

EL ARTE DE LA ALFARERÍA LENCA

Manual Práctico

LA CAMPA, LEMPIRA
HONDURAS



Manuel
Méndez
Guerrero

exterior XXI



AGRADECIMIENTOS

Alfareras



María Olivia Pérez
Felicia Santos
María Daniela García
María Amelia Orellana
María Olimpia de Jesús Pérez
Rubenia de Dios Hernández
Marta de García
Viviana Pérez Pérez
María Paula Pérez
María Marta Pérez López
María Iglesia de Dios Santos
Natalia Santos
María Agapita Hernández
Desideria Pérez

Suyapa Pérez Pérez
Leucadia García
María Lourdes Nelson
María Guillermina Alberto
Irma Santos
Cristina Santos
Paula Pérez de Santos
María Leonor Orellana de Santos
Úrsula Sánchez
Trinidad Reyes
María Graciela Mejía Pacheco
Magdalena Orellana Pacheco
Ángela Pérez

Nery Orlando Reyes Hernández

Alcalde Municipal

Briselda Odalis Pérez

Administradora del Centro de Interpretación La Escuelona

José Rosa Santos Pérez

Presidente Cooperativa Agro-Forestal San Matías

Francisco Amadeo Santos García

Gerente General Cooperativa Agro-Forestal San Matías

Santiago Santos Sánchez

Maestro artesano y Coordinador técnico en La Campa

Jorge Argüello

Asesor técnico y Coordinador Rotarios Honduras

Anael Santos

Investigador Arte Lenca

Leonel Santos

Artesano e Investigador Arte Lenca

Bachiller Emilio Gutiérrez

María Reyna Pérez

Allan Bayardo Reyes Hernández

Reina Martínez Santos

Club Rotario Tegucigalpa Sur

Edición

ASOCIACIÓN EXTERIOR XXI

Rufino González 8 - 28037 Madrid - España

exterior@exterior21.org

Director: Pablo Araujo Morato

Primera edición: 2008

Fotografías: M. Méndez. Diseño gráfico: Manuel & Mario Méndez
La publicación de las fotografías y procedimientos alfareros cuentan con las correspondientes autorizaciones.

Imprime: GRÁFICAS DE DIEGO

ISBN Nº: 978-84-612-7668-4 Depósito legal: M-53482-2008



Cántaro o tinaja, conocido popularmente como jarrón agüero, con asas laterales y tapadera. Totalmente pintado con engobe rojo y sin decoración. Utilizado para almacenar agua.





Izquierda: Casa cural y cañón Gualchaqueta entre los cerros San Juanera y Santo Tomás. Derecha: Iglesia de San Matías (siglo XVIII).





△Tempete construido en la cima del cerro San Juanera en conmemoración del V Centenario del Descubrimiento de América.

△Ermita El Calvario (siglo XVIII) y San Matías Patrono de La Campa.



△En primer plano Centro de Interpretación de la Alfarería Lenca La Escuelona. Al fondo a la derecha el cerro San Juanera.



ÍNDICE

- 7 BARROS Y LOCERAS EN EL UNIVERSO MÁGICO DE LA ALFARERÍA LENCA**
Manuel Méndez Guerrero
- 11 TRADICIÓN Y MODERNIDAD**
- 13 BARROS Y ARENAS**
- 23 BARRO VIVO Y DÓCIL**
- 26 TÉCNICA DEL ENROLLADO COMPUESTO**
- 26 ELABORACIÓN DE UN CANTARÓN**
Desideria Pérez Pérez
- 33 TAJADAS DEL PILÓN Y COMALES**
- 35 ELABORACIÓN DE UN COMAL**
Daniela García
- 41 TAGUE Y ARTE**
- 48 LA QUEMA**
Olimpia Pérez y Eusebio Pérez
- 54 TÉCNICA DEL MOLDEADO**
Magdalena Orellana.
- 57 ELABORACIÓN DE UN ANAFRE**
Suyapa Pérez
- 81 ¿CÓMO SE LLEGA A LA CAMPA?**
DIRECTORIO

*Vista panorámica de La Campa desde el cerro San Juanera.
Localización de La Campa Centro: N 14° 28.581' - W 088° 35.697'
1.247 msnm (3.743 pies).*





△ Óleo de Anael Santos.

BARROS Y LOCERAS EN EL UNIVERSO MÁGICO DE LA ALFARERÍA LENCA

Manuel Méndez Guerrero

Coordinador

Proyectos de Cooperación para el Desarrollo

En el extenso y rico panorama artístico hondureño, destaca el arte lenca, muestra por excelencia del devenir cultural de un pueblo con arraigada tradición alfarera. La producción artesanal de los diversos utensilios y objetos vinculados al uso ceremonial, religioso y doméstico, a los alimentos tradicionales y a la leña, nos descubren el corazón mismo del sentimiento popular lenca.

El pueblo lenca, que se asienta, principalmente, en el sur, centro y occidente de Honduras (Departamentos de Lempira, Intibucá, La Paz, Valle y Comayagua), conserva, a pesar de la aculturación, sus valiosos rasgos sociales y culturales prehispánicos, y pervive inmerso en mitos y creencias de su universo mágico y religioso.

◁ *Florero de estilo moderno.*
Obra de Rubenia de Dios Hernández.

