



Artesanías de Colombia S.A.  
Ministerio de Desarrollo Económico

Carpeta del oficio

ARTESANOS CERAMISTAS DE TUATE  
vereda del municipio de Belén  
departamento de Boyacá

Asdrúbal Fajardo Vásquez  
Diseñador Industrial

Bogotá, D.E. Marzo 21 de 1.990

## INDICE

	Página
1, INTRODUCCION	
2, LOCALIZACION GEOGRAFICA	1
Mapas	1.a.
	1.b., 1.c.
3, RESEÑA HISTORICA	2
3,1.Las costumbres de los indios Tuatés	2.a.
	- 2.g.
4, NUCLEO ARTESANAL	3
4,1,Paisaje y psicología	4
4,2 Evolución de las formas	4
5, PROCESO PRODUCTIVO	5
FOTOS 1 y2 Transporte del barro	6
3, 4 y 5 Picado y pisado del barro	9
6 y 7 Comienzo del modelado	9.a.
8 Construcción de la pieza.	10
9, 10y11 Modelado con rollos	11
12 Armado de una olla	12
13 y 14 Coloreado	13
15 y 16 Bruñido y raspado	14
DIBUJO 1 Caldeo	15.a.
17 y 18 Cocción	17
19 y 20 Cocción	18
5,1,Equipos y herramientas	19
FOTOS 21 Pretal	19
22 y 23 Tabla y tiesto	21
24 y 25 Raspador y bordeador	22
26 Zunchos metálicos	23
5,2 Empaque	23
FOTOS 27 y 28 "chivas" de fique	23.a.
29 Transporte de la loza	24
6, PRODUCCION	24
7, COMERCIALIZACION	26
8, CONCLUSION Y RECOMENDACIONES	27
FOTO 30 Pueblo de Tutasá en fiestas	28
31 Mercado artesanal en Tutasá	28
9, DESCRIPCION DE LAS PIEZAS ARTESANALES	
FICHAS TECNICAS	31

## INTRODUCCION

El objetivo primordial de este estudio es adquirir un conocimiento mas profundo a cerca de las condiciones materiales de existencia del artesano al rededor de su propio oficio. Así pués en este estudio se describen detalladamente los aspectos relacionados a la labor tradicional que los artesanos de la vereda de Tuaté, ubicada esta en el municipio de Belen, han venido desarrollando desde tiempo atrás. Se han tomado diferentes aspectos como el tipo de organización de los participantes en dicho trabajo, las herramientas que utilizan, los procesos de manufactura, la cantidad de producción, la descripción de las piezas y los aspectos relacionados con la comercialización de sus productos; aspectos que nos ayudarán a una valoración y un mejor reconocimiento de elementos importantes de nuestra cultura.

Un análisis adecuado de este trabajo redundará en una futura asesoría mucho mas efectiva en la preservación y diversificación de la producción de objetos que satisfacen necesidades funcionales y formal-estéticas, en la capacitación de artesanos y en un mejoramiento de las condiciones de comercialización de sus productos.

## 2 LOCALIZACION GEOGRAFICA

### Superficie:

El municipio tiene un area de 102 Km<sup>2</sup> de los cuales el 22% es terreno plano y el resto lo ocupan cordilleras y laderas que se extienden a lo largo de las estribaciones de la cordillera de Consuelo, a uno y otro lado en límite con los municipios de Santa Rosa, Cerinza, Coromoro, Encino y Tutasa.

### División territorial:

El municipio esta dividido en nueve veredas: Centro, Molino, Rincon, Tirinquita, Venta, Tuaté, Bosque, Montero, Donación y el corregimiento de San Jose de la Montaña.

### Altura Clima y

### Posición geográfica:

El poblado esta a 2695 mts. de altura sobre el nivel del mar, con una temperatura media de 14°C con algunas oscilaciones durante los meses de mayo a agosto y de diciembre a febrero según la mayor o menor abundancia de lluvias y con una presión barométrica de 548 en término medio.

Su clima es seco y parejo; pero el valle es propenso a continuas heladas durante los meses de julio, agosto, diciembre y enero por corrientes gelidas que se desprenden de la sierra nevada de Chita causando notables prejuicios en pastos y cosechas, también influye en la constitución del barro utilizado para la cerámica.

La vereda de Tuaté se encuentra al nor-orienté de Belén a 10 Kms. de distancia y a una altura promedio de 2730 mts.

MAPA N°1



l.c.

MAPA N 2

## DEPARTAMENTO DE BOYACA



RUTA A TUATE Y MORCA



sobre el nivel del mar, hallandose como lo indica el mapa en los 6°001' de latitud norte y 72°53' de longitud al W. de Greenwich.

### 3, RESEÑA HISTORICA

Los objetos de cerámica de fina confeccion hallados en lugares aledaños a Belen, los nombres de algunas veredas, sitios y cerros que aun se conservan, demuestran que tambien sus creencias, ritos, costumbres, idiomas y leyes los hacían semejantes en todo al resto de los pueblos que formaban esa gran nación Chibcha.

Los nombres de veredas, sitios y cerros con significado chibcha: Tirinquita, bosque bajo; Tuaté, labranza de boquerón; Tutubita, fin de labranza ajena; Caichana, entrada de valle; Guacha, mancebo trabajador; Turé, boqueron pelado; Somonguate, cerro alto; Dugua, peñasco de monte, etc..

Considere importante transcribir un estudio bellamente escrito en 1940 por Ulises Rojas, que da una idea detallada de las costumbres de los campesinos de esta región, de las cuales algunas supervivencias chibchas como la costumbre del "amaño", los ritos típicos del matrimonio, los funerales y las costumbres de las lloronas o plañideras y las recomendaciones a los difuntos, han ido desapareciendo; además tambien han dejado de emborracharse tanto desde la prohibición de la chicha, haciendo considerable economía, que han invertido en

## 3,1 Las costumbres de los indios Tuatés.

## LAS COSTUMBRES DE LOS INDIOS TUATES

*Olleros anteriores a la Conquista*

*Por Ulises Rojas.*

Hacia el Norte del Municipio de Belén y cerca del pueblo de Tutazá, en medio de altos cerros y entre profundas cañadas, se encuentra el territorio de los *Tuatés*, indios olleros anteriores a la Conquista.

En los sitios menos escarpados de la comarca cultivan toda clase de cereales propios de las tierras frías; los montes se hallan cubiertos de pequeños arbustos, especialmente ayuelo, jarilla, tunos y uvas silvestres; abunda también el guasguín y otras yerbas medicinales.

