

**SEMEJANTES  
A LOS  
DIOSES**

**Cerámica y cestería embera-chamí**

**Luis Guillermo Vasco Uribe**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA**

# ÍNDICE

## INTRODUCCIÓN GENERAL

### LA ALFARERÍA

Introducción

Materia prima

Depósitos de *iuru*

Transformación de la greda en arcilla

Técnica de fabricación

Forma de trabajo

Duración del trabajo

Proceso precocción

Quemado de los recipientes

Tipología cerámica embera actual

Las figuras

División del trabajo

Autosuficiencia y circulación

Propiedad

Lenguaje e indianidad

La cerámica en el mito y en el pensamiento embera

### LA CESTERÍA

Introducción

Materias primas

Técnicas

Tipos

Marcas de canasto

División del trabajo

Procesos de cambio

Cestería y conceptualización

La cestería como mercancía

## CONCLUSIONES

### ANEXO:

Identificación de las muestras de *iuru*

### BIBLIOGRAFÍA

## INTRODUCCIÓN GENERAL

Desde las primeras visitas a los embera-chamí del Departamento de Risaralda, punto de partida de un trabajo con ellos que dura ya más de 17 años, la variedad y belleza de su cestería y la persistencia de una alfarería con trazas de ser muy antigua, constituyeron aspectos poderosamente llamativos. Sin embargo, otros temas se robaron la atención y el tiempo para su estudio, aplazando siempre la oportunidad de dedicar esfuerzos a un conocimiento más amplio de aquellas dos ramas de lo que la antropología llama la cultura material de un pueblo.

Cada trabajo allí realizado, sobre economía, sobre el territorio, sobre la acción misionera, sobre la figura del jaibaná y sobre muchas otras cosas, se efectuaba siempre en un marco en el cual ceramios y cestería se metían literalmente por los ojos, revoloteando todo el tiempo alrededor, como mariposas.

Hasta que, finalmente, su estudio intensivo fue posible. La Universidad Nacional de Colombia, al conceder al investigador el año sin carga académica específica (año sabático), y la Segunda Expedición Botánica y Colciencias, al financiar el proyecto, lo lograron.

Durante un año se dio atención prioritaria a “ollitas y canásticos” de los embera-chamí. Y se comparó lo que ocurre alrededor de ellos entre los indígenas del Risaralda y los del Valle del Cauca, ambos núcleos ubicados en la vertiente exterior de la cordillera Occidental, mirando hacia el Chocó; al cual es posible acceder si se sigue el curso de los ríos que sirven de eje territorial al poblamiento: San Juan y Garrapatás, respectivamente.

Se compartió la vida de los chamí durante 8 meses, causando su hilaridad y su sorpresa al prestar atención a dos aspectos que son, para los blancos que

se relacionan con ellos, insignificantes y marca de indianidad. Pero también descubriendo con asombro su importancia en la vida y pensamiento de los indígenas, comprobando que incluso son causa de conflictos diversos, de naturaleza tanto inter como intraétnica, especialmente en la zona del Chamí.

Precisamente por ello, y aunque el proyecto de trabajo se orientaba a cubrir completamente las dos regiones estudiadas, no fue posible llegar a las veredas de la Montaña, Resguardo Indígena de la Margen Derecha del río San Juan, por la prohibición del Cabildo Indígena; limitándose la información respectiva a la recogida en anteriores oportunidades.

Instigado por las misioneras de la Madre Laura, el Cabildo se ha empeñado, junto con ellas, en la tarea de “hacer progresar a la comunidad”, combatiendo aquellas características de vida que se consideran atrasadas y no “racionales”, no civilizadas. Y entre ellas está la fabricación de la cerámica y la cestería.

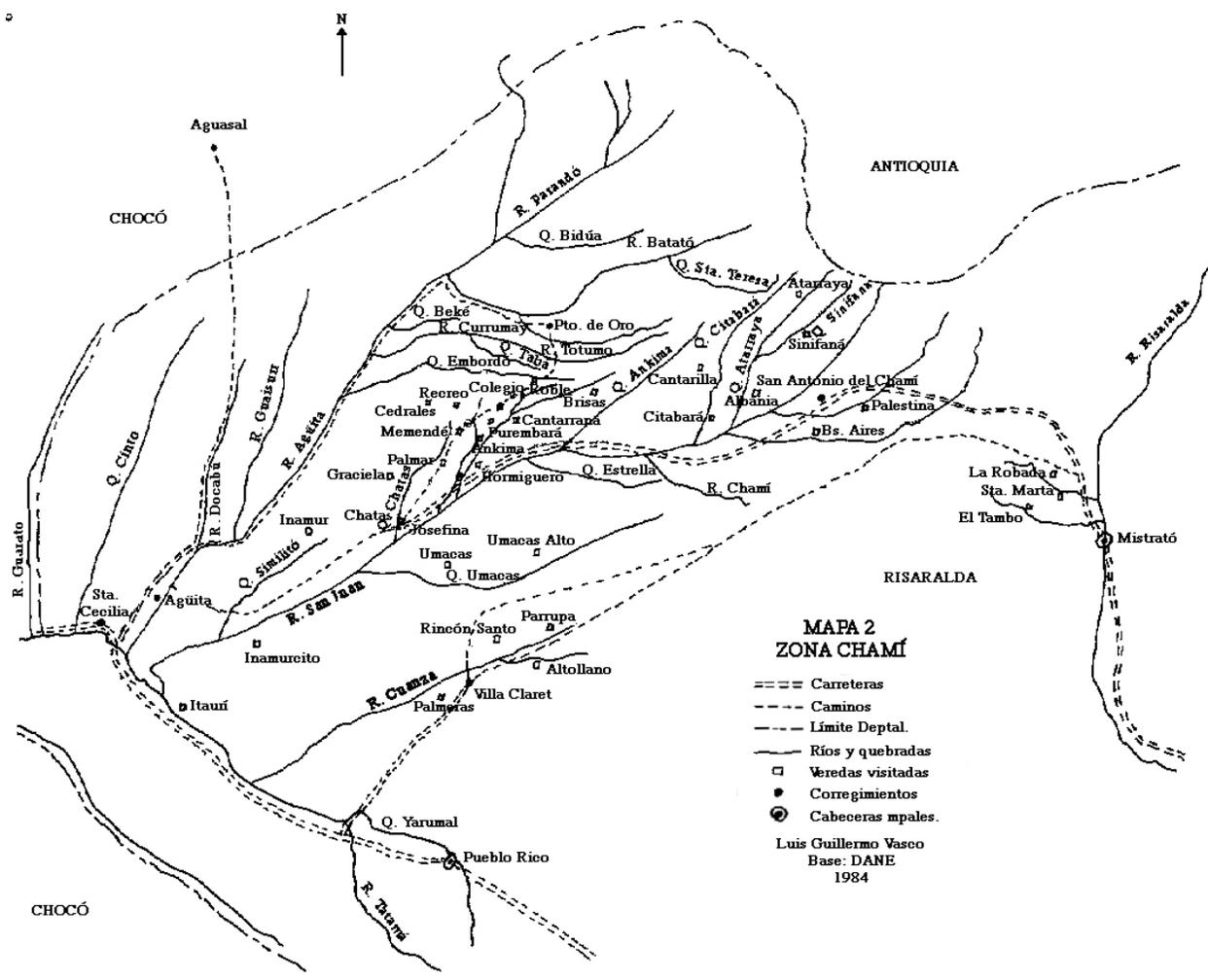
La realización del estudio en ese momento venía, entonces, a contrariar tal empresa, pues constituía para los miembros de la comunidad un motivo de reconocimiento, y por lo tanto de afirmación, de su labor en la artesanía y de su utilización de los productos de la misma.

Después de un mes, monjas y Cabildo se percataron de esto y ordenaron la suspensión del trabajo y la salida del investigador y su auxiliar de la zona controlada por ellos. Así se cumplió; continuándose el trabajo en el resto del área proyectada, exterior al Resguardo y con autoridad del Cabildo de la Margen Izquierda.

Para una visión global de los sitios en donde se realizó el estudio, así como de su estructuración interior en veredas, véanse los mapas Nos. 1 y 2.

La violencia, la intervención de las misiones en la vida diaria de la gente y la colonización blanca fueron los principales factores que originaron, a partir de los años cuarenta, la emigración de una cantidad de indígenas del Chamí, quienes





Estas circunstancias dieron la base a partir de la cual fue posible plantear una comparación entre los dos grupos, tratando de encontrar las diferencias de sus respectivas situaciones, además de las causas de las mismas. Igualmente, encontrar el tipo de modificaciones ocurridas en las dos ramas de la producción seleccionadas para el estudio: la alfarería y la cestería.

La relación existente entre ellas apareció como importante de analizar especialmente al tener en cuenta futuros estudios arqueológicos, inexistentes hasta hoy en ambos sitios.

Pero, por sobre todo, interesaba explorar las posibilidades de una “recuperación” de la producción en ambos campos, por un lado con miras a aliviar en parte la creciente dependencia de los indígenas con respecto al mercado nacional, por la otra, parcialmente en sentido contrario, para ver si era

viable utilizar la vinculación ya existente a dicho mercado en la tarea de mejorar la situación económica de algunos núcleos, mediante una producción de cántaros y/o cestería para la venta. Ambas alternativas, de ser posibles, debían contar con el respaldo de las autoridades indígenas para no tener efectos contrarios a los deseados.

Durante el trabajo de campo, base fundamental de la investigación, se recorrieron casi todas las viviendas del río Garrapatas y sus afluentes, cerca de 160; en el San Juan y zona del Chamí, pese a la dificultad ya anotada, se visitaron tambos en un número cercano a los 150.

En la primera de las zonas nombradas se realizó trabajo en las veredas de Guadalejo, Manzanillo, Murciélago, El Pedral, río Azul, Buenos Aires, Guajira, río Machete, río Blanco, El Bosque, Pafui, La Capilla, Batatal, Puente Cable, Altomira, Jebanía, río Claro, río Mono, quebrada Mico, Laguna Pájaro, Reyedó y Coral.

En el Chamí, las siguientes fueron las veredas estudiadas: Santa Marta, La Robada, El Tambo, Sinifaná, Atarraya, Albania, Citabará, Cantarilla, Buenos Aires, Palestina, Itaurí, Palmeras, Altollano, Rincón Santo, Parrupa, El Colegio, Josefina, Graciela, Chatas, Hormiguero, Cantarrana, Purembará, El Roble, Umacas, Palmas, Memendé, Recreo, Cedrales, Ankima, Brisas, Inamur y, además, los pueblos de Mistrató, San Antonio del Chamí, Pueblo Rico, Villa Claret y Santa Cecilia. (Ver los mapas Nos. 1 y 2).

Se hicieron inventarios detallados en los cuales se tuvieron en cuenta, a más del número de canastos y recipientes de barro, los sitios del tambo en donde se usan y/o guardan, su función, forma y técnica de fabricación; se precisó quién los fabricó, quién es el dueño y los procedimientos para pasar de uno a otro cuando no coinciden, además, su nombre en catío, materia prima, presencia, tipo y significación de las figuras y pintas, duración, precio (si lo hay), tamaño y otros. También si en la casa existían alfareros y cesteros y quiénes eran, así como la especialidad de cada uno.

En este último aspecto cabe anotar que los alfareros son relativamente pocos. En el Garrapatas son 12, 11 de ellos mujeres, una de las cuales murió durante el proceso de investigación. Habitan en Buenos Aires, río Azul, río Blanco, Altomira, Jebanía, río Claro (tres de ellos, que forman un mismo núcleo familiar e incluyen al único alfarero), La Capilla, El Pedral, Murciélagos, esta última es una mujer que vive con un blanco, hijo de los dueños de una hacienda sobre el río Zaino Rayado. Tres de las mujeres estaban inactivas.

En el Chamí se ubicaron 17; solo dos de ellos hombres. Una de las alfareras inactiva por enfermedad y otra por carencia de *iuru* para trabajar. Sus sitios de residencia son: Santa Marta, La Robada, El Tambo (3 mujeres), Citabará (1 hombre, 1 mujer), Hormiguero, Josefina (1 hombre, 1 mujer), Graciela, Cantarrana, Bequé, Pueblo Rico (2 mujeres), Inamur y Barro Negro. En esta zona, aunque el número es mayor en términos absolutos, la proporción es mucho menor dada la cantidad de grupos familiares y de veredas. Diez del Chamí y 10 del Garrapatas fueron entrevistados extensamente y para 7 y 6 respectivamente fue posible efectuar observaciones completas o parciales de sus procesos de trabajo.

En muchos casos fue posible encontrar los depósitos de greda y obtener muestras de ella. Desafortunadamente, solo 9 fueron lo suficientemente grandes como para permitir su análisis de laboratorio. Se recogió una abundante información sobre ellos, su descubrimiento y utilización, así como respecto a las creencias conexas.

En el campo de la cestería se encontró que en casi todas las viviendas hay por lo menos una persona que conoce la elaboración de algún tipo de canasto, aunque esto no significa que realmente trabajen en tal actividad. Puede ocurrir que no tengan tiempo, que no dispongan de materia prima o, simplemente, que hayan abandonado este tipo de trabajo por razones personales, culturales o económicas.

La mayoría de estas personas fueron entrevistadas y en bastantes casos se presenciaron los correspondientes procesos de producción.

Cabe destacar, dentro de las formas de trabajo en el campo, la discusión con grupos de indígenas, muchos de ellos incluyendo a alguno de los fabricantes. En lo que hace referencia a la significación conceptual, especialmente la de la alfarería, esta fue la principal forma de profundizar en ella y de formular y validar las hipótesis respectivas. Estas discusiones, orientadas por las preguntas y opiniones del investigador, fueron de una gran riqueza y sin ellas varios aspectos de este estudio no habrían sido alcanzados. Aunadas a la convivencia con los indígenas y a la observación de sus actividades artesanales, permitieron captar cómo estas son vividas y pensadas por los indígenas.

Se debe precisar que no todos los objetivos del trabajo se lograron plenamente. Esto salta a la vista sobre todo en cuanto a la significación conceptual de la cestería y, en menor medida, a la caracterización de sus marcas o pintas.

Aunque no era un propósito declarado del proyecto, ni correspondía a la orientación general del mismo, conseguir la identificación botánica de las materias primas de la cestería, se tropezó con dos dificultades: la naturaleza misma de los “bejucos” impide recolectar las muestras necesarias para ello, no existe, tampoco, en nuestro medio, una bibliografía especializada sobre los mismos y que posibilite su reconocimiento in situ; al parecer se trata de un campo casi inédito.

Esta obra se ha dividido en dos partes, una correspondiente a la alfarería, la otra a la cestería, aunque, como se verá, no es posible mantener tajantemente esta diferenciación. Esto es particularmente notable en el campo del mito y el pensamiento embera-chamí.

La redacción ha tomado ambas artesanías en una forma integral, en lugar de hacerlo discriminando para cada una de las dos zonas estudiadas. Ello porque

los aspectos más directamente técnicos son muy similares en ambas. Aún así, y cada vez que es necesario, se hacen resaltar las diferencias constatadas en la comparación.

Al final, las conclusiones pretenden retomar una visión de conjunto en la cual las no coincidencias adquieran una significación, no para cada detalle o rama de producción particular, sino para la situación de conjunto de los dos grupos embera-chamí, tratando de delinear procesos en lo que a cambios se refiere.

Sofía Botero Páez y Elsa Astrid Ulloa Cubillos participaron en este trabajo en calidad de auxiliares de investigación. A ellas se debe gran parte de la información y de las ideas contenidas aquí.

# LA ALFARERÍA

## INTRODUCCIÓN

Hace ya 40 años, Gerardo Reichel-Dolmatoff (1945: 429-430) señalaba la importancia del estudio de la cerámica embera actual “pues toda la técnica parece muy antigua”, por lo cual podría arrojar luces sobre una gran parte de la alfarería precolombina.

Señalaba que se trata de la misma técnica que aparece muy generalizada en la Colombia Interandina y añadía, para terminar, que la forma de ruptura de sus vasijas es muy similar a la de las urnas funerarias del río Magdalena, partiéndose sobre todo por la periferia máxima y en la parte superior.

Cabe también señalar que los embera constituyen una de las pocas sociedades indígenas colombianas que producen todavía la cerámica que utilizan en su vida diaria.

De ahí que sea válido prestar interés a esta alfarería que, a simple vista y medida con los criterios de la producción moderna, aparece como bastante tosca, simple y relativamente pobre en figuras.

Conviviendo con los embera es fácil percibir que esta forma de producción está en camino de desaparecer, en algunos lugares en forma acelerada, dándose en tanto un empobrecimiento no solo cuantitativo (cantidad de vasijas) sino también formal y figurativo. Es claro cómo este hecho comienza a causar, igualmente, una pérdida del lugar ocupado por los objetos de barro dentro del pensamiento embera y de la significación de los mismos en la vida de la gente.

Sin embargo, ello no impide que se los encuentre casi en cada casa del Garrapatas y en muchas de las del Chamí. Ni que, pasada la inicial reacción de hilaridad que les causa el interés de un blanco por estos objetos despreciados por los colonos de la región, los embera estén muy gustosos de hablar sobre ellos, de discutir sus características y condiciones, de explayarse sobre las

excelencias de los cantaritos de Antigua, de sacar los suyos del lugar en donde se guardan y mostrarlos con gusto.

Tampoco es obstáculo para que, después de haber visto muchos, de tenerlos entre sus manos luego de aprender a alzarlos, de tocarlos, medirlos y fotografiarlos, de comparar unos con otros, de hablar largo sobre ellos, de sorprender alguno oculto en el rincón de una casa en donde se ha dicho que no hay, de contemplar el rostro de placer de una alfarera que los fabrica y el gesto de orgullo con que afirma “ya está listo”, de sentir un vuelco en el corazón cuando ha estado a punto de romper uno muy querido por su dueña, el investigador llegue a apreciar su belleza, a entusiasmarse con sus formas, a sentir su importancia, a quererlos como los indios.

## MATERIA PRIMA

La materia prima para la fabricación de la cerámica es el *iuru*, tierrita o barro, como la denominan los embera en su lengua y en castellano, respectivamente.

Pero no todas las clases de *iuru* son útiles para esta finalidad; la tierrita debe presentar ciertas cualidades: debe ser cerudita o cerosita, es decir que debe tener cierta consistencia al ser amasada entre los dedos (condición que hace referencia a su plasticidad) y, al probarla con la lengua, no debe saber “amarga sino simple” (o sea que no debe contener cantidades notorias de sales, las cuales podrían producir florescencias y resquebrajamientos al ser quemada la vasija). Tampoco debe contener piedras o, al menos, no muchas de ellas (cosa que dificultaría notablemente su limpieza durante el proceso de preparación), ni tener demasiada agua. Se buscan tierras que den color rojizo al quemarlas, aunque esto no siempre es posible; incluso, en la zona del Garrapatas se busca que la greda misma sea rojiza o, en su defecto, azulita.

Siguiendo a Ann Osborn (1979: 9), llamaré greda a la tierra tal como se la encuentra en su estado natural y arcilla a la ya preparada para fabricar las vasijas.

Para su análisis en laboratorio, se recogieron 9 muestras de *iuru*, 6 de ellas en la zona del río Garrapatas y las 3 restantes en la del Chamí (ver Anexo).

Todas ellas resultaron ser gredas caoliníticas o sea que su componente fundamental es el caolín, hidrosilicato alumínico ( $\text{Al}_2\text{O}_3 \cdot 2\text{SiO}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ), que contienen además porcentajes relativamente altos de óxido de hierro y cuarzo y, en cantidades muy pequeñas, calcio, potasio, sodio y magnesio, tal como puede observarse en el Cuadro No. 1.

CUADRO No. 1

COMPOSICION QUÍMICA DE LAS GREDAS

Muestras Números									
% De	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sílica	59,72	48,8	60,86	50,08	44,95	45,59	53,51	58,7	62,3
Alúmina	19,08	20,59	16,43	20,21	20,59	21,16	22,29	20,4	16,24
Oxido de Hierro	4,86	13,58	8,86	14,73	13,73	15,73	8,01	5,86	9,18
Calcio	2,07	0,22	0,62	0,2	1,61	0,53	0,52	0,57	1,96
Potasio	1,29	0,76	1,63	0,19	0,36	0,34	0,95	0,17	0,16
Sodio	1,52	0,27	1,63	0,12	1,02	0,39	0,26	0,7	0,11
Magnesio	1,81	2,45	2,21	0,78	3,25	1,36	0,95	1,79	1,39
Humedad	1,64	2,69	2,18	2,69	4,27	2,8	2,4	2,94	1,39

Esta composición de las gredas seleccionadas por los embera, implica su formación a partir de procesos de descomposición de feldespatos formados por silicato de aluminio, soda, potasio y cal.

Más tarde, son arrancadas de su lugar de origen por las aguas y luego depositadas (Shepard, 1968: 11); esto se confirma, como se verá más adelante, por la ubicación de las “minas” de *iuru*.

El alto contenido de alúmina hace de ellas materiales altamente plásticos en general y, por consiguiente, adecuados para su uso específico. La sílica, componente principal, está presente en parte bajo la forma de hidrosilicato de alúmina y en parte bajo la forma de cuarzo. Este último es no plástico y su presencia en la greda cumple las funciones de desgrasante, es decir, de contrarrestar el excesivo encogimiento y facilitar el secado uniforme (Shepard, op. cit.: 25).

Sin embargo, el exceso de cuarzo contrarresta también la plasticidad de la greda. haciéndola difícil de amasar y poco untuosa; así apareció en las pruebas de laboratorio para las muestras Nos. 1, 3 y 8. Esto puede evitarse eliminando la mayor parte de las partículas de cuarzo durante la etapa de limpiado de la greda en la preparación de la arcilla.

Normalmente el cuarzo se presenta tanto en grano grueso como delgado, el primero se elimina en parte durante el lavado y en parte en el machacado de la greda. El resto, así como el de grano más pequeño, se reduce a partículas finas por el machacado y el molido. Como resultado, los emberra no necesitan agregar desgrasante a sus arcillas; solo en un caso se comprobó la utilización de este: arena de río molida. De las muestras analizadas, únicamente una, la No. 8, mostró en el laboratorio necesidad de desgrasante; originada en el Chamí, fue extraída del mismo depósito que usa la alfarera que agrega arena a su iuru.

Las caolinitas se contraen por pérdida de agua, bien durante el secado al medio ambiente, bien durante el proceso de quemado.

Las más plásticas se contraen más (Osborn, op. cit.: 40) y es para contrarrestar este proceso que sirve el cuarzo o que se debe agregar un desgrasante. La contracción al medio ambiente, sobre 5 cms. y luego de 24 horas, comparada con la ocurrida a diversas temperaturas, se presenta en el Cuadro No. 2.

**CUADRO No. 2**  
**CONTRACCIÓN DE LAS ARCILLAS A DIFERENTES TEMPERATURAS**

Muestra No.	Contracción a		
	medio ambiente	105 C	1.000 C
1	4,7	4,65	4,5
2	4,75	4,65	4,48
3	4,7	4,65	4,49
4	4,7	4,4	4,3
5	4,7	4,34	4
6	4,7	4,5	4,4
7	4,7	4,5	4,35
8	4,7	4,7	4,4
9	4,7	4,7	4,5

Según Shepard (op. cit.: 28), las condiciones de cocción en sociedades como la de los embera no llegan nunca a los 1.000°C, alcanzando máximos entre los 800°C y los 900°C. El secado al medio ambiente debe eliminar una parte del agua lentamente, con el fin de que luego, durante la cocción, la deshidratación no sea muy rápida, produciendo una rápida contracción y la ruptura de la vasija. La pérdida del agua va eliminando la plasticidad y “endureciendo” la cerámica. Primero se elimina el agua superficial, después y a las temperaturas mayores (más o menos 600°C) se pierde también el agua intramolecular.

Como muestra el Cuadro No. 1, las gredas de los embera contienen cantidades bastante importantes de óxidos de hierro, con un promedio superior al 10% para las 9 muestras. Shepard (op. cit.: 185) dice que más de un 3% de óxidos de hierro presentes en la arcilla dará colores rojos, en tonos diversos, después del quemado.

Esto es cierto para las muestras mencionadas, como se ve en el Cuadro No. 3.

**CUADRO No. 3**  
**COLOR DE LAS ARCILLAS DESPUES DE QUEMADAS A 1.000°C**  
**(Según Munsells)**

Muestra No.	Color		
1	5	Y R	Reddish yellow 6/8
2	2	Y R	Red 5/6
3	2,5	Y R	Red 5/8
4	2,5	Y R	Ligth red 6/8
5	2,5	Y R	Red 4/8
6	2,5	Y R	Red 5/8
7	5	Y R	Reddish yellow 6/6
8	5	Y R	Reddish yellow 6/8
9	2,5	Y R	Red 4/8

Es cierto que, como se afirmó antes, la cocción embera no alcanza nunca los 1.000°C, pero también lo es que la oxidación completa de los materiales que

contienen hierro se alcanza a una temperatura máxima de 800°C, la cual representa probablemente el límite superior alcanzado por ellos en el quemado de su alfarería.

En un solo caso, en Pueblo Rico, zona chamí, se encontró que la arcilla quemada da un color amarillento blancuzco (no fue posible obtener una muestra de ella). Esta ausencia de color rojo es subsanada por las dos alfareras que trabajan con ella, mediante el recurso de dar un baño rojo, frotando las vasijas antes de quemarlas con un trapo empapado en la solución de una tierra muy roja en agua. El calor mantiene el rojo, aunque aclarándolo un poco.

Ya se ha dicho cómo los indios evitan usar gredas muy aguadas. Cuando la veta de *iuru* se encuentra en un lugar encharcado, se extrae primero el agua, después la tierra muy húmeda, que se deja de lado, por último la más seca, precisamente la que va a utilizarse. El Cuadro No. 1 muestra los porcentajes de humedad en el momento del análisis de las tierritas.

Pese a ello, durante la preparación de la arcilla hay que agregar cierta cantidad de agua para que aquella alcance la plasticidad necesaria. No fue posible encontrar, entonces, una razón para descartar la greda que tiene más agua, a no ser la necesidad de dejarla secar más tiempo antes de comenzar a trabajarla.

El Cuadro No. 4 muestra la cantidad óptima de agua que debe agregarse a la greda para hacer la arcilla lo bastante plástica.

Los resultados de laboratorio permiten extraer dos conclusiones más. Una de ellas es la ausencia de materia orgánica en el material usado por los embera-chamí. Esto es resultado, no sólo del proceso de selección de la greda, sino también del minucioso limpiado al que se la somete. Las alfareras creen que la presencia de esas sustancias son causa de que la vasija se rompa durante su fabricación o, más tarde, al ser quemada. Pelos, pedazos de hoja, raíces, palitos, etc., se quitan a mano en cualquier momento en que sean descubiertos.

**CUADRO No. 4**  
**AGUA DE PLASTICIDAD PARA LAS GREDAS**

Muestra No.	Agua de plasticidad en c.c./100 Grs.
1	30
2	36
3	25,5
4	44
5	35
6	41,5
7	36
8	28
9	27

También es notable la alta homogeneidad de las gredas. Sin estudios geológicos de las zonas no es posible encontrar una explicación precisa para ella, pero es posible que se deba bien a que geológicamente todas las tierras gredosas del Garrapatos y el Chamí son semejantes, bien a que los indígenas a través de su búsqueda, selección y experimentación han escogido precisamente las que son similares y desechado las demás.

De todas maneras, el hecho de que no se presenten diferencias significativas entre las muestras del Garrapatos y las del Chamí señala la necesidad de dar mayor importancia al trabajo de selección realizado por los indígenas.

Se presentan, para terminar, los datos sobre porosidad y acidez de las muestras de arcilla, después de quemadas a 1.000°C.

Si se considera que una vasija es porosa cuando presenta un índice de más del 5%, es claro que las arcillas usadas por los chamí son altamente porosas, de ahí que aquellas vasijas que deben contener líquidos tengan que ser curadas y/o impermeabilizadas.

Los datos corroboran el criterio de los indígenas al seleccionar el *iuru* que sea simple al gusto. Todas las muestras son de baja acidez, bastante por debajo de la condición de neutralidad: pH 7.

También su capacidad de absorción de humedad es buena.

**CUADRO No. 5**  
**POROSIDAD Y ACIDEZ DE LAS ARCILLAS**

Muestra No.	Porosidad (%)	Acidez (pH)
1	16,29	6
2	20,05	5,2
3	12,5	5,4
4	17,94	4,6
5	14,71	4,8
6	14,05	5,9
7	16,04	4,5
8	16,97	5,5
9	10,04	4,7

## DEPÓSITOS DE *IURU*

Durante el trabajo de terreno se utilizó el término “minas” para referirse a los depósitos de donde se extrae la greda. En el Garrapatas la gente enfatizó siempre que no se trata de minas, pues estas son únicamente aquellas de minerales preciosos y no las hay en la región; en el Chamí fue aceptada la utilización del término sin reparos, pero también sin que fuera compartido por los indígenas. Ellos hablan siempre de *iuru* y del sitio en donde se encuentra o, mejor aún, del dueño de las tierras correspondientes. Por esto se ha adoptado la denominación de depósitos.

El concepto de barro = *iuroba* (de *iuru* = tierra y *ba* = sustancia líquida) es muy poco empleado por los indios. Ya se vio cómo llegan, incluso, a desechar el barro que sale de los depósitos al excavar. Por esta razón se ha dejado de lado su utilización para referirse a la greda.

Los depósitos de materia prima para la cerámica son escasos en ambas zonas estudiadas, siendo esta circunstancia todavía más acentuada en el Chamí. Ceramistas y sus familiares exploran permanentemente en busca de la territa: en los caminos, en los barrancos, en las cañadas, en los derrumbes, etc. Cuando una tierra parece ser apta, cerosita al tacto y simple al gusto, se recoge una muestra y se ensaya, es decir, se elabora una pequeña vasija y se quema en el fogón, si no se raja, el material es bueno y comienza a ser utilizado. Es general, en ambas zonas, la queja de los ceramistas por la mala calidad del *iuru*. Pero en el Garrapatas se ha idealizado la situación del Chamí pese a que, al contrario, es peor.

Por lo regular, los depósitos están situados lejos de la casa de sus consumidores; solo en tres casos se encontraban cerca y únicamente en uno de ellos quedaba al pie de la vivienda.

## Ubicación

Los sitios en donde se encuentra la greda están siempre asociados con el agua; se trata de “vagoncitos” y vaguadas, casi siempre en la parte alta de un nacimiento o en el nacimiento mismo. En algunas oportunidades la veta es grande, en otras es pequeña y se agota al poco tiempo, debiendo ser abandonada. En ocasiones se va muy profunda, dificultándose la extracción; la gente prefiere, entonces, buscar otra, aunque no en todos los casos.

“Baudilio nos lleva a la mina que hay en su finca. Dice: ‘es tierra buena, barro de Ankima’. Y agrega que los antiguos sacaban tierra de aquí y decían que era la mejor tierra junto con la de La Loma.

“Bajamos del camino por entre el rastrojo muy crecido y llegamos frente a un socavón grande y profundo de más de 3 metros. Se ve tierra blanca, amarilla, roja, azul. Es el nacimiento de una quebradita y el agua corre en poca cantidad. Baudilio dice que en invierno hay bastante.

“Antigua todos llevaban de aquí. Encima había una raíz de dinde y esta se cayó, tapando el hueco. Cuando Baudilio consiguió la finca, Inés, su primera mujer, le dijo que la destaparan, pues ella sabía hacer cántaro. Había un charco muy grande al pie. La destaparon y la gente comenzó a bajar, aún desde La Montaña y Puerto de Oro, a llevar tierra de aquí otra vez” (foto No. 1: Depósito de *iuru*, vereda Josefina, región de Purembará, zona del Chamí).

Otras, en cambio, son pequeños huecos en el barranco, con unos 50-60 centímetros de diámetro y otro tanto de profundidad.

La asociación con cañadas y nacimientos, así como su ubicación en la parte alta de ellos, corrobora su carácter de depósitos formados por las aguas a partir de lugares de origen más altos.



Foto No. 1

### Propiedad

Los dueños de las fincas en las cuales existen depósitos de *iuru* no se consideran, en general, propietarios de ellos y menos aún si ellos mismos no son alfareros. Cualquiera puede extraer tierra con solo “pedir permiso”. En El Chamí, donde son más escasos los sitios de tierra buena y mayores los conflictos entre familias y personas, comienza a darse el caso de que se niegue a quienes se cree pueden “dañar” la veta, el permiso para su utilización, especialmente si la finca pertenece a familias que fabrican objetos cerámicos.

Se dan casos en los que la greda se encuentra en sitios que no son propiedad de indígenas sino de blancos o en sitios públicos: tejares, cementerios, fincas de colonos, etc., sin que se haya observado obstáculo para la extracción de la tierra; la mayoría de las veces ni siquiera media una autorización.

## **“Daño” de la greda**

La tierra puede ser “dañada” con facilidad mediante su contaminación; esto “daña” no solamente la cantidad directamente afectada, sino también el depósito del cual proviene.

La causa fundamental del “daño” es la contaminación por sal. Un depósito se daña si se le echa sal o si se orina sobre él. Pero también se produce el “daño” si la tierra se maneja con las manos saladas por el sudor, o porque se estaba cocinando antes de tocarla, o mojadas por los orines de un niño y otras causas. Una alfarera en cuya finca hay un depósito, niega la extracción de la tierra a aquellas colegas que considera no son cuidadosas en el manejo de ella y pueden contaminarla accidentalmente, pues se dañaría la totalidad de la greda del depósito.

Si los excedentes que quedan a medida que se trabaja se botan al patio, especialmente en el lugar en donde la gente orina de noche, la tierra se daña. Lo mismo sucede si la extracción la efectúa una mujer embarazada.

De este modo, las rivalidades de distinto orden entre familias o entre individuos pueden enderezarse a dañar la veta de donde extrae su greda un rival. Casos se conocieron de vetas que han sido dañadas de esta forma y han sido abandonadas. Por eso hay un cierto secreto sobre la ubicación de los depósitos y el consiguiente recelo a dejarlos ver de extraños.

## **Extracción del material**

La greda debe extraerse en los días de luna nueva, “luna perdida”. En otro momento, el material que se saca no sirve y la cerámica fabricada con él se rajará al quemarse. En algunos casos se piensa que los últimos días de menguante sirven también, pero la creciente y, sobre todo, la luna llena, son mal tiempo y nadie sacará su tierra en esos días.

Llegado un día bueno, la ceramista, sola o con su familia (si es casada, con su marido) o acompañada por otras mujeres, sale de su casa llevando un recatón o un palo aguzado, según la naturaleza del sitio, y un machete, hojas de biao o plátano y, si hay mucha agua, una totuma. Lleva también uno o varios canastos *E*, de acuerdo con la cantidad de tierra que necesite.

Una vez en el sitio, desmonta el rastrojo con el machete (pues aquel ha crecido desde la última vez que alguien vino) y ubica la veta. Cuando hay exceso de agua y el agujero está encharcado, achica el agua con la totuma; la tierra muy desleída o aguada, el barro propiamente dicho, se elimina por el mismo medio. Alcanzada la tierra más seca, comienza a sacar pequeñas cantidades, aflojándola con el recatón o el palo. La amasa entre los dedos y se unta en la lengua para probarla. Con base en estos dos criterios sabrá si ya está sacando greda útil (foto No. 2: Extrayendo *iuru* con un recatón. Vereda Jebanía, zona del Garrapatas).



Foto No. 2

En caso positivo, la alfarera va amasando un poco el *iuru* y quitándole las piedras y el material orgánico más grandes, antes de colocarlo en las hojas, envolverlo en ellas y meterlo en los *E*. En caso contrario, buscará alrededor hasta ubicar la veta útil.

Obtenida la cantidad deseada, tapa los canastos con las hojas y emprende el regreso a casa, doblada bajo el gran peso. Algunas deben transportar su carga en carro, debido a la gran distancia. Por ejemplo, las ceramistas de Pueblo Rico, en el Chamí, deben sacar su tierra del cementerio de Apía, otro pueblo a casi una hora en bus.

## TRANSFORMACIÓN DE LA GREDA EN ARCILLA

Después de su extracción, la greda debe ser objeto de un proceso de preparación antes de poder emplearse para fabricar una vasija. Existen dos procedimientos: 1) húmeda, tal como es extraída del depósito, 2) seca, luego de que ha perdido agua por evaporación natural estando guardada en el zarzo durante varios días, a veces meses.

### Proceso con humedad

Se efectúa con la greda aún fresca, tan pronto ha sido traída desde el depósito. Para ello se tiene una piedra de moler maíz (*kuruma*) ya vieja, o una antigua piedra de moler obtenida de una guaca y generalmente quebrada, que sirve de base para machacar la tierra, primera etapa de su preparación; como machacador se usa una gran piedra de río, también sirve una vieja mano de moler, aunque muchas mujeres consideran que esta no es suficientemente pesada.



Foto No. 3

Una vez lista la piedra, la alfarera se arrodilla o se coloca sentada a su lado, coge puñados de greda y los pone sobre la piedra, levanta el machacador con una o con las dos manos y va machacando sistemáticamente. Cuando aparecen piedras muy grandes o muy duras, así como impurezas (materia orgánica es la más corriente), se sacan y se botan o se colocan a un lado del lugar de trabajo en el corredor del tambo. Las piedras más pequeñas y blandas se machacan junto con la tierra (ya se ha visto que se trata de

cuarzo, que cumple el papel de desgrasante). El trabajo se continúa hasta que toda la tierra ha sido tratada (foto No. 3: En el corredor de la casa, una mujer machaca la greda húmeda con una gran piedra de moler de origen arqueológico).

Siempre se afirmó que nunca se mezclan tierras de procedencia o de colores distintos, pero en un caso, en el Chamí, se pudo comprobar la mezcla de gredas de dos colores que se iban sacando de dos canastos diferentes. No fue posible obtener mayor información al respecto, pero la alfarera dijo que eran sacadas del mismo depósito.

Una alfarera del río Claro, en el Garrapatas, machacó con una batea de madera como base; esta le serviría más tarde para amasar la arcilla ya preparada. (foto No. 4: En el río Claro, Garrapatas, una mujer machaca la tierrita seca sobre una batea de madera. A su lado, el en el que se guardó la greda en el zarzo del tambo durante varias semanas).



Foto No. 4

Una vez machacado, el *iuru* debe ser molido segunda etapa de la preparación. Se trae la piedra de moler el maíz y se coloca bocabajo, también en el



Foto No. 5

corredor, y por el revés y con el mismo machacador se muele con la misma técnica con que se muele el maíz (Ann Osborn notó también esta coincidencia entre los tunebos, op. cit.: 13).

Se le da una sola pasada (foto No. 5: Coesposa joven de la ceramista anterior ayudando en el trabajo de moler la greda muy húmeda). Con frecuencia se hace necesario raspar la piedra con un pedazo de totuma, pues la humedad hace que la greda se pegue a las piedras; incluso se dan

ocasiones en que ambas piedras queden como soldadas entre sí, dando trabajo despegarlas. Ya molida la tierra, se hace con ella una gran bola colocada sobre hojas de *biao* o plátano (el *biao* se utiliza en el Garrapatas, el plátano en el Chamí).

En Mistrató, zona del Chamí, dos mujeres molieron su *iuru* sobre una tabla, con un palo cilíndrico a manera de mano de moler, haciéndolo deslizar agarrado con una mano en cada extremo (foto No. 6: Mujer moliendo el *iuru*. Vereda El Tambo, región de Mistrató). Estas mujeres no tenían piedra de moler maíz pues estaban recién llegadas al lugar en calidad de agregadas: tampoco hay maíz en esa finca.



Foto No. 6

### Proceso en seco



Foto No. 7

Seca, la greda se compacta en terrones muy duros, a los cuales es preciso extraer piedras e impurezas con la punta de un cuchillo. Hay quienes los remojan antes de machacarlos, siguiendo entonces el proceso ya descrito.