En las aldeas y caseríos, las *loceras* lencas (nombre popular de las alfareras) se *enlodan* (trabajan) con el *barro* (arcilla) de la Madre Tierra, como lo hacían sus antepasados, creando hermosos comales, cántaros, tinajas, vasijas, jarros, búcaros, incensarios, ollas, tamaleras, porrones, sartenes, cazuelas... Utilidad y creatividad unidos en perfecta simbiosis para una producción que se destina al autoconsumo o al pequeño comercio.



△ *Alcancía con forma de chancho.*

Las esforzadas y tenaces *loceras* lencas, además de ocuparse de los quehaceres domésticos, de las faenas agrícolas en sus *trabajaderos* de la montaña con el cultivo del maíz, frijoles, plátanos, caña y café, y de la cría de animales domésticos, trabajan la *loza* en su



propia vivienda, compartiendo un espacio importante entre enseres, animales domésticos y otros productos propios de la labor.

El resto de la familia coparticipa en la actividad, encargándose de la extracción de la arcilla y de la arena, de la obtención de leña y agua, del transporte y posterior venta del *traste* (vasija en general) en el mercado, pueblos cercanos y ferias.



◁ *Loceras de La Campa en el Mercado artesanal de Gracias.*

▷ *Eusebio Pérez acarreado a lomo (en la espalda) un tercio de leña. Se ayuda de un mecapal, cinta ancha que se coloca en la frente, un lazo o cuerda y una almohadilla entre la carga y la espalda.*

▽ *Tradición y modernidad. Transporte de los trastes a los mercados artesanales y ferias. Mecapal o cargador (óleo de Anael Santos) y autobús.*



◁ *Cultivos de maíz, plátano y café.*







△Máscara.

TRADICIÓN Y MODERNIDAD

En Honduras existen numerosos centros alfareros lencas que destacan por su calidad, creatividad y producción, tales como La Arada (Valle), San José de Guajiquiro (La Paz), Cofradía, San Lucas y Cacauchaga (Intibucá), Porvenir y Yarumela (Comayagua) y La Campa (Lempira), entre otros.

◁*María Victoria de Dios Reyes con un jarro de cocinar café (en elaboración).*

Actualmente las artesanas lencas trabajan a través de diversas asociaciones locales, nacionales e internacionales, por conservar y preservar sus tradiciones culturales y, en especial, las técnicas alfareras herencia de sus antepasados.

No obstante, los profundos cambios sociales y culturales, y el mercado globalizado con sus peculiaridades y tendencias en cuanto a diseños y calidades, les obligan a buscar nuevas alternativas y a dinamizar la producción reinterpretando en un delicado equilibrio, sus propios valores culturales y sus señas de identidad.

Este Manual Práctico editado en el marco de un Proyecto de Cooperación para el Desarrollo pretende dejar constancia de los ancestrales procedimientos artesanales, en definitiva de la mayor riqueza de cualquier pueblo, su propia cultura.



△*Jarrita con diseño moderno, con engobe rojo (Úrsula Sánchez Orellana).*



△*Tinaja de cuerpo globular, fitomorfa simulando un ayote (calabaza) con engobe rojo (Olimpia Pérez).*







△Pito con forma de paloma.



△Pito con forma de conejo.

◁Vista general de la aldea Nueva Esperanza.

BARROS Y ARENAS

En uno de los más antiguos centros alfareros lencas, localizado en el municipio de La Campa (Departamento de Lempira) y famoso por sus ollas, cántaros, comales, azafates y jarros, se encuentra el *barrial* o *mina de barro* de Nueva Esperanza, antiguamente conocido como El Cantarón y de uso comunal, donde las loceras se afanan, en los sitios especialmente escogidos, porque el resultado de su trabajo dependerá de la calidad de la arcilla, en *arrancar*, *chuzear* o *escarbar* (extraer) con el *huizote*, *pujaguante* o con la *barreta*, que es un palo puntiagudo con punta de metal o barra metálica, el barro blanco (arcilla color gris claro) y el barro negro (arcilla color gris más oscuro).

Una vez que extraen los terrones de arcilla, los *asolean*, es decir, los exponen directamente al sol, y cuando están secos, los *machucan* o trituran con una piedra. A continuación los ponen a remojar (*agriar* o *puerir*) con abundante agua limpia en grandes ollas de barro o en otros recipientes durante varios días para mejorar su plasticidad, teniendo en cuenta que a mayor tamaño del *traste* se necesitan más días de remojo.

▷Ollas nixtalameras y chilateras embrocadas (boca abajo) y cantarón (Desideria Pérez Pérez).



◁Diversa loza (Irma Santos).





◁Barrial o mina de barro (arcilla) en la aldea Nueva Esperanza. Es un antiguo depósito de sedimentos geológicos originalmente formado en las alturas de la Cordillera de Celaque y que, por la acción de las lluvias, se deslizaron hasta acumularse a los pies de estas montañas.



△Laurentino y Amelia Orellana arrancando barro con la ayuda de una barra de hierro.



◁Barro secándose al sol.

◁Detalle de la enorme depresión causada por la extracción de barro a través de los siglos.



△Azucarera con forma de ave.

◁Localización:
A 3 km de La Campa Centro.
N 14° 29.161' - W 088° 36.080'





◁De izquierda a derecha: costal con barro, barco o cuenco hecho de una calabaza grande y que se utiliza para para medir y trasladar barro o arena, pujaguante (estaca de madera con punta de metal) y barreta de hierro que son las herramientas que se utilizan para extraer barro o arena.



◁Azucarera.



