DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES,
INDÍGENAS Y URBANAS

Huehues: Cesteria Tradicional de Jalcomulco y sus nuevas aplicaciones

M. en C. Lisseth Mariana Hernández Ramos

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO
SECVER Transición2019
VERACRUZ ME LLENA DE ORGULLO
CULTURA SECRETARÍA DE CULTURA

DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES,
INDÍGENAS Y URBANAS

VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO

SECVER
Transición2019

VERACRUZ
ME LLENA DE ORGULLO

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

Huehues:
Cesteria tradicional de **Jalcomulco**
y sus nuevas aplicaciones

Investigación: M. en C. Lisseth Mariana Hernández Ramos,
Con la colaboración de la Biol. Daniela Sánchez Romero

Con el apoyo para la edición de la Unidad Regional Xalapa de
Culturas Populares Indígenas y Urbanas.

Huehues:
Cesteria Tradicional de
Jalcomulco
y sus nuevas aplicaciones

Presentación

Este documento rinde tributo a los pescadores y artesanos de la región centro del estado de Veracruz, al trabajo que realizan día a día transformando fibras en objetos de cestería, expresa las formas de uso de esta actividad en Jalcomulco Veracruz, su proceso de elaboración, desde la recolección de las fibras, la transformación y la apropiación. Además, da cuenta de la diversidad de conocimientos e ideas que implica la transformación de un recurso natural (flora) en cultura material.

El municipio de Jalcomulco, donde se comercializa la mayor parte de la cestería, se encuentra situado en el centro del estado de Veracruz, en las estribaciones de la Sierra Madre Oriental, en la vertiente oriental del Cofre de Perote. Se localiza al norte limitando con los municipios de Coatepec y Emiliano Zapata, al sur con Tlaltetela, al este con Apazapan y al oeste con Tlaltetela y Teocelo.

La cestería en la región depende mucho de los recursos naturales disponibles y de la posibilidad de transformar estos recursos en una gran diversidad de utensilios (cestos, camas, sogas, trampas).

En algunos casos los conocimientos para su manufactura son heredados o adquiridos con el surgimiento de nuevas actividades, como el turismo. Históricamente los pescadores han elaborado trampas para capturar camarón del rio, con fibras como los bejucos; en los últimos años los diseños y técnicas iniciales han sido innovadas por los artesanos y ahora, al caminar por las calles más visitadas de Jalcomulco uno puede ver pequeñas tiendas que exhiben una diversidad de diseños y formas, desde grandes esferas hasta pequeñas canastas.

Podemos decir que al ver y tener un objeto de cestería elaborada con bejuco, palma o otate podemos percibir parte de los recursos de esta región, de sus ecosistemas tropicales, y una visión cultural e histórica de quienes los elaboran.

Origen de la Cestería

La cestería se caracteriza por ser una de las ramas artesanales más antiguas; esto se debe a la simplicidad del trabajo y la diversidad de materia prima vegetal (Alvarado, 1997). En México se estima un aproximado de 150 especies vegetales representadas por 20 familias botánicas utilizadas para su elaboración (German, 1997, Morales y López, 2009, Hernández, 2009, 2013, Hernández y Sánchez, 2018).

La cestería consiste en entrelazar fibras duras o blandas, entre ellas, palmas, bejucos, raíces y cortezas. La cestería en el mundo, a lo largo de la historia, es la expresión de un arte popular, puesto que es tradicional porque está basada en viejas técnicas y nociones estéticas que algunas veces son transmitidas de generación en generación o pretenden recuperar o reinventar una tradición interrumpida. Así, la cestería, como oficio, es resultado de arreglos comunales y de un proceso de conocimiento acumulativo. Ya que la dicha actividad depende de los recursos vegetales, el conocimiento acumulativo no solo se refiere a las técnicas de tejido o las formas de decoración, sino también al conocimiento ecológico de las zonas donde se encuentran disponibles los recursos vegetales y las técnicas de recolección de los mismos.

En cestería existen fibras blandas y duras, las primeras son aquellos materiales flexibles al tacto y maleables. De este tipo tenemos palmas, agaves, juncos y lirios; estos materiales son principalmente utilizados por mujeres tejedoras.

Para muchos autores la cestería fue un invento femenino (Gámez, 2004), sin embargo, también dentro de ella destacan las fibras duras como los mimbres, carrizos, otates, bambús, plantas trepadoras como lianas y bejucos, utilizada principalmente por varones.