O se pueden trabajar en seco, machacándolos primero (foto No. 7: Machacando la tierra en seco. Vereda Josefina, Chamí), proceso que es más rápido que cuando se machaca la tierra húmeda, y moléndolos a continuación. En este caso, se

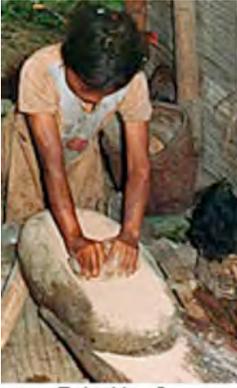


Foto No. 8

utiliza la piedra de moler el maíz por el derecho y se muele con la mano de moler (foto No. 8: Moliendo tierra sobre la coca de una hoja de maquenque. Vereda Josefina, Chamí). Se dan dos pasadas por la piedra, la primera para moler los terroncitos pequeños resultantes del machacado y la segunda para que quede el polvo bien fino, harina de tierra, *iuru po*.

El *iuru po* se cierne con un cedazo de totuma sobre una olla y se le va agregando agua poco a poco, mezclando con los dedos y amasando hasta que adquiere la plasticidad necesaria. El punto se determina al tacto y no midiendo la cantidad de agua que hay que agregar. Terminada de remojar y amasada, la greda se ha transformado en arcilla y se coloca, en una gran bola, sobre hojas.

Algunas alfareras dicen que es preferible usar plástico porque la arcilla no se seca ni se le pegan pedazos de hojas, pero siguen usando el *biao* y el plátano.

## Desgrasantes

En ambas zonas, la mayoría de las ceramistas aseguran que no agregan nada a la greda; es también lo que se pudo comprobar.

En La Capilla, zona del Garrapatos, el yerno de una mujer afirmó que ella le echaba arena de río a la arcilla y nos mostró un *echaké* (canasto *E* pequeño) con tal arena. Dijo, además, que le agregaba polvo de cemento para darle más dureza. La propia mujer había dicho que no agregaba nada a su material, pero no fue posible presenciar su trabajo. De ser cierto el agregado de cemento en polvo, este podría servir como desgrasante e impermeabilizante, pero, al no ser refractario, su presencia en cantidades importantes puede causar resquebrajamientos, ya que el cemento fundido al fuego pierde todas sus propiedades.



Foto No. 9

En el Chamí, se observó cómo una alfarera agregaba arena de río a la greda durante el proceso de molido. Una vez molida toda la tierra, trajo un *echaké* con arena, puso varios puñados sobre la piedra y los molió, cayendo el polvo sobre el montón de tierra (foto No. 9: Moliendo arena que sirve como desgrasante. Fue la única vez en que se observó el agregado de una sustancia extraña a la greda. Josefina, Chamí). No revolvió, sino que pasó inmediatamente a cernir.

Se supone que el cernido y luego el mezclado de la tierra con el agua y el amasado son suficientes para que *iuru* y arena se mezclen con cierta homogeneidad; sin embargo, se observó que quedaban vetas de arena en la arcilla ya preparada.

Las intrusiones naturales de cuarzo en la greda, machacadas y molidas, constituyen el desgrasante de la arcilla embera, tal como se vio antes, no siendo preciso agregar nada, excepto en el caso que acabamos de anotar, corroborado por las pruebas de laboratorio.

## TÉCNICAS DE FABRICACIÓN DE LOS RECIPIENTES CERÁMICOS

Tenemos ya la arcilla lista para la elaboración de las vasijas, luego de un proceso de duración variable pues depende de la cantidad de greda trabajada, y esta del tamaño y número de vasijas que se van a construir. En general, puede afirmarse que preparar la arcilla necesaria para un ú, cántaro relativamente grande, requiere de unas 4 y 1/2 horas de muy duro trabajo; para un *chokochaké*, cántaro más bien pequeño, la alfarera se debe esforzar unas tres horas. En ambos casos, las etapas de machacar y moler se distribuyen el tiempo por igual.

Los resultados de la observación muestran el empleo de tres técnicas básicas de fabricación: el enrollado, el modelado y el moldeado; casi siempre se da la combinación de dos de ellas y, a veces, de las tres.

### Enrollado

La técnica más ampliamente utilizada por los embera-chamí en su alfarería es el enrollado. Consiste en ir poniendo rollos de arcilla unos sobre otros hasta terminar; estos se colocan en forma de anillos sucesivos y no en espiral como es usual entre otros alfareros. Cuando la circunferencia es muy amplia, es necesario, a veces, colocar más de un rollo para completar el anillo. La mayoría de las fabricantes ponen los rollos superpuestos, pero ocurre también que algunas pocas lo hagan sobrepuestos por el exterior, a manera como de refuerzos, produciendo así una mayor superficie de contacto y, por consiguiente, uniones más firmes.

Se presentan dos formas de manufacturar los rollos: 1) amasando una bola de arcilla entre las palmas de las manos y dejando que el rollo cuelgue en el aire, creciendo en longitud a medida que se va adelgazando; es la menos utilizada ya

que requiere bastante presión y, además, se corre el riesgo de que el rollo se reviente si es demasiado largo o grueso; 2) formándolo por amasado de un pedazo de arcilla sobre una tabla colocada a un lado de la fabricante, esta usa solamente la palma de una mano; muchas veces el rollo debe ser más largo que las dimensiones de la tabla en cuyo caso se coloca un extremo sobre aquella, amasándolo con la palma de una mano, mientras el otro extremo se sostiene en el aire con la otra mano, la cual lo hace girar mediante movimientos de la



Foto No. 10

muñeca, pero solo cuando se trata de rollos gruesos, no los delgados (foto No. 10: Amasando un rollo grueso. La vasija en elaboración es un *chokó* de dos bocas, por eso es un tanto ovalada. Vereda Santa Marta, región de Mistrató, Chamí).

Esta diferencia entre rollos delgados y gruesos implica también diferencias en la manera de colocarlos; en el caso de los segundos, se aplica además, para su trabajo, la técnica del modelado que se describirá más adelante.

## ROLLO DELGADO

Son rollos de uno o dos centímetros de diámetro que se colocan abarcando todo el perímetro de la vasija. La alfarera amasa el rollo y, cuando está listo, lo aplana un poco golpeándolo con los dedos. Humedece el borde de la vasija con la mano y luego pone el rollo, trabajando en el sentido contrario al de las manecillas del reloj y sobre el lado más alejado de su cuerpo o lado externo del recipiente. Con la mano derecha vuelta hacia abajo, toma un extremo del

rollo entre el pulgar y los demás dedos y lo asienta sobre el borde con la parte aplanada hacia abajo, mientras sostiene en alto el otro extremo con la mano izquierda vuelta hacia arriba. En esta posición, el rollo forma una especie de S, lo cual ha motivado que los indígenas designen el enrollado como “trabajo de culebra”. Presionando a la vez hacia abajo y hacia adentro con el pulgar por el interior y los otros dedos, especialmente el índice, por fuera, va pegando el rollo, el cual se superpone, se monta ligeramente sobre el borde. Si al terminar de cubrir toda la circunferencia sobra un pedazo de rollo, este se corta con los dedos y se vuelve al montón de arcilla.

Pegado ya el rollo en esta forma, se procede a unirlo de modo más firme, a la vez que se lo va adelgazando hasta alcanzar el espesor deseado para la pared de la vasija. Para esto, la ceramista trabaja ahora por el lado más cercano a su cuerpo o lado interno, invirtiendo la posición de los dedos de la mano derecha; ahora el pulgar va por fuera y el índice y los demás dedos por dentro. Este procedimiento tiene el efecto adicional de “subir” la pared (con un rollo de 2 cms. de diámetro, la pared puede subir unos 2 y 1/2 ó 3 cms.).



Foto No. 11

Una vez adelgazada la pared, se borra la unión mediante un raspado que se hace, bien con las puntas de los dedos (como rascando) bien con un pedazo de calabazo: se raspa con movimientos diagonales a la dirección de los rollos, primero en una dirección y luego en la otra; cuando se utilizan los dedos se raspa primero de arriba hacia abajo, cuando es con el calabazo se efectúa primero de abajo hacia arriba (foto No. 11: Raspado la superficie con un calabazo mojado. El trapo impide que la vasija se pegue a la batea. Río Claro, Garrapatas).

La fase o etapa siguiente es el alisado, el cual se hace con un trozo de calabazo o con una cáscara de plátano o con los dedos, en todos los casos humedeciendo con frecuencia con el agua contenida en una totuma que se coloca al lado derecho de la ceramista.

Este trabajo, que constituye el primer acabado y a veces el único que se da a la vasija, da también a la pared su grosor definitivo y una mayor regularidad pues va sacando porciones pequeñas de arcilla. El alisado, por la cantidad de agua que se utiliza, funde superficialmente la arcilla, formando una película que sella la unión de los rollos.

Es frecuente que durante el raspado y el alisado se encuentren pequeñas piedras, elementos vegetales, pelos y otras impurezas que quedaron en la arcilla o que se pegaron durante el trabajo; se arrancan con la uña, a veces presionando un poco la pared por dentro con la mano para que sea más fácil, y se botan; si su tamaño lo hace necesario, se remienda el hueco que dejan con una bolita de arcilla.

Durante estas dos etapas, la pared de la vasija se sostiene por el lado opuesto, pues ambas se realizan por dentro y por fuera, con el dorso de la otra mano.

## ROLLO GRUESO



Foto No. 12

Un rollo de los llamados gruesos tiene un diámetro relativamente grande, llegando hasta los 5 ó 6 centímetros. Generalmente comienza a hacerse entre las palmas de las manos y luego se termina amasando sobre la tabla, pero a veces se hace totalmente sobre ella. Al terminarlo, se le marca un pequeño canal en el centro, presionando con las puntas de los dedos (foto No. 12: Acanalando un rollo grueso antes de colocarlo sobre la

base hecha por moldeado. Josefina, Chamí). Se humedece el borde de la vasija y se pega con la misma posición descrita para los delgados, “trabajo de culebra” (foto No. 13: “El trabajo de culebra”, posición clásica para colocar los rollos. Jebraña, Garrapatas), y haciendo coincidir el canal con el borde de la vasija.



Foto No. 13

Presionando con el pulgar por fuera y los otros dedos por dentro y, al mismo tiempo, haciendo fuerza hacia abajo, se consigue que se deslice sobre el borde, tanto por fuera como por dentro, quedando una como concavidad en



Foto No. 14

cuyo interior queda metido este, como machihembrado (foto No. 14: Unión del rollo con el borde del cántaro en forma “machihembrada”. Josefina, Chamí). Luego se pega el rollo y se adelgaza en la forma descrita, pero modelándolo al

tiempo para ir dando forma a la pared, pues un rollo de estos puede hacerla subir entre 10 y 15 centímetros de una vez.

Es usual que al aplicar esta clase de rollo, las vasijas se abran hacia afuera con un diámetro superior al que finalmente van a tener. Pero al pasar del sitio del



Foto No. 15

máximo diámetro, comienzan a cerrarse, adquiriendo el perímetro definitivo.

Se pasa luego a raspar y alisar, en la forma ya anotada, para borrar la unión del rollo. En ocasiones, esta unión no desaparece totalmente, pudiéndose contar el número de rollos en la vasija terminada y quemada (foto No. 15: Cántaro *u* en la vereda La Capilla, río Garrapatas).

Después de trabajado cada rollo, si es grueso, o varios, si son delgados, la cerámica se pone a secar al sol más o menos 1 hora, dependiendo de la artesana y de la intensidad del sol, antes de colocar otros. Cuando ha estado un rato secándose, es frecuente que se pulan las superficies tanto interna como externa (especialmente esta última en los *u*) con una semilla de *birú* o *birutá*, nombres utilizados por los indígenas en el Garrapatas y en el Chamí respectivamente, dura y lisa (foto No. 16: Semillas de *birú* o *birutá*, que se usan para pulir la superficie de la cerámica, evitando que el maíz se pegue y se queme. Vereda Guadualejo, Garrapatas).



Foto No. 16

Luego de que ha secado, y por tanto endurecido un poco, se entra, se humedece el borde y se ponen nuevos rollos. Debe observarse que algunas ceramistas trabajan sin preocuparse por la regularidad del borde durante el proceso de fabricación, siendo este muy disparejo; otras, en cambio, sí cuidan de



Foto No. 17

ella todo el tiempo, procurando que siempre quede un tanto biselado, para facilitar así la inserción del nuevo rollo. Se ha anotado ya cómo, en ocasiones, el rollo no se coloca superpuesto sino sobrepuesto (foto No. 17: Rollo sobrepuesto a manera de refuerzo. Río Claro, Garrapatas), subiendo las paredes únicamente por adelgazado.

Si el borde definitivo de la vasija va a ser evertido, la eversión se efectúa presionando hacia afuera la parte superior de la pared con un trozo de calabazo húmedo, el cual se hace pasar con movimientos circulares por el interior,

proyectando la pared hacia afuera y aumentando el diámetro de la boca. Luego se termina de evertir presionando por dentro con los dedos de la mano izquierda extendidos, mientras por fuera se pasa el calabazo húmedo con un movimiento de abajo hacia arriba y siguiendo una trayectoria cóncava.



Foto No. 18

Para emparejar la parte superior del borde, se golpea hacia abajo con el pedazo de totuma, cosa que engruesa la pared; luego se adelgaza de nuevo, presionando entre el pulgar y el índice con movimientos circulares que recorren todo el perímetro de la boca (foto No. 18: Adelgazando y alisando el borde de un *chokó* con los dedos muy húmedos). Si el borde está disparejo o en extremo delgado, algunas mujeres recortan los sobrantes pellizcando con el pulgar y teniendo el índice como base.

Otras veces, el borde es biselado, sea hacia adentro, sea hacia afuera, forma que se consigue cortando con el filo del calabazo humedecido. Hay ocasiones en las que la fabricación del borde se hace después de sobreponer un rollo en la boca de la vasija, colocándolo por el exterior de la misma; estos casos son raros.

## Modelado

Ya se ha mencionado cómo esta técnica se combina con el enrollado cuando de rollos gruesos se trata, pues se hace necesario dar forma a las paredes que crecen hasta 15 cms. por este medio.

Pero también al iniciar la fabricación de un cántaro se hace uso del modelado, siendo, a veces, la forma de elaborar la base.

Para ello, se amasa un bola de arcilla entre las manos (por eso esta forma de hacer la base se llama *borokokoa*) (foto No. 19: Amasando la *borokokoa*).



Foto No. 19

por dentro y con los demás por fuera, se va ampliando la cavidad y adelgazando la pared hasta alcanzar el diámetro y la altura deseados. Luego se regulariza el espesor presionando más, pero ahora invirtiendo la posición de los dedos, colocando por fuera el pulgar. Se aplanan un poco la base por dentro, raspando primero con los dedos y después con el calabazo húmedos, se alisa con el mismo y se saca al sol. Después de un rato se comienza el aplicado de rollos.

Puede ocurrir que, al trabajar con este sistema, quede una protuberancia cilíndrica en la base, por dentro. Conformadas las paredes, dicha protuberancia se arranca cortando con la punta de los dedos y el sitio se empareja como en el caso anterior.

Vereda Jebraña, río Garrapatas), o un cilindro sobre la tabla. Una vez está terminado, se tira con fuerza contra la tabla, aplanándose por debajo. Con el dedo pulgar se hace un agujero por encima (foto No. 20: Perforando la *borokokoa* con el dedo pulgar, rotándola sobre un pedazo de hoja de *biao*. Jebraña, río Garrapatas) y, haciendo presión con este mismo dedo



Foto No. 20

Vasijas distintas de los cántaros, como las “ollitas”, se hacen completamente por modelado, a partir de una bola de barro suficientemente grande.

Esta técnica requiere una gran destreza manual para dar forma a la vasija y toma mucho más tiempo que otras técnicas para producir resultados similares.

## Moldeado

El uso de moldes es frecuente como otro modo de hacer las bases de los cántaros, pero igualmente para vasijas completas como tacitas, materas, cayanas, etc. Cuando se trata de las bases de los cántaros, el proceso se denomina *apani*.



Foto No. 21

Con una bola de barro se hace una arepa o plasta, amasándola primero entre las palmas de las manos y con los brazos estirados hacia adelante, luego se



Foto No. 22

continúa sobre una tabla o un trapo para darle el espesor deseado y homogéneo (fotos Nos. 21: Arepa de arcilla, y 22: Se regulariza el espesor y se

da el diámetro deseado a la arepa. Jabanía, Chamí).

Alcanzado el diámetro buscado, este disco se coloca sobre un molde consistente en una taza esmaltada del tamaño necesario y recubierta con un trapo para que la arcilla no se pegue (foto No. 23: La arepa se coloca sobre el molde y se pone a secar al sol. Vereda Josefina, Purembará, Chamí). Si se amasó sobre



Foto No. 23

un trapo, la arepa se coloca, con trapo y todo, sobre la taza colocada bocabajo en un tabla o en el suelo. Se presiona con ambas manos para que la arcilla se ajuste bien a la forma del molde.

Algunas ceramistas no usan el trapo pero luego les es difícil despegar el molde.



Foto No. 24

Se amasa un pequeño rollo delgado y se coloca en forma de circunferencia sobre la base (foto No. 24: Colocando el rollo delgado [*andau*] a la base); se pega pellizcando por dentro y por fuera con el pulgar mojado e inclinado (foto No. 25: El *andau* se pega a la base antes de quitar el molde); esta operación se denomina “poner el culito”. Para sellarlo bien, se estrega con los dedos muy húmedos, recorriendo la superficie de unión. Luego se hace correr la mano en forma circular sobre este rollo, presionándolo entre el pulgar y el índice mojados, para terminar de darle forma y aplanarlo un poco. Finalmente, el calabazo mojado sirve para alisar el empate acabando de sellarlo.



Foto No. 25

Se lleva al sol a secar un rato. Cuando tiene la consistencia requerida , se entra y, con mucho cuidado, se saca el molde; es frecuente que la base se raje en este momento. Si resiste, se alisa por dentro con el calabazo o con el dorso de los dedos ligeramente flexionados y humedecidos. Se empareja el borde, se humedece y se comienza con el pegado de los rollos hasta terminar el recipiente.

Cuando se quiere hacer una “tacita” o una matera pequeña, sólo es necesario alisarla por dentro y acabar la boca luego de retirado el molde.

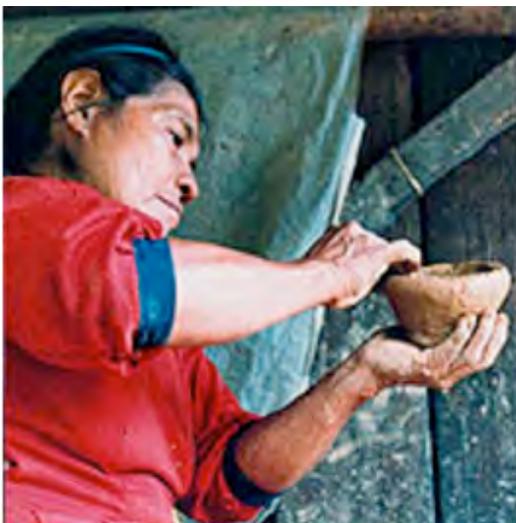


Foto No. 26

En el caso de las copas, se da una combinación de modelado y moldeado. Se hace un cilindro de arcilla amasando entre las manos o sobre la tabla de amasar. Mientras se lo sostiene con la izquierda, se perfora con el pulgar de la mano derecha, pero alcanzando solo un poco más de la mitad de la altura del cilindro; con el dedo pulgar por dentro y los demás por fuera y, más adelante, invirtiendo esta posición, se van levantando las paredes, modelando hasta alcanzar la altura, el diámetro y el grueso buscado en ellas (foto No. 26: Levantando las paredes de una copa a partir de una *borokoko*. Jebraña, Garrapatas); algunas ceramistas colocan la pieza sobre la tabla, sobre una hoja o sobre una tapa de olla de aluminio, para seguir trabajando en el momento de invertir la posición de los dedos. Después se pone esta parte sobre un molde constituido, como en el caso de los cántaros, por una taza esmaltada recubierta con un trapo y colocada bocabajo, presionando con ambas manos para ajustar bien el recipiente al molde.

Luego, y sosteniendo por el molde con la mano izquierda, se trabaja el otro extremo del cilindro en la misma forma anterior, perforando con el pulgar y levantando la pared por modelado.

Esta es la base de la copa y no tiene aplicación de molde. Terminada su elaboración, se pone la copa al sol y, cuando está suficientemente seca, se retira el molde y se alisa y pule con calabazo, primero, y con semilla de *birú*, luego.

Este tipo de vasija, pues, se elabora en una sola pieza y no, como se dice ocurre en otros lugares o en las correspondientes arqueológicas, haciendo aparte la base y el cuerpo y luego uniendo una parte a la otra.

Para la hechura de las cayanas se utiliza otra clase de molde; se trata de platos hondos esmaltados o bien de bacinillas viejas también esmaltadas, llenos con ceniza apelmazada con humedad y presión. Estos moldes se recubren con trapos para que la arcilla no se pegue (foto No. 27: Cayanas secándose al sol. La de atrás pintada de rojo con una solución de tierra en agua, untada estregando con un trapo. La otra presenta el color natural de la arcilla húmeda; al quemarse queda amarillenta. Pueblo Rico, Chamí). El tamaño del molde está dado por el de la cayana que se quiere elaborar y su función es garantizar la forma de la base de la misma (solo ligeramente curva, casi plana), así como la uniformidad de su espesor, cualidades ambas necesarias para un buen asado de las arepas. La base o molde se utiliza no solo durante la fabricación sino también durante el secado precocción.



Foto No. 27

Se comienza a trabajarlas haciendo una bola de arcilla, con ella se hace una arepa o disco amasando entre las palmas de las manos, este se coloca y afina sobre el molde. Después se sube la pared volteando hacia arriba los bordes del disco y adelgazando para aumentar el diámetro. Así toda la cayana se hace de una sola pieza. No fue posible observar directamente este proceso.

El moldeado es usado únicamente para vasijas no restringidas, es decir, aquellas cuyas paredes divergen o terminan con bordes rectos cuyas tangentes son perpendiculares. Estos son recipientes que no requieren ser hechos en dos partes, ambas moldeadas, que deban ser unidas para formar la pieza completa.

## FORMA DE TRABAJO

Hay tres posiciones básicas para trabajar: 1) sentada, bien sea con las piernas estiradas y juntas, bien de lado con las piernas dobladas contra el cuerpo por la rodilla. 2) arrodillada. unas veces con el cuerpo levantado y descansando su peso sobre las rodillas, otras apoyando el cuerpo sobre la parte inferior de la pierna y sobre los talones, 3) parada, en ocasiones completamente erguida, en ocasiones doblada por la cintura y con las piernas bien rectas. En general, las distintas posiciones se combinan por los requerimientos de las diferentes etapas del trabajo o por la necesidad de descansar cambiando de posición.

La preparación de la arcilla a partir de la greda es, en opinión unánime de las alfareras, la parte más agotadora y dura del trabajo; su duración es, al menos, equivalente a la de la fabricación de la vasija.



Foto No. 28

Ya se dijo que la preparación de la tierra se hace en el corredor. La mujer se sienta en el suelo y machaca sobre la piedra colocada a su lado derecho, alternando la posición sentada con las piernas estiradas con la de descansar arrodillada sobre sus talones. Si el corredor es bajo, puede darse que trabaje parada en el suelo, usando el corredor como si fuera una mesa (foto No. 28: Alfarera de la vereda Santa Marta, Mistrató, Chamí, amasa la tierra, luego de machacada, en grandes bolas que después molerá).

Para moler, se trabaja de rodillas, pues todo el peso del cuerpo debe confluir sobre la mano de moler: es tarea que se realiza también en el corredor,

otras veces se hace en el salón, cerca a la puerta para aprovechar la luz que entra por ella.

La observación mostró, en algunas oportunidades, la incomodidad del trabajo en el corredor, no solo porque generalmente falta espacio sino por otros factores adicionales: niños que juegan, perros que se acercan (si el corredor es bajo, también las gallinas), mugre que cae, etc. Una ceramista del río Garrapatas, sitio de La Capilla, tiene un. “estudio”, un pequeño cuarto dedicado exclusivamente a su trabajo y en el cual efectúa la totalidad del proceso, con la explicable excepción del secado al sol.

Para la fabricación de la vasija, la posición preferida es la de sentada con las piernas estiradas, aunque también puede cambiar a sentarse de lado con las piernas dobladas. La tabla de amasar está colocada a un lado, aunque hay casos en que se coloca con un extremo en el suelo y el otro sobre el regazo de la alfarera; el montón de arcilla está al otro lado. Cerca, a uno u otro lado, hay siempre una totuma con agua y los pedazos de calabazo usados en el trabajo. Es de anotar que estos no son producto de la fractura accidental de un calabazo o una totuma, al contrario, son hechos por la ceramista con ayuda de un machete, dándoles curvaturas y bordes especiales por los lados.

En caso de que no se use tabla de amasar, otro elemento se interpone siempre entre el objeto en elaboración y el suelo; ya se han mencionado las hojas de *biao* o de plátano, las bateas de madera, tapas de olla de aluminio y trapos. Nunca se apoya directamente en el suelo. En una ocasión se vio cómo se ponía una capa de ceniza sobre la tabla o la hoja antes de poner la arcilla o la vasija; se recibió la explicación de que así se evitaba que se pegara. También es posible que se sostenga la pieza en alto con una mano mientras se trabaja con la otra.

Durante el proceso de trabajo es preciso, con cierta frecuencia, hacer girar la vasija para acercar o alejar el lugar sobre el cual se acciona, esto se hace agarrándola con ambas manos abiertas por lados opuestos, e imprimiéndole un



Foto No. 29

movimiento de rotación al mismo tiempo que se solivia ligeramente. Una ceramista del Chamí colocaba los cántaros en construcción sobre un canasto *bodrejabara* lleno con hojas secas de plátano y cubierto con un trapo (foto No. 29: Raspando un *u* con un trozo de calabazo. Josefina, Chamí); así, la rotación podía hacerse aún con una sola mano. De todas maneras, este movimiento de las vasijas

solamente tiene la función anotada y en ningún caso tiene incidencia en la forma de estas.

Cuando el cántaro es alto, la alfarera debe arrodillarse, y a veces pararse, para colocar los rollos y hacer la boca, lo mismo que para pulir. Si es el interior el que se pule, se para y luego se dobla por la cintura.

## DURACIÓN DEL TRABAJO

No es posible establecer el tiempo que se gasta en la fabricación de las vasijas de barro; este depende de múltiples factores como la calidad de la greda y su grado de humedad, la habilidad del fabricante, la técnica usada, la cantidad e intensidad del sol, la sequedad o humedad ambiental, la temperatura ambiente, el número de vasijas que se hacen a la vez y, por supuesto, el tipo de recipiente y la calidad que se busca para el mismo, amén de factores incidentales: interrupciones, mugres que caen, lluvias repentinas, etc.

También se hace necesario considerar si la alfarera se dedica todo el tiempo a su trabajo de tal (alfareras “profesionales”) o si debe combinarlo con las restantes actividades de su sexo: traer revuelto, leña y agua, cocinar, lavar, atender a la familia y otras.

Machacar la tierra necesaria para un *chokochaké* requiere aproximadamente de 1 y 1/2 horas en condiciones normales; molerla implica otro tanto, son en total unas 3 horas. La arcilla para un *u*, como ya se dijo, representa de 4 a 5 horas. Pero hay artesanas que trabajan para un mercado más o menos amplio, al menos en comparación con el de las restantes, y fabrican de una vez 10 o más recipientes. En el caso de una de ellas, empleó un día en traer la tierra desde el depósito; una mañana entera en mezclar la greda de dos colores y machacarla; toda la tarde en molerla y hacer una gran bola.

Cuando el sol está muy fuerte y no hay demasiada humedad ambiental, basta con 1/2 hora para que se efectúe el secado de una base o entre un rollo y otro; con sol muy débil puede ser necesaria una exposición de más de una hora, a veces dos. Este espacio de tiempo puede ser ocupado en el desempeño de otras actividades, o en adelantar otras vasijas, si se trabajan simultáneamente.

Ocorre, en ciertos días, que no hay sol; la vasija se expone al aire o, mejor, se seca dentro de la casa, dilatándose bastante la duración de esta etapa.

En uno de los casos presenciados, una mujer empleó tres días para hacer un cántaro  $u$  (zona del Chamí), en otro, la alfarera hizo 8 recipientes, entre ellos dos  $u$ , en solamente dos días de actividad. En ambos casos se contó el tiempo después de que la materia prima estaba ya preparada.

La calidad de la arcilla y la habilidad o capacidad de la fabricante parecen ser, sin embargo, los factores más importantes en la duración de los procesos de alfarería embera-chamí.

## PROCESO PRECOCCIÓN

Antes de ser quemada, la cerámica es sometida a un proceso de desecación al medio ambiente. En caso contrario, la pérdida de agua durante la cocción es muy rápida y la vasija se rompe o, al menos, queda muy pesada y poco resistente al calor, defecto grave en el caso de aquellas que deben colocarse al fuego, como *kuru* y *u*. Además, si se queman los recipientes “frescos”, recién hechos, no hablan, es decir, las paredes y el aire en el interior no vibran cuando se habla cerca de ellos, siendo esta carencia especialmente delicada en el caso de los *chokó*.

Varias personas, tanto fabricantes como no fabricantes, declararon en repetidas ocasiones que el secado tiene lugar al sol directo, pero únicamente se vio en esa forma en dos oportunidades. Lo más corriente es que este proceso se adelante en el interior de la vivienda, cuyo lugar preferido para tal fin es la porción de zarzo que queda sobre el fogón; incluso se cree que el ahumado hace mucho más finos los objetos de *iuru*.

La variación en el tiempo de secado anterior a la cocción es amplísima, yendo desde unos pocos días hasta varias semanas, generalmente unas 3 o 4. La duración mínima parece ser de una semana en tiempo seco y caluroso. Se piensa que un secado de larga duración produce vasijas más finas y livianas. Aquellas que durante su empleo deben resistir el fuego directo del fogón se dejan secar en forma más prolongada; si es muy corta, es probable que se agrieten al poco tiempo.

La mayor parte de las vasijas, pero con mayor énfasis los cántaros *u*, se dejan secar con la boca tapada con hojas de biao o de plátano para impedir que penetren animales (arañas sobre todo) y basura; esto causaría problemas durante el quemado y, quizás, que la cerámica en cuestión se rajase.

Cuando se realiza el secado al aire libre y al sol, es necesario estar muy atento a las lluvias intempestivas, frecuentes en ciertas épocas del año, pues de mojarse, los productos de la alfarería se rajarían por el sitio en donde cayó el agua, sin importar que se hayan hecho secar de nuevo. A esta causa se atribuyó el daño de varias vasijas que se rajaron o quebraron en la quemada; a una de ellas, incluso, se le desprendió la totalidad del borde.

## QUEMADO DE LOS RECIPIENTES

Esta etapa, última en la fabricación de la alfarería, es esperada ansiosamente por los artesanos pues, en definitiva instancia, dependerá de ella el que sus productos sirvan o no.

Básicamente, la cocción apunta a dos objetivos, el endurecimiento del recipiente como resultado de un proceso de deshidratación por el cual la arcilla pierde su plasticidad, y la obtención de una cierta resistencia al fuego así como la fijación de un color que siempre debe ser rojo, (aunque se alcancen diversas tonalidades del mismo), por oxidación del hierro.

La vitrificación está por fuera del rango de calor que se obtiene con las hogueras abiertas de los chamí.

Normalmente, una cocción ideal debe presentar dos momentos bien definidos, uno, inicial, de un calentamiento lento y de temperatura baja que permita la deshidratación no demasiado rápida, y otro de temperatura alta y constante para completar la oxidación de los compuestos de hierro (Shepard, 1968: 86). En general, se observó que los fuegos embera se ajustan a este modelo, aunque el control de los mismos es bastante imperfecto y depende en gran medida del tipo de combustible, de su cantidad y grado de sequedad, de la dirección e intensidad del viento, del número de vasijas quemadas de una vez, y de otros factores.

En ambas zonas, Garrapatas y Chamí, el cocinado de las vasijas es básicamente similar, así que se describirá en su conjunto, como se hizo para los otros aspectos técnicos.

Se quema casi siempre en el patio de la vivienda, pedazo de terreno que la rodea y que está limpio de rastrojo y por lo regular en tierra. Pero también es

posible realizarlo en el fogón dentro de la casa, sobre todo si hay posibilidades de lluvia; este sistema es ocasional.

El combustible preferido es la guadua seca cortada en trozos de más o menos 1 metro de largo y rajada en cuatro; en las zonas periféricas del Chamí, en donde los indios viven en grupos aislados en medio de fincas de blancos (Mistrató y Pueblo Rico sobre todo), el combustible más usado es la cañabrava seca. En ambos casos no es imposible que se agregue otro tipo de leña, pero siempre en mucho menos cantidad.

Se dan variaciones en el modo de construir la hoguera, pero la norma es que los “cantaritos” (denominación castellana que los indios dan a todo tipo de recipiente cerámico) deben estar completamente cubiertos por la leña.



Foto No. 30

forma de cono (foto No. 31: Hoguera cónica, con el recipiente cerámico ubicado en el centro sobre una capa de ceniza y pequeños palos. Pueblo Rico, Chamí). No se tuvo noticia de que se coloque leña dentro de las vasijas; en un caso se constató la introducción de brasas ardientes en un

A veces se hace un tendido o un rectángulo de leña y sobre él se ponen las vasijas (o la, cuando es una sola), luego se recubren bien por los lados y por encima (foto No. 30: Hoguera de guadua para el quemado de la cerámica). Otras veces se hace el tendido sobre el cual van los recipientes y estos se recubren con una pila de madera en



Foto No. 31

cántaro, pero esto ocurrió cuando ya se había agotado la leña y la alfarera consideró que estaba aún insuficientemente quemado, haciendo, entonces, otra hoguera más pequeña que la anterior.

El proceso dura más o menos una hora, desde el momento en que se enciende el fuego hasta que se agota por completo. La mayor intensidad de calor ocurre durante unos 20 minutos y se alcanza cuando toda la leña se ha encendido, unos 15 minutos después de comenzado a arder. Aquí se debe anotar que la hoguera se enciende siempre por un solo lado, aquel desde donde sopla el viento y es este el encargado de llevar el fuego hasta alcanzar toda la madera.

En ocasiones se riega ceniza del fogón en el suelo antes de poner los leños iniciales; en otras se queman algunos trozos de madera en el suelo y sobre ellos se arma el tendido. Parece que la idea es eliminar o aislar la humedad del piso.



Foto No. 32

Se logró observar cómo algunas alfareras pintan rayas sobre las vasijas, utilizando para ello la punta de un tizón encendido que se ha traído del fogón de la vivienda; estas rayas son verticales y horizontales y marcan tanto el interior como el exterior (foto No. 32: Rayando la vasija con un tizón. Jebanía, Garrapatas). Su propósito declarado es impedir que la vasija se raje al quemarla. No pareció que estas líneas formen un dibujo especial.

La familia de la ceramista participa a veces en la búsqueda, recolección y rajado de la leña, y aún en la armada y encendido de la hoguera, más frecuentemente el marido. Pero otras veces es exclusivo trabajo de aquella. Las mujeres que producen para un mercado más grande, tienen depósitos de leña en el corredor o bajo la casa, especialmente si de caña brava se trata.

Cuando el fuego ha encendido bien y toda la leña arde, la ceramista se va a “refrescar” (bañarse) o se entra a la casa, dejando que el fuego se desarrolle solo. Cuando el calor comienza a disminuir y la leña a agotarse, viene de nuevo y, con un palo o con la mano, acerca los pedazos de madera sin quemar, con lo cual el fuego se aviva otra vez momentáneamente.

El indicador principal para establecer si la vasija ha alcanzado el punto de cocción deseado es su color; secundariamente, el sonido que produce al ser golpeada con un palo; por último, y cuando ya se ha enfriado bastante, la dureza al ser rayada con la uña o con una astilla de madera.

Si ya está lista, un palo largo sirve para hacerla rodar de la pila de brasas y cenizas hasta un lado del fuego en extinción; allá se dejará enfriar por una hora o más.

Al retirarla, aún tibia, se golpea con la uña o con un palito para escuchar su sonido, índice de calidad, se examina por posibles grietas y, con la uña, un palo o un cuchillo, se despegan los pedazos de ceniza, carbón o tierra que se han adherido a las paredes o a la base durante el quemado.



Foto No. 33

La mayor parte de las veces los recipientes quedan con grandes manchas negras de humo, ya que las condiciones del fuego, atmósfera oxidante, permiten la entrada no controlada del aire; esto unido a la leña recostada contra las paredes

produce el ahumado de las mismas (foto No. 33: *Chokochakés* del río Claro, Garrapatas. El izquierdo tiene figura antropomorfa y aretes de plata. El otro “no tiene figura”).

El color final es casi siempre rojizo, aunque puede darse el caso de pastas muy amarillas. Ya se explicó cómo este color rojo es el ideal y se busca lograrlo, aún con arcillas que dan amarillo, mediante baños de tierra disuelta en agua. Pero como la vasija no es sumergida en el baño sino que este es echado con un trapo y en una sola pasada, el enrojecimiento no es parejo ni llega a todos los lugares de la vasija, así que hay zonas en las cuales se ve el color de la arcilla de base.

### **Curación de algunas vasijas**

Los *kuru* y los *chokó*, cerámicas que deberán contener líquidos, deben ser curadas. Esto se realiza inmediatamente han acabado de quemarse y están aún al rojo, vaciando mazamorra cruda de maíz. Dicen que esta alcanza a hervir con solo el calor del cántaro. Si no se raja, ya queda curado y listo para ser usado.

No se presencié este proceso en ninguna oportunidad.

### **Daños**

Bien durante la cocción, bien en el enfriamiento, es posible que ocurran daños en los recipientes, constituidos por agrietamientos y hasta por rupturas. Se atribuyen a que la tierra se sacó en mal tiempo o a que la vasija misma se fabricó en creciente o luna llena, o a que la arcilla tenía pelos u otra materia orgánica, o a que alguien dañó la tierra, salándola.

Pero, a menos que el daño sea total y se quiebre por completo, la vasija será remendada y usada, cosa que también ocurre cuando los daños son causados por el uso y consiguiente desgaste.

Hay tres formas de “remendar” un cántaro. Si es una grieta corta y profunda, se hacen perforaciones a lado y lado de la misma y se la “cose” con alambre como colocando puntos (foto No. 34: Cántaro *u* muy deforme y de gran tamaño hallado en la quebrada Buenos Aires, afluente del río Azul, Garrapatas. La grieta más grande ha sido remendada por el sistema de “puntos” de alambre). Si



Foto No. 34

hay grietas extensas y ramificadas aunque con sus bordes no muy separados, se amarra con alambre, colocando un anillo de este material cerca a la base y otro en el cuello y se unen estos anillos con un alambre tensado que va del uno al otro, en zigzag, por todo el perímetro del recipiente (foto No. 35: Cántaro *u* de La Capilla, Garrapatas; remendado con alambre en zig-zag).

Si se ha desprendido un pedazo de pared, todavía es



Foto No. 35

posible remediar el daño, cosiendo un parche de lámina de zinc con alambre y mediante perforaciones similares a las del sistema primero (foto No. 36: *U* pequeño de Buenos Aires, Garrapatas. Remendado con



Foto No. 36

una lata unida con “puntos” de alambre).

Si el uso ha provocado el desprendimiento de un pedazo del borde, el cántaro puede seguir usándose así. Si es un *u* y el pedazo desprendido es aquel en el cual se apoya el brazo para revolver el maíz, simplemente se gira el cántaro y se usa con este lado hacia arriba. Daños más graves exigen su reemplazo.

## TIPOLOGÍA CERÁMICA EMBERA ACTUAL

Ya se ha planteado antes que la cerámica embera ha sufrido transformaciones en cuanto a su variedad. Pero estas siguen direcciones opuestas según el sitio de su ocurrencia. En los núcleos de población que viven directamente sobre los ríos San Juan y Garrapatas y sus afluentes se observa un empobrecimiento, una disminución de los tipos de alfarería que se fabrican; en zonas de contacto estrecho con blancos y cercanas a los pueblos (como Mistrató y Pueblo Rico, ambas en el Chamí) aparecen nuevos tipos para adecuarse a los mercados que tales pueblos representan.

