

**ENTRE MADERAS, PIEDRAS Y ARCILLAS.  
ENSERES DOMÉSTICOS Y DE TRABAJO**

Mata Soledad, et. al. Artesanía y Cultura Indígena de México. Región Occidente. La expresión plástica de occidente: Un arte visto desde adentro. Cap. II: Entre maderas, piedras y arcillas. Enseres domésticos y de trabajo. INSTITUTO NACIONAL INDIGENISTA. Documento en proceso de edición.

## **ENTRE MADERAS, PIEDRAS Y ARCILLAS. ENSERES DOMÉSTICOS Y DE TRABAJO**

### **Recintos ceremoniales y cotidianos de los pueblos de occidente**

A inicios del periodo colonial, la búsqueda de minas, la labor de evangelización de los misioneros y el sometimiento violento con la implantación de nuevas formas de gobierno, religiosas y de cargo, contribuyeron para que los grupos de occidente resistentes a estos patrones reforzaran su carácter de nómadas y se replegaran a las zonas más alejadas e inhóspitas de la región.

Su movilidad constante trajo consigo una forma distinta de vida y de abastecimiento de sus enseres domésticos y de trabajo, reduciéndolos a mínimos necesarios para poderse desplazar con facilidad a cualquier lugar que cubriera sus expectativas mínimas de sobre vivencia. Asimismo, la temporalidad de sus asentamientos condicionaba, incluso el tipo de materiales con que construían sus viviendas.

Los registros de las viviendas de occidente que tomara Lumholtz en el siglo XIX, a la actualidad han cambiado muy poco, pues aún prevalece el tipo de estructura, la distribución de espacios y acondicionamientos tradicionales. Prácticamente conservan, igual que en la antigüedad, idéntica variedad en los materiales de construcción.

Hoy la vivienda de los pueblos de occidente, llámense coras, huicholes, tepehuanes o mexicaneros comparte una gran cantidad de rasgos físicos y culturales acordes con las características geográficas de su territorio, agreste en términos generales.

La distribución y uso de los espacios de la vida cotidiana y religiosa de los pueblos de occidente está integrada por un dormitorio-cocina, una troje para almacenar maíz, una

habitación ceremonial familiar, centros político-religiosos comunitarios y diversos lugares que provee la naturaleza, consagrados al culto. La actividad ritual es esencial para estos grupos y también se ve reflejada en sus construcciones, desde la planeación y orientación de las mismas, hasta su edificación.

Los centros ceremoniales o *kaliwey* son los lugares en los que ofrendan a sus dioses, a sus antepasados. En estos centros, los curanderos de alta jerarquía reproducen sus mitos de origen por medio de cantos, ejercen prácticas curativas y

festivas, apegadas a sus creencias; y también, es el lugar donde se llevan a cabo algunas reuniones para la toma de decisiones comunitarias. La estructura del *kaliwey*, también conocido como *tuki*, es predominantemente circular; sus paredes tienen cierta porosidad y se construyen de adobe u otate con enjarre y los techos se sostienen en horcones que se cubren con paja.

Respecto a los elementos simbólicos sobresalientes de un *kaliwey* del siglo XIX, Lumholtz describe:

“...En cada templo hay sus particularidades, cuya utilidad no se descubre a primera vista. En la parte más alta debajo del techo, se ven aseguradas a las viguetas y a la viga varios manojos de yerba, largos y delgados que representan a los tlacuaches que antiguamente robaron el fuego de los dioses para darlo a los huicholes, y siguen vigilándolo desde el techo. Hay tendidas bajo del mismo, en dirección a los cuatro puntos cardinales, cuerdas de fibra que se cruzan en el centro, para librar la casa del viento y de los rayos. Hallase el edificio resguardado de cualquier otro peligro que le amenace, por medio de dos haces de grandes hojas que tiemblan al menor soplo de aire (LUMHOLTZ, 1972:147)”

En su caso los lugares consagrados al culto, mejor conocidos como *ririki* entre los huicholes, se construyen con cemento, piedras y arena que consiguen de su mismo entorno; no tienen ventanas y su entrada es muy reducida. Carece de todo tipo de mobiliario, pues en ellos sólo se encuentran las representaciones de sus deidades labradas en piedra y los objetos que sirven de ofrenda, según sea la petición. El *ririki* es la casa de los dioses. No obstante, el lugar de los dioses no se restringe a un solo espacio, están en todas partes:

“... se encuentran en las montañas, en las cuevas, en los ríos, en los charcos, en las rocas, en los manantiales, en las peñas (...) ahí es donde acuden coras, huicholes, tepehuanes y mexicaneros a depositar sus ofrendas (Flores, 1994: 41)”

Los curanderos o sacerdotes son personajes que gozan de gran prestigio en estas culturas y son quienes designan la ubicación de los centros de culto haciendo partícipe a la comunidad de sus premoniciones y sueños. Determinan los lugares más apropiados, lejanos y fascinantes de sus territorios, quizá como una medida de protección ante la presencia de extraños, pues además el acceso a estos lugares está restringido. La construcción de las viviendas se puede planear junto a un *kaliwey*, pero nunca cerca de un *ririki*.

Asimismo, con un sentido ceremonial, los mexicaneros, tepehuanes y coras, también edifican una especie de altar cubierto de hojas de roble, en el patio familiar o comunal, al que se le conoce como “tapeste” en donde celebran El mitote o El costumbre, como parte de sus prácticas propiciatorias o para la salud. (Cuevas, 1994)

En cuanto a las viviendas tradicionales de estos pueblos, predominan las de tipo unicelular, pero con formas diversas: ya sea rectangular, cuadrada o circular. La superficie promedio es de 3 por 4 metros cuadrados, y su altura respecto al piso, es la suficiente para que una persona de estatura media, pueda entrar. Otras casas, las menos, son más amplias, tanto en altura como en espacio.