La materia prima utilizada para la cestería es flora silvestre, la cual junto con otros recursos constituyen elementos importantes para los medios de subsistencia rurales a través de los trópicos, y su mercantilización a menudo impulsa cambios significativos en las prácticas de manejo de recursos y en la configuración de los paisajes.

Jalcomulco, río y montaña

Jalcomulco se ubica en el centro de Veracruz, dentro de la cuenca del río Los Pescados, la cual cubre 2,827 km2 y tiene sus fuentes de abastecimiento en el Cerro de la Cumbre, al norte del pico de Orizaba, a una altura de 3,750 msnm. Se encuentra dentro de una sucesión de barrancas contiguas en donde se forma el río Huitzilapan.

En Jalcomulco la cestería tiene sus raíces en la pesca de camarones de rio y langostinos. Este tipo de pesca tradicional se lleva a cabo con una trampa fabricada con bejucos, cuyo diseño se fundamenta en una cesta cerrada en forma de gota. El rio en Jalcomulco es un bien natural del cual los habitantes locales derivan su sustento; representa la riqueza natural, el arraigo histórico y cultural de una comunidad forjada en el trabajo.

Fotografía: Daniela Sánchez Romero®

Fotografía: Thania Campoy®

La cestería como oficio en Jalcomulco es un buen ejemplo de cómo, cuando una porción del espacio es habitado por uno o más grupos sociales, ocurre una apropiación social del mismo (Velázquez, 1997; Hoffmann, 1997). Así es como el sitio geográfico donde los actores sociales proyectan sus concepciones del mundo y en el que se anclan sus medios de subsistencia.

Los habitantes de Jalcomulco se han adecuado a múltiples cambios; han desempeñado distintas actividades en busca del desarrollo económico. Algunos factores de cambio que han influido dentro del área han sido el crecimiento poblacional, la demanda del mercado externo, y de manera puntual el turismo de aventura. Esto ha generado un intercambio cultural con otras regiones y también nuevas posibilidades para plantear iniciativas económicas como la venta de artesanías al turismo regional y nacional.

Los enfoques actuales a menudo interpretan la mercantilización y la aparición de este tipo de recursos como una mera ampliación de la recolección de subsistencia. Sin embargo en el escenario actual nacional donde surgen actividades artesanales más recientes que responden a mercados nuevos y actividades emergentes como el turismo. El abastecimiento del recurso natural de uso doméstico y comercial está determinado también por la transformación del territorio. Esta forma de interacción se puede visualizar tomando en cuenta la historicidad y los procesos económicos, sociales y ecológicos.

El proceso de elaboración de las piezas de cestería se sustenta en formas particulares de ver el mundo, así como en relaciones específicas que las personas establecen con su medio natural. Preguntarse entonces cómo y por qué cambia un objeto cestero en el tiempo implica, en un principio, ser capaces de leer la historia ambiental de los sitios donde crece la materia prima, la cultura material, los procesos históricos y el desarrollo socioecológico de un territorio vivido. El municipio de Jalcomulco cuenta con una gran riqueza y diversidad florística la cual está representada por 1,229 especies de plantas vasculares reportadas en la zona, distribuidas en 610 géneros y 134 familias (Palacios-Wassenaar et al., 2014).

Sus paisajes son diversos, desde selvas medianas y secas, hasta cultivos de árboles frutales, caña y huertas de mango, café y limón.

Fotografía: Mariana Hernández®

Fotografía: Mariana Hernández®

Conformacion del Ejido y tenencia de la tierra

En 1918 Jalcomulco hizo su primera solitud de dotación de tierra, apelando al triunfo del constitucionalismo. A partir de 1917, la Comisión Nacional Agraria normó el proceso de dotación de tierras y definió al ejido con carácter de propiedad de los pueblos y no del municipio.

En ese mismo año fue denominado oficialmente municipio, cuando se realizó la primera afectación de la hacienda de Tuzamapan propiedad del C. Luis Gorozpe. A partir de la dotación de ejidos, la configuración territorial y las actividades económicas en el municipio fueron cambiando.

La mayor superficie de hectáreas fue utilizada para el cultivo de maíz y productos como el cacahuate, la papaya, el frijol, el mango y el tamarindo, así como para otras actividades para consumo propio, como la pesca. En 1928 se dio la resolución definitiva de 1332 hectáreas sumadas a las 800 designadas en 1918. Actualmente, Jalcomulco es un ejido que desde 1940 cuenta con 3992 hectáreas, de las que 398 ejidatarios han sido beneficiados como propietarios.

Plantas Utilizadas

El manejo de las fibras cesteras en Jalcomulco se realiza mediante la recolección directa de los recursos (palma, bejuco y otate) en vida silvestre, en zonas de sucesión secundaria (acahuales).

En la elaboración de cestería se utilizan 14 especies de plantas fibrosas: 12 tipos distintos de bejucos Macfadyena unguis-cati (L.) A. H. Gentry, b) Arrabidea pubescens (L.) A.Gentry, c) Celtis iguanaea (Jacq.) Sarg, d) Senna occidentalis (L.) Link, e)Paullinea fuscencens Kunt, f) Monstera deliciosa Liebm, g) Arrabidea inaequalis, Jacq., h) Pithecoctenium crucigerum (L.) A.Gentry. (Hernández, 2013; Sánchez, 2017), una especie de otate (Otatea acuminata) y un tipo de palma (Bhrahea dulcis).

Los bejucos y el otate crecen exclusivamente en zonas de sucesión secundaria (acahuales maduros de 10 a 20 años o zonas de barbecho), las cuales tienen una mayor proporción de bejucos que los fragmentos de selvas primarias (Chazdon, 2003).

La palma crece en zonas secas o en los límites de la selva baja caducifolia y la selva mediana en suelos calizos. En este estudio los palmares se encuentran cerca del municipio de Apazapan, los palmares de Bhrahea dulcis son monoespecíficos, constituyen un estrato arborescente bajo o mediano, con un estrato herbáceo bastante denso dominado por gramíneas.

Arrabidea pubescens(L.) A.Gentry (BIGNONACEAE)

Nombre común: Bejuco Colorado

Descripción: Bejucos con ramas secundarias téretes, pubérulas con campos glandulares interpeciolares presentes; tallos de 2.5 cm de diámetro, con 4 brazos de floema en sección transversal; pseudoestípulas inconspicuas o ausentes. Se distribuye en México (Campeche, Chiapas, Quintana Roo, San Luis Potosí, Tabasco,Tamaulipas. Veracruz, Yucatán) hasta Brasil. Desde selva baja caducifolia hasta selva alta perennifolia, del nivel del mar hasta 500 msnm. Su floración es de mayo a octubre.

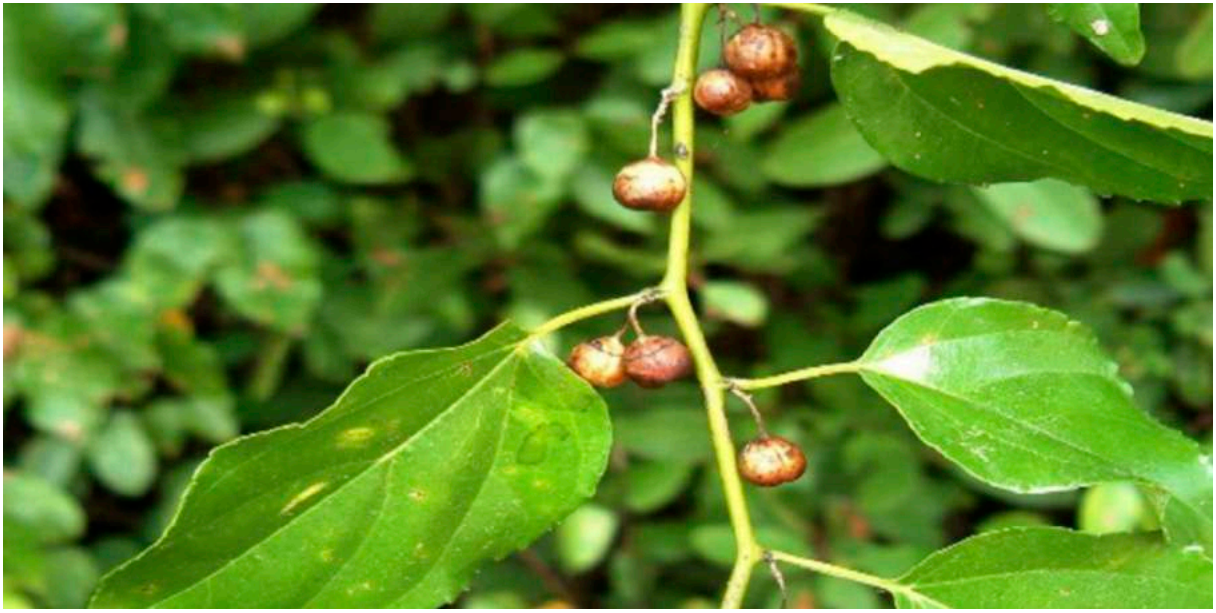
Parte utilizada: Tallo para artesanía y pesca.

Arrabidea inaequalis, Jacq. (BIGNONACEAE)

Nombre común: Tronador

Descripción: Bejuco de ramas secundarias, teretes, glabras, negruzcas cuando secas, por lo general con lenticelas conspicuas más claras y campos glandulares interpeciolares presentes; pseudoestípulas obtusas, inconspicuas. Esta planta crece en zonas bajas, tanto en bosques secos como en bosques húmedos. Sus ramas alcanzan el dosel del bosque, pero se desarrolla principalmente hacia los bordes del mismo. Es común en bosques secundarios. Se distribuye en México (Campeche, Chiapas, Veracruz), Belice, Colombia hasta las Amazonias. Habita en selva alta perennifolia de los 100-200 msnm y selvas bajas. Su floración es de abril a julio.

Parte Utilizada: Tallo para uso en pesca y artesanía



Celtis iguanaea (Jacq.) Sarg, (CANNABACEAE)

Nombre común: Nanchibejuco, Pasa huarache

Descripción: Bejuco de 10 a 20 m de largo con ramas alargadas provistas de espinas recurvadas y d.a.p. generalmente de menos de 10 cm. Frecuente en selvas subdeciduas y en matorrales secundarios de éstas. Los frutos son comestibles y de buen sabor, muy apreciable por la gente de campo.

Parte utilizada: Tallo para artesanía

Macfadyena unguis-cati (L.) A. H. Gentry, (BIGNONACEAE)

Nombre común: Uña de Gato

Descripción: Son bejucos, con tallos en corte transversal con numerosos rayos irregulares de floema, las ramitas teretes, campos glandulares interpeciolares presentes o ausentes, pseudoestípulas pequeñas lanceoladas a ovadas; plantas juveniles distintas, creciendo muy apretadamente al árbol que las sostiene y subiendo por medio de zarcillos recurvados. Se distribuye en el neotrópico, selva baja caducifolia, selva mediana subcaducifolia.

Parte utilizada: Tallo para artesanía

Paullinea fuscencens Kunth, (SAPINDACEAE)

Nombre común: Chililllo, bejuco sarnoso

Descripción: Planta trepadora leñosa, con hojas elípticas u oblanceoladas, ápice acuminado rara vez redondeado, base atenuada, haz glabro excepto el nervio central de unos 3 a 9 cm de largo y de 3 a 5 cm de ancho. Chiapas, Colima, Jalisco, Nayarit, Oaxaca, Sinaloa, Tamaulipas y Veracruz, en selvas bajas inundables, selva baja caducifolia, selva mediana subcaducifolia y selva mediana subperennifolia. La época de floración es de enero a marzo y su fructificación de enero a mayo.

Parte utilizada: Tallo para artesanía

Senna occidentalis (L.) Link, (FABACEAE)

Nombre común: Bejuco tripa de pollo.

Descripción: Bejucos anuales que producen un olor desagradable cuando se aplasta no se rompen. Tallo erecto o ascendente, generalmente no ramificado, glabro o con pelos dispersos. Introducido, en los límites de los ríos, también campos en barbecho, ferrocarriles, carreteras, y las zonas abierta, áreas perturbadas. Senna occidentalis es una especie de maleza extendidas, vegetación secundaria. La época de floración es de agosto a septiembre.

Parte utilizada: Tallo para artesanía

Amphilophium crucigerum (L.) L. G. Lohmann 24:123. 1975. (BIGNONACEAE)

Nombre común: Charrasca

Descripción: Bejuco de hasta 10 cm de diámetro; corteza suelta, fibrosas, verticalmente estirada, con el aspecto de una cuerda torcida en espiral. Se distribuye en México (Chiapas. Colima. Guerrero. Islas Tres Marias, Jalisco. México, Michoacán, Morelos Nayarit, Oaxaca, San Luis Potosí, Tamaulipas, Veracruz, Yucatán) hasta el Norte de Argentina. Se localiza en selva baja caducifolia, selva alta subperennifolia y selva alta perennifolia, hasta 900 msnm. Su época floración es de abril a julio.

Parte Utilizada: Tallo y fruto en artesanía

Monstera deliciosa Liebm, (ARACEAE)

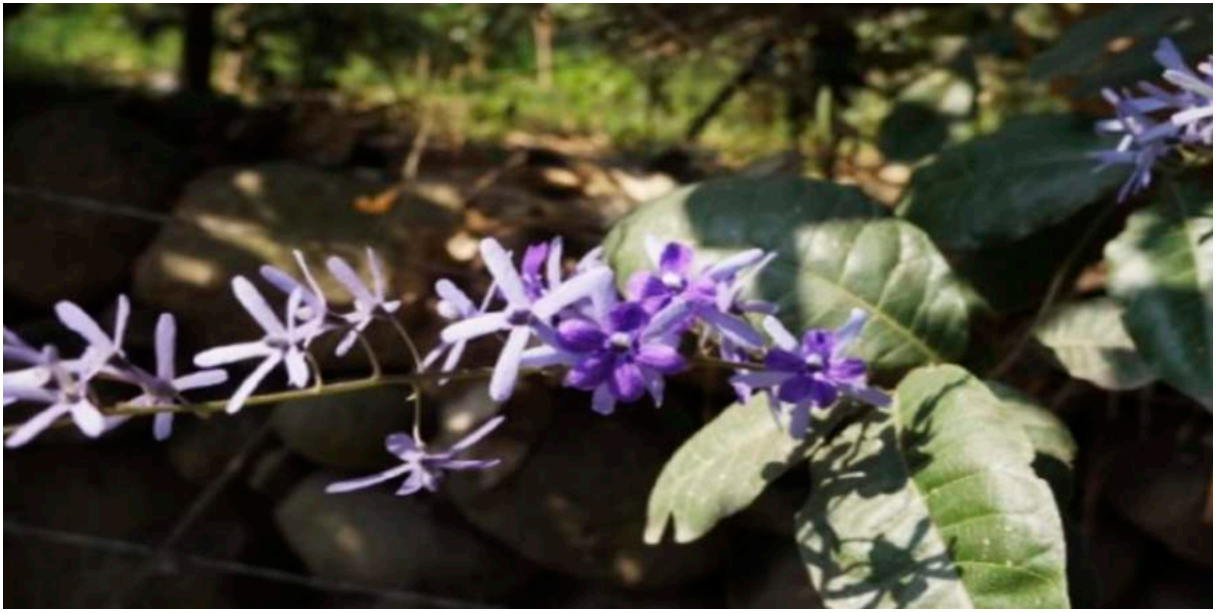
Nombre común: Chirrivaca, costilla de Adán, hoja de piedra, mano de tigre, piñanona.
Descripción: Es un bejuco terrestre o epífito robusta del dosel, adpreso-trepador, alcanza hasta 30 m arriba del suelo, tiene raíces largo-péndulas y suberoso-rugosas. Es originaria de los bosques húmedos de México (Chiapas, Oaxaca y Veracruz), Costa Rica, Venezuela, Nicaragua y Panamá. Floración y fructificación ocurre entre febrero y noviembre.
Parte utilizada: Raíces para artesanía

Combretum sp. (COMBRENTACEAE)

Nombre común: Bejuco peineta

Descripción:. Bejucos leñosos de diámetros entre 3-10 cm. Su hábitat es en Selva mediana subperennifolia, dentro de la vegetación secundaria. Distribución en México: Chiapas, colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Sinaloa, Tabasco y Veracruz. (Missouri Botanical Garden, 2018)

Parte Utilizada: Tallo en pesca.



Petrea volubilis L. var. pubescens Moldenke, Repert. Spec. Nov. Regni Veg. 43:45. 1938. (VERBENACEAE)

Nombre común: Tronador

Descripción:. Trepadoras leñosas o arbustos semitrepadores, los tallos puberulentos o hírtulos, algunas veces alcanzando un diámetro de 9 cm. Especie poco común se encuentra especialmente en orillas de ríos y quebradas, desde el norte de México a Bolivia, Brasil y Paraguay en las Antillas y en Venezuela donde se suele llamar amansaguapo, chaparro o nazareno este último porque tiende a florear por los días de semana santa.

Parte Utilizada: Tallo en pesca.

Otatea Acuminata. (Munro)
C.E. Calderón y Soderstr (POACEAE)

Nombre común: Otate

Descripción: Distribución en México: Aguas calientes, Chiapas, Chihuahua, Colima, Durango, Guanajuato, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Sonora, Tamaulipas, Veracruz, Zacatecas (CICY, 2010)

Parte Utilizada: Tallo

Brahea dulcis (ARACACEAE)

Nombre común: Palma soyale

Descripción: Es una palmera que alcanza un tamaño de hasta 6 y 7 m de altura. Tiene las hojas verdes, más pálidas en el envés, tienen la apariencia de abanico y son rígidas. Las flores son café-amarillentas y están dispuestas en largas inflorescencias. Los frutos son de color amarillo. Originaria del oeste y centro de México hasta Guatemala y Perú. Se encuentra en clima semiseco a una altitud de 1100 metros, asociada al bosque tropical caducifolio.

Parte Utilizada: Hojas

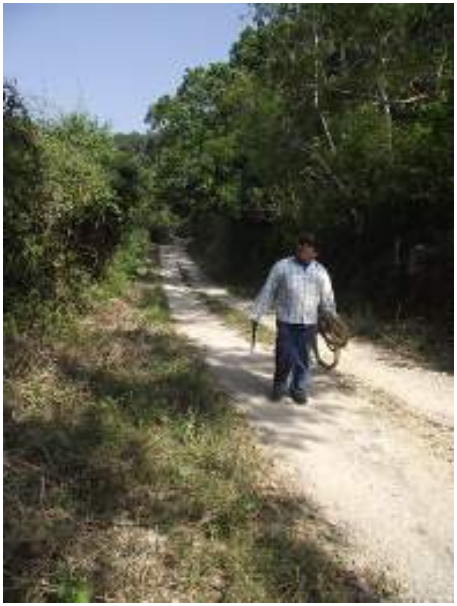
Plantas utilizadas

El entorno ecológico donde crece la materia prima, su distribución, su disponibilidad, su temporalidad de crecimiento y su floración es también un conocimiento que se forma en la memoria de quienes la utilizan y se transfiere de generación en generación. Así como este conocimiento se va construyendo en el recolector, los cambios en los usos de suelo definen la disponibilidad de las materias primas en el tiempo, las cuales están en función de la dificultad de acceder a los sitios donde se encuentran, así como de su escasez o abundancia.

La gente local ha desarrollado en estos sitios para el manejo de los recursos un proceso elaborado de transferencia total, no solo de los recursos locales seleccionados, como la madera o la leña, sino desde la esfera de la “naturaleza” a la de la “agricultura´ una estrategia de domesticación particular que integra las técnicas convencionales de domesticación de especies (para el caso de la palma) en un intento original de domesticación de ecosistemas (G. Michon, H. De Foresta, 1997) (Fotografía-Recolector)

Fotografía: Mariana Hernández®

Fotografía: Tania Campoy®



Fotografía: Mariana Hernández®

Fotografía: Mariana Hernández®

Proceso de elaboración

El proceso de elaboración de las piezas se sustenta en formas particulares de ver el mundo, así como en relaciones específicas que las personas establecen con su medio natural. Preguntarse, entonces, cómo y por qué cambia un objeto cestero en el tiempo implica en un principio ser capaces de leer la historia ambiental de los sitios donde crece la materia prima, la cultura material, los procesos históricos y el desarrollo socio ecológico de un territorio vivido.

En los procesos de elaboración de piezas de cestería, ser capaz de seleccionar la calidad de las materias primas representa necesariamente un proceso de aprendizaje, de prueba y error. La elección de la materia prima dependerá del uso que se le dará e implica poder reconocer su calidad, su resistencia y su maleabilidad, estas características están determinadas por el lugar ecológico de crecimiento de la materia prima.

En Jalcomulco se elabora y comercializa una diversidad de productos de cestería, algunos son objetos domésticos (artefactos) que a lo largo del tiempo se han convertido en artesanía. Entre los objetos elaborados de palma están los petates y los tenates; los cestos de pizca son elaborados de otate (chiquihuite), y con bejuco se hacen las nasas, utilizadas en la pesca artesanal.

Fotografía: Mariana Hernández®

Fotografía: Mariana Hernández®

Petates, tenates y escobas

La cestería de palma se desarrolla en Jalcomulco y en las localidades vecinas de Tigrillos y Chahuapan desde hace casi 100 años. En la localidad de Tigrillos dentro del Municipio de Apazapan es donde se realiza mayormente la actividad del tejido de los petates y los cestos pequeños de recolección de frutos (tenates). En esta localidad quienes realizan la actividad son principalmente las mujeres, antiguamente el fin utilitario de estos artefactos era exclusivo para las necesidades domésticas, es decir, el petate siguiendo la tradición de otros pueblos indígenas en México, desde antes de la conquista ha sido cama y tapete para la casa.

Los petates han servido para hacer bultos, dormir, enterrar muertos y hasta para celebrar matrimonios en comunidades indígenas (Gámez, 2014). Los tenates han sido contenedores (atados con mecapales)[1] que se utilizan para la cosecha y para transportar frutas, verduras y muchas otras cosas. En la zona, este tipo de artefacto ha sido requerido sobre todo para la recolección del café y la cosecha de frutos pequeños (cacahuate). Aunque la elaboración de la cestería de palma se desarrolla principalmente en Tigrillos, la venta y la recolección de la palma utilizada para su elaboración se realizan en Jalcomulco. En el caso de la escobas, son objetos que aunque su venta ha ido disminuyendo por el uso creciente de las plásticas, en el municipio aún se encuentran cesteros, personas por lo regular mayores de 60 años, que se dedican a su fabricación a partir de palma.

1 El mecapal o mecapalli consiste en una banda de algodón o de ixtle –fibra del maguey–, sujeta por sus extremos a dos cuerdas que sirven para sostener la carga. La banda protege la cabeza y el cuello, y al mismo tiempo hace que la carga se equilibre y que el peso de ésta se distribuya por todos los músculos del cuerpo del cargador (Morante, 2009).

Fotografía: Mariana Hernández®

Fotografía: Mariana Hernández®

La fibra utilizada para la elaboración de cestería de palma es la especie Brahea dulcis. En la zona de estudio esta fibra se encuentra en los palmares (acahuales cercanos a pendientes en los límites con los ejidos de Talcotalpan y Apazapan) y dentro de algunas zonas de cultivo.

"La palma, la traigo del cerro, lo que son las cosas, este cerro es el que tiene y este cerro no tiene nada, yo traigo la palma del Cerro Brujo, por ahí queda un pueblito que se llama Buena Vista…"

La elaboración y recolección de hojas de palma es una actividad con mucho tiempo de arraigo.

"Si lo de otate y la palma es viejísimo, con eso mucha gente creció a sus hijos […] Lo cortaban, no para darle uso, lo cortaban para la venta, se los vendían a los de Trigrillos, a la estación de Apazapan, alla por la marmolera, los de aquí de Jalcomulco los llevaban para alla, yo nunca vendi…" [2]

Para su elaboración se utiliza las hojas de palma tierna o el centro de la palma (Cogollo). La palma se recolecta en los cerros cercanos a Jalcomulco, se corta con machete o cuchillo, se transporta hasta la casa del tejedor, cuando es él quien la colecta; si no, se corta y se le vende. Ya en el taller, se deja secar al sol: para su elaboración se raja la palma (se corta en tiras más delgadas), para la elaboración de las escobas también se raja la palma y se comienza a formar un manojo que se amarra a una vara de otate.

2 Testimonios de Don Fulgencio, 70 años

Fotografía: Mariana Hernández®

En el caso de la elaboración de artefactos como el petate y los tenates, se compra la palma a los cortadores de Jalcomulco, se deja secar, y posteriormente, para utilizarla para tejer, se remoja y se comienza el proceso de tejido. La elaboración de un petate se puede llevar de tres días a una semana y después del tejido se deriva un proceso de cocción del objeto de palma (se hornea) dentro de latas y con leña. Posteriormente se lleva a cabo un planchado.

Cestos de Otate (Chiquihuite)

Otro de los recursos naturales recolectado desde hace varios años ha sido el otate (Otatea acuminata), comercializado dentro y fuera del área, para la elaboración de distintos artículos y utilizado en la construcción de palapas en la zona costera. Éste se ha utilizado desde 1920; se extraía en tierras de Jalcomulco y se usaba para la fabricación de cestos y en la construcción en las localidades de Cerro Colorado y Tigrillos, pertenecientes al municipio de Apazapan.

Los cestos de otate o piscadores de otate se utilizan para la pizca de la cosecha