En todo el territorio hay 200 o 300 casas, la mayor parte de bahareque y paja y algunas de teja, que se hallan diseminadas unas de otras; cada casa la forman dos pequeñas habitaciones separadas en ángulo, o una frente a la otra, destinadas a dormitorio y cocina con fogón bajo de tres piedras y puerta estrecha, dejando al medio un pequeño patio. Casi todas las casas están retiradas de los senderos veredales, dando siempre la espalda al camino, como para evitar las miradas de los transeúntes. En el estrecho corredor de la habitación que sirve de dormitorio se hallan colocadas boca abajo, unas sobre otras formando pirámide, buena cantidad de ollas recién cocidas y sobre el caballete de sus ranchos ponen todas las que se les rompen, dando con esto a sus moradas un particular atractivo.

Los visitantes de aquellos lugares son mirados con timidez y curiosidad por los indios, quienes saludan y responden afablemente a todas las preguntas que se les hacen, empleando un lenguaje lleno de términos raros, con los cuales, expresan en forma original e inteligente sus ideas. La fisonomía chibcha es muy



marcada en ellos; algunos tienen los ojos oblicuos y la frente muy pequeña; visten pobremente, como el campesino boyacense; se bañan poco y solo usan calzado para salir a los pueblos.

Se levantan entre las cinco y seis de la mañana; hacen tres comidas al día; a las diez se desayunan con aguasal hervida y harina de cebada tostada o arepa de maíz; al medio día, o cuando el trabajo se lo permite, almuerzan con sopa de trigo, cebada o maíz, con frijoles, habas, hojas de col u otras legumbres, y por la noche, como entre las siete y ocho, comen más o menos lo mismo. Como no cultivan papas las usan pocas veces; lo mismo sucede con la carne, de la cual solo se sirven en su alimentación una o dos veces a la semana, ya que los pollos y gallinas que crían y los huevos los venden en los mercados.

Se acuestan a las nueve de la noche. En las noches de luna rasgan el tiple, pero son poco amigos del canto. No hay tiendas en su región. De las cosas indispensables para la vida, como la sal, la manteca, algunos panes, las velas y el jabón, se proveen en la población de Belén, que les queda a medio día de ida y regreso, a donde vienen los sábados día de mercado, a vender las ollas, o los domingos a misa; entonces beben chicha hasta quedar completamente ebrios, sin poder casi sostenerse en pie, y son crueles con sus mujeres, a quienes golpean siempre que se embriagan; estas reciben el castigo como cosa natural y se disgustan con quienes tratan de defenderlas de sus maridos.

Casi todos están unidos por vínculos de parentesco, o al menos de compadrazgo; son muy generosos entre sí, especialmente cuando están borrachos y riñen a puñetazos y garrote. Se les oye decir con frecuencia antes de principiar sus peleas: "Compadre: dejemos el compadrazgo y echemos un parecito", y diciendo y haciendo se quitan el sombrero y se dan golpes bárbaramente. Sus mujeres unas veces los separan y otras les ayudan a las riñas con piedras que recogen en el canto, o bién los atacan y les rompen en la cabeza unas vasijas pequeñas de barro en forma de botellón, muy bien labradas y pintadas, recubiertas con una malla de fique de colores que todas usan a manera de carriel para cargar la chicha y que se llaman *poras* o *alcusas*.

Los hombres por lo general llevan garrote y cuchillo, pero muy rara vez hacen uso de este último en riñas. No son rencorosos y cuando llevan a alguno a la cárcel por peleador, su conten-

dor, si queda libre, después de la borrachera, va a visitar al compadre para hacer las paces y llevarle comida y chicha a la cárcel.

Los *tuatés* suelen contraer matrimonio muy jóvenes, entre los quince y los dieciocho años, siempre con las mujeres de su raza, por lo cual se hallan bastante degenerados. Las mujeres suelen decir, cuando se les pregunta la razón de esta costumbre: "a nosotras no nos gustan los *manibonitos*, es mejor maniembarrada con maniembarrado". Los matrimonios son verdaderas bacanales: invitan a todos los compadres de la vereda y después de la ceremonia religiosa, a la cual van muy endomingados, la novia luciendo en la mano una artística *pora* enmallada, regalo del novio y plena de aguardiente y chicha que mezclan en la proporción de seis tragos y un litro, principia la fiesta en una pieza o tienda del pueblo, alquilada al efecto. En élla colocan barriles de licor en los rincones y antes de dar principio al baile a los alegres acordes del tiple y maracas, humedecen todo el suelo con chicha para hacer más agradable el ambiente. El jolgorio dura todo el día y la noche y a él invitan a los amigos y conocidos que ocasionalmente encuentren. La fiesta termina cuando ya materialmente no pueden sostenerse en pie, y así, traspiés aquí y traspiés allá, a ratos durmiendo a la vera del camino, llegan a sus ranchos por senderos malísimos, pedregosos y pendientes.

No obstante su degeneración, a causa de la falta de cruzamiento de la raza, muchos viven más de cien años; cuando muere un *tuaté*, salen sus deudos a la puerta del rancho a gritar: "Oh! hermanos, ha muerto fulano; el cuerpo está presente, el alma dónde estará?" y a este dolorido grito acuden prontamente los parientes y amigos; cubren de flores el suelo del rancho y encienden muchas velas al rededor del cadáver que colocan en la mitad de la estancia. Buscan tres o cuatro *lloronas*, o las que puedan pagar, que son mujeres ancianas que se dedican a este oficio de llorar y pregonar en alta voz en forma continua hasta darle sepultura, las cualidades y virtudes del difunto.

Parientes y amigos acompañan el entierro que se hace en el cementerio católico de Belén. Si el muerto era acomodado, le compran caja mortuoria más o menos lujosa y si no, lo traen en una barbacoa entretegida de ramas olorosas: lo colocan primero en el humilladero del pueblo y se van a las tiendas a beber; mu-

chos acostumbran a traerles chicha y después de abrirles con un palo las rígidas mandíbulas, se la echan al cadáver y lo llevan luego a la iglesia, en donde, si es rico, le hacen cantar el entierro. Después lo conducen al cementerio entre lloros y lamentos, formando un vocerío espantoso. Al llegar allí por orden de parentesco, van chorreando sobre el féretro las velas y espermas que llevan encendidas, hasta cubrirlo completamente con una capa blanca, luego lo descienden al hoyo y el pariente más próximo y los que le siguen, le echa encima puñadas de tierra y a cada una que lanzan, van recomendando el alma del muerto a los parientes difuntos y enviando saludos a los ya desaparecidos, hasta cubrir de tierra el cajón; luego lo tapan rápidamente lanzándole con las palas tierra y piedras hasta formar un túmulo sobre el sepulcro. Al cementerio también llevan vasijas con chicha que reparten entre los concurrentes. Terminado el entierro, entre sollozos y buenas ausencias del difunto, vuelven a las tiendas en donde se embriagan hasta perder el conocimiento.