Las casas de los huicholes y de algunos coras de la región baja, se construyen con otate, varas o troncos y zacatón; las paredes son de piedras cementadas con enjarre que elaboran con lodo y hojas secas. A decir de los propios huicholes, los materiales con que construyen sus viviendas tradicionales confieren al inmueble propiedades térmicas que las hace confortables tanto en la época de frío como en la de calor.

Para la estructura del techo disponen una base de otates o carrizos cubiertos con paja o zacatón; tanto en la construcción del techo como de las enramadas tradicionales, los huicholes utilizan para el hilvanado de la palma, un otate puntiagudo con ojal que funciona como aguja, y como hilo se valen de un cordel.

Cabe mencionar que el zacate, siendo uno de los materiales tradicionales en la construcción de techos y una especie silvestre común en las explanadas ínter montañas de la sierra de Jalisco, en cuando menos una zona huichol, recientemente se ha visto sustituido por láminas de cartón y de chapopote, debido a la apertura de áreas de cultivo en los terrenos ocupados anteriormente por pastos naturales.

En las viviendas tepehuanas prevalecen diversos tipos de materiales de construcción, como troncos o tablas de madera, cemento y en menor proporción piedra con lodo. Sus techos a dos aguas son de lámina o cartón; con menor frecuencia es utilizado el tejamanil y la paja. Es común que este grupo construya dos casas por necesidades rituales o productivas, la casa principal se erige en una rancharía cerca de su milpa y la otra en el pueblo (Escalante, 1994). Por su cuenta, los mexicaneros, también se caracterizan por tener dos viviendas, pero en su caso se debe a los cambios climáticos: temporada seca y tiempo de lluvias. (Alvarado, 1994)

Por su parte los mexicaneros al igual que los tepehuanes elaboran sus casas de adobe con los techos de madera a dos aguas cubiertos de paja. Para la preparación del adobe implementan un aro con una red de cuerda para transportar el lodo. Extraen tierra de una parte del terreno donde habitan, la humedecen y mezclan con boñiga de asno y zacate para posteriormente vaciarla en moldes de madera y dar forma al adobe. En la construcción, los adobes se adhieren con lodo.

La región cora alta se distingue por su clima extremoso (en invierno llega a nevar) y se refleja en el tipo de materiales que utiliza este grupo en sus habitaciones. Algunos tabloncillos o muros de ladrillo conforman la construcción de sus viviendas, con techos de madera a dos aguas, teja o lámina de chapopote. Sus pisos son de

tierra apisonada, efecto que se consigue con el paso constante y el remojo de la tierra.

Una peculiaridad de las viviendas de los pueblos indígenas de la región occidente es que por lo general no incluye la construcción de ventanas, o en su defecto cuando forman parte de la estructura son muy pequeñas y casi no se usan por las bajas temperaturas, sobre todo en las zonas altas de esta área geográfica.

Con carrizo y con enjarre: mobiliario y construcciones aledañas a la vivienda Indígena.

El mobiliario presente en las viviendas es escaso y levemente diferenciado entre sí; en los dormitorios de los tepehuanes, la mayoría de los objetos son guardados en cestas con tapa y entre los huicholes de Jalisco en canastas, morrales y petacas de viaje, algunos huicholes de Nayarit ocasionalmente utilizan tendederos al interior de su casa para colgar la ropa.

Los implementos que utilizan como cama en sus dormitorios varía de una región a otra en sus materiales de elaboración, más que en su estructura. En el caso de los huicholes de Jalisco, la cama consiste en un entarimado de tiras de otate o madera soportado en cuatro troncos de pino, mezquite o guinol, sobre la cual tienden un colchón, en tanto que los mexicaneros de Durango se valen de un tapete de carrizo. Para sujetar el tapete, tanto en las camas mexicaneras, como en los camastros (especie de camas en bajo nivel) coras de la baja y huicholes de Nayarit, se puede utilizar una fibra vegetal que llaman *majahua*, o bien, tiras de cuero o ixtle

El camastro es uno de los objetos que forma parte del mobiliario, que ya desde tiempos remotos se presentaba entre los huicholes en dos modalidades: en bajo y en alto. Lumholtz se refiere a este mueble como una "cama formada por un tejido de carrizos, extendido sobre cuatro horquetas, como un bajo altar"; no obstante, por las dimensiones de la mayoría de las habitaciones huicholas de ese tiempo, a él le parecía inapropiada la disposición que guardaba dicha cama en un espacio tan reducido, contrario a lo que había encontrado en otros lugares de la misma región, en donde la extendían en el suelo para dormir. (Lumholtz, 1972)

Por su cuenta los tepehuanes y los coras de la región alta se distinguen por construir sus camas totalmente de madera a la que le sobreponen un petate de palma o cobijas. En el caso de los tepehuanes los acabados de sus camas son un tanto amestizados.

Como parte del mobiliario para los bebés, las familias coras y huicholas, adaptan una cuna (*wakáli* en huichol) que pende del techo con un mecate para evitar que los niños sean picados por los alacranes. Se elabora de bejuco descortezado o palo dqlce y su forma es semicircular sobre la que disponen una retícula que elaboran ya sea con ixtle o con algún plástico industrial resistente; al bebé se lo

coloca sobre el tejido y es sujetado a lo ancho con cintas como medida de seguridad.

Algunas viviendas prácticamente se conforman, como ya se mencionó de una sola habitación que incluye la cocina, que sirve a la vez de comedor; no obstante, cada vez es más frecuente encontrar una construcción independiente en donde cocinan y comen. Sus paredes son de carrizo, otate o vara y con techos de ramas resistentes cubiertas de paja o zacatón; los diseños son diversos, algunos dejan al descubierto una de las paredes más largas de la cocina, que generalmente da hacia el frente de la casa dormitorio, otras son casi totalmente cubiertas y dejan la parte alta de una de las paredes ventilada, y otras son totalmente descubiertas sólo con un techo de enramada, en todos los casos son ventiladas para que el humo del fogón pueda salir.