△Azucarera con tapa con forma de ave.



△En primer plano y de izquierda a derecha: Barro y arena asoleándose y detrás diversas piezas con engobe calentándose al sol antes de la quema.



▷Canasto hecho de jocón, fibra vegetal, utilizado para colar o tamizar barro y para armar el comal (molde).



△Alcancía con forma de buho.





◁Marta Pérez López arrancando arena con la ayuda de una tunca, palo o estaca con punta hecha con trozo de machete roto.



◁Detalle de la tunca.



△Jarra con tapa.



▽Mina o yacimiento de arena El Arenal, en la aldea de Cruz Alta (antigua Tecauxinas).
Localización:
A 2 km de La Campa Centro.
N 14° 27.516' - W 088 35.040'







▷ Pila especialmente construida para pudrir o agriar el barro colado o tamizado. Al fondo, parte posterior de un horno. (Úrsula Sánchez).



◁ Reyna Matilde Santos con un antiguo cántaro chichero o agüero.



▷ Olla grande (apaste) utilizada para conservar el barro envuelto con plásticos.







BARRO VIVO Y DÓCIL

Las *loceras* de diversos sitios del municipio de La Campa extraen arena que la utilizan como desgrasante y aglutinante lo que es conocido popularmente como *amarrar* el barro y que, posteriormente, *asolean* o secan al sol y muelen hasta convertirlo en polvo que al estar seco toma un peculiar color amarillento.

Una vez *colada* o tamizada y sobre un cuero de vaca depositado en el suelo, se prepara una *bancada* o capa de arena y sobre ésta se vierte otra de barro. Las proporciones son variables según el tipo de *loza* que vayan a fabricar, el tamaño y, lo que es más importante, la experiencia de la artesana.

Descalzas del pie derecho, *patean* o amasan la arena y el barro hasta conseguir una pasta suave y homogénea. Para verificar si está *de punto* toman una pequeña porción del nuevo barro y con la lengua comprueban la mezcla y, si raspa, está *buen* de arena. En este caso, tras la extenuante *pateada* lo guardan en grandes ollas, canastos o en otros recipientes, teniendo cuidado de envolverlos con plásticos para evitar que pierda humedad. El barro reposa unos cuantos días pues, en opinión de las artesanas, "así duran más y tienen los trastes mejor calidad".

◁▽El río Grande discurre entre los cerros San Juana y Santo Tomás.





◁△Desideria Pérez colando o tamizando arena sobre un cuero de vaca.

▽Extendiendo una bancada de arena sobre el cuero.



▷Extrayendo de la pila barro colado, de más calidad por haber sido previamente tamizado.



▷Echando barro sobre una bancada o capa de arena.



△▽Pateando barro y arena.

△Doblando el cuero para una mejor mezcla.

▽Candelero.



TÉCNICA DEL ENROLLADO COMPUESTO

Cuando las piezas son grandes, las loceras de La Campa elaboran sus piezas con la técnica del enrollado compuesto. Éste se combina con el vaciado. Se levanta la pieza hasta cierta altura y después se van añadiendo tiras, rollos o *chorizos* largos. Para unirlos se raspa el borde de la pared y se remoja un poco. A estas tiras se les da el mismo grosor, comprobando al tacto, de la pared que ha sido *levantada*.



△Cantarón.

ELABORACIÓN DE UN CANTARÓN Desideria Pérez

- Amasando el barro para *asentar* la pieza (formar una vasija). [1]
- Comprobando con la lengua si la mezcla del barro con la arena está *de punto* para trabajarlo. Si es adecuada la cantidad de arena, *raspa*. [2]
- El pilón de barro preparado para iniciar el trabajo. [3]





- Ahuecado o vaciado del *pilón de barro* para comenzar la pieza. [4]

- Sobre una fina capa de arena se coloca el *asiento* (base o fondo) de la pieza. [5]

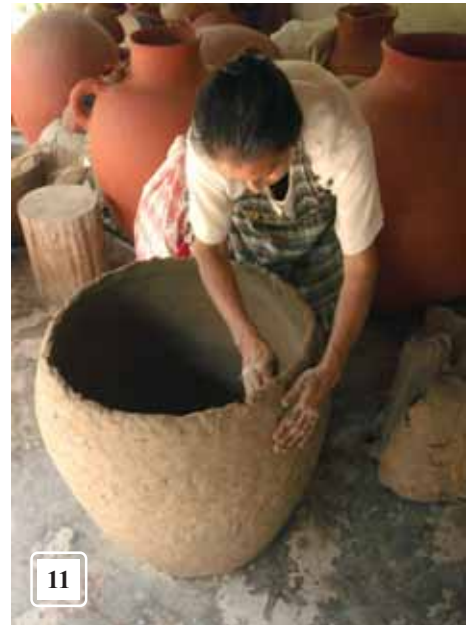
- Se va levantando la pared girando la artesana alrededor de la pieza. [6]

- Preparando un *churro* o rollos largos de barro para pegar en el borde de la pared. Se continúa levantando la pared. [7]

Se deja *endurar* o endurecer unas cuantas horas. El tiempo lo determinará la climatología. Si hace mucho calor el tiempo se acorta y si, en cambio, hay mucha humedad o es tiempo de lluvias la espera se prolonga.