Los hombres viven en sus tierras dedicados a la agricultura y poseen bestias y ganados. El territorio se halla muy parcelado, pero no acostumbran cercas de ninguna clase; los linderos de los predios están señalados por zanjas o mojones y todos se respetan sus sementeras y pastos. Allí nadie paga a otro jornal. Los siembros y cultivos se hacen por el sistema que se llama de *convites* y que consiste en que el dueño del predio que se va a cultivar invita a veinte o treinta amigos a trabajar en su campo, costeándoles la alimentación y la bebida, y a su turno hacen lo mismo los demás para sembrar sus parcelas.

Las mujeres son muy abnegadas y fieles, no obstante la dureza con que las tratan los hombres; ellas cocinan, lavan, ven de la ropa y crían sus hijos que llevan siempre con sígo, sin que esto les impida hacer los más duros oficios.

El *amaño* es costumbre muy generalizada en la región. Consiste en que el hombre, joven de diecisiete a veinte años hace vida común por tres meses, previa licencia de los padres, con una joven de trece a quince años, con la obligación de mantenerla y vestirla; si al cabo de este tiempo le satisface para esposa, se casa con ella; si no la encuentra a su gusto y no ha quedado embarazada, pues en tal caso es obligatorio el matrimonio, la devuelve a sus padres, dejándole las ropas que le ha regalado; son



muy frecuentes las querellas y pleitos que se suscitan ante las autoridades por el incumplimiento del novio en esta clase de compromisos.

El vestido dominguero de las mujeres consiste en sombrero de caña con cinta de colores y plumas de pavo real; blusa de colores fuertes, adornada con trensillas y bordados de hilos o lanas de colores vivos; mantilla negra; enaguas de frisa, muy amplias y hasta los pies, sostenidas con una ancha faja en la cintura, que ellas mismas tejen, alpargatas de lona y zuela atadas con grandes lazos de galones negros. Los hombres usan camisa amarilla o roja bordada al estilo de las que llevan las mujeres; pantalón angosto de manta, alpargatas de zuela, sombrero de caña o de jipa y ruana de lana oscura.

Son las mujeres las únicas que fabrican las ollas, industria que hace célebre la región desde tiempos inmemoriales. El procedimiento es completamente rudimentario y el mismo usado por los olleros anteriores a la conquista, por lo cual es interesante conocerlo en sus detalles.

El barro de que fabrican las ollas es de color negro y arcilloso; lo sacan de las minas que se encuentran en la región a dos o tres metros de profundidad, es blando y lo extraen con palos aguzados en la punta, ya que los indios tienen la creencia muy arraigada de que no debe extraerse con barras o azadones, ni con ningún instrumento de hierro, porque si esto sucede, el barro se esconde y se les acaban las minas; de suerte que en la explotación de aquella y en la fabricación de las ollas, no usan ningún metal.

El barro lo llevan a sus ranchos y allí, en la mitad del patio, sobre una gran laja de piedra, lo someten con un pizón de madera a una maceración que dura por lo general tres horas hasta que le dan el punto conveniente. Colocan luego una bola de barro sobre un plato y principian con las manos a darle forma; luego van agregando al rededor cilindros de barro hasta llegar a la boca de la olla, que fabrican con habilidad extraordinaria, perfectamente circular y simétrica, como si fuera hecha en torno; después la dejan orear hasta el día siguiente, en que la acaban de perfeccionar con tablillas de madera, con las cuales las raspan por dentro y por fuera hasta redondearla de igual espesor en todas sus partes; le colocan las orejas y le dan un barniz, con:

un barro muy blando de color rojo vivo, del cual también tienen minas. Este barniz se lo aplican con las mismas tablillas de madera y solamente por la parte de afuera.

En este estado colocan las ollas boca abajo en un zarzo de varas que tienen sobre el fogón de la cocina; allí permanecen al humo por algún tiempo y cuando ya están casi secas, las exponen al sol por tres días, luego las vuelven a poner en el zarzo en donde las calientan con llamas de pajas y leña delgada hasta que adquieren brillo. Hecho esto, las toman con trapos y las llevan al horno que ya tienen preparado cerca de la casa y allí las someten al fuego por tres horas hasta que quedan perfectamente cocidas.

Estos hornos son especies de eras cóncavas, sobre las cuales colocan primero una capa de ceniza, luego un poco de leña delgada, y sobre ésta, las ollas de medio lado, unas tras otras, formando círculo y así unas encima de otras hasta formar una pequeña pirámide. Las cubren con más leña delgada, paja, yerba verde y les prenden fuego.

Si las ollas no están bien secas, en el horno se revientan con el calor. En todo este proceso de fabricación se gasta generalmente un mes.

Las *tuatés* solo trabajan en este oficio de las diez de la mañana a las cuatro de la tarde; antes y después de estas horas, se dedican a otros menesteres, porque según ellas, el barro es muy dañoso y frío y las enferma; y tal vez tengan razón porque las tardes y mañanas en aquella región son demasíadamente frías y el termómetro baja a seis y cuatro grados centígrados sobre cero.

Fabrican también vasijas en forma de patos, con dibujos curiosos, múcuras y pequeñas ánforas de cuello delgado, que llaman mucuritas, poras o alcusas, a las cuales les hacen dibujos en forma siempre igual, de tal suerte que parecen todas hechas por una misma persona. Cada india hace de cuatro a cinco ollas en el día y a los doce años de edad principian el aprendizaje, que en vez de progresar, parece haber decaído porque a medida que consiguen otros medios de vida abandonan el oficio.

En tiempos anteriores hacían ollas muy grandes que llamaban *mayas* y que les servían generalmente para guardar el maíz, el trigo y la cebada de sus cosechas; hoy ya no las fabrican porque el barro, dicen, ha perdido su fuerza y no permite su elaboración. En cambio de estas y con el mismo objeto, tienen como

graneros enormes canastos de caña que embarran por fuera con una mezcla de arcilla y estiércol de res, mezcla parecida a la que usan en la fabricación de sus casas de bahareque, en esa forma libran las cosechas de los ratones y otras plagas.

Al preguntarles por qué no hacen un poco más finas las ollas y las decoran como en otros tiempos, dicen que al cocerlas se les revientan y que los dibujos y adornos "engroman mucho", pero lo que en realidad sucede es que ahora ya no son tan laboriosos como antes y quizá menos hábiles que sus antepasados.

Quienes se encargan de venderlas son los hombres, y cuando tienen una buena cantidad de ellas las lleva a los mercados amarradas en mochilas formando pirámides que cargan a las costillas o en bestias. Los mercados principales son en Belén, Cerinza, Santa Rosa, Sogamoso, Duitama, Paipa y Tunja, pero algunos las llevan a vender hasta Soatá, Capitanejo, Málaga, Chocontá y Bogotá.