De este modo, en las zonas propiamente indígenas es posible encontrar algunas vasijas muy viejas y que ya no se fabrican; o alfareras que recuerdan el modo de fabricar ciertos recipientes que hace años no producen porque ya no se utilizan; no se encuentra tampoco ningún ejemplar de ellos.

Frente a la situación descrita, en las zonas de contacto se fabrican elementos que los blancos solicitan, encargan y usan, pero que los indígenas, aún sus fabricantes, no emplean, pues no encajan dentro de sus costumbres y forma de vida.

Por tal motivo se diferenciarán uno y otro tipo de elementos. Otro criterio, el que sirve de base a nuestra tipología, es el de las diferenciaciones que hacen los indígenas mismos al asignar nombres distintos a vasijas de forma y/o función diferentes.

Así, se distinguirán los siguientes tipos:

1. Tradicionales y empleados aún: a) *u*, cántaro para tostar el maíz, convirtiéndolo en crispeta; b) *kuru*, cántaro para cocinar mazamorra de maíz, tiene una variedad que es el *kurkuru*; c) *chokó*, para fuertiar la chicha; una variedad más pequeña es el *chokochaké*.

2. Formas tradicionales casi desaparecidas y sin nombres indígenas en la actualidad: a) tacitas, especies como de cuencos; b) copas, en forma de doble cono unidos por el vértice; c) ollitas con formas diversas, pero esencialmente similares a ollas como su nombre lo indica.

3. Nuevos (ninguno tiene nombre indígena): a) cayanas, planas y de paredes bajas ligeramente curvas y bordes rectos, empleadas para asar arepas, algunos indígenas las emplean con idéntica finalidad, b) materitas, de paredes rectas y forma de tronco de cono invertido y con agujeros en el fondo; c) hornos, para asar arepas con carbón como combustible, se complementan con una parrilla de alambre que se coloca sobre su borde; d) ollitas para matas, similares a las ollitas que usan los indios pero con bases perforadas; e) ceniceros, similares a las naves aquilladas de origen arqueológico y conocidas en la región, tienen dos divisiones internas en cruz, formando cuatro compartimientos; f) velones o candeleros, de dos bocas como algunos chokó y ambas con figura antropomorfa; g) ollas para cocinar o guardar carne, se parecen a los *kuru* pero tienen paredes más rectas, algunas tienen una tapa conformada por una lenteja o arepa circular con una protuberancia central que sirve como agarradera; en 1945, Reichel citaba estas tapas como pertenecientes a las vasijas indígenas (op. cit.: 429); si ello es así en la actualidad, no fue posible observarlo; siempre se las encontró asociadas a ollas para el mercado blanco.

Se tiene, pues, un total de 13 tipos de vasijas distintas, de los cuales 6 corresponden a formas tradicionales; tres de ellos han caído en desuso. La cayana, una de las formas nuevas, podría ser también de tipo tradicional en el pasado y hoy en desuso entre los indígenas, igual podría ocurrir con algunas de las ollas que se venden a los blancos. Los velones y ceniceros son hechos exclusivamente por una artesana de Pueblo Rico, los hornos por una de Mistrató.

En la zona del Garrapatas no aparecen formas nuevas ni se venden objetos cerámicos a los blancos; allí, además, los *kuru* están cayendo poco a poco en la

categoría de formas antiguas en desuso. Se da el caso de que algunas personas indígenas los confunden con los *chokó* al denominarlos en lengua embera.

A continuación se describirán en detalle los 13 tipos.

## Los *U*

Constituyen con mucho los más importantes productos de la actual alfarería embera-chamí en lo que se refiere al volumen de su fabricación y, por supuesto, a lo extenso de su uso, más amplio por cierto en la zona del Garrapatas que en la del Chamí, en donde la paulatina desaparición del consumo del maíz ha ido reduciendo la necesidad de emplearlo. Los indígenas diferencian dos subtipos principales, distinguidos por la forma general; se trata de los *u mukira* y los *u uera*, es decir, masculino y femenino respectivamente.

Los primeros son más o menos doble cónicos, con las bases menores en la boca y la base del cántaro y con paredes apenas ligeramente curvas, el diámetro máximo no es demasiado pronunciado y se ubica cerca a la mitad de la altura o ligeramente hacia la boca, unos pocos lo tienen un tanto corrido hacia la base. Los informantes dicen que se caracterizan por carecer de una “barriga” muy pronunciada. Si bien esta es la forma más general, algunos de ellos son elipsoidales y aún ovoidales. Para ejemplos de distintos *u mukira*, ver fotos Nos. 37: Cántaro *U* con la boca tapada con el *iuta*



Foto No. 37

[amero del maíz], Jebanía, Garrapatas, y 38: *U mukira* con borde dentado. Río Machete, Garrapatas, vereda Guajira; ver, además, dibujos Nos. 1 al 17.



Foto No. 38



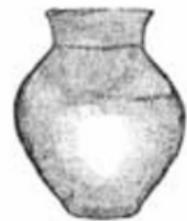
1. Altura 49 cm.



6. Altura 36 cm.



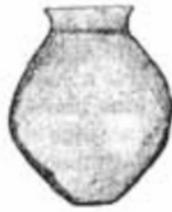
11. Altura 40 cm.



16. Altura 41 cm.



2. Altura 35 cm.



7. Altura 49 cm.



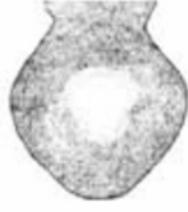
12. Altura 39 cm.



17. Altura 45 cm.



3. Altura 49 cm.



8. Altura 39.3 cm.



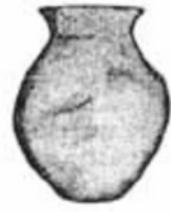
13. Altura 32 cm.



4. Altura 31 cm.



9. Altura 45 cm.



14. Altura 42 cm.



5. Altura 38 cm.



10. Altura 39.6 cm.



15. Altura 45.9 cm.



Foto No. 39



Foto No. 40

Los segundos son de cuerpo más o menos globular u ovoidal muy pronunciado. Todos se caracterizan por un gran abultamiento en el sitio de su

máximo diámetro, ubicado bastante bajo en muchas ocasiones, pero en otras cerca de la mitad de la altura (fotos Nos. 39: *U uera* colocado sobre tres piedras en el fogón, en posición de uso para reventar el maíz, 40: *U uera* con el diámetro máximo hacia la parte inferior. Bañado en rojo, Pueblo Rico, Chamí, y 41: *U uera* remendado. El diámetro máximo en la mitad inferior. Vereda Grecia, Garrapatas, y dibujos Nos. 18 a 40).



Foto No. 41

Sin embargo, hay una gran variedad y, sobre todo, una gran irregularidad en la silueta de los *u*. A la gran mayoría de las ceramistas se les dificulta mantener una silueta regular y aparecen cántaros con notables deformaciones



Foto No. 42

(foto No. 34, p. 55) y dibujos Nos. 10 y 12), o que no se ajustan a las formas básicas y aún los mismos indígenas vacilan en calificarlos como masculinos o femeninos (foto No. 42: Cántaro de la quebrada Murciélagos, Garrapatas. Difícil de clasificar; su dueña lo consideró

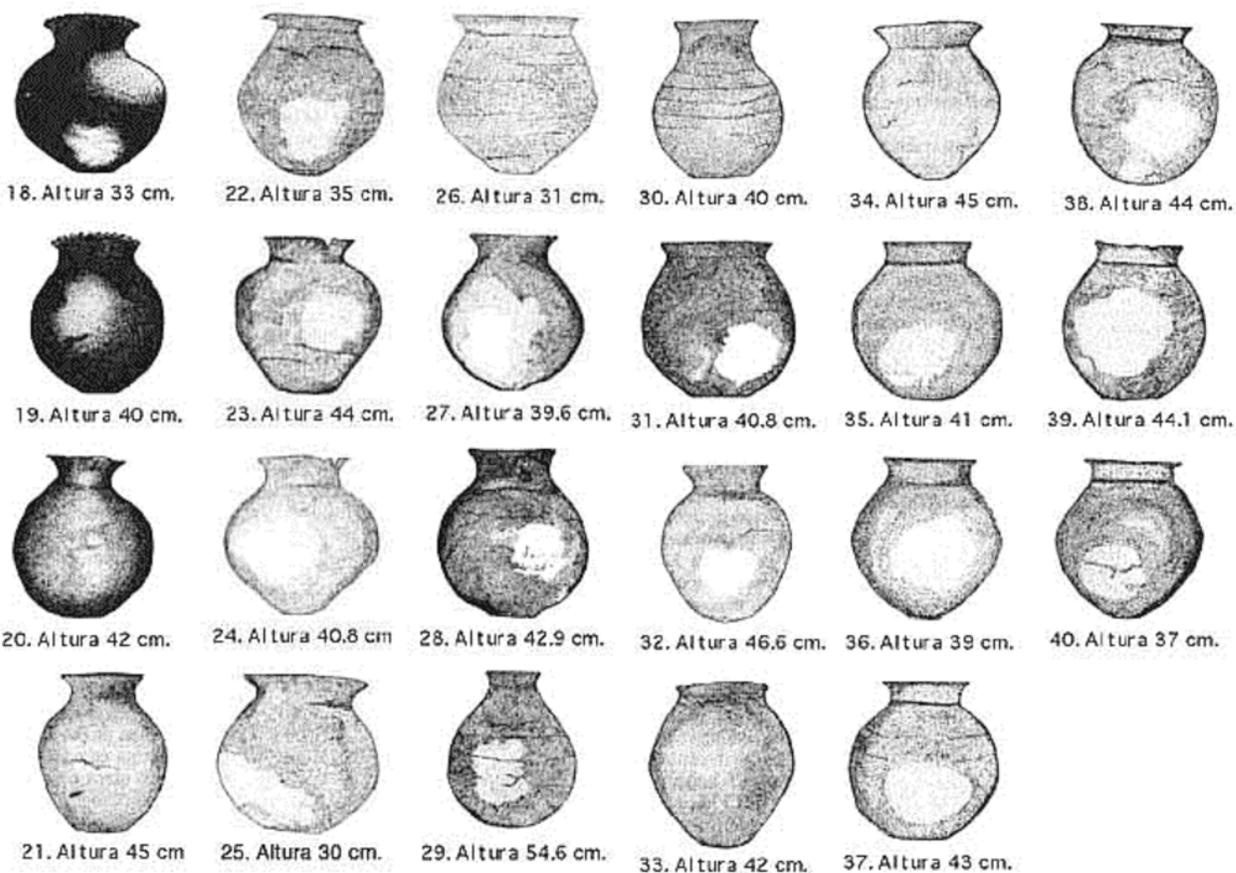


10. Altura 39.6 cm.



12. Altura 39 cm.

femenino), aunque al final siempre prima el criterio de si tienen o no una barriga pronunciada, siendo femeninos los primeros y masculinos los segundos. No se encontraron razones para preferir uno u otro ni regularidades que pudieran permitir formular una hipótesis al respecto. Lo que sí es claro es que, dada su forma de utilización, los femeninos tienen una capacidad mucho mayor que los masculinos de similar altura.



Los cuellos y bordes ofrecen una gran variedad. Los hay con cuellos largos y cortos y aún sin ellos, arrancando el borde directamente del cuerpo (dibujos Nos. 30, 32 y 33); pero priman los cuellos cortos. Los bordes son casi todos más o menos evertidos; las excepciones son de borde recto y parecen ser anómalos pues dificultan mucho el tostado del maíz. Por encima pueden ser planos, pero pueden presentar un bisel hacia adentro o hacia afuera. Hay algunos ondulados, pues tienen unas marcadas hechas presionando la yema del pulgar

por encima o pellizcando con el pulgar por encima y el índice por debajo. No es infrecuente que la altura del borde sea ondulada o causa de la irregularidad de su fabricación o que el perímetro no sea homogéneo, dándose diversos diámetros. Así la tendencia es a que sean circulares. En un caso, la boca, y por lo tanto también el borde, eran claramente ovalados. En otro caso único, el borde era sobrepuesto a la boca. Como norma común, si el cántaro tiene marcas, estas se ubican en el borde.

También la base es objeto de variaciones en un amplio rango. Algunos no tienen base, siendo redondeados por la parte inferior, en consecuencia no logran pararse solos, teniendo que ser guardados acostados sobre su “barriga”, recostados en una esquina contra las paredes, dentro de un canasto o sobre una base especial tejida en hoja de plátano o formada por dos o tres plátanos que dan la curvatura del cántaro y lo sostienen (foto No. 43: *U uera* del río Claro, Garrapatas).



Foto No. 43



Foto No. 44

Otros tienen una base muy pequeña y, además, de superficie muy irregular, siendo igualmente difícil que se tengan en pie. Finalmente, algunos tienen una base de diámetro mayor y superficie plana y lisa, pudiendo sostenerse sobre ella con facilidad (foto No. 44: Cántaro muy grande y sin figura. Su forma es similar a la de los *u uera*. Vereda Santa Marta, Mistrató, Chamí).

De todos modos, el problema de la base tiene relevancia únicamente respecto al modo de guardarlos cuando no están en uso. Para tostar el maíz, los

u se colocan acostados, con su “barriga” descansando sobre tres piedras dispuestas en triángulo encima del fogón (foto No. 45: Forma de utilización de los u. Río Claro, Garrapatas), a veces totalmente horizontales, a veces con la boca ligeramente levantada. La leña se mete por debajo entre las piedras.

## UTILIZACIÓN

Una vez caliente el cántaro, se coge el maíz que se va a tostar y que se guarda dentro de un canasto *jabara* (maíz que ha sido previamente asoleado hasta agrietarse) y se echa una porción dentro, usando para ello una cuchara de calabazo, una totuma o simplemente la mano. Nunca se echa una cantidad muy grande.

El maíz debe revolverse constantemente. Para hacerlo, la mujer introduce el brazo, apoyándolo en el borde del *u* sobre la cuchara de calabazo, sobre un pedazo de totuma o sobre un trapo para evitar el contacto directo con el cántaro muy caliente, y agita sin cesar con un revolvedor (*iuta*) de



Foto No. 45



Foto No. 46

ameros de maíz tejidos (foto No. 45). Cuando el maíz ha reventado, se saca con la cuchara o la totuma y se vacía en un *jabara* u otro recipiente (foto No. 46: Anciana del río Claro, Garrapatas, tostando maíz. Atrás está el *jabara* blanco para el maíz sin reventar; el canasto

pintado con dibujo de *ibi beratín* es para la crispeta. La materia prima de todos es el *joro*).

Al estar ya tostado todo el maíz o, si es mucho, la cantidad que cope la capacidad del cántaro, se disminuye la intensidad del fuego retirando un poco la leña, y se pone todo el maíz reventado adentro con el fin de calentarlo, pues el maíz debe molerse caliente. Se revuelve de cuando en cuando para que no se quemara y para que caliente uniformemente y se van sacando porciones que se colocan en la piedra y se muelen.

Terminada la elaboración de la harina de maíz (*po*), se quita toda la leña y se deja enfriar lentamente el cántaro para después guardarlo. Cuando no está en uso, el *u* se guarda con la boca tapada con hojas de *biao*, con un *jabara* invertido o con el mismo *iuta* para evitar la entrada de basura o insectos.

Existen muchos lugares de la casa en donde se puede guardar el *u*: el zarzo, bajo una cama, en un rincón de la cocina o del salón, dentro de un canasto, etc. Puede tenerse parado, si la base lo permite o si se le fabrica una base como las ya mencionadas, o acostado. Se procura cuñarlo para evitar que ruede sobre sí mismo y pueda quebrarse.

## DETERIORO

Un *u* puede dañarse porque se rajen o quiebren el borde y el cuello, o el cuerpo, casi siempre por el sitio del diámetro máximo. Esto puede deberse a desgaste por el uso o a un golpe; otras veces, a que no soporta el calor del fogón a causa de la mala calidad de la arcilla o de fallas en la fabricación y/o el quemado.

El cántaro siempre se coloca sobre las piedras apoyándolo por el mismo lado, por lo cual la parte superior está libre de hollín y mantiene el color original. Pero, si se desprende un pedazo de borde del lado inferior, se gira, apoyándolo

por la parte en que el borde está intacto, tiznándose ahora en forma homogénea.

Ya se ha indicado antes la forma de remendar o subsanar los daños de un cántaro, permitiendo la continuación de su uso. Así, la duración normal de uno de estos cántaros, entre uno y tres años, según su calidad y “cuidándolo bien”, puede prolongarse a 5 años y más. Es usual hallar en servicio cántaros muy deteriorados. En algunos casos, se encontraron mujeres que poseían más de un cántaro “en previsión de que se dañe el que está en uso”, al menos es lo que ellas afirman, porque la impresión es la de que se utilizan simultáneamente; se encontraron en reserva cántaros deteriorados, rajados o con fragmentos de cuellos y borde faltantes.

Lo usual, sin embargo, es que se tenga un solo cántaro *u* por casa o, como máximo, uno por cada mujer casada o viuda que habite en el tambo.

Cuando el daño de un cantarito es irreparable y de tal magnitud que impide su uso, se “bota”. La norma explícita, que no todos conocen ya, es que se deben tirar los fragmentos en una corriente de agua relativamente grande, quebrada o río, para evitar que con ellos pueda hacerse brujería a su dueño. Pero esto no parece cumplirse en todos los casos, pues varias veces encontramos fragmentos cerca al camino principal, en la senda que de este lleva a la vivienda, o en el basurero de la casa, frente a la cocina. Otra posibilidad es “sembrar” el cántaro roto; se hace un agujero poco profundo en el patio, cerca a la casa, allí se mete el *u*, se llena de tierra y se siembra en él una mata. Esto último vale también para los *chokó*, pero no lo constatamos para los *kuru*. Sembrar el cántaro es de frecuente ocurrencia en el Garrapatas; no parece presentarse en el Chamí.

También es posible que la parte inferior de un *u* dañado se conserve, a manera de recipiente, para guardar cosas bajo una cama o en el zarzo.

## TAMAÑO

Las dimensiones de los  $u$  son variables dentro de una cierta gama, así como sus proporciones. Ocasionalmente hay alguno muy pequeño que la gente justifica o porque tiene muy poco maíz o porque se utiliza para enseñar a una hija soltera la elaboración de la harina. El cuadro No. 6 recoge las dimensiones de un cierto número de  $u$  e incluye ejemplares de ambas regiones estudiadas.

CUADRO No. 6  
DIMENSIONES DE ALGUNOS U EN CMS.

Cántaro	Altura	Diámetro boca	Diámetro base	Diámetro máximo	Foto o dibujo	Procedencia
1	45	23	14	35	D. 21	Garrapatas
2	35	23	9	32	F. 41, D. 22	"
3	41	23	12	38,5	D. 35	"
4	39	22	8,5	36	D. 36	"
5	37	21,5	sin	33,5	D. 40	"
6	44	26	18	42	D. 23	"
7	30	20,5	8	31,5	D. 25	"
8	44	22,5	12	36		"
9	44	25	8,5	38,5	D. 38	"
10	35	23	10	89	D. 2	"
11	42	20	15	33	F. 39, D. 20	"
12	31	24	6,5	32	F. 15, D. 26	"
13	43	22,5	14,5	39,5	D. 37	"
14	33	20,5	9	30,5	D. 18	"
15	40	22	13,5	33	D. 11	"
16	35	24	12	30		"
17	39	25	11	33	D. 12	"
18	40	22	15	33	D. 30	"
19	38	21	10	29,5	D. 5	"
20	36	17	11	27	D. 6	"
21	49	24	9,5	38,5	F. 37, D. 1	"
22	39	21,6	6,5	33,5		"
23	45	22	13,5	32,5	D. 17	"
24	32	18	9	26	D. 13	"
25	42	22,5	12	33	F. 42, D. 14	"
26	41	21	13,5	34	D. 16	"
27	46	24	7	35,5		Chamí
28	39	22	8	33		"
29	49	23	7	38,5		"
30	41	23	7	35,5		"
31	49	25	7	37,5		"
32	45	22	7	29,5	D. 9	"
33	49	22	8	39,5	D. 7	"
34	41	21	7	30,5		"

## Los *kuru*

Estos cántaros para cocinar son hoy escasos y van desapareciendo, desplazados por las ollas de aluminio procedentes del mercado nacional, en las cuales se cocinan ahora la mazamorra y la colada de maíz para la chicha. Este fenómeno no se presenta con los *u*, ya que apenas en dos casos se encontraron señoras que revientan el maíz en olla de aluminio, una de ellas en forma provisional.

En la zona del río Garrapatas son muy pocos los que existen y ninguno es nuevo, lo cual señala el hecho de que es posible que ya no se reemplacen. Inclusive hay quienes los confunden con los *chokó*, utilizando los dos nombres indistintamente para denominar a estos últimos. Aquí mismo, algunos *kuru* sirven para fermentar la chicha, cosa que quizás explique lo que ocurre con los nombres.

En el Chamí tienen todavía cierta presencia pero, de los tres tipos de cántaro tradicionales básicos, es el que presenta mayores síntomas de desaparición.



Foto No. 47

Por lo regular son de un diámetro de boca cercano al de la base o un poco mayor. La base es plana y amplia, las paredes son casi rectas o solo ligeramente curvadas; el borde es recto o abultado por el exterior como consecuencia de la sobreposición de un rollo en su fabricación. Algunos tienen cuello, pero este es corto y de un diámetro muy cercano al del cuerpo, aunque inferior.

Algunos tienen un borde suavemente evertido y un cuerpo moderadamente redondeado. (Fotos Nos. 47: *Kuru* (variedad *kurkuru*). La chicha fuertiada en él

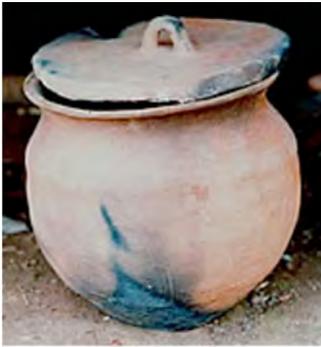


Foto No. 48

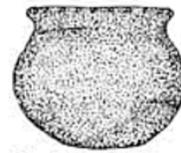
“hierve” y se derrama. Vereda El Hormiguero, río Ankima, Chamí, y 48: *Kuru* con tapa lenticular. Santa Marta, Mistrató, Chamí, y dibujos Nos. 41 a 44.



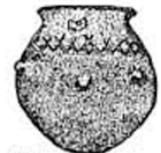
41. Altura 17.1 cm.



42. Altura 21 cm.



43. Altura 17.4 cm.



44. Altura 21.5 cm.

Como su utilización exige que sea colocado sobre el fuego directo con líquidos, debe curarse en la forma descrita antes e impermeabilizarse en su interior con cera de abejas.

No se presentó la oportunidad de ver usar uno para cocinar, pero parece ser que también se coloca al fogón sobre piedras, bajo las cuales se pone la leña. Las ollas de aluminio, en cambio, se cuelgan con ganchos y alambres sobre el fuego.

Cuando un *kuru* está viejo y muy curado, es posible que se lo utilice para derretir la *berea* o brea (cera de abejas) con la cual se impermeabilizarán otros *kuru* o los *chokó*. Después que ha servido de esta manera, puede ser empleado como aquellos, es decir, para fuertiar chicha; recibe, entonces, la denominación de *kurkuru* y desde entonces tiene la misma función que los *chokó*.

### Los *chokó*

Son los cántaros que ostentan una mayor variedad formal y una gran riqueza de figuras.

Los más corrientes son similares a los *u uera* o femeninos, pero con una altura un poco mayor que la mitad de la de estos y siempre tienen una base amplia y plana que les permite mantenerse erguidos (foto No. 49: *Chokó* semejante a la de los *u uera*. Vereda Cedrales, Chamí). Bastantes de ellos tienen el diámetro máximo más abajo de su punto medio de altura, con la “barriguita”



Foto No. 49

muy protuberante y redondeada, cuello largo y estrecho y el borde bastante evertido.

Otros se asemejan a una olla a la cual se hubiese agregado un cuello corto y estrecho y de borde evertido; sus paredes son muy rectas.

La casi totalidad de los *chokó* presenta una figura especial que les da carácter antropomorfo, ubicada fundamentalmente en el cuello y en la parte superior del cuerpo. Esta figura es usualmente femenina, aunque no siempre aparezcan tales rasgos explícitamente representados. En los casos en que se dijo que eran masculinos, siempre quedaron dudas y contradicciones al respecto.

En el Chamí se encontró un con características zoomorfas felinas (¿tigre?) sin que ello se hubiera logrado confirmar con los indígenas. Su cuerpo tiene forma de *ibí*, es decir, escalonada. La base es un óvalo bastante alargado, el cuerpo se eleva sobre ella y después dobla inclinado hacia la derecha, curvándose luego hacia arriba y



Foto No. 50



45. Altura 34.2 cm.

rematando en un cuello casi recto (ligeramente convergente) y vertical, en cuyo frente está la figura zoomorfa (foto No. 50: *Chokó* con figura de *ibi*. Su forma es poco común hoy en día. Vereda Chatas, Chamí, y dibujo No. 45). Este cántaro es obra de un hombre con el cual no fue posible hablar.

Unos cuantos parecen *u* femeninos pequeños con poca barriga y carecen de toda figura (como el de la derecha, foto No. 33, pág. 53).



Foto No. 51

Otra clase de *chokó* son aquellos de dos bocas que divergen a partir del cuerpo (foto No. 51: *Chokó* con dos bocas o “ankarraza”. La Capilla, Garrapatas, y dibujos Nos. 46 a 51). Ambas bocas tienen figura antropomorfa en el cuello, recto y



46. Altura 32.4 cm.



48. Altura 25.2 cm.



50. Altura 35.1 cm.



47. Altura 31.5 cm.



49. Altura 25.2 cm.



51. Altura 35.1 cm.

estrecho aunque no siempre vertical; en ocasiones aparece un asa que las une.

Cuando los cuellos están inclinados en diagonal, las caras miran hacia abajo; otras arrancan inclinadas y luego se curvan, enderezándose, para terminar verticales y paralelas. Los cántaros de dos bocas son ligeramente ovalados, estando el eje mayor en la línea que une las bocas entre sí.

Si los *chokó* corrientes se elaboran por enrollado, como los *u* y los *kuru*, los de doble boca tienen una pequeña variante precisamente en el momento de dividirse.



Foto No. 52

Una vez terminado el cuerpo por enrollado, quedando, como ya se dijo, un poco ovalada la abertura, se amasa entre las manos una plasta rectangular que se pega, presionando entre el pulgar y el índice, sobrepuesta por fuera de uno de los lados más largos del óvalo, aquel más alejado de la alfarera (foto No. 52: Momento de pegar al cuerpo la plasta que va a convertirlo en uno de dos bocas. Santa Marta, Mistrató, Chamí).

Luego se arquea hasta tocar el lado opuesto, el más cercano a quien trabaja, y se pega a él en la misma forma, dando origen a dos agujeros, uno a cada lado. Por modelado, los bordes de estos agujeros se voltean hacia arriba, dando inicio a los respectivos cuellos, los cuales se forman por medio de sucesivos rollos y se terminan como en los demás cántaros. Si hay asa, se fabrica un rollo, se aplana sobre la tabla de amasar y se aplica y sella a cada cuello.

Más adelante, en el apartado correspondiente a las figuras, se explicará en detalle la elaboración de las figuras antropomorfas de los *chokó*.

La variación en su tamaño es amplia como la de los *u*, al menos relativamente; se dan aquí algunas medidas de referencia.

CUADRO No. 7  
DIMENSIONES DE ALGUNOS CHOKÓ EN CMS.

Cántaro	Altura	Diámetro boca	Diámetro base	Diámetro máximo	Foto o dibujo	Procedencia
1	22	11	11	18,5	D. 55	Garrapatas
2	18	15	15	20		"
3	18,5	11,5	9	14,5	F.33, D.52	"
4	27	13,5	11	24,5	D. 54	"
5	21,5	13	9	18,5	F. 62, D. 44	"
6	17	10	10	19	D. 56	"
7	24	18	10	24,5	D. 71	"
8	29	14	10	26,5	D. 70	"
9	22	17	8	23,5	F. 49, D. 73	Chamí
10	26	10	7	23		"

En cuanto a las figuras, se notó una diferencia entre el Garrapatas y el Chamí; en la primera de las zonas hay bastantes *chokó* que carecen de la figura antropomorfa; en la del Chamí, solo algunos de aquellos que se venden a blancos carecen de ella. Aún así, parece haber muchos más *chokó* en la primera de las zonas mencionadas, aunque también es posible que en la segunda estén más encubiertos, pues allí misioneros, autoridades y otros sectores externos a la comunidad, desatan periódicas campañas de represión de la elaboración y el consumo de la chicha. Incluso, hubo una época en que los *chokó* eran quebrados por las patrullas de la policía en sus recorridos.

Es posible percibir cómo el descubrimiento de un *chokó*, la conversación sobre él y demás actividades que se realizaron (fotos, medidas, etc.) producían una excitación más grande entre los indígenas que la referida a cualquiera otra vasija, y mucho más notoria, por cierto, en la zona de Garrapatas.

### Las tacitas

Es el primero de los tipos tradicionales caídos en desuso. No se conoció nombre indígena para ellas, aunque algunas personas las denominan con la misma palabra usada para totuma. Reichel-Dolmatoff (op. cit.: 426) cuenta que las totumas eran utilizadas como moldes en la fabricación de ciertas vasijas por los embera-chamí asentados en las cercanías de Riofrío, Valle. Es posible que este hecho, que pudo ser común en el pasado, explique la referida denominación.

No se observó su uso, pero se dice que eran recipientes para las comidas, principalmente las sólidas. Cuando se destinaban a contener líquidos, debían ser impermeabilizadas con cera de abejas (*berea*).



Foto No. 53

Su forma más común es la de un cuenco semiesférico (forma de totuma); pero cuando el molde es una taza esmaltada, esta forma básica es modificada por una base plana. El borde es recto y liso (foto No. 53: Tacita elaborada por encargo. Jebanía, Garrapatas).

Varias ceramistas expresaron conocer su fabricación, incluso una de ellas hizo una por encargo, pero no fue posible encontrar ninguna en uso.

Las referencias obtenidas indican que no tenían ningún tipo de figuras.

## Las copas

Cosa semejante acontece con las copas; se conoce su fabricación, pero no se hacen ya.



Foto No. 54

También se fabricó una copa por encargo (ver proceso de trabajo más arriba), por la misma alfarera del Garrapatas que hizo la tacita. Al verla, más adelante y en diferentes lugares, otras personas reconocieron saber cómo se hacen, pero fueron unánimes en negar su uso actual y, por ende, su elaboración (foto No. 54: Copa doble cónica elaborada por encargo. Jebraña, Garrapatas).

Copas similares se encuentran en tumbas del Chamí, pero su obtención por el trabajo de guaquería no ha permitido conocer ninguna otra información: finalidad, etc. En tal región y al verlas, varias personas ancianas dijeron reconocer en ellas objetos semejantes a los fabricados por sus antepasadas: madres, abuelas, etc.

Las declaraciones de los indígenas señalan que eran utilizadas como recipientes para beber.

## Las ollitas

Esta palabra tomada del castellano se aplica a una variedad de cerámicas de hallazgo ocasional, casi siempre en desuso y guardadas en los zarzos u olvidadas por los rincones; llenas de basura y telarañas, a veces.

Cuando son todavía activas, sirven de modo diverso: como materas, para quemar trapos en las habitaciones con el fin de ahuyentar los insectos nocturnos, para guardar cosas, etc. Son todas pequeñas y de ahí el diminutivo en su nombre.

Algunas indígenas dijeron saber hacerlas, pero no fue posible comprobarlo directamente.

Es frecuente que se hable de que, en antigua, muchas ollitas servían para cocinar, pues no las había de aluminio, aunque, en tal caso, debieron ser bastante más grandes que las encontradas hoy.

Entre ellas sobresalen algunas de color negro, detalle que las diferencia de la cerámica restante, rojiza o amarillosa en diversos tonos (foto No. 55: Ollita negruzca llena de ceniza. Probablemente sirve para quemar trapos viejos. Actualmente no se fabrican. Batatal, Garrapatas).

### **Las cayanas**

Ya se mencionó la posibilidad de que estas vasijas hayan sido utilizadas por los indígenas en épocas pasadas; pero, cuando se los interroga, casi todos afirman su carácter reciente y anotan cómo fueron tomadas y aprendidas a hacer de los blancos.

En todo caso, algunos indígenas del Chamí las emplean para hacer las arepas. En el Garrapatas, sitio de Altomira, un indígena contó que su mujer sabía fabricarlas y que se usaban para las arepas, pero jamás se encontró ninguna entre los indios.

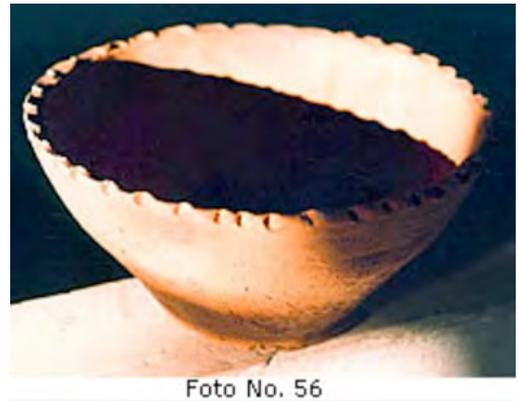
En general, la hechura de cayanas se ubica en los sitios de contacto entre indígenas y blancos en la zona Chamí (Mistrató y Pueblo Rico), y son uno de los elementos de barro más comúnmente fabricados para compradores blancos y por encargo suyo.

En ellas se busca su color rojo; las de Pueblo Rico son de aquellos recipientes que se bañan en greda roja desleída en agua.

Su forma es la de plato con los bordes curvados hacia arriba y no muy altos, en algunos casos evertidos y, en otros, rectos, con la tangente a los mismos vertical (foto No. 27, pág. 42).

## Las materas

Algunas son semejantes a las tacitas o a las ollitas pero tienen perforaciones en el fondo para dar salida al agua. Muchas son troncocónicas, con la base más pequeña desempeñándose como base de la vasija (foto No. 56: Matera de tronco de cono invertido y borde dentado producido con la impresión de la punta del dedo. Casa indígena de Pueblo Rico, Chamí).



Estas últimas se elaboran teniendo una arepa o plasta como base. Luego se coloca un rollo sobre el perímetro de este disco y se pega; se termina con sucesivos rollos. Esto origina una base volada que es recortada una vez la vasija se ha secado al sol; algunas veces, las más frecuentes, se corta con el borde del calabazo de alisar, otras con un cuchillo o un pedazo de machete viejo.



Los huecos de la base se rompen después de que ha terminado el secado precoccción y la arcilla está suficientemente dura y lista para quemar. Se utiliza un cuchillo con punta que se presiona de adentro hacia fuera, al mismo tiempo que se le imprime un movimiento de rotación hacia uno y otro lado (foto No. 57: Perforando los huecos del fondo en una matera ya seca, momentos antes de quemarla. Pueblo Rico, Chamí).

Son recipientes para vender a los blancos contra encargo previo de los mismos, pero dos de las ceramistas tenían algunas para su propio uso. Otros indígenas no las consumen y prefieren sembrar en tarros o en ollas de aluminio viejas.

## Los hornos

Su producción corresponde a solo una de las ceramistas. Esta, que habita en las cercanías de Mistrató, fue llamada por una mujer blanca que le dio una muestra y le encargó uno. Mediante ensayo y experimentación, la artesana consiguió finalmente su fabricación; desde entonces ha seguido haciéndolos, siempre por encargo.

Su técnica básica es el enrollado, pero el modelado también ocupa un lugar, como sucede con los *u*. Primero se hace un disco de unos 20 centímetros de diámetro, en el perímetro del mismo se coloca un primer rollo y se continúan subiendo las paredes en la misma forma, ampliando ligeramente el diámetro. Al llegar a cierta altura, más o menos 30 cms., los rollos ya no se modelan para subir las paredes, sino que estas se van cerrando en forma casi horizontal. Esto se continúa hasta que queda únicamente un pequeño agujero circular en el centro, con unos 4-5 cms. de diámetro.

Se seca al sol por un tiempo y luego se fabrica el borde, colocando y subiendo un rollo (comúnmente uno grueso) a partir del sitio en donde las paredes se inclinaron hacia adentro para comenzar a cerrar. Este procedimiento de manufacturar el borde lo hace extremadamente frágil; así, se rompe con



Foto No. 58

facilidad, desprendiéndose todo o en pedazos; es de este modo como los hornos se deterioran (foto No. 58: Horno para hacer arepas. Mistrató, Chamí). El diámetro máximo del borde, que es también el de la vasija, debe ser de dimensiones exactas, pues debe corresponder a las medidas de la parrilla de alambre que se colocará encima y que el comprador suministra. Se pudo presenciar cómo la ceramista tiene dificultades para ajustarse a esta medida.

Ya seco, y antes de ser quemado, se corta con un cuchillo un hueco rectangular un poco más arriba de la base, hacia arriba y más o menos hasta la mitad de la altura del cuerpo. Se retira el pedazo de arcilla, se alisan los bordes del corte y se redondean los ángulos de las esquinas mediante el agregado de pequeñas bolitas de arcilla. Por este agujero se evacuan las cenizas al emplear el horno.

Sosteniendo con una mano por dentro y con la punta de un cuchillo presionada por fuera, se hacen 5 o 7 huecos alrededor del que quedó al cerrar el cuerpo. Por ellos caerá la ceniza al fondo. El carbón o los pequeños trozos de leña que sirven como combustible para asar las arepas, se colocan sobre esta tapa y bajo la parrilla.

Al ser interrogada sobre la manera como logró hacer el horno y si fue una tarea difícil, la ceramista afirmó, con orgullo, que es capaz de hacer cualquier objeto de cerámica si se le suministra la muestra. El procedimiento para lograrlo es el de ensayar.

### **Ollitas para matas**

Se trata simplemente de materas, pero con forma similar a la de las ollas. Ya se mencionaron en referencia a las primeras.

### **Ceniceros**

Una alfarera de Pueblo Rico, zona del Chamí, ha comenzado a ensayar con ceniceros para la venta; estos son naviformes y con dos divisiones internas que se cortan en ángulo recto formando cuatro compartimientos, su altura es inferior a la de las paredes del cenicero (foto No.



Foto No. 59

59: Cenicero aquillado hecho exclusivamente para la venta. Pueblo Rico, Chamí).

Su forma recuerda a la cerámica naviforme de tipo arqueológico que se encuentra en la región.

Su fabricante dice que hacerlos es algo que “se ocurrió en cabeza” y que no trabajó con muestra. Se hacen por modelado.

### Velones o candeleros

Estos objetos, de clara finalidad comercial, son indudablemente desarrollados a partir de los *chokó* de dos bocas, por la misma ceramista anteriormente nombrada.

Sus bocas tienen un diámetro ciertamente más grande que el de las velas corrientes y que los hace más aptos para sostener velas decorativas. Pero los compradores que fue posible observar los usan exclusivamente con fines de adorno y sin colocarles velas.

Sobre un cuerpo alargado pero de contornos claramente redondeados se levantan dos cuellos un tanto largos y casi rectos, rematados en bocas de bordes rectos. Colocados uno a cada extremo del recipiente, soportan unas figuras antropomorfa similares a las de los *chokó* pero que carecen de brazos y no son opuestas sino paralelas, mirando ambas hacia el frente.



Foto No. 60

Su base es resultado del modelado: el cuerpo y los cuellos del enrollado; las figuras son hechas, como las de los *chokó*, por pastillaje o aplicación (foto No. 60: Velón o candelabro, con figura antropomorfa modelada y superpuesta y líneas incisas. Son para la venta y tienen el baño rojo característico de Pueblo Rico).

## Las ollas

Hoy van destinadas solamente a compradores blancos, quienes deben encargarlas con anticipación. No fue posible saber si son similares a aquellas en que cocinaron hace tiempo los indígenas, aunque un cierto parecido a los *kuru* apunta en esa dirección. Su uso implica la necesidad de curarlas, pero esto no es realizado por las fabricantes en el momento de la quemada y ellas dicen ignorar si los dueños lo hacen después.