- Raspando con un olote, tuza o mazorca de maíz sin granos, la superficie interna del borde para que se adhieran mejor los *chorizos de barro*. [8]
- *Emparejando* la pieza (darle el espesor adecuado a la pared de la pieza). [9]
- Se va *levantando* la pieza añadiendo *chorizos de barro*. [10]
- Se deja *endurar* o endurecer unas cuantas horas. [11]



- *Emparejando* la pieza con una pequeña cuchara de jícara para darle el espesor adecuado a la pared de la pieza y alisando el interior con un olote y una piedra. [12]
- Preparando un *churro* o rollos largos de barro para pegar en el borde de la pared. [13]



- Se continúa levantando la pared añadiendo *chorizos de barro*. [14]
- Retocando el *cuello* o *cogote* de la pieza. [15]
- Se deja *endurar* (endurecer) unas cuantas horas.



△*Olotes. De izquierda a derecha: para el exterior e interior de la pieza. Oloteado: técnica de modelado sirviéndose del olote.*

△*Piedras para alisar o alujar. De izquierda a derecha: Para el exterior e interior de la pieza.*



▽Cantarón.

Altura: 50 pulgadas / 1,27 m.

Diámetro de la panza: 32 pulgadas / 81 cm.

Peso aprox.: 130 libras / 59 kg.

Boca: 15,5 pulgadas / 40 cm.





△Reproducción en miniatura de una cocina tradicional lenca.

- *Emparejando* (dando el espesor adecuado a la pared de la pieza) con una cuchara de jícara la superficie externa del cantarón. [16]
- Alisado o alujado con la ayuda de un olote y una piedra. [17]
- Preparación de *chorizos de barro* y colocación de las *orejas* o asas. [18]
- Se deja *endurar* o endurecer unas cuantas horas y posteriormente se procede al engobe (Desidería engoba la pieza hasta 4 veces) y a la *quema*. Final del proceso.



16



17



18



18



18



◁Altura: 33 pulgadas / 84 cm.
 Diámetro de la panza: 24 pulgadas / 60 cm.
 Peso aprox.: 100 libras / 45,5 kg.
 Boca: 11 pulgadas / 28 cm.





TAJADAS DEL PILÓN Y COMALES



△Daniela García con un comal en preparación.



△Rubenia de Dios Hernández con un comal en crudo.

△Úrsula Sánchez Orellana con un comal.

Para elaborar los comales, discos redondos, ligeramente cóncavos, utilizados para hacer tortillas de maíz, las *loceras* extraen tajadas del *pilón de barro* que es una masa de arcilla en forma de cilindro y las colocan encima de un tablero recubierto de un plástico o arena para evitar que se pegue. Luego preparan una *tortilla de barro* menos consistente (*aguada*) que la que se utiliza habitualmente para elaborar otras piezas.

Sobre un canasto o *nido*, que hace la función de molde, relleno de carbón y cubierto con hojas de plátano o plástico extienden, con la palma de la mano, una capa de *tortilla de barro*. Los comales de La Campa son precisamente famosos por el fino espesor de su base ya que *calientan ligero*. A continuación, se prepara el borde del comal o *paran la pared* y con la ayuda de un olote, mazorca de maíz sin granos, emparejan u *olotean* la superficie en *verde*, es decir, con la vasija aún húmeda. Luego lo dejan a la sombra a *endurar* o *macizar* unas cuantas horas.

Cuando *puntean* o comprueban que el barro está *de punto*, esto es, suficientemente firme, colocan las dos asas anulares u *orejas* en forma de arco. Luego raspan o afinan la *cara* del comal quitando el barro sobrante ayudándose con un *guacal* o pequeña cuchara de jícara, elaborada de un fruto globoso de corteza dura. A continuación, lo alisan meticulosamente con la ayuda de una piedra y agua. Luego se deja *endurar* o *macizar* unas cuantas horas.

Una vez que comprueban que la pieza está *de punto* se procede a realizar lo mismo con el lomo, base o asiento del comal. Para ello colocan el comal verticalmente y lo sujetan sobre sus rodillas. Con una mano y con la ayuda de un *guacal* o jícara, raspan la superficie y con la otra mano extendida, a la vez, sujeta y palpa con sensibilidad y destreza el grosor del mismo. Posteriormente, la superficie se alisa y el comal se *embroca*,



△Alcancía con forma de ganso.



esto es, se pone boca abajo sobre un canasto y se deja *endurar*.



Luego con la ayuda de otro canasto se coloca en su posición original procediendo al engobe del interior del comal. Con un trapito se extiende el color y se deja secar. Esta operación se repite dos o más veces. Se aluja o se pule, se *asolea* y finalmente se procede a la quema.

▽ Jícaras.

- ▽1. Bola o pilón de barro.
2. Trozo de cuchillo para extraer pequeñas piedras de la pieza.
3. Cucharas de jícara y trozo de metal para raspar y quitar barro.
4. Piedras para alisar o alujar.



△Cuchara o raspador hecha con un trozo de jícara y que se utiliza para para extraer y raspar el barro.



ELABORACIÓN DE UN COMAL

Daniela García

- Preparando el canasto. [1]
- Amasando el barro y la arena. [2]
- Colocando el barro en el canasto. [3]
- Distribuyendo el barro. [4]
- Dando forma. [5]
- *Levantando* la pared o borde. [6]
- Dando *talle* o forma. [7]
- Se deja *endurar* (endurecer) unas cuantas horas.



- Raspando el comal con una cuchara de jícara y quitando el barro sobrante para afinar el espesor de la pieza. [8]
- Alisado o alujado de la cara del comal con una piedra lisa. [9]
- *Chorizo de barro* para las orejas o asas del comal. Las marcas para su colocación las ha realizado con la jícara. [10]





- Se deja *endurar* unas cuantas horas.
- Con la ayuda de otro canasto se da la vuelta al comal (se embroca) y se procede, en este particular caso (por la fragilidad de la pieza) a su raspado (con una jícara) y al alisado o alujado (con una piedra) sobre el mismo canasto. [11]
- Se deja *endurar* unas cuantas horas.



- Aplicando engobe. [12]
- Puliendo o alujando el comal. [13]
- Los siguientes pasos serán el *asoleado* o secado al sol del comal y su cocción (*quema*).



◁Medidas del comal:
Diámetro: 50 cm.
Espesor: 1,5 cm base y 2 cm los bordes.
Se elaboran comales para preparar 15, 12, 8, 6 y 4 tortillas de maíz.







△A la izquierda Viviana Pérez y a la derecha Marta Pérez cocinando nixtamal, mezcla de maíz y cal o ceniza que se utiliza para preparar tortillas, en la tradicional olla lenca.

▽Eduviges Reyes tostando café en un comal.



◁Guillermina Alberto colocando su comal sobre un nido o canasto relleno de carbón que utilizó como molde. Entre el carbón y el comal se colocan hojas de plátano o plástico.





△Eusebio Pérez arrancando o extrayendo color o arcilla roja.



△Antonio Adolfo Pérez ayudando a su padre.



△Sandra Noemí Pérez enseñando el color.

*▽Mina o yacimiento de arcilla roja o color.
Situada en El Coloral, montaña de Comapara.
Localización: A 10 km de La Campa Centro.
N 14° 24.896' - W 088° 33.182'*





△Arcilla roja utilizada para el engobe.



△Pito con forma de armadillo.

TAGUE Y ARTE

Previamente a la quema o cocción de las vasijas, las loceras *colorean* las vasijas con engobe rojo, pasta semilíquida hecha con arcilla roja, conocida popularmente como *color*, que se extrae, entre otros lugares, de la Montaña de Comapara.

La *loza* más refinada y utilizada para cocinar, adorno, uso ceremonial, conservación de alimentos o para almacenar agua, se colorea a mano con un trapito empapado en engobe rojo. Una vez seco, se aluja o pule con semillas de frutas, trozos de huesos o con una piedra consiguiendo una superficie lisa y con un ligero brillo.

Si las *loceras* deciden darle un toque artístico, blanco sobre rojo, utilizan una pasta hecha con polvo muy fino de caolín conocida popularmente como yeso o tiza y *mantequilla de barro* o *barbotina*, que es la capa superior del barro que se está *agriando* o *putriéndose*. Utilizando plumas, trocitos de madera o con las yemas de los dedos o las manos realizan con espontaneidad dibujos inspirados en la flora local y sencillas figuras geométricas.

▽Aplicando engobe o color a una olla.





△Olla mediana con tapa para cocer frijoles. Con engobe y decoración.



▷Trapito utilizado para dar engobe o color.



△Taza.



▷Piedra utilizada para aluzar o pulir un comal pequeño con engobe.



◁ Chancho horneado en un azafate.

▽ Azafate alujado o pulido, con su característico brillo, listo para la quema. Se utiliza para hornear gallinas, piernas de cerdo, jamón...





△ Rasgando el caolín y mezclándolo con la mantequilla del barro.



△ Pluma de gallina india utilizada para decorar la loza.

▷ Eusebio Pérez muestra la decoración de la azucarera.





◁Jennifer, Yesly y Amanda con alcancías con forma de tecolotes (buhos). Popularmente se piensa que este animal atrae al pisto (dinero).

▷Desideria Pérez decorando una pequeña pieza.



LA QUEMA

Olimpia Pérez y Eusebio Pérez

Las loceras de La Campa, perpetuando costumbres prehispánicas, queman sus vasijas al aire libre. Actualmente, por comodidad y ahorro de leña, cada vez más se utilizan hornos adaptados a este fin. En invierno, cuando la quema es más delicada, cubren un trozo de suelo con hojas de plátano y extienden, sobre este aislante natural, una capa de carbón y tejas.



△Alcancía con forma de gallina.





Con las vasijas previamente *asoleadas* o calentadas al sol, preparan cuidadosamente una pira de *trastes*. Los acuñan o aseguran con tejas y piedras. Luego los protegen cubriéndolos, como si fuera un caparazón, con trozos de tejas y vasijas rotas.

En La Campa queman varias vasijas a la vez, combinando diversos tamaños y formas.



Alrededor del cerro de vasijas colocan abundantes *cáscaras* secas (leña) de pino o de *tatascán*, conocido como *con* en lengua lenca, e intercalan *rajas* o astillas de ocote (pino) y encienden la pira. El ocote es altamente combustible.



Cuando observan que la loza ha *cheleado*, que es cuando la vasija adquiere un color rojo vivo como la brasa, dan por finalizada la quema. Con una vara larga, *desbrazan* o apartan los tizones evitando manchar los trastes y, sin tocarlos, los dejan enfriar.





△La quema al aire libre consume mucha leña y en poco tiempo se alcanzan grandes temperaturas. Las corrientes de aire y el tipo de leña condicionan la calidad final de las vasijas.





△Con una vara larga y con mucho cuidado y destreza se van apartando los tizones evitando manchar los trastes y, sin tocar la capa protectora, los dejan enfriar. Los trastes tiznados son conocidos como parchosos.



△Una vez que se ha enfriado la pira de trastes, se procede a retirarlos apartando aquellos que, por haberse manchado de humo, requieran una segunda quema.





△Nuevo horno que facilita la quema en cualquier época del año. Tiene la ventaja de consumir menos leña y de utilizar residuos de madera y otros productos o materiales naturales. Horno de Olimpia y Eusebio Pérez. Proyecto Exterior XXI - AECID.



TÉCNICA DEL MOLDEADO

Magdalena Orellana

Las loceras de La Campa elaboran sus piezas, pequeñas y medianas, con la técnica del moldeado.

- Sobre una mesa o tablón colocan una bola o *pilón de barro*, que es una mezcla de arcilla y arena. [1]
- Con ambas manos y con movimientos repetitivos lo estiran y comprimen o amasan hasta suavizarlo. [2]



◁Magdalena Orellana elaborando un jarro cafetero.



△ Pito con forma de puma.

- Cuando está *de punto*, formando una masa homogénea con la consistencia deseada y sin burbujas de aire, lo ahuecan con el puño. [3]

- Girándola sobre sí misma, van *levantando* la pieza quitando barro del fondo y subiendo la pared hasta la altura deseada. [4]

- Para dar forma, quitar pequeños bultos y alisar el exterior de la pieza se ayudan de diversos olotes o mazorcas sin granos (*oloteado*). [5]

- Sigüentes pasos: Alisado o alujado de la superficie, engobe y quema.

▽ El jarro con engobe listo para la quema.





◁Suyapa Pérez con un anafre en elaboración (soporte y sartén o cazuela).

ELABORACIÓN DE UN ANAFRE Suyapa Pérez

- Bola o chorizo de barro (mezcla de arcilla y arena). [1]
- Amasando el barro. [2]
- Subiendo la pared y moldeado del anafre. [3]
- Elaborando la sartén o cazuelita del anafre. [4]
- Siguietes pasos: Alisado o alujado de la superficie, engobe y quema.





Olimpia Pérez con un azafate o fuente listo para la quema.



2

Instrumentos utilizados por Olimpia para su actividad artesanal:

- Cuchillo con punta fina para extraer pequeñas piedras. [1]
- Olotes (mazorcas sin granos) utilizados para moldear y alisar (*oloteado*). [2]
- Cucharas de jícara para raspar el *barro*. [3]
- Piedras para alisar o alujar la superficie de las piezas (con o sin engobe). [4]



2



3



3

4

1

2



4

△Alcancías con forma de tortuga.





◁ Leonor Orellana con un porrón con cabeza de ave.

▽ Porrón agüero con engobe listo para la quema.



▷ Leonor con la ayuda de una cuchara de jícara extrae barro del interior de la pieza. Con la mano izquierda palpa y comprueba el espesor adecuado.



▽ Alisando un porrón con una piedra conocida popularmente como piedra de rayo, con forma de hachita y que se encuentra bajo tierra.







△Piezas de decoración.



△Jarra.



◁△Pulsera y aretes.

▽Porrón con forma de gallo.

◁Úrsula Sánchez Orellana con un porrón agüero.



▽Sartén o freidera.



▽Anafre con diseño moderno.





◁Irma Santos con una freidera con mango (sartén típica lenca) pintada totalmente con engobe rojo. Es utilizada para freír o cocinar alimentos con aceite o manteca.



△Azucarera.

△Loza blanca. Denominada así la que carece de engobe rojo.

▽Irma con sus hijos Xenia y Junior en la cocina de su casa. A su lado, el fogón tipo Lorena que consume menos leña.



△Xenia con un plato con engobe listo para la quema.





◁Leucadia García posando con sus apastes (ollas grandes) para enfriar dulce de caña y cocinar frijoles, cuero para la pateada del barro y cáscaras de pino o leña que utiliza para la quema de sus piezas.



▽Agapita Hernández con un ana-fre. Para mantener caliente la comida o freirla, se coloca carbón en el interior de la base.





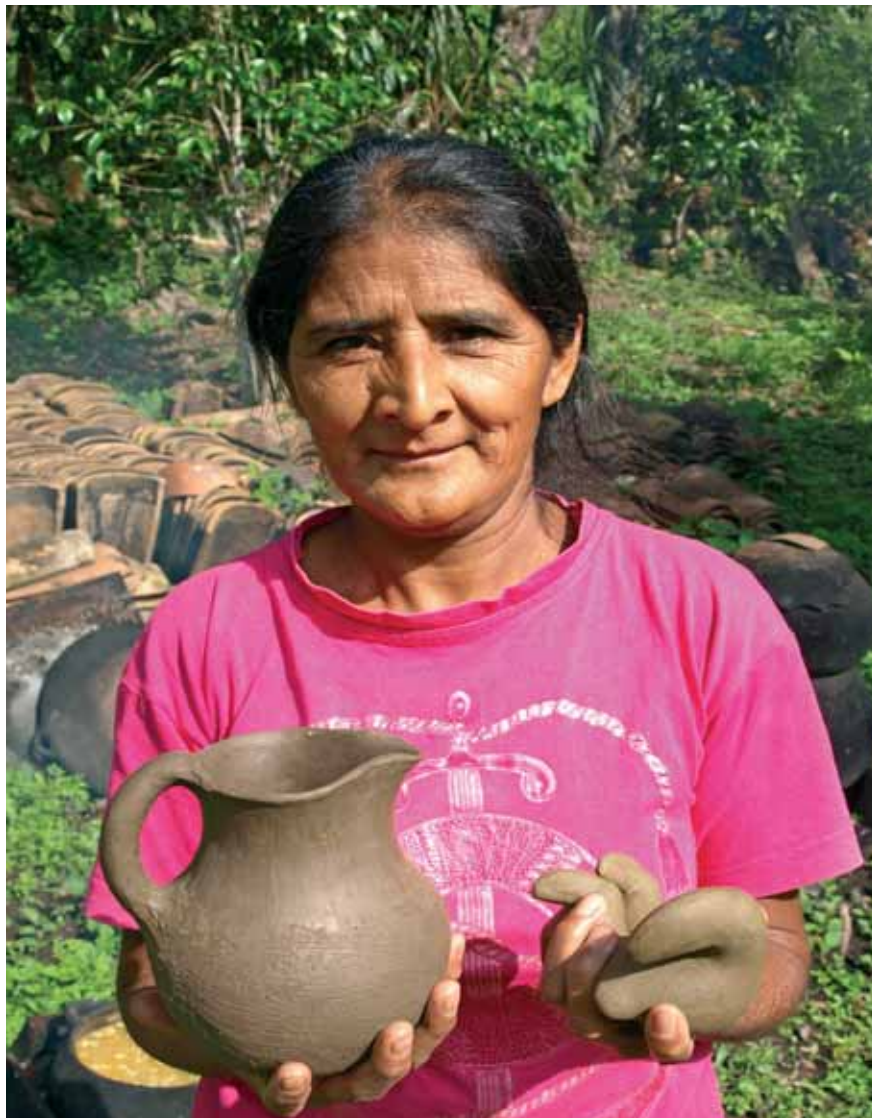


△Alcancías con forma de armadillo.



△Jarrita.

▷Paula Pérez con un jarro cafetero y tucanes estilizados.



◁Paula comparte su pasión por la alfarería con la preparación al aire libre del nixtamal en una olla de barro típica lenca.

◁Natalia Santos con una freidera o sartén.







△Marta Pérez con un original expositor de huevos con forma de gallina.



△Vaso con un garrobo en relieve.



△Alcancía con forma de tortuga (Marta Pérez).



▽Desideria Pérez cociendo pequeñas piezas en su hornilla. Enciende el fuego con astillas de ocote para precalentar la pieza y a continuación la quema la realiza con cáscaras o leña de pino o tatascán.



◁Rubenia de Dios Hernández con dos floreros inspirados en diseños mayas, sartén, florero y dos piezas en elaboración.

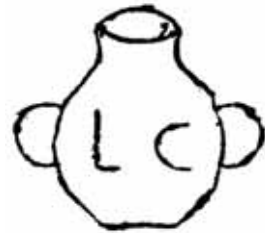




△▽Zenia Sánchez Pérez con una olla frijolera y su madre Olivia con una cafetera con tapa.



△Jarros cafeteros.



▽Marca identificativa de las alfareras de La Campa.
Detalle del sello metálico.

Proyecto Exterior XXI - AECID.





▷ *Porrones para almacenar agua.*

▽ *Porrones para almacenar agua. Cántaros con una asa ubicada en la parte superior, con cola simulando una gallina y pico vertedero. Decorado con motivos florales.*





◁Lesli García Santos con una máscara que utilizan los danzantes en el Baile del Garrobo y que se lleva a cabo en la feria de la comunidad, en honor del Santo Patrono de La Campa, Apóstol San Matías (del 15 al 25 de febrero).



◁Pito con forma de perrito.

▽Vasija grande o apaste con asas, utilizada antiguamente para medir y transportar la miel de caña. La vasija está decorada con una franja de engobe rojo en la parte superior y con dibujos trazados espontáneamente por las propias manos de la artesana.



▽Olla nixtamalera de cuerpo globular con dos asas laterales, decorada con una franja de engobe rojo en la parte superior. Es la tradicional olla lenca para cocer el nixtamal (maíz con cal o ceniza que se utiliza para hacer tortillas). En el exterior, se observan artísticas líneas verticales en paralelo trazadas con los dedos impregnados en engobe, como rúbrica o sello de su hermoso trabajo.



▽Olla de cuerpo globular con dos asas laterales decorada con una franja de engobe rojo en la parte superior. Es la tradicional olla lenca para cocer frijoles, ayote (calabaza), maíz...





△Burritos de barro decoradas con pintura y otros materiales.

◁Suyapa Sánchez con una olla sopera.



▷Vasos estilo Copán decorado con una banda superior e inferior de engobe rojo. Así como dos cuadrados en el cuerpo. Decoraciones incisas de forma circular y lineal imitando a la antigua cerámica de Copán.



△Florero con garrobo. Figura zoomorfa de barro en color natural que representa a un garrobo y se elabora tradicionalmente por la relación de este reptil con el descubrimiento en La Campa de la imagen del apóstol San Matías.



△Olla grande o apaste utilizada para recoger la cachaza de la miel.

▽Apaste batidor o batidora (olla grande) con vertedera, utilizada para batir la miel de caña y verterla en los moldes del dulce de panela.



△Dulce de panela.





◁Cántaros o tinajas con dos asas laterales y tapadera. Pintados con engobe rojo están decorados con motivos florales. Se utilizan para transportar y almacenar agua.



▷Anafre.
Base para
brasero
con asas
laterales y
orificios res-
piraderos.
Incorpora
dos sartenes
o freideras,
totalmente
pintadas con
engobe rojo
y sin deco-
ración.



▽La población del municipio de La Campa es aproxima-
damente de 5.500 habitantes, de los cuales más de 400
mujeres se dedican a diversas actividades artesanales,
principalmente a la alfarería.





△Santiago Santos Sánchez.



△Purificación Santos.



△Max Efraín Santos Pérez.



△Belkys Pérez.



△Néstor Santos Pérez.



△Pitos de barro y comal pequeño.



△Gertrudis Argüeta.

¿CÓMO LLEGAR A LA CAMPA?

DESDE TEGUCIGALPA

Tegucigalpa - Comayagua - Siguatepeque - La Esperanza -
Gracias - La Campa: 271 km.

Tegucigalpa - Comayagua - Siguatepeque -
Pito Solo (desvío Lago de Yojoa) - Santa Bárbara, Desvío Santa
Rosa de Copán - Gracias - La Campa: 426 km.

DESDE SAN PEDRO SULA

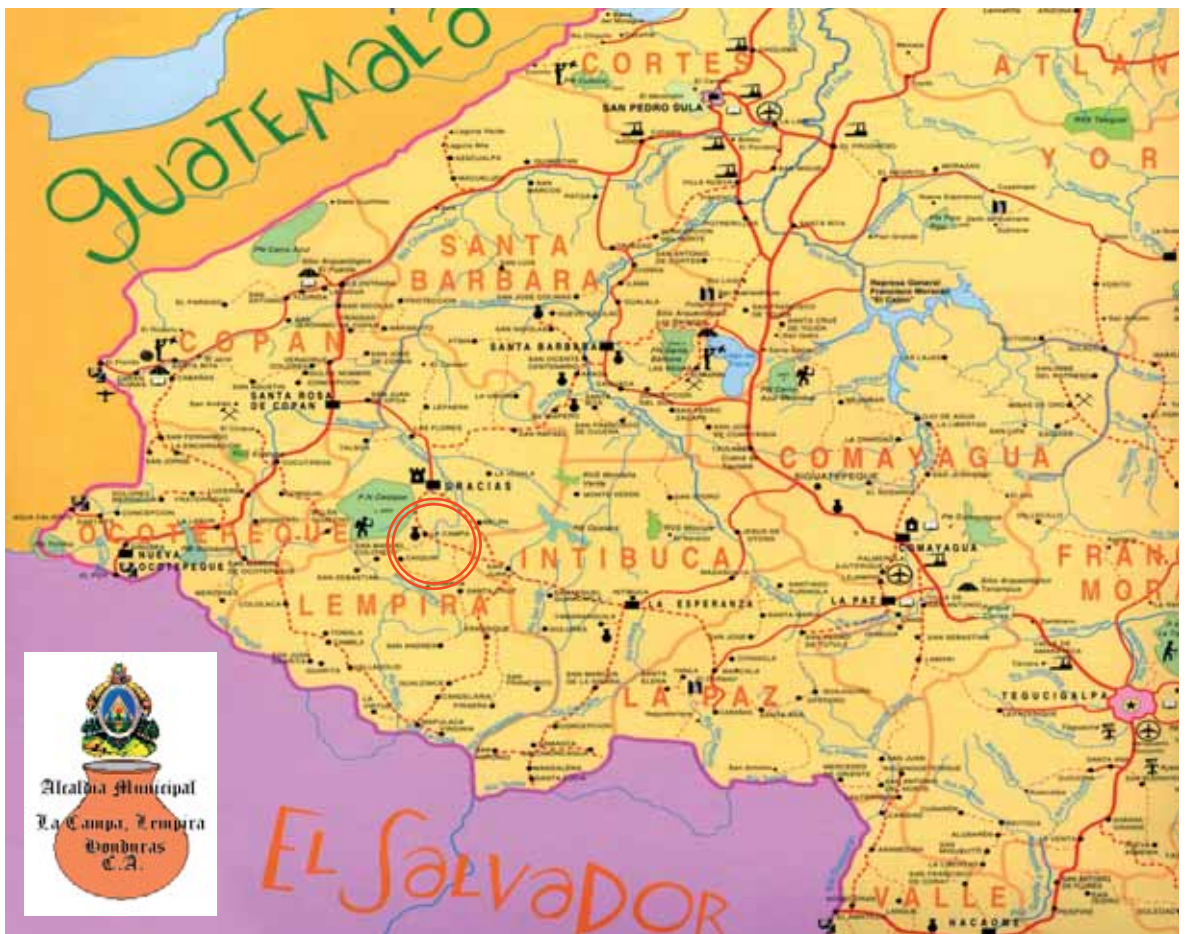
San Pedro Sula - Desvío Santa Rosa de Copán -
Gracias - La Campa: 219 km.



DIRECTORIO

Cooperativa Agro-Forestal San Matías - La Campa
(504) 6254770 - (504) 96872490
dasalacampa2@yahoo.com.mx
turismo_colосуca@yahoo.com
alfarerialacampa@yahoo.com
www.visitlacampa.blogspot.com
www.letsgohonduras.com
www.visitcentroamerica.com

Manuel Méndez Guerrero
www.manuelmendez.com.es
manuelmendezg@yahoo.es



PATROCINAN:



COLABORAN:

