiza piezas grandes. Empezó a trabajar esta labor a los 30 años. A parte de la tradición ella realiza esta actividad porque es un sustento económico, ella expresa con sus palabras que es un trabajo que tienen en casa y que los ayuda a sostenerse. Mediante la observación podemos darnos cuenta que su taller se encuentra detrás del de su madre, al aire libre, y realiza sus piezas de forma manual sin la ayuda de herramientas más que sus manos y sus materiales básicos (barro, agua, arena, mepi, una lija), nos platica doña Silvia sobre el proceso de elaboración de las piezas, el cual es el siguiente: nos comenta que hay que arrancar el barro, se mezcla con el mepi, la arena y agua para posteriormente amasarlo con los pies y después dejarlo secar, finalmente llevarlo a cocer. Para ella no es cansado, porque realiza la actividad de alfarería con gusto y amor, la alfarería no es un trabajo exclusivo de mujeres sin embargo, es más común que los hombres realicen piezas torneadas (Es una técnica que se realiza con un torno eléctrico, donde solo se forma la pieza a base de una bola de barro y se le da contorno) que les ayuda a realizar piezas más delicadas. Sus principales compradores son revendedores de Ocuilapa de Juárez y de Ocozocoautla. Dentro de las piezas que elabora encontramos cochiniteros, ollas frijoleras, maceteros, jarrones y de

todo un poco. Lo que motiva a doña Silvia a realizar esta actividad son las ganas y el amor por la alfarería, al igual que el valor hereditario y económico que para ella simboliza, sin embargo nos comenta que para el trabajo que ella elabora hace falta difusión y darle la importancia que este tiene, ya que debido a que no se le da valor, es recompensada de mala manera económicamente hablando, nos comenta que en tiempos anteriores su abuela y su madre recibían un apoyo por parte de la casa de artesanías, la cual era una de sus principales difusoras de su trabajo, sin embargo por el cambio de gobierno, este apoyo desapareció y considera importante retomar este apoyo ya que según sus palabras, *la alfarería es un estandarte cultural de la comunidad*. Dentro del parte religioso/cultural, doña Silvia nos comenta que la única actividad que se realiza es a partir del 10 de agosto donde se celebra la virgen de la Asunción que consiste en la aparición de la virgen en la comunidad de Ocuilapa de Juárez, la cual fue llevada a “Coita” debido a que en ese tiempo no existía un templo, gracias a eso es traída y llevada cada 10 y 12 de agosto; a raíz de la pandemia del COVID. 19, esta festividad se mantuvo en pausa por 3 años y esto afectó de manera directa al comercio de las y los alfareros, quien es debido a las fiestas pueden difundir y comerciar con turistas su trabajo.

A través del testimonio de doña Silvia podemos darnos cuenta también cómo la tradición agrícola ha ido disminuyendo, ya que los productos de consumo diario suelen adquirirse de otras personas u otros lugares. Nos comenta que dentro de platos tradicionales o de consumo diario, se encuentra el cochito horneado, tasajo con pepita. A parte de las problemáticas ya mencionadas, doña Silvia nos comenta algunas otras, como lo es la precariedad en la educación, el aumento en el precio de la leña (debido a los escasos de esta misma) y el poco apoyo en los sistemas de salud, que ha afectado a la comunidad, debido al crecimiento exponencial de esta. La señora logra identificar 6 talleres de alfarería tradicional en la comunidad, dentro de estos se encuentra el suyo, que esta fusionado con el de su madre (Doña Gloria, La Olla Grande) y debido a esto ella nunca, ha tenido frustración ni desanimo por dejar esta gran labor.

## ENTREVISTA A MARTÍN OLIVERA PÉREZ GÓMEZ



**Figura 4. Sr. Martín Olivera Pérez Gómez**

Martin Oliverio Pérez Gómez, originario de Ocuilapa de Juárez con una edad de 45 años, trabaja la alfarería desde que tenía 8 años con su papá, al entrar a su taller nos percatamos que está dividido en 2 partes, el establecimiento de comercio donde exhibe todas sus piezas en pequeños muebles de madera o en el piso, y su taller donde percibimos un torno mecánico o eléctrico, el cual es su principal herramienta de trabajo, ya que a través de esta herramienta realiza piezas pequeñas, finas y mucho más libres en diseño. Lo que motivó a don Martín a trabajar el barro fue, realizar curiosidades, manualidades y el ingreso económico que conlleva.

El significado que él le da a la alfarería es la libertad creativa que le permite, es relajante, y que le da la opción de liberar preocupaciones debido a que realiza esta actividad desde su hogar. Dentro de los materiales que el utiliza encontramos principalmente el barro, arena colada en una malla número 40, ocupa un 15% de barro para tener una buena mezcla. La alfarería es un medio de sustentabilidad complementario, debido a que no pagan impuestos y por lo tanto la ganancia es íntegra y se reparte en los insumos en los que tienen que invertir. Para ser un artesano alfarero, lo que debe de tener uno, son principalmente, clientes, oferta y demanda, tener los medios de información para saber que se está vendiendo, conocimientos básicos y materiales para alfarería (Barro, agua, arena, mepi, lijas, hilo). La distribución de sus artesanías es a nivel estatal, y ha logrado posicionarse gracias a diversos factores como la publicidad por medio de redes sociales, apoyo o difusión por parte del gobierno, no existe, y la difusión en

redes ayuda a sobresalir a la mayoría de los alfareros y las alfareras, pues buena parte de ellas y ellos son personas de edad avanzada y no entienden en su totalidad el uso de nuevas tecnologías de difusión y comunicación. Dentro de las principales problemáticas, don Martín nos comenta que las ventas han disminuido en un 50% debido a la pandemia, los recursos gubernamentales, se concentran más en los sistemas de salud y no en la promoción de actividades artísticas, etc. El gobierno municipal no cuenta con los recursos necesarios para promover y difundir esta actividad, y por lo mismo no ha habido apertura en espacios públicos para la difusión y comercialización del barro. También tocamos el tema cultural/religioso, donde don Martín nos cuenta sobre la Virgen de la Soledad, él nos comparte que es una importante fecha para el comercio de la alfarería debido a que son vacaciones de verano y ahí es donde salen más artesanos, la festividad permite la llegada de gente del municipio y de comunidades aledañas a la localidad; la festividad consiste en la celebración de la Virgen de Asunción que es patrona de la localidad.

Para don Martín la alfarería es un trabajo que no es pesado, pero si consume demasiado tiempo suyo, en su caso comenta que lo más complicado es arrancar el barro, pero la mayoría de alfareros no realiza esta actividad, ellos pagan para que realicen esta actividad y eso afecta en el precio total de las piezas a otras personas.

La elevación del precio de la leña también encontramos además el aumento en el precio de pinturas que utiliza para decorar sus piezas. A través de sus palabras la alfarería no es el sustento de toda la localidad, la gran mayoría sabe trabajar el barro, pero solo el 30% de la población (aproximadamente) se dedica a esto, ya que se ha ido perdiendo, este hecho se presenta debido a que en la población joven de la comunidad está interesada en otras cosas, piensan que se puede ganar el dinero de forma más fácil, y no en preservar este patrimonio cultural, de igual manera les da vergüenza seguir con esta labor.

Dentro de las piezas que don Martín elabora encontramos piezas ornamentales para eventos festivos, como lo son utensilios para colocar velas, salseros, recipientes para centros de mesa, servilleteros, etc.

La producción de piña es una fuente de ingreso para el municipio según palabras de don Martín, ya que es un producto orgánico, no lleva fertilizantes y su principal característica es que a pesar de ser frutas pequeñas son muy dulces y llenas de sabor.

Como últimos puntos, don Martín nos comparte que sus principales compradores son viveros y en este momento está trabajando con centros de arreglos florales, haciendo regalos para eventos, etc.; sus labores comienzan a las 8 de la mañana y terminan a las 6 de la tarde, todos los días de la semana, y nos da una cifra aproximada de habitantes, nos comenta que la última vez que escucho hablar sobre ello fue en el año 2015 con una cantidad aproximada de 9000 habitantes, sin embargo hoy en día desconoce con exactitud cuántos habitantes hay en la localidad. La temperatura que requieren alcanzar las piezas de barro para la cocción es de 400°C, y emplea el horno de barro tradicional, a la intemperie, con galón. En la alfarería hay nuevas técnicas y tecnologías que se van adquiriendo, pero requieren de enseñanza.

## **ENTREVISTA AL SACRISTÁN DE LA IGLESIA DE OCUILAPA DE JUÁREZ**

El Sacristán de la iglesia de Ocuilapa de Juárez, originario de esta localidad, con 30 años de edad, nos da información valiosa de la celebración más importante de la localidad ( la fiesta de la Virgen de Asunción), es una persona tímida y cerrada, de estatura baja y apariencia madura, en la pequeña y breve entrevista que nos dio, nos comenta el significado de un mural que se encuentra en la parte de atrás de la iglesia, está hecho a base de mosaicos de barro, elaborado por Jesús Alberto Toledo de los Santos, en honor a la peregrinación de la Virgen de la Asunción donde converge el municipio de Ocozocoautla de Espinosa con la Localidad de Ocuilapa, la peregrinación que se lleva cada año, en el margen del 10 al 12 de agosto, consiste en recorrer 15 km a pie de un punto a otro, en el mural vemos como llevan a la virgen mientras llevan ofrendas y hacen canticos y oraciones. El señor nos platica en que consiste esta celebración, hace mucho tiempo una virgen apareció en la localidad, sin embargo fue llevada a “Coita” por falta de un lugar donde quedarse, la virgen se regresaba a visitar el lugar de donde apareció y se la volvían a llevar. En la iglesia existe otra virgen, que es el remplazo, sin embargo ella no cuenta con una celebración propia y es celebrada en conjunto con la patrona de la comunidad, para la festividad se organizan todos los habitantes del municipio que van de la mano con el apoyo de la iglesia. (Sacristán, encargado de la parroquia de Ocuilapa de Juárez, 2022)