Los maridos aprovechan el valor del trabajo de sus mujeres, a quienes jamás rinden cuentas, y gran parte del dinero, cuando no es todo, lo gastan en embriagarse en los días de mercado.

Los *tuatés* fabrican también teja de barro y además tienen una industria eventual que consiste en la hechura de alfondques que venden en tiempo de fiestas en algunos pueblos circunvecinos.

En idioma chibcha *Tuaté* parece que significa *labranza del boquerón* porque en realidad las labranzas se encuentran en las pequeñas y profundas depresiones de los cerros que forman la comarca y los indios eran muy dados a bautizar los sitios y lugares de acuerdo con la topografía terrigena.

(El anterior estudio fue escrito en 1940).



la compra de casas en el poblado, ajustandose a un modernismo contemporaneo tanto en su atuendo como en sus costumbres. Sin embargo el escrito deja entrever una clara percepcion de estas gentes y que hoy en dia Usted puede sentir con esa misma vitalidad.

#### 4, NUCLEO ARTESANAL

La produccion artesanal se desarrolla en cada familia independientemente; así en cada una de las casas se trabaja algún tipo de productos ceramicos.

En esta vereda la mujer es la persona que efectúa el armado o manufactura la pieza, es la madre de los niños o la abuelita, o una mujer joven, soltera o casada pero que ha estado la mayor parte del tiempo allí, generalmente con escaso estudio escolar, bajos recursos economicos y grandes responsabilidades con las labores del hogar y cuidado de los niños.

El hombre se dedica a las labores de la agricultura o la ganadería y en ocasiones ayuda a traer el barro o a traer la leña, a arreglar y pisar el barro y a hornear las piezas. Con la inexistencia de bestias, algunas pagan a un campechino por traer el barro o la leña al sitio de la casa ( \$500.00 por arroba de barro o tercio de leña). Los niños ayudan a algunas labores sencillas como amasado del barro y algunos si les gusta pueden hacer algunas figuritas, como miniatu-

ras de casitas, marranos, animalitos, etc..

Algunas mujeres ya de edad han dejado el oficio por lo enfermiso de este, el medico se los ha prohibido puesto que padecen generalmente de artritis en los brazos y las manos; esto es producido, dicen ellas, por el frio concentrado en el barro y a los cambios de temperatura a que se ven sometidas al alternar este trabajo con las labores de la cocina.

En la vereda habitan al rededor de unas 120 familias,; pero solo unas treinta trabajan la cerámica.

#### 4,1 PAISAJE Y PSICOLOGIA\*\*

"En la psicología de los pueblos, la montaña influye en las actitudes y comportamiento de las gentes, un paisaje de montaña y meseta, con sus recodos y caminos, pequeños valles y hondonadas, montes y en general multitud de paisajes minúsculos, en donde el habitad tiene sorpresas a cada vuelta del camino, forma un pueblo acostumbrado a la profundidad, a los detalles, a la meditación y egocentrismo con manifestaciones idealistas. En estos paisajes montañosos, en donde se concentra la población mas densamente, las inquietudes y pasiones tienden a multiplicarse y a crear un sentido mas empirico de la vida, mas minúsculo y mas concreto."

Nota extractada del libro escolar Historia de Belen.

#### 4,2 EVOLUCION DE LAS FORMAS

Las formas que se trabajan se han ido depurando a lo largo de los años y se transmiten de generacion en generación

sin abandonar una tipología característica que van dependiendo de los procesos productivos y de la idea internalizada de satisfacción de unas necesidades campesinas muy específicas y que le proporcionan unidad de diseño claramente diferenciables de las demás regiones colombianas que también producen cerámica.

La creación de nuevas formas o nuevos productos se laboran a partir de la idea -imagen que permanece al ver otros modelos en almacenes o en los mercados artesanales de las fiestas en los pueblos o en el de las ciudades cercanas. La producción de alcancías con forma de marrano y la diversidad de miniatura con las mismas formas de los productos grandes muchas de ellas; son todas ellas motivadas en gran medida por la demanda que tienen en el mercado. Algunos artesanos sin embargo no les gusta, ni les nace de su interior trabajar la miniatura, dicen que tiene mucho trabajo y que se cansan mucho de los hombros y la espalda. De todas maneras estas mujeres lo realizan en el poco rato libre que les queda de las labores de la casa y es lo único que les proporciona algo de dinero, muy poco, comparado a la cantidad de trabajo que tienen.

## 5, PROCESO PRODUCTIVO

### EXTRACCION DEL BARRO

Se efectúa en las "minas", las cuales se hallan situadas



(foto 1)  
"mina" de barro



(foto 2)

en barrancos donde inician un agujero, logrando sacar terrones de barro apropiado a 50 cms., 1 y a veces hasta 2 mts. de profundidad. Por medio de una bara con la punta aguzada o con un barretón de punta metálica para facilitar la tarea van picando y acumulando el barro a un lado, (fot.1). Existen unas leyendas que dicen que el barro se esconde cuando se utilizan herramientas metálicas; sin embargo es buena razón no utilizar herramientas metálicas para el trabajo de la cerámica puesto que las partículas metálicas contaminan la arcilla.

Una vez sacado y calculado la cantidad de peso a cargar, se empaqueta en un talego apretado de polipropileno si el barro está muy húmedo, si por el contrario está seco se puede comprimir y amarrar con una malla de fique, se prosigue entonces a cargarlo por medio de una especie de cinturón llamada "pretal" el cual pasa por la cabeza donde se hace la fuerza, mientras que el saco de barro va a la espalda, de esta forma emprenden su camino de regreso gastando media hora o más hasta la casa (fot. 2)

#### EXTRACCION DE LA TIERRA COLORADA

Existen unas "minas de colorado" ubicadas en sitios especiales y se diferencian unas de otras por su tonalidad, algunas de ellas más intensas las cuales son más apetecidas, se encuentran a tres o cuatro metros de profundidad desde el piso y se pica también con un palo aguzado en la punta o

un barreton de punta metálica y se extrae con una pala. Dice doña Briceida Guerrero Maldonado, dueña de la mina de colorado, que le pueden pagar cincuenta pesos por una talega de arroba o que le pueden dar cualquier mercadito, como puede ser una panela una libra de papa, etc.. Existe de todas maneras una especie de arriendo por "locera" (persona que hace loza) por la extracción del barro en un pedazo, pagando cinco mil pesos al dueño del terreno, lo mismo sucede con algunas minas de colorado que se paga al dueño unos cuatro mil pesos anuales por persona que extraiga material de ellas.

El transporte del colorado se realiza de la misma forma que se hace con el barro.