Quizás estas vasijas son empleadas por los blancos para fermentar chicha y no para cocinar, pero no se quiere “confesar” tal cosa a los indios. Difícilmente los colonos dejarían las ollas de aluminio para cocinar en las de barro.

## Cerámica arqueológica

Ya se ha dicho de la presencia, en ambas zonas de estudio, de abundante cerámica arqueológica y de qué modo los indígenas de hoy reconocen en algunas formas de aquella los ceramios que fabricaban sus antepasados. Es general que ellos afirmen que la cerámica hallada en las tumbas es la de los antiguos y que tengan sus propios criterios para diferenciarla de la actual, especialmente un engobe rojo sobre una arcilla amarillenta, paredes mucho más delgadas y finas, el hallazgo de piezas enteras, su asociación con ceniza y otros.

Pero no está demostrado que los embera-chamí sean los descendientes de aquellos que vivieron antiguamente en estos territorios. Y esto es más cierto aún para la zona del Garrapatas, en donde todavía existen indios que pueden narrar cómo se dieron los primeros asentamientos suyos aquí.

Por eso, no es posible afirmar la continuidad de la cerámica encontrada en las tumbas y la elaborada hoy.

Pero algunas de las formas sí son similares en mayor o menor grado; cosa que, por lo demás, nada prueba.

Hay cántaros como los *u*, de borde evertido, paredes muy irregulares de color rojo y con nítidas huellas de haber estado sometidos al fuego.

Cuencos parecidos a las tacitas, pero sin bases planas, antes bien, completamente curvos y con los bordes convergentes, es decir, vasijas restringidas.

Hay ollas elipsoidales, con el diámetro mayor en posición horizontal, sin cuello y con bordes evertidos, algunas con base plana y otras sin ella.

Copas con base de tronco de cono, huecas y a veces muy bajas; unas con cuerpos también troncocónicos muy grandes en relación con la base y con dos asas de perforación vertical colocadas un poco abajo del borde; otras con el cuerpo globular o elipsoidal, también con asas.

Pero también varias otras formas que no se parecen a ninguna actual.

Mientras estudios arqueológicos no hayan confirmado la presencia de una relación, más allá de la coincidencia espacial y alguna semejanza formal, entre productos de la alfarería antigua y la moderna, queda la primera de ellas sólo como referencia.

## LAS FIGURAS

Las figuras de los cántaros y demás vasijas de barro de los embera-chamí son escasas y poco variadas en motivos y técnicas, si exceptuamos los *chokó*. Es más, cada día hay menos vasijas con figuras y parece ser que estas tienden a desaparecer, también con la excepción de los *chokó*.

Las principales técnicas para hacer figuras son: aplicada y modelada, incisa, perforada y pellizcada. Ya se mencionó el caso de las ceramistas de Pueblo Rico y el “baño” rojo que aplican a sus recipientes antes de quemarlos, ya que su greda da un color gris verdoso o amarillo muy claro que no atrae a indios ni a blancos. Al quemar, el color rojo del “baño” se mantiene, aunque por lo general se aclara un poco. Podría considerarse este como un caso de una marca pintada y se volverá sobre él al final de este capítulo.

Como ocurre con las técnicas de fabricación de los recipientes, también las técnicas de figuración se utilizan con frecuencia combinadas, sobre todo en el caso de los *chokó*.

### Figuras de los *chokó*

Ya se ha mencionado cómo la figura de estos recipientes para fuertiar la chicha, cuando la tienen, en la mayoría de los casos es antropomorfa o zoomorfa, sobre cuya significación se hará énfasis más adelante. Se obtiene principalmente por aplicación combinada con modelado, pero intervienen también la incisión y el pellizcado.

Aunque el orden de creación de la figura antropomorfa puede variar, se presenta aquí como se vio hacer muchas veces.

Se amasan dos rollitos que van a servir de base para los brazos; se pegan y sellan al cuerpo de la vasija como cualquier rollo, arrancando, casi siempre, de la parte de atrás en el límite entre el cuerpo y el cuello o directamente en este último (dibujo No. 68); van hacia adelante a medida que descienden y terminan



68. Altura 22 cm.

descansando sobre la barriga del cántaro, aunque en algunos pocos casos se doblan hacia arriba por el codo y terminan bajo el mentón (dibujos Nos. 52 a 60).

Luego se modelan, trabajando con las puntas de los dedos muy húmedas, marcando el codo (a veces muy exagerado), la mano y los dedos (casi siempre solo cuatro, aunque los hay de 5 o de 3) (dibujos Nos. 61 a 63).

Un rollito corto y delgado se aplica en la misma forma y con él se modela la nariz, notoriamente protuberante, en ocasiones muy larga, en otras partida. Una bolita de arcilla pegada más abajo suministra la base para la barbilla, también sobresaliente y a veces indicando que la cabeza mira hacia arriba.

Dos rollitos muy delgados son las cejas, modeladas y pulidas con dedos húmedos; y dos bolitas son la base para los ojos, redondos en ocasiones, en otras alargados. Otra bolita sirve de base para la boca, pese a que en algunos casos la boca se marca directamente sobre el cuello del cántaro, sin que se haya aplicado una base para ella.

Las orejas tienen dos sistemas de fabricación. Uno consiste en pegar un rollo a cada lado a la manera de un asa, es decir, uniéndolo en arco y por sus dos



52. Altura 18.5 cm.



56. Altura 17 cm.



60. Altura 30.6 cm.



53. Altura 30.6 cm.



57. Altura 31.2 cm.



61. Altura 30.6 cm.



54. Altura 27 cm.



58. Altura 30.9 cm.



62. Altura 22 cm.



55. Altura 22 cm.



59. Altura 30.6 cm.



63. Altura 27 cm.



64. Altura 27.2 cm.



65. Altura 27.5 cm.



66. Altura 26.7 cm.

extremos al cuello y dejando un hueco en el centro (dibujos Nos. 64 a 66). Otro, aplicando un rollo corto y moderadamente grueso en

ambos lados; se pega completamente y se sella la unión y a partir de él se hace la oreja modelando.

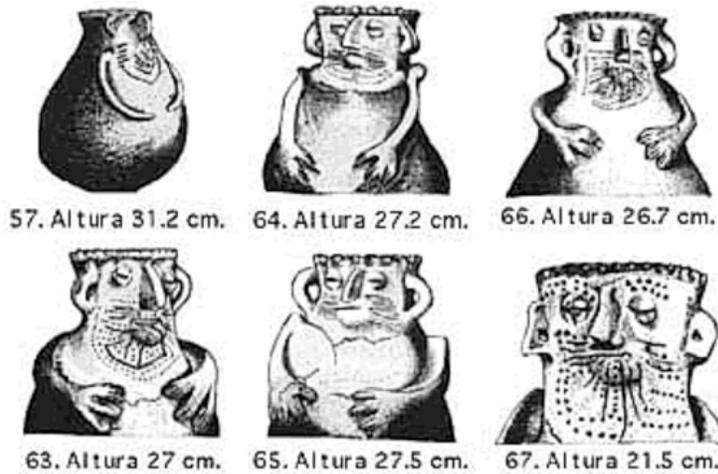
Un rollo o una tira planos aplicados sobre el cuello, entre los brazos, dan base para hacer un collar, que muchas vasijas no presentan.

Algunos *chokó* tienen “corona”; esta se hace con un rollo colocado sobre la mitad del borde, volado hacia adelante a manera de una visera por modelado; o con un rollo que abarca la totalidad del perímetro de la boca (dibujos Nos. 52 y 58).

Terminada la fase de aplicación de material arcilloso y de modelado básico de los distintos rasgos, estos se completan con una fase de incisión, practicada con un palito de guadua u otra madera o se afila con un machete según el efecto que se quiere conseguir: con punta afilada, como delgado, como más grueso, en forma de cuña, etc.

Los ojos se obtienen por medio de dos incisiones longitudinales hechas presionando el palito lateralmente. Una similar, aunque un poco más larga, marca la boca; otras veces la boca es incisada directamente sobre el cuello del cántaro sin tener una base aplicada antes. Si la oreja ha sido modelada, se perforan los agujeros con la punta del palito, empujando y haciéndolo girar con una mano mientras la arcilla se sostiene por detrás con la otra. Es posible que se cuelguen aretes de plata en ambas orejas (como en esta foto).





Muchos de los rostros tienen marcada la pintura facial por medio de una combinación de incisiones lineales, punteadas y triangulares (dibujos Nos. 57, 63 a 67).

Con incisiones se marcan bien los dedos y aun, a veces, las uñas. Cuando las manos no descansan apoyadas sobre el vientre sino que están levantadas por la muñeca, como las hace una indígena de Mistrató, los dedos se hacen con el palito, marcando con profundas incisiones, que son reales cortes, su separación (foto No. 61: *Chokochaké* antropomorfo de Santa Marta, Mistrató, Chamí. Orejas aplicadas y perforadas. Collar pellizcado).



Foto No. 61

Sobre la base aplicada del collar, este se representa también por una combinación de incisiones rayadas y punteadas, pudiendo también hacerse por pellizcado, o con muescas.

En una vasija, los brazos ostentaban, en toda su longitud, incisiones circulares en línea.

De esta manera, la figura antropo o zoomorfa de los *chokó* combina el aplicado con la incisión, la perforación y el pellizcado y modelado, siendo, pues, notablemente rica y variada, al menos en relación con los demás productos cerámicos.

## Figuras de los *u*

También los *u* pueden presentar figuras, aunque la mayor parte de ellos no las tiene. Estas son incisas o pellizcadas y se ubican exclusivamente en el borde.



69. fragmento

Si el borde es bastante evertido puede ser marcado con muescas triangulares, con un palito en forma de cuña, por todo el perímetro externo del mismo (dibujo No. 69). Otras veces, bien sea este mismo perímetro, bien la parte superior del borde, se modifican pellizcando o, mejor aún, imprimiendo la punta del dedo pulgar colocada verticalmente; el resultado es una serie de hundimientos en cuya mitad queda una incisión vertical y curva que es la marca de la uña. En ocasiones, simplemente se hace presión hacia abajo con la yema de un dedo por toda la circunferencia del borde, provocando pequeños hundimientos.

En poquísimos casos, las muescas del borde se hacen retirando material y son, entonces, bastante profundas.

## Figuras de los demás ceramios



Foto No. 62

Un *kuru* encontrado en Batatal, Garrapatas, presenta una serie de bulbos (identificados por algunos indígenas como pezones) o protuberancias dispuestos en una circunferencia alrededor del cuerpo en su parte superior, indudablemente aplicados, pero, además, tenía el borde pellizcado y el cuello con líneas incisas dobles en franjas opuestas que formaban rombos y, también inciso, el dibujo de un gallo; esta

última figura no meramente geométrica es excepcional (foto No. 62: *Kuru* de Batatal. Borde dentado con muescas. Líneas geométricas incisas).

Una ollita gris-negra de la misma región, tenía también las protuberancias o bulbos mencionados para el *kuru* y más o menos a la misma altura; su forma era muy similar a la del *kuru*, pero más pequeña. Con base en una descripción y sin ver la vasija, un indígena explicó que las protuberancias eran pezones y llamó la atención sobre las representaciones de los senos (conseguidas por aplicación) en algunos *chokó*.

Podría afirmarse que la hechura de figuras es más usual entre las cerámicas destinadas a los compradores blancos, en las materas y las ollitas, pero también presente en las demás. Casi siempre se trata de incisiones en los bordes que originan bordes dentados, o líneas geométricas incisas, dobles en muchos casos, triples, o sencillas en pocos, que corren en zigzag u horizontales alrededor del cuello o el cuerpo. Las de zigzag pueden ser trazadas con líneas continuas, pero no es infrecuente que se hagan con un trazo en cada dirección, los cuales no siempre coinciden en sus extremos, cruzándose (foto No. 63: Matera marcada con zig-zags incisos, observada en casa de blancos en Mistrató, Chamí. Parece haber sido elaborada en la vereda Santa Marta).



Foto No. 63

Ya se mencionó la figura antropomorfa de los velones o candeleros que combinan aplicación, modelado e incisión, como los *chokó*.

La pintura no hace parte de las técnicas figurativas de los embera-chamí. Se mencionó el baño de arcilla con el cual se obtiene el rojo de las alfareras de

Pueblo Rico. En el Río Azul, Garrapatas, se encontró, en una ocasión, un chokó viejo recién pintado de azul y rojo, con pintura de origen comercial, “para que se viera bonito”. Otro chokó, esta vez del río Pedral, tenía rayas blancas verticales a lo largo del cuerpo, sin que haya sido posible aclarar su carácter y procedencia. Los recipientes arqueológicos conocidos carecen de pintura, pero es verdad que su superficie está bastante erosionada por la humedad.

Es perceptible el mencionado empobrecimiento de las figuras, más vasijas viejas que nuevas las tienen; ninguna de las que se observó fabricar en el Garrapatas las tuvo excepto un chokó antropomorfo que se hizo así por encargo. Son muy abundantes los chokó lisos, sin ninguna clase de “figurita” o “carita”. Que este no es un simple cambio formal, sino que implica grandes modificaciones en la valoración social de la cerámica, y sobre todo, en las concepciones referidas a ella, se verá más adelante. De todos modos, y como consecuencia de estas transformaciones, pero también como causa de ellas, la cerámica de los embera-chamí del San Juan y el Garrapatas se va haciendo, más y más, sólo algo de utilidad, y hasta un producto elaborado para su venta, una mercancía.

## DIVISIÓN DEL TRABAJO EN LA ALFARERÍA

En la actualidad, la alfarería es una actividad casi exclusivamente femenina, presentándose en su mayor parte entre las mujeres viejas; muchas de las ceramistas son viudas que han hecho de ella su forma principal de vida y de la cual derivan la totalidad o, al menos, una parte substancial de sus ingresos. En el Chamí y, sobre todo, en los lugares de contacto, donde la economía y la organización indígena están muy descompuestas, esta circunstancia es muy notoria, alentada, además, por la existencia del más amplio y estable mercado que los consumidores blancos de la cerámica indígena ofrecen.

Pero igualmente se encontraron hombres que trabajan o afirman trabajar la arcilla, sin que ello sea considerado anómalo ni por ellos mismos ni por otros indígenas.

En el río Claro, un afluente del Garrapatas, un hombre, su esposa de más edad y la mamá de su esposa más joven trabajan todos este “trabajo de culebra” y sus productos son utilizados en más de la mitad de la región. Son ellos también quienes elaboran muchos de los *chokó* con “carita”; para el que se vio hacer, las dos esposas colaboraron entre sí para la hechura del cántaro, pero fue el hombre quien aplicó, encerrado en la pieza, a la una de la mañana y a la luz de una vela, la figura antropomorfa.

En el San Juan, es un hombre anciano el creador del *chokó* con figura zoomorfa de *ibí* ya mencionado. Este anciano es muy tradicional y habla escasamente el castellano.

Cerca, se halló a otro hombre, viudo, que habita únicamente con un hijo soltero; es conocedor, según contó, de la técnica de la alfarería. Agregó que hace mucho tiempo que no trabaja porque la tierra no se consigue cerca. Tampoco se encontró ninguna casa en donde se utilizara un cántaro que fuera obra suya, ni siquiera en la de él mismo. Este indígena también teje collares de

chaquira con dibujos complejos y ciertos tipos de canastos, una y otra actividad consideradas, ellas sí, como tradicionalmente femeninas.

De todos modos, aún en los casos de las alfareras, los hombres participan con mucha frecuencia en la recolección de la tierra y en el proceso de quemado, siendo consultados a veces sobre el tamaño de la vasija, o sobre el momento adecuado para hacerla o para quemarla, o respecto de la consistencia de la arcilla y otros asuntos relacionados con el trabajo de ella; este hecho es notable sobre todo en el caso de alfareras casadas, cuyos esposos tienen una participación importante.

En el caso de las viudas, sus hijos y hermanos intervienen en forma ocasional. No se conoció ningún caso de ceramistas solteras, aunque algunas muchachas en edad casadera están aprendiendo este trabajo con sus madres o abuelas.

Las hijas y/o hijos pequeños pueden intervenir para ayudar a su madre en algunas de las etapas del trabajo. Ayudan a extraer y cargar la tierra y a cortar, traer y rajar la leña del quemado. Las niñas pueden colaborar en el machacado y molido del *iuru*, y también en el trabajo de alisar y pulir, especialmente si se trata de vasijas ya secas al sol y con pepa de *birú*. Todas las mujeres de la casa se acercan, en algún momento, a presenciar una etapa del trabajo y a comentar con la ceramista; lo mismo, emiten opiniones sobre los resultados de su obra.

En algunas casas pareció que la atención que se dio a la cerámica, sobre todo al hacer encargos para la fabricación de vasijas, despertó el interés de los hombres, muchachos especialmente, por el trabajo de las mujeres, y también ellos observaron y opinaron. Las circunstancias en que esto se dio inducen a creer que no es lo que ocurre comúnmente.

En relación con la cestería, la alfarería es más marcadamente femenina; desde el punto de vista de la edad, la última corresponde a personas más viejas.

Es la norma que los objetos de barro sean usados por las mujeres, pero ocurre también que los *chokó* sean manejados por hombres, especialmente si se trata de *jaibanás* que fuerlean en ellos la chicha de los *jais* que van a servir a estos en sus trabajos.

## AUTOSUFICIENCIA Y CIRCULACIÓN

Se afirma, por parte de los indígenas, que antiguamente todas las mujeres hacían sus propios cántaros, dando satisfacción a las necesidades de su grupo a este respecto en forma autosuficiente. Refiriéndose a un grupo asentado en la vereda Corozal, municipio de Riofrío, Valle del Cauca, Reichel-Dolmatoff anotaba en 1945 que todas las mujeres “saben hacer cerámica, pero hay algunas más hábiles” (op. cit.: 425). Agregando que son gentes venidas de Caramanta, Chamí y Obando, es decir, de tres zonas diferentes. Por último, la enorme mayoría de los indígenas conocidos recuerdan que sus madres o abuelas hacían alfarería; las excepciones son muy pocas. No es muy apresurado, entonces, aceptar la información sobre la autosuficiencia de los grupos en esta materia.

Es posible, empero, que algunas mujeres no supieran trabajar la greda o lo hicieran con demasiada incapacidad, sin que esto modifique la anterior aseveración, ya que se trataba de grupos familiares mucho más amplios que la simple familia nuclear y en los cuales había, por consiguiente, varias mujeres; con una de ellas que tuviera la capacidad de hacer recipientes útiles, su grupo podía autoabastecerse.

Pero no es esta la situación de hoy en ninguna de las regiones estudiadas. En ambas, las ceramistas son una pequeña minoría de las mujeres y excepción entre los hombres. En el Garrapatas hay un promedio aproximado de un alfarero (mujer u hombre) por cada 10 o 12 viviendas; en el Chamí muchísimo menos.

Aún así subsiste la utilización de la cerámica en la casi totalidad de las viviendas (al menos un recipiente, el *u*). Esto implica la necesidad de mecanismos de producción y circulación de artefactos de barro que subsanen este desfase entre cantidad de productores y cantidad de consumidores, es decir, relaciones que hagan que los productores elaboren más vasijas que las necesarias para su

grupo familiar y que aquellas puedan llegar a manos de quienes las consumen sin producirlas.

Se trata de un cambio en el carácter social de los objetos cerámicos que, de ser valores de uso producidos para el consumo y satisfacción de necesidades del productor, comienzan a convertirse en valores de cambio que satisfacen necesidades de otros, diferentes del productor mismo, es decir, en mercancías, surgiendo, por lo tanto, un mercado.

No están claras las causas que determinaron el que muchas mujeres dejaran de trabajar el barro al comienzo del proceso. Pero hoy sí no quedan dudas de que otras actividades, originadas en la cada vez mayor relación de la sociedad indígena con la sociedad colombiana, reclaman para ellas el tiempo dedicado a la alfarería. La necesidad de productos provenientes del mercado nacional y la concomitante de obtener dinero, han llevado a los indígenas a dedicarse a nuevas formas de producción, sea cultivando productos comerciales, sea vinculándose al trabajo asalariado. El café y el cacao (en el Chamí principalmente el primero, en el Garrapatas el segundo) y el maíz (producto tradicional pero que ahora se vende en el Garrapatas mientras escasea en el río San Juan), son los productos con los cuales intervienen en el mercado y que reclaman los brazos de toda la familia para su recolección y proceso. El asalariado también arrebató brazos a las actividades tradicionales, aunque no en gran medida en el caso de las mujeres. Este último fenómeno se ha producido sobre todo en el Chamí; en el Garrapatas, en donde hay pocas fincas de blancos dentro de la comunidad indígena, se observa sólo en las zonas de contacto.

Otra modalidad es la de los agregados. Indígenas sin tierras o que las venden en circunstancias diversas, van a vivir con sus familias a fincas de colonos blancos, en forma permanente o por períodos fijos, teniendo que dedicar su trabajo a las actividades señaladas por el patrón.

Esto actúa teniendo como trasfondo hechos ya anotados, como la habilidad dispar para la cerámica, la escasez de las fuentes de *iuru* y la lejanía de ellas y aún fenómenos culturales (indígenas que se avergüenzan de fabricar la cerámica aunque la usan todavía), dando como resultado el que muchas productoras se alejen de la actividad. El proceso de despersonalización cultural también lleva a que las jóvenes no quieran aprender ni practicar la tradición.

En la zona del Chamí, en donde se realiza una enorme actividad aculturadora por parte de las misioneras, a través, no solo del proceso educativo cumplido por el Internado de la Misión, sino también por una constante y agobiadora intromisión en la vida diaria de los indios, el fenómeno mencionado tiene mayor ocurrencia. Allí, además, la obligatoria asistencia de las muchachas indígenas a tal internado durante toda su adolescencia y aún buena parte de su niñez (entre los 7 y los 14 o 15 años y, más generalmente, hasta que se casan), produce como resultado el que las nuevas generaciones de mujeres indígenas, arrancadas de sus hogares durante los años en que debían efectuar el aprendizaje de las tradiciones de su grupo, y por tanto de la alfarería, carezcan de los conocimientos necesarios para hacer una vasija de barro. La queja de las madres es unánime en este sentido.

Pero no es éste el único resultado del encierro de las niñas y jóvenes indígenas en el internado. Sus familias ven sustraída con ellas una buena parte de su fuerza de trabajo. Su participación en la agricultura y la recolección, en la pesca y en las tareas domésticas es imposible, recayendo esas actividades totalmente sobre las mujeres adultas del grupo familiar, absorbiendo por completo el tiempo de ellas e impidiéndoles dedicarse a algunas otras formas de trabajo y una de las “sacrificadas” es la alfarería porque, en palabras de las mujeres, “es trabajo muy durísimo”, “uno se mata mucho”, “es trabajo muy caliente y se enferma de las manos”, etc. Todas las madres se lamentan de la

carga tan pesada que representa el que sus hijas se vean obligadas a ir al internado.

En el Chamí, en donde el Cabildo del Resguardo de la Margen Derecha ha caído en los últimos años bajo el control absoluto de las monjas misioneras y en manos de indígenas muy jóvenes, despersonalizados en su cultura y desconocedores de la tradición, también esta fuerza interna atenta, con sus políticas equivocadas, contra la alfarería y otras actividades femeninas. El Cabildo impulsa el abandono de la producción artesanal y aún del trabajo doméstico y su reemplazo por la integración de las mujeres en formas de intercambio de trabajo para los cultivos comerciales, tales “la mano vuelta” o “mano cambiada”, propias de la comunidad, enfrentándose a los sectores tradicionales que plantean la cooperación pero en el interior del grupo familiar, organizándola de tal manera que permita el desarrollo tradicional; así, dicen, mientras unas mujeres cocinan, otras traen leña, otras traen el revuelto, otras hacen cántaros y canastos, etc.

En conclusión, la alfarería se ha convertido en una actividad especializada y un pequeño número de artesanas producen para llenar las necesidades del conjunto de la comunidad, dándose un proceso de cambio y circulación de los cántaros. Viudas, que antiguamente dependían de formas de distribución social de la producción, hoy desaparecidas, buscan su subsistencia en ella.

A esto se agrega, en los sitios periféricos del Chamí, una demanda de productos de barro indígenas por parte de blancos, tanto de las zonas rurales como de los pueblos, fenómeno por completo ausente en el Garrapatas.

Pero, ¿cómo funcionan estos procesos?

Los regalos y el trueque son formas amplias de circulación de los cántaros entre los indígenas. Las madres y abuelas regalan cántaros *u* a sus hijas y nietas recién casadas y que no saben hacerlos; pero también entre otras clases de familiares existen estos obsequios; en principio, no se espera una reciprocidad

inmediata, pero hacen parte de la compleja red de intercambios entre grupos familiares y, también, entre personas.

Los matrimonios, que continúan y establecen relaciones entre parentelas, crean igualmente vías de tránsito de cerámicas de un grupo a otro. Contra lo que cabría esperar, esta manera de obtenerlas es más amplia en el Chamí que en el Garrapatas o, al menos, en el último lugar solo fue detectada en muy pocos casos. Este sistema está más acorde con los mecanismos tradicionales de cambio de productos al interior de la sociedad embera-chamí.

Pero el sistema más extendido es el del trueque, por lo común a cambio de alimentos o de animales, pollos especialmente. Esta relación de intercambio no parece estar basada en una equivalencia de los productos que se entregan, equivalencia con fundamento en el tiempo de trabajo o en el esfuerzo necesario para producir el artículo. Criterios como la mutua necesidad, o qué es lo que la persona que recibe el cántaro posee y puede dar a cambio y en qué cantidad, o lo que importa es dar algo, parecen ser, más bien, los que se tienen en cuenta.

Pero es muy común que este trueque aparezca y se desarrolle como una transacción de compraventa. Quien necesita un recipiente de arcilla, lo encarga, estableciendo la naturaleza y especificaciones deseadas, a uno de los fabricantes, acordando el pago que va entregar por él, en muchas ocasiones un pollo, cuyo tamaño depende del de la vasija; pero una y otra de las personas que intervienen se refieren al negocio como una compra-venta, cuyo precio no se expresa en dinero sino en otros objetos. Se presencié cómo una indígena entregó a un colono blanco una ollita, a cambio de que le permitiera cortar un racimo de plátano en su finca; esto puede asimilarse a un trueque.

Cuando el dinero funciona también en el seno de los indígenas, los precios se establecen y pagan en moneda colombiana, fluctuando dentro de un amplio espectro y sin que se haya podido detectar cuál es la base sobre la cual se fijan. Un *u* de tamaño corriente puede costar 200 o 300 pesos si es de un

determinado fabricante, y más de 500 si es de otro; y sin que se encontraran diferencias de calidad, duración, color, etc., que pudieran justificar tal disparidad.

En estos casos hay una tendencia declarada a adquirir los más baratos, pero en la práctica otros factores modifican la elección y pueden llevar a adquirir uno de los más caros aun a una persona de pocos recursos monetarios; vecindad y parentesco están entre los que se conocieron, pero seguramente hay otros, desconocidos aún, como puede sospecharse del análisis de algunos casos específicos.

También se afirma, de parte de los indígenas, que se prefieren los más finos y que más duran o, igualmente, los que se elaboran más cerca para no tener que cargarlos desde lejos. En la realidad, tampoco estos criterios operan sin modificación. Fue posible comprobar cómo una mujer compraba un cántaro más caro, menos bien trabajado y, aparentemente, menos fino que aquellos que trabaja su vecina cercana, sin que se consiguiera una explicación de los motivos.

En general, puede asegurarse que en los sitios en donde más circula el dinero, en donde hay una más alta incidencia de trabajo asalariado y/o venta de productos agrícolas en el mercado por parte de los indios, los precios tienden a ser más altos que en las zonas en donde esas condiciones no se dan o están apenas desarrollándose. Así, en el Chamí, los productos de la alfarería tienen precios más elevados que en el Garrapatas, siempre y cuando se trate de negocios entre indígenas mismos.

Cuando los compradores son blancos, el dinero es la exclusiva forma de la operación comercial, pero aquí es el comprador quien fija el precio que está dispuesto a pagar; esto no excluye que el fabricante tenga una idea del precio que aspira a obtener por su producto, pero se trata de una mera ilusión, de una quimera, y este precio no tiene ninguna incidencia en la suma de dinero que finalmente recibirá por el resultado de su trabajo. Si se empeña en mantener su

precio contra la oferta del blanco, no habrá venta, y ello aunque el producto ha sido encargado con anticipación.

Es preciso resaltar este hecho: los objetos de barro se fabrican siempre por encargo, aún en aquellas zonas en donde la cantidad negociada es mayor, zonas de incidencia blanca muy grande. Esto muestra la naturaleza endeble del mercado, que está aún en una crónica etapa de formación. Esto explica los extraños rasgos del mecanismo de formación de los precios ya analizado; aquí no hay acción de la oferta y la demanda; únicamente hay demanda y la oferta es inexistente. Nadie fabricará un recipiente de cerámica para esperar la aparición de un comprador, pues, de aparecer este, lo hará no por el recipiente ya elaborado sino por uno de características específicas, completamente adecuado a sus necesidades y gustos personales. Incluso, si quien encargó una vasija acaba no comprándola, lo más seguro es que su fabricante ya no logrará venderla jamás, casos se conocieron en este sentido.

Lo anterior es una consecuencia clara del hecho de que apenas comienza a romperse la autosuficiencia en materia de alfarería. Cada quien desea productos que tengan aún el sello de lo personal que tenían cuando provenían de sus propias manos, y esto se consigue con el sistema de encargos. El artesano no elaborará un cántaro en general, uno cualquiera; elabora el cántaro para una persona determinada, fulano de tal; cosa que se manifiesta explícitamente. Cuando se habla con uno de ellos, este siempre se refiere a cada vasija con el nombre de quien la ha encargado y, salvo circunstancias extraordinarias, no la venderá a nadie más.

Se trata, pues, de un proceso incipiente de transformación de los productos alfareros en mercancías, —lo que no quiere significar que este proceso alcanzará su completo desarrollo, es posible, y lo más probable, que continúe así hasta desaparecer el uso y producción de este tipo de productos, al menos si continúa librado a su desarrollo “natural”—. Es interesante llamar la

atención sobre este tipo de mercancías puesto que, hasta donde puede saberse, no han sido analizadas en ninguna parte.

Otros casos, como el regalo, el trueque, el trueque expresado como compra-venta, etc., señalan también en la misma dirección. Análisis en otros campos de la sociedad embera-chamí confirman lo que ocurre con la cerámica. No existencia de compras y ventas entre los indígenas mismos, escasa circulación del dinero al interior de la comunidad, utilización del mismo entre sociedad indígena y sociedad colombiana, desarrollo de características de la economía nacional solo en los límites entre una sociedad y otra y no al interior de la indígena, marcada todavía por lo que algunos llaman irracionalidad económica y que no es otra cosa que la existencia de una racionalidad distinta a la capitalista, etc.

La alfarería no está, pues, completamente cosificada, al contrario, continúa manteniendo muchas de sus características anteriores como parte de la cultura de una sociedad "natural". Por lo menos es lo que ocurre, se ha visto, entre los indios. Más avanzado está el proceso en relación con lo que se vende a los blancos, pero sobre todo desde el lado de estos; el indígena sigue elaborando productos únicos con destinación específica. Quizás esté fabricando varios *chokó* encargados al mismo tiempo por personas distintas, puede ocurrir, incluso, que algunos de los futuros compradores no hayan especificado ciertos detalles del recipiente. Pero la artesana hará cada uno para un comprador específico, lo dotará de unas características personales y no creará dos iguales, aunque los destinatarios probablemente no se enterarán nunca de que poseen vasijas exclusivas.

Empero, en lo que hace referencia a materitas y ollitas, el fenómeno no es tan claro, igual sucede con las cayanas, todas ellas acercándose a un modelo único. Inclusive, ciertas artesanas las elaboran ya sin encargo y en pequeñas cantidades, en la periferia del Chamí, saliendo en busca de comprador a los

pueblos cercanos: Mistrató, Belén de Umbría, Apía. Jamás se ve cosa semejante en el Garrapatas.

Para terminar, es oportuno detenerse en otro hecho de cierta ocurrencia: el préstamo de los cántaros, especialmente de los  $u$ , que se presenta entre vecinos (y, por lo tanto, entre familiares), en el Garrapatas.

Este préstamo llena temporalmente la necesidad de tostar el maíz de una señora que carece de  $u$ , casi siempre porque se le ha roto y no ha tenido oportunidad de reemplazarlo. Puede ocurrir de dos maneras: quien necesita el cántaro pide uno prestado en una casa vecina, a una mujer que es, también, su pariente, dada la forma de poblamiento basada en una organización social en parentelas, y lo lleva o manda llevar dentro de un  $E$  hasta su casa; cuando termina de usarlo, el  $E$  es igualmente el vehículo de regreso. Otras veces, la mujer que quiere tostar va a una casa en donde hay cántaro y tuesta en el fogón de allí; a veces muele el maíz aquí mismo, empleando la piedra de moler de la vivienda, otras lo lleva a moler a su propia casa, aunque ya se ha dicho cómo la buena calidad de la harina exige que el maíz se muele caliente.

En ningún caso se recogió evidencia de forma alguna de pago por el uso del cántaro ajeno ni, en la segunda modalidad, de la leña consumida para calentarlo. Este tipo de arreglo puede convertirse en permanente entre familiares cuyas casas son muy cercanas, sin que se entienda muy bien el por qué de ello.

De todos modos, es indudable que los préstamos están fundados en el carácter colectivo, al menos, social, que tiene la propiedad de ciertos objetos. Además, la vivienda tradicional de los embera era una gran casa colectiva, desaparecida ya. De modo que los núcleos que habitan hoy en casas vecinas son los componentes de la antigua vivienda comunal; en sectores más tradicionales, como es el caso del Garrapatas, en donde abundan los préstamos y regalos, la desaparición de la vivienda común no ha producido todavía el rompimiento de las

relaciones que en ella se daban entre diferentes núcleos, los cuales siguen actuando como una unidad.

## PROPIEDAD

En principio, el cántaro es propiedad de quien lo ha fabricado y lo mismo ocurre con el ingreso que se obtiene a cambio, cuando de venderlo se trata. Pero fue posible observar varios casos en los que la venta o el trueque redundaron en beneficio del esposo de la dueña, no sin que esta dejara de manifestar su inconformidad por tal hecho, lo que podría indicar que no es algo normal ni aceptado. Fue muy notorio en una mujer del Chamí, cuyo esposo le ordenó quemar un cántaro muy tarde, después de un día de duro trabajo, para recibir a cambio del mismo una camisa de hombre.

En el caso de la compra de un *u*, de un *kuru*, de un *chokó* o de cualquiera otra vasija ligada a la preparación de los alimentos, puede ocurrir que quien paga su precio, en dinero o no, o que quien lo encarga sea el hombre o la mujer, pero siempre se habla de la mujer como propietaria de la vasija, cosa que contrasta con lo que ocurre con la mayoría de los canastos, considerados como “de la casa” sin importar la forma de su obtención.

Aquí es importante tener en cuenta que la noción de propiedad está indisolublemente ligada con el uso; decir que la mujer es la propietaria significa que es ella quien usa la vasija. Esto se presenta explícitamente por los indígenas cuando responden al por qué de la propiedad de la mujer sobre los utensilios de *iuru*: “porque es ella quien los utiliza”.

También los hombres tienen esto claro. Cuando uno de ellos es el encargado de solicitar la fabricación de un cántaro, está siempre consciente de que lo encarga “para” la mujer y que ella tendrá libre derecho a disponer de él: prestarlo, regalarlo o venderlo.

No se encontró ningún caso en el que un hombre fuera considerado o se considerase a sí mismo como el dueño de un cántaro en uso; incluso en los casos en los que el hombre es el fabricante, su mujer aparece como la dueña.

Únicamente en un caso parece darse una excepción a esta regla de la propiedad femenina sobre los ceramios. Una ceramista de La Capilla, zona del Garrapatas, explicó que los *chokó* de dos bocas, denominados por ella “ancarrazas”, son propiedad de la pareja que los encarga. Una de las bocas es masculina, tiene carita de hombre y por ella se sirve la chicha a la mujer; la otra boca es femenina, tiene carita de mujer y por ella se sirve la chicha al hombre. Generalmente es la pareja misma quien hace el encargo.

Esta ceramista se refiere a la alfarería como “un trabajo de las mujeres para las mujeres” porque ellas son las encargadas de todo lo que tiene que ver con la preparación del maíz, a la cual están ligados *u*, *kuru* y *chokó*.

En las casas grandes, colectivas, en donde vive una familia extensa, es muy frecuente que haya un cierto grado de comunitariedad en la preparación de los alimentos, pero esto es muy restringido en cuanto a la harina de maíz se refiere. La costumbre vigente es que cada mujer elabora la de su grupo familiar restringido: esposo e hijos; incluso, que cada una de ellas posea su propio *u*. Así, en cada vivienda, la tendencia en cuanto al número de *u* es la de que haya tantos como grupos familiares restringidos la habiten.

No es así con los *kuru* y los *chokó*, los cuales tienen un carácter más colectivo, ya que en ellos se prepara la mazamorra o la chicha para toda la unidad doméstica. Suele darse, entonces, que sólo exista un *kuru* o un *chokó* en una vivienda, pero siempre habrá una mujer que figura como su propietaria frente a las demás mujeres.

Se considera que una muchacha, al casarse, debe llevar necesariamente su propio *chokó*, regalo entregado por su madre para la ceremonia de la iniciación femenina o *jemenede*.

Cuando a la niña de 11 o 12 años le sale el botoncito derecho, le va a venir la primera menstruación. La mamá le advierte y le dice que tiene que avisar. La mamá busca una señora que sepa hacer *chokó* y le encarga uno para la niña: lo entregan ya curado.

En algún lugar de la casa se hace como un cuarto chiquitico y allí se la encierra durante 15 días tan pronto empieza la primera manchita.

Se le da todo nuevo: vestido, cinta para el pelo, cobija y se le prohíbe hablar con la gente, incluso con los niños de la casa.

Solo la mamá puede ir donde ella está encerrada a llevarle la comida, buena comida con carne de gallina; se la tiene que servir y entregar con las dos manos; ella la tiene que recibir también con las dos manos.

Estando allí, la mamá le entrega el *chokó* que mandó a hacer para ella, unos adornos para que haga un altarcito para el cántaro, y el maíz, el agua y el dulce para que haga su chicha, masticándola.

Al cántaro le ponen collar y una corona de flores para que su espíritu se alegre y la chicha quede buena.

A los 15 días, se invitan 6 muchachos jóvenes de 16 a 18 años y que sean fuertes y trabajadores. Y a un mayor, bueno, trabajador y que respete a las mujeres. Y a 2 muchachas.

Todos tienen que venir trayendo ramas de *simbiri*, de hoja bien rojita, y esperan que salga la muchacha bailando y gritando, con las ramas en la mano y moviéndolas todo el tiempo.

En el salón se ha puesto una olla con sancocho bien caliente, con mucho cerdo, gallina, yuca, plátano, mafafa y otras cositas. La muchacha sale de su encierro y revuelve el sancocho con un palo largo en forma de mano y hecho con madera de macana. Revuelve hasta que le sale sudor en la frente y en las mejillas.

Entonces, la mamá grita: ¡al baño!, ¡al baño!, y la muchacha sale corriendo a la quebrada. Los muchachos, muchachas y el mayor salen corriendo detrás, todos tapados con *paruma*.

Cuando se han bañado todos, regresan a la casa y los mayores sacan el *chokó* de la pieza del encierro, lo traen en un armazón de madera hecha con unas varitas y muy adornada con flores. Y bailan y cantan con él.

El cántaro se adorna como una primera princesa, queda como un hada. En la fiesta, la niña también se adorna y se arregla, pero como una segunda princesa, porque la primera es el cántaro.

Ella sirve la chicha de su *chokó* y, cuando se acaba, lo guarda entre sus cosas sin dejarlo ver. Y cuando se casa, se lo lleva para su tambo. Ese es su propio *chokó*.

En este relato, la propiedad femenina sobre los *chokó* aparece nítida e importante. Sobre la importancia del cántaro en la ceremonia se volverá más adelante.

Llegar a ser propietaria de un cántaro implica, en ocasiones, notables esfuerzos para la fabricante o para la compradora y grandes recorridos para el artefacto, algunos de ellos de varias horas en carro o muchas más en la espalda de alguien, dentro de un *E*.

Ceramistas de Mistrató venden sus productos a indígenas de más allá de San Antonio del Chamí, hasta el río Mistrató; la dueña puede recogerlos en casa de la fabricante; en caso contrario, esta última cobra una suma de dinero, a veces igual al precio del cántaro, por entregarlo a domicilio.

Indígenas de las cercanías de San Antonio y Villa Claret obtienen cántaros fabricados por indígenas embera-chamí de La Betulia, cerca a Belalcázar (Caldas).

En el Garrapatas, indígenas del río Sanquininí en cercanías de Naranjal, compran cántaros del río Blanco, situado a más de 6 horas de camino a pie por una durísima cuesta.

Las razones de esta movilidad son más de relaciones sociales, de parentesco u otras, que de escasez o precio, pues con mucha frecuencia hay fabricantes más cercanos o precios más favorables. Es decir, que no se trata solamente de ser propietaria de un cántaro cualquiera, sino que se requiere uno específico, hecho por alguien particular. Esta propiedad cumple, entonces, un papel dentro del sistema de relaciones sociales, que debe utilizar y reforzar, y no solamente apunta a la satisfacción de la necesidad de un objeto material. Desde este punto de vista, los productos de la cerámica no son, para los indios, cosas, objetos, sino materializaciones de relaciones sociales. Más adelante se verá cómo lo son, también, de complejas e importantes conceptualizaciones.

Ya se ha dicho del sistema original de autosuficiencia del grupo familiar en materia de cántaros. Aunque tal sistema se ha roto, en general, subsiste todavía, al menos en parte, en ambas zonas indígenas, Chamí y Garrapatas. Cuando uno de los miembros de uno de estos grupos familiares se segrega de este y se aleja espacialmente, dentro del dinámico proceso de fisión de los embera, ello no implica la ruptura de todos sus lazos con su grupo de origen, al contrario, trata de mantener la mayor parte de ellos. Dentro de tal situación, procura seguir obteniendo sus cántaros del productor que llena las necesidades de su parentela, así este esté ahora a gran distancia de su lugar de residencia, así sus cántaros sean más caros que los de productores más cercanos o de menor calidad que ellos.

Pero, tanto la dispersión de las unidades sociales primarias o de origen, como la paulatina conversión de la alfarería en un proceso cada vez más especializado, van marcando más y más la separación entre el productor y el propietario de sus productos. Esto conduce a un fenómeno peculiar en el campo lingüístico, el cual será analizado a continuación.

## LENGUAJE E INDIANIDAD

En el Chamí se presenta un hecho que no tiene ocurrencia en el Garrapatas: en los sitios periféricos de esta zona, sitios de contacto estrecho con los blancos y en donde los indios constituyen pequeños núcleos encerrados por las haciendas, como en Mistrató, San Antonio del Chamí, Villa Claret y Pueblo Rico, aquellos afirman con seguridad no saber el catío ni, por supuesto, los correspondientes nombres de las cosas. Nunca hablaron en su idioma en nuestra presencia y siempre dijeron no conocer, al menos al comienzo de la relación, las palabras catías con las cuales se designaba todo lo relativo a cántaros, canastos, bejucos etc.

En San Antonio, sin embargo, hay una situación atemperada al respecto. También niegan conocer los nombres de las cosas en catío, pero si se emplean las palabras correspondientes, enseguida aceptan saberlas y se admiran de que se las conozca: “usted conoce”, “de verdad sabe”, son sus exclamaciones.

En estas condiciones, las dificultades para confrontar la información de estos lugares con la de los demás, aquellos en que los indígenas son mayoría y hablan su lengua no solo entre ellos sino también frente a los blancos, son grandes. Pero no es esto lo que importa, sino analizar las causas del fenómeno y lo que ellas pueden decir del proceso de despersonalización cultural de los embera-chamí y de la manera como poco a poco van perdiendo aspectos como la alfarería y la cestería. Y, principalmente, del papel que los cambios en el uso del catío cumplen desde el punto de vista de los indios.

En otra parte (Vasco, 1985: 146) se ha hablado del poder creador que los embera atribuyen a la palabra, considerando que es ella la que da su verdadera realidad a las cosas y no la existencia de las mismas. Es como si las cosas que no se nombran no existieran.

Un indígena, hablando de los problemas ocurridos en la región cercana a Purembará, abrumadoramente indígena y en donde se ha organizado un Cabildo, asegura que tales problemas y la agresividad contra los blancos se deben a que “allá no comprenden palabra de racional” y “la palabra de castellano no ha entrado en su cabeza”, mientras que aquí, en San Antonio del Chamí, los indios comprenden bien el castellano y se les ha abierto, por ello, la cabeza, por eso “entienden todo, son civilizados y saben tratar al blanco, no les da miedo”.

Agrega que a sus hijos él no les va a dejar aprender el catío hasta que cumplan 11 años. “Que crezcan con castellano no más, así van a comprender a los racionales, no van a ser brutos”.

Esta visión es clave. No importa tanto cómo se vive sino cómo se habla. Esto último es la base del cambio. Fue lo que empíricamente comprendieron los misioneros cuando prohibieron a los niños indígenas hablar en catío.

Un colono que ha estado en contacto con ambos tipos de indios, “teorizó” así la diferencia entre ellos: “los memes son ya muy civilizados; en cambio, con los indios no se puede tratar, ellos no le entienden a uno”.

Por eso, aquel indígena de San Antonio dice que a él mismo le da miedo bajar a Purembará y que algún día le van a prohibir que baje “por vivir con los racionales”. “Es que esa gente de abajo son cerrados”. Y, para él, el castellano es la llave para abrir esa “cerradez”. Es lo que hace la diferencia entre el indio y el civilizado.

En este contexto hay que entender la actitud de los indígenas de la periferia frente a la utilización del catío. La comunidad está dividida entre los indios “civilizados” que saben vivir con los blancos, recibirlos, marcados por hablar castellano, y los otros indios, los de Resguardo, los que no saben nada de eso ni hablar castellano.

Así, se pueden fabricar y usar canastos y hasta cántaros de barro, pero no se puede hablar de ellos en catío; es lo segundo y no lo primero lo que hace, según ellos mismos, que la gente sea o no india.

Por supuesto, es algo que se da en la relación, frente a los blancos, pues entre ellos mismos continúan hablando en su idioma. Así fue en otro tiempo en el Resguardo, cuando la prohibición de los misioneros, pero ahora las cosas han cambiado. Como dice la esposa de un terrateniente: “los indios de ahora ya no son los de antes”. Y es cierto; cuando un indio habla en catío frente a los “racionales”, pregonando así otra racionalidad, es un indio peligroso. Y es lo que aquellos minoritarios, cercados por los blancos, no quieren ser. Por eso, el ocultamiento de su idioma, la negación del vocabulario indígena, marca una ruptura con su indianidad, es el inicio del camino de perderla, indica una etapa ya muy avanzada en el proceso de despersonalización cultural, a pesar que las costumbres se mantengan todavía. Si no emplean el catío para referirse a ellas, les están negando su existencia.

## LA CERÁMICA EN EL MITO Y EN EL PENSAMIENTO EMBERA

Sobre el origen de los artefactos de *iuru*, indígenas del Garrapatas narran la historia de *Betata*, el abuelito del maíz, considerado generalmente como femenino, aunque algunos dicen que es a la vez masculino y femenino.

*Betata* es figura de una muchacha que llegaba en la noche. Mandaba todos los animales: ardilla, gurre, guagua, todos, que trabajaran haciendo rocería (es decir, regando el maíz al voleo y luego tumbando el monte encima).

Trabajaban toda la noche. Al otro día, la gente se levantaba y veía esas rocerías tan inmensas.

Por la noche, terminada la rocería, los animales, en figura como de gente, venían y hacían fiesta y tomaban chicha de maíz fuertiada en los *chokó*.

Por la noche, *Betata* venía a la casa y trabajaba. Las mujeres no tenían que trabajar, solamente tenían que dormir con el marido. *Betata* hacía todo el trabajo del maíz. Hacía canastos y cantaritos. Tostaba y molía el maíz en la piedra. Al otro día, amanecían los *jabarás* llenos de harina para toda la familia.

Una vez llegó un muchacho (un indio dice que es *Carabí*, la luna) y le ofreció muchas cosas buenas. Le dijo que tenía buena finca, le dio buen ajuar y muchos adornos y se la llevó a vivir con él muy lejos, a otra parte. Nadie volvió a hacer los trabajos en la noche. Antes de irse, *Betata* enseñó a las mujeres a hacer los cántaros y los canastos, a tostar el maíz y a moler la harina, a hacer la chicha de maíz. Este es trabajo de la noche; las mujeres de antigua solo tostaban y molían de noche.



Algunos esperan que *Betata* vuelva algún día a ayudar a los embera en su trabajo. Pero, aún hoy está presente. Cuando se cosecha el maíz, aparecen mazorcas que tienen varios colinos en una sola, aunque no cargan completamente y en los sitios de contacto carecen de granos, otras solo cargan en hileras. Es *Betata* con sus hijos. Se recogen con gran cuidado y se cuelgan sobre la puerta del tambo, en una pared del corredor, encima del fogón o en otro lugar, teniendo siempre cuidado de que no les vaya a entrar gorgojo (foto No. 64: *Betatas* colgadas en la pared del corredor de un tambo en el río Machete, Garrapatas),

Cuando se termina de rozar, se lleva a *Betata* a la rocería recién terminada. La gente se sube al tronco de un gran árbol, levanta a *Betata* en lo alto y grita cuatro veces con mucha fuerza: ¡*Betata*, que crezca grande mi maíz! ¡*Betata*, que cargue mucho mi maíz! Y *Betata* oye y ese año habrá mucha comida. No faltará la harina. Habrá fiesta y alegría. No faltará la chicha.

En el Chamí no fue posible encontrar a nadie que conociera esta historia, aunque sí quienes supieran de *Betata*. Un indígena de Umacas dice que *Betata* es

como un sapito que tiene colores negro y blanco y que es bueno para comer; viene en el mes de octubre; agregando que es la madre del maíz.

En la vereda de Chatas; un anciano explica que *Betata* “era como un sapo que le ofrecían maicito antes de regarlo. Si el sapo se tragaba cinco granos, era que iba a regar cinco almudes. En la cosecha, cuando acaban de recoger todo el maíz, dicen: *Betata*, ya no queda maíz, ya acabó de recoger, camine a ver para la casa”. Y si encontró mazorca de *Betata*, la lleva y la guarda.

En Purembará, en cambio, otro anciano dice que *Betata* era “una viejita que regaba maicito en la montaña y salía una mazorquita así. Donde no hay *Betata* no da maíz”.

Su hijo afirma que se trata de la *Betata* y que “había con el maíz. Donde había *Betata* cargaba mucho el maíz y daba buena cosecha. Los *jaibanás* de la tierra en donde no había *Betata*, envidiaban a los que sí tenían y hacían trabajo para que la *Betata* se viniera para su tierra. Es una mazorca gruesa pero no larga y con varios colinos; antigua no se desgranaba, se guardaba en el zarzo. Ahora la gente no guarda sino que desgrana, por eso se está acabando el maíz por aquí. Así como *Betata* era *Betenabe*, la madre de los pescados”.

También en el Chamí, un viejo relata así el “mito de origen” de los cántaros de barro: “el cántaro para tostar el maíz y el *chokó* los trajeron del Chocó, aquí no se conocían. Una gente vino a vender, aquí, compraron y aprendieron a hacer. Así contaba mi papá”.

Al ser preguntado sobre *Betata*, afirma repetidamente no saber de qué se trata, hasta que, finalmente, relata el origen del maíz, sin mencionarla. (En otras ocasiones ocurrió lo mismo, indígenas interrogados sobre *Betata*, respondieron refiriéndose al origen del maíz).

El gallinazo vino y se asentó en un palo que estaba clavado y se cagaba y se cagaba. Entonces espantó y decía que se vaya; el dueño decía que quitara. Gallinazo se voló.

En seis meses, el dueño miró la mierda y vio saliendo una hierba que se creció hasta que dio espiga. Le dio una mazorca. El dueño la dejó hasta que quedó

duro el maicito; le cogió y preguntaba qué sería. Otros le decían que es *be*, el maíz. Entonces lo sembraron y se resultó.

Y después dio como un bejuquito y lo enredaron en palo de maíz y arriba se floreció. En dos meses tenía unas vainitas; dejó madurar y entonces desgajó. Era el frisol. Desgranaron y pusieron a cocinar, a probar. Y puso bueno en la boca. Era *ka* o *chaakita*.

Otros mitos sobre el origen del maíz (Chaves, 1945: 151, y Wassen, 1933: 114) lo hacen proceder, bien del mundo de arriba, asociado al gallinazo *ankostor*, bien del mundo de abajo.

Hasta aquí, el mito no hace más que corroborar la realidad; la relación estrecha y fundamental entre los productos cerámicos principales (*u*, *chokó* y *kuru*) y la transformación del maíz en alimento es fácilmente observable en la convivencia con los embera. Los canastos, *jabara* e *inpurr* sobre todo, así como la piedra de moler, también son de importancia en este proceso. No es de extrañar, entonces, que el mito los incluya dentro de los procesos de surgimiento de la cultura embera.

Pero, si los cántaros, como los canastos y la piedra de moler, son claves en la conversión del maíz en formas alimenticias (harina y chicha) y el maíz constituye, junto con el plátano, la base de la alimentación de los embera, todavía resta indagar por la manera como piensan, conceptualizan este hecho de realidad. En el curso de la investigación no fue posible aclararlo para los *u* ni para los *kuru*, pero sí para los *chokó*, los cuales aparecen como fundamentales en los procesos de reproducción social de los embera-chamí. Esta circunstancia explicaría, así mismo, su gran riqueza formal y de figuras, anotada ya más atrás en este trabajo.

Lo anterior no significa que sea imposible hallar conceptualizaciones similares para los restantes tipos de cántaros tradicionales; probablemente una investigación más prolongada y que alcance una mayor profundización lograría resultados semejantes a los aquí presentados, completando la visión que los indígenas tienen sobre el conjunto de su alfarería.

## Significación de los *chokó*

Ya se ha dicho que los *chokó* presentan, en su gran mayoría, figuras de carácter antropomorfo. En el Garrapatas y durante la primera fase de la investigación, la gente siempre afirmó, con muy pocas excepciones, que estas figuras son femenina, que las caras son de mujeres, incluyendo aún las de aquellos cántaros que no tienen representación de senos. Pero, en ese momento, nadie pudo, o quiso, explicar a quién pertenecían tales figuras. Se planteó la hipótesis de que se trataba de *Betata*.

Esta hipótesis no encontró confirmación en el trabajo de terreno en el Chamí. Ya se dijo cómo, aquí, la gente sabe menos de *Betata* o, al menos, no cuenta todo lo que sabe si su conocimiento es mayor. No solamente la totalidad de los interrogados negó saber el papel de *Betata* en el origen de los cántaros y los canastos, sino que también rechazó la idea de que la figura antropomorfa de los *chokó* fuera la de *Betata*; además se encontró un cántaro zoomorfo, con figura de felino.

Más adelante y ante la insistencia en esta pregunta y en este tema, una explicación comenzó a delinearse en las respuestas y en las conversaciones más amplias, así como en las discusiones que al respecto se adelantaron simultáneamente con varios indígenas, algunos de los cuales llegaron a ser explícitos: “la figura de los *chokó* es la de los antiguos”. A la cual se agregó una sustentación del por qué de tal hecho: “porque son ellos quienes hacen la chicha”.

En el estudio sobre los *jaibanás* se ha mostrado que la chicha de maíz proviene del mundo de abajo, del mundo subterráneo, en donde constituye la bebida de los habitantes de ese mundo, los *Dojura*, siendo también el alimento principal de los *jais* de este mundo (Vasco, 1985: 46). Igualmente, que este concepto de *jai* se refiere a la esencia de las cosas, de la cual dependen su existencia y características y que no “se ve” (ibid.: 99-103).

Así, pues, la chicha de maíz está asociada a la unidad primordial, a lo cerrado, causal de todo lo existente (ibid.: 118). Los mitos aquí citados permiten agregar que de ella se nutren (¿se forman?) tales esencias.

Esto nos conduce a encontrar la identidad de aquellos Antiguos que aparecen en los *chokó* y que hacen la chicha: son los seres primordiales, los habitantes del mundo de abajo, los *Dojura*, que constituyen la esencia original del ser hombres. Aquí cabe recordar que también el *jaibaná* está asociado al mundo de abajo, aunque pertenece igualmente al mundo de arriba, a este mundo, siendo, por lo tanto, a la vez ser primordial y hombre actual, por lo cual se le calificó de “verdadero hombre”, de “verdadero embera” (ibid.: 144-145).

La chicha de maíz aparece así desempeñando un papel fundamental, en el pensamiento de los embera-chamí, en la reproducción de ellos como tales, como hombres. Los seres subterráneos la fermentan, la hacen y la entregan a los hombres de hoy, a los hombres cotidianos y, a través de ella, estos beben, se nutren de la esencia de ser hombres, lo son en virtud suya. La chicha de maíz reproduce, cada vez que se consume, el proceso de hominización de los embera, su origen. No es el “licor de los dioses”, el “elíxir de los dioses”, por el contrario, es el licor de los hombres, de los embera. Si se aceptara la denominación de dioses que la antropología tradicional asigna a los seres primordiales, habría que decir que beber la chicha hace a los indios semejantes a los dioses.

Y ya se ha visto que esta cadena actúa por intermedio de los cántaros *chokó*, transmutados por el pensamiento embera en los seres primordiales, en los ancestros, en los Antigua; pero puestos al alcance del hombre cotidiano por la cultura. Son de barro, unión de tierra y agua, unión primordial a partir de la cual los propios embera fueron creados (ibid.: 118), pero de un barro culturizado, es decir, quemado, pues debe ser sometido a cocción para ser útil. Pero el barro es carne de tigre quemado (ibid.: 97) que al quemarse hace al barro, que antes era duro como el metal, blando, amasable, cantarizable, apto

para amasar a partir de él al hombre, en los orígenes, y a los cántaros, en la vida de hoy. Por eso no extraña el hallar *chokó* con figura felina, pues ellos son el tigre reconstituido, endurecido otra vez por el fuego, como este lo había ablandado en el mito, lográndose así el equilibrio, la unidad.

Como el *jaibaná*, el cántaro está a la vez en los dos mundos, ser primordial, ancestro, unidad de tierra y agua, pero objeto de este mundo, barro quemado, *chokó*. Por eso la chicha de maíz es, igualmente, la bebida del *jaibaná*; sin ella, este no puede cantar.

### **Hombres del maíz**

En conclusión, la humanidad de los embera proviene del maíz en su forma de chicha. Son, entonces, hombres de maíz, hechos del maíz. Por eso, una mujer del río Machete, afluente del Garrapatas, decía que los antiguos eran los *Bembera*, es decir, los *Be-embera*, gente del maíz.

Esta importancia determinante asignada al maíz en el pensamiento de los embera-chamí, y por lo tanto en sus mitos, los acerca a otras sociedades indígenas de América en cuyas concepciones sobre el origen y esencia del hombre ocupa el maíz un papel similar.

La paulatina desaparición del maíz entre los embera de vertiente, especialmente avanzada en el Chamí como un resultado del empobrecimiento del suelo, forzosa consecuencia del abandono de la rotación de suelos ante la escasez de tierras, y su reemplazo en la dieta alimenticia por otros productos: papa, pastas, arroz, lentejas, etc., implica, de este modo, una pérdida gradual de su esencia de ser emberas, nutrida necesariamente, para conservarse, por la ingestión de la chicha de maíz.

Y cuando el actual Cabildo indígena, bajo la influencia nefasta de las misioneras, prohíbe la elaboración de esa chicha y castiga con cepo y multas a las mujeres que contravengan sus órdenes, está participando decididamente en

la empresa del etnocidio de su propia sociedad, adelantada sistemáticamente por las monjas.

¿Por qué esta prohibición se impone a las mujeres? La respuesta es sencilla y obvia a primera vista: porque son ellas quienes elaboran la chicha. Pero, ¿por qué los *chokó* son femeninos?, y ¿por qué *Betata* es la *Betata*, ser femenino? La respuesta no es ya tan simple ni fácil de dilucidar. Aunque es posible recordar que, en los mitos, lo femenino está ligado a los orígenes; tal ocurre con el jaibanismo.

Ya se vio que esto se debe a la concepción embera de las causas, del origen, derivado de la forma como se da la reproducción de la especie humana a través de la concepción y el parto; tomándola como el modelo estructural que sirve para pensar la génesis y la causalidad de todas las cosas, y, en ese modelo, lo femenino cumple el papel básico, es el eje de referencia (ibid.: 121-122).

Si la afirmación de la alfarera de La Capilla aparece lógica a primera vista: los *chokó* son femeninos porque son hechos por mujeres para mujeres, también es cierto que tras esta evidencia fácilmente comprobable por la observación, se ocultan concepciones, formas de pensamiento mucho más complejas que remiten al papel de lo femenino como generador.

Porque si todos los *chokó* son femeninos, no todos tienen carita de mujer. Ya se vio que los hay felínicos. También se dijo que pueden hacerse con figura de perro, de perro de monte, de tigre, etc.

“Los *chokó* tienen carita como de cristiano, pero no es de cristiano, es de animal, según sea la persona. Hay personas de diferentes animales y la gente que hace los cántaros sabe cómo es la persona que lo encargó. Hay personas como de tigre y le hacen figura de tigre, otra es como *mumuri* (perro de monte) y le hacen figura de *mumuri*. Pero todos son femeninos porque *Betata* era mujer”.

Una ceramista dice: “las caritas no son nunca iguales; se hace según la compañera que lo encarga. Uno sabe cómo es cada una porque la conoce y saca la cara según ella sea. Pero las ancarrazas son de dos caras, una de hombre y otra de mujer, porque es de los dos y no de la mujer sola. Así es la costumbre de antigua”.

Es obvio que las caras de los *chokó* no son retratos de las personas actuales, tras los rasgos de su cara la ceramista debe “ver” el animal que le corresponde, pero tampoco se trata de un animal corriente sino del *jai* de la persona, de su esencia, considerada por los embera como de figura de animal. De ahí que, aunque muchas veces la figura de los *chokó* parece ser humana, siempre hay rasgos que indican que no lo es completamente: narices imposibles, manos de 3 o 4 dedos, “pintura” facial felina, etc.

Una de las características más notorias de los *chokó*, así como de la mayoría de los *u*, es la de tener una “barriguita” bastante grande. Y sobre ella, como sobre un vientre, descansan los brazos y las manos con los dedos estirados. Los indígenas dicen que en esta barriguita (*inpurr*) está el alimento, la chicha. Aquí, el carácter generador de esencia de los antiguos-*chokó* y transmisor de la misma de la chicha, aparece con una nitidez impresionante. Y, claro está, se trata de algo que ocurre a través de lo femenino y del vientre generatriz de la mujer-*chokó*.

Así se aclara el papel principal desempeñado por el *chokó* en la fiesta de iniciación, la “primera princesa”, relegando a un plano secundario a la muchacha iniciada, la “segunda princesa”.

Es la fiesta que marca la entrada de la muchacha a la vida adulta, su ingreso al grupo de mujeres capaz de reproducir, de tener hijos. Pero su papel es fundamentalmente biológico; para que sus hijos sean emberas deben “beber” su esencia de tales con la chicha.

Así, es el *chokó*, en su “barriguita”, quien engendra la cualidad de ser embera, la cual es dada, introducida al organismo biológico engendrado por la mujer.

*Chokó* y mujer conforman la unidad que reproduce a la gente embera; por eso el *chokó* muestra la cara oculta, esencia, de la mujer; está hecho a imagen y semejanza de su esencia. Pero, por eso también, el *chokó* es principal frente a la iniciada.

### **Ideología y realidad**

Más atrás se anotó cómo los cántaros, sobre todo los *chokó*, tienen un carácter único, y se dijo que esta circunstancia hace que no puedan ser completamente mercancías, objetos creados para el cambio, destinados a satisfacer una demanda en abstracto, constituyentes de una oferta de productos.

Y ello se explica porque, como el apartado anterior permite ver, el proceso de reproducción de la esencia de los embera como tales, como hombres, no es solo general, abstracto, sino que tiene también un carácter específico, particular, que hace que la figura de los *chokó* deba adecuarse a las peculiaridades del *jai* de para quien se encarga. Cada *chokó* tiene una destinación específica y solo dentro de ella puede cumplir su papel. Es evidente que mientras esta concepción sea aceptada por los indígenas, los *chokó* no podrán ser nunca plenamente mercancías.

También lo es el caso contrario. Si los *chokó* llegan a transformarse en mercancías, si comienzan a fabricarse en serie o para compradores potenciales, para llenar una demanda todavía no existente en el momento de su fabricación, dejarán de ser una característica de los embera como tales indígenas, aunque su uso continúe por mucho tiempo. Al menos desde este punto de vista, ya no se tratará de indígenas embera que utilizan los *chokó* como parte importante de los

mecanismos de reproducción social de su grupo de parientes y de su sociedad en su conjunto, sino de individuos en proceso de integración a la sociedad colombiana que usan los chokó para satisfacer una necesidad de mera utilidad, obteniéndolos por medio de mecanismos estrictamente económicos y en quienes no quedará ningún elemento de concepción, ideológico, que pueda evitar su pérdida completa.

La desaparición de la chicha de maíz y del maíz en general, tal como se está dando ya en el Chamí (en algunos sitios con gran amplitud), y el consecuente abandono de los chokó y de los cántaros en su conjunto, es un paso importante en el proceso de despersonalización cultural de los embera, en el camino de desnacionalización por el cual se los empuja diariamente.

# LA CESTERÍA

## INTRODUCCIÓN

La cestería embera, tal vez la más variada y rica entre todas las sociedades indígenas de Colombia, consiste fundamentalmente de recipientes, de canastos, aunque hay algunos otros tipos de tejidos que se fabrican con elementos de origen vegetal: venteadoras o chinas (*pepenas*), “juguetes” relacionados con animales, tales como la pata de tigre (*imama jiru*) y el cangrejo (*sikoe*), coladores o cedazos para guarapo y robamuchachas (*uerahuahimbarí*) de los cuales no es posible decir si se trata de juguetes (como algunos indígenas afirman) o de elementos materiales que intervienen en las costumbres matrimoniales (como dicen otros) y sombreros. Ocasionalmente, cuando están desgranando frijol, los niños tejen “estrellitas” con cuatro vainas dobladas por la mitad.

De todos estos productos, los canastos son los más conocidos en el mercado artesanal colombiano, teniendo muy buena acogida. Sin embargo, estos son elaborados en el Chocó y no entre los embera de vertiente a los cuales se refiere este estudio. Se trata de la misma clase de canastos, pero la materia prima con la que se fabrican es diferente, más dura, menos flexible y de menor duración, pero bastante más brillante y, por lo tanto, muy llamativa.

En tipos, formas y figuras, los canastos embera son de una gran riqueza, resaltando especialmente la última de estas características. Consistente en diseños geométricos estilizados, representa elementos muy variados de la vida cotidiana de los indios, dándose la posibilidad de que, mediante ella, puedan desempeñar un papel en el mito y en el sistema conceptual de los indígenas, uno de los objetivos de este trabajo.

En diversas ocasiones se han presentado intentos de comercialización de la cestería, sin que hayan alcanzado éxito ni duración, pese a las cualidades de la misma, reduciéndose a ventas esporádicas o a un volumen demasiado reducido de canastos. Esto para la zona del Chamí; no ocurre lo mismo en la del Garrapatas.

## MATERIAS PRIMAS

La materia prima de la cestería embera está constituida por los llamados (por parte de los indígenas) bejucos, *hingara* en su idioma. Excepciones son las mencionadas “estrellitas” y los cedazos para guarapo, hechos con hojas de la caña de azúcar (*sonso kidúa*).

La mayoría de tales bejucos lo son realmente desde el punto de vista occidental. A partir de ellos, su denominación se ha hecho extensiva a otros vegetales que no lo son, también desde ese mismo punto de vista, siendo, más bien, raíces aéreas, palmas, etc.

Entre los primeros se encuentran: el cucharo (con dos variedades: el de tierra fría, más delgado y flexible, y el de río grande o tierra caliente, de menor resistencia y duración), el *sintar* (también con dos variedades: el amarillo y el blanco, este último llamado igualmente uña de gato, a causa de la forma de las púas que lo recubren, y sangre, pues al cortarlo “chorrea un agua roja que parece sangre”), el *kisa* (cuya hoja se usa para colorear otras fibras), el *deedé*, el *porré* (su cáscara o corteza se utiliza para envolver las bodoqueras), el *itute*, el carretillo (blanco y colorado), el *uta*, el santanás y otros.



Estos bejucos son más o menos gruesos y para utilizarlos es preciso pelarlos o descortezarlos, y partirlos luego en 2, 4 o más tiras longitudinales, aprovechando en algunos de ellos las ranuras que presentan en su estado natural (foto No. 65: Bejuco carretillo entero, pelado [véanse las ranuras longitudinales] y partido en tiras. Bajos de Altomira, Garrapatas).



Foto No. 66

Otros bejucos más delgados, por lo cual se utilizan generalmente enteros y sin corteza, aunque a veces se parten por la mitad para canastos muy pequeños, son: el *bodre* y el *bodre* negro (foto No. 66: Trabajando un *impurr* de *bodre*. Río Mono, Garrapatas), los

más finos, el *llaga* (llamado así porque es medicinal, usándose sus hojas para curar las llagas) y el *ironda*.



Foto No. 67

Entre las plantas cuya forma las asemeja al bejuco, sin serlo, están: el *sinsu* o *chusque* (foto No. 67: *Chusque* de Bitaco, río Garrapatas), una de las materias primas más apreciadas y empleadas en la cestería del Chamí; el del Garrapatas es escaso y de mala calidad, y el *buey*; la corteza de este se raspa con un cuchillo, quedando la fibra de color café-gris. A diferencia de los verdaderos bejucos, el *buey* se extiende mucho por el suelo, “está cubierto de púas y sus hojas se parecen a las de la guadua”.



Foto No. 68

aquella que es silvestre, cultivado) (foto No. 69: *Joro* cultivado en el río Blanco, Garrapatas, traído desde el



Foto No. 70

Chamí. Se utiliza la corteza de sus vástagos, especialmente para los *jabara*), la palma amarga (cuya hoja se usa también



Foto No. 69

para techar viviendas) (foto No. 70: Palma amarga del río Coral, Garrapatas), así como la guadua y la caña brava muy biches. De todas ellas se utiliza la corteza del vástago biche; de la iraca se emplea también la hoja.

Este inventario de fuentes vegetales para las fibras de las cuales se elaboran los canastos no es estático ni invariable. Cuando un grupo se traslada a un sitio nuevo de residencia, el monte es explorado minuciosamente en búsqueda de las especies de bejucos tradicionalmente conocidos y utilizados, pero, si no los encuentran, se experimenta con otros, hasta encontrar alguno o

algunos que presenten las características requeridas de resistencia y elasticidad, principalmente.

También puede ocurrir que se combinen distintos tipos de bejucos para obtener las cualidades necesarias para un buen canasto; así, la base o asiento de un canasto, el cuerpo y el remate o borde pueden estar hechos con tres clases de fibras diferentes.

Sucede, de la misma manera, que se lleven de un sitio a otro, bien los “bejucos”, bien los canastos mismos ya elaborados. El *joro*, por ejemplo, que es cultivado, ha sido traído en cogollos al Garrapatas desde el Chamí, de donde los pobladores de aquel río son originarios, pues no lo hallaron al llegar aquí.

El *sinsu* o chusque es muy escaso en el territorio del Garrapatas y, cuando se encuentra, es menos fino y más quebradizo que el del Chamí, pudriéndose fácilmente con la humedad; por tal motivo, muchos canastos de *sinsu*, altamente apreciados, son traídos del Chamí por los indígenas cuando van a visitar a sus familiares.

Otros canastos, especialmente los de cucharo, son llevados al Garrapatas desde Taparó, en el Chocó, o desde Lituania, en la parte superior de la zona indígena del Valle, frente a Bitaco, sitio este ocupado ahora por grandes haciendas o por campesinos ricos.

Esta amplia variedad de fuentes de materias primas para la cestería corresponde a la zona del río Garrapatas y sus afluentes, no siendo válida para la del Chamí. Allí, el único bejuco que se utiliza es el *bodre* negro, pero la principal base para la cestería la da el *sinsu* o chusque, muy fino y del cual se hace la casi totalidad de los canastos *inpurr* y *E* (ya se dijo que el *sinsu* no es un bejuco). De las otras clases de plantas, también el *joro*, la *conga* y la *iraca* suministran fibras para los canastos, *jabaras* y *korás* sobre todo.

Tal situación ilustra ampliamente la referida dinámica y la enorme capacidad de adaptación de los embera-chamí a las características de un nuevo

medio ambiente, absolutamente necesaria para una sociedad con una estructura altamente segmentaria y con una asombrosa dispersión por la geografía colombiana, llegando hasta Panamá y el Ecuador. Salidos del Chamí, en donde sólo conocían dos “bejucos”, llegan al Garrapatas, lugar en donde el *sinsu*, el principal de ellos, es muy raro y de mala calidad. Su exploración y experimentación del medio dan como resultado una gran diversificación de las materias primas, traducida en el aprovechamiento actual de no menos de 17 nuevos “bejucos”, cantidad que causa asombro a los indígenas del Chamí cuando la conocen.

El *sinsu* y el *bodre* no están distribuidos uniformemente en toda la zona chamí, al contrario, están relegados a las veredas conocidas como La Montaña, y a las cabeceras más altas de unos cuantos ríos como el Atrarraya, Umacas, Mistrató, Docabú y otros menores, sitios muy alejados de los lugares de habitación. Desde allí deben cargar su materia prima los fabricantes, u obtenerla a través de sus familiares asentados más cerca mediante algún sistema de intercambio.

Tampoco en el Garrapatas la totalidad de los “bejucos” está distribuida por igual. Algunos son exclusivos de un solo río, como pasa con el santaná en el Buenos Aires o el cucharo de tierra fría en el Pedral, o el *buey* y la palma amarga en El Coral; otros se encuentran en pocos sitios, como el *sinsu* en las cabeceras altas del Guadalejo y el Buenos Aires, el *sintar* en río Machete y río Mono, etc., sin que ello implique la necesidad de intercambio de materias primas como en el Chamí; cada grupo se ajusta a las existentes en su entorno geográfico, aunque puede darse el caso de que obtenga canastos hechos con una materia prima que no posee, adquiriéndolos del grupo que sí la tenga a su alcance, pero no es este un fenómeno generalizado sino más bien raro.

En algunos indígenas del Chamí surgió la inquietud acerca de si los numerosos “bejucos” existentes en el Garrapatas se encuentran también entre

ellos, pero con el relativamente escaso conocimiento que se logró sobre su estado natural, fue imposible responder a ella mediante una exploración sistemática de los cada vez más escasos bosques en esa región.

Hay épocas buenas y apropiadas para obtener los “bejucos” (como luna menguante) y épocas que dan como resultado fibras poco resistentes que se quiebran y pudren con facilidad, o que se gorgojean y revientan, originando canastos de escasa duración. Tanto el ciclo vital de las plantas, según los indígenas ligado a las fases lunares, como el régimen de precipitación, inciden en la definición del momento de recolectar las materias primas.

Cuando hay exceso de lluvia, los bejucos contienen demasiada agua y son, como consecuencia, excesivamente blandos y flojos, por el contrario, un verano intenso los reseca y los torna duros y quebradizos.

El crecimiento de la iraca y la palma amarga siguen las fases de la luna; como la corteza apta requiere que los vástagos de la hoja sean biches para que las tiras no resulten ni muy blandas (vástagos muy tiernos) ni muy duras (vástagos jechos), el período de corte de los mismos debe ser en luna creciente, cuando las hojas están recién abiertas.

## **Preparación**

En general, las materias primas deben sufrir un proceso de transformación para ser convertidas en las fibras o tiras con que se harán los canastos. Este es más o menos largo y difícil según el “bejuco” de que se trate; los bejucos propiamente dichos, aquellos a partir de los cuales se fabrican los canastos e, son, con mucho, los más difíciles de preparar.

Tales bejucos se encuentran siempre en el monte y hacia las cabeceras de los ríos y quebradas, por tanto relativamente alejados de las viviendas y por caminos de tránsito difícil y, a veces, muy pendientes y cerrados. La corteza de muchos de ellos está recubierta de duras púas.

Todos están fuertemente enredados en las copas de los árboles más altos y, muchas veces, bastante gruesos. Para obtenerlos se hace preciso derribar el árbol con un hacha; caído este, se corta el tramo de bejuco útil (ni el pedazo cercano a la raíz sirve, ni el de la copa tampoco) y, en el mismo lugar, se pela y se raja y se envuelven las tiras formando rollos. A la casa se llevan solamente las tiras ya listas, tarea más fácil dados los caminos y distancias, y que ahorra transportar peso inútil.

Los bejuco más delgados, para otras clases de canastos, como el *bodre*, el *llaga*, etc., están enredados en árboles más bajos y delgados, haciéndose menos dura la labor de recogerlos. Los tramos utilizables se llevan en rollos; el descortezado y el partido, cuando éste es necesario, se efectúan en la vivienda.



Foto No. 71

En la foto No. 71 (Bejuco *kisa* tal como se trae del monte. Altos del río Machete, Garrapatas) es posible ver un bejuco *kisa* en tres estados: sin pelar, pelado pero entero, y partido en tiras.

La iraca y la palma amarga crecen en el rastrojo, la primera, en bosques más abiertos y en sitios menos pendientes, la segunda. Se cortan con machete y hasta los niños pueden hacer el trabajo. En el mismo lugar se quita la hoja y al tambo se lleva solamente el vástago. Con los dientes, con un cuchillo o un machete se arrancan las tiras de corteza (foto No. 72:



Foto No. 72

Sacando las tiras de corteza de iraca. Quebrada Murciélago, Garrapatas) y se enrollan. Los vástagos pelados no deben botarse en la sementera, pues son muy lisos. Un proceso similar se sigue para sacar las fibras de joro y conga.



Foto No. 73

Las tiras de iraca, palma amarga, *joro* y *conga* se hierven metidas en rollos dentro de una olla de aluminio (foto No. 73: Tiras de iraca hirviendo para hacerlas más blancas y resistentes. Quebrada Murciélagu, Garrapatas) y después se secan al sol (foto No. 74: Iraca en tiras al sol). Este procedimiento las hace más

resistentes y elásticas y les da un color muy claro, casi siempre blanco en las dos últimas.

Cuando se quieren canastos pintados por la combinación de tiras de colores, es necesario teñirlas. Solo el *joro* y la *conga* se tiñen, no así la iraca y la amarga. Además del color claro natural, se tienen rojo y negro. El rojo proviene de cocinar las tiras en agua junto con hojas de *kisa*



Foto No. 74

(en el Chamí, el *kisa* no es un bejuco sino un arbusto cultivado en los patios de los tambos, sus hojas y cuerpo son similares a los del bejuco grueso del Garrapatas, pero no tienen elasticidad ni resistencia para hacer canastos, únicamente sirven las hojas). Después de hervir durante un tiempo variable se ponen a secar al sol.



Foto No. 75

El negro se obtiene metiendo las tiras por tres días en un barro negro, “bien negrito” (“el barro que hacen los marranos es el mejor”). Después se sacan y se cocinan con las hojas de *kisa* y se secan al sol (foto No. 75: *Joro* teñido de negro con *kisa* y barro negro, secándose al sol. Cabecera del río El Pedral, Garrapatas).

En casos esporádicos en el Chamí, nunca en el Garrapatas, el teñido se realiza con colorantes comerciales o con tinta, colores verde y azul.