## ENTREVISTA A MARINA GÓMEZ LÓPEZ



**Figura 5. Sra. Marina Gómez López**

Doña Marina Gómez López de 73 años de edad, originaria de Ocuilapa de Juárez, una persona amable, carismática, de una edad avanzada pero con bastante energía para llevar a cabo el oficio de la alfarería, quien nos abrió las puertas de su casa donde nos ofreció un rico pozol de cacao y un pozol blanco acompañado de sal, nos platica acerca de su trabajo, en su hogar podemos percatarnos que está dividido en el área del comedor abierto al aire libre, el horno que está expuesto en el patio y el taller de alfarería donde encontramos mesas y muebles de madera que le permiten colocar sus piezas, tornos manuales y algunos moldes en los que su nuera realiza piezas ornamentales de figuras. También nos comparte sobre las costumbres y creencias de la comunidad y su día a día; nos cuenta que hace mucho tiempo Ocuilapa de Juárez era una montaña, donde sus primeros habitantes no usaban ropa y se vestían de taparrabos, un día mientras buscaban algo de comer cazaron un cerdo el cual cayó al río, al momento de ir a recogerlo se dieron cuenta que era una virgen, la ayudaron y posteriormente la fueron a dejar a “Coita”, sin embargo iba y venía, hasta que muchos años después le hicieron su relevo (su remplazo) y empezaron a traerla y llevarla. Esta celebración es llevada a cabo del 10 al 15 de agosto de cada año, a partir del primer día empiezan la peregrinación hasta llegar a la iglesia, doña Marina es católica y nos platica que en la iglesia se realiza comida para vender durante esas fechas, platillos como la barbacoa, tamales, tacos, entre otros. Doña Marina es coordinadora de celadores (personas que trabajan en y para la iglesia cuidando a los santos) a

los cuales les da de comer por amor a Dios, lleva haciendo esta actividad desde hace 10 años sin embargo nos comenta que estos 2 años que no ha habido celebración la extrañan. Doña Marina es madre de 5 hijos más uno que ella crió, 5 de ellos saben trabajar el barro y el otro se dedica a la agricultura y la elaboración de productos de Maseca, alrededor de su casa viven 3 de sus hijos (quienes se dedican a la alfarería), una en Ocozocoautla de Espinosa y otra en Tuxtla Gutiérrez, su esposo se dedica más al campo; doña Marina nos comenta que aprendió esta labor de parte de su mamá, también nos expresa que la producción de la piña se realiza en Barrio Nuevo que está fuera de la localidad. Existen 5 barrios en la localidad: Barrio las Pilas, Barrio de Santa Cruz, Barrio de San Pascualito, Barrio Nuevo y Barrio de la Asunción. Doña Marina nos comenta que también elaboran pan, según sus palabras “porque ya no hacen pan bueno”, lo realiza a través de un horno de tierra y barro que construyó su cuñado, ese horno es muy distinto al que utiliza para sus piezas de alfarería, el pan que ella realiza es para toda su familia y de vez en cuando vende, nos comenta que el tiempo de vida del pan es de 8 días.

Ocuilapa de Juárez es la localidad más grande del municipio de Ocozocoautla de Espinosa debido a que cuenta con colonias como las Camelias, Jardín, entre otras que pertenecen a la localidad. Doña Marina nos comenta que entrega pedidos con personas de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, Villaflores, Tapachula, Tecpatan, Villahermosa, Malpaso, etc. Durante un tiempo doña Marina nos comparte que iba a dejar de practicar la alfarería, debido a que sufrió de una parálisis, sin embargo, Dios le dio la oportunidad salir adelante y continuar desempeñando la labor de la alfarería. Apoyos del gobierno para su labor alfarera sólo han sido recibidos en una ocasión, el cual fue repartido entre 20 personas, doña Marina nos habla de que los alfareros de la localidad no deciden reunirse en un comité porque son egoístas y celosos con su trabajo y por esa razón es difícil recibir apoyos gubernamentales.

La labor pesada de un alfarero es la arrancada del barro, el amasado que se realiza con los pies que tarda un tiempo de 2 horas, para doña Marina al ser una persona mayor de edad esto ya le es cansado, ella identifica que el barro está listo para utilizar cuando ya está fino al tacto de los pies. También nos comenta que hay momentos en los que tiene que contratar personas para cumplir con este trabajo, sin embargo, en ocasiones son personas injustas que piden el dinero por adelantado y posteriormente no cumplen con el trabajo, emplea generalmente a 2 personas e invierte en el mepi, la arena, el barro y la leña la cual ha aumentado de una forma exponencial rondando en un aproximado de \$500.00 el caballo y \$2000.00 el carro.

La vida en Ocuilapa es mucho más sencilla y barata a comparación de la capital del estado, debido a que hay extensiones de tierra libres

Con relación a la alimentación diaria, doña Marina nos indica que ella disfruta de cocinar; dentro de los platillos habituales que consume encontramos los frijoles de olla, arroz, sopas de verduras, chicharrón, cochito; nos comparte también que ella siembra algunas verduras como lo son papas, cilantro, verdolaga, chile, calabazas, hierba mora, *la vida es muy regalada para comer*, nos indica doña Marina, sin embargo la carne no es muy habitual con excepción del pollo de patio, los huevos de rancho con los cuales elabora también pan y tortas de aní y suele no ser tan habitual.

Su jornada laboral en la producción de barro inicia a las 10 de la mañana y termina a la 4 de la tarde, como ella ya posee practica y experiencia se establece tareas diarias en cantidad de piezas a elaborar ya que tiene que entregar 160 piezas en un plazo de 8 días. Después del amasado y la formación de las piezas se raspa, se pule, se deja secar y después se va al horno; gracias a la alfarería pudo sacar adelante a sus hijos. Ella considera que la alfarería es la principal actividad económica de la localidad, de donde la mayoría se sostiene; en principio la actividad no era redituable debido a que no innovaban con las piezas hasta que empezaron a hacer utensilios y herramientas de cocina, lo que dio en consecuencia un mejor comercio de la actividad. El barro también tiene propiedades curativas, como lo son el desinflamar el estómago, el hígado y problemas reumatoides.

## ENTREVISTA A MARÍA DE LOURDES LÓPEZ DE LA CRUZ



**Figura 6. Sra. María de Lourdes López de la Cruz**

María de Lourdes López de la Cruz, de 26 años, originaria de Ocuilapa de Juárez nos comenta que empezó a trabajar el barro gracias a las enseñanzas de su suegra, nos cuenta que al principio es complicado, pero ya una vez que se le agarra el hilo es más sencillo, ella trabaja con ayuda de moldes, pero también trabaja de forma tradicional. Para doña María la alfarería es una actividad pesada debido a que son muchos procesos que se tienen que seguir como es el proceso de secado, quemado (a través del horno de barro), la decoración por medio de la pintura y la comercialización.

Aparte de ser un sustento económico, la alfarería también representa el aprender una tradición cultural y dedicar el tiempo a algo creativo. La distribución de sus piezas de barro se lleva a cabo en la misma localidad, con revendedores que realizan pedidos, la alfarería es un sustento económico para la localidad y para su familia.

Tocando el tema religioso doña María nos comenta que durante la fiesta de la Virgen de la Asunción, efectuada el día 10 de agosto aprovechan para difundir y comercializar su trabajo, ya que la misma gente conoce la fama alfarera de la comunidad y buscan por cuenta propia los talleres, lo que hace que ellos no se muevan. El trabajo de alfarería requiere de difusión, y doña María nos comenta que salir a comercializar fuera de la localidad muchas veces no es redituable y es cansado ya que uno pierde su día.

Los materiales que ella utiliza para realizar sus piezas son arena fina y arena gruesa, barro, agua y nos indica que como ella realiza solo piezas de molde no utiliza el mepi, ya que las piezas no requieren de una temperatura muy alta y el mepi lo que hace es darles dureza a las piezas, para que aguante el fuego y sólo se utiliza en utensilios de cocina.

Dentro de las principales problemáticas, doña María identifica que la pandemia mermó demasiado el comercio de sus productos, también menciona que el incremento en el precio de la leña ha afectado de forma directa. Las piezas que ella realiza, donde la mayoría de ellas son ornamentales, requieren de un periodo de 15 días para que sequen antes de ser cocidas.

Doña María nos indica que el barro también tiene propiedades curativas, se utiliza para desinflamar, pero tiene que estar limpio (sin arena), también se utiliza como mascarilla para hidratar la piel. Su jornada laboral la realiza de 11 de la mañana a 2 de la tarde, sin embargo, solo trabaja un rato, debido a que tiene cosas que hacer en casa, durante ese periodo de tiempo puede realizar docena y media de piezas. También nos indica que ella se casó joven y desde ese momento se ha dedicado a aprender y ejercer el oficio de la alfarería, desde hace más de 12 años.

## ENTREVISTA A CUTBERTO SANTIZ LÓPEZ



**Figura 7. Cutberto Sántiz López**

Don Cutberto Sántiz López es un artesano que se dedica principalmente a la elaboración de productos de madera, sin embargo ha trabajado con alfarería (llevó cursos para la implementación y utilización del torno) y herrería, nos comenta que su abuelo se llamaba Plutarco López Galdámez quien le enseñó gran parte de los oficios que realiza y de la historia de la localidad; Don Cutberto es una persona amable, carismática y abierta al diálogo, que nos recibe en su domicilio permitiéndonos conocer parte de la historia de Ocuilapa de Juárez. La alfarería inicia en la localidad con los nativos, los cuales eran zoques que comenzaron con esta labor hace muchos años, el abuelo del señor fue el primer comisariado de la localidad y mantuvo el puesto por 16 años. Ocuilapa, dice la historia, comenzó con una persona que venía a la caza de animales en la zona, en ese entonces todo era selva, era originario zoque de “Coita”, un día vio un terreno fértil para sembrar milpa y empezó a sembrar maíz, frijol, café, entre otras cosas. Detrás de él llegó otro monteador y escucho balazos, encontró a la persona y comenzaron a conversar, el primer habitante invitó a vivir al otro a la localidad y así sucedió, la historia va contándose de generación en generación, desde hace más de 5 generaciones, a partir de la expansión territorial de personas que venían del municipio de Ocozacoautla de Espinosa, por la misma necesidad de tener como cocinar sus alimentos empezaron a fabricarlos por medio del barro, con el tiempo de fue comercializando a otros municipios en carreta mediante el método de trueque, intercambiando principalmente alimentos por

utensilios de barro; llevaban pichanchas, sahumerios, ollas, comales, y eso se sigue realizando hasta la fecha. Según palabras de don Cutberto existe un aproximado de 50 alfareras y de igual forma una estimación de 7000 habitantes; dentro de los principales cambios que ha identificado en la región encontramos el periodo de lluvias, antes llovía hasta dos meses y el café era cosechado por toneladas, debido a la construcción de la autopista la lluvia ha ido disminuyendo. Las personas también han cambiado, gente de otras localidades y municipios se mudan hacia Ocuilapa por el clima y debido a eso se debe el crecimiento exponencial de la población. La producción de piña es algo que caracteriza a la región ya que son piñas pequeñas, pero con gran sabor, en el pasado ha habido sociedades de productores de piña, pero por lo difícil que es trabajar las tierras lo han ido dejando.