#### PICADO DEL BARRO Y PISADO DEL BARRO

El barro se pica se humedece y se apalea o se pisa sobre una gran piedra plana con un maso de madera, hasta lograr al cabo de una o dos horas de esfuerzo una masa afinada y totalmente maleable. El material no exige añejamiento u puede ser usado de inmediato. En caso de permanecer algunos días sin que sea empleado, o de quedar un sobrante después de terminada la tarea, debe rociarse a menudo para conservar siempre una mezcla húmeda y se deja a la sombra bien envuelta con plásticos de polietileno. Ver fotografías 3,4 y 5.





(foto 3)



(foto 5)



(foto 4)

9.a.

(foto 6)



(foto 7)



### CONSTRUCCION DE UNA PIEZA

Después de un corto amasado de la arcilla con las manos, se comienza la ejecución propiamente dicha de las piezas, utilizando el modelado directo. Una porción de barro es toscamente redondeada y colocada sobre un pequeño tiesto, que a su vez descansa sobre un trozo de madera de 20 a 30 centímetros de lado, puesto en el suelo mismo, (fotos 6 y 7). El bloque de greda es entonces impulsado con un movimiento giratorio que se le da con la palma de una mano, mientras que con la otra se inicia la operación de armado a medida que se agregan rollos de arcilla. Se termina luego, raspando la pared interior con un pedazo de madera, tiesto o lata ("ruca"). En la serie de fotografías 8 a 12 se ilustra claramente.



(foto 8)



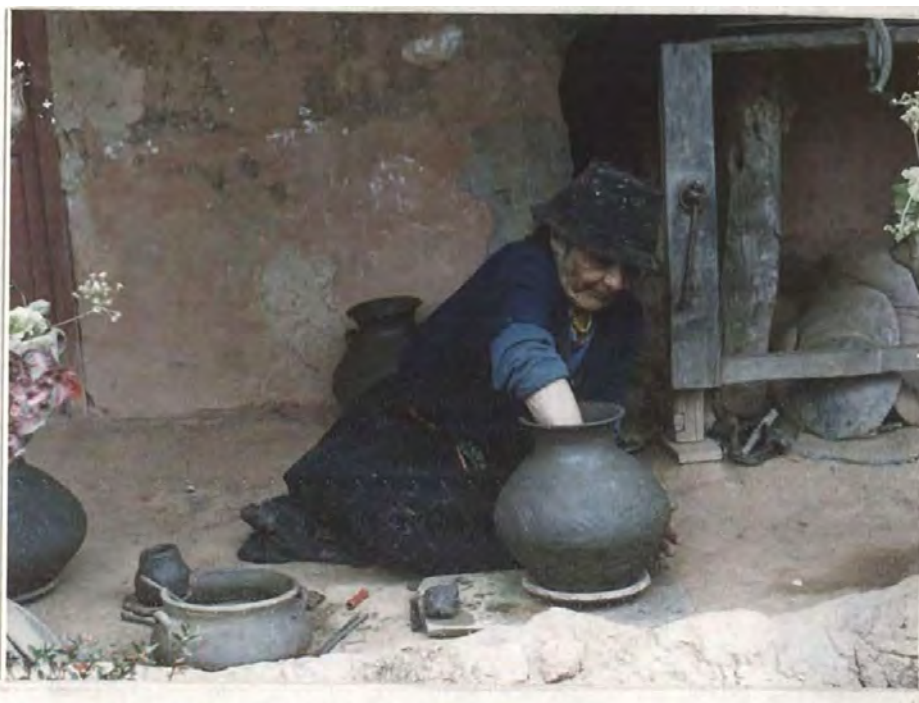
(foto 9)



(foto 10)



(foto 11)



(foto 12)

Si la vasija es pequeña se gastara menos tiempo y se obtendrá en una sola etapa, si la vasija es mediana o grande se gastara entonces mucho mas tiempo, teniendo dos o tres etapas separadas por cortos periodos de "oreo". Las asas se aplican cuando el barro este un poco mas seco y resistente a la presion de los dedos.

Las piezas terminadas se ponen a secar en un promedio de tres dias en un sitio ventilado y sombreado.

#### COLOREADO

El mismo dia de la coccion o unos antes se prepara un liquido espeso, hecho de una tierra roja y se aplica con un trapo empapado sobre la superficie de la pieza, se deja secar, se aplica otra mano si fuese necesario y luego que este



seca se prosigue al acabado con una piedra lisa, que es en realidad una especie de bruñido la cual da al producto una fina terminación comparable a la que tienen los productos de la chamba Tolima. (fotos 13, 14, 15)



(fot.13)



(fot.14)





(foto 15) BRUÑIDO efectuado con una piedra lisa (ágata).



(foto 16) RASPADO DE LA BASE

operación que se realiza cuando ha secado la pieza.

## CALDEO

Previo al día de horneado de las piezas y después de un primer periodo de secamiento y "oreo" de la pieza; se colocan las piezas en un zarzo acondicionado generalmente en la cocina de la casa; esto con el fin de que el calor constante que emana de la estufa de leña vaya secando cada vez mejor todas las piezas. Las piezas se colocan boca-abajo sobre la rejilla hecha con barras de Tuno de 4 centímetros de diametro aproximadamente que forman una superficie cuadrada de mas o menos un metro y medio de lado. La cocina es generalmente una construccion independiente del resto de la casa pero muy cercana, es bastante encerrada por lo que no se pierde mucho calor. Las piezas pueden durar allí dos semanas y para completar el caldeo se hace una hoguera con leña delgadita en el piso debajo del zarzo, las ollas quedan entonces negras del humo y listas para pasarlas al horneo definitivo. (fig. 1)

## COCCION

La cocción se realiza segun la cantidad de produccion elaborada y puede ser cada quincena o cada mes, sin embargo en algunas partes que no es tanta la produccion hornean cada tres o cuatro meses.