En todos los casos de tiras teñidas, solamente se tiñe la mitad de ellas, detalle exigido por la técnica de trabajar los diseños. Así, antes de meterlas en el barro y/o hervirlas, la mitad que va a quedar blanca se envuelve en hojas de *biao* o de plátano y se amarra con una guasca; esta mitad no se entierra ni se mete en la olla. Para el secado, se quitan las hojas de la envoltura.

### **Las guascas**

Otras materias primas aparecen ligadas a los canastos, sin hacer parte propiamente de los mismos; son las guascas, precisas para cargarlos, colgarlos, unir la tapa al cuerpo (si la tienen), etc. Estas se obtienen en el monte, aunque los procesos de cambio han introducido los cueros, correas tejidas en algodón o materiales sintéticos, nylon, terlenka, cabuya, etc.

Para los canastos grandes y que deben soportar mucho peso se usan guascas extraídas de la corteza de dos árboles diferentes: dulce y *hauchira*. La primera es más fina y más dócil, por lo que casi no talla, ya que tiene seis capas; la *hauchira* solo tiene una. Ambas se obtienen sacando la corteza a los árboles correspondientes, más o menos delgados y altos, y dejándolas secar (al sol o no) algunos días.

Otras guascas se sacan de fique silvestre, cuyas fibras se dejan secar al sol; después se fabrican cuerdas por enrollado.

## TÉCNICAS DE CESTERÍA

Reichel-Dolmatoff se ha referido a las técnicas de cestería de los indios del Chocó, sean ellos noanamá o embera, nominándolas y haciendo su descripción (1960: 98-100). En forma más general, Yolanda Mora de Jaramillo (1974: 297-300) elaboró una clasificación de la cestería tradicional en Colombia, describiendo cada una de las técnicas empleadas en ella. Aunque las denominaciones de estos autores no concuerdan, sí lo hacen las descripciones y los tipos que identifican. Por eso se tomarán como referencia para presentar las técnicas de cestería de los embera-chamí, remitiéndose a los nombres empleados por ellos y tomando de sus trabajos las correspondientes descripciones. Al final, se hará una crítica de la sustancia de sus puntos de vista, aunque no es posible presentar una alternativa de los mismos.

Con la terminología de Reichel-Dolmatoff, entre los embera-chamí se dan las siguientes 6 técnicas: 1) hexagonal, con una variante, el hexagonal cruzado, 2) cuadrilateral cruzado, 3) asargado, 4) jaquelado abierto o cerrado, 5) mimbre, 6) en espiral.

Con la clasificación de Mora de Jaramillo, las técnicas son: 1) enrejado con capas superpuestas sin entrecruzamiento; 2) diagonal con entrecruzamiento, con las variantes dámero abierto a cerrado y asargado cerrado, 3) derecha con entrecruzamiento, con las variantes dámero, asargada y bardal, 4) cosida en espiral en la variante de armazón cogido.

### Hexagonal

Esta técnica no constituye propiamente una forma de tejido, pues las dos capas de tiras diagonales no están entrecruzadas sino solo superpuestas; es una tercera capa horizontal, del mismo tipo de tiras, la que “*toma* o *saca* hacia

adelante, todos los elementos que van en una dirección y *salta*, o deja atrás, sobre todos los elementos que van en la otra dirección”. Es una forma de transición hacia la cestería tejida (Mora de Jaramillo, op. cit.: 298).

Esta autora la denomina enrejado con capas superpuestas sin entrecruzamiento (foto No. 76: Canasto *korá* con técnica hexagonal. Chamí).

La variante hexagonal cruzada se obtiene añadiendo otra tira horizontal o, en forma más compleja, otra tira horizontal y dos diagonales que cruzan el hexágono de base.



Foto No. 76

### Cuadrilateral cruzado

También consiste en dos capas de tiras que no están tejidas entre sí sino solo superpuestas, pero aquí se cruzan en ángulo recto, siendo una capa horizontal y la otra vertical; una tercera capa de tiras diagonales, dos en un sentido y dos en otro, saca todos los elementos verticales y salta sobre todos los horizontales, cruzando el cuadrilátero de base (Reichel-Dolmatoff, 1960: 98). Corresponde a otra forma de enrejado con capas superpuestas sin entrecruzamiento, según Mora de Jaramillo.



Foto No. 77

Reichel (ibid.: 98-99) considera dos variantes, en las cuales “dos series entreteladas en ángulo recto, en posición diagonal, (están) cruzadas por dos series horizontales de trama que pasan por encima y por debajo de las cruces diagonales”, la primera, y la segunda con un tejido semejante, pero con la mitad de tiras de trama, por lo cual “entre trama y trama, aparecen cuadriláteros sin cruzar” (foto No. 77: Tejido

cuadrilateral cruzado de un *echaké*. Baudó, Chocó).

Pero, siguiendo los criterios de Mora de Jaramillo, no se trataría de variantes, pues en estos dos casos las capas diagonales no están superpuestas



Foto No. 78

sino tejidas, constituyendo una técnica diferente que ella denomina tejido diagonal en dámero cruzado abierto, variante del tejido diagonal en dámero. Que ella tiene razón en este caso, se comprueba al encontrar canastos hechos con tal técnica (ver foto No. 78: Canasto con tejido cuadrilateral diagonal abierto. Vereda Graciela, Chamí).

## Asargado

Descrita así: “cada elemento de la trama pasa por encima y luego por debajo de dos o más elementos de la urdimbre” por Reichel (ibid.: 99), permite producir dibujos mediante el empleo de tiras de distintos colores. Yolanda Mora (op. cit.: 299) dice que “en dos capas de elementos que se entrecruzan en diagonal, un elemento de una capa *coge* o saca hacia adelante uno o dos y *salta* o deja por debajo, alternativamente más de un elemento (2, 3, 4, 5, etc.) de los de la otra serie”. Ella considera que también puede darse el asargado derecho, cuando los elementos se cruzan perpendicularmente en lugar de hacerlo en diagonal.

Para el asargado en diagonal, ver la foto No. 79 (Tejido asargado en diagonal cerrado de una *borosuka* hecha en *conga*. Río Azul, Garrapatas), y para el derecho o recto, la No. 80 (*Jabara* con tejido asargado recto cerrado, hecho en *conga*. Vereda Atarraya, San Antonio del Chamí).



Foto No. 79



Foto No. 80

### Jaquelado

Para Reichel-Dolmatoff (1960: 99), el jaquelado consiste en que “elementos sencillos de trama y urdimbre pasan por encima y por debajo los unos de los otros, sin diferenciación, formando un tejido cuarteado. Las tiras de una serie de elementos pueden pasar por encima y por debajo de varias tiras de la otra serie”. Distinguiéndose un tipo abierto, que deja espacios cuadrilaterales,

y uno cerrado, como también los elementos de trama y urdimbre pueden cruzarse en diagonal o unos horizontales y otros verticales (foto No. 81: Tejido jaquelado recto cerrado con una combinación de tiras de dos colores. Manzanillo, Garrapatas).



Foto No. 81

Esta técnica equivale a la de dámero diagonal o derecho. El jaquelado en diagonal abierto correspondería al diagonal en dámero abierto mencionado antes.

## Mimbre

“En una base de urdimbre rígido se entreteje un elemento de trama flexible... Al pasar por encima y por debajo de uno o de varios elementos de la urdimbre, se pueden producir líneas cruzadas a intervalos” (Reichel-Dolmatoff,



Foto No. 82

id.). Mora de Jaramillo la denomina derecha en bardal, distinguiéndola de la derecha en dámero por la rigidez de los elementos verticales y del producto final (op. cit.: 299) (foto No. 82: Tejido en mimbre con la utilización de soportes múltiples de tiras de *sinsu*. Pertenece a un e de la Josefina, Chamí).

## En espiral

Reichel-Dolmatoff dice que en ella “un elemento que hace de urdimbre se enrolla en sentido de espiral horizontal y se cose sucesivamente con otro elemento muy flexible” (1960: 99); es la misma cestería cosida en espiral con armazón cogida de la que nos habla Yolanda Mora.

Entre los embera-chamí se elabora con hoja de iraca seca y se teje con aguja enhebrada con tiras de la misma iraca. Las puntadas atraviesan el rollo que sirve de armazón, pero no quedan ocultas, al contrario, proveen las marcas de estos cestos (foto No. 83: Tejido cosido en espiral con



Foto No. 83

armazón cogida, hecho con hoja de iraca seca. Esta cestería se llama *neenderdé*. Vereda Buenos Aires, San Antonio del Chamí).

### Estática y dinámica en la cestería

Aunque útiles, en una primera instancia, para ordenar los procedimientos de elaboración de la cestería, las dos tipologías que se han presentado aquí (Reichel-Dolmatoff y Mora de Jaramillo) se fundamentan en una visión estática de los canastos, mejor dicho, tienen en cuenta únicamente el producto terminado, sin atender al proceso de trabajo propiamente dicho.

La de Reichel-Dolmatoff, además, se basa para sus descripciones en una diferenciación entre fibras o tiras de trama y de urdimbre tomada de los textiles y que, como se verá, resulta impropia y hasta inutilizable si se tiene en cuenta la dinámica de la fabricación de los canastos.

Este hecho podría ser materia de amplio examen para cada una de las categorías consideradas, pero la presentación de unos pocos ejemplos puede dar una idea más o menos exacta de lo que se plantea.

Cuando se hace un *jabara* asargado, la base se construye entretejiendo tiras horizontales con tiras verticales que se cortan en ángulo recto. Si se toma la diferenciación entre trama y urdimbre, las primeras tiras serían la trama y las segundas la urdimbre.

Pero, una vez se ha concluido la base, esta se asegura con dos guascas amarradas en cruz y que unen los puntos medios del cuadrado de base. Se levanta el tejido, se voltea y, después de doblar las tiras hacia arriba, se comienzan a entrecruzar las de los



Foto No. 84

lados adyacentes. Otras mujeres pueden trabajar sin amarrar (fotos Nos. 84: Base de un *jabara* blanco tejida en forma asargada recta con tiras de *congá*.



Foto No. 85

Jebanía, Garrapatas, y 85: Al comenzar a tejer las paredes del *jabara*, se entrecruzan las tiras adyacentes, viéndose la base ahora en forma diagonal y perdiéndose la distinción entre trama y urdimbre). Es decir, las que antes eran tiras horizontales y verticales, ahora se entretejen, pero ya no en forma vertical sino en diagonal; ya no hay, pues, tiras horizontales y verticales sino que todas son diagonales, unas que van de derecha a izquierda, otras de izquierda a derecha.

En esta etapa de fabricación del canasto, las fibras que van en las dos direcciones opuestas no pueden ser diferenciadas entre sí más que por dicha dirección, pero no por la función que desempeñan en el tejido, entonces, ¿cuáles pueden ser llamadas trama y cuáles urdimbre?

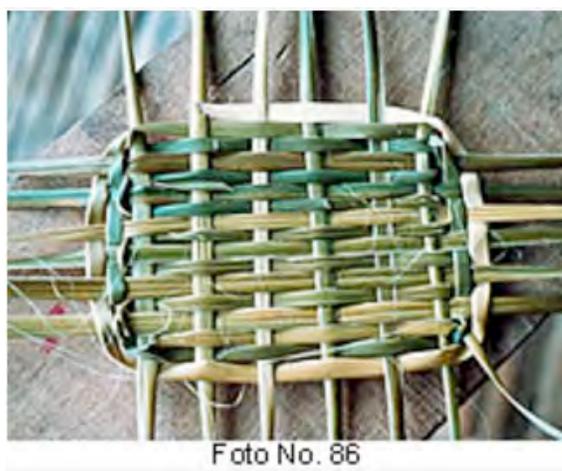
Es claro que de mantener tales denominaciones habría que adoptar otro criterio distinto del inicial: las que van en una dirección son tramas y las otras urdimbres. Cuando el *jabara* es pintado o entintado en dos colores, las tiras blancas van todas en la misma dirección y las pintadas en la otra; este podría ser un nuevo criterio convencional, pero ya no funcional, de diferenciación.

Por otro lado, se ha dicho que la base se tejió en asargado recto pero, si se mira ahora, terminado el *jabara* y quitados los amarres, se ve como un asargado en diagonal, igual que el cuerpo del canasto. ¿Cuál sería el criterio que se haría primar: la manera recta como se teje o la diagonal que se aprecia en el canasto terminado? Reichel y Mora de Jaramillo adoptan el segundo, pero no se aprecia ninguna justificación objetiva para ello.

Más aún, si se tiene en cuenta que las técnicas no se refieren a la forma sino a la manera como ella ha sido obtenida, habría que dar prelación al primer

criterio. Y concluir que se trata de una técnica mixta de asargado, recto para la base, diagonal para el cuerpo.

Otro ejemplo se refiere a los canastos e, los más grandes entre la cestería de los embera. Cuando se comienza a elaborar, a tejer (*eekoí*) uno de ellos, se inicia, como los demás, por la base. Para ello se entrecruzan tiras verticales con tiras horizontales que toman y saltan alternadamente a las primeras, cruzándose en ángulo recto y en forma abierta, o sea, dejando huecos en forma de cuadrilátero entre ellas. Podría decirse que las verticales son la urdimbre y las horizontales la trama, aunque luego los espacios dejados entre ellas se tapan con una tira larga que serpentea de un lado a otro y para la cual habría que inventar una denominación; se la ha llamado refuerzo (foto No. 86: Base de un *echaké* tejido en iraca con técnica cuadrilateral recta abierta. Quebrada Murciélago, Garrapatas).



Una vez se termina la base, se amarra con dos palitos cruzados en equis y colocados en las diagonales del cuadrilátero de base. Se levanta el tejido y se invierte, dejando los palitos por el interior. Y se comienza a tejer el cuerpo después de doblar en 90 grados y hacia arriba la totalidad de las tiras que conforman la base. De este modo, ellas entran a desempeñar una nueva función,



Foto No. 87

la de soportes rígidos que en adelante no van a ser tejidos sino que, ocupando una posición vertical, constituyen la base a través de la cual se hará pasar en espiral una tira, la cual irá alternativamente por encima y por debajo de uno o más de tales soportes (foto No. 87: Tejido de las

paredes de un e con técnica mimbre. En la noche se deja el tejido al sereno para que las tiras no se endurezcan y se tornen muy quebradizas. Río Machete, vereda Guajira, Garrapatas).

Habría que decir, aquí, que tanto las tramas como las urdimbres de la base se han vuelto urdimbres del cuerpo y que la nueva tira incorporada, la espiral, es la trama. La técnica sería mimbre, y la de la base cuadrilateral o derecha en dámero.

En el momento de entrar a rematar el canasto, según algunos de los procedimientos para hacerlo, pues hay varios, se adelgazan los extremos de los soportes para hacerlos más flexibles y se enrollan una o más vueltas alrededor del bejuco grueso y entero (casi siempre *kisa* en el Garrapatas, varias tiras de *sinsu* o *bodre* en el Chamí) que sirve de núcleo al borde. Cuando encuentran el soporte que sigue (por la derecha), adoptan una posición casi horizontal y se entrecruzan con los soportes siguientes (dos o tres de ellos) pasando alternativamente por encima y por debajo, o sea en la misma posición de la tira de trama horizontal, aunque en la dirección contraria; así, habría que decir que la urdimbre del cuerpo se convierte en trama al rematar el borde, siguiendo una dirección de izquierda a derecha, contraria a la de derecha a izquierda que sigue



Foto No. 88

la espiral (foto No. 88: Borde de un e en elaboración. Se observa el núcleo de varias vueltas de bejuco, así como la forma de rematar los soportes, tirándolos hacia adentro. La materia prima es *kisa* partido en tiras. Abajo de Altomira, Garrapatas).

Después de entrecruzar los dos o tres soportes adyacentes, el extremo del soporte se mete hacia adentro del canasto en diagonal y se entreteje con los demás en forma cuadrilateral diagonal

cerrada (foto No. 89: Al rematar el borde de un e, los soportes se doblan hacia la derecha y se entrecruzan con los soportes adyacentes. Luego se meten hacia adentro y se entretejen en forma cuadrilateral diagonal cerrada, como en este echaké del río Machete, Garrapatas).



Foto No. 89

En tales condiciones cambiantes, la diferenciación entre trama y urdimbre se hace completamente fluida y borrosa por la dinámica del proceso de fabricación, careciendo de sentido si se aplica en forma estática analizando el canasto ya terminado. Igual cosa acontece, a ojos vistas, con la asignación de una técnica a un canasto; en los ejemplos presentados, lo que se observa es una combinación de ellas, tendiente a obtener una forma y unas características de pintas y resistencia determinadas. Tampoco, en las clasificaciones, debe darse una asimilación entre la técnica de elaboración y el resultado obtenido con ella, como pudo notarse para la base de los jabaras asargados.

Pese a las anteriores observaciones, no se alcanzó un dominio suficiente de las técnicas cesteras como para exponer aquí un proyecto de nueva tipología tecnológica que pudiera reemplazar ventajosamente a las que se han presentado y criticado; pero el criterio de una visión dinámica de la cestería como resultado de procesos de trabajo que determinan sus características finales, en lugar de la tradicional visión estática de los canastos ya terminados, es la piedra angular sobre la cual debe asentarse tal proyecto.

## TIPOS DE CESTERÍA

En la cestería de los embera-chamí hay que distinguir, en primer lugar, los recipientes o canastos, luego, los “juguetes” y otros productos.

Los primeros presentan, a primera vista, una variedad inmensa; un examen más detallado y que tenga en cuenta las diferenciaciones establecidas por los mismos indígenas, permite reducirlos a ocho grandes tipos. Esto no excluye que la variabilidad mencionada llegue, incluso, a originar canastos únicos, ni que algunos artesanos excepcionalmente hábiles lleguen a imprimir a sus obras un sello muy personal, cosa que permite reconocerlas con una simple ojeada. Para cada uno existe la correspondiente denominación embera, excepto para las llamadas canasticas, categoría dentro de la cual cabe una gran diversidad de canastos que son, casi todos, resultado de combinar elementos característicos de los otros tipos con peculiaridades cuyo origen parece estar en los requerimientos de los blancos o en la cestería nacional colombiana.

Los ocho tipos son: *e*, *jabara*, *petá*, *borosuka*, *inpurr*, *korá*, *neenderdé* y canastica. Cuando alguno de estos recipientes es muy pequeño con relación al tamaño normal que le corresponde, se le denomina con el diminutivo, agregando el sufijo *chaké*, así: *echaké*, *jabarachaké*, *inpurrchaké*, *korachaké*. A las *petá* pequeñas se las llama *petaquitas*, de donde se puede deducir que el término *petá* proviene del castellano *petaca*. Las *borosukas* son de por sí bastante pequeñas. Las canasticas (o canastillas) son llamadas siempre con el diminutivo, pese a que a veces su tamaño es relativamente grande.

Esta tipología no es estática ni dada de una vez por todas. Más adelante se verá que hay innovaciones y cómo algunas tejedoras han “inventado” nuevos canastos para responder a circunstancias distintas en sus condiciones de vida.

## Los e

Son canastos grandes y fuertes cuya base es un tejido cuadrilateral, cruzado con un refuerzo y con cuerpo hecho en técnica mimbre. Su materia prima son los bejucos propiamente dichos, especialmente los más gruesos, aunque también se los encuentra en *bodre* negro; esto para el Garrapatas. En el Chamí los e son en su casi totalidad de *sinsu* y, unos pocos en La Montaña o cercanías de Mistrató, de *bodre* negro. Cuando se trata de estas dos últimas clases de material, los soportes no son sencillos, sino que están formados por dos o más tiras, a veces hasta cinco de ellas (ver para la base la foto No. 90: Bases de e de *sinsu*. A la derecha, una con tejido cuadrilateral recto con tiras múltiples y que es la más común. La de la izquierda es asargada, con



Foto No. 90



Foto No. 91

dibujo de gurre. Vereda Josefina, Chamí, y para el cuerpo y los soportes más complejos, la foto No. 91: E de *sinsu* con soportes múltiples. A la derecha se observa el núcleo o “corazón” del borde formado por varias tiras de “bejuco”. El remate no es de *sinsu* sino de llaga, menos quebradizo. Quebrada Buenos Aires, Garrapatas).

La base es rectangular, tirando a cuadrada, y la boca es circular y mucho más grande que la base, dando la impresión



Foto No. 92

de un tronco de cono invertido (foto No. 92: *E* de *sinsu* con dibujo de *paraba*. Presenta líneas horizontales en zig-zag a franjas. Josefina, Chamí).

En todos los casos el borde o boca está reforzado con un núcleo, un “corazón” dicen los embera, muy grueso, generalmente de *kisa*, alrededor del cual se envuelven los extremos superiores de los soportes. En el Chamí, así como en algunos

sitios de la quebrada Buenos Aires, en el Garrapatas, el núcleo consiste de varias tiras de bejuco (como se precia en la foto No. 88, pág. 139).

La función principal es cargar el maíz y el plátano desde la sementera hasta el tambo, también se usan para traer la leña y para almacenar café o cacao o el mismo maíz ya desgranado (foto No. 93: Mujeres cargando cacao recién desgranado. Bajo el canasto se colocan hojas de iraca para no mancharse con la miel que chorrea.

Umacas, río San Juan, Chamí). En los viajes, todo el menaje doméstico y hasta los niños se cargan en ellos



Foto No. 93



Foto No. 94

(foto No. 94: Mujer de Altomira, Garrapatas, cargada con un *e* de *sintar* muy deteriorado). En algunos lugares en donde los ojos de agua o los chorros están

alejados de las casas, los *e* son el vehículo para cargar los recipientes con agua (tarros de guadua o bidones plásticos).

Deben, pues, resistir un trabajo pesado, no solo por las grandes cargas que se llevan en ellos, sino también por las condiciones de intemperie en que se usan. En el Chamí tienen una utilización adicional, lavar el café. En todos los casos, su duración es muy corta, un promedio de un año según el material de que están hechos.



Foto No. 95

Casi siempre se deterioran por el borde, que se revienta, o por la base, que se pudre. Cuando ya no son útiles para cargar, los *e* pueden acondicionarse como nidos para las gallinas (foto No. 95: Nidos de gallina hechos con *e* muy viejos y dañados. Vereda Chatas,

Chamí) o ser botados al patio en donde se pudren completamente (foto No. 96: *E* botado en las cercanías de un tambo. Josefina, Chamí). Puede ocurrir que se recupere el bejuco del núcleo del borde si todavía está en buen estado al dañarse el canasto.



Foto No. 96

Los *e* se cargan en la espalda, colgados de la frente por medio de una guasca de dulce o *hauchira*. En épocas más recientes, los hombres han comenzado a cargarlos con la guasca sostenida a través de los hombros.



Foto No. 97

Los *echaké*, algunos muy pequeños, se usan para coger café y cacao. O para guardar maíz ya desgranado. Los menos entre ellos sirven para enseñar a los niños el uso de los *e* grandes y, colgados de las paredes o de las vigas del techo, para guardar cosas diversas, sobre todo si estas son pesadas: martillos, limas, clavos, tornillos,

herramientas, tubos, etc. (foto No. 97: Un *echaké* colgado junto a un *korá*. Josefina, Chamí).

### Los *jabara*

Siguen a los *e* en número y utilización los llamados *jabara*, recipientes cuya forma se acerca a la de un cubo, pues su base es rectangular, casi siempre cuadrada, y su altura cercana o igual al lado de la base, pero la forma de rematarlos hace que su boca sea redondeada (foto No. 98: Forma clásica de *jabara*. Este es hecho con *joro* en tres colores y presenta dibujo de martillo. El Hormiguero, Ankima, Chamí).



Foto No. 98

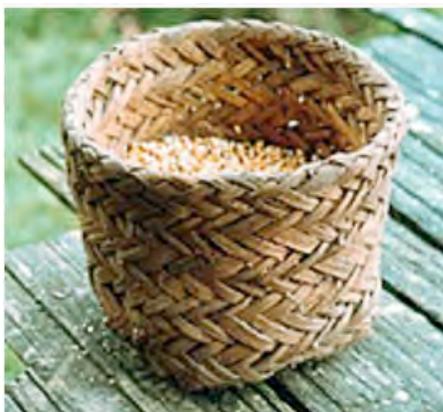


Foto No. 99

Se fabrican con tiras de *joro*, *conga* o *iraca*, aunque durante la investigación se hallaron algunos hechos con bejuco grueso, como *sintar* (foto No. 99: *Jabara* hecho con tiras de *sintar*, lo cual dificulta mucho el tejido asargado. Río Claro, Garrapatas), completamente atípicos, o con otras fibras como palma amarga y *buey*.

La técnica de elaboración es el asargado, combinando el recto o derecho con el diagonal. Esto hace posible sus pintas mediante dibujos conseguidos con la utilización de fibras de diversos colores (blanco, rojo y negro, por lo regular). Desde este punto de vista se distinguen dos clases de *jabara*: el blanco, hecho con las tiras blancas en su



Foto No. 100



Foto No. 101

color natural (foto No. 100: Sacando maíz remojado de una olla para echarlo en un gran *jabara* blanco. Río Mono, Garrapatas), y el entintado o pintado que combina tiras blancas con rojas y/o negras (foto No. 101: hecho a tres colores. Río Mono, Garrapatas). Hay que anotar aquí que los blancos también pueden tener “dibujos” que se consiguen

con la manera de cruzar las tiras, todas ellas del mismo color.

El uso de los *jabara* está ligado al proceso de elaboración del maíz, principalmente su transformación en harina. El maíz se deshoja (*beepoi*), se desgrana (*beboai*) y se guarda en el *jabara*. De aquí se saca para extenderlo a asolear (*be pisiadekubui*) durante varios días, hasta que se agrieta y “grita” (foto No. 102: Maíz asoleándose en el patio de una casa en Altomira, Garrapatas). Luego se toma del *jabara* para echarlo a tostar (*bebai*) en el cántaro (*u*); el maíz tostado en crispeta (*bekara*) se echa de nuevo en el *jabara* (foto No. 46, pág. 63). Cuando se ha terminado de tostar, se pone todo el *bekara* en el cántaro para calentarlo antes de molerlo (*pobai*) en la piedra. Una vez molido, la harina se almacena de nuevo en el *jabara*, esta vez tapado con una hoja de *biao* (*tordúa*) o con una totuma (foto No. 103: *Jabara* tapado con totuma. La pinta es una



Foto No. 102

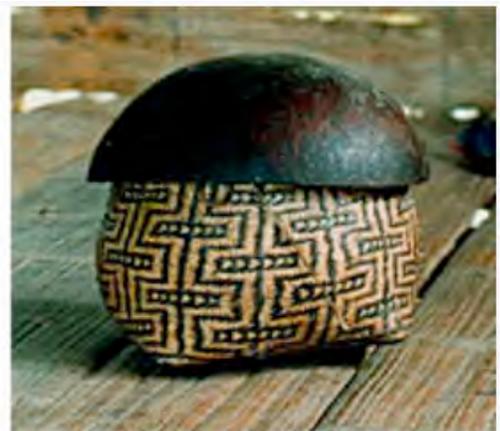


Foto No. 103

combinación de *posidi* con cruz. Vereda Las Palmas, Chamí). Todo este trabajo es femenino, a excepción de la desgranada en la cual participa toda la familia.

*Jabaras* más grandes suelen usarse como medidas para maíz (cuartillos y fracciones). Algunos muy pequeños, *jabarachake*, tienen funciones diversas, pero siempre para guardar cosas.

Algunas veces es necesario colgar los *jabara*; para ello se les coloca una “guasquita” hecha con tiras de cáñamo silvestre torcidas como una cuerda.

### Las petá

La mayoría de ellas son *jabaras* rectangulares, a veces cuadrados, con una tapa similar, unida al cuerpo por medio de una guasquita de fique silvestre (foto No. 104: *Petás* rectangulares en el interior de un tambo. La izquierda tiene dibujo de *daunoro* con *ibí*. El



Foto No. 104

Hormiguero, Chamí), pero otras veces el rectángulo es bastante alargado (foto No. 105: *Petá* de base alargada en Batatal, Garrapatas). Se utilizan para guardar ropa o como costurero; en algunas de las cuadradas se guarda ocasionalmente



Foto No. 105



Foto No. 106

harina de maíz. Casi todas son pintadas o entintadas y fabricadas en *joro*, *congá* o *iraca*. En Coral se encontró una en fibra de *buey* (foto No. 106: *Petá* fabricada

con tiras de *buey*. Coral, Garrapatas. Esta materia prima es exclusiva de aquí).

### Las *borosukas*

Son pequeños canásticos asargados y pintados, muy planos y de frente rectangular, siempre con tapa. Algunos tienen una pequeña base rectangular, otros tienen una base como de lomo, muy estrecha (foto No. 107: *Borosuka* [*mokarra copetona*] de base de filo o lomo muy delgada, con dibujo de culebra coral. Josefina, Chamí).



Foto No. 107

Originalmente las *borosukas* servían para guardar los anzuelos para la pesca, así que se llevaban amarradas a los *inpurr*. En la actualidad su función se ha diversificado y en ellas se guardan velas, monedas y billetes, hilos y agujas, cuentas de collar y otros objetos pequeños.

Usualmente están colgadas en las paredes o guardadas dentro de otros canastos más grandes, como las *petás*.

Poco a poco están desapareciendo y las cesteras que saben hacerlas son ya muy pocas. Esto es muy notorio en el Chamí, en donde la pesca es hoy una actividad casi extinguida. Son muy apreciadas como regalo.

### Los *inpurr*

Están hechos con bejucos delgados: *bodre*, *bodre* negro, llaga, *ironda*; también se los hace con *sinsu*, principalmente en el Chamí. En casos excepcionales se encuentran de iraca, *conga* o *joro*.

Su forma es muy elaborada y diversa. Los indígenas distinguen dos clases: una más recta denominada propiamente *inpurr* y considerada como masculina, y una más redondeada y abultada, con “la barriguita más grande”, y que se

considera femenina; el término que se aplica a esta última es *inpurrú*. La foto No. 108 muestra un *inpurrú* para pescar, en río Blanco, Garrapatas; la No. 109 es de un *inpurr* hecho en *bodre* y uña de gato, en río Batatal, Garrapatas.



Foto No. 108



Foto No. 109

La técnica fundamental en su elaboración es el mimbre y la base es

usualmente circular, pero también los hay que la tienen cuadrada (fotos Nos. 110: Base circular de un *inpurrú* hecho en *bodre*, río Mono, Garrapatas, y 111:

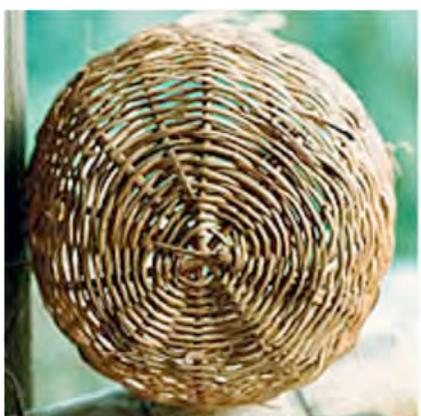


Foto No. 110



Foto No. 111

Base cuadrada asargada de un *inpurr* con dibujo de gurre. Es bastante rara. Batatal, Garrapatas).

Otro tipo de *inpurr* es asargado y pintado como los *jabaras*, pero conserva la forma básica (ver el canasto de la izquierda en la foto No. 112: *Inpurr* y *jabara* asargados y hechos en tres colores. El primero se considera masculino y el segundo femenino, Garrapatas). Un *jabara* asargado y pintado y un *inpurr* de las mismas características conforman “una pareja”. (foto No. 112).



Foto No. 112

La forma básica tiene un cuerpo bajo y protuberante, cuello estrecho y borde evertido, pero hay una variedad muy grande: algunos son completamente



Foto No. 113



Foto No. 114

rectos, otros ovoidales, etc., pero siempre de boca estrecha (fotos Nos. 113: *Inpurr* de iraca con tejido jaquelado recto, combinado con mimbre. Vereda Puente Cable, Garrapatas; 114: *Inpurr* e *inpurrús* para pesca. Batatal, Garrapatas. Son de *bodre* y *bodre* negro [el de la izquierda]; y 115: *Inpurrú* de *sinsu* proveniente del

Chamí; se usa para regar el maíz. Su “guasca” es un cordón de algodón). Se encontró uno tejido directamente con el bejuco apenas rajado y sin arrancar las



Foto No. 115



Foto No. 116

tiras completamente (foto No. 116: *Inpurr* muy “primitivo” tejido en bejuco *kisa*; sirve para guardar huevos. Jebanía, Garrapatas).

Se hacen unos *inpurrr* muy pequeños, *inpurrrchaké*, de no más de 10 centímetros de alto. Su función es cargar la carnada viva para la pesca con anzuelo, grillos o cucarachas (foto No. 117: *Inpurrrchaké* de *bodre* negro. A veces se lo llama grillero. Tiene 12 cms. de altura y los hay de solo 8. Río Azul, Garrapatas).



Foto No. 117

Los *inpurrr* tienen dos usos principales. El más frecuente es el de guardar el producto de la pesca para llevarlo del río a la casa. El pez más común es el llamado *wakuko* o corroncho, pez que da grandes saltos aún después de muerto y limpiado; el cuello estrecho de este canasto les impide caer afuera y perderse. El otro uso está vinculado al maíz; en él se lleva la semilla cuando se va a hacer



Foto No. 118

rocería. Se cuelga del hombro y mientras se sostiene con una mano, con la otra se riega el maíz al voleo (foto No. 118: Manera de cargar el *inpurrrú* para regar la semilla del maíz. Vereda Guajira, río Machete, Garrapatas). En la pesca lo llevan los hombres, en la rocería, hombres o mujeres.

Es usual encontrar a un pescador que carga un *inpurrr* grande para traer el fruto de su trabajo; amarrada a él, una *borosuka* con los anzuelos y, atado a la cintura, un *inpurrrchaké* lleno de carnada viva y tapado con una tusa.

Impropia, puede colgarse de una pared o de una viga del techo y sirve para guardar cosas. Igual oficio tiene cuando se lo cuelga en el zarzo de la vivienda.

Las guascas para los *inpurrr* son similares a las de los *jabara* y *petá*, pero son frecuentes los cordones gruesos de algodón.

En el Garrapatas, estos canastos carecen de cualquier tipo de marca. En el Chamí, algunos son ornamentados con una línea que va en espiral desde la boca hasta la base; se obtiene haciendo saltar la tira horizontal no sobre uno sino sobre dos soportes una vez en cada vuelta y en forma corrida (foto No. 119: *Inpurrr* de *sinsu* con dibujo de espiral. Las Palmas, Chamí).



### Los *korá*

Son cestos de formas y tamaños muy variados hechos con tiras de iraca, *conga*, *joro*, palma amarga y, muy pocas veces, con bejucos. Si en los anteriormente descritos hay una relación entre forma, técnica y tipo de canasto, con los *korá* no ocurre lo mismo, pues en ellos solo se correlacionan el tipo y la técnica, invariablemente hexagonal, pudiendo cruzarse con una o dos tiras, pero esto no es frecuente.

Los hexágonos son relativamente grandes, por lo cual no pueden contener objetos muy pequeños, pero esa misma circunstancia hace muy rápida su elaboración, además de que pueden tejerse con las tiras verdes, sin necesidad de dejarlas secar. Son perfectos, pues, para una emergencia: cargar un pollo que han regalado, unos huevos, una frutas silvestres, etc., y muchas veces se desechan luego del uso.

Si se quiere que duren, se hacen con más cuidado y con tiras ya secas, prefiriéndose en este caso el *joro* y la *conga*. Estos se destinan a guardar cosas dentro de los tambos. Están especialmente asociados a la cocina y a la mayoría de ellos se los encuentra colgando de paredes y vigas en las cercanías del fogón,



Foto No. 120



Foto No. 121

para guardar la “vajilla” (platos, tazas, totumas, cubiertos metálicos o de calabazo) (fotos Nos. 120: *Korás* en el río Azul, Garrapatas, y 121: *Canastos korás*. *Chatas*, *Chamí*), o sal en hojas de plátano o de *biao*, o comida, etc.

También se usan, en los extremos del salón o en las piezas (cuando las hay), para guardar huevos, ropa, cuadernos, herramientas y objetos no muy pesados.

Algunos tienen base, otros carecen de ella, pocos tienen tapa (tejida



Foto No. 122

directamente al canasto, foto No. 122: *Korás* con pollos. *Murciélagos*, *Garrapatas*), los hay de base muy grande y paredes muy bajas, otros, por el contrario, tienen base pequeña y paredes bastante altas; y casi todos se deforman o, mejor aún, adquieren una forma adecuada a su uso como resultado del modo y lugar donde están colgados y del peso, forma y tipo de su contenido.



Foto No. 123

El tejido de los *korá* implica entrecruzar o entreteter las tiras, pese a lo cual, como ya se dijo, al verlo terminado se presenta como dos capas diagonales simplemente superpuestas, entreteteridas por la capa horizontal (foto No. 123: *Haciendo*

la base de un *korá* en *joro* verde, ligeramente secado al fuego. Río Blanco, Garrapatas). Al subir las paredes, la base se voltea y la superficie verde de las tiras queda hacia afuera.

Los *korá* carecen de pintas.

### Los *neenderdé*

En época reciente, según las declaraciones de los indígenas, y venido de fuera, se ha desarrollado un tipo de tejido hecho con haces de hojas de iraca; estos se enrollan en espiral y se cosen con una aguja enhebrada en el mismo tipo de tira de iraca. Esta forma de tejido permite una amplísima variabilidad formal y de tamaño, haciéndose inclusive en forma de cantina de leche con su correspondiente tapa.

Muchos canastos de estos tienen tapa y se usan para guardar cosas. Otros contienen huevos y otros objetos.

En el Garrapatas, sus pintas están dada por la sucesión de las puntadas que cosen los rollos de iraca (foto No. 124: Detalle de la base de una canasta *neenderdé*. Es claro el trabajo en espiral). En el Chamí, y destinados para su venta a compradores blancos, algunos *neenderdé* se pintan con lápices de colores.



Foto No. 124

En el río Blanco, el tejedor que hace los del Garrapatas cuenta que una vez llegó a un pueblo cercano, Naranjal, un grupo de chocoanos del Sipí que trajeron canastos para vender; él los vio y le gustaron; a solicitud suya, los chocoanos le enseñaron a trabajarlos.

El artesano del Chamí, pues es también un hombre, aprendió su técnica con una hermana suya que es misionera de la comunidad de la madre Laura. Él es

tuberculoso y, como no puede trabajar, su hermana le enseñó a tejer estos canastos para que pudiera ganarse la vida. Ignora en dónde aprendió la misionera esta forma de tejer.

### Las canasticas

Ofrecen múltiples formas, predominando aquellas rectangulares. Se hacen con la técnica de mimbre o con la de jaquelado o dámero, sea abierto o cerrado según el uso al cual están destinadas. La materia prima más empleada es la de tiras de *conga*, *joro* o iraca, pero algunas se hacen con bejucos delgados, *bodre* especialmente. La mayoría de ellas se distingue por tener una manija o agarradera grande por encima: esta permite llevarlas en la mano. Con frecuencia tienen tapa.

Las hay de tamaños muy diversos y su utilidad es múltiple pero vinculada a guardar objetos, pues su fibra y construcción no las hacen útiles para cargar objetos demasiado pesados.

Algunas de las tejidas en jaquelado se pintan mediante combinado de tiras de colores diferentes.

La manija se hace del mismo material, casi siempre con un núcleo o corazón de tiras alrededor del cual se enrollan otras.



Foto No. 125

Para las canasticas y su uso ver las fotos Nos. 125: A la izquierda, una canastica pintada con bandas rojas teñidas con *kisa*, verdes sin teñir y blancas por el envés de la corteza, en mimbre. A la derecha, *jabara* blanco asargado con el borde evertido. Río Azul, Garrapatas;



Foto No. 126

126: Canastica fina de *bodre* negro. Río Blanco, Garrapatas; y 127: Canastica de iraca para guardar retazos. Murciélago, Garrapatas.

Su denominación con un término tomado del castellano, su semejanza con algunos tipos de canastos producidos por la sociedad colombiana, su

venta frecuente a colonos blancos que viven en la zona indígena, su muy amplia variabilidad formal hacen pensar que son el resultado de combinar rasgos de la cestería indígena con elementos de la colombiana.



Foto No. 127

### Otros canastos

En la zona del río San Juan, en las diferentes veredas de Purembará, se encontraron algunos canastos que no encajan dentro de los tipos analizados hasta aquí y que, más bien, parecen combinaciones de ellos. Otras veces parecen



Foto No. 128

ser de hechura individual, al menos así los presentaron sus fabricantes, a más de que su presencia se limita a una o dos casas de una vereda única. Los más notorios son: un canasto rectangular con tejido cuadrilateral diagonal abierto y cuello y base asargados; se llama *biishirú jabara*. Otro, tejido con las mismas técnicas, tiene forma de *inpurr* (foto No. 128: *Inpurr jabara*. El dibujo del cuello es culebra coral. Chatas, Chamí).

Estos dos tipos de canastos se encontraron en una misma casa de la vereda Chatas. Su fabricante, una mujer muy anciana, dijo que ella los inventó porque “se hacen muy ligero y rinde mucho trabajarlos; la gente ahora casi no tiene tiempo de trabajar y las jóvenes son duras de cabeza para aprender. Con este tejido, que es fácil, pueden aprender y tejer los que necesitan”. Se usan en reemplazo de los *inpurr* y de los *korá*, son de *joro* o de iraca.

Un tercer tipo, un poco más difundido, pues se encontró en tres veredas, es llamado *shiitaechobean* y combina el asargado (para la base y el cuello) y el hexagonal (para el cuerpo). Su forma es la de algunos cántaros, magnificando un poco la base; esta es cuadrada, el cuerpo alargado y redondeado y el cuello en circunferencia y un tanto evertido (foto No. 129: Un típico *shiitaechobean* de la Josefina, Chamí. La base y el cuello son asargados, el cuerpo hexagonal. Es de *joro*).



Otro indígena dice que su nombre es *bishiru korá*, y agrega que esta clase de canasto “es un lujo”. Explica que su nombre significa que está inflado en la barriga (¿embarazado?), que la parte de abajo son las nalgas, la de arriba es el cuello y el borde es la boca, la parte media es el cuerpo que “se ancha, se estira, se infla”.

Un tipo bastante más corriente es el llamado *bodre jabara*, aunque no es hecho con *bodre* ni su forma o técnica es la de los *jabara*, tejido en mimbre y con *sinsu* para las tiras (foto No. 130: *Bodre jabara* de *sinsu*, para maíz). Es redondeado, con la base y la boca



muy grandes y paredes muy bajas. Se emplea para almacenar cacao o maíz, incluso, en ocasiones, para asolearlos. Los hay relativamente pequeños, otros alcanzan hasta un metro de diámetro.

En una casa de la vereda Umacas se encontraron dos canastos asargados; su forma es parecida a la de las copas doble cónicas de la cerámica chamí. Son pintados, uno con dos colores, blanco y rojo, y el otro blanco, rojo y negro. Los



Foto No. 131

moradores del tambo no supieron decir su nombre, aunque uno de ellos dijo que parecían *inpurr*. Como su forma es bastante diferente de la de estos (foto No. 131: Canasto asargado y pintado, con cuello ampliamente divergente. Dibujo de *posidi*. Umacas, Chamí), se presentan como un tipo aparte; puede ser que efectivamente sean *inpurr* y que su fabricante haya puesto en ellos ese “sello personal” del cual se habló más arriba.

En ocasiones se encuentran algunos jabaras con el borde evertido, en lugar de ser recto como en los corrientes. Los indígenas no los distinguen como un tipo aparte ni esa característica parece corresponder a un fin determinado (foto No. 125, derecha).

### Otros objetos de cestería

Ya se ha mencionado la existencia de otros productos de la cestería que no son recipientes sino que cumplen funciones diferentes, algunas de ellas no bien establecidas. Son ellos: las chinás o *pepenas*, los cedazos para guarapo, los “robamuchachas” (*werahuahimbarí*), las patas de tigre, los cangrejos, sombreros, bases para coronas.

## PEPENAS

Su técnica de tejido es una variedad del asargado. Hay dos tipos: una romboidal, tejida en asargado recto y cuya manija sale por el extremo inferior del



Foto No. 132

rombo, los indios dicen que su forma es de *miasú*, es decir, de lanza (foto No. 132: *Pepena* del tipo lanza [*miasú*] en *joro*, con dibujo de rombos concéntricos obtenidos por asargado recto. Jebanía, Garrapatas); otra es rectangular con la manija tejida en

forma de tubo, se hace con técnica de asargado diagonal, se dice que tiene forma de recatón (foto No. 133: *Pepena* tipo recatón con mango tubular, tejida en asargado diagonal con iraca. Chamí).



Foto No. 133

Cuando se usan tiras de dos colores o cuando se combinan tiras sin cocinar (las cuales quedan oscuras por un lado y claras por el otro), el asargado permite obtener dibujos semejantes a los de los canastos de la misma técnica. El tema más frecuente es el de cuadrados o rombos concéntricos (foto No. 134: Proceso de tejido de una *pepeña miasú* de *joro* sin cocinar ni secar al sol. Río Blanco, Garrapatas).



Foto No. 134

## CEDAZOS PARA GUARAPO



Foto No. 135

Se tejen con la hoja de la caña de azúcar en técnica jaquelado cerrado. Son desechables y se botan una vez se ha terminado de sacar el guarapo de las cañas con cuyas hojas se hicieron (foto No. 135: Cedazo para guarapo. Río Mono, Garrapatas).

## ROBA MUCHACHAS

Su nombre catío significa literalmente “para robar muchachas con el dedo chiquito”. La gran mayoría de los indígenas interrogados afirmaron que se trata de un juguete, pero algunos dieron a entender que se trata de un objeto usado antiguamente como parte de las costumbres matrimoniales.

“Cuando un muchacho quería a una muchacha, iba a visitarla y le mostraba el robamuchachas; si ella también lo quería, introducía el dedo y él la tiraba. Se repetía por tres veces en tres visitas distintas y, a la tercera, el hombre se llevaba a la mujer y quedaban casados, podían vivir juntos”.

Es posible que ambas opiniones sean válidas. Pudo utilizarse antiguamente dentro de las costumbres ligadas al matrimonio, habiendo caído en desuso y convirtiéndose hoy en un mero juguete.

Su tejido elástico y su forma tubular le permiten cumplir, cuando se estira y se estrecha, su función de agarrar a la muchacha. Se obtiene trabajando con 5 tiras (de *joro*, *congá* o *iraca*) partidas por la mitad; se colocan juntas y se trabaja “como si fuera un *korá*”, tejiendo desde la boca hacia la manija. Se encontró esta clase de objetos únicamente en el Garrapatas.

## PATA DE TIGRE

Su forma es de una flor de cinco pétalos, con un vástago o agarradera (foto No. 136: Pata de tigre hecha en *joro* verde. Río Blanco, Garrapatas). Se tejen con una larga tira de iraca, *conga* o *joro*.



Foto No. 136

Se dan a los niños y luego “se dejan por ahí”. Algunas mujeres, pese a lo anterior, dijeron que “antiguamente mi papá hacía pata de tigre y la guardaba”. Si se recuerda que el tigre es importante en la mitología embera, es posible considerar que, en el pasado, la significación de este objeto era mucho más que la de ser un juguete, habiéndose perdido en la actualidad. Solo se vieron en Altomira y Río Blanco, Garrapatas.

## CANGREJOS

Con los cangrejos (*sikoe*) acontece algo similar a lo dicho sobre la pata de tigre, hoy son simples juguetes para los niños, debiendo haber tenido una importancia mayor en épocas anteriores. Como el tigre, el cangrejo es de frecuente aparición en los mitos de los chamí.



Foto No. 137

Se hacen tejiendo dos tiras de *joro*, *conga* o iraca, colocadas juntas por un extremo para iniciar. Su forma es estrellada con seis puntas (foto No. 137: *Sikoe* [cangrejos] en fibra de iraca. Altomira, Garrapatas). Si se presionan en el centro, brincan al soltarlos.

Como las patas de tigre, se hallaron únicamente en Altomira y río Blanco; no en el Chamí.

## SOMBREROS

En el Garrapatas se dijo, a veces, que la gente sabía hacer sombreros de iraca, sin que se identificara nunca a uno de los tejedores, ni se encontrara ninguno de tales sombreros.

En el Chamí, en cambio, se ubicaron tres clases de sombreros, una de las cuales parece ser propia de la cestería embera. Esta última es la de los sombreros asargados de *joro* o *conga*, habiéndolos blancos (foto No. 138: Sombrero asargado blanco en *joro*, tejido en Josefina, Chamí) o pintados. Por razones que se exponen en la introducción, no fue posible hablar con quien los produce ni presenciar su trabajo.



Foto No. 138

Las otras dos clases son de origen externo a los indígenas, ambas se encontraron en los alrededores de San Antonio del Chamí, veredas de Citabará y Buenos Aires. La primera es la del sombrero vueltaio, hecho con trenzas de fibra de iraca, *joro* o *conga*, que luego se unen con hilo y aguja: no tiene ninguna clase de pintas y fue enseñado en cursos de capacitación del Sena. La segunda es la de sombreros muy pesados y rígidos que se fabrican por enrollado cosido con armazón agarrada, la misma técnica de los *neenderdé*, cuyo origen, ya se vio, está afuera de la comunidad.

## BASES DE CORONA

Se hacen dos tipos de bases para corona: uno para corona de lana, visto en el Garrapatas, otro para corona de plumas o de lana, hallado en el Chamí.



Foto No. 139

La primera se hace con tres tiras anchas longitudinales que se unen por medio de otras dos tiras, más delgadas, que pasan por ellas como una trenza (foto No. 139: Forma de entretejer las tres tiras principales mediante las más delgadas en la fabricación de la base para una corona de lana. Material: *joro*. Río Blanco, Garrapatas). Sobre ella, una vez terminada y cerrada en circunferencia, se colocan cruzados dos altos arcos de la misma fibra. Después se adorna con lanas.

La segunda se teje en forma de una ancha faja elaborada en tejido jaquelado recto (foto No. 140: Base de corona para lana o plumas, hecha en *joro*. Las Palmas, Chamí). Terminada, se cierra en circunferencia y sobre ella se coloca un tejido con plumas de colores.



Foto No. 140

Estas bases deben durar, aunque su uso no es continuo sino exclusivo de las grandes fiestas, por ello se prefieren el *joro* y la *conga* como materias primas; en caso de necesidad, pues ambos materiales son cada vez más escasos, se hacen con iraca bien seca y cocinada.

## PINTAS DE CANASTO

Varios tipos de canastos pueden presentar pintas: los *e*, los *jabara* y demás asargados, algunas canasticas y, por excepción, en el Chamí se pudieron ver dos *inpurr* de técnica mimbre marcados. Los procedimientos para obtenerla son de dos clases, bien mediante la combinación de tiras de distintos colores o de diferentes texturas, bien por el empleo de formas de tejido que permiten resaltar ciertas tiras en detrimento de otras, esto produce efectos de luz y sombra que forman los dibujos que se buscan.

### En los *e*

Las pintas de los *e* se consiguen mediante una variante del tejido mimbre en la cual la tira horizontal no pasa por encima de un soporte y por debajo del siguiente, sino por encima y por debajo de cada dos soportes, como el número de ellos es siempre impar, la línea resultante se va desplazando en forma diagonal; esto permite una cierta gama de combinaciones y, por lo tanto, de dibujos, pues a veces esta forma de tejer se alterna a trechos con la normal. Reichel-Dolmatoff la ha llamado asargado recto o derecho; los indígenas la consideran, y la observación del proceso de tejido lo confirma así, como la misma forma corriente de tejer, o sea mimbre.

Las líneas que van por encima resaltan al recibir mucha luz, las que van por debajo se pierden al quedar en sombra.

Los *e* marcados así son característicos del Chamí, en donde casi todos lo son; en el Garrapatas no se conoce esta técnica y dos que se encontraron con dibujo, uno de ellos botado y casi podrido del todo, eran traídos del Chamí. La explicación dada por los cesteros del Valle no resulta convincente, pues es fácil

aprehender la técnica con el examen de un canasto hecho con ella. Sin embargo, no fue posible recoger o deducir otra explicación.

Seis son los motivos o dibujos que aparecen en los e, visibles o no según la intensidad y la dirección de la luz que el canasto recibe, pero las diferentes personas no concuerdan en su denominación, pese a que se confrontaron y, en ciertos casos, se discutieron entre sí; para algunas no fue posible obtener significación alguna.



Foto No. 141

El dibujo más simple es el de una espiral muy amplia que corre alrededor del canasto, a partir del borde, hasta morir en su base (foto No. 141: *E* con marca de espiral. Sirve para guardar cacao. Vereda río Guadualejo, Garrapatas. Es de cucharo).

Otro tema simple es el de diagonales que salen del borde y terminan en la base después de recorrer dos o tres de las caras del canasto; van de derecha a izquierda, las más frecuentes, o de izquierda a derecha. La mayoría de los interrogados no conocía su nombre, pero algunos dijeron que es *turina*.

Un tercer motivo es el de líneas verticales en zigzag presentes en toda la superficie del canasto (foto No. 142: *E* de *sinsu* con pinta de *ibí* o de *babarr*. Vereda Cantarrana, Purembará, Chamí). Casi toda la gente lo identificó como *ibí*; otros dijeron que es *babarr* o lacito; otros más lo llamaron culebra equis.



Foto No. 142

Líneas en zigzag, esta vez horizontales, recibieron cuatro nombres diferentes: *ibí*, *babarr* (comunes estos con el motivo vertical), *paraba* e *iritidi*. En embera, *babarr* quiere decir guacamaya e *ibí* es hocico de venado, pero los indígenas afirmaron que no existen nombres en castellano para

estos términos. Este diseño puede cubrir la superficie entera o darse en listas o franjas, siendo ellas dobles o triples.

Rombos concéntricos con el diámetro mayor en sentido horizontal y distribuidos por todo el canasto, muchas veces incluyendo la base, son considerados dibujos de culebra, verrugoso según algunos, *jepá* según otros. También se dijo que representan al *inchurr* o gurre y que protegen el canasto y hacen que dure más, aunque sin que se aclarara en qué forma se da esta protección. Dos explicaciones son posibles, una de tipo mágico, según la cual es la figura misma del animal la que ofrece protección, otra de tipo técnico, ya que la hechura de este dibujo en la base da como resultado una estructura del tejido a varios niveles, hasta cinco en ciertos casos; de ellos, solo uno está en contacto



Foto No. 143

directo con la superficie sobre la cual descansa, quedando los restantes protegidos de la humedad directa, cosa que prolonga su duración impidiendo que se pudran rápido; es algo que también se logra con otras formas de hacer la base (foto No. 143: Base de un *e* de *sinsu*, tejida en varios niveles. Josefina, Chamí).

El último tipo de diseño es el llamado culebra equis, con dos series de líneas en zigzag enfrentadas y cuyos vértices se tocan y se oponen alternadamente. La opinión de algunos indígenas es la de que es una variante de la anterior.

Otra forma de marca de los cestos *e* no incluye diseños sino la mera utilización de tiras de materias primas diferentes en franjas. También con base en diversas texturas de un mismo material; así, el *sinsu* grueso y los bejucos pueden partirse en dos o en cuatro tiras, en este último caso, dos tiras tendrán corteza por un lado, las otras dos carecerán de ella y la textura y el color serán

diferentes. Lo anterior permite combinarlas para que los canastos “se vean más bonitos”.

### En los *jabara* y otros asargados

Como antes se dijo, los *jabara*, *petá*, *borosuka* e *inpurr* asargados se pintan mediante dibujos que se obtienen combinando tiras de diversos colores o, mejor aún, tiras que tienen la mitad del color natural y la otra mitad teñida de negro y/o rojo. El proceso para entintarlas ya se explicó antes.

Los diseños son abundantes, pudiéndose, además, combinar entre sí. Los más usuales y ya identificados (aunque en bastantes de ellos hay discrepancias grandes entre los informantes) son: anzuelo, martillo, garabato (una horqueta utilizada en la recolección del maíz y otras labores agrícolas), cruz, *pitru*, *posidi* (una variedad de carrizo), ojo, venado, gurre, guagua, culebra *jepá*, culebra verrugosa, culebra coral, mariposa, cocuyo, caracol, cangrejo, pescado, gusano y árbol. Hay entre 5 y 10 más cuyos nombres son desconocidos.

En muchos casos, seguramente por inexperiencia o incapacidad de la tejedora, la pinta carece de regularidad o comienza con un determinado diseño que luego se torna irreconocible. Se dice que es *beratín* (foto No. 144: *Jabaras*



Foto No. 145

con dibujo *beratín*. Río Claro, Garrapatas), es decir, que el dibujo está perdido, descompuesto. También se acostumbra una marca que no es propiamente un diseño, sino que está dada por franjas diagonales de dos o tres colores, unas en una dirección, otras en la contraria, razón por la cual se cortan (foto

No. 145: *Petá* con pinta de franjas diagonales de diferentes colores que se cruzan en equis. Chamí); no tiene un nombre particular.



Foto No. 146

La totalidad de estos dibujos recibe el nombre común de “marca de *jabara*” o “pinta de *jabara*”. Pese

a los esfuerzos hechos, no fue posible encontrar una explicación de ellos. “Es la herencia de los antiguos” constituye la respuesta más común, acompañada de una razón: “es para que se vean más bonitos”. Imposible ir más allá en la búsqueda de una significación más profunda. En otra parte (Vasco, 1975: 149-156) se ha recogido una muestra muy amplia de dibujos esquematizados en negro. Los indígenas consideran que esta no recoge lo que ellos son, ya que se los ha arrancado del canasto. Por este motivo se incluyen fotografías que muestran bastantes de aquellos; fotos Nos. 146: *Pe* de *joro* con dibujo de *ibí*. Río Ankima, Chamí; 147: *Jabara* con dibujo no identificado. Puede ser alacría Guajira, río Machete, Garrapatas; 148: *Jabara* en *joro* tres colores con dibujo de *posidi*. Josefina, Chamí; 149: *Jabara* en *conga* con dibujo no identificado. Batata Garrapatas; 150: *Jabara* con dibujo de anzuelo a



Foto No. 147



Foto No. 148



Foto No. 149



Foto No. 150



Foto No. 151



Foto No. 152



Foto No. 153



Foto No. 154

tres colores. Fibra de *joro*. Hormiguero, Chamí; 151: *Jabara* en *joro*, con varios tipos de diseño: *pakuru* (palito), anzuelo, *daunoro*, etc. Batatal, Garrapatas; 152: *Jabara* con dibujo de anzuelo. La Capilla, Garrapatas; 153: *Petá* rectangular con dibujo de culebra *jepá*. Batatal, Garrapatas; 154: *Jabara* de tres colores. Dibujo de *ibí* combinado con mariposa. Río Blanco, Garrapatas; y 155: *Jabara* con un dibujo que parece ser de *ibí*. Es para maíz. Río Blanco, Garrapatas.

Los *jabara* blancos, o sea aquellos que únicamente tienen tiras en el color natural de la materia prima, pueden también estar marcados con series de líneas rectas del tipo espina de pescado, las cuales resaltan con la luz, o bien con otra clase de dibujos que resaltan áreas geométricas. Las series de líneas horizontales se



Foto No. 155



Foto No. 156

llaman *paraba jabara* (foto No. 156: Desgranando

maíz en un *jabara* blanco con dibujo de *paraba*. Altomira, Garrapatas); las series de líneas verticales se denominan *waripitu jabara*; ambos tipos pueden combinarse y darse en canastos pintados que se llaman *surra*, gusano (foto No. 157: *Jabara* pintado con dibujo de *surra*, el cual combina líneas horizontales con verticales. Altomira).



Foto No. 157

Por último, los *jabaras* pueden ostentar una pinta a base de combinar tiras por el derecho y por el revés sin hervirlas antes. Esto da dos colores, claro por debajo y verde por encima, en donde está la corteza.

No se encontró ninguna asociación o regularidad entre el uso y el dibujo de los *jabara*, ni entre diseños y regiones o veredas o artesanos. Lo que sí resultó sobresaliente es la escasez de asargados pintados en el Garrapatas en relación con los del Chamí. En el primero de los lugares nombrados son muy pocas las mujeres que los saben hacer, pero no está clara la razón de ello.

### En las canasticas

Generalmente se marcan con la combinación de franjas horizontales de colores diversos (foto No. 125, pág. 155, izquierda). Algunas presentan cadenetas de un dibujo que semeja series de números ocho unidos entre sí por el centro y, necesariamente por la técnica, más cuadrados que redondeados (foto No. 158: Canastica con dibujo de cadenetas en cuatro colores: blanco, verde, rojo y negro. Río Machete, Garrapatas).



Foto No. 158



Algunas canasticas tejidas en dámero (jaquelado) combinan cuadros de dos colores a la manera de un tablero de damas, poniendo tiras horizontales de un color y verticales de otro (foto No. 159: Canasticas en dámero recto. Compárense con el tamaño del esfero contenido en una de ellas. Tejidas a dos colores en el sitio

de La Capilla, Batatal, Garrapatas).

Algunas tejedoras que no dominan la elaboración de dibujos ni de marca regular, simplemente utilizan tiras de diferentes colores puestas de un modo irregular. Ya la presencia del color es una pinta.

### **En los *inpurrr***

Ya se dijo antes cómo los *inpurrr*, por lo regular, no se marcan. Y también que se encontraron dos con una línea espiral que desciende alrededor del canasto desde la boca a la base. No pudo conocerse el nombre que se da a esta forma de pinta, excepcional y reducida a la zona del Chamí, vereda de Josefina en Purembará.

## DIVISIÓN DEL TRABAJO EN LA CESTERÍA

En la tarea de fabricar los canastos hay una clara diferenciación por sexos, aunque algunos tipos pueden ser hechos indistintamente por hombres y mujeres. Así, los *jabara* son tarea exclusivamente femenina, así como lo son también las *petá* y las *borosuka* y, en general, todos los que se tejen con técnica de asargado. Cuando se preguntó a los hombres si ellos sabían hacerlos, sus respuestas siempre fueron vivamente negativas: “eso es trabajo de mujeres, los hombres no podemos trabajar con eso”. En esto, los *jabara* se asemejan a los cántaros, pese a que por excepción hay varones que participan en la hechura de los últimos. Muchas mujeres saben hacerlos, pero muy pocas entre ellas pueden “dibujarlos”, situación más acentuada en el Garrapatás.

Cuando una mujer trabaja un *jabara* es posible que su marido colabore en la traída de la materia prima o que se le consulte sobre su tamaño, especialmente si es un canasto que va a servir como medida para maíz.

En dos casos, ambos en el Chamí, hombres saben hacer *borosukas* pintadas, caso atípico y que no ha perdurado, pues ninguno de los dos las fabrica en la actualidad, arguyendo carencia de tiempo y escasez de materia prima. Ambos casos ocurrieron en un periodo en el cual las misioneras estimularon la producción, comprando ellas los productos para llevarlos al mercado. Los precios exageradamente bajos que pagaban por los canastos llevaron a los embera al convencimiento de que no era un empleo económicamente favorable de su tiempo.

También las canásticas son trabajo femenino. En cambio, los *e* y los *inpurr* son hechos por uno y otro sexo, predominando de todos modos la actividad de la mujer, especialmente en los últimos.

Los *neenderdé* son tarea de los hombres. En tiempos recientes unas pocas mujeres han estado aprendiendo su fabricación, sin mucho éxito.

En general, la cestería es más una actividad de mujeres que de hombres y en los productos distintos de los canastos ningún hombre tiene participación.

Distinta es la situación en cuanto a la obtención de los bejucos que crecen entre el monte, pues en esta fase del trabajo el papel principal corresponde a los varones. Ya se dijo que es una actividad dura que requiere la tala de árboles con hacha, y esto corresponde al sexo masculino. Pelarlos, y más cuando están cubiertos de fuertes púas, implica una colaboración de la pareja; igual ocurre con su transformación en tiras.

Ambos sexos comparten los conocimientos relativos a esta rama de la producción material embera-chamí, pero es perceptible que son más amplios, preciosos y detallados en las mujeres. Cuando se conversa con los hombres sobre el tema, apelan frecuentemente a sus compañeras para precisar un aspecto o un término en embera o un detalle demasiado concreto.

### **Propiedad y grupo familiar**

La anotada diferencia entre la manera como los sexos participan en las actividades de fabricación de cestería no puede mirarse en forma particular e individualizada, al contrario, está supeditada a un hecho de gran importancia y que la determina: se trata de una diferenciación en el seno del grupo familiar que constituye la unidad de producción. En realidad, esta unidad es la productora de los artículos de cestería y los hace para su propio consumo; en ciertos casos, los destina a la venta o cambio.

Así, cuando en la realización de los inventarios detallados vivienda por vivienda se trató de encontrar una relación entre el hecho de quién hace los canastos y quién es su dueño, y de aclarar, en el caso en que el dueño no fuera también el fabricante, cuál fue el procedimiento para obtenerlo, tal correlación mostró ser completamente irrelevante y carente de significado para los

indígenas, principalmente en lo que hace referencia a los *e* y a los canastos que se utilizan directamente en los procesos de trabajo.

Para los indígenas carece de sentido que se trate de derivar la propiedad de un canasto de la circunstancia de quién lo hizo. El canasto es de la casa, para la casa, y puede usarlo cualquiera de los miembros del grupo que habita en ella y que lo necesite. Una indígena del Chamí explicaba que muchos canastos los han hecho sus nueras mientras están viviendo con ella, “después se van y los dejan aquí, son de la casa”.

Cuando se trata de canastos para guardar cosas: *petá*, *borosuka*, algunos *echaké* y canásticas y aun algunos *inpurr*, es posible individualizar al fabricante y al propietario y diferenciarlos, pero el proceso por medio del cual el canasto va de unas manos a otras hace parte de la complicada red de relaciones familiares, sin que haya sido posible establecer una norma, son “regalitos”.

Los regalos constituyen una importante forma de circulación de los canastos entre relacionados. *Petá*, *borosuka* y *jabara* se mueven bajo esta modalidad, a veces en cadenas con muchos eslabones y una duración larga en el tiempo. Por ello es posible encontrar canastos con una historia que es posible reconstruir, siguiendo su circulación de mano en mano y los procedimientos para ello. Incluso, esta historia puede “cristalizar” en los canastos, dándoles una nueva cualidad, una valoración adicional. Hay canastos ya inservibles que se guardan por lo que representan en historia.

Entre las distintas unidades familiares, ahora que muchas ya no son autosuficientes en canastos o, al menos, no en algunos, se establecen relaciones que se expresan como “compra y venta”, pero que en muchos casos son sólo formas de trueque de canastos por pollos y otros productos.

Aunque ocurre, como era dable esperar, que a veces intervenga el dinero o, caso opuesto, que se presten o den los canastos sin una compensación inmediata.

Por excepción se hacen para vender a los blancos. Una sola familia obtiene ingresos más o menos permanentes de ello, en el Garrapatas. En la periferia del Chamí es un fenómeno en crecimiento y hay compradores blancos que los adquieren en cantidad para negociarlos.

## PROCESOS DE CAMBIO

Muchísimo más que la alfarería, la cestería ha sufrido la incidencia de los procesos de cambio ocurridos entre los embera, no solamente en lo que concierne al aspecto formal, sino también a su lugar en el pensamiento indígena, en su significación.

Dado el tipo de funciones que cumplen los canastos, recipientes para transportar o guardar, pueden ser desplazados con facilidad por productos provenientes de la sociedad colombiana, los cuales, además, no tienen precios inalcanzables. Costales de fique o de fibras sintéticas reemplazan a los e en su tarea de llevar los grandes pesos; bolsas de plástico o de tela, cajas de cartón, tarros de hojalata, recipientes de plástico, ollas de aluminio van haciendo a un

lado los *korá*, *jabara* y *petá* (foto No. 160: En el zarzo de una casa en río Azul, Garrapatas, coexisten recipientes tradicionales, como la petaquita *neenderdé*, con los venidos de fuera: un tarro, una caja de cartón, un costal de fibras artificiales).



Foto No. 160

La gradual desaparición del cultivo del maíz en el Chamí, aunada a la completa ausencia de actividades pesqueras, ramas de producción estas en las cuales varios tipos de canastos, como los *jabara*, los *inpurr*, las *borosuka*, cumplían un papel importante, también contribuyen en grado notable a su desaparición en esta zona.

Igualmente, los cambios sucedidos en las formas de apropiación del espacio por parte de los indígenas, quienes adoptan en forma creciente las

modalidades blancas respectivas, así como la competencia que por el mismo deben entablar con los colonos, en condiciones casi siempre desfavorables, inciden en la pérdida de las materias primas necesarias para la fabricación de la cestería. Grandes áreas de terreno en donde se ha talado la selva y aún el rastrojo, para dedicarlas íntegramente a la siembra de potreros o de cultivos comerciales, tales el cacao y el café, pero también la caña de azúcar y otros menores, ya no son asiento de los bejucos, ni de la iraca, el *joro* o el chusque. Esta situación está notablemente desarrollada en el Chamí, en donde sólo en las veredas ubicadas en La Montaña, cabeceras del río Agüita y de sus afluentes, principalmente el Currumay, quedan tierras selváticas que contienen todavía *sinsu* o *bodre*. En el Garrapatas, el sitio de La Capilla con sus potreros cada día más grandes, empieza a vivir idéntica situación, siendo el lugar de menor número de canastos entre los varios asentamientos de esta zona, muchas veces comprados aquellos a productores de otros lugares cercanos.

Pero estos son condicionantes ecológicos y económicos de los cambios; existen otros de naturaleza diferente.

Como se verá un poco más adelante, la enorme mayoría de los canastos son vistos hoy como meros objetos de utilidad; su significación en el pensamiento embera se ha perdido casi por completo, habiendo sido, casi seguramente, similar en importancia a la de la alfarería. En esta situación, la cestería carece de suficientes raíces ideológicas que impidan o al menos obstaculicen su pérdida. Muchos embera, aún de aquellos que todavía utilizan los canastos o las *pepenas*, expresan una larga lista de razones para preferir los productos equivalentes que la sociedad colombiana pone a su disposición, aunque de manera imperfecta y limitada.

Estas imperfecciones y limitaciones son las que impiden que tales productos se impongan definitivamente. Sobre todo en la zona del Valle del Cauca, el sistema de mercado no se ha desarrollado todavía lo suficiente como

para entregar todos los recipientes que los indios precisan para llenar sus necesidades, ni lo hace a un precio que esté al alcance de un número relativamente grande de ellos. Pueblos situados, en el mejor de los casos, a 8 o 10 horas de camino de las viviendas indígenas, presencia de un número reducidísimo de fondas en el interior de la zona, no más de cinco de ellas, no son precisamente las más óptimas circunstancias para que los embera puedan encontrar el reemplazo definitivo de la cestería, cosa que en el Chamí sí es posible en un grado mucho mayor.

La escasa producción de cultivos vendibles en el Garrapatas, las pocas oportunidades de un empleo asalariado, la muy limitada circulación del dinero, son otras tantas dificultades para que la gente logre adquirir muchos productos que quisiera comprar, pues está ya predispuesta para ello a causa de los fenómenos de la despersonalización cultural y de la avidez por lo que viene de los blancos. “Así como a ustedes los blancos les gustan las cosas de los indígenas, sus artesanías, y las compran y las usan, así también a nosotros nos gustan las cosas de ustedes y las queremos tener”. Esta actitud, que no es rara, alcanza una amplia difusión en el Chamí, zona de un mayor contacto entre la población indígena y la blanca, actuando esta última como una gran vitrina que exhibe ante los ojos de los indios las “maravillas de la civilización”.

Pero es menester detenerse en dos aspectos importantes del fenómeno, aquellos que resaltan con una mayor nitidez y que establecen diferencias muy notorias entre ambas zonas de estudio.

### **La educación como despersonalización cultural**

Sabido es que la educación cumple un papel de primordial importancia en el proceso de despersonalización cultural de las sociedades indígenas del país y en su paulatina integración y asimilación con la población colombiana. Esto se entendió desde el siglo pasado en Colombia, cuando el Concordato y la Ley 89

de 1890 entregaron a la educación la tarea de “reducir los salvajes a la vida civilizada” y a los misioneros católicos la educación en territorios indígenas.

En 1930, la Iglesia consiguió que el gobierno colombiano clausurara todas las escuelas públicas de la zona Chamí, dedicando la totalidad de sus recursos al establecimiento y financiación de un internado misionero que “civilizara y cristianizara” a los indios. Su tarea de 50 años, que ha sido analizada en otra parte (Vasco: 1978), dio como resultado la formación de un núcleo de indígenas que rechaza abiertamente las tradiciones de su sociedad, buscando adoptar, sin conseguirlo del todo, las formas de vida y pensamiento de los blancos.

Pero, no es solo ni principalmente en este aspecto que el internado afecta la fabricación y uso de cestería, como también de la alfarería. Niños y niñas tienen (pues es obligatorio) que ingresar a él a partir de los 7 u 8 años. Y solo lo abandonan a los 13-15 años, especialmente las mujeres que son forzadas a permanecer allí, aunque ya hayan completado el ciclo de estudios primarios, hasta que contraigan matrimonio, con el peregrino argumento de que si se van antes “no se casan sino que se amañan” (lo cual es la forma tradicional de unión entre los embera).

Cabe anotar que en los últimos años, ante presiones de la propia comunidad así como las de fuerzas externas, se ha suavizado un poco esta situación, sin que, de todos modos, haya perdido sus características básicas. Antes, los alumnos entraban al internado al comenzar el año escolar y solamente lo abandonaban al comenzar las vacaciones de mitad de año, reingresando para el segundo semestre, quedándose hasta noviembre. Los padres únicamente podían visitarlos los domingos y eso si iban a misa al internado. Hoy, los niños llegan el lunes en la mañana para salir a sus casas el viernes por la tarde o el sábado temprano.

La filosofía que orienta esto es la de que “en la casa, los niños y muchachos pierden los buenos hábitos recibidos en la enseñanza y recuperan las

nocivas costumbres de su familia”, por lo cual deben estar en contacto con ella lo menos posible. Un misionero cuenta que, cuando se creó el internado y se llevaron a él los primeros niños (a la fuerza, por supuesto), esa noche los papás rodearon el edificio gritando “como si hubieran secuestrado a sus hijos”.

Y como un secuestro sienten aún los padres esta situación, sobre todo porque han perdido una porción substancial de la fuerza de trabajo familiar, imprescindible para la vida de los chamí. La familia era el equipo de trabajo para las actividades agrícolas; con la ausencia de los muchachos, los padres tienen que trabajar solos o se ven obligados a contratar mano de obra asalariada. Igual acontece con las actividades domésticas y demás trabajos femeninos. Las niñas y las jóvenes participaban en la preparación de los alimentos, en la traída de leña y agua, en el cuidado de los niños más pequeños. Ahora, todo este trabajo recae exclusivamente en cabeza de la madre y demás mujeres adultas (casadas) que viven en la casa.

Por esta causa, muchas mujeres ya no alcanzan a sacar el tiempo para dedicarse a la fabricación de la cestería, y de la alfarería por supuesto.

“Una mujer del Chamí está enferma y no ha podido sacar la tierra para hacer el cántaro que se le encargó. Todo el día se ha quejado de su enfermedad y de tener las hijas en el internado, pues ni le ayudan ni aprenden a trabajar ni nada, pero agrega que ‘hay que sacrificarse por Dios’. Y sigue lamentándose”.

Puestas ante la necesidad de efectuar todos los trabajos que antes eran de un equipo que incluía a las hijas, las mujeres se ven obligadas a sacrificar algunas actividades; la cestería y la alfarería, dado el contexto ideológico ya mencionado, son las afectadas.

Pero las anteriores quejas plantean otro aspecto del problema. Las mujeres están en el internado durante la época de su vida en la cual, según la tradición, se realizaba el aprendizaje de los oficios femeninos.

Hoy, por estar en El Colegio, no aprenden, entre otras cosas, ni la cestería ni la alfarería, con la consecuente pérdida de estas tradiciones, ya en manos solo de las más ancianas.

“Yo no aprendí nada de hacer canastos ni cántaros por estar en El Colegio, estudiando. Entonces mi mamá no me enseñó”, dice una muchacha de pocos años de casada y que tiene que comprar los canastos que usan o pedirlos de regalo a su mamá.

Otra mujer, madre de 11 hijos, está angustiada porque su hija mayor, que ya tiene 15 años, no sabe hacer canastos por estar en El Colegio. “En las vacaciones uno le enseña un poquito, pero no alcanza. Ahora ya terminó quinto de primaria, pero las monjas dicen que repita el año y que es mejor que esté en el internado y no en la casa”.

Una tercera trabajó en El Colegio ocho años “porque le gustaba ganar dinero; por eso se olvidó de hacer canastos”. Ahora, ya casada, está tratando de aprender y recordar.

Esta situación general es fuertemente sentida y expresada por las mujeres de más edad, que ven perderse así la tradición y que sus hijas, una vez se casen, no van a tener los conocimientos necesarios sobre muchas cosas que deben hacer.

Las monjas se han dado cuenta de este disgusto y resistencia y han pedido a una mujer de edad mediana que vaya al Colegio a enseñar a hacer canastos y cántaros, pero, además de que no le pagan, le han dicho que lleve las tiras de “bejucos” ya listas y la arcilla ya molida y preparada para trabajar. Ella dice que es mucho trabajo y que las monjas creen que el trabajo de ella no lo es y que no vale. Dice, además, que el aprendizaje así no sirve porque las muchachas no aprenden a preparar la materia prima del canasto ni del cántaro. Y, de ese modo, aunque aprendan las técnicas de elaboración, nunca van a poder hacerlos por ignorar el proceso de sacar y preparar la tierra y de cortar el *joro* y



Foto No. 161

sacar la guasquita, secarla y hervirla, pintarla, etc. “¿Dónde las van a conseguir?; eso no lo venden”.

Y, así, el internado misionero sigue su labor de despersonalización cultural, de destrucción étnica de los embera, con los canastos como mudos testigos de la misma (foto No. 161: Canastos en el corredor de una de las edificaciones del Internado Indígena de Purembará. Zona del Chamí).

En el Garrapatas en donde no hay misioneras ni casi escuelas, las hijas continúan aprendiendo de sus madres la fabricación de la cestería; de ahí que los grupos familiares sigan siendo, en su casi totalidad, excepción hecha de La Capilla, autosuficientes en este aspecto.

### **El tiempo de trabajo**

También los cambios acontecidos en cuanto al tiempo de trabajo entre los embera del Chamí afectan la producción de la cestería.

Anteriormente, el ordenamiento económico de los embera chamí dejaba un abundante tiempo libre de actividades productivas de alimentos. Una parte considerable de este podía ser dedicada a la producción artesanal y aún así restaba un tiempo de “ocio” relativamente amplio. Por otra parte, la producción indígena lo era de valores de uso, de objetos destinados a satisfacer las necesidades del productor y de su grupo de parientes, por lo tanto era trabajo concreto. De ahí que la utilidad y no el tiempo de trabajo necesario para producirlos fuera la medida de la importancia dada a los productos.

Cuando van ingresando a una economía de mercado, la cual ofrece, en ocasiones, una demanda para los productos, los embera no encuentran cómo

fijar un precio adecuado para ellos, cayendo víctimas de la más rapaz explotación y de las más desiguales condiciones de intercambio. Así, un canasto que representa duros esfuerzos y varios días de trabajo, resulta vendido por 5, 10 o 15 pesos a un blanco. Incluso se dan casos en los que los indígenas, al ser requeridos para que vendan un elemento de cestería, responden a la pregunta de cuál es su precio, diciendo que “eso no vale nada”.