Las cocinas que se encuentran al interior de la vivienda se equipan de un fogón que permanece encendido durante la temporada de frío, de igual manera cuentan con algunos enseres domésticos como cestos, metates, ollas de barro, comal, y en algunos grupos, como los huicholes de Jalisco, también es de uso común la repisa colgante. Las repisas colgantes se utilizan para almacenar alimentos; al igual que la cuna pende del techo, en este caso, para evitar que la comida sea alcanzada por los bichos. En lengua huichol se le conoce como *otapoli* y se construye con cañas de carrizo que se apilan horizontalmente dando una forma rectangular aplanada, con dimensiones aproximadas de 90 cm de largo; se sostiene de cuatro lazos que salen de sus puntas y convergen hacia arriba por el centro. En las cocinas mexicaneras y tepehuanas es usual encontrar un gancho de madera que llaman “garabato” y sobresale de una parte del techo, en éste cuelgan principalmente morrales.

El fogón, que hasta hoy es la tradicional forma de cocinar y abastecerse de calor en época de invierno, ha sufrido variaciones en sus formas y construcción y materiales. Entre los huicholes de Jalisco el fogón se encuentra sobre una mesa rectangular o cuadrada, pegada a una de las paredes de la habitación, está construida con cuatro horcones, una base de morillos (troncos delgados) de pino enjarrados y de superficie pulida. Sobre esta mesa se colocan tres piedras en donde descansa el comal o la parrilla para preparar los alimentos, quedando un espacio para usos diversos.

Las casas coras se distinguen por construir en el interior de sus cocinas muebles de barro con forma de mesas, trinchadores, entrepaños con variedad en sus tamaños; o bien, simplemente por la construcción de un hornillo de adobe ubicado en un extremo de la casa como la de los huicholes. Una variante entre las cocinas huicholas es el fogón en forma de cama, sobre una base de madera, que deja o tiene en uno de los extremos el espacio suficiente para la hornilla o el comal.

También en las comunidades mexicaneras y tepehuanas se utiliza el fogón de petril constituido de piedra y lodo, que según Bertha Cuevas se introdujo en la costa a partir de 1975, sustituyendo la forma original de cocinar en el suelo

(Cuevas,1994). No obstante, se ha empezado a sustituir por un tambor de lámina gruesa cortado longitudinalmente, al que se agrega una parrilla y un conducto que traspasa el techo para dar salida al humo.

El mobiliario de las viviendas de la mayoría de los grupos de occidente es escaso y se reduce a sillas, mesas y bancos; algunos grupos como los tepehuanes, sobre todo matrimonios jóvenes, han optado por la compra de muebles rústicos de pino a los carpinteros de la región, actividad que ha sido impulsada por el trabajo en el aserradero. Los mexicaneros, huicholes de Jalisco y coras utilizan el horno, conocido por los últimos como "rústico", y forma parte de su mobiliario de cocina para la elaboración de tamales o pan, principalmente en festividades. Su estructura es semiesférica y su construcción de ladrillos y/o lodo. Sus dimensiones aproximadas son de 1.50 metros de alto y diámetro de un metro, en el interior se adapta una base con piedras o ladrillos sobre la que se dispone una rejilla y debajo de ella se coloca la leña; la construcción tiene un conducto que da salida al humo, y una entrada lo suficientemente amplia para manipular los leños requeridos.

Por otro lado, es de mencionarse que ciertas investigaciones reportaron otra modalidad de horno entre los huicholes para cocinar la carne de venado, una vez que era atrapado y desollado. Apegándose a estas descripciones, el horno tendría similitudes con el de hoy día, se utiliza al menos, en la región del golfo en los estados de Hidalgo, San Luis Potosí y Veracruz, en uno y otro caso lo usan para cocinar el borrego en barbacoa y el tamal *zacahuil*, aunque los materiales para envolver o cubrir el alimento varía dependiendo de la región, algunos utilizan la penca de maguey, otros, la hoja de plátano. La construcción se conoce como horno de hoyo o bajo tierra. En su caso Lumholtz lo describe de esta forma:

“Abrieron un hoyo en el suelo, en donde pusieron a tatemar el venado, entre piedras calientes, resguardando la carne con hojas y cubriendo el agujero con tierra, procedimiento usado siempre para tal cosa.

La palabra te-aca designa el agujero en que se encierra la carne de venado y el quote para cocerlos entre piedras calientes. El nombre, por tanto, significa 'lugar donde está el te-aca por excelencia' y permite entrever, la idea original encarnada en el principal dios de los huicholes: el que prepara a la tribu su comida favorita, que sin duda era en la antigüedad el alimento de que especialmente subsistían” (Lumholtz,1972:46).

No sería extraño que este préstamo cultural del diseño del horno se haya tomado de otros grupos étnicos a partir de contactos en sus viajes ceremoniales periódicos a *Wirikuta* ubicada desde tiempos inmemoriales en Real de Catorce S.L.P.

Algunas otras influencias de nuestros tiempos en estos grupos, en cuanto a diseños y materiales de construcción, son las de edificar casas de cemento que incluyen puertas de madera de clavellina, que evidencian su poca experiencia en este tipo de construcciones, pues sus acabados aún son poco elaborados y sus

medidas imprecisas. Quizás por esta razón, la casa de concreto no es lo usual, sobre todo en comunidades donde los materiales de construcción son más difíciles de conseguir.

Otra construcción complementaria en las viviendas tradicionales indígenas, es el corral o "casita pequeña" como la llaman los huicholes; se usa principalmente como habitación de animales domésticos; no obstante, es un lugar que por sus características ocasionalmente es utilizado para almacenar semillas, cubetas, herramientas, etc. La altura aproximada del inmueble es de 1. 20 m y su estructura comúnmente es de troncos de caguamanchi y el techo de carrizo y paja. Su base es rectangular con techo a dos aguas.