Tocando el tema de la festividad religiosa de la Virgen de Asunción don Cutberto nos cuenta que todo comenzó con esa primera persona que comenzó a habitar la zona, un día llega una persona más y comienza a habitar la zona con su familia, comenzaron a realizar una choza de bejuco, sin embargo en un momento que andaban recogiendo bejucos cortaron algo extraño y se dieron cuenta que era un santo, lo limpiaron y lo dejaron sobre una piedra a la orilla de un río (cuenta la historia que sus huellas aún se conservan ahí), le hicieron un lugar especial pero vinieron las personas de “Coita” y lo llevaron. A pesar de esto la imagen iba y venía, hasta que en algún momento mandaron a hacer una releva (reemplazo) construida en Guatemala, y esa imagen fue la que quedó en Ocuilapa de Juárez, de ahí surge la costumbre de que en diciembre traían y llevaban la imagen, después se cambiaron la fecha por el día original de la Virgen de la Asunción.

Durante la celebración de la virgen vienen personas de otras localidades, municipios e incluso de otros estados, don Cutberto menciona que llegan a traer su botella de agua porque se cree que es bendita. Durante la festividad la iglesia elabora alimentos para vender y poder llevar a cabo parte de la festividad.

Tocando el tema de la alimentación don Cutberto nos comenta que ellos elaboran sus hortalizas en las cuales cosecha hierba mora, chipilín, maíz, frijol; dentro de los platillos más comunes durante las festividades encontramos la barbacoa, los tamales, el cochito, entre otros.

Don Cutberto considera que para la difusión de la alfarería tradicional y para la elaboración de proyectos de comercialización es necesario de una casa de cultura o artesanal para difundir más esta actividad que caracteriza a la localidad.

## **ENTREVISTA A TELESFORO DE LA CRUZ VÁZQUEZ**

Telesforo de la Cruz Vázquez, originario de Ocuilapa de Juárez, quien tiene la edad de 44 años, es una persona amable sencilla y abierta a compartir su experiencia como agricultor de piña miel, nos cuenta que esta actividad radica como herencia por parte de sus abuelos y su padre quienes también eran agricultores, la piña coiteca debe su nombre a la región donde es cultivada, dentro de sus principales características está el hecho de que son frutas pequeñas pero con un gran sabor, que suelen ser cultivadas en lugares de tierra arenosa. La piña se cosecha a partir del primer año de cultivo, sin embargo, los hijuelos de la planta y la misma fruta van disminuyendo su tamaño con el paso de los años, concentrando así su sabor, la temporada es en los meses de julio y agosto, a partir de septiembre la cosecha disminuye. A lo largo de los años los agricultores han buscado organizarse y buscar apoyo sin embargo, las veces que se les ha ofrecido, casi nunca suelen ser efectivas, don Telesforo nos platica que en algún momento se intentó hacer una fábrica de mermeladas, pero nunca se concretó nada y muchos agricultores fueron abandonando sus tierras. El mundo de la cosecha de la piña es de paciencia y trabajo, debido a que se empieza a cosechar a partir del 3er año de cultivo, y en todo ese tiempo se tiene que estar limpiando la planta. La producción de la piña ha ido disminuyendo debido a que sólo se cosecha una vez al año y al igual que la alfarería ha sido sustituida por trabajos más prácticos, sencillos y fáciles. El precio de la piña muchas veces no es redituable porque en las temporadas de piña la gente no paga lo suficiente y es un trabajo que sólo dura 3 meses al año y requiere de arduo esfuerzo físico, las plagas hacen demasiado daño, debido a que es un cultivo orgánico y se cosecha en bajas cantidades lo que hace que dichas plagas ataquen a la mayor parte de la producción. (Telesforo de la Cruz Vázquez, 2023)

## ENTREVISTA A MARÍA EVELIA VÁZQUEZ GALDÁMEZ



**Figura 8. Sra. María Evelia Vázquez Galdámez**

María Evelia Vázquez Galdámez es una señora un tanto tímida, de actitud seria pero amable, dispuesta a brindarnos la entrevista, trabajadora del Taller de doña Nati, lugar donde no se percibe por fuera que sea un taller, hasta que se entra al recinto, donde encontramos piezas de diversos tamaños, colocadas en muebles de madera y un niño amasando el barro con los pies. La alfarería es trabajada en este taller familiar desde hace más de 30 años, la cual no representa como tal el sustento económico, es un extra que se realiza como una herencia cultural, sin embargo a través de las palabras de la señora nos indica es que la alfarería es un factor representativo de la comunidad y del municipio, un atractivo que hace llegar a los turistas a recorrer la comunidad para conocer cada uno de los talleres que aquí existen, turistas estatales y nacionales. Un promedio de alfareros, que nos indica la Señora, ronda entre 50 a 60 alfareros en la localidad donde la mayoría de ellos no cuentan con un taller propio. En este taller la alfarería solo está a cargo de las mujeres quienes son las únicas que saben manejar el barro, los hombres por otro lado se dedican al trabajo del campo, ya que la alfarería no es bien recompensada y no se le da el valor económico que merece.

Dentro de los principales productos que elaboran en el taller de doña Nati encontramos vasos para café, platos, cochiniteros, ollas para frijol, tinajas, jarras, comales, pichanchas, maceteros y en este taller se trabaja, más los productos pulidos. El proceso de elaboración comienza con arrancar el barro, se aguada y se empieza a amasar con los pies, se mezcla con arena y mepi y

cuando está listo ya se puede utilizar para fabricar las piezas. Para la elaboración de piezas pequeñas en ocasiones utilizan moldes y para las piezas grandes ocupan el toldo y tornetas manuales. Para ocupar estas piezas no necesitan de un curado ya que se pulen en crudo y gracias al mepi pueden cocerlos a grandes temperaturas.

Con relación al tema religioso nos platican que la fiesta comienza a partir del 5 de agosto y termina el día 15 del mismo mes, esta festividad consiste en que el día 10 de agosto se baja la Virgen de Ocozocoautla de Espinosa a Ocuilapa de Juárez, ya que las creencias indican que la virgen iba y venía de un lugar a otro, por lo tanto, el día doce se celebra la imagen que es traída, el día 12 es llevada de regreso y el día 15 se celebra al remplazo de la virgen que se encuentra en la iglesia. Durante el periodo de pandemia la festividad fue suspendida y lo único que se hacía era trasladar de barrio en barrio a la virgen por medio de un carro, eso mermó el turismo y con ello el comercio y la difusión de la alfarería. En fechas de la festividad la iglesia elabora comida la cual venden para generar fondos, dentro de los platillos principales encontramos, la barbacoa, el cochito horneado, tacos y tamales. Los alimentos que más se cosechan en la localidad son la piña, el plátano, entre otros productos; la piña coiteca es un producto pequeño, pero de gran sabor ya que es bastante dulce.

## ENTREVISTA A ELIEL ALEXANDER LÓPEZ



**Figura 9. Sr. Eliel Alexander López**

Eliel Alexander López, originario de Ocuilapa de Juárez, es un agricultor de piña coiteca, lleva aproximadamente 2 años en el negocio de la piña, desde el cultivo, la cosecha y la comercialización de la misma, esta actividad surge a través de un proyecto llamado sembrando vida; el cual él viene realizando desde hace mucho tiempo por medio de su padre, pero se ha ido perdiendo, y gracias a este apoyo que le brinda el gobierno, ha podido retomar por su cuenta el trabajo agrícola de la producción de piña.

Para llegar a los sembradíos de piña coiteca tuvimos que hacer el recorrido en un cuatrimoto, debido a que el camino es estrecho y acantilado, el lugar se encuentra a 15 minutos de Ocuilapa de Juárez, pasando las Camelias (colonia perteneciente a Ocuilapa), es un lugar con vegetación, muy fértil, sin embargo, en el trayecto se puede percatar que existen sembradíos abandonados en cuanto al cultivo de piña.

Don Eliel nos comparte que para él la piña coiteca es un elemento que no solo es representativo de la localidad, sino también del municipio y del estado, esto es debido a que la fruta tiene elementos característicos como lo son su tamaño, que es pequeño, y su sabor que suele ser bastante dulce y agradable para el paladar, hablando del cultivo de la piña, para comenzar a sembrarla requerimos tener hijuelos, que son pequeñas flores que nacen alrededor de la mata de piña, se siembra y posterior al periodo de dos años podemos empezar a cosechar piñas, habiendo la primer cosecha, año con año se puede cultivar este alimento. El hijuelo se

siembra desde el tallo con la idea de que no le entre tierra en el centro, porque al suceder esto la piña produce diferentes tipos de plagas que pudren el producto final y la planta. Las fechas ideales para la siembra y la cosecha de la piña comienza a partir del mes de julio hasta el mes de septiembre, y como ya se había mencionado esto es a partir de los dos años de cultivo del hijo y en consecuencia se da año con año. Don Eliel considera que la piña es motivo de crecimiento económico, ya que no sólo es un beneficio propio, si no también permite dar oportunidades de empleo a más personas y trabajar espacios territoriales abandonados, considerando que es un trabajo que requiere tiempo y paciencia. Sus principales compradores son gente de la localidad debido a que como están comenzando con el cultivo de la piña no cosechan grandes cantidades de este producto, y muchas veces por esto mismo no es redituable salir a venderlo.

## **ENTREVISTA A PRISCILA GÓMEZ PÉREZ**



**Figura 10. Sra. Priscila Gómez Pérez**

Priscila Gómez Pérez, originaria de Ocuilapa de Juárez en una señora que nos recibe en el margen de la festividad de la Virgen de Asunción, logramos observar que en el exterior de su casa aprovecha para comercializar sus piezas de alfarería, con ayuda de sus hijas y su esposo. En este pequeño, pero colorido local, encontramos figuras decorativas y ornamentales que van desde un simple animalito como lo son los jaguares, hasta utensilios de cocina y maceteros.

Doña Priscila nos comenta que para trabajar el barro requiere de otros elementos, como son el caso de la arena, el mepi, agua, un torno manual donde se elaboran cada una de sus piezas que van desde piezas grandes, como logramos observar, hasta piezas muy pequeñas; el proceso consiste en mezclar todos los elementos, amasar el barro posteriormente, formar las piezas, dejarlas secar y al final quemarlas en horno de leña. Ella lleva 10 años dedicándose a la alfarería y este oficio nace de la herencia de sus abuelos, nos comenta que la alfarería es un elemento cultural característico de la región, al igual que se vuelve un sustento económico para muchas de las personas que ahí habitan, ya que a través de esta actividad ellos pueden demostrar los talentos que Dios les provee, al igual que los materiales que nacen de la naturaleza. En su hogar todos los miembros se involucran en este trabajo, desde el más pequeño hasta el más grande, puesto que el proceso del trabajo permite dar libertad creativa a cada uno de ellos.

Tocando el tema religioso, la señora nos comenta que la festividad que radica a la hora de realizar esta entrevista (10 de agosto, día de la Virgen de Asunción), viene desde hace muchos años, su abuela que falleció de 110 años le contaba como la imagen apareció en el espacio donde está la iglesia, era una pequeña cabañita donde la virgen apareció ya que gran parte del pueblo eran cafetales, sin embargo vinieron personas del municipio que se la llevaron, pero a pesar de eso ella iba y venía de un lugar a otro, hasta que tiempo después le mandaron a hacer una réplica ya que la población era muy escasa y raíz de esto se edificó la iglesia y su historia. Doña Priscila nos cuenta con sentimentalismo lo agradecida que se encuentra de que esta festividad se vuelva a llevar a cabo, ya que a raíz de la pandemia del COVID 19, hubo muchos pobladores que fallecieron, la comunicación se vio afectada, y a través de esta celebración surge una reactivación económica que da sustentabilidad a muchas familias de alfareros, llegan turistas que aprenden a identificar el labor de la comunidad, que es la alfarería, la cual es el único patrimonio cultural que heredan la mayoría de pobladores de la localidad.

Específicamente, dentro de las piezas que la señora elabora encontramos platos, tazones donde se sirven caldos de pollo y verduras, cochiniteras, ollas para frijol, salseras, fruteras, vasos, entre una gran variedad de piezas decorativas y ornamentales. El lugar en el cual la señora trabaja es un espacio pequeño, abierto a la intemperie de su patio, donde encontramos materiales como tornetas manuales, lijas y un horno para cocer las piezas. Nos enseña que para fabricar las piezas se tiene que amasar e hidratar el barro mientras se va mezclando con arena y mepi, cuando ella realiza piezas grandes utiliza bases de madera o de cartón. Después de que la pieza

esta cocida y se piensa utilizar para cocinar, doña Priscila nos enseña que ella cura sus piezas con un poco de agua, aceite o manteca para que los alimentos no se peguen y eso es todo. Nos enseña el horno donde realiza sus piezas, observamos que lo tiene tapado con lonas debido a que no le puede entrar humedad porque está hecho de tierra y barro, a la mitad del horno observamos una parrilla donde se colocan las piezas para que sean cocidas.

Problemáticas con las que Doña Priscila se encuentra son: el aumento del precio de insumos básicos como la leña que ronda en un precio de \$500.00 la carreta y solo dura para 2 cocciones, las pinturas, la arena que, duplicó su precio de \$30.00 a \$60.00, la disminución de consumidores debido a la pandemia. Los apoyos gubernamentales han sido muy pocos para la alfarería, centrados en personas que no tienen relevancia, y que muchas veces es de dudoso juicio el que se les entregue o no los apoyos; la envidia y los celos son una problemática muy arraigada en la mayoría de los alfareros, y eso evita que se agrupen y busquen apoyos en conjunto.

Doña Priscila identifica una cantidad estimada de 20 a 30 alfareras y alfareros de la localidad, nos cuenta también que es una actividad que se ha ido dejando a un lado por las nuevas generaciones, ya que estas buscan labores más redituables, o incluso emigrar de la localidad; en este trabajo no existe condición de género, sin embargo, los hombres lo agarran más como un apoyo y no como un trabajo.

Por último, la señora nos habla de los principales alimentos que se consumen en la localidad, menciona platillos como la barbacoa, el chochito al horno, tamales de bola, tamales de cambray, café, marquesote, que suelen ser platos más festivos y en el día a día se consume lo que ellos tienen. La piña coiteca es un alimento característico de la localidad, la señora nos cuenta que el tamaño de la piña ha ido disminuyendo con el tiempo y por la escases de la producción, a comparación de años pasados el precio ha aumentado, debido a problemas que han afectado como lo son la reproducción de plagas como las tusas o topos, insectos y el abandono de las extensiones de tierras en las que se cultiva la piña. Para cosechar la piña tiene que pasar de uno a dos años para que el hijuelo crezca y posteriormente se cultiva un año después a partir de los meses de agosto y octubre, después de la cosecha la tierra se deja descansar de 3 a 4 años; la característica principal de la tierra en donde es cosechada la piña, es que tiene que ser arenosa ya que la tierra negra no es fértil. La recolección y cosecha de la piña

coiteca es complicada ya que la planta cuenta con muchas espinas y el terreno en donde es cosechada suele ser un espacio muy rustico y rudo.

## ENTREVISTA A JOAQUINA GÓMEZ OVANDO



**Figura 11. Sra. Joaquina Gómez Ovando**

Joaquina Gómez Ovando es una señora alfarera, originaria de la localidad de Ocuilapa de Juárez, con una edad de 78 años, ella nos recibe de una forma amable en su taller de alfarería llamado Las Palomas, taller en donde emplea a 2 personas más. La señora es una persona muy directa y de inmediato que entramos a su casa, nos guía a su taller en donde tiene exhibidas sus piezas en mesas y estantes de madera que adornan el lugar con colores alegres y formas muy creativas y variadas. Lleva más de 68 años dedicándose a la alfarería, esta actividad surge de las enseñanzas de su madre quien le indicaba como trabajar este oficio para salir adelante y mantenerse, su madre solo le enseñaba una vez y ella tenía que dar rendimiento a su labor, en su juventud cuenta cómo iban a traer el barro, que lo llevaban en la cabeza al igual que la arena y la leña; nos habla sobre el mepi y dice que es un elemento que se usa en la elaboración de utensilios de cocina, sin embargo hoy en día su precio se ha elevado porque esta escaso, de igual forma con la leña, a pesar de estas dificultades el desánimo no perdura. Entre otras actividades que doña Joaquina realiza para dar sustento a su economía nos menciona que ella cría sus pollitos, cultiva y cosecha café y la actividad principal es la alfarería, ella necesita de

varios ingresos debido a que es una mujer sola que no cuenta con esposo ni hijos y por lo tanto tiene que buscar la manera de salir adelante. La alfarería es la pasión, trabajo y sustento de la localidad, de igual forma lo es el trabajo del campo donde la señora nos menciona el cultivo del café, maíz, el plátano, el chayote, el frijol, chipilín, verdolaga, hierba mora, pollos de patio que suelen comerse en festividades. En el pasado se comerciaba con estos productos a cambio de piezas de barro como método de trueque, iban al camino de La Culebrita, en la carretera rumbo a Ocozacoautla de Espinosa a realizar esta actividad, sin embargo, hoy en día el que no madruga y no se da a conocer con la alfarería no sale adelante. La jornada laboral de doña Joaquina es todos los días de 7 de la mañana hasta que quede listo su trabajo; un dicho del padre de la señora dice “Échele ganas a su trabajo que si amanece y anochece durmiendo que ya se encuentre terminado tu trabajo”.

Doña Joaquina menciona que aparte del sustento de la alfarería y el cultivo de café, también recibe un apoyo gubernamental con relación a los adultos mayores, a través de este apoyo invierte para comprar sus materiales de alfarería y obtener la economía para sustentarse, pero apoyos al trabajo de los alfareros no existen. En parte es debido a que no existe unión entre los alfareros ya que sufren de celos y envidia; Doña Joaquina estuvo en algún momento en un grupo de señoras que se reunieron para pedir la apertura de un molino y tras su petición obtuvieron lo solicitado, todo gracias al trabajo colaborativo.

El cultivo de algunos productos como lo son la piña, el plátano, el café, han ayudado a sacar adelante a las personas de Ocuilapa de Juárez, pero son labores que requieren de esfuerzo y dedicación, doña Joaquina dice “el que le echa ganas cosecha, mientras que el que solo se enamora del dinero, que lo bendiga Dios porque ese no va a progresar”.

Doña Joaquina elabora pichanchas, braceros, ollas, cochiniteras (piezas que se utilizan para hornear cerdo, pollo, pata de res), comales, alcancías, figuras de molde, sartenes, entre otras cosas. Nos comenta que el proceso de elaboración de las piezas comienza con el amasado que se realiza con ayuda de los pies, se dejan secar después de que estar formadas dichas piezas, se da una primera cocción, luego una segunda, se pinta y por último se barniza para llevar a la venta. Los productos de barro se deben de curar con cal fina media húmeda para evitar que se rompan los utensilios de cocina. Las piezas a la hora del secado no deben de asolearse porque

se rajan y se quiebran, se les da un tiempo de 8 días de secado, mientras más viento, más rápido es el proceso de secado. El barro que se utiliza solo es el rojo y amarillo.

Tocando el tema religioso doña Joaquina nos narra que sus abuelos le contaban la historia de cómo la virgen se apareció ante los primeros pobladores, se encontró dónde está la iglesia hoy en día, en ese momento era un cerro, las personas que habitaban la localidad fueron a notificar la aparición al cura y de ahí es donde la llevaron a Ocozocoautla, sin embargo iba y venía de un lugar a otro, la virgen dejó marcada las huellas de sus pies en una piedra y por esa razón mandaron a construirle una réplica, pero el espíritu de ella se mantenía en la localidad, por esta razón es que la traen a visitar la localidad del 10 al 12 de agosto.

Sus principales compradores son personas de otras localidades y de otros municipios del estado. Dentro de la gastronomía principal que doña Joaquina menciona encontramos platillos como el cochito horneado, el pollo asado a leña, la barbacoa de res, el tapado que es un pollo horneado, arroz, mole y chicharrón, tamales de bola, elote, chipilín, tamal de cané (mole untada), tamal campesino, caldo de hierva mora que ella dice que limpia la sangre.

Como último punto doña Joaquina nos habla de las propiedades curativas del barro donde se menciona que ayuda a combatir la artritis, se coloca el barro mezclado con agua en las partes que causan dolor y este absorbe el calor del cuerpo, también se utiliza batido con agua y se toma para evitar inflamación estomacal.

## ENTREVISTA A MARÍA DE JESÚS HERNÁNDEZ GÓMEZ



**Figura 12. Sra. María de Jesús Hernández Gómez**

María de Jesús Hernández Gómez es una alfarera de 41 años, originaria de Ocuilapa de Juárez, una persona amable, sonriente, sencilla que nos recibió en su taller llamado Las Casitas, que está adornado de muchas piezas de barro, desde piezas ornamentales pequeñas, hasta piezas grandes de cocina, en su taller expone sus obras en estanterías de metal y madera, en la fachada de su taller podemos distinguir el nombre y un lema que dice “se realizan diseños especiales”, ubicado en el barrio de Santa Cruz en frente de un camino de terracería.

Doña María nos comenta que empezó a trabajar el barro desde hace 30 años, y ese conocimiento se hereda de generación en generación en su familia, ella considera importante preservar esta labor que aparte de darle libertad creativa es algo que muchas personas han ido olvidando, ella considera que solo quedan 6 talleres de alfarería tradicional y los demás son revendedores. Dentro de las piezas que ella elabora encontramos vasos, platos ollas, comales, cochiniteras y piezas decorativas y ornamentales. El proceso de elaboración del barro comienza por arrancar el barro que se hace a un metro de profundidad, luego se remoja, se mezcla con mepi y arena para que pueda aguantar temperaturas altas, se amasa, se elabora las piezas y se deja reposar 2 semanas para posteriormente pulir y cocer en el horno de leña de 7 a 8 horas. Sus materiales básicos son el barro, arena, mepi, tornetas, toldo, lijas y bases de madera.

La alfarería solo da para vivir al margen del día a día, ya que a su trabajo les hace falta difusión, apoyos de gobierno, exposiciones que antes se llevaba a cabo con alfareros, pero posteriormente se ha olvidado. Aparte de estas problemáticas doña María nos comenta que el aumento en el precio de la leña ha mermado el trabajo alfarero, la pandemia que evito que el turismo se llevara a cabo y por ende la comercialización de sus productos. Sus principales compradores son personas de la comunidad que revenden los productos y gente de fuera que llega de visita.

Hablando del ámbito gastronómico doña María nos menciona platillos como el cochito horneado, la cosecha del maíz, frijol, café, chipilín, hierba mora, el cultivo y cosecha de la piña que con el tiempo se ha ido olvidando y su comercialización ha ido disminuyendo. Su jornada laboral es de lunes a viernes y el horario es flexible al ser jefes de su propio establecimiento.

## ENTREVISTA A HERLINDA GÓMEZ LÓPEZ



**Figura 13. Sra. Herlinda Gómez López**

Herlinda Gómez López es una mujer alfarera originaria de Ocuilapa de Juárez quien tiene una edad de 63 años, su taller llamado Las Cortinas se encuentra de frente a una calle de terracería ubicada en la parte superior de la iglesia de la Virgen de Asunción, el taller es un pequeño espacio de su casa donde expone principalmente piezas decorativas y ornamentales, ella lleva realizando esta actividad desde hace 40 años; nos comenta que el proceso de elaboración de las piezas comienza por ir a arrancar el barro, posteriormente se hidrata y se mezcla con arena, la cual ha ido escaseando, y el gobierno cerro un arenal que era parte de la localidad, ella no utiliza el mepi y por ende no realiza piezas para cocina ya que nos comenta que el mepi es un insumo muy caro y que utilizarlo no siempre le es redituable económicamente hablando. En su pequeño taller encontramos artesanías de pared elaboradas en moldes, veleros y maceteros elaborados a mano y decorativos para el día de muertos, como lo son los sahumerios y veladoras, sin embargo, debido a las temporadas de lluvia, a partir del mes de agosto hasta octubre, no le permite trabajar de buena manera la alfarería. Su nieta le ayuda a pintar sus piezas mientras observa como doña Herlinda las realiza, ella ha ido heredando a sus hijas, sus nueras y algunos muchachos beneficiados con becas el arte de la alfarería. Ella considera que la alfarería es una labor que no es apreciada, ya que la gente quiere pagar menos por su trabajo cuando no saben lo difícil y pesado que es conseguir materiales de calidad a buen precio.

Otras problemáticas mencionadas son el alza en el costo de la leña, que eso ha obligado a doña Herlinda a no quemar y vender productos crudos con otras alfareras. La pandemia afecto directamente a su persona y a gran parte de su familia pues cayeron enfermos y poco a poco están saliendo adelante. Ella realiza todas sus piezas a mano ya que la adquisición de tornos mecánicos suele ser de elevado precio.

La alimentación que doña Herlinda lleva es una alimentación saludable, debido a que no hace mucho ella se enfermó, su consumo principal consiste en frutas, verduras, hierbas, semillas y carbohidratos como el arroz. Ella no cultiva alimentos debido a que en la zona donde vive la tierra no se presta para eso, además de que el espacio con el que ella cuenta es muy pequeño. Para doña Herlinda el trabajo de difusión de la actividad alfarera es necesario y ella habla de que las pocas personas que visitan la localidad no consumen productos artesanales.

## **ENTREVISTA A TERESA LÓPEZ**



**Figura 14. Sra. Teresa López**

Teresa López es una alfarera tradicional de 65 años, originaria de Ocuilapa de Juárez, ella comenzó a trabajar el barro a partir de sus 22 años, ella aprendió de su madre y su suegra que fue la herencia que ambas le dejaron, tiempo después llegaron a dar capacitaciones de cómo usar el torno mecánico personas del estado de Puebla. Las principales piezas que elabora son pichanchas, sahumeros, vasos, ollas, sartenes, cochiniteras, platos, azucareros. Doña Teresa

nos explica el proceso de elaboración del barro, el cual inicia con la búsqueda de los insumos: arena, barro, mepi, agua, se asolea el barro, y posteriormente se comienza a amasar, después de que se muele el barro se realizan las piezas, se dejan secar y posteriormente se cuecen en horno de leña.

A las piezas se les da un tiempo de reposo de 8 días, si el clima es cálido, sin embargo, cuando es temporada de lluvia suelen tardar más en secar las piezas. Las piezas no deben tocar el sol ni deben estar expuestas a demasiado viento ya que son delicadas y se pueden partir. La influencia del torno es de parte de las personas que llegaron a capacitar de Puebla debido a que allí el trabajo del talavera exige un trabajo más delicado y prolongado.

Doña Teresa nos menciona sobre la gastronomía tradicional, ella identifica platillos como el cochito y el pollo horneado, barbacoa de res, las tortillas de mano, frijoles de olla, arroz.

Dentro de las problemáticas más comunes doña Teresa comenta el aumento en el precio de la leña debido a la escases y el aumento de los demás insumos básicos, la falta de difusión de la alfarería es otro de estos problemas, debido a que ella no cuenta con un lugar abierto donde comercializar sus productos si no que todo lo tiene dentro de su casa. En muy pocas ocasiones se ha reconocido la labor cultural de la alfarería por parte del gobierno, la mala organización de los alfareros y la falta de ética en la distribución de los recursos junto con la corrupción ha mermado la confianza de los artesanos. Durante el periodo de la pandemia, doña Teresa sufrió un golpe directo en su economía debido a que ella venía trabajando en la casa de cultura del municipio, pero tras ese acontecimiento todo tipo de actividad cultural se detuvo y hasta hoy en día no se les ha devuelto ese apoyo. Sus principales compradores son personas de municipios aledaños, su jornada laboral se ha visto pausada debido a que doña Teresa ha sufrido enfermedad, sin embargo, su esposo le ayuda de vez en cuando con las tareas.

Ella enseñó la labor a sus hijas quienes son las que ayudan en la realización de encargos, sus labores las realizan entre la semana y los fines de semana descansan, sus horarios es casi todo el día. Doña Teresa nos indica que la tradición de la alfarería no se ha ido perdiendo ya que gracias a la celebración de la Virgen de Asunción ellos pueden comercializar sus productos y generar ingresos, haciendo de la alfarería una actividad sustentable.

De acuerdo a la historia de la festividad de la patrona de la localidad, doña Teresa nos comparte que sus abuelos le contaban como es que encontraron a la virgen los primeros pobladores, un día que iban buscando bejucos jalaron uno de ellos y se toparon con la imagen, como en ese tiempo no había muchos pobladores en la localidad, decidieron llevarla a “Coita”, pero dicen que al otro día ya no estaba la virgen y regresaba a su lugar de origen. Esto se detuvo a partir de que le hicieron su remplazo y se puso celosa, es por eso, por lo que cada 10 y 12 de agosto se trae y se regresa. En la localidad también se celebra la Virgen de Concepción y de Candelaria, pero son festividades muy pequeñas donde no todos los pobladores de la localidad asisten.

## **ENTREVISTA A NATIVIDAD GALDÁMEZ GÓMEZ**



**Figura 15. Sra. Natividad Galdámez Gómez**

Natividad Galdámez Gómez es una mujer alfarera de 63 años que es su taller enseña y trabaja con sus hijas, nietos y yernos, ella se dedica a la alfarería desde hace 43 años; en su taller encontramos diversos utensilios que están expuestos a la vista de todos, algunos en mesas de madera, otros en el suelo y algunas piezas en estantes de madera, vemos como los niños se dedican al amasado del barro y los hombres adultos a la cocción de las piezas, mientras que las mujeres hacen, el labor artística de esculpir y moldear las piezas.

Doña Natividad nos cuenta que la herencia de este rico patrimonio nace de la enseñanza de sus abuelos, ella nos platica que el aumento del precio de los insumos sido de forma exponencial, lo cual complica la elaboración y enseñanza de productos de barro de forma tradicional, a pesar de estas consecuencias, ella sigue enseñando a sus hijos y nietos sin ella intervenir en la actividad debido a problemas de salud.

El proceso de elaboración de las piezas comienza por arrancar el barro, el cual posteriormente coloca sobre una lona en el taller, si el barro se va a ocupar un día después se tiene que hidratar previamente una noche antes, al día siguiente, se le coloca el mepi molido y colado, o la arena y luego se comienza a pisar. Después de que el amasado esté listo se empiezan a realizar las piezas con ayuda de un torno manual, se le da forma a partir de la creatividad y el ingenio de cada artesano y posteriormente se deja secar, las piezas pueden tardar de 5 días a 2 semanas secando, dependiendo del tamaño de la pieza, para posteriormente pasar a pulir cada una de ellas con ayuda de mallas y lijas retirando así toda impureza en el acabado de los utensilios, y para finalizar, se lleva al horno de leña por un periodo de 6 a 8 horas cociendo a altas temperaturas de forma lenta y constante.

El barro debe ser escogido detalladamente debido a que, si este está mezclado con muchas piedras puede hacer que a la hora de cocer las piezas estas revienten; dentro de las principales piezas que elaboran en el taller de doña Nati encontramos platos, vasos, cochiniteras, ollas, macetas, sartenes, cazuelas, entre otros productos ornamentales como jarrones y alcancías.

Los alimentos que se encuentran en la mesa de doña Nati de forma cotidiana representan el día a día, ya que son productos básicos como es el caso de los frijoles que elaboran en ollas de barro, huevos de rancho obtenidos de la aves que ellos mismos crían, muy de vez en cuando consumen carnes rojas debido al alto precio de estos productos, ella nos platica que la hierba mora representa también un quelite importante en su alimentación cotidiana, la cual acompañan de otras verduras para hacerlo en caldo o simplemente lo blanquean y lo sirven con huevo.

Doña Nati nos platica sobre la celebración de la Virgen de Asunción, ella nos narra que cuando su familia llego a la localidad, la creencia de que iba y venía ya se encontraba vigente, se dice que se encontró en el rio que se ubicaba debajo de lo que hoy es la iglesia de la Virgen de Asunción, como iba y venía de Ocozocoautla de Espinosa a Ocuilapa de Juárez, mandaron a

hacerle un replazo que quedó en la parroquia, la celebración empieza el día 5 de agosto con un novenario de rezos y bajan a la Virgen de Ocozocoautla el día 10, subiéndola el día 12 de este mismo mes. Durante esta celebración la parroquia acostumbra a sacrificar res, cerdo, aves de corral, para poder realizar cochito, tamales de frijol, barbacoa, nuégados y pan.

La festividad es un parteaguas para la comercialización de productos de barro, debido a que llegan personas de diversas localidades y municipios, sin embargo, nos comenta doña Nati que debido a que ya conocen su taller, no le es redituable salir a venderlo fuera. Existe un espacio comunitario para la comercialización de productos de barro durante esta festividad, pero debido al pequeño espacio luego les dan prioridad a revendedores de comercializar ahí.

Sus principales compradores son personas de otras comunidades o municipios quienes le hacen pedido tras pedido y gracias a esto han conseguido el sustento económico.

Finalizando la entrevista doña Nati nos comenta que al ser una actividad en donde interviene toda la familia, se vuelve una actividad redituable, donde cada integrante de la familia cumple un papel en los procesos de elaboración de las piezas, y al ellos seguir con el legado, tienen la fortaleza de conservar este patrimonio cultural que da sustento económico a su vida cotidiana.

## **ENTREVISTA A MOISÉS CASTELLANOS JIMÉNEZ**



**Figura 16. Sr. Moisés Castellanos Jiménez**

Moisés Castellanos Jiménez es un alfarero de 55 años que desde hace 3 años se dedica a él quemado de las piezas de barro, él es originario de Ocuilapa de Juárez y lo encontramos en el taller de doña Nati, el cual es un taller familiar en donde cada miembro de la familia interviene en un proceso en la elaboración de las piezas, es un hombre amable de apariencia desgastada debido a que está expuesto al humo tras la cocción de las piezas del barro. Su familia también se dedicó al cultivo de piña y nos brinda información más adelante al respecto.

Él nos comenta que, cuando las piezas ya están listas para quemarse, las sacan a calentar 3 horas mínimas al sol, en un horario de 9 a 12 del mediodía, una vez que se le da este proceso que sirve para que las piezas no entren frías al horno y no se reviente, se empiezan a tejer cada una de las piezas al interior del horno, es decir que se van acomodando de forma de que no se rompa ninguna pieza, y posteriormente se cubre el horno con pedazos grandes de barro roto para hacer que la temperatura se conserve a la hora de quemar las piezas. El fuego se coloca después de estos pasos, mediante el uso de 2 orificios interiores en ambos lados que posee el horno para que el proceso de quemado sea uniforme, la cocción debe de ser lenta, debido a que algunas piezas contienen piedras y si estas se meten de golpe a una temperatura muy alta explotan. El Mepi solo sirve para dar firmeza a cada una de las piezas de barro, sin embargo, permite que aguante mayores temperaturas.

Las piezas entran al horno de color amarillo o café pálido, se les da de siete a ocho horas de cocción lenta en el horno, y debido a las temperaturas las piezas cambian de color, pasando de un color café, posteriormente un color negro debido al ahumado de las piezas y ahí es cuando se le coloca la última porción de leña introducida por la parte de arriba del horno, este proceso lleva una hora aproximadamente y cuando la pieza termina de cocerse pasa de un color negro a un color rojizo intenso, si se le coloca más leña la pieza sale requemada y si se usan así las piezas deshacen. Los hombres también se dedican a pulir las piezas antes de meterlas al horno para poder darle un toque fino y liso, debido a que si se intenta hacer después ya no queda, debido a que las piezas se vuelven firmes; las piezas suelen ser pulidas primero con lijas y mallas para posteriormente pulirlas con piedras de río, que debido a lo liso de estas les permiten obtener un acabado más radiante.

Don Moisés nos cuenta que él, antes de dedicarse a la alfarería se dedicaba a trabajar en una empresa de construcción de viviendas, sin embargo, hace tres años abandonó ese trabajo,

debido al fallecimiento del dueño de la misma, el trabajo llegó a su conclusión. A raíz de esto, debido a la necesidad de contratar más mano de obra por parte de su suegra en el taller de alfarería, decidió brindar apoyo a su esposa y su suegra y a través de la crisis económica surgida por la pandemia del COVID 19 tuvo que brindar ayuda encontrando en la alfarería una base de sustento económico.

La familia de Don Moisés cosechaba anteriormente la piña Coiteca, sin embargo, debido a problemas de plaga tuvieron que abandonar esta actividad, ellos se dieron cuenta de que las plantas se ponían amarillas y tuvieron que arrancar de raíz las matas, dándose cuenta que eran gusanos los que comían las raíces. Nos menciona el señor que el cultivo y comercialización de la piña, aún sigue siendo rentable, sin embargo, es una actividad pesada, ya que después de un tiempo, debido a que el terreno es un arenal, se empieza a poner dura la tierra y hay que romperla, para hacer fértil el suelo ellos mezclaban el cultivo de la milpa, haciendo que de los mismos desechos de esta misma encontrarán compuestos que ayudaran al crecimiento de las plantas de piña y a la fertilidad del suelo.

## **ENTREVISTA A MARÍA GARCÍA GÓMEZ**



**Figura 17. Sra. María García Gómez**

María García Gómez es una mujer de 31 años, originaria de Ocuilapa de Juárez, toda su vida ha visto a su madre (Gloria Gómez Gómez) trabajar el barro en su alfarería (La Olla Grande), y hace más de 10 años que ella se ha ido involucrando, empezando por aprender el amasado

del barro, posteriormente aprende la formación y diseño de piezas pequeñas y grandes y finalizando por el acabado y comercialización de las mismas. La fuente principal de trabajo y el quehacer diario de María ha sido la alfarería, debido a que, al ser la única labor heredada desde su bisabuela hasta su madre, le ha dado identidad y sustento en su vida y en su economía. Ella narra a través de sus palabras, como desde muy pequeña veía los cargamentos de barro, arena y leña llegar a su casa y como por medio de la curiosidad se le pegaba a su madre y abuela para hidratar el barro y posteriormente amasarlo con los pies, con el tiempo y la memoria muscular fue aprendiendo el punto exacto del amasado, al sentir que el barro formaba burbujas que estallaban. Para María, el barro representa la memoria de sus antepasados, su identidad como mujer alfarera originaria de Ocuilapa de Juárez y el sustento que desde hace muchos años ha representado el pilar de su economía familiar.

Nos platica también acerca de las piezas que podemos encontrar en el taller de su madre, que es donde María trabaja y apoya, dentro de estas encontramos ollas para frijoles, cochiniteras, jarrones para colocar agua, chiminperas, sartenes colados, platos, y ollas de gran tamaño que dan identidad al nombre de este taller. Nos platica que estas piezas las comercializan mayoritariamente sin cocer, solo secas, debido a que hornear este tipo de piezas genera un gasto excesivo de leña y debido al alza en el precio de la misma genera más pérdida comercializar las piezas grandes cocidas.

María comenta que dentro de los alimentos endémicos que ella identifica encontramos el maíz, el frijol, el café que se siembra en Ocuilapa de Juárez, la hierba mora, la piña miel cosechada en esta misma región, los plátanos, las aves de corral como las gallinas y la carne de cerdo que se consume sólo en fechas festivas debido al alto precio de la misma en donde emplean herramientas como las cochiniteras y las ollas de barro.

En el tema religioso y cultural, María comenta que la única festividad de alta afluencia turística es la de la Virgen de Asunción celebrada a partir del 10 de agosto hasta el día 15 del mismo mes, en donde se realiza una peregrinación desde Ocozocoautla de Espinosa, hasta llegar a la localidad de Ocuilapa de Juárez. A raíz de esta actividad religiosa se generaba turismo y movimiento económico, que se vio pausada por 3 años debido a la pandemia del COVID 19. Dentro de otras problemáticas encontramos la ya mencionada alza en los precios de los insumos básicos para la elaboración de su trabajo, como son los altos precios de la leña y del

Mepi, que a raíz de esto y de la falta de apoyos gubernamentales para la divulgación de su labor cada vez se vuelve más difícil depender de lo que ella ama que es la alfarería.

Los principales compradores de las piezas que ella hace en el taller de su familia son revendedores locales que compran sus piezas crudas para revenderlas a mejor precio en sus negocios, también personas que de vez en cuando suelen hacer pedidos grandes provenientes de Tabasco, Oaxaca o San Cristóbal de las Casas.

### **ENTREVISTA A ERNESTINA LÓPEZ GÓMEZ**



**Figura 18. Sra. Ernestina López Gómez**

Doña Ernestina es una señora de 54 años originaria de Ocuilapa de Juárez, lleva toda su vida radicando en esta localidad, originaria del barrio de Santa Cruz, ella es una alfarera que se dedica a apoyar en la elaboración de piezas de barro en el taller de la Olla Grande de doña Gloria. Lleva trabajando con doña Gloria desde hace más de 10 años, apoyando en el diseño y creación de piezas y encargos de gran tamaño y en gran escala. Ella es una señora algo reservada y de carácter serio, la vemos trabajar con un mandil puesto para evitar que ensucie su ropa con el barro y realiza la formación y pulido de las piezas con la ayuda de un toldo o torno manual y lijas para madera humedecidas, para ella estas son sus principales herramientas que le facilitan la elaboración eficaz de sus piezas. Las principales piezas que ella realiza en el taller son las ollas de frijoles, tinajas para agua, cochiniteras y algunos comales y macetas.

La alfarería, según palabras de la señora Ernestina, representa la base de la economía de muchas familias de la localidad, debido a que gracias a esta actividad la localidad de Ocuilapa de Juárez se ha mantenido en pie y se ha dado a conocer a través de los años, representa un patrimonio cultural para su familia y para ella, y gracias a esta actividad ellos logran llevar la comida a la mesa todos los días. Nos comenta que la gastronomía de esta localidad, es algo sencilla y precaria debido a que no se pueden dar el lujo de consumir carnes rojas siempre, y quienes gozan de un espacio para cultivar alimentos lo hacen y los que no lo tienen se limitan a una alimentación básica, donde ella identifica alimentos básicos como el maíz, los frijoles, el arroz, la hierba mora, el nabito, el café y la piña miel que en temporadas de cosecha suele estar a un precio accesible.

Ella menciona como única y más importante actividad religiosa la fiesta de la Virgen de Asunción llevada a cabo los días 10 al 15 de agosto de cada año, ella nos cuenta que muchos de los revendedores suelen encargarse piezas en el taller para poder comercializarlos a un precio más elevado, esto es debido a que en estas fechas el movimiento turístico aumento trayendo visitantes de Ocozacoautla de Espinosa, de la capital del estado (Tuxtla Gutiérrez) y de comunidades aledañas a Ocuilapa como Apicpac, Las Camelias, entre otras.

Debido a problemáticas con el alza en los precios de los insumos básicos (arena, barro, leña, mepi) para realizar la alfarería, ellas se ven en la necesidad de moldear y formar las piezas de barro y comercializarlas crudas, ya que es más costoso venderlas cocidas si no es un encargo mayor. Otro factor es la ubicación del taller, que al estar alejado del parque central dificulta el acceso a las personas que no conocen la localidad y eso evita que tengan mayor difusión del trabajo que realizan.

## CONCLUSIONES

Con base a la documentación realizada a través de la investigación de campo se da como hecho que Ocuilapa de Juárez es una región sustentable de forma económica y cultural, rica y extensa en el conocimiento de su gente, sus tradiciones, su gastronomía, y de la misma forma, los platillos festivos que acompañan las ceremonias y festividades, que, mediante esto se puede emplear utensilios de cocina a base de barro.

El extenso patrimonio que se posee, gracias a la alfarería, ha contribuido a dar bases económicas sustentables para sacar adelante a muchas familias donde la generación actual goza de más privilegios que las anteriores (educación, salud, entretenimiento); sin embargo, debido al crecimiento de estas oportunidades externas y tecnológicas, la pérdida del patrimonio cultural que da identidad a cada uno de los pobladores de esta región del estado, ha ido implementando una gran brecha entre generaciones en donde, las viejas generaciones conservan la alfarería como un sustento pero dejando la innovación a un lado, y las nuevas generaciones no le dan valor a estas prácticas, debido a la oralidad pues a la hora de enseñarlas no existen registros documentales y metodológicos que redacten de manera concreta el cómo ir realizando esta actividad, de igual forma no existen apoyos económicos-gubernamentales que fomenten al crecimiento de este patrimonio y que impulsen a las nuevas generaciones a seguir con esta actividad clave para Ocuilapa de Juárez.

El arraigo cultural alimentario relacionado con productos sustentables provenientes de la milpa, aves de corral y productos de caza, con el tiempo han sido sustituidos por alimentos industrializados debido a que estos poseen un mayor tiempo de vida útil y el acceso a estos es más sencillo, esto ha ido mermando la actividad agrícola de Ocuilapa de Juárez; productos locales y representativos de esta región como los son las piñas coitecas, el café, el plátano y el cultivo de maíz han ido decreciendo en los últimos años, según agricultores de la comunidad, de manera que esta actividad se fusiona con la comercialización de alfarería y alimentos dentro del margen de las festividades locales y fuera de la localidad. A través de la información recolectada por medio de las entrevistas realizadas a los habitantes de la localidad, la alimentación de esta región del estado se rige en base a los productos que se encuentran al

alcance dentro de la cotidianidad, donde encontramos productos como los quelites, los cuales son chipilín, hierba mora y berros; aves de corral como los son las gallinas y los guajolotes, y algunos cereales y leguminosas como es el caso del arroz, el maíz y el frijol (donde se emplean ollas de barro rojo para cocerlo).

De esta forma se concluye con la obtención de cada uno de los objetivos enfatizando en encontrar los factores que hacen a Ocuilapa de Juárez una región sustentable debido al gran patrimonio y herencia cultural de su gente aplicado a la alfarería, la agricultura, la gastronomía y la cosmogonía de las personas que ahí habitan.

## **PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES.**

Una de las primeras propuestas a realizar, tiene relación con el promover la alfarería hacia nuevos grupos de personas, creando un curso intensivo de alfarería tradicional básica, en donde intervengan alfareras y alfareros de la región de Ocuilapa de Juárez, promoviendo así su cultura y tradiciones.

La segunda propuesta consiste en crear un espacio de expresión alfarera en la ciudad de Tuxtla Gutiérrez, en donde se promueva la comercialización de productos de barro para restaurantes y comercios de una índole similar, de forma organizada y en donde se hagan pequeñas ponencias de cómo se trabajan cada una de las piezas a comercializar y como aprender a curarlas por parte de cada uno de los alfareros de Ocuilapa de Juárez.

Como tercera propuesta se busca realizar un sindicato o cámara de alfareros y alfareras de Ocuilapa de Juárez, ya que de esta manera se buscará gestionar y bajar apoyos a favor de esta actividad (alfarería) y de la comunidad, para posicionarla a nivel estado y nacional como una localidad con una tradición sustentable económica.

Como última propuesta se buscarán espacios para la documentación concreta de los procesos de elaboración de la alfarería zoque tradicional, haciendo que esta encuentre su valor en documentos de texto, revistas digitales y espacios fotográficos de internet.

## REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Abarca Nakamura, A., & Meza Pérez, C. A. (2020). *Aplicación de ingredientes para la cocina contemporánea*. (E. J. Munguía, Ed.) Tuxtla Gutierrez, Chiapas, México: UNICACH.
- Álvarez Jurgenson, J. L. (2003). Cómo Hacer Investigación Cualitativa. En J. L.-G. Jurgenson, *Cómo Hacer Investigación Cualitativa* (Primera ed., pág. 214). México, D.F., México: Paidós Ibérica, S.A. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- Aramoni Calderón, D. (1998). La cowiná Zoque, nuevos enfoques de análisis. En T. L. D. Aramoni Calderón, *Cultura y Etnicidad Zoque* (págs. 97-103). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: UNICACH Y UNACH. Retrieved 24 de 05 de 2022.
- Caballero Chanona, A. L., & Esponda-Pérez, J. A. (2022). Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla. En J. A. Ana Laura Caballero Chanona, *Alimentación y costumbres zoques de los municipios de Berriozábal, Tuxtla Gutiérrez, San Fernando y Ocozocoautla* (Vol. Primera edición, pág. 137). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Unicach.
- Castro Martínez, P. d. (2014). *Propuesta de intervención integral para reducir la exposición a plomo en niños de comunidades alfareras del municipio indígena de Amatenango del Valle, Chiapas*. Alcaldía Tlalpan, Ciudad de México, México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Cruz Mendoza, Y., López Lara , M. R., Marín Mauricio, J., Nuñez Galvez, M. J., & Pedro Estudillo, A. (2009). Desarrollo de vida de dos comunidades zoques a partir de su reasentimiento en el estado de Veracruz. En M. d. Yeremi Cruz Mendoza, *Desarrollo de vida de dos comunidades zoques a partir de su reasentimiento en el estado de Veracruz* (pág. 73). Uxpanapa, Veracruz, México: Universidad Veracruzana. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- Dirección de cultura y turismo. (2003). *Ocozocoautla de espinosa, Chiapas*. Ocozocoautla de espinosa: Ayuntamiento de Ocozocoautla. Retrieved 22 de 05 de 2022.
- Escarimosa Montalvo, L. (2015). Vivienda rural y entorno saludable: caso Ocuilapa de Juárez, Chiapas. En L. F. Montalvo, *Vivienda rural y entorno saludable: caso Ocuilapa de Juárez, Chiapas* (Primera edición ed., págs. 1-350). México, Chiapas, México: Miguel Ángel porruá, librero-editor. Retrieved 25 de 04 de 2022.
- Espinosa Robles , K. A., & Noriega Pérez, J. M. (2020). Cocina Tradicional y Producto Zoque como Propuesta de Turismo Gastronómico. En K. A. Robles, J. M. Pérez, & A. d. Nánguelu (Ed.), *Cocina Tradicional y Producto Zoque como Propuesta de Turismo Gastronómico* (pág. 129). Tuxtla Gutierrez, Chiapas, México: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- Esponda Pérez, J. A., & Ayvar Ramos, P. (2022). Perspectivas gastronómicas y tecnológicas: Historia del Mango Ataulfo. *Perspectivas gastronómicas y tecnológicas: Historia del Mango Ataulfo*. UNICACH, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas , Mexico . Retrieved 09 de 08 de 2023.
- Esponda Pérez, J. A., & Galindo Ramírez, S. M. (2023). *Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques*. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas: Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales. <https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.53287/cwjo8387ym15b>
- Esponda Pérez, J. A., & Galindo Ramírez, S. M. (2023). Prácticas alimentarias en Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas: análisis social y cultural de los Zoques. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 10(2), 126-133. <https://doi.org/10.53287/cwjo8387ym15b>

- Gobierno de México. (2022). *Mango: Rey de las Frutas Tropicales*. Retrieved 24 de 05 de 2022, from Gobierno de México: <https://www.gob.mx/siap/articulos/mango-rey-de-las-frutas-tropicales>
- Gobierno de Oaxaca. (2022). *El maíz representa nuestra identidad y enaltece el sabor de la cocina Oaxaqueña*. Retrieved 25 de 05 de 2022, from Comunidad Coordinacion General de comunicacion Social: <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/el-maiz-representa-nuestra-identidad-y-enaltece-el-sabor-de-la-cocina-oaxaquena/>
- Guerrero González, P. E., & Morales Mendoza, J. R. (2014). Introducción al turismo. En J. R. Perla Elizabeth Guerrero Gonzalez, & J. E. Callejas (Ed.), *Introducción al turismo*. Delegación Azcapotzalco, Código Postal 02400, México, D.F., Delegación Azcapotzalco, México: Grupo Editorial Patria, S.A. de C.V. Retrieved 25 de Abril de 2022, from <https://www.editorialpatria.com.mx/pdf/files/9786074384130.pdf>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). Metodología de la Investigación. En R. Hernández Sampieri, C. Fernández Collado, P. Baptista Lucio, & M. I. Martínez (Ed.), *Metodología de la Investigación* (Sexta ed., pág. 633). D.F., México, México: McGraw Hill/Interamericana Editores. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- Homobono, J. i. (SIN FECHA). Fiesta, tradición e identidad local. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- Huarte Cuéllar, R. (2012). *El concepto de "Tradición" en la Filosofía de las Ciencias Sociales y Humanas*. Ciudad Juárez: NÓESIS.Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. Retrieved 21 de 05 de 2022.
- INECOL. (23 de 03 de 2022). *Inecol Centro regional Bajío*. (L. M. Vázquez, Editor, & Gobierno de México) Retrieved 25 de 05 de 2022, from Instituto de Ecología A.C.
- INEGI. (1999). Cuaderno Estadístico Municipal. En I. N. Informativa, *Ocozocoautla de Espinosa de Chiapas* (págs. 1-53). Aguascalientes, Aguascalientes, México. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- INEGI. (2010). *Ocozocoautla de Espinosa, Chiapas*. [https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos\\_geograficos/07/07061.pdf](https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/07/07061.pdf)
- López Fernández, J. C., y Calderón Orodóñez, C. (2015). Chiapas. En C. C. Juan Carlos Lopez Fernández, *Chiapas* (Vol. 1, p. 18). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Secretaria de Economía. Retrieved 23 de 05 de 2022, from <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/113585/chiapas.pdf>
- Mayorga Mayorga, F. (2004). Recetario Zoque de Chiapas. En F. M. Mayorga, & S. d. Cruz (Ed.), *Recetario Zoque de Chiapas* (pág. 172). D.F., México, México: CNCA-DGCPI-Dirección General de Publicaciones. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- Narvárez Narvárez, J. A., Arellano Aguilar, G. G., & Lugo Chávez, H. S. (2017). Planeación Agrícola Nacional, 2017-2030. En G. G. Jorge Armando Narvárez Narvárez, *Planeación Agrícola Nacional, 2017-2030* (pág. 63). México, México: Secretaría de Agricultura. Retrieved 20 de 04 de 2022, from [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/255627/Planeaci\\_n\\_Agr cola\\_Nacional\\_2017-2030-\\_parte\\_uno.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/255627/Planeaci_n_Agr cola_Nacional_2017-2030-_parte_uno.pdf)
- Newell, G. E. (2018). ¡Jule, jule! El Carnaval Zoque Coiteco. En G. E. Newell, *¡Jule, jule! El Carnaval Zoque Coiteco* (Primera ed., pág. 100). Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México: Universidad de Ciencias y artes de Chiapas. Retrieved 24 de 05 de 2022.
- Paniagua Hernández, C. E. (2021). *Un análisis descriptivo de la cosmovisión del Te'Napapok-etzé, Danza del Carnaval Zoque de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas a través de los mitos y relatos mesoamericanos*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

- Real Academia Española. (Octubre de 2014). *Diccionario de la lengua española*, Vigésimotercera. Retrieved 13 de Marzo de 2022, from Diccionario de la lengua española: <https://dle.rae.es/contenido/cita>
- Reyes Jaramillo, I. (2000). Las arcillas: barro, creacion, vida y arte. En I. R. Jaramillo, *Las arcillas: barro, creacion, vida y arte* (págs. 1-9). México: Departamento de Biología de la División de Ciencias Biológicas y de Salud. Retrieved 26 de 04 de 2022, from <http://www2.izt.uam.mx/newpage/contactos/anterior/n36ne/arcilla.pdf>
- Rueda Pérez, M. L. (2011). Dinamica de un Sistema Silvopastorial en la Depresión Central de Chiapas. En M. L. Pérez, *Dinamica de un Sistema Silvopastorial en la Depresión Central de Chiapas* (pág. 60). El colegio de la Frontera Sur. Retrieved 24 de 05 de 2022. (22 de 07 de 2022). Sacristán, encargado de la parroquia de Ocuilapa de Juárez. (E. A. Santiago Mijangos, Entrevistador)
- SAGARPA. (2017). Cacao. En G. D. Secretaria de Agricultura, *Planeación Agrícola Nacional* (pág. 16). México, México, México: Subsecretaría de Agricultura. Retrieved 25 de 05 de 2022.
- Salvarán López, J. L., & Ávila Romero, A. (2014). La idea de la naturaleza entre los zoques de Chiapas: Hacia la diversidad epistémica. En A. Á. Jose Luis Salvarán López, *La idea de la naturaleza entre los zoques de Chiapas: Hacia la diversidad epistémica* (Vol. XVIII, págs. 33-45). Morelia: Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Retrieved 23 de 05 de 22, from <https://www.redalyc.org/pdf/510/51032370003.pdf>
- Secretaria de Turismo. (2019). *Conoce Chiapas*. (C. G. Estado, Editor) Retrieved 23 de 05 de 2022, from Secretaria de Turismo: <https://www.chiapas.gob.mx/ubicacion/>
- Silva Gordillo, I. A. (2023). *Implementación gastronómica en la alfarería de Ocuilapa de Juárez*. Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Sistema de Informacion Cultural. (20 de febrero de 2020). *Sistema de Informacion Cultural*. (C. N. Red Nacional de Información Cultural, Editor, & G. d. México, Productor) Retrieved 13 de Marzo de 2022, from [https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=inali\\_li&table\\_id=58](https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=inali_li&table_id=58)
- Subsecretaría de Agricultura. (2017). *Frijol* (SAGARPA ed.). Ciudad de México, México, México: Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentacion. Retrieved 25 de 05 de 2022. (20 de Julio de 2023). Telesforo de la Cruz Vázquez. (E. A. Santiago Mijangos, Entrevistador)
- Terje Faarlund, J., & Aguilar Gil, Y. E. (2017). La lengua Zoque. En J. T. Faarlund, & Y. E. Gil, *La lengua Zoque* (Primera ed., pág. 271). San Cristóbal de las Casas, Chiapas, Chiapas, México: Universidad Nacional Autonoma de México. Retrieved 23 de 05 de 2022.
- Villa Rojas, A., Velasco Toro, J. M., Báez, J. F., Córdoba, F., & Norman Dwight, T. (1975). Los Zoques de Chiapas. En J. M. Alfonso Villa Rojas, *Los Zoques de Chiapas* (págs. 261-274). México, México: México: Instituto Nacional Indigenista y Secretaría de Educación Pública, 1975.
- Zapata Novoa, J. (2000). Axa Yazaki - Ocozocoautla Berriozabal. En J. Z. Novoa, *Axa Yazaki - Ocozocoautla* (pág. 84). Retrieved 24 de 05 de 2022.

# ANEXOS



## **ANEXO 1. FORMATO DE ENTREVISTA SEMI ESTRUCTURADA**

Boceto de la entrevista realizada a las personas residentes de dicho municipio las cuales son en su mayoría concedores de los zoques.

- 1.- ¿Cuál es su nombre?
- 2.- ¿Qué edad tiene?
- 3.- ¿De dónde es usted originario?
- 4.- ¿Qué tiempo tiene radicando en Ocuilapa de Juárez?
- 5.- ¿Cuál es la principal fuente de trabajo en el municipio?
- 7.- ¿A qué se dedica actualmente?
- 8.- ¿Qué es la alfarería para usted?
- 9.- ¿Qué es el barro para usted?
- 10.- ¿Qué realiza con el barro? ¿Cuántos años tiene dedicándose a esta actividad?
- 11.- ¿Cuál es la gastronomía tradicional de la comunidad?
- 12.- ¿Qué alimentos endémicos continúa consumiendo?
- 13.- ¿Usted identifica si se cosecha algo en el municipio? ¿Qué? ¿Cómo se cosecha?
- 14.- ¿Cuáles son las tradiciones y festividades de la comunidad?
- 15.- ¿En qué consiste cada una de ellas?
- 16.- ¿Considera que la mayor fuente de ingresos a la comunidad es la cosecha de la piña, alfarería o su gastronomía?
- 17.- ¿Cuáles son las principales problemáticas económicas y/o culturales que se ha enfrentado el municipio?
- 18.- ¿Quiénes son sus principales compradores?
- 19.- ¿Existe o que tan frecuente es la visita de turistas a la localidad?
- 20.- ¿Qué aspectos considera usted que pueden dar a conocer a Ocuilapa de Juárez?