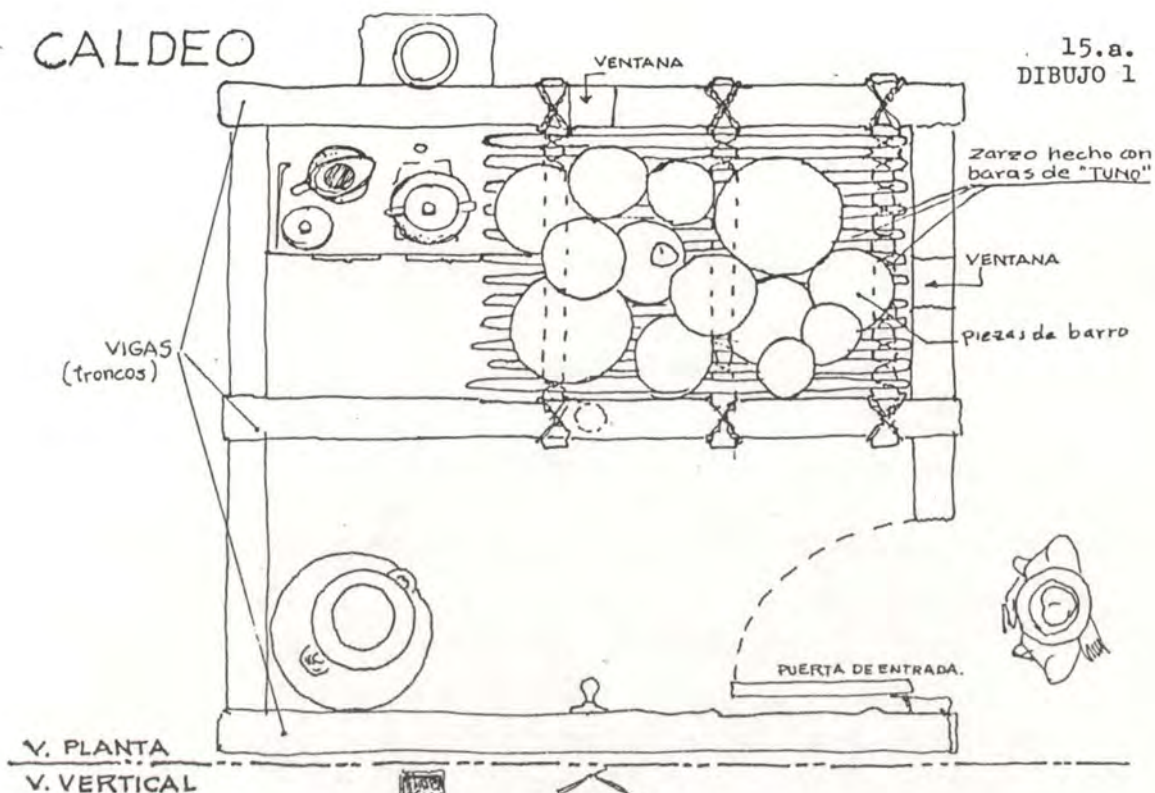
Las cocciones se efectúan en los dias cercanos a las fiestas y a las romerias que se conmemoran en los pueblos cercanos, con el fin de tenerlos listos para los mercados artesanales.

Se colocan en el piso ollas grandes rotas o que no se -

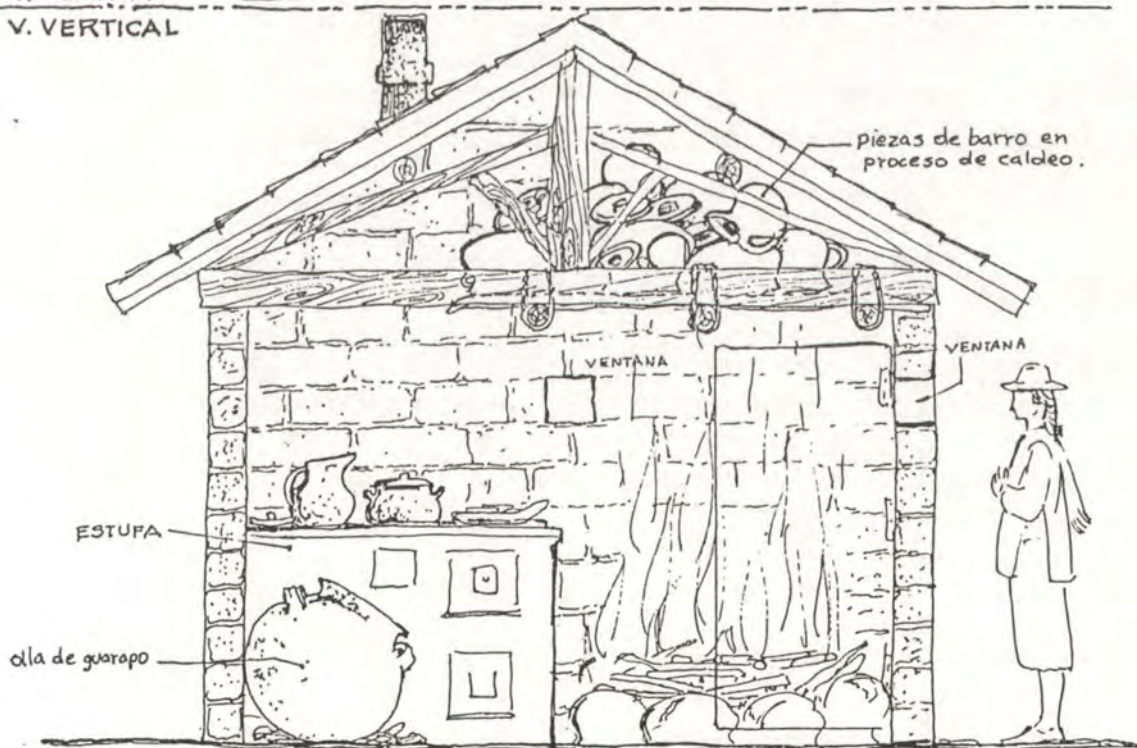
15.a.

# CALDEO

15.a.  
DIBUJO 1



V. PLANTA  
V. VERTICAL



Vistas principales del zarzo de la cocina donde caldean las piezas de barro los artesanos de Tuaté, municipio de Belén, Boyacá.

Hoguera en el piso con leña delgadita de "tuno" o "dejarilla".

Escala: 1:25

Dibujo 1

Reducción del 100%



utilicen formando un círculo de dos a dos y medio metros de diametro en una superficie plana, dejando suficiente espacio al rededor para la alimentacion del horno y una área aledaña para colocar las piezas ya cocinadas. Dentro del círculo se coloca ceniza en un espesor de 5 a 10 centímetros, encima de esta se coloca leña delgada bien dispuesta hasta una altura de 50cms. (se gasta aproximadamente tres tercios de leña); encima se colocan las ollas grandes primero una e seguida de la otra apoyadas en el piso de lado, de forma que la base de una da contra el borde de la boca de la siguiente; se incerta paja de zorro entre cada una de estas filas y encima se disponen las piezas medianas y las mas pequeñas en la parte superior (fot. 17). Una vez bien encarradas se prende fuego a la leña de Tuno y se va colocando la paja de zorro bien seca preciso sobre el sitio donde vaya la candela hasta que quede cubierta toda la loza; en los sitios donde halla quedado poca paja se coloca mas, de manera que no quede ningún agujero, Este proceso dura al rededor de dos horas, al final la ceniza coge un tono blancuzco, indicando que ha quemado bien; despues se deja enfriando media hora o si no hay afán mucho mas tiempo, se separa la ceniza de encima, y se empieza a retirar con cuidado una por una las piezas a un lado para que se enfrien y se examinan para seleccionarlas y poner en otro lado las quebradas. Generalmente una hornada se compone de unas cientocincuenta a doscientas piezas ojalá surtidas. En las épocas de heladas la composicion del

barro se afecta dando como resultado mayor numero de piezas dañadas despues de la cocción. (fot. 17-20)



(foto 17)

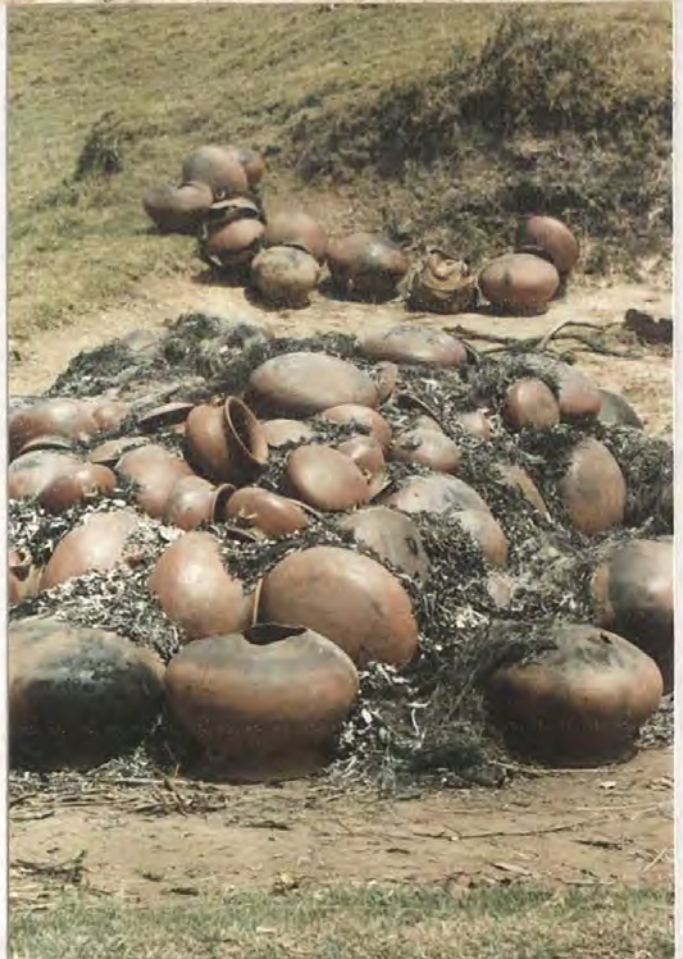


(foto 18)





(foto 19)



(foto 20)



### 5,1. EQUIPOS - HERRAMIENTAS

El sitio de trabajo de estos artesanos es en la casa misma, en cualquier parte, usualmente en el corredor de la casa a la sombra del alero del techo, arrodillados en el piso o sentados en cualquier tronquito o en el dintel de la puerta van modelando y dando forma a muchas piezas diferentes.

En realidad se utilizan muy pocas herramientas la mayoría ideadas y hechas por ellos mismos:

El "pretal": especie de cinturón, con una parte ancha que debe ser flexible y fuerte y es la que va localizada en el vértice de la cabeza; en un extremo va un rejo de cuero con su nudo moreno en la punta, en el otro extremo una cabuya, desde luego mas flexible para permitir hacer lo nudos del caso para poder amarrar la carga ya sea de barro o de colorado.

(foto 21)



La vara para picar el barro durante la extracción, o para picar el barro antes de amasarlo, que tiene el extremo terminado en punta. (algunos utilizan barreton con punta metálica) el pison que es de menor longitud pero con la parte inferior mas gruesa, ambos hechos de madera de Eucalipto o de Huche que son muy fuertes. (estas fotografias se pueden observar en el proceso de producción descrito anteriormente).

- La tabla de madera rectangular de veinte por treinta centímetros de lado y espesor de dos a tres centímetros que sirve de superficie plana para permitir la rotacion del tiesto. (fotografia 22)

- Los tiestos: Los tiestos como su nombre lo indica son elaborados de barro cocido y los utilizan de diferentes tamaños según el tamaño de la pieza a armar, a veces en vez de un tiestico bien acabado utilizan el fondo de una olla rota, la forma concava típica de los tiestos proporciona la forma de la base de los productos que con ellos se laboren, esta convexidad ayuda a que como el apoyo es practicamente un punto facilita la rotacion para el vaciado y armado de la pieza. Este balanceo y la necesidad que exige guardar equilibrio resulta en una proporcion formal de las piezas. (fot. 23)

- Se usa tambien una ollita con agua donde se mantienen los palitos y espatulas con diferentes formas en la punta que ayudan al modelado. Estos palitos los fabrican de madera fina ya sea esta de Pino o de Macano.



(foto 22)



(foto 23)



Como se muestra en las fotos usan "raspadores" hechos de suelas de caucho de diferentes tamaños, se utilizan como su nombre lo indica para raspar por ejemplo el interior de las ollas para darles un espesor parejo y buen acabado, se utiliza un palito con forma especial para dar forma al borde de la olla llamados "bordeadores"



(fot. 24)



(foto 25)



Tambien se utilizan unos zunchos metalicos para raspar y emparejar la base externa de las ollas,(foto 26).



(foto 26)

#### 5,2 EMPAQUE

Se utilizan las "chivas" o mallas elaboradas en fique que forman unos rombos de quince a diecisiete centímetros de lado, la base de la malla tiene una disposicion en radiacion partiendo de un circulo (foto 27 y 28), se encarran adecuadamente alli las piezas con buena cantidad de paja zorro entre ellas con el fin de amortiguar los golpes que puedan sufrir durante el transporte al sitio de venta, asi pues cada maleta armada tiene veinticuatro piezas de diferentes tamaños y sus dimensiones promedio son de 1,5x,8x,7 mts., cada una de estas maletas pesa aproximadamente de tres a cuatro arrobas, El costo del transporte de Tuaté a Belén es de \$200 en un carro. Estas chivas las llevan cargadas con pretales



(foto 27)



(foto 28)

desde las partes altas de Tuaté y aún a veces así hasta los mercados que se hacen en las fiestas de Tutasá, (foto 29).

En una maleta, las ollas colocadas en la parte inferior son llamadas las "espalderas", las que son colocadas en la mitad de estas y encima son las "cordoneras" y las que se colocan en los lados son ollitas llamadas "ripias".



(foto 29)

## 6. PRODUCCION

En la vereda existen aproximadamente una cien familias; pero en realidad son como treinta familias no mas las que producen cerámica o loza de piso. Algunas de estas familias

no trabajan regularmente, esto es tanto así que en algunas partes las quemas las efectúan mensualmente, en cambio en otras partes la hacen cada dos o cada tres meses, estas personas tienen en determinado momento una producción muy baja, y que no les justifica realizar una quema, pero sí que a veces necesitan venderlas y de pronto los artesanos necesitan de esas piezas para completar un surtido, lo que les obliga a pedir el favor de que les quemen sus piezas en alguna casa donde vayan a quemar en esos días. Normalmente una hornada se compone de 150 a 200 piezas, siendo aún más si trabajaron piezas pequeñas y miniatura. Algunos artesanos son hábiles para hacer miniatura y la mayoría de su producción es de este tipo, que además se vende mucho, otras hacen los productos habituales, que son de tamaño más grande; como son las ollas, los chorotes, las mucuras, las jarras, las soperas, etc., y no les gusta hacer miniatura porque se cansan mucho o simplemente por gusto. De todas maneras la mayoría trabaja este tipo de productos y en las hornadas tratan de equilibrar el tipo de producto y su cantidad que puede ser como ejemplo: media docena de tinajas grandes, dos docenas de soperas medianas con sus respectivas tapas, una docena de soperas grandes con sus tapas también, una docena de chorotes, dos docenas de casuelas, dos docenas de cacerolas, una docena de areperos, de pronto una docena de ceniceros, de dos a tres docenas de miniatura, y una que otra ollas ya más grandes que son de encargo, etc..



## 7, COMERCIALIZACION

La comercialización y venta de los productos está mas bien concentrada en los artesanos de la parte baja de Tuaté, algunos de ellos son: Victor Julio Ayala, Ernestina Ayala y Matilde Ayala; ellos compran los productos a los artesanos de los alrededores quienes no desean arriesgar sus productos al transportarlos, a quienes no pueden por razones de salud abandonar por un tiempo su habitad, o por factores economicos y desconocimiento de las vueltas que se realizan en los puestos artesanales de los pueblos y de las ciudades. Un artesano de la parte alta de Tuaté me dijo que como "no era artesano", no cumplia con los requisitos para vender su producto, es decir, creo que pensaba que para ser artesano se necesitaba de un titulo o algo parecido que lo acreditara como tal y asi entonces si poder vender su producto; se ve claramente que aunque fuese un auténtico artesano no estaba seguro de su identidad. Los artesanos comercializadores negocian la hornada completa de otro artesano o preferir algun tipo de productos para surtir mejor su vitrina; ya sean mas miniaturas, o chortes mas pequeños o de ollas de tal y cual forma, etc.. Los artesanos de la parte alta y los de otros sectores transportan su producto hasta la parte baja donde viven los que nombre anteriormente, negocian el precio de las maletas ya sea alrededor de cincomil pesos una maleta con ollas grandes y de este punto ya corre por riesgo propio del artesano comercializador el transporte a los sitios de venta. Muchas veces

los mismos artesanos productores venden su mercancía en las fiestas que se celebran en los pueblos cercanos, ya sean las de Tutasá o en las de Belén, algunos hasta Duitama se han ido.

Cuenta Victor Julio Ayala, un artesano comercializador, que llevó un camion con loza hasta Bucaramanga y resulta que el conductor se fue muy rapido porque había perdido tiempo, él logró recuperar su tiempo pero Don Victor Julio no así su mercancía que quedó totalmente destruida con tantas sacudidas. Pues bien, hechar a la basura sus tiestos rotos, dejarse invitar a una cervesa por el conductor, recoger sus chivas desocupadas y devolverse inmediatamente sin cinco centavos para su tierra.

Algunas fiestas son buenas para vender y otras no; ahora que estuve en una feria artesanal en Sogamoso, estaban pidiendo de alguna manera alargar la estadía cuatro dias mas hasta el otro domingo, pues no se vendió lo que se esperaba e iban a quedarse con toda la mercancía; es que no había demanda y los compradores ademas de que piden mucha rebaja son muy exigentes con la calidad y los desmotiva a comprar facilmente. (foto 30 y 31, Fiestas en el pueblo de Tutasá y mercado)

## 8, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Seria conveniente hacer un estudio mas detallado de los motivos por los cuales la gente compra este tipo de productos y los prefiere y que tipo de necesidades son las que en últimas van a suplir. Creo que obteniendo un conocimiento mas profundo en este aspecto se pueden proponer acciones ten.



(foto 30). Pueblo de Tutasá en fiestas, feb 25



(foto 31) Mercado de ollas en las fiestas de  
Tutasá

dientes a estimular la demanda de estos productos y por otro lado fomentar la creacion de productos que satisfagan mejor estas y otras necesidades.

Los productos cerámicos elaborados por los Tuatés tienen gran calidad estetica sencillez y unidad volumetrica, poseen un acabado caracteristico muy agradable, satisfacen necesidades domésticas para muchos campesinos y son fácilmente identificables. Sin embargo algunos productores han desmejorado notablemente su calidad, pues como venden muy baratas sus piezas les va mejor monetariamente aumentar su produccion y no dedicar gran cantidad de tiempo extra que se requiere para lograr un acabado mejor. De todas maneras resulta aconsejable motivar y hacer tomar consciencia de mejorar el acabado de los productos, como por ejemplo: Tratar de que la tierra colorada que ellos usan como engobe abarque toda la superficie, detallar el modelado de las manijas y las orejas, hacer énfasis en la verticalidad y proporcionalidad de las partes de una pieza.

Las piezas cerámicas de Tuatate son muy porosas y quebradizas, lo que parece obedecer a una cocción incompleta, esto es, cantidad de calor, temperatura alcanzada, tiempo de cocción, etc.. En una época un asesor del Sena estuvo impartiendo instrucción sobre fabricacion de moldes de yeso y propuso la construccion de un horno cerrado, cuya idea entusiasmo a los artesanos pero nunca se logró construir uno. Alguno



de los artesanos cuenta que hicieron una prueba con el profesor; haciendo un hueco en el piso para el quemado de las ollas, pero estas se rompieron y se deformaron todas.

El estudio de la materia prima como la composición química del barro de la región nos pueden proporcionar datos eficaces para reducir estos problemas de calidad. Se necesitaría realizar pruebas con los artesanos a fin de demostrar su eficacia y motivar algunos cambios fundamentales en los procesos para que sean acatados por la mayoría de los artesanos de la vereda.

Creo también que existe la necesidad de promover el aprendizaje de este oficio entre la juventud. Por ejemplo en el sector de Tuaté bajo existen pocos jóvenes pero se trabaja bien la cerámica; Estos podrían ayudar a los de Tuaté alto en donde existe mayor cantidad de jóvenes e impartir instrucción para que logren interesarse más sobre esta labor con la que conviven casi todos los días y que sin embargo no le prestan mucha importancia.