Poco a poco las mercancías, los valores de cambio van haciendo presencia en la sociedad indígena, mientras otros productos, como los de la cestería, continúan siendo valores de uso. Se establece, entonces, una competencia, un conflicto entre el tiempo dedicado a la creación de estos, como los canastos y los cántaros, y el dedicado a la producción de aquellos, café y cacao principalmente, destinados a la obtención de otros valores de cambio: alimentos (pastas, arroz, frijoles, sal, panela, sardinas, etc.), ropa, pilas, herramientas, radios y grabadoras, jabones, adornos y otros. Conflicto muy notorio y cada vez más agudo.

En la actualidad, el tiempo para hacer los canastos ya no es un tiempo que de otra manera sería de “ocio” o de otras actividades productoras de objetos de utilidad, para las cuales siempre habrá un tiempo, sino que es quitado a aquel creador de valores de cambio, los cuales producen un ingreso en dinero cuya carencia sería muy sentida e impediría satisfacer muchas de las necesidades de hoy. Así que se sacrifican los canastos y, mediante el dinero, se los reemplaza por productos de origen occidental.

Pero, ¿por qué es necesario comprar alimentos?, ¿y ropa?, ¿y radios? Consecuencia de la despersonalización cultural, del abandono de las antiguas costumbres y la adquisición de otras nuevas en el internado misionero. Otros mecanismos aculturadores entran también en juego.

Muchos alimentos tradicionales no se consiguen o son escasos como consecuencia de las nuevas formas, ya mencionadas, de utilización de la tierra y

de la colonización blanca de la región: tala del monte, cultivos comerciales de café y cacao que hay que tener limpios, sin rastrojo, crecientes áreas en pastos artificiales, etc. Otros existen pero no se consumen ya porque son negativamente valorados, cosa especialmente cierta cuando se trata de productos de recolección.

Ropa, objetos de aseo y otros son adquiridos durante los 8 o 10 años de permanencia en El Colegio, además de fuertemente valorados; la tendencia es, lógicamente, a seguir usándolos durante toda la vida.

Radios, grabadoras, pilas y linternas son productos de prestigio que revelan el grado de “civilización” alcanzado.

Se da también el caso de que las misioneras exigen al novio, como condición para aprobar el matrimonio, dotar a la novia de un “ajuar completo”, todo él compuesto de productos comerciales.

Es obvia la necesidad de dinero que esto genera. Y para obtenerlo no se puede perder el tiempo en las artesanías, término que ha llegado a tener una connotación negativa entre los indígenas más allegados a las monjas.

A todo ello se unen recientes campañas del cabildo indígena controlado por la misión en los últimos años, para que las mujeres “dejen de estar metidas en la casa haciendo canastos y ollas de barro, y se dediquen a participar cada vez más en formas colectivas de trabajo dedicado al café”, única forma de progresar.

Todas estas presiones están ausentes, o provienen de otros factores menos rígidos, en la zona del río Garrapatas. Precisamente huyendo de ellas emigraron los chamí desde el río San Juan, hace ya unos 40 años. Por eso es posible, todavía, que hombres y mujeres pasen largas horas sentados en sus tambos trabajando en hacer los canastos, dedicándoles un gran cuidado y sintiéndose a gusto con ello.

## CESTERÍA Y CONCEPTUALIZACIÓN

Se ha dicho ya que es necesario mirar los canastos dentro de un contexto y no como objetos aislados, significativos por sí mismos; ellos son instrumentos de trabajo dentro de distintos procesos de producción, especialmente el cultivo del maíz y la pesca, según el tipo de recipiente. Y estos alimentos son fundamentales en la vida embera, junto con el plátano.

Y en ese contexto aparece en forma nítida una relación entre canastos y cántaros de barro. Los *inpurr* se utilizan para llevar la semilla del maíz que va a regarse en el monte o en el rastrojo. Cuando se va a recoger la cosecha, grandes *e* son el vehículo para transportarla hasta la casa y, a veces, para guardarla mientras se desgrana. En el proceso de desgranado, *e*, *echaké*, *jabara*, canasticas reciben el grano en su interior.

Más tarde, en la transformación de las diferentes clases de maíz en alimentos, sea en mazamorra, chicha o harina, intervienen ampliamente *jabara* de todos los tamaños y características. Y de ellos pasa el maíz a los grandes cántaros de barro *u*, en los cuales va a ser tostado y convertido en crispeta. Molido en harina, esta se almacena en *jabara*.

O bien pasa de los *jabara* y *e* a las piedras que van a quebrarlo con miras a su transformación en mazamorra o en colada de maíz (chicha). La primera hervida en los *kuru*, la segunda fuertiada en los *chokó*.

No es raro encontrar los *u* guardados en un rincón y con uno o dos *jabara* colocados encima (foto No. 43, pág. 62).

Tampoco lo es que el *iuru* para hacer los cántaros se guarde dentro de *jabara* (foto No. 162: *Jabara* blanco con dibujo de



Foto No. 162



Foto No. 163

*waripitu*, lleno de *iuru*. La tierrita es del depósito del Hormiguero, en el Chamí, muestra No. 7), o se traiga de la “mina” y se guarde en *echaké* (foto No. 163: *Echakés* con *iuru* obtenido de un depósito del río Ankima, Chamí, que corresponde a la muestra No. 8, Vereda Josefina).

Todas estas asociaciones entre ambos productos, encontradas a cada paso en la vida diaria, son corroboradas también por el mito, como sucede con el citado de *Betata*, en el cual canastos y cántaros aparecen con un origen común, enseñada su fabricación por ese personaje femenino, y ligados claramente con la producción y transformación del maíz.

De la misma manera hay semejanzas formales entre los cántaros y los *inpurr* e *inpurrú*, pues todos ellos están marcados por la presencia de una “barriguita”. Y se diferencian entre masculinos, los más rectos, y femeninos, los más barrigones.

Todo lo anterior haría esperar una importancia de la cestería similar o al menos cercana a la que los cántaros, sobre todo los *chokó*, tienen en las concepciones de los embera. Pero no es así.

Ninguna de las extensas indagaciones que se realizaron en esta dirección produjo resultado alguno. Ni las preguntas directas ni las conversaciones y discusiones, como tampoco las comparaciones con la cerámica, obtuvieron respuestas positivas.

Las ricas marcas de los *jabara* pintados hizo pensar que las presentaciones de animales y otros temas míticos darían una clave que permitiera entroncarlos con las creencias embera. No fue así. En forma unánime, fabricantes y usuarios coincidieron en que los dibujos, si bien son una herencia de los antiguos y están estereotipados, razón por la cual no surgen diseños nuevos, tienen una función

meramente estética, “para que se vean bonitos”. Y su ejecución es completamente mecánica, pues ya se sabe cómo hay que trabar las tiras para que den uno u otro motivo.

De paso, es bueno observar que varias de las “marcas de *jabara*”, como las llama la gente, son las mismas que aparecen en los collares (*okama*) y en las coronas tejidas con chaquira.

La atribución de caracteres masculino y femenino a los *inpurrr* e *inpurrrú* respectivamente, así como la consideración de un *jabara* y un *inpurrr* asargados como “una pareja”, si bien muy sugerentes, no permitieron, tampoco, avanzar más allá de tales afirmaciones.

Ninguna significación adicional se atribuyó por los indígenas al nombre dado a las *borosuka*, mojarra copetona, una variedad de pescado que, por cierto, no se encuentra en ninguna de las dos zonas que se estudiaron. Ni a la denominación de los *inpurrr*, término que designa a la barriga o estómago o a la boca del estómago, según Pinto (1974: 269). Sin embargo, en este último caso, es posible pensar que los granos de maíz que van a sembrarse y el pescado que se acaba de sacar y se lleva a la vivienda y que son las dos clases de alimentos que se guardan en estos canastos, pasan por el estómago de cestería (*inpurrr*) para ser previamente transformados (¿digeridos?) antes de su uso. Pero esta interpretación no fue confirmada por los indígenas.

Lo más probable, en conclusión, es que la significación profunda de la cestería en el pensamiento embera se haya perdido en los procesos de despersonalización. O bien que se conserve sólo en la mente de algunas pocas personas ancianas que la ocultan celosamente.

Esto contrasta con lo que ocurre con la cestería de los grupos indígenas del Vaupés, analizada por Reichel-Dolmatoff, muy semejante a la de los embera en sus formas pero, sobre todo, en sus técnicas y diseños (Reichel-Dolmatoff: 1985).

## LA CESTERÍA COMO MERCANCÍA

A lo largo de esta obra se ha visto cómo en el campo de la cestería reina aún la autosuficiencia de los grupos familiares, tratándose de valores de uso. Pero se encuentran excepciones, más numerosas en el Chamí que en el Garrapatas.

En el primero de estos lugares, la escasez de materias primas ha producido una localización de la producción de la cestería, canastos y *pepenas* en este caso, en los sitios en donde todavía es posible hallar los “bejucos”, veredas de La Montaña principalmente. O en la zona de Purembará, vecina de la anterior y cuyos habitantes están emparentados con los que moran en ella; de este modo, las relaciones de parentesco son vehículo por medio del cual es posible obtener el material para tejer.

En otros sitios, cabeceras de Atrarraya o de Umacas, por ejemplo, sólo existen algunas materias primas y no otras, resultando en la producción de ciertos tipos de canastos, como los *e* y los *korá*, y la falta de otros.

Las anteriores circunstancias han creado una circulación de canastos, ya mencionada atrás, pero de carácter bastante limitado y que, por consiguiente, no posibilita que quien los produce pueda derivar una parte importante de su subsistencia de esta actividad, con mayor razón si se tienen en cuenta los precios bajísimos que se pagan entre los indígenas. De ahí que los regalos sean la forma principal de esa circulación.

Pero en otros casos, aunque se expresa como una compraventa, se trata de formas de trueque en las cuales los pollos son el equivalente del canasto cambiado. Forma que no es exclusiva del Chamí, sino que es importante también en el Garrapatas.

Aunque no es preciso detenerse en un amplio análisis de la cría de gallinas entre los embera, sí llama la atención el hecho de que nunca consumen los huevos y muy poco la carne de tales animales. Mientras que es muy frecuente que se “paguen” cosas o servicios con pollos, o que estos se regalen.

Podría decirse que funcionan como una especie de moneda, de equivalente muy amplio, en el cual las diferencias de tamaño debidas a la edad de los pollos y otras características como la raza, el color, etc., suplen el carácter no fraccionable de este vehículo de circulación de otros productos. Es muy frecuente recibir como respuesta que un canasto e grande se vendió por un pollito, igual ocurrió con un *inpurrchaké* para carnada o con un *jabara* (y así se da también para los cántaros), proceso que solo se aclara si se tiene en cuenta que se trató de pollos de distinta edad, color y raza y por lo tanto de diferente “valor”.

En la zona del río San Juan y sus afluentes existen familias que no usan ya ningún canasto, otras usan sólo algunos fabricados por ellas mismas y otros comprados, otras más utilizan unos pocos, todos ellos adquiridos de un productor ajeno al grupo familiar.

En la del río Garrapatas, los grupos en los cuales no se fabrica ningún tipo de canasto son contados y casi siempre se trata de gente que se ha hecho “evangélica”, vive en cercanías de La Capilla y dice no saber hacer canastos, por razones de prestigio, comprando los pocos que tienen en uso y agotando su vida útil manteniéndolos en función aunque estén muy deteriorados.

En la periferia del Chamí, sitios de Mistrató, Villa Claret y Pueblo Rico, hay artesanías que producen casi exclusivamente para un mercado, constituido fundamentalmente por blancos de los pueblos, pero ocasionalmente por unos cuantos indígenas vecinos. Pero es sentida la irregularidad de este mercado. Sucede con cierta frecuencia que el vendedor que sale al pueblo con su mercancía tenga que regresar a su casa sin venderla o que se vea obligado a

darla por cualquier cosa, bien sea pequeñas cantidades de dinero, bien por productos del mercado en una proporción irrisoria, creándose así una fuerte inseguridad para un futuro intento. De todos modos, este factor incide para que ninguno de estos productores para el mercado se especialice en la cestería con el abandono de las tradicionales actividades de subsistencia.

En la vereda Itaurí, cerca a Santa Cecilia, en el Chamí, pese a todo lo anterior, una familia indígena ha montado un almacén de cestería a la orilla de la carretera, y saca también sus productos a la población de Pueblo Rico o a la de Apía, pero sin derivar de él su subsistencia.

En Guarato, abajo de Santa Cecilia, casi ya en Chocó, indígenas de Jitó y otras veredas han estado fabricando cestería para un blanco de Bogotá que viene por ella regularmente y compra la totalidad de la producción. Sus precios se consideran justos por los indígenas y mantienen la oferta pero sin posibilidad de desarrollo de la misma ni de vivir de ella.

En el Garrapatos, los 6 o 7 colonos que viven al interior de la zona indígena (hoy Reserva Indígena creada por el Incora) compran ocasionalmente algún canasto, sin que ello implique una demanda de importancia. Solo una familia de uno de los lugares de población blanca absolutamente predominante, se dedica con regularidad a producir e y canasticas para su venta a los campesinos de la vecindad, pero tampoco esto constituye parte fundamental de los recursos necesarios para su subsistencia. La misma duración de los canastos, más de un año en el peor de los casos y sometidos a trabajos pesados en condiciones de intemperie, conspira para que así sea.

No se encontró en la cestería el fenómeno, observado para los cántaros, de su carácter estrictamente individual, ni siquiera cuando se trata de encargos para la compra. Los canastos fabricados por una tejedora o tejedor son siempre más o menos similares y no dependen en ningún caso de para quien sean, excepto, claro está, el tipo de canasto y su tamaño. Dándose, incluso, que un

comprador que va a encargar un canasto, acabe por llevarse uno que está hecho de antemano.

En la cestería, el carácter particular de los canastos ocurre más bien en el sello individual que algunos productores saben imprimir a sus obras, siendo estas fáciles de reconocer en cualquier parte, pero sin que sea un factor que tengan en cuenta los compradores.

Desde este punto de vista, la cestería presenta “naturalmente” una mayor predisposición para convertirse en mercancía, no teniendo las trabas de tipo conceptual, ideológico, que se analizaron para la alfarería. En este caso, la estrechez del mercado, unida a los bajos precios y a los problemas del tiempo de trabajo necesario para producirla, son los obstáculos para que tal conversión se efectúe.

Por otra parte, las observaciones hechas sobre lo acontecido en el Chamí llevan a considerar que un aumento substancial de la demanda de canastos por parte de un mercado externo a la sociedad indígena, terminaría por agotar las fuentes de materia prima, especialmente en el caso de los bejucos, cuyo ciclo natural de vida es muy difícil, si no imposible, de utilizar para reponer aquellos que se consumen, ya que se trata de productos de recolección.

Son, pues, otros los factores que no permiten la generalización del carácter de mercancías de los productos de la cestería, la mayor parte de índole material y socioeconómica, a diferencia de aquellos superestructurales de los cántaros.

# CONCLUSIONES

Este largo recorrido por la cestería y la alfarería de los embera de vertiente ha colmado con creces las expectativas iniciales, a pesar de que no ha sido posible alcanzar plenamente todos los objetivos, bien, quizás, por deficiencias en el trabajo, bien porque ya no es posible, dados los cambios sufridos por los indígenas, acceder a ciertas cosas, fundamentalmente en el campo de sus concepciones y de la significación de los elementos materiales en ellas.

Las ilustraciones que se incluyeron aquí, los análisis y descripciones, solo alcanzan a ser una ventana a través de la cual se puede dar una rápida ojeada a toda aquella riqueza captada en el terreno, pero intraducible en el papel. De todas maneras, la esperanza es haberse acercado lo más posible a ella.

Para terminar y a manera de conclusiones es preciso redondear ciertos puntos, hacer explícitos otros, deducir algunas cosas sobre otros más.

### **Relaciones entre forma, tipo y función**

Uno de los rasgos más notables de la cestería y alfarería embera es la correlación entre estos tres elementos, más estrecha en la última que en la primera.

Los propios indígenas son conscientes de ella en la mayor parte de los casos; además, las categorías lingüísticas con las que las denominan reflejan el mismo hecho.

La tipología cerámica expuesta ya y referida a las vasijas de uso tradicional es un claro ejemplo. Los *u*, *kuru* y *chokó* tienen una forma básica específica adecuada al uso de cada uno de ellos, forma cuya amplitud de variación es mínima. Detalles adicionales, como las dimensiones y la figura, presentan una mayor variabilidad, pero siempre dentro de patrones generales que corresponden a cada tipo de cántaro. Los cuadros Nos. 6 y 7 muestran el rango dentro del

cual fluctúan las medidas de los *u* y *chokó*, respectivamente. Las explicaciones sobre las figuras indican la especificidad en ella, sobre todo la característica antropomorfa de casi la totalidad de los *chokó*.

Pero un tipo de recipiente que no es de antigua sino que responde al contacto con los blancos, el de las ollitas, no solo carece de nombre embera, sino que cobija a una cantidad de ceramios de formas distintas y de diferente utilización. Adicionalmente, se debe hacer notar que esta última es definida por el comprador blanco y ocurre dentro de un contexto cultural que ofrece, para este caso concreto, más posibilidades de opción.

Así, es posible afirmar que ciertas vasijas son especializadas: *u*, *kuru*, *chokó*, hornos, *cayanas* y, tal vez, los ceniceros: las restantes son de uso múltiple, como las *materitas* y *ollitas*.

La cestería presenta una diferencia al interior: mientras los objetos distintos de las canastas ofrecen la misma correlación entre forma, tipo y función y una muy grande especialización, tales las *pepenas*, los *cedazos*, *sikoes*, *patas de tigre*, *estrellitas*, *robamuchachas*, *sombreros* y *bases para corona*, aquellos son más elásticos en su forma y función.

Se ha visto cómo las funciones de los *e* son múltiples, aunque la mayoría de ellas puede ser definida como cargar o como guardar. Tienen también una amplitud de tamaño considerable y variaciones dentro de la forma básica descrita. Pues bien, unas y otras no están correlacionadas, y no ocurre que las diversas funciones impliquen cambios de tamaño y/o forma.

Esto es más notable en los *inpurr* e *inpurrú*, cuya forma y tamaño presentan una diferenciación muy grande, hasta el punto de que muchos de ellos no logran ser identificados como tales, al menos por el observador de afuera. El término se aplica, entonces, más a la función (correlación entre tipo y función) que a la forma. Pero también puede considerarse que las funciones de cargar la semilla de maíz y cargar el pescado son diferentes; en este caso, ni siquiera se

daría esta correlación. Se planteó más arriba la hipótesis de que la función del *inpurrr* es, desde el punto de vista de su significado conceptual, la de digerir su contenido, la de ser estómago para ese contenido; ella permitiría mantener la relación tipo-función, pero no se comprobó en el terreno.

Quedó claro que la función básica de los *jabara* es la de guardar el maíz y la harina del mismo grano, siendo estos los canastos más especializados. Pero poco a poco se ha ampliado su uso, haciéndose extensivo al almacenamiento de muchas otras cosas, aún algunas que no son alimentos. Igual cosa ha ocurrido con los *inpurrr*, que ahora pueden encontrarse también colgados de paredes, vigas y zarzos, conteniendo toda clase de artículos.

Puede percibirse que este guardar cosas diversas va siendo extensivo también a los *echaké*, *jabara*, *inpurrr*, etc., cuando parecía ser un uso definido para *korá* y canasticas solamente. Podría creerse que se trata de un resultado de los recientes cambios ocurridos entre los embera, aumento de objetos duraderos que es preciso guardar, desaparición de formas de almacenamiento diferentes u otros.

Y ya que se habla de los *korá*, con ellos sucede algo que únicamente se da del mismo modo para las canasticas. Los *korá* no tienen una forma común, refiriéndose el término que denomina al tipo exclusivamente a la técnica de fabricación y, secundariamente, a su uso para guardar cosas de cocina, pese a que, como se vio sucede con otros canastos, se ha hecho extensivo a elementos diversos.

Con las canasticas, recipientes cuyo origen blanco se postuló antes, es posible percibir idéntico fenómeno al dado con las ollitas del mismo origen, en las cuales no aparece la correlación que está siendo analizada, pues son multiformes y multifuncionales.

El comportamiento de tal relación entre los embera-chamí no responde, pues, a lo que se ha afirmado para el proceso global de desarrollo de los medios

de trabajo, los cuales van desde los de uso más generalizado, en las sociedades primitivas, al más especializado, en las sociedades modernas; dándose aquí en forma inversa.

Cabría, además, una pregunta, si se quiere ir más allá de lo planteado, interrogante que muy seguramente carece de posibilidad inmediata de tener respuesta: ¿corresponden los elementos formales a un proceso de adecuación al uso?, ¿o responden, más bien, a necesidades derivadas de la concepción que sobre ellos se tiene? Por ejemplo, las “barriguitas” de los *u* y *chokó*, en el caso de los ceramios, o de los *inpurr*, en el de los canastos, se han originado en las condiciones de su utilización, adquiriendo después una significación conceptual?, ¿o acaso se han fabricado así para responder a una conceptualización que les asigna funciones que van mucho más allá de las estrictamente materiales, utilitarias?

Planteamientos como el anterior apuntan hacia una nueva manera de entender la relación entre tipo-forma-contenido, siendo al mismo tiempo resultados de la investigación aquí realizada y puntos de partida de posibles trabajos posteriores.

### **Relación cestería-alfarería**

La cerámica actual entre los embera-chamí reviste una indudable importancia con miras a futuras investigaciones arqueológicas, no solo, como se planteaba al comienzo del trabajo, por sus técnicas y formas “arcaicas”, sino porque pone de presente el carácter necesariamente limitado del material sobre el cual basan su actividad los arqueólogos.

Por un lado, el trabajo puso de presente la indisoluble relación que existe entre alfarería y cestería, tanto al nivel de los procesos de trabajo en los cuales intervienen (especialmente el del maíz), como al nivel de su presencia en el mito. Y si esto se comprueba así hoy, todo tiende a indicar que en el pasado se

presentó con una intensidad aún mayor. Por otro lado, los inventarios señalaron que la proporción de los canastos a los cántaros en cada vivienda es muy alta, aproximadamente de 15 a 1 y, en ocasiones, mucho más.

Empero, el examen de los basureros modernos de las casas, así como de sus alrededores, mostró, como era de esperar dada la naturaleza de los materiales de que están hechos, que en unos pocos años, y a veces meses, los restos de los elementos de cestería botados al patio se han podrido y desaparecido por completo, mientras aquellos de la cerámica se mantienen, si bien notablemente fraccionados y erosionados por las condiciones de intemperie.

Esto quiere decir que, al cabo de poco tiempo, una excavación arqueológica únicamente sacaría a luz muestras de una cerámica tosca, poco variada y, en general, pobre en figuración, arrojando una visión unilateral y demasiado parcial del desarrollo de la cultura material de sus productores. El gran desarrollo de la cestería, por el contrario, que constituye el “fuerte” de la producción cultural indígena embera, quedaría ignorado para siempre.

Esto pone de presente, al menos para grupos que habitan en medios ambientes selváticos, la necesidad de adoptar otros criterios que vayan más allá de la cerámica en el momento de caracterizar el desarrollo de ciertos aspectos de su vida material.

En esa situación, la presencia de restos de cántaros *chokó* y *u*, como efectivamente se han encontrado por gvaqueros en zonas aledañas, permitiría inferir, al menos como hipótesis, el cultivo del maíz como uno de los alimentos básicos, y la utilización amplia de productos de cestería, *jabara* e *inpurr* sobre todo. Y sería más la cantidad que la calidad de tales cántaros la que hablaría del nivel de bienestar de los grupos productores.

## Procesos de transformación

Si se miran las diferencias entre Garrapatas y Chamí, parece claro que los indígenas del primero de los lugares lograron, en términos generales, los propósitos de su emigración: escapar a la grave presión de la sociedad nacional colombiana para integrarlos, especialmente la de las misiones, y conservar aspectos fundamentales de su tradición embera. Esto es válido igualmente para aquellos elementos focos centrales de esta investigación. Su análisis ha mostrado, incluso, una gran vitalidad y una enorme capacidad de desarrollo.

Ejemplo de esto último lo suministra la cestería. La exploración, descubrimiento y utilización de una cantidad asombrosamente grande de nuevos “bejucos”, frente a los 4 o 5 en uso en el Chamí; formas de combinación de las mismas para conseguir canastos de óptima calidad, como ocurre con los de *sinsu* en la vereda Buenos Aires, quebrada afluente del río Azul en el Garrapatas, cuyas bases son hechas en *sintar* o santanás, que resisten más la humedad, y cuyos bordes o remates tampoco son de *sinsu* sino de un bejuco menos quebradizo y que aguanta mejor la enrollada en el núcleo; el empleo de tiras que no son de *joro*, *congá* o *iraca*, sino bejucos gruesos, para hacer ciertos *jabaras* e *inpurr*; la enorme amplitud de formas que han alcanzado estos últimos; y, finalmente, algo que no se había mencionado antes sino en forma parcial, la capacidad de asimilar rasgos venidos de fuera en las zonas de contacto.

Ya se explicó cómo las canasticas son una combinación de características indígenas y blancas en un tipo de canasto nuevo, cuyas funciones son más blancas que indias, anotándose su uso múltiple, cosa que ocurre así mismo con las formas.

En la vereda Coral, frente a la boca del Sanquininí y ya en los límites entre el Valle del Cauca y el Chocó, se ha construido un “pueblito” de 9 viviendas nucleadas sobre una vía central, aunque con espacios relativamente amplios entre ellas. En este núcleo humano han ingresado, por matrimonio, algunos

indígenas waunana que se han casado con mujeres embera. Y estos han introducido formas y técnicas de cestería propias de esa sociedad indígena.



Foto No. 164

Rápidamente han sido aceptadas y ordenadas de acuerdo con la tipología de los Chamí, teniendo como criterio clasificador su forma y su función, más que las técnicas de elaboración. Muestras de ello son los *e* de palma amarga hechos con tejido cuadrilateral diagonal cruzado, cuya forma es, o bien mucho más cónica que la “normal” (foto No. 164: *E* de fibras de palma amarga, tejido cuadrilateral diagonal cruzado), o, al contrario,

mucho más recta que ella; los *korá* gigantescos, imposibles de colgar debido a su tamaño y al peso excesivo cuando están llenos; y las *petá* hechas con brillantes tiras de palma amarga (foto No. 165: *Petá* con tiras de palma amarga. Coral, Garrapatas).



Foto No. 165

En el Chamí no pudo percibirse un fenómeno similar; por ejemplo, las canasticas casi no existen, con excepción de las *neenderdé*.

No fue posible explicar el por qué ciertos tipos de canastos son exclusivos de esta región. Los *bodre jabara*, los *bishiru*, los *shiitachobean* brillan por su ausencia en el Garrapatas. Tal vez, si aceptamos las afirmaciones de sus productoras en el sentido de que se trata de nuevos canastos inventados por ellas, podría creerse que son posteriores a la migración al Garrapatas, así que su conocimiento no pudo haber sido llevado hasta allí. Pero, si los contactos entre las dos zonas no se han roto, si las visitas son frecuentes, si la migración continúa, aunque en muy pequeña escala, si mujeres del Chamí se casan con

hombres del Garrapatas y van a vivir allí, no se entiende cómo tales desarrollos en la cestería se han quedado circunscriptos a un solo sitio.

La autosuficiencia en canastos se mantiene en el Garrapatas, en donde son poquísimas las familias que no los fabrican y muchísimas menos aquellas que casi no los usan (sólo 3 o 4 en una vivienda). En el Chamí, en cambio, hay veredas enteras en donde no se fabrica un solo canasto, según la gente porque no hay materias primas, pero realmente a causa de que ya se han “civilizado y abandonado sus costumbres de salvajes”, ya que los bejucos podrían ser obtenidos por intercambio. También pueden encontrarse casas en las cuales no hay ni un solo canasto, algo especialmente cierto para algunos lugares en las zonas de contacto, Mistrató sobre todo.

En uno y otro lugar, los *e* son los canastos de uso más generalizado, pero en las zonas de contacto en el Chamí y en la vereda de La Capilla, en el Garrapatas, estos recipientes son casi los únicos empleados.

Se anotó antes cómo entre los indígenas del Valle del Cauca no se aplican marcas a los *e*, en tanto que es general su presencia en los del Chamí. Algo similar ocurre con los asargados (*jabara e inpur*) entintados, con diseños hechos con tiras teñidas. Su extensión es mayor en el Chamí; en el Garrapatas son muy pocas las mujeres que los elaboran, la variedad de diseños es menor, sus motivos son más escasamente identificados (los saben hacer pero desconocen su significado), la habilidad para “dibujar” es deficiente y es frecuente que el motivo “se pierda”.

Sin que pueda ser demostrado hasta este momento, puede ocurrir que se deba a problemas ligados con la pérdida de significación de la cestería en general, conservándose su técnica, su uso y otros aspectos formales. De todas maneras es perceptible entre los migrantes una nostalgia por su lugar de origen, cosa que los ha llevado a idealizar las condiciones de allí, como ya se hizo notar con el aprecio por el *sinsu* o, en el caso de la alfarería, por la añoranza por el

magnífico *iuru*, cuando la situación al respecto es más favorable (en calidad y en cantidad) en el Garrapatas, y con la traída de canastos en cada viaje que se hace a visitar a los parientes que se quedaron y el cuidado que se tiene con ellos para buscar su máxima duración, etc.

Esto se puede expresar con una frase que algunos indígenas explicitan: en el cañón del San Juan “están las raíces”. Incluso cuando se cuentan los mitos, el narrador se siente en la obligación de aclarar que su acción transcurre en el territorio del Chamí y que cuando se habla del río, este no es el Garrapatas sino el San Juan. Y los emigrantes se nutren aún de tales raíces, al menos como un hecho de tipo ideológico, conceptual, porque ya se ha visto cómo en el lugar de origen muchas tradiciones se han perdido o desnaturalizado. Ya se vio, a manera de ejemplo, la conservación en el Valle de las narraciones de origen de cestería y alfarería, imposibles de detectar en Risaralda.

En la alfarería, el proceso es esencialmente similar. La autosuficiencia de los grupos familiares ha desaparecido en el Chamí en un número muchísimo más grande de ellos, los kuru no se fabrican ya, aunque se conservan algunos antiguos; los chokó comienzan a desaparecer, han sido prohibidos y se ocultan los que persisten; los e no existen en muchas viviendas, ya que no hay maíz para tostar; las alfareras son proporcionalmente muy pocas; los depósitos de tierra son escasos y sujetos a fuertes conflictos que implican, en muchas ocasiones, su “daño”, etc.

Sin embargo, en las zonas de contacto en Mistrató y Pueblo Rico, la cercanía de un mercado blanco ha producido algo inexistente en el Garrapatas: la aparición de alfareras especializadas y profesionalizadas, para las cuales la mayor parte de los recursos de subsistencia provienen de la fabricación de cerámicas por encargo. Incluso, el mercado se ha ampliado poco a poco hasta el punto de que, a veces y para ciertos tipos de ceramios, es posible hacerlos sin que medie

encargo alguno, confiando en la demanda potencial y siendo necesario salir a buscar a los compradores.

Esto ha traído consigo, adicionalmente, una diversificación formal de los productos de *iuru*, pues los tradicionales no satisfacían las necesidades de los consumidores blancos.

Todo ello ha confluído, también, en un perfeccionamiento de las técnicas y formas de trabajo de las alfareras, cuyo rendimiento es varias veces más alto que el de sus colegas en la zona indígena; esto parece ser aplicable también a la calidad de los productos, aunque sin que pueda afirmarse categóricamente.

En el Garrapatas se conoció la existencia de una mujer indígena, viuda, que trabaja como agregada en una hacienda cafetera en las afueras de El Dovio y quien, al decir de varias indígenas, fabrica los mejores y más hermosos *chokó* comprados por sus compañeros. No fue posible ubicarla, así que no se supo si también tiene compradores blancos, dándose algo similar a lo planteado para las zonas de contacto en el Chamí.

### **Alternativas de "recuperación"**

Uno de los objetivos de este proyecto se refería a estudiar alternativas de "recuperación" de la producción de alfarería y/o cestería entre los indígenas. Por una parte, para tratar de aliviar su dependencia del mercado nacional en el cual deben adquirir los productos que reemplazan a los de producción autóctona, obligando a una consecución de dinero que los integra cada día más y crea graves situaciones de desequilibrio en su sociedad, así como de pérdida de sus tradiciones. Por la otra, para tratar de utilizar la vinculación ya existente con ese mercado con fines de estimular una producción que pudiera participar en él de una manera organizada y en la cual los indígenas tuvieran en sus manos, al menos parcialmente, el control sobre las condiciones de dicha participación.

Ya se ha expuesto la alta limitación que las materias primas y las necesidades de una utilización racional del medio ambiente imponen a esta perspectiva en lo que a la cestería y a un volumen relativamente alto de producción se refiere. En el Chamí, los “bejucos” que existen ya no son suficientes para suministrar siquiera los elementos necesarios para mantener satisfechas las necesidades internas de la comunidad, mucho menos para dar base a un aumento sistemático de la elaboración de canastos para un mercado que podría ser creciente. Por su propia naturaleza, no se vislumbra posibilidad de cultivarlos o de encontrar otros métodos de garantizar su existencia. La alternativa de encontrar otras fuentes de materias primas requeriría estudios más amplios y de naturaleza distinta a la de este, pero a simple vista no parece posible.

El Garrapatas, con áreas relativamente grandes de selva, sí ofrece una base material en este sentido. Pero a largo plazo la situación desembocaría en una semejante a la del Chamí, con un agotamiento de las materias primas; ya se ha visto cómo esto ocurre ya en la vereda de La Capilla, dedicada en forma creciente a la expansión de los potreros para ganadería.

Y, a nivel de la producción para el consumo interno, no hay nada que recuperar pues esta llena las necesidades sociales. Sin embargo, fenómenos de prestigio y despersonalización cultural producen cambio de canastos por otra clase de recipientes. Un tipo de campaña ideológica de reafirmación de lo propio es posible, incluso la propia investigación cumplió un papel en esa dirección. Pero, para ser efectiva, no podría limitarse a la cestería como un elemento aislado, sino que debería tomar en cuenta la tradición en su conjunto, tratándose de un proyecto en grande, el cual debería tomar en cuenta la situación de las fuerzas internas en conflicto, incluida una evaluación de las fuerzas propicias al abandono de lo propio, hoy día en crecimiento. Lo sucedido con el Cabildo

controlado por las misioneras en el Chamí, es un llamado de alerta en este aspecto.

Las escuelas que existen, algunas con maestros indígenas, y las que posiblemente van a instalarse por solicitud de la comunidad, pueden cumplir un papel importante, poniendo a los niños en conciencia de la importancia de estos productos, como ya lo comienzan a hacer sobre otros aspectos de la tradición.

En la zona limítrofe con el Chocó, un comerciante blanco, venido desde Bogotá, adquiere periódicamente una producción excedente de objetos de cestería a precios excesivamente bajos; pero este es un fenómeno marginal que podría servir de base para una producción organizada por los indígenas y con mecanismos que les den un acceso directo al mercado. Leves intentos en este sentido, hechos por la Oficina de Asuntos Indígenas del Risaralda, han fracasado, revertiendo en “beneficio” de solamente una familia indígena. Intentos más amplios no podrían efectuarse sin una participación de las autoridades indígenas y ya se ha visto cuál es la posición de algunas de ellas.

En lo que se refiere a la alfarería, las técnicas de trabajo impiden pensar en una ampliación considerable del volumen de producción, a no ser mediante la vinculación de un número grande de personas a esa tarea, o mediante la introducción de técnicas diferentes, como el torno. Se considera que una y otra producirían consecuencias internas que serían nocivas para el conjunto del grupo.

Un ensayo de organizar conjuntamente la producción de las varias alfareras de Mistrató y de incidir en las condiciones del mercado, se vería obstaculizado por rivalidades personales y, sobre todo, familiares entre ellas, las cuales fueron detectadas ya sobre el terreno.

Además y por encima de todo, los intentos de esta clase tomarían la cerámica exclusivamente desde el punto de vista material, dejando de lado y contribuyendo a la más rápida desaparición de su significado conceptual,

inclusive violentando el pensamiento de las fabricantes en cuanto a determinados productos. Ellos no serían otra cosa que una contribución al proceso de despersonalización cultural que ya viven los embera-chamí.

## ANEXO

### Identificación de las muestras de *luru*

**Muestra No. 1.** Quebrada Buenos Aires, Garrapatas. Depósito ubicado cerca a la playa en una especie de ciénaga.

**Muestra No. 2.** A medio camino entre río Machete y río Blanco. Depósito ubicado en un vagoncito seco, un poco arriba de un nacimiento de agua. Garrapatas.

**Muestra No. 3.** Quebrada Jebanía, río Garrapatas. Depósito ubicado al pie de la vivienda de la alfarera en un pequeño resumidero de agua. Se encuentra encharcado en forma permanente.

**Muestra No. 4.** Puente Cable, en el margen izquierdo del Garrapatas. El depósito está en una cañada y se encuentra abandonado, al parecer porque la tierra fue “dañada”.

**Muestra No. 5.** Corresponde a la tierrita de una alfarera del río Claro. No se conoció el depósito, el cual, según referencias, está ubicado en Puente Cable, muy cerca del anterior.

**Muestra No. 6.** A medio camino entre Batatal y La Capilla, pertenece al depósito de donde, muy ocasionalmente, extrae su tierra la alfarera de este último sitio. Se ubica en la pared alta de una cañada seca; al parecer con bastante agua en invierno. Garrapatas.

**Muestra No. 7.** El Hormiguero, río San Juan, Chamí. Corresponde a la greda que utiliza la ceramista de la Josefina. No se conoció el depósito.

**Muestra No. 8.** Ankima, Chamí. Este depósito su utiliza desde épocas muy anteriores y es el nacimiento de una quebrada que cuenta con bastante agua en invierno. Tiene ya una gran profundidad.

**Muestra No. 9.** Corresponde a *iuru* de la ceramista de Santa Marta, Mistrató, Chamí. Es la mejor greda entre las analizadas. No se conoció el depósito.

## BIBLIOGRAFÍA

- CHAVES, Milcíades. 1945: "Mitos, tradiciones y cuentos de los indios chamí", en *Boletín de Arqueología*, Vol. 1. No. 3. Bogotá, pp. 133-159.
- MORA DE JARAMILLO, Yolanda, 1974: "Clasificación y notas sobre técnicas y el desarrollo histórico de las artesanías colombianas", en *Revista Colombiana de Antropología*, Vol. XVI, Bogotá, pp. 283-354.
- OSBORN, Ann, 1979: "La cerámica de los tunebos. Un estudio etnográfico". Bogotá, Valencia Editores, Publicaciones de FINARCO, No. 2.
- PINTO GARCÍA, Constancio, 1974: "Los indios katíos. Su cultura, su lengua. Vol. II: La lengua katía". Medellín, Granamérica.
- REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo, 1945: "La manufactura de la cerámica entre los chamí", en *Boletín de Arqueología*, Vol. 1, No. 5, Bogotá. pp. 425-430.
- , 1960: "Notas etnográficas sobre los indios del Chocó", en *Revista Colombiana de Antropología*, Vol. IX, Bogotá, pp. 73-158.
- , 1985: "Basketry as metaphor. Arts and Crafts of the Desana Indians of the Northwest Amazon". Los Ángeles. University of California. Occasional Papers of the Museum of Cultural History.
- SHEPPARD, Anna O., 1968: "Ceramics for the Archaeologist". Washington, Carnegie Institution of Washington.
- VASCO URIBE, Luis Guillermo, 1975: "Los chamí. La situación del indígena en Colombia". Bogotá, Margen Izquierdo, Col. Minilibros No. 1.
- , 1978: "Un mandamiento para el indio: ódiate a ti mismo", en *Semanario Cultural, la revista de El Pueblo*, No. 119, 20 de agosto, Cali, pp. 10-11.
- , 1985: "Jaibanás. Los verdaderos hombres". Bogotá, Banco Popular, Colección Textos Universitarios.
- WASSEN, Henry, 1933: "Cuentos de los indios chochoes recogidos por Erland Nordenskiöld durante su expedición al istmo de Panamá en 1927 y

publicados con notas y observaciones comparativas de Henry Wassen”, en *Journal de la Société des Americanistes*, Nouvelle serie, Tomo XXV, París, pp. 103-135.