Finalmente y no por ello menos importante, una construcción que invariablemente distingue a las viviendas de los pueblos de occidente es la troje o carretón, que se ubica casi por regla, junto a éstas. Aunque su función es la de almacenar maíz, también se utiliza como dormitorio en temporadas de calor y es útil en cuanto a mantenerse a mayor distancia de los roedores, insectos y arácnidos venenosos de la región. En el siglo pasado entre los huicholes era común encontrar una construcción que cumplía con la misma función que la troje o carretón:

“Una vez desgranado el maíz se guarda en unas trojes de piedra y lodo, dentro de las cuales se echa de arriba abajo, valiéndose para sacar el grano de una abertura que se deja junto al suelo y que se cierra con una losa bien asegurada contra el agujero. Dichos graneros son muy pequeños, debido a que los huicholes no cosechan arriba de cuatro o cinco fanegas al año, contentándose hasta con dos, y sólo los más ricos llegan a levantar veinte fanegas” (Lumholtz,1972:73).

La disposición del carretón se encuentra a una elevación promedio de uno a dos metros del suelo y sus materiales de construcción se conforman de troncos de tepemesquite, otate, pino o encino; el techo, a dos o cuatro aguas, se elabora con zacatón o paja y carrizo. Los zancos, horcones y morillos del piso y de las paredes bajas del carretón, suelen amarrarse con tiras de cuero de res, ixtle, sotol o *majahua* o en su defecto clavarse.

Para arribar a la troje habilitan un tronco grueso generalmente de encino, con muescas a manera de escalones, que colocan de manera inclinada con un ángulo aproximado de 45 grados. El carretón es relativamente usual para el descanso, sobre todo entre los huicholes y los coras de Nayarit que adaptan en la parte inferior de la estructura, una hamaca de ixtle trenzado que sujetan en los troncos de los extremos del carretón.

La estructura del carretón y su duración depende de la resistencia de los horcones; Cuevas menciona que si éstos son de buena madera, una troje podría durar hasta 12 años, en caso contrario aproximadamente 6 años. En cuanto a los techos de zacate bien elaborados posiblemente duren 8 años. Estos cálculos se

refieren al tipo de carretón que construyen tanto los tepehuanes como los mexicaneros.

El menaje doméstico de fibra, barro y madera.

Aún cuando la producción de cestería es cada vez más limitada por las grandes distancias que el artesano tiene que recorrer para la obtención de materia prima, ésta sigue jugando un papel preponderante, ya sea como mobiliario, menaje doméstico o en el trabajo agrícola.

Las características de la materia prima utilizada en la cestería, están relacionadas con el tipo de objeto que se quiere producir; es decir, si se requiere que la pieza resista determinado peso, se utiliza otate o carrizo; tal es el caso de la canasta grande que destinan los huicholes a la cosecha del maíz (*kiriwa*) y de la otra más pequeña, que es para el traslado de vegetales de menor tamaño. Por último, este grupo también elabora con hojas de sotol los chiquihuites o cestos para tortillas.

En cuanto a la manufactura de petates, sombreros, petacas para guardar ropa y el depositario de flechas rituales, los tepehuanes y mexicaneros usan la palma soyate, que es un material más flexible apropiado para este tipo de objetos.

Una variedad más de canasta es la que se presenta con asa, tanto entre coras como huicholes y es utilizada para almacenar semillas, legumbres o para transportar el "lonche"; en la casa la cuelgan de un gancho que pende del techo o de las paredes, para la guarda de legumbres. En un contexto ceremonial entre los huicholes también se usa para trasladar ofrendas que sugiere el *mara'akame*.

Es frecuente que en la elaboración de los objetos antes mencionados, se combinen las materias primas que van de la mano con la funcionalidad de la pieza; por ejemplo, para la estructura de la *kiriwa* utilizan el otate, y el tejido o trama puede ser también de carrizo. Ambos materiales son óptimos para el tipo de cesta, sin embargo, el otate es el que tiene una consistencia mucho más resistente para la base.

Como se mencionó con anterioridad, la *kiriwa* es una pieza de uso cotidiano entre los huicholes, y se conserva idéntica tanto en estructura como en materiales, cuando menos a las que se usaban el siglo XIX; es una canasta tejida con otate de forma cónica o cilíndrica, sus dimensiones aproximadas son de 80 cm de alto por 45 cm de diámetro máximo. Se usa en el trabajo agrícola y más específicamente en la cosecha del maíz; va colocada sobre la espalda y se sostiene por los brazos atravesada como carrillera sobre el pecho o con la frente, con un *mecapal*.

Existe una cesta más que usan los huicholes para transportar frutos de las barrancas como guayabas y camotes; sin embargo, en otro contexto adquiere una connotación ritual en el viaje a *Wirikuta* cuando se realiza la colecta del peyote. Sus medidas promedio son de 50 cm de alto por 45 cm de diámetro máximo.

También, según registros de Carl Lumholtz, cestas más pequeñas y angostas que la anterior (aprox. 30 cm de alto) eran comunes en los adoratorios huicholes del siglo pasado, como depositarias del 'habitante de la casa', un dios muy poderoso, quizá el Hermano Mayor representado por un ídolo de piedra. (Lumholtz,1972)

Finalmente, el chiquihuite es de los objetos más pequeños en cestería, mide de 4 a 10 cm de alto por 23 cm de diámetro, en este cesto depositan las tortillas recién salidas del comal. Y a decir de los mismos consumidores, en este tipo de canastos las tortillas no se remojan y se conservan mejor.

El material que utilizan los huicholes para el tejido de cestas generalmente es el otate que habilitan en tiras; lo colectan en la barranca durante el tiempo de secas y lo cortan cuando hay luna llena como medida de protección para evitar que se apolille, por esta misma razón, las tiras de otate se tienen que pasar por el fuego. Las tiras habilitadas se pueden tejer recién colectado el otate o después de someterlas a un proceso de remojado para evitar que se quiebren al doblarlas. La técnica de tejido en todos los casos es la conocida como mimbre reticular.

El trabajo de cestería lo ejercen generalmente la gente de avanzada edad y los hombres que habitan en los ranchos cercanos a las barrancas, pues es en estos lugares donde se obtiene la materia prima. Generalmente los artesanos suben a vender sus productos a las comunidades de mayor población que se encuentran alejadas de las barrancas.

En cuanto a utensilios de barro, es común ver en sus cocinas tradicionales objetos como: ollas, comales, platos y jarros, mismos que se siguen utilizando y produciendo en mayor o menor medida en todos los grupos. Como principales grupos productores de alfarería se encuentran los tepehuanes del sur; seguidos por los coras, quienes afirman que su baja producción se debe a la escasez de minas en la región, no obstante existen algunos trabajos de alfarería de torno con acabados de pastillaje; y en mínimo porcentaje se encuentra la manufactura huichol.

Una de las funciones que en otros tiempos los huicholes le asignaban a las ollas de barro en un contexto ceremonial, era de recompensa en una carrera, al momento en que las mujeres llegaban a la "meta" y entregaban sus plumas a la mujer del chamán, ésta a su vez las premiaba con una olla y un brazalete de cuentas de vidrio (Lumholtz,1972)

En el siglo pasado las ollas de barro también se ocuparon en alguno de los procesos de elaboración de las bebidas rituales: el *toch* y el *tejuino*. En la preparación del *toch*, los huicholes se valían de una olla pequeña para captar las gotas de vapor, en el proceso de destilación y utilizaban posteriormente un jarro en el que vaciaban el líquido ya destilado. En el caso del *tejuino*, una vez que molían el maíz germinado, lo colocaban en ollas grandes para hervirlo durante

treinta y seis horas y luego lo almacenaban en jícaras por doce horas para darle el efecto de fermentación.

Los coras al igual que los huicholes en tiempos de Lumholtz, utilizaban un jarro como recipiente en la destilación de su licor, con la diferencia de que con esta técnica se eliminaba un paso, pues las gotas de vapor caían directamente en el jarro, a través de una hoja de maguey a la que llamaban cuchara. Es de mencionarse que este grupo destilaba dos veces la misma bebida cuando se celebraba la fiesta de la pubertad, con el objeto de suavizar su sabor “pues en ella debe beberse menos fuerte [...] llamándosele ‘agua-vino’” (Lumholtz, 1972:184).

La alfarería huichol hasta hace una generación estaba más activa, ahora es escasa y los objetos que se llegan a elaborar son ollas, comales, cántaros de cuello alto y estrecho, ocasionalmente con tapa, estos últimos han llegado a sustituir a los guajes para almacenar agua.

Es importante señalar que para el trabajo alfarero entre los coras, si la arcilla recolectada es muy fina se mezcla con arena gruesa, y viceversa si la arcilla es muy gruesa se mezcla con arena más fina, esto con la finalidad de que el barro adquiera una mejor plasticidad y no se rompa, mezclando a necesidad con agua. Para la manufactura de las piezas de arcilla es necesaria su colecta en los bancos localizados en los montes y barrancas de la región.

El proceso de elaboración de alfarería con la técnica de rollo practicada comúnmente por los tepehuanes, reside en mezclar el barro con agua hasta lograr una consistencia de masa, posteriormente se modela a mano, a partir de una tortilla que se ahueca con el puño y con tiras de barro enrolladas se empiezan a levantar las paredes, esto procede así al menos en la elaboración de ollas de grandes dimensiones.

La producción alfarera huichola en Jalisco, se mantiene entre las mujeres mayores, a pesar de que sus localidades no cuentan con minas de barro se ven en la necesidad de trasladarlo de otras partes. Una vez que obtienen el barro lo mezclan con agua y arcilla que obtienen a las orillas de los ríos. La técnica consiste en escarbar con la mano un bloque compacto de masa de barro mezclada con arena fina y agua. Posteriormente se adelgazan y compactan las paredes auxiliándose de piedras de río; las paredes superiores de las ollas son manufacturadas a partir de agregar pequeñas porciones o rollitos que se van uniendo a las paredes de las ollas para dar uniformidad. En el caso de los platos, cuencos y jarros con asa, su manufactura no necesariamente está relacionada con la técnica de rollo, pues su proceso es a partir del agregado de barro en porciones pequeñas.

Una vez concluido el trabajo de modelado de la pieza, se deja secar durante tres días a la sombra, lapso en que se procede a bruñirla con piedra de río; posteriormente, se prepara el horno “a ras de suelo” o “a cielo abierto” en que serán cocidos los objetos. Este horno es un cuenco poco profundo de forma

rectangular, el cual se llena con leña de cáscara de roble para que se conserve el calor, sobre éste se colocan las piezas previamente ventiladas. Para el acabado se valen de una piedra de río para tallar las imperfecciones y dejar las piezas lo más lisas posible. El tiempo de cocimiento de las piezas responde al tipo de combustible que se utiliza en el horno a cielo abierto, si es madera o corteza de pino permanece más tiempo encendida que si sólo se utiliza "raja de vaca".

Dentro de los objetos de madera más representativos de las cocinas tradicionales de occidente, se encuentra el uso de la batea como indispensable --no siendo así en el caso de las cucharas, que en un dado momento se han sustituido por las de peltre--; su uso es diverso y la madera que utilizan para su confección tiene que ser poco porosa, y resistente a los líquidos pues entre otros, funciona como bebedero para animales.

La madera que se utiliza para la manufactura de los objetos más comunes entre los mexicaneros, como: bateas y cucharas, se extrae del chalate; los huicholes utilizan el copal y papelillo; por su cuenta, los coras emplean también el copal, además de palo chino, higo silvestre, chalate, zacúa y papelillo amarillo; finalmente los tepehuanes habilitan la madera del sauce y la "nariz de lobo", que es una madera similar al madroño.

En la región de la cora alta, tanto coras como huicholes, construyen sus bebederos para animales a una altura aproximada de un metro y de largo mide metro y medio; se construye de un tronco de madera resistente desbastado por el centro, a canal cerrado o abierto, sostenido por dos horquetas en los extremos. Se trabajan siguiendo las etapas de desbastado, tallado y pulido y su acabado es rústico. Las herramientas usadas en su elaboración, son el hacha, la hachuela y el cuchillo.

Generalmente los artesanos mexicaneros, tepehuanes y algunos huicholes de Jalisco, como principales productores, de bateas y cucharas, colectan la madera en los días de luna llena para evitar que se apolille o quiebre, medida que se refuerza hirviendo la madera en agua corriente.

Como ya se mencionó, los objetos de producción artesanal presentes en las cocinas son limitados, y no siempre elaborados por ellos mismos; estos objetos frecuentemente los obtienen porque algún familiar o conocido se los obsequia, o porque los compran a los artesanos que periódicamente visitan sus comunidades, sean o no de su mismo grupo étnico, o bien porque son sustituidos por los de procedencia industrial que pueden ser de plástico o peltre principalmente.

Respecto a los objetos de lapidaria, como molcajetes, metates y manos, sólo se les podría atribuir la manufactura de este tipo de objetos a los mexicaneros y tepehuanes, que aprovechan y dan forma a unas piedras brillosas de río a las que llaman *sooñkar*, aunque son de uso frecuente en estas comunidades para la molienda de maíz y chile, su manufactura no está generalizada, pues también es usual el molino mecánico.

## El guaje como fruto multifuncional

El guaje, ha pasado a la historia como uno de los objetos más versátiles por su funcionalidad. Sus formas y tamaños son amplios y muy variados, los usos que le dan los grupos de occidente, van desde una cuchara, una jícara, un recipiente para transportar semillas o líquidos como cantimplora, o para almacenar agua o *tesjuino* en grandes cantidades, o tal vez como balanzas para pesar, y hasta como jaula para el perico, incluso entre los mexicaneros aún se utiliza un guaje sembrador de nombre *xikal*, que no obstante que es más práctico, se ha empezado a sustituir por morrales.

Además de los usos antes mencionados los peyoteros huicholes almacenan agua que obtienen de la Tierra del *Jículi* (*Wirikuta*) en unos bules con diseños zoomorfos y fitomorfos, dibujados en la superficie y trasladan su tabaco ceremonial (*macuche*) en un bule con "prominencias externas" al que llaman *yacuai*.

“... todos llevaban bolsas de tabaco, que son parte esencial de los avios de quien, por el echo de ir a buscar jículi, asume carácter sacerdotal. Se escogen especialmente para tal propósito los bules pequeños y redondos, siendo los más valiosos los que tienen muchas excrecencias naturales (...). Estas [las mujeres] no deben nunca tocar el tabaco ni aun los bules en que se lleva pues si lo hicieran enfermarían. Todas las familias temen a los buscadores de jículi y a ninguno de éstos se le permite entrar a las casas, sino que se sientan afuera cuando van a tratar un negocio. Finalmente en la fiesta del jículi, se devuelven al Abuelo Fuego los paquetitos sagrados, esto es, se queman, con lo que cesan los indios de ser sus 'prisioneros'“(Lumholtz,1972:125).

En este sentido ritual, se encuentra el mismo fruto representado en minúsculas proporciones sobre las sillas dedicadas al dios del Fuego:

Cuelgan de ella diminutas bolsas o guajes de tabaco, la una en solicitud de buena suerte para que se reproduzcan bien los calabazos de que fabrican sus bules para guardar tabaco y la otra para obtener prosperidad en la caza del ciervo. (Lumholtz,1972:31)

El bule es el fruto de una planta enredadera que crece a ras del suelo y se desarrolla naturalmente en las barrancas, pero también es frecuente encontrar que lo cultivan en los patios de las casas. Se corta en luna llena, cuando el fruto ya está maduro, es decir, cuando adquiere un color amarillento, tiene la dimensión requerida, su superficie es tersa y cuando al percutirlo con las uñas suena hueco y emite un sonido agudo.

Existe otro tipo de bule al que algunos grupos, como el huichol, reconoce como guaje cirial, perteneciente a la especie *Crecentia alata*; crece en árbol y la forma

del fruto es completamente esférica. Con éste manufacturan, entre otros, objetos donde trasladan el tabaco silvestre (*macuche*) y sonajas para la fiesta del tambor. Su consistencia es dura y su tamaño relativamente pequeño, a diferencia de la otra especie *Lagenaria siceraria*, que crece en enredadera con un espesor más delgado, que si son adecuadas las condiciones de humedad, tipo de suelo y disponibilidad de nutrientes, el fruto podría desarrollarse hasta alcanzar grandes dimensiones.

Para curarlo o habilitarlo, basta con remojarlo en agua tibia y raspar sus fibras para desechar la pulpa. Los usuarios afirman que el agua en estos recipientes se conserva más fresca y con un sabor agradable. Para darle una especie de mantenimiento si es que se raja por el uso continuo, sellan con cera de campeche o con un pegamento vegetal que obtienen de la planta llamada *kuetsuka*, misma que utilizan para pegar sus equipales.

Las jícaras tienen una gran diversidad de usos en la vida cotidiana y ceremonial de los grupos de occidente. Hasta nuestros días entre los tepehuanes y huicholes de Jalisco se ejerce la técnica de laqueado que entre otras cosas, con su tratamiento se refuerza la consistencia, durabilidad y el valor estético de la pieza. El procedimiento previo al laqueado, de cuando menos los huicholes de Jalisco, consiste en pulir el interior de la jícara con una piedra de río hasta alisarla perfectamente. Posteriormente se procede a moler (en metate) las piedras más usuales para el laqueado: verde, ocre o negra, que obtienen de su entorno, y a amasar dicho polvo con unas gotas de agua; enseguida se muelen las semillas de una planta llamada *chiee* de las que se extrae su aceite natural con agua caliente.

Ambas sustancias se mezclan y con su pasta se talla la superficie de la jícara persistentemente con los dedos; finalmente se pule con una piedra de río hasta que queda completamente laqueada, es decir, brillante y tersa. En algunos casos la planta de *chiee* se sustituye con aceite de cocina, pero la pieza no proporciona el mismo acabado.

Los materiales que se utilizan para laquear las jícaras se obtienen generalmente de las barrancas, tal es el caso de las piedras verde y ocre, y la planta de *chiee*; por otro lado la piedra negra la obtienen de algunos manantiales.

Según consta en algunos acervos etnográficos como el Museo *Wixarica* de la Basílica de Zapopan en Jalisco, así como en el Acervo de Arte Indígena del INI, la técnica de laqueado actual guarda enorme semejanza con las sobrias y monocromáticas lacas prehispánicas, pues hasta hace poco tiempo, dicha técnica también se aplicaba a cuencos o cajetitos y pequeñas ollas de barro al igual que en la época prehispánica.

Las funciones que hoy día se dan a las jícaras laqueadas son, de uso cotidiano para servir alimentos. Se dice que antes de usar la jícara por primera vez, es necesario curarla, para lo cual la llenan de *tesjuino* u otra bebida caliente, de no ser así, el sabor de los alimentos se vuelve desagradable. Existe por otro lado, la

función ritual de las jícaras laqueadas, en ellas se sirven las ofrendas que indica el *marakame* huichol, según el tipo de ceremonia.

Cuando menos hasta el siglo XIX el guaje, también llamado *tecomate* entre los huicholes, se ofrecía a determinado dios según fuera el caso dibujando en la superficie el elemento para quien se hacía la petición. Los tecomates eran ofrendas que cumplían esa función pero la labor del curandero era determinante, las figuras pintadas en la superficie describían alguna escena cotidiana incluyendo a los sujetos (personas, animales, etc.) y objetos (jícaras, flechas, etc.) así como a las deidades a quienes se dedicaba la pieza. (Lumholtz, 1972)

### La tecnología en la ganadería y agricultura.

Algunos de los objetos presentes en la agricultura de los tepehuanes y mexicaneros son los arados de madera de encino con o sin punta de acero, pero conforme venden su ganado se va dejando de utilizar y se sustituye por la estaca para sembrar a la que adaptan una punta metálica de procedencia industrial a la que llaman "chuza".

La manufactura de los fustes para caballo también es conocida entre estos grupos, sin embargo cada vez es más común que compren las sillas en Durango y Tepic. (Cuevas, 1994)

Para la cosecha de maíz, tanto tepehuanes como mexicaneros, utilizan un pizcador de fierro o madera. El pizcador de manufactura artesanal es de madera de tepeguaje, pues es de una consistencia resistente. Una vez que reúnen suficiente maíz con el pizcador, lo trasladan en unos costales de *ixtle*.

Entre los huicholes también es común el uso de los sacos de *ixtle* para almacenar el maíz ya desgranado, pues permite que se conserve en mejores condiciones de ventilación por su tipo de tejido, evitando que se pudra; para el desgrane frotran con fuerza la mazorca de maíz seco en una rueda de olotes apretados y amarrados alrededor por una tira de *ixtle*. El uso del costal de *ixtle* sigue teniendo vigencia entre la mayoría de los grupos de occidente.

El gancho, es otra de las herramientas que utilizan los huicholes para limpiar la maleza de sus campos, su forma es como de una L y para realizar el trabajo se toma de la parte superior, con ella se separa la mala hierba y se corta con el machete. La herramienta se manufactura con madera de guásima que en este caso se caracteriza por ser ligera y flexible.

Entre las principales herramientas de los grupos de occidente se encuentran dos tipos de machete curvo, un machete largo y pesado y hachas; para afilar sus herramientas utilizan la piedra de amolar que consiguen con facilidad.

Los aperos de labranza de los tepehuanes se trabajan con la madera del encino una vez que el árbol se dejó secar durante un mes, pues si se trabaja fresca la madera tiende a enchucarse. Los aperos se constituyen de las partes siguientes: cola, retén, timón, cuchilla, arado, oreja, cuchilla, yugo, coyunda y barzón. En el caso del arado, sus partes se manufacturan por separado y posteriormente se ensamblan.

### **La red de pesca y sus formas de uso entre coras y huicholes**

Para ejercer la actividad pesquera, se consideran los siguientes implementos: anzuelos, redes de mano, chinchorro; entre los huicholes se acostumbra utilizar tres tipos de veneno, e incluso llegan a pescar con las manos; los tepehuanes por su cuenta, usan redes de ixtle o cordón de plástico para pescar camarón de río y acamayaz; los mexicaneros aun practican la pesca de pie cuando no hay mucha corriente, con atarrayas y maromas de hilo de algodón “se metían andando con los brazos abiertos y cuando entraban unos tres o cuatro peces salían, también se podían juntar varias gentes para acorralarlos”. Aun cuando todavía se practica esta técnica de pesca, está siendo desplazada por el anzuelo con la carnada de chapulines o lombrices de las ciénegas (Cuevas,1994:47).

