



**CERÁMICA
TRADICIONAL DE
HUARGUESH Y
PUNCHAO CHICO**

Ministerio de Cultura

**Cerámica
tradicional de
Huarguesh y
Punchao Chico**



PERÚ

Ministerio de Cultura

Jorge Nieto Montesinos
Ministro de Cultura

Ana Magdelyn Castillo Aransaenz
Viceministra de Patrimonio Cultural e Industrias
Culturales

Edwin Avelino Benavente García
Director General de Patrimonio Cultural

Giancarlo Marcone Flores
Secretario Técnico de la Comisión Nacional
Qhapaq Ñan

Carlos Lucio Ortega y Obregón
Director de la Dirección Desconcentrada de Cultura de
Huánuco

Soledad Mujica Bayly
Directora de Patrimonio Inmaterial

Estela Miranda Castillo
Directora del Museo Nacional de la Cultura Peruana

Producción: Dirección de Patrimonio Inmaterial,
Dirección Desconcentrada de Cultura de Huánuco,
Museo Nacional de la Cultura Peruana, Qhapaq Ñan

Investigación y texto: Daniel Alexander Juárez Ruty

Asesoría de investigación: Daniel Morales Chocano

Diseño y diagramación: Sara Ulloa Guerra

Fotografías: Archivo Ministerio de Cultura

Serie: Ruraq maki. Repertorios, 3

Primera edición, Lima, noviembre de 2016

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del
Perú N° 2016-15863

ISBN: 978-612-4126-78-9

Impreso en los talleres de Grafiluz R&S S.A.C
Pasaje Miguel Valcarcel 343, Urb. San Francisco, Ate

Tiraje: 1000 ejemplares

Cerámica tradicional de Huarquesh y Punchao Chico

Ministerio de Cultura

Av. Javier Prado Este 2465, San Borja, Lima.

www.cultura.gob.pe

Agradecemos especialmente a Yerfani Cajas Orizano, Helen Campos Torres, Lorenza Correa Soria, Giovana Cusma Arteaga, Primitiva Garay Beteta, Silveria Garay Lugo, Sixta Lugo Durand, Flora Orizano Rosales, Susana Ponce Correa, María Torres Lugo y Aurelia Torres Lugo, de la Comunidad de Huarquesh; Emilia Aliaga, Juliana Acosta Baylón, Teodosia Acosta Baylón, Teófilo Figueroa Diego, Fortunata Guardián Carrillo, de la Comunidad de Punchao Chico.

Cerámica tradicional de Huarguesh y Punchao Chico

Ministerio de Cultura

Presentación

El patrimonio cultural inmaterial de nuestro país se caracteriza por su diversidad, que se fundamenta en las culturas e historias que se entrelazan a lo largo y ancho del Perú. Así, podemos encontrar expresiones o manifestaciones que se han desarrollado, desde tiempos milenarios, bajo condiciones culturales o geográficas particulares que les han permitido una alta especialización. Este es el caso de la alfarería de los pueblos de San Juan de Villa de Huarguesh o Huarguish y de Punchao Chico, ubicados en Huánuco, práctica artesanal que fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación el año 2015.



Esta publicación, tercera entrega de la serie *Ruraq maki. Repertorios*, está dedicada a la cerámica utilitaria de las comunidades de Hurguesh y de Punchao Chico. Estos pequeños poblados, de alrededor de 30 familias cada uno, están ubicados en una zona privilegiada de los Andes en la que abundan los yacimientos de arcilla de calidad, insumo primordial para la fabricación de cerámica. En estas comunidades, los pobladores han mantenido procesos de manufactura alfarera que datan de tiempos prehispánicos, como la elaboración de cerámica con moldes o el uso de una tierra rojiza conocida como *muky*.

Las ollas, así como las demás vasijas elaboradas en estas comunidades, destacan por su simpleza y rusticidad, así como por la técnica y por los instrumentos empleados en su fabricación, que han variado muy poco desde hace cientos de años. La calidad de las piezas ha permitido que estos poblados, situados a menos de una hora de la ciudad de Huánuco, sean reconocidos como importantes centros alfareros, siendo además, estas ollas, elementos de trueque e intercambio permanente con alimentos o productos de comunidades vecinas ubicadas en otras zonas ecológicas.

Herederos de la antigua cultura Kotosh, que tiene como emblema reconocible el famoso templo de los brazos cruzados, los pobladores de las comunidades de Hurguesh y Punchao Chico presentan en sus ollas, vasijas o cántaros una tradición que conserva su sabiduría ancestral y resiste los embates de la modernidad. El esfuerzo y dedicación de estos hombres y mujeres permite mantener viva la historia de un pueblo que se inscribe permanentemente en sus hermosas piezas de barro.

Con esta nueva publicación, el Ministerio de Cultura cumple con los objetivos trazados a partir del programa *Ruraq maki, hecho a mano*, contribuyendo al conocimiento y valoración del arte tradicional y popular peruano, y reafirma su compromiso con la protección, investigación y difusión del patrimonio cultural inmaterial de nuestro país.

Jorge Nieto Montesinos
Ministro de Cultura

Cerámica tradicional de Huarguesh y Punchao Chico

» Introducción

Las comunidades campesinas de San Juan de Villa de Huarguesh o Huarguish y de Punchao Chico se ubican en el distrito de Quisqui, en la provincia y departamento de Huánuco. Ambos poblados se asientan en la margen del río Mito, cerca del centro poblado Huancapallac, capital del distrito de Quisqui, a una altitud de 2500 msnm. La producción alfarera de estos pueblos ha mantenido un original proceso de elaboración por cientos de años gracias a la continua transmisión de conocimientos y al uso eficiente de recursos naturales para su manufactura.



Los antecedentes históricos de la elaboración cerámica de estos poblados están relacionados con la cultura Kotosh, que habitó el centro del Perú 1500 años a. C. La cerámica de Kotosh está asociada también a la cultura Paracas y, entre los años 900 a 700 a. C., presenta rasgos de la cultura Chavín (Renard, Saignes y Taylor 1988, p. 22-24). En la zona de Huánuco se desarrolló igualmente un tipo de cerámica conocido como Higueiras, el cual tuvo influencias foráneas, fue sencillo y de uso doméstico (Morales 1994, p. 37).

Entre los años 1000 a 1200. d. C. tuvo hegemonía en Huánuco el imperio Yarowilca o Yarovilca, que ocupó un extenso territorio. Por los años 1300 d. C., cuando el predominio de los Yarowilca llegó a su fin, estos se replegaron en diversas poblaciones pequeñas (Espinoza 1995, p. 173,174). En lo alto de los cerros Augash, Huamali, Ñaupamarca y Lacchamaray, aún quedan restos arqueológicos de poblaciones que habitaron este territorio. Estos cerros rodean las actuales comunidades de Hurguesh y Punchao Chico.

Durante el periodo incaico, el antiguo territorio de los Yarowilca fue conquistado por Pachacutec y su hijo Túpac Yupanqui, quienes encontraron

resistencia de la etnia Chupacho o Chupaycho. El Inca Huayna Capac, para continuar su dominio, intensificó la mezcla poblacional entre las etnias Chupacho, Quero y Yacha (Renard, Saignes y Taylor 1988, p. 64-65). La población Chupacho ocupaba el valle del río Higueiras y pagaba altos tributos en forma de trabajo para el Inca; mucha de esta población fue desplazada hacia otras regiones como *mitimaes* (Klauer 2000, p. 85, 130-131) y a la vez *mitimaes* de otras zonas se dirigieron a los poblados Chupacho¹. Según sus habilidades, las poblaciones desplazadas cumplían diversos trabajos en tributo al Inca, como los alfareros Chimú que fueron llevados a diversos lugares del Tawantinsuyu (Rostworowski 1988, p. 96-97).

Este contexto podría haber influenciado la alfarería de Hurguesh y Punchao Chico. En este sentido, el uso de moldes para fabricar vasijas en estas comunidades, es similar a la técnica utilizada en las culturas Chancay, Mochica y Chimú.

1. En el territorio de los Chupacho, llegaron etnias Huaylas, Cayambe, Chachapoyas, y Paltas (Murra 1975, p. 112-113). Y territorios de los Wanuko, Humalies, Huacrachucos y Chupacho forman la provincia Huánuco (Palacios, 1982, p. 42).



Asimismo, la cerámica un poco tosca, de uso doméstico y con escasa decoración es característica de la tradición alfarera de la cultura Yarowilca. El color rojo y la forma de las vasijas son rasgos de las cerámicas que elaboraron las etnias Chupacho (Morales 1994, p. 13, 38).

Al inicio de la época colonial, las etnias Chupacho, Queros y Yachas se encontraban habitando pequeñas localidades a lo largo del valle del río Higueiras. Muchos de estos poblados hacían cerámica del mismo tipo. Su producción alfarera era destinada a otros poblados mediante el tributo y el trueque (Morales 1994, p. 41-42). Posteriormente, los descendientes de los Chupacho habrían formado los pueblos de Augash, Huamalí y Ñaupamarca, los cuales formaron parte del obraje de Chinchopalca, dedicado a la alfarería (Morales 1982, p. 7-8). En la época republicana los sucesores de estos alfareros habitaron las localidades Mitotambo, Hurguesh y Punchao Chico. Estos pueblos formaban parte de la hacienda Raccha y fueron conocidos por producir alfarería (Morales 1982, p. 7-8). Cerca de Hurguesh había un pueblo de alfareros llamado Yacupishgo, que actualmente se encuentra deshabitado.

En el siglo XX, la gran demanda de las vasijas de Hurguesh y Punchao Chico intensificó su producción. Sobre la base del trueque se distribuían piezas a los departamentos de Pasco y Lima y en parte de la Amazonía, lo que revela la posición estratégica de Huánuco desde tiempos antiguos. La producción de grandes cantidades de ollas ha permitido a diversas generaciones de alfareros y alfareras incrementar sus ingresos económicos. Debido a esto, en Hurguesh y Punchao Chico valoran mucho la tierra que utilizan para hacer vasijas de cerámica.

Actualmente, los utensilios de metal y plástico están desplazando el uso de vasijas de cerámica; también el valor monetario desplazó en parte al trueque. Sin embargo, la cerámica tradicional de Hurguesh y Punchao Chico aún sigue vigente, se mantiene gracias a su buena reputación, pues se considera que las vasijas de barro son durables y facilitan la cocción de alimentos, los cuales resultan saludables y de sabor agradable. Pero principalmente, este arte se mantiene porque los ceramistas continúan aplicando la técnica de sus antepasados, utilizando la sabiduría de su tradición alfarera.



Alfareros de la Comunidad de Hurguesh en la década de 1970. Fotografías tomadas por Daniel Morales, archivo de la familia Torres



» **Materiales**

La alfarería de Hurguesh y Punchao Chico se desarrolla en un medio ambiente que presenta abundante tierra arcillosa. Desde hace muchas generaciones, los habitantes de ambas localidades han logrado un adecuado manejo de recursos naturales, sirviéndose de los elementos presentes para lograr la especialización alfarera. A partir del

aprovechamiento tecnificado de una materia prima, la producción alfarera ha garantizado por largo tiempo la obtención de diversos productos a partir del intercambio con localidades de otros pisos ecológicos.

Los materiales para la elaboración de las vasijas cerámicas que se usan en las localidades de Hurguesh y Punchao Chico, son elementos de la naturaleza: tierra,



agua, leña y paja. Estos elementos se recolectan y extraen a partir de un conocimiento adquirido tradicionalmente.

» **Arcilla o *allpamanka*²**

La tierra arcillosa de Huarguesh y Punchao Chico es llamada *allpamanka* o tierra para hacer ollas. Las vasijas hechas con *allpamanka* son llamadas ollas de barro o también *mitumanka*. A la *allpamanka* se le atribuyen propiedades especiales para la producción de vasijas fuertes y óptimas para la salud.

Para encontrar *allpamanka*, se busca en los suelos una especie de brillo como indicador de que hay una veta de tierra arcillosa. El yacimiento, llamado *mina* por los pobladores de la zona, regularmente se encuentra a cielo abierto. Para extraer *allpamanka* sin impurezas, se escarba la *mina* seleccionando la tierra limpia y brillante.

2. El quechua que se habla en Huánuco es una variedad de la lengua quechua que forma parte de su rama central. El quechua de Huánuco presenta a su vez cinco variantes: Huamalíes-Dos de Mayo, Margos-Yarowilca-Lauricocha, Huallaga, Panao y Ambo. Según el censo nacional de 2007, en el departamento de Huánuco alrededor de 205203 personas hablan al menos una lengua indígena u originaria; de ellas, la mayoría (203210) habla quechua, cifra que llega al 29% de la población total del departamento (DLI-Ministerio de Cultura).

Antiguamente cada familia buscaba y tenía su *mina*, pues estas se encuentran esparcidas por toda la zona; pueden estar incluso dentro de las casas. Actualmente, si la *mina* se encuentra en un terreno ajeno, se debe pedir permiso al propietario para sacar *allpamanka*; además, por cada vez que se extrae materia prima, se le entrega al propietario cierta cantidad de ollas.

Para elaborar las vasijas, se utilizan tres tipos de tierra o *allpamanka*: *raco*, *cuerpo* y *de un solo cuerpo*, que contiene *raco* y *cuerpo* mezcladas naturalmente.

Cabe anotar que la tierra arcillosa no resulta apropiada para la agricultura, pues en época de lluvia la superficie suele convertirse en lodo y en verano se solidifica. Sin embargo, en Huarguesh y Punchao Chico se ha podido sacar provecho a este tipo muy abundante de tierra, gracias a la producción alfarera.

Raco

Es un tipo de tierra considerado fino y especial. Tiene una textura grasosa, suave y elástica. Se presenta en colores oscuros de matices plomo y púrpura y en negro; el *raco* más oscuro es considerado el más resistente. Este tipo de tierra es difícil de ubicar, por lo que es muy valorado.



Arcilla o *allpamanka*

Cuerpo

Cuerpo es un tipo de barro seco. Tiene textura áspera, con mayor presencia de arena, lo que permite que actúe como fundente en la cocción de las piezas. El *cuerpo* presenta colores entre el marrón, amarillo, ocre y hasta blanco. Este tipo de arcilla es fácil de encontrar.

De un solo cuerpo

Es un tipo de *allpamanka* especial que presenta mezcla de los tipos *raco* y *cuerpo*. Es una arcilla un poco áspera

por la arena que contiene. Se presenta mayormente en colores plomo y negro. Cuando su textura es grasosa se considera de mayor calidad, mientras que si es muy arenosa no resulta buena. Los yacimientos de este tipo de tierra mezclada no son muy comunes en la zona de Huarques y Punchao Chico.

» *Muky*

Es una tierra de contextura arcillosa y de color rojo, que es triturada y colada hasta formar una tierra fina. Luego, se



mezcla con agua para hacer pintura. Se aplica en forma de engobe, cuando las piezas están secas, antes de ponerlas al horno. Es un material escaso en Huar-guesh y Punchao Chico; se trae desde Mukypata, una zona al pie del cerro Auguash, próximo al poblado de Huar-guesh, y también de los poblados Mitobamba o Mitocucho y Raccha Cedrón, situados en el distrito Quisqui.

» **Agua**

Se agrega durante la manufactura de las vasijas, permitiendo balancear la

contextura de la pasta cerámica o mojar los instrumentos. El agua también se usa para disolver el *muky* y formar una pintura. Se conserva en un envase denominado *chapllumanka*, *chaplomanka* o *chaplío*.

» **Materiales para la quema**

Como combustible se usa la leña de eucalipto, que dura más tiempo prendida, o de aliso; sin embargo para algunas ceramistas, esta última tiene poca duración y deja rayas negras en las ollas. Antiguamente se solía utilizar leña de los



Muky, tierra arcillosa de color rojo



árboles de cerezo y durazno, las cuales tienen propiedades parecidas al eucalipto, pero que hoy en día ya no crecen con abundancia en la zona. Los pedazos de madera se trozan de tamaño uniforme, con el objetivo de poder acomodarlos ordenadamente en el horno.

Asimismo, para la cocción de las piezas se usa paja de trigo. La paja de trigo es fuerte, tras quemarse produce *shansha* o brasa ardiente. Si la paja es de buena calidad, la *shansha* durará prendida mayor tiempo, lo cual producirá mejor cocción.

Antiguamente se utilizaba una paja conocida como *clavel ogsha* o paja “con hueso”, que tiene un tallo grueso. Esta paja es especial para cocinar piezas de cerámica por generar buena *shansha*. Sin embargo, está desapareciendo de la zona y solamente se encuentra en lugares alejados. En su lugar, ha crecido otra paja conocida como *mapa*, la cual crece como mala hierba y no resulta buena para cocinar piezas de cerámica, pues se enfría rápido.

Por último, un elemento importante en la combustión es la bosta o *muñega* (boñiga). Se recolecta durante el verano y se guarda en costales. Se coloca junto a la paja, por los lados del horno. Este elemento produce un fuego que llega a

temperaturas muy altas, favoreciendo la cocción de las ollas.

Cabe anotar que se usa también otro tipo de paja llamado *guayllapa*, conocido como “sin hueso”, el cual sirve para amarrar o embalar las cerámicas, no para la combustión.

» Instrumentos

Los instrumentos que se utilizan en la alfarería de las comunidades Huarques y Punchao Chico son los mismos desde hace cientos de años. La tradición alfarera de estas localidades se basa en herramientas elaboradas a partir de recursos presentes en el medio ambiente, como maderas, piedras del río, tierra o *allpamanka*. Asimismo, a lo largo del tiempo se han incorporado instrumentos hechos a partir de metales o plásticos.

» Mazo o *takakuna*

Es una herramienta de golpe, elaborada con madera de pacay, sauce, eucalipto o cerezo, usada para moler la *allpamanka*. El mazo se fabrica un poco encorvado o arqueado; consta de una parte en forma de mango para sujetarlo y otra parte plana para golpear. Este instrumento es elaborado y utilizado por los hombres. Para el mismo propósito de moler



la *allpamanka* también se suele utilizar un batán de piedra grande.

» **Cernidor o *shuyshuna***

Es un colador que sirve para separar la arcilla de las piedras pequeñas. Antiguamente se fabricaba a partir del cuero de carnero o cabra, el cual se tensaba en tablas delgadas dobladas en forma de aro; luego, con alambres calientes se hacían huecos al pellejo tensado. Hoy en día se usan cernedores de madera, con lata o fierro.

» ***Ushma***

Ushmay en castellano es mojar. Ushma es un tipo de vasija grande con boca ancha que tradicionalmente se utiliza para remojar la *allpamanka*, ya cernida, durante varios días, semanas o meses. Antiguamente, las localidades de Huarques y Punchao Chico se caracterizaban por tener en las fachadas de las casas, dos o tres *ushma* con barro en remojo. Actualmente se están utilizando también barriles de plástico o metal.

» **Cuero o *qara***

Es el pellejo de ganado vacuno, especialmente de toro, de tamaño grande. Puede medir hasta un metro y medio de ancho y ochenta centímetros de largo.

Se utiliza para amasar, sobre este, el barro con los pies o pisotear; este proceso se realiza colocando el cuero en el suelo.

» ***Pirgash***

Es un pedazo de pellejo, usualmente de carnero o cabra, que mide aproximadamente setenta centímetros de ancho y cincuenta de largo. Sobre el *pirgash* se coloca la arcilla y se tablea, es decir, con la palma de la mano se la aplana para poder colocarla en los moldes de las vasijas.

» **Moldes**

Se usan moldes bivalvos: dos tapas hechas de cerámica que se unen para dar forma a las vasijas. Tradicionalmente cada ceramista elabora sus propios moldes, utilizan el mismo proceso y materiales con los que hacen sus vasijas. Regularmente se usa como modelo vasijas antiguas. En tiempos pasados, se usaban como modelos las calabazas de mate o *tutuma*.

Muchos de los moldes que actualmente se usan en Huarques y Punchao Chico son heredados. Por otro lado, en los últimos años también se están fabricando moldes de teteras, jarras, entre otros recipientes. En algunos casos,



Instrumentos usados en la alfarería de Huarguesh y Punchao Chico. 1. Mazo; 2. Cernidor; 3. *Pirgash*; 4. Moldes.





Bruñidor

las alfareras elaboran moldes de yeso, sobre todo para hacer tapas de ollas o alcancías.

» **Collota o qullush**

Se llama así a las piedras de forma redonda, de superficie lisa, que sirven para presionar la pasta cerámica en los moldes, con la finalidad de que la pieza quede pareja. Miden aproximadamente diez centímetros y se encuentran en las orillas de los ríos.

» **Cinchón y kuchupador**

El cinchón es una pequeña vara plana de fierro, la cual, doblada por uno de sus extremos, forma un gancho con el que se retiran los excedentes o *costuras* que deja el molde. Con este mismo propósito se utilizan los *kuchupadores*, que



Cinchón

son cuchillos de distintos tamaños, los cuales permiten trabajar mejor los detalles de las vasijas, afinar su forma y hacer los agujeros para las asas.

» **Bruñidor**

Son piedras ovaladas pequeñas que sirven para bruñir la superficie de la arcilla en estado de cuero, es decir, cuando la arcilla está parcialmente seca pero conserva cierta humedad, lo suficiente como para ser manejable.

» **Kallwa**

Es una espátula o paleta fabricada con cualquier especie de madera. Aproximadamente mide veinte centímetros. Se utiliza principalmente como estique para modelar la pasta cerámica, así como para cortar y separar pedazos de arcilla.



» Técnicas

“La olla es bien delicada, muy especial, parece niña bonita, hay que cuidarla”.

Susana Ponce, alfarera

En la alfarería de Hurguesh y Punchao Chico predomina la técnica del moldeado, es decir, las piezas se elaboran a partir de moldes. La producción de cerámica, realizada principalmente por mujeres, se planifica con anticipación; las ollas se hacen entre abril y noviembre, en época seca y sin lluvias, cuando el calor permite condiciones adecuadas.

Las vasijas grandes, fabricadas casi siempre por hombres, se elaboran sin moldes, a partir de la técnica del modelado o paleteado.

Antiguamente, las casas de las alfareras o alfareros contaban con espacios destinados para diferentes procesos de manufactura. En estas, había un corredor en el cual se elaboraban las piezas y un patio donde se procesaba la *allpamanka*, con varias *ushma* o tinajas grandes enterradas alrededor; también contaban con un cuarto interno para orear las piezas. La *mina* y el horno se encontraban a la espalda o al costado de las casas, en lugares donde hay viento adecuado para la cocción. Estas casas

se ubicaban en lugares visibles, tenían tejas en los techos y en la fachada eran colocadas ollas de barro, como letreros para avisar que ahí se producía cerámica (Morales 1994, p. 5, 7).

En la actualidad, según los testimonios de distintos ceramistas, los hombres son generalmente —aunque no de forma exclusiva— los encargados de extraer la tierra e intervenir activamente en el proceso de preparación de la arcilla.

El procedimiento para la elaboración de cerámica moldeada se divide en tres partes, primero se prepara la pasta cerámica, luego se elaboran las piezas y finalmente se realiza la cocción.

» Preparar la pasta cerámica

Preparar la pasta cerámica puede tomar desde algunos días hasta varios meses. Esta etapa abarca recolectar la arcilla o *allpamanka* y convertirla en pasta cerámica. La podemos subdividir en cinco partes: extraer, macear, cernir, remojar y pisar.

Extraer tierra o allpa utqiy

El primer paso es localizar yacimientos de arcilla. Las alfareras, al realizar sus actividades cotidianas, observan los suelos, buscan grietas o pequeños brillos





como señales de presencia de tierra arcillosa o *allpamanka*. Cuando una alfarera localiza un posible yacimiento, prueba la arcilla cogiendo un poco de tierra y con un poco de líquido la frota entre las palmas con ambas manos. Si puede formar pequeños cordones de consistencia sólida y moldeable, confirma que se trata de *allpamanka*. En algunos casos, prueba la dureza de la arcilla elaborando solamente una o dos ollas.

El *raco* es difícil de encontrar y de extraer. Se encuentra en lugares secos y la superficie del yacimiento puede presentar tierra de color semejante al del chocolate. Se extrae por pedazos de tierra solidificada, llamados "turrones". El *cuerpo* se encuentra con mayor frecuencia, pero su extracción requiere de gran esfuerzo. La *allpamanka de un solo cuerpo* es la arcilla más difícil de hallar, mientras más compacta se encuentre resulta mejor material.

Para extraer la *allpamanka* se escarba el suelo y se saca la tierra. Es muy importante mantener el yacimiento limpio, así como también conservar la pureza de la arcilla. Por esto la *mina* debe limpiarse bien, sacando los restos vegetales y animales o piedras. La tierra sucia de la superficie no se utiliza.

En la forma tradicional de extraer la arcilla, ya no practicada por las ceramistas actuales, primero se hacía un ritual con el propósito de pedir permiso a la entidad dueña de la tierra, la *pachamama*. A modo de retribución o pago al *hirka*, cerro sagrado, se enterraba un poco de hojas de coca, cigarros o dulces; así también se masticaban hojas de coca al lado de la *mina* y se solía decir antes de emprender una labor: "*Taita-hirka* dame fuerza y valor".

Actualmente estas prácticas no se realizan, sin embargo todavía se guarda respeto hacia los lugares de donde se extrae arcilla, y sobre todo hacia los *hirkas* que rodean Hurgash y Punchao Chico, donde vivieron los antepasados o *auquis*³.

La tierra extraída se coloca en una era o *allpushku*, que es un pequeño espacio limpio al costado del yacimiento. La era se hace con la misma tierra del yacimiento, para mantener la pureza de la arcilla. Sirve para poner a secar la *allpamanka*, desde la mañana hasta la tarde; la arcilla se remueve constantemente con el propósito de que seque de manera uniforme.

3. En los restos arqueológicos ubicados en la cima del cerro Augash se han encontrado abundantes restos de vasijas de cerámica.

Proceso de cernido
de la arcilla



Macear o *allpa-takana*

Cuando la tierra extraída está seca, es molida con un mazo de madera. El objetivo de esta acción es triturar las partículas de grano y lograr una contextura más fina. Esta acción puede ser realizada en la era al lado de la *mina* o en casa, sobre costales de plástico. La *allpamanka* molida puede ser almacenada en costales durante largos periodos de tiempo.

Cernir o *allpa-shuyshuy*

Luego se procede a zarandear la *allpamanka* molida en un cernidor. Se espera obtener con este proceso tierra fina. Parte de esta tierra fina se separa para cernirla aún más. A esta tierra más fina la llaman *machka* o harina de tierra, la cual es utilizada para balancear la contextura de la pasta cerámica durante la producción. Generalmente la tierra

de tipo *cuerpo* es más apropiada para hacer *machka*. En algunos casos la tierra del tipo *raco* pasa directamente al remojo.

Remojar o *ushmashiy*

La mayoría de tierra fina se pone en remojo por un largo periodo de tiempo. El remojo consiste en macerar grandes cantidades de *allpamanka* en agua limpia. La masa no debe estar muy aguada ni muy seca, pues las piezas de cerámica quedarían débiles. Durante el transcurso de los días, se debe aplastar la masa con las manos para probar la contextura de la mezcla.

El remojo se hace en vasijas grandes llamadas *ushma*. En tiempos pasados se cavaba un pozo para remojar la tierra arcillosa. Actualmente también utilizan barriles de plástico o fierro. El remojo varía según el criterio de cada



Ushma para remojar la arcilla

ceramista, en este proceso se pueden diferenciar estilos personales en la producción alfarera.

La primera variable se presenta en la mezcla. Para la mayoría de ceramistas, se maceran juntas *raco* y *cuerpo*, ambas mezcladas equilibradamente en el mismo recipiente. Otra forma es macerar el *raco* y *cuerpo* en recipientes separados, mezclándolos recién en el siguiente proceso; en este estilo se pone a remojar más cantidad del tipo *cuerpo*.

El tiempo de remojo es la siguiente variable, según el criterio de cada ceramista y el estado del clima, puede ser desde tres días hasta varios meses. Se considera que para garantizar una producción más duradera, la tierra se debe macerar por más de un mes. Asimismo, se considera que el *raco* requiere menos tiempo para

macerar. Existen referencias de que antiguamente no se maceraba la tierra *raco*, directamente se pisaba con agua.

Pisar el barro o mito-qaruy

Este proceso se hace en un espacio limpio, de aproximadamente dos metros cuadrados. En este lugar se extiende el cuero o *qara* donde se coloca el barro, que luego se pisa con un solo pie, con la planta inclinada o con el talón, esta acción se denomina "peinar el barro".

Mientras se pisa el barro, se van agregando pequeñas cantidades de agua y *machka*, procurando lograr una masa uniforme. También se voltea el barro varias veces. Se hace esto doblando el cuero y juntando sus bordes. Hay referencias de que al momento de pisar el barro, las ceramistas de generaciones



anteriores agregaban algodón⁴ y otros materiales, como excremento de burro, con el fin de que las ollas de cerámica salgan más fuertes. Actualmente también se usa el algodón para curar la vasija, es decir, cuando presenta una rajadura, se mezcla algodón con un poco de barro y se coloca en la fisura antes de hornear; por otro lado, el excremento de burro se usa para hacer tejas, mezclándolo con arcilla.

El proceso de pisado dura hasta que la masa empieza a brillar o hasta que se escuchan chasquidos cuando se pisa y comienza a ser difícil introducir el pie en la masa o cuando el barro ya no se pega al pie. Pisar el barro toma de una a dos horas; el resultado final es una pasta cerámica consistente y elástica, cuya textura puede compararse con la masa para hacer pan.

La pasta cerámica lista es separada en bloques o bolas grandes llamados bastones, que se acomodan en un lugar seco dentro de la casa, donde se cubren con frazadas mojadas, trapos o costales de plástico. Se debe cuidar que no les entre aire, para que no se sequen; asimismo, se debe realizar la siguiente etapa enseguida.

4. Traído de otros lugares para hacer mantas.

» Formar las vasijas

Esta etapa consta de varios procesos para lograr formar la pieza, entre los que podemos distinguir: moldear, desmoldar, *kuchupar*, bruñir, secar y pintar.

Moldear

Las ceramistas se sientan sobre un pellejo de animal o una piedra, puesto en el piso, y ubican los materiales y herramientas a su alrededor.

El primer paso del moldeado es la *tableada* o *aplaudida*, que consiste en poner un poco de pasta cerámica en el *pirgash* para aplanarla con las manos y formar planchas o discos de barro. Durante este proceso se añade *machka* y agua para lograr la consistencia y el grosor adecuados.

Después, estas planchas o discos se colocan en la parte interior de cada tapa del molde bivalvo, ejerciendo presión con los dedos para que se adhieran bien. Luego, con las manos se forman cordones gruesos de barro, los cuales son utilizados para unir ambas tapas del molde, hacer el labio o borde en la boca de la vasija y rellenar los espacios destinados para las asas.

Para unir las tapas del molde, se presiona una contra otra, procurando que





Proceso de moldeado

los bordes encajen correctamente. Una vez pegadas se le da forma al cordón adherido en la boca de la vasija. Luego se empareja la parte interior de la vasija, dentro del molde, con la ayuda de la *collota*; también se alisa con un trapo.

Finalmente, se deja la pieza en el molde por un día; si se desmolda antes o después de tiempo, la pieza puede doblarse o rajarse.

Para moldear, se debe limpiar el espacio y evitar que partículas ajenas se adhieran durante la manipulación de la pasta cerámica, pues al quemarse dejarán pequeñas cavidades en la superficie, provocando que la pieza se reviente en la cocción o sea inutilizable.

Desmoldar

Las tapas del molde se deben separar con mucho cuidado, para no partir ni

torcer la pieza. Ya sin molde, la pieza queda formada, pero áspera y con excedentes en las uniones, que son llamadas costuras. Según la dureza de la pieza formada, se procede a *kuchupar* ese mismo día o al siguiente.

Arreglar o *kuchupar*

Kuchupar es la acción de alisar la superficie y retirar la costura en las uniones del molde. Para esto, las ceramistas utilizan el cinchón y el *kuchupador*. En esta parte, se cortan los agujeros de las asas y se puede cambiar su orientación; también se pueden tallar diseños o palabras e incluir detalles en los bordes de la vasija. Asimismo, se cubren las imperfecciones con arcilla. Cuando la pieza queda lista es colocada a la sombra por unas horas o un día. Cuando la pieza endurece, se bruñe.



Proceso de desmoldado

Bruñir

Bruñir es pulir el barro en estado de cuero, frotándolo con una piedra por dentro y fuera. Este proceso contribuye a tapar los poros y a dar un acabado liso a la cerámica. Se deben juntar varias ollas para bruñirlas, pues si se espera demasiado tiempo para esta acción, las piezas pueden secarse, lo que dificultaría la tarea.

Al bruñir, se examinan las piezas en búsqueda de rajaduras o huecos, los cuales se cubren con pasta cerámica. Por otro lado, se debe tener cuidado de no frotar demasiado las vasijas ni sacar la parte mantecosa de la arcilla, porque la superficie se vuelve áspera. Para finalizar el bruñido, se pasa un trapo a la vasija, seguidamente se deja secar.



Cuando se rompe una pieza, se disuelve en agua para reutilizar el material.

Secar y pintar

Las piezas se sacan al sol cuando ya están duras en el interior, varios días si es necesario. Mientras se van secando, cambian de color hacia un tono plomizo claro. Las piezas ya secas se apilan como columnas, una sobre otra boca abajo. Pueden guardarse así días o meses, hasta que llegue el momento de la cocción.

Antes de la cocción, se aplica un engobe de *muky*. Esta pintura es frotada con un trapo solo por la parte externa de la pieza, luego se deja secar al sol. Regularmente se aplica *muky* a todas las vasijas; cuando no llevan *muky* se dice que



Pintado con *muky*

son de color *natural*. También se aprovecha este proceso para reparar las imperfecciones provocadas por secar las piezas al sol.

» **Hacer los moldes**

Cada molde consta de dos tapas que se elaboran a partir de una vasija que sirve de modelo. Esta vasija es recubierta con bastante pasta cerámica para obtener como resultado tapas gruesas y resistentes. Posteriormente, se pone a secar hasta que la pasta cerámica se encuentre en estado de cuero y, luego, se le hace un corte por la mitad. Se pone a secar por más tiempo y cuando las tapas están duras se separan.

En cada una de las tapas se tallan huecos para las asas u “orejas”. En este paso

también se pueden tallar diseños en la parte interior de las tapas. Los moldes no se bruñen, pero sí se queman junto a las demás piezas. En los moldes se dibujan señales iguales a cada pareja de tapas, para no confundirlas.

» **Cerámica modelada**

Las vasijas que se elaboran sin molde con la técnica del modelado o paleteado son las de mayor formato; sirven para almacenar grandes contenidos. Son de tres tipos: *urpu*, *ushma* y *maqma*. Suelen ser fabricadas por alfareros hombres.

Para mayor consistencia en el modelado, la pasta cerámica debe estar bien macerada y espesa. Primero, se hace la base circular, cuyo tamaño y grosor varía





según la pieza. Seguidamente se adhieren rollos alargados de arcilla o cordones que se unen en sus extremos, formando una especie de anillo.

Utilizando una espátula o *kallwa*, se nivela este anillo, dejándolo erguido y direccionado hacia afuera de la base. Después, la pieza se deja secar en la sombra. Cuando la pasta cerámica está en estado de cuero, se adhiere otro rollo o cordón. Esta acción se hace repetidamente, dejando espacios de tiempo para endurecer cada sección, hasta llegar a la boca. A todo este proceso los alfareros le llaman piezar.

Los alfareros especializados hacen entre ocho y diez de estas vasijas al mismo tiempo. Comienzan piezando una vasija y mientras esperan que endurezca, avanzan con otra. Luego regresan a continuar piezando la primera, así sucesivamente. Una vez que inician esta labor no pueden parar, pues las secciones se secan e impiden la manufactura posterior.

Las piezas grandes no se bruñen y demoran más días para secar al sol. Se les aplica engobe con *muky* por la parte externa. Se ponen en la cocción junto con otros tipos de piezas. Cuando una

pieza grande se raja o le sale un agujero por el uso, se puede reparar utilizando arena fina, pero ya no podrá ser usada para cocinar.

Finalmente, cabe añadir que hoy en día, para hacer vasijas medianas, se están combinando las técnicas del moldeado y el modelado. Para esto, se usa como molde una batea grande; encima se añaden rollos de arcilla, superponiéndolos y dejándolos endurecer antes de colocar el siguiente, nivelándolos posteriormente con la *kallwa*.

» La cocción

Esta etapa tradicionalmente se realiza en el patio de la casa. Las ceramistas reciben la asistencia de su cónyuge o de un ayudante. Se empieza en la mañana, sacando al sol las piezas secas, se les aplica *muky* y se aprovecha para parchar las rajaduras o agujeros por última vez. Para una tanda de cocción se deben juntar al menos cien piezas. En días previos, se recolecta bastante paja y *muñega*, también se troza la leña o *yanta*. Con los insumos listos, se procede a hacer la cocción, lo que implica hacer el horno, *piricar* las ollas y finalmente la quema con paja.



El horno

Es construido con bloques de adobe. Se denomina “corral de adobe”. Es de forma cuadrangular, de cinco filas de adobe de altura. Los bloques de adobe son rectangulares, lo que favorece armar paredes compactas, pues si el aire se filtra dentro del horno, genera un humo negro que se impregna en las piezas. Para prender el horno, se dejan dos orificios o aberturas pequeñas en la parte baja de una de las paredes laterales del horno.

El horno es armado en un lugar seco, de preferencia un poco hundido, en un área aproximada de dos metros cuadrados. Se levanta solamente cuando llega el momento de la cocción, luego se desarma y se guardan los bloques de adobe.

La leña se coloca de forma ordenada por toda el área del horno, acomodándola en varias filas, en posición perpendicular a la pared por donde se prenderá el horno. Se colocan dos o tres capas de leña.

A la producción total de una cocción se le denomina *tambo*.

Pircar

Por la tarde se pircan las ollas por encima de las capas de leña. Esto consiste en

armar un montículo de vasijas. Primero se pone una olla boca abajo, pegada al muro donde están las aberturas para prender el horno. Después se ubica una pieza de costado, con la boca pegada a la primera olla. Luego se colocan otras en la misma posición —con la boca pegada a la base de la vasija anterior—, hasta completar una fila a lo largo de todo el horno.

Cuando las ollas ocupan toda el área del horno, se colocan más capas de vasijas encima, formando una pirámide de hasta seis filas de alto. Para pircar es importante poner las piezas grandes como base. También se procura dejar espacios en el contorno de la pirámide para que se acumule paja y *muñega*. Se debe tomar en cuenta que al consumirse la leña, las piezas se asentarán y modificarán su posición.

Quemar

Las vasijas se queman en la noche. Para empezar a quemar la leña, se introduce paja con fuego por las aberturas del muro.

En este proceso, se tiene que vigilar el horno para cubrir con abundante paja los orificios por donde salen llamas de fuego, hasta que de manera uniforme se llega a tapar con paja todo el horno.



Quemado de ollas

Si el aire entra por estos orificios se enfrían las piezas, además se genera un humo que mancha las ollas con hollín. La paja que arde es llamada *shansha*. Al principio de la cocción se oscurecen las piezas, pero después vuelven a su color rojizo.

La cocción finaliza cuando toda la leña se consume y deja de flamear, y la paja ha tapado todas las piezas. Para terminar, se echa lo sobrante de paja encima del horno, asegurándose que no va a salir más candela. Dentro del horno

queda la *shansha*, que se enfría por la madrugada.

Al día siguiente del quemado, el horno está apagado y cubierto de ceniza. Se retiran las piezas, con cuidado de no romperlas. Para revisar la calidad de las ollas, se golpean con la uña; si están bien cocidas suenan como metal. También se revisa que no haya rajaduras ni manchas negras en las piezas.

En la alfarería de Huarques y Punchao Chico antiguamente se practicaban cuidados tradicionales durante la cocción.





El más común consistía en evitar que las almas o espíritus toquen las ollas, pues se pensaba que las manos de los espíritus dejaban huellas o manchas negras en las piezas. Para impedir que los espíritus dañen las piezas, se debía permanecer al costado del horno hasta que se enfríe y antes de ir a dormir, se colocaban ramas con espinas de plantas *shiraka* o *mullaca* alrededor del horno, formando un cerco para que no pase el espíritu. Otro cuidado para evitar que las piezas salgan del horno con manchas negras consistía en impedir que las personas sin suerte o con “mala sangre” se acerquen a observar la cocción.

Además, antiguamente, se procuraba mantener el horno prendido, pues si este se apagaba de pronto era interpretado como un pronóstico de malas cosechas. También podía significar un mal augurio para la familia, pues podía morir alguien. Actualmente ya no se toman en cuenta estos cuidados tradicionales.

» Diseños

La cerámica de Huarguesh y Punchao Chico presenta diseños que resaltan en la superficie de las vasijas. Estos diseños están grabados en cada tapa de los moldes y de ahí se reproducen en la olla. En el caso de la cerámica modelada, se

elaboran directamente sobre la vasija: mediante el entallamiento o la incisión con un punzón o instrumento similar; también se decora la vasija a partir de la colocación de figuras de arcilla sobre la superficie de la pieza.

Los diseños se realizan alrededor de las ollas, con figuras o elementos de la flora, como flores, hojas y árboles; o fauna, como llamas, carneros y cuyes; entre otros; aunque también se escriben nombres o fechas. Cuando una vasija no tiene diseño, se le llama *natural*.

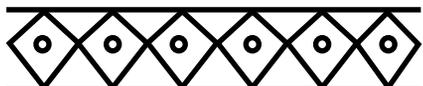
Algunas referencias indican que antiguamente no se hacían diseños en las ollas, solo en algunas vasijas pequeñas para beber.

Existe la tradición de adornar con escudos o dibujos las tinajas destinadas para contener chicha de jora, guarapo, ponche o agua ardiente, especialmente si van a ser usadas por las autoridades, o los mayordomos de las fiestas tradicionales. Este tipo de tinajas con dibujos se hacen a pedido, en muchos casos se vuelven especiales y se utilizan en varias fiestas.

Un diseño particular lo constituye un escudo que hace referencia al distrito Quisqui, plasmado a partir de moldes antiguos. La iconografía de dicho escudo



Diseños en las ollas de barro

 <p>Tuku ñawi</p>	 <p>Kapti-kapti</p>
 <p>Hirka</p>	 <p>Coquito con punto</p>
 <p>Huango-Huango</p>	
 <p>Kapti-kapti</p>	 <p>Campana diamante</p>
 <p>Wishla</p>	 <p>Coco ñawi</p>

Olla con
iconografía
antigua



presenta dos aves mirando en sentido contrario, dos ramas de trigo y un sol brillante. Las aves representarían al *pillco* (*Pharomachrus auriceps*)⁵, símbolo del etnia Chupacho (Morales 1982, p. 40).

Por último, cabe resaltar que algunas ceramistas están inmersas en un proceso de rescate de diseños antiguos — cuya iconografía no ha podido ser descifrada—, contenidos en moldes en desuso recuperados.

5. Esta ave le dio el nombre al valle donde se encuentra la ciudad de Huánuco (Varellanos 1959, p. 40).

» Procesos de transmisión

“Mi mamá me decía: tienen ustedes que aprender a hacer ollas porque de repente no terminan sus estudios, siquiera para que se mantengan haciendo su olla”.

María Torres, alfarera.

En Hurguesh y Punchao Chico la transmisión de los conocimientos sobre alfarería se ha mantenido vigente debido a la gran demanda que tienen las vasijas. Para las mujeres, conocer este arte ha significado una fuente importante de recursos económicos⁶.

Según las alfareras de la zona, generaciones anteriores de ceramistas hicieron sus moldes a partir de las vasijas que encontraron en las partes altas, en los restos arqueológicos de antiguos asentamientos humanos. Actualmente estos moldes se siguen utilizando y reproduciendo, lo que ha permitido la transmisión continua de este arte.

6. La principal actividad económica en el distrito de Quisqui, en el que se ubican las comunidades de Hurguesh y Punchao, es la agricultura. En Hurguesh y en Punchao habitan cerca de 30 familias, respectivamente.





En las historias narradas por las ceramistas mayores, se atribuye la enseñanza de la alfarería a una mujer que vivió en Hurguesh llamada Catalina Huanca o Sasalina Huanca. Según su relato, Catalina fue la primera ceramista de la zona e instruyó a las demás mujeres sobre la alfarería. Luego, sin embargo, conoció a un español que llegó durante la Colonia, se enamoraron y se juntaron. Catalina lo llevó a extraer *allpamanka* y el español se percató que había oro en el yacimiento. Entonces Catalina Huanca y el español se volvieron ricos y se fueron de Hurguesh. Otra versión indica que la pareja se dedicaba a intercambiar ollas de barro a cambio de oro. Cabe señalar que Catalina Huanca es un personaje “mítico” conocido en los Andes por su gran riqueza, la cual, según algunas leyendas, está enterrada en algún incógnito lugar. Aunque no hay consenso sobre su vida y fortuna, o su existencia misma, algunos historiadores señalan que fue una persona importante, heredera de extensas tierras, con mucho poder y que realizaba acciones en beneficio de los indios.

En la actualidad, tras la introducción de ollas de metal en los mercados de Huánuco, la enseñanza de la alfarería es limitada. Aunque, en este sentido, cabe resaltar las labores que desarrolla la

Asociación Pucahuayta, que agrupa a una veintena de mujeres que, a partir de talleres, están recuperando y difundiendo los conocimientos ancestrales asociados a la elaboración de ollas de barro.

» Género

La alfarería en Hurguesh y Punchao Chico es una actividad predominantemente realizada por la mujer. Las ceramistas han sido capaces de mantener esta actividad que las independiza económicamente. Por esto, de jóvenes, las mujeres reciben consejos de sus madres referidos a tener a la alfarería como su propia actividad económica.

No obstante, los hombres también participan activamente en la alfarería, pues suelen conocer los procedimientos para elaborar las ollas e intervienen en muchos de estos, especialmente en la extracción, el maceado y el trozado de la leña. Cuando las ceramistas no tienen pareja, contratan un ayudante. Es importante resaltar que tradicionalmente son los hombres quienes se encargan de la elaboración de las vasijas grandes que se hacen sin molde, especialmente el *urpo*.

En los diversos procesos de la manufactura, los roles de género se encuentran definidos y se complementan.



Las mujeres exploran los suelos en busca de *allpamanka*, limpian el yacimiento y guían la excavación que realizan los hombres. Otra labor del hombre es macear la tierra y cernirla. El remojo y pisado lo realizan las mujeres, quienes preparan la pasta cerámica; pero si es necesario, el hombre también puede hacer estas labores. Para la cocción, el hombre recolecta leña y la deja cortada, lista para ser colocada en el horno. Mientras la mujer produce, los hombres salen hacia otros pueblos para realizar trueque de las cerámicas.

» Relaciones sociales

En tiempos pasados, muchas de las familias en Huarques y Punchao Chico se dedicaban a la alfarería, pues era la actividad económica principal. Cuando una ceramista encendía su horno, las demás también empezaban a quemar sus piezas. Existía cierta competencia o *ganache*, para sacar la producción más rápido.

Tradicionalmente, cada ceramista es responsable de elaborar sus propias piezas y cuenta con yacimientos de *allpamanka* para uso personal; lo obtenido por el trueque o la venta también se maneja de forma individual. Sin embargo, en el proceso reciben ayuda, pues el trabajo intenso durante la manufactura genera

la necesidad de contar con una persona ayudante para que haga el *sirbi* o *sirbipa*, servir en castellano.

El *sirbi* lo realizan tradicionalmente las hijas de las ceramistas, familiares o personas de confianza. Esta labor implica hacer diversas tareas, desde moldear y bruñir hasta cocinar el almuerzo. El *sirbi* permite a las mujeres enseñar la labor a sus hijas, así como afianzar los vínculos sociales con las demás ceramistas, garantizando una cadena de reciprocidad, un trabajo que será retribuido a otra ceramista.

El *sirbi* es una forma de *ayni*, un intercambio recíproco de fuerza de trabajo. Esta práctica indígena ha sido esencial para el desarrollo de las poblaciones en los Andes desde hace cientos de años⁷. Actualmente, las ceramistas de Huarques y Punchao Chico también pagan jornales de trabajo a sus colegas para asegurar la ayuda necesaria; suelen contratar a vecinas o familiares ceramistas si necesitan aumentar la producción.

La mayoría de piezas cerámicas que se producen en Huarques y Punchao Chico es destinada a otros pueblos.

7. La *minka* se diferencia del *ayni* en que el servicio no se retribuye por trabajo, sino en dinero, comida, bebida y productos agrícolas (Alberti y Mayer 1974, p. 55).





Dionisia Valderrama Salas y María Torres Lugo, Ceramistas de Huarquesh

Antiguamente era algo común la llegada de visitantes de diferentes provincias para intercambiar distintos productos por ollas u otras piezas. Con la construcción de la carretera en la zona, ahora los alfareros y alfareras llevan sus productos a diversos pueblos, para el trueque o la venta.

» Edades de trasmisión

En Huarquesh y Punchao Chico, el arte alfarero es enseñado de madres a hijas de forma indirecta, pues básicamente se mira y se aprende. Los niños y niñas tienen sus primeros contactos con el barro

cuando llueve; salen a jugar en los charcos de lodo, donde forman ollas y figuras pequeñas imitando a sus padres. Cuando son menores de seis años, no se les permite tocar la pasta cerámica o los moldes, pues pueden ensuciar los elementos. Entre los siete y diez años, las niñas hacen figuras de animales y ollas a modo de juego. Desde los once años aproximadamente, las niñas empiezan a hacer solas ollas de juguete, a partir moldes pequeños; y ayudan a sus madres haciendo *sirbi*. También acompañan a los adultos a extraer *all-pamanka*, lo que les permite aprender a reconocer las tierras *cuerpo* y *raco*.



Giovana Cusma Arteaga,
Ceramista de Hurguesh

A partir de los catorce años, su ayuda permite avanzar más rápido la producción de vasijas. Su tarea principal consiste en bruñir las vasijas desde su base, por dentro y fuera. Solamente hasta la mitad de la pieza, sin considerar la boca, para evitar romperla. También ayudan en el pintado con *muky*.

A las jóvenes se les asigna la tarea de colocar pasta cerámica en los moldes y juntar las tapas. Sin embargo, no se espera que puedan hacer las bocas de las vasijas, pues aún no cuentan con la destreza para manipular el molde, pueden desalinearse las tapas o romper la pieza. Las jóvenes suelen recibir consejos de las mayores, quienes procuran animarlas para aprender a hacer cerámica porque, según refieren, es un buen medio para sostenerse económicamente.

El aprendizaje depende de la energía de cada mujer, pues se presentan casos de personas mayores que aprenden para poder comercializar las ollas. Si no tuvieron maestras o a sus madres cerca cuando eran niñas, pueden aprender de alguna vecina o familiar. En otros casos, las mujeres, al vivir con la familia del esposo, aprenden la alfarería de sus suegras.

Lorenza Correa Soria,
Ceramista de Huarguesh

» **Experiencia y reconocimiento**

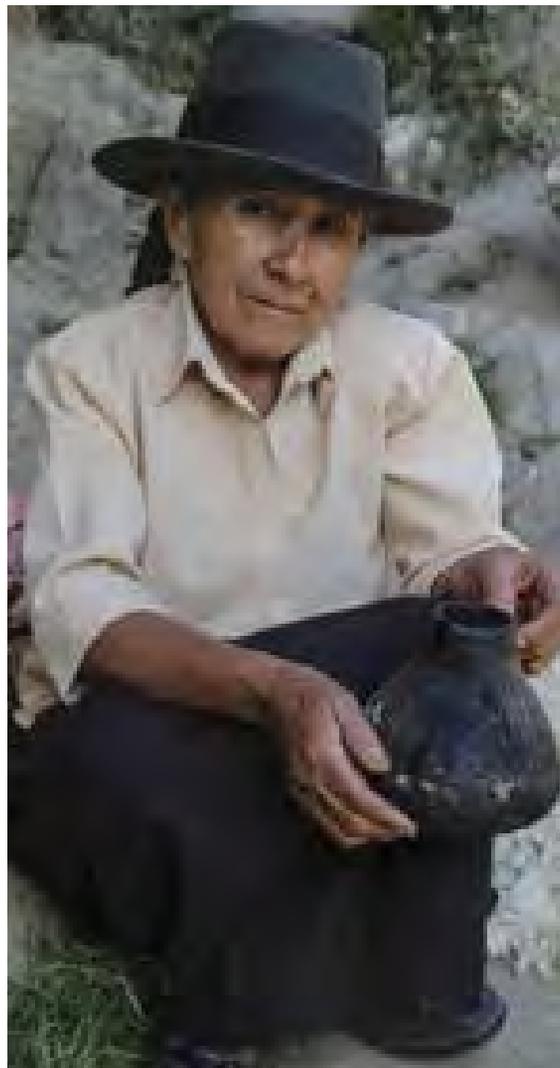
En Huarguesh y Punchao Chico se considera que las ceramistas experimentadas logran que sus piezas sean más duraderas. Además pueden fabricar las vasijas con bastante rapidez durante el moldeado. Son más distinguidas las ceramistas con destreza para encontrar *allpamanka* tipo *raco*; aquellas que saben hacer buenos moldes, o quienes calculan mejor las cantidades de arcilla para remojar.

Cuando una ceramista es experta, sus ollas de barro y las otras piezas de cerámica que hace, se vuelven reconocidas. Se valora su rapidez, por lo que son requeridas para ser contratadas para el *sirbi* o ayudantes de otras ceramistas.

Por otro lado, regularmente los ceramistas expertos hombres producen cerámica por pedidos.

» **Repertorio**

La cerámica tradicional de Huarguesh y Punchao Chico se caracteriza por sus modelos, que se elaboran desde hace varias generaciones; y por su tono rojizo. Por otro lado, existen piezas que se están dejando de fabricar, como tejas para techos de casas, platos de barro y floreros de tres cuerpos que se utilizan





en Semana Santa y en las tumbas de los cementerios.

Según referencias de ceramistas, antiguamente se fabricaban pequeños *huacos* para ser usados en ceremonias rituales hacia los *hirka* que rodean Huarquesh y Punchao Chico. Eran figuras de forma antropomorfa que representaban animales, como venados y monos, y tenían caras de personas ancianas. Estos *huacos* se enterraban en las alturas y se ofrecían a los *auquis* o dueños del cerro.

En el presente, el universo de tipos de piezas se clasifica según su función en tres grupos: para preparar alimentos, para almacenar y para actividades oficiales o fiestas.

» Vasijas para preparar alimentos

Conocidas como ollas o *manka*, son las más fabricadas, porque tienen una gran demanda por su durabilidad. En Huarquesh y Punchao Chico consideran que estas ollas brindan un sabor agradable a la comida y, cuando son retiradas del fuego, conservan la temperatura de los alimentos.

El pueblo de Huarquesh se ha especializado en elaborar estas ollas desde tiempos ancestrales. La ceramista María Torres recuerda, al respecto: “Antes en

Huarquesh había pura ollera, no había casa que no hiciera olla. Era un trabajo especial”.

Tradicionalmente, las ollas se fabrican con las asas verticales —y así se encuentran diseñadas en los moldes antiguos—, sin embargo en la actualidad se está optando por las asas horizontales. Recientemente también se están elaborando tapas para las ollas.

Según su morfología y su uso, se han clasificado cinco tipos de *manka*. Se incluye en el grupo de vasijas para preparar alimentos, también, al porongo.

Paltag manka

Olla de cuerpo globular, borde entrante, labio concavo y base plana, con dos asas en la parte superior. Se fabrican de varios tamaños y antiguamente se hacían de grandes dimensiones. Pueden tener diseño alrededor de la vasija. Estas ollas sirven para preparar alimentos como sopas, arroz, guisos, entre otras comidas.

Palangana manka

Olla de cuerpo semiglobular de base plana. Tiene asas a los costados y puede presentar diseño. La *palangana* se utiliza para cocinar picantes, arroz, frejoles, aderezos y todo tipo de frituras.





Ollas para alimentos

Purush manka

Olla de cuerpo globular, con gollete corto y asas a los extremos. Puede tener diseño. En el *purush manka* se puede hervir papa, mote, trigo y hacer mazamorra. También se utiliza para guardar comida en la cocina, ya que su forma ayuda a conservar el calor.

Kanalla manka (Kallana manka)

Esta vasija se caracteriza por su base plana. Es de forma tubular achatada; puede llevar asas o agujeros en las paredes. No se le hacen diseños. Tradicionalmente sirve para tostar maíz, café,

cebada, entre otros. También se usa como sartén para freír carnes.

Patisha manka

De cuerpo globular, tiene la boca grande con el gollete expandido hacia afuera; su base es plana, cuenta con dos asas en los extremos. Se utiliza para transportar alimentos, como el almuerzo, hacia la chacra, pues la forma de su boca facilita cubrir bien la olla y apoyarla en la espalda. Tradicionalmente también se utiliza como unidad de medida para intercambiar o vender manteca de chanco, la cual se almacena en la *patisha*



manka colgada. Si es necesario también se puede usar para cocinar alimentos.

Porongo o *puynu*

Vasija tipo cántaro con cuello largo y cuerpo de forma globular; el diámetro de la boca es menor que el de la base, cuenta con una sola asa. Puede fabricarse de varios tamaños. Regularmente no se le hace diseños. Su boca estrecha permite almacenar líquidos. Se utiliza para hervir agua y preparar café; antiguamente solamente se usaba para transportar agua.

» Ari

Antes de utilizar una olla o *manka* por primera vez, es necesario hacerle un proceso llamado *ari* para tapar los poros. Cuando se le hace *ari* a una olla, las ceramistas consideran que aquella se transforma y queda más fuerte. Una olla sin *ari* es considerada ociosa o sin vida, pues no puede hervir el agua.

La forma más común de hacer este proceso es calentar la *manka* y, aparte, hacer hervir agua con una papa blanca rallada; luego, a la *manka* caliente se le vierte el agua del hervido con papa y se le deja hervir de dos a cinco minutos; finalmente se bota lo hervido. El almidón de la papa penetra en la *manka*. Si

se desea se repite el proceso. Se puede reemplazar la papa por maíz blanco y se obtiene el mismo resultado. Si la *manka* va a ser usada para tostar no es necesario aplicar *ari*, pues con el uso se tapan los poros.

Existen relatos antiguos sobre alfareras que concluían el *ari* frotando la parte externa de la *manka* con una planta pegajosa llamada chilca negra (*Baccharis latifolia*), que se aplicaba cuando la vasija estaba caliente. Después, con grasa de cualquier animal, volvían a frotar la parte externa. Se dice que con este tratamiento la *manka* se endurecía más.

» Vasijas para almacenar

Estas vasijas son de tamaño grande, se fabrican sin usar moldes. Sus paredes son gruesas para que tengan resistencia a los golpes. Sirven para almacenar líquidos o sólidos por largo tiempo. Principalmente son elaboradas por los hombres. La fabricación de este tipo de vasijas es mayor en Punchao Chico.

Urpo

Es una vasija alta, de forma ovoide con boca angosta, su base plana es igual o un poco más grande que la boca, sus paredes son gruesas y ásperas, tiene cuello corto. Como adorno se le calan



Urpo

diseños, nombres o fechas. El *urpo* o *urpu* sirve especialmente para fermentar chicha de jora o guarapo de caña y almacenar agua; antiguamente, para estos propósitos, se enterraba parte de la vasija.

En la manera tradicional de fermentar la chicha, se ponen ramas de una planta llamada *shiraka* en la boca del *urpo*, con la finalidad de que un alma o espíritu no se acerque y el fermentado se realice bien. También existen relatos que señalan que los *urpo* han sido utilizados por los antiguos pobladores para esconder y enterrar sus posesiones de plata y oro en las zonas altas, para ocultarlas de invasores foráneos.

Al *urpo* también se le debe hacer *ari*, para esto lo calientan y le vierten sedimentos

de la chicha de jora. El *urpo* se calienta con el sol y se embarra por toda la parte interior. Luego se deja enfriar un rato y se lava, dejándolo listo para usar. Mientras más se usa, menos tiempo demora para fermentar la chicha de jora.

Cuando se raja o envejece, el *urpo* se utiliza para almacenar granos de maíz, trigo, frejol, entre otros alimentos secos. Resulta eficaz para evitar roedores, polillas y otros insectos; los granos se pueden almacenar por largo tiempo y se mantienen frescos.

Ushma

Vasija alta, de cuerpo globular y cuello convexo, el diámetro de la boca es igual al de la base plana, presenta dos asas. Su contextura es áspera y no lleva



adornos o diseños. La *ushma* se utiliza especialmente para remojar la *all-pamanka*; su nombre se traduce como "mojar". En la *ushma* se fermenta el barro por largos periodos de tiempo. Tradicionalmente se encontraban instalados afuera de las casas de las ceramistas. Tienen una capacidad aproximada de cien litros.

Maqma

Es la vasija más grande de todas. Tiene forma troncocónica; su boca y su base poseen diámetros similares, tiene

Maqma



cuello corto y asas en la parte media del cuerpo. No se les hace diseño.

Tradicionalmente se usan para almacenar agua limpia por largos periodos de tiempo; se ponen bajo las tejas para captar agua de lluvia. También hay referencias de que se utilizan para contener locro de papa para las fiestas tradicionales.

» **Vasijas para actividades festivas**

Son vasijas que se usan en acontecimientos sociales; la mayoría de estas tiene un diseño. Se hacen por pedidos, especialmente cuando hay festividades tradicionales; el mayordomo encarga a las ceramistas los utensilios necesarios para servir bebidas y alimentos.

Debido al paulatino abandono de las fiestas patronales, en la actualidad son pocas las localidades que todavía hacen pedidos de este tipo de vasijas; en ocasiones se encargan ollitas pequeñas para la *yunza* en los carnavales.

Actualmente, se usan principalmente en las festividades de Semana Santa y el Carnaval.

Tinaja

El cuerpo de la tinaja es de forma globular, con cuello campaniforme; tiene dos asas grandes. Cuenta con dibujos



grandes o escudos, los cuales ocupan todo un lado de la tinaja.

Tradicionalmente se utilizan para contener chicha de jora en Semana Santa, carnavales y fiestas tradicionales. Se coloca en la mesa principal, donde van las autoridades. Los mayordomos guardan la tinaja cuando acaba la celebración para usarla en la próxima fiesta. En la tinaja también se elabora ponche de huevo, que tradicionalmente se ofrece en los cumpleaños.

También se presenta en una variedad más pequeña llamada *tinajita*. Es de igual forma que la tinaja. Sirve para tomar el ponche en las fiestas patronales y cumpleaños, la utilizan especialmente las autoridades.

Wichi

Vasija pequeña; su cuerpo puede tener forma de cántaro o de taza, de cuello corto; en la boca suele tener un pequeño vertedero; se presenta con una asa. Regularmente se le hacen diseños que ocupan la mitad de su cuerpo.

Esta vasija sirve de complemento a la *tinaja*, utilizándose para servir la chicha de jora a los invitados de una festividad. Además se usa el *wichi* para servir café, guarapo e infusiones.

» **Nuevos modelos**

En Hurguesh y Punchao Chico se están elaborando nuevos tipos de vasijas. Según los requerimientos del mercado, se fabrican tazas, teteras, jarras, fuentes, tazones y platos pequeños, recipientes para ají o condimentos, alcanfías, ollitas de juguete, maceteros, palmatorias para velas, pequeñas figuras de santos y animales pequeños.

» **Trucapaco o trueque**

“Antes, las señoras venían de la sierra con doce, diez mulas; traían carne, queso, papas, habas, trigo, cebadas para ollas; venían bastante, la olla era bien buscada”. Aurelia Torres, alfarera.

Hasta mediados del siglo pasado, en Hurguesh y Punchao Chico se vivió una economía basada en el trueque o *trucapaco*. La enorme producción alfarera de antaño tenía como finalidad este intercambio. Los productos llegados de poblaciones ubicadas en diversos pisos ecológicos, complementaban favorablemente la alimentación. Llegaban productos desde las partes altas o quechua como: *tocosh* seco, variedades de papa, haba, cebada, quinua, lana, camote, queso y charqui de vaca. Los pueblos





de la parte baja intercambiaban agujas, anilina, frazadas y tejidos, así como frutas, frejol, maíz y diversos tipos de alimentos. Desde la selva o la montaña, traían carnes de distintos animales y frutas. Los pueblos vecinos ofrecían carneros, chicharrones, cuyes, manteca de choncho y pellejos.

En Huarques y Punchao Chico se realizaban trueques constantemente. Los alfareros y alfareras producían ollas y luego esperaban la llegada de los comerciantes con acémilas cargadas de productos de otras localidades. En la actualidad son los alfareros y alfareras quienes se movilizan para hacer trueque, transportando entre cinco a diez cargas de vasijas. Llegan en carro a ciudades o centros poblados de los departamentos circundantes.

Para realizar el trueque, llenan la olla o *manka* con el producto que se va a intercambiar. El valor de cada vasija depende de su tamaño o de la cantidad de producto que puede contener. Esta medida se aplica generalmente para intercambiar al por menor, con la mayoría de productos de la chacra. Cuando se trata de productos en sacos y carnes, se intercambian por cargas de vasijas.

Dependiendo del tamaño de las vasijas, de cuatro a siete componen una

amarrada o *arco*. Asimismo de cuatro a siete amarradas conforman una *carga*. Si las vasijas son pequeñas, siete vasijas formarán un arco y siete arcos hacen la *carga*. Si las vasijas son grandes, cuatro vasijas componen un *arco* y cuatro *arcos* hacen la *carga*. Las vasijas grandes para almacenaje no se contabilizan por *cargas*, su valor depende del tamaño.

* * *

El Ministerio de Cultura, en reconocimiento a esta original expresión cultural, declaró el 10 de diciembre de 2015 Patrimonio Cultural de la Nación a los conocimientos, prácticas y rituales asociados a la producción alfarera de las comunidades de Huarques o Huarguich y Punchao Chico, por ser una expresión de arte tradicional que ha alcanzado prestigio debido a sus características de durabilidad y belleza, producto de un singular proceso de elaboración que ha mantenido su vigencia a lo largo de los años gracias a su continua transmisión de generación en generación y al uso eficiente de recursos naturales para su manufactura (RVM N.º 183-2015-VMP-CIC-MC). Desde entonces, el Ministerio de Cultura trabaja activamente en su promoción y salvaguardia.

» REPERTORIOS







» Paltag manka



» Paltag manka



» Paltag manka con diseño coco-ñawi



» Palangana manka



» Purush manka con diseño kapti-kapti



» Purush manka con diseño kapti-kapti



» Purush manka



» Kanalla manka



» Patisha manka



» Patisha manka con diseño kapti-kapti



» Porongo



» Porongo con diseños diversos



» Porongo



» Porongo con diseño de manos cruzadas



» Urpo con diseño inciso, pintado con muky



» Urpo con diseño inciso



» Urpo



» Urpo decorado con figura de vaca



» Tinaja con escudo de Quisqui



» Tinaja con escudo del Perú



» Tinaja con diseño de estrellas, ramas y kapti-kapti



» Tinaja con diseño de rostro



» Tinaja con escudo del Perú y kapti-kapti



» Tinaja con escudo del Perú



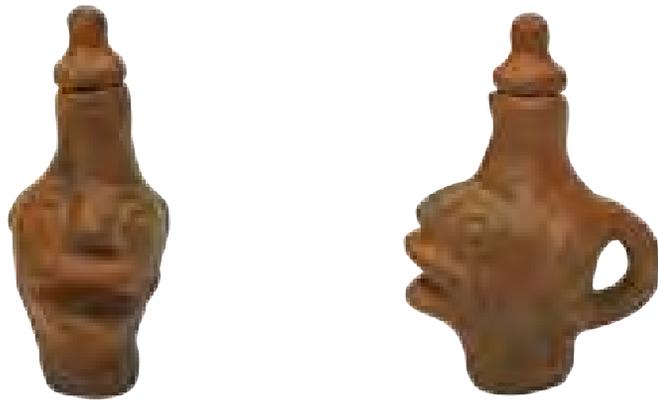




» Wichi con decoración incisa de rombos y kapti-kapti



» Wichi con diseño de flores



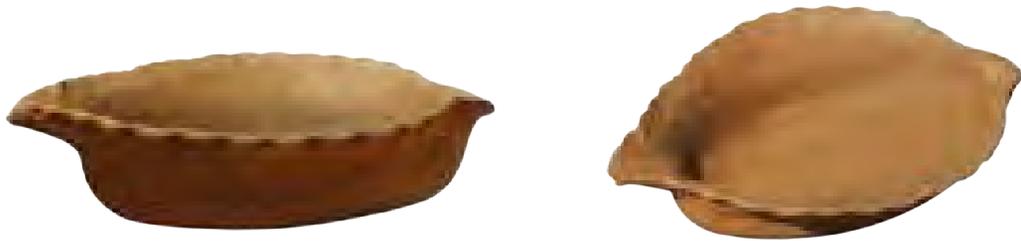
» Vasija decorativa



» Vasija decorativa



» Fuente



» Fuente



» Tetera con escudo del Perú



» Tetera



» Vasija decorativa estilo chimú



» Plato



» Plato y porongo



» Servilletero

» BIBLIOGRAFÍA

- ALBERTI, Giorgio y MAYER, Enrique (1974). *Reciprocidad e intercambio de los Andes peruanos*. Lima: IEP.
- ARNOLD, Dean E. (1989). *Ceramic theory and cultural process*. Cambridge: Cambridge University Press.
- GARCÍA, Abraham (2012). *Transmisión del conocimiento y transformación cerámica. El caso de Capula, Michoacán en el periodo de 1930-2012*. Tesis de Maestría en Arqueología. Colegio de Michoacán, A. C. México.
- ESPINOZA, César (1995). Incas, Yaros y Guanacos en los Andes del Alto Marañón. *Ciencias Sociales* [UNMSM-IIHS], 1 (1), 173-191.
- CÁCERES, Justo y MANRIQUE, Elba (1989). *Manual de registro y catalogación de la cerámica precolombina*. Lima: CONCYTEC.
- KLAUER, Alfonso. (2000). *Tahuantinsuyo: El cóndor herido de muerte*. 2ª edición. Lima: edición del autor.
- MORALES, Daniel (1994). *Los alfareros de Huánuco*. Lima: Centro de Investigación de la Cultura Andina de la Asociación Peruana de Arqueología.
- MORALES, Daniel (1982). La alfarería tradicional de Huánuco. *Revista Kotosh* [Asociación Peruana de Arqueología], 7, 5-16.
- MURRA, John (1975). *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima: IEP.
- PALACIOS, Denesy (1982). Asentamientos prehispánicos de Huánuco. *Revista Kotosh* [Asociación Peruana de Arqueología], 7.
- RAVINES, Rogger y VILEGER Fernando (1989). *La cerámica tradicional del Perú*. Lima: Editorial Los Pinos.
- RENARD-CASEVITZ, France Marie; SAIGNES, Thierry y TAYLOR, Anne Christine (1988). *Al Este de Los Andes. Relaciones entre las sociedades amazónicas y andinas entre los siglos XV y XVII*. Lima-Quito: IFEA-Ediciones Abya-Yala.
- ROSTWOROWSKI, María (1988). *Historia del Tahuantinsuyu*. Lima: IEP.
- VARALLANOS, José (1959). *Historia de Huánuco: introducción para el estudio de la vida social de una región del Perú, desde la era prehistórica a nuestros días*. Buenos Aires: Imprenta López.