Entre los coras es común que se valgan de azagayas de madera puntiagudas para la pesca. Sin embargo, hasta hace tres años también pescaban de pie el camarón de la costa que traía la corriente con redes en forma de bolsa, pero la reciente escasez del provocó que entre los coras se dejara de ejercer la práctica y la manufactura de la red. No siendo así, entre los huicholes de Jalisco, pues ellos hasta hoy día la siguen utilizando y produciendo. Esta red de pesca, como ya se dijo, tiene forma de bolsa y se confecciona en diversos tamaños; es trenzada con hilo de algodón y presenta una especie de asa en uno de los extremos que se utiliza para sostenerla con el cuello (introduciendo la cabeza), con las manos se abre a lo ancho para recibir la carnada (inclinando el cuerpo) y con los pies se sujeta la parte inferior de la red.

### **Implementos para la caza y la trampa tradicional para la captura del Venado**

Lumholtz reconocía las habilidades del indígena huichol, cuando emprendía la cacería de animales como las ardillas, improvisando con su machete escalones sobre el mismo tronco del árbol que trepaba, llevando consigo el arco y sus flechas.

“Los huicholes no son guerreros, punto en que difieren de los coras que parecen nacidos para luchar y cuando llegan a armarse, como sucede en sus cacerías o durante sus viajes, llevan el arco en la mano derecha y algunas flechas sujetas bajo su ceñidor, siendo raro el uso del carcax” (Lumholtz, 1972:81).

Aun cuando en el pasado la caza con arco y flecha era una actividad cotidiana de subsistencia entre los pueblos de occidente, se ha reducido sustancialmente y en

algunos casos ha desaparecido siendo sustituida por el uso del rifle. Limitándose la práctica básicamente a los grupos huicholes de Jalisco, tepehuanes, y en menor medida los mexicaneros, quienes afirman que son los hombres más viejos de sus comunidades los que continúan con la costumbre de cazar venados, jabalís o ardillas, a la manera tradicional con arco y flechas; sin dejar de lado, otra de las formas tradicionales para la caza de ardillas, cuando menos entre los tepehuanes, que se realiza con una honda elaborada con fibra de pita.

Como ya se mencionó, sólo entre algunos grupos se practica la cacería con arco y flecha; sin embargo, invariablemente estos objetos están presentes como elementos ofrendarios, al ser depositarios de todo un contenido simbólico; la ornamentación de las flechas, arcos y carcaj es relativo a cada grupo y a su vez al tipo de función que adquieren estos objetos en sus ceremonias rituales.

En términos generales, las flechas y los arcos para la caza, se elaboran con distintos materiales, por decir, entre los tepehuanes, las flechas son elaboradas de carrizo y su punta es tallada con madera del corazón de encino; en el caso de los mexicaneros la flecha también es de carrizo pero el material de la punta y el arco son de palo brasil; la punta y la flecha se ensamblan a base de calor, además de ser reforzadas con amarres de nervios de lomo de res. Los mexicaneros utilizan algunas plumas, como estabilizadores y su carcaj, depósito de las flechas, es manufacturado con piel de venado o de ardilla, que se curte con cal y se le da una forma cilíndrica sobre un tubo de plástico (PVC).

El arco es tallado con machete y pulido, la dureza del palo brasil, en su caso, es apropiado para resistir el trabajo de cacería. Una vez que el arco está tallado, se le adapta un tensor de *ixtle* torcido. Es sabido entre los artesanos conocedores, que un buen arco y flecha se reconocen por el lanzamiento, pues la flecha tiene que alcanzar aproximadamente una distancia de 500 metros y su rapidez no permite distinguir su trayecto. Como ya se mencionó en tiempos de Lumholtz, el huichol además de que utilizaba el arco y la flecha en la caza de ardillas, también lo hacía para cazar pájaros; pero no así cuando se trataba de cazar venados.

El venado es un animal que posee toda una carga simbólica para estas culturas, y forma parte importante de varias ceremonias como la fiesta huichol de los Tamales la cual garantiza buena ventura para el año venidero. La cacería del venado en otros tiempos conllevaba todo un ritual; inicialmente quienes conformaran la comitiva que iba en su busca, no podían estar “enamorados” pues esta sería razón suficiente para no atrapar al animal. Las trampas se colocaban dispersas en puntos estratégicos donde era acorralado el venado, ya fuera perseguido por ellos mismos o que ocasionalmente se auxiliaran de perros. La cantidad podía ser hasta de 20 lazos, los cuales eran colocados entre dos matorrales, con una forma de red (de cancha de tenis) sostenida por dos maderos clavados por uno y otro extremo, con una dimensión lo suficientemente grande para atrapar al venado. Los diseños de la red variaban, pero los maderos y los lazos eran elementos indispensables para su elaboración.

En la actualidad no se cuenta con algún registro que constate que este tipo de trampas se siga elaborando, pues en los lugares donde se practica la cacería por lo común ya se usa el rifle. Una vez sacrificado, no sólo el venado sino en general los animales que consumen, optimizan como es la costumbre, todo lo que se puede extraer de ellos como su carne y su piel.

Con la piel de ardilla y venado previamente curtida los huicholes y tepehuanes elaboran los depósitos que utilizan para trasladar las flechas, conocidos como carcaj. El tendón de res es utilizado como amarre en las flechas tepehuanas y para unir el tejido de los equipales ceremoniales de los huicholes, tepehuanes y mexicaneros.

En la actualidad las pieles completas de res o venado, ocasionalmente son usadas como tapetes; sin embargo, entre los huicholes, según Lumholtz, existía la creencia de que si alguien dormía sobre una piel de venado, le provocaría dolores en la espalda. Pero entonces, sí era usual que cuando dos jóvenes se comprometían, uno de los regalos del padre de la novia al novio, era un cuero de venado para transportar leña. (Lumholtz,1972)

Otro de los usos de la piel completa de res, es cuando se habilita como bolsa o depósito del *toch*, la bebida ritual huichol que se elabora con las pencas de *sotol* o del mezcal mexicanero. Este objeto es conocido entre los huicholes con el nombre de *putáh*. La bolsa es hilvanada con tiras de cuero a cuatro postes que penden de una estructura de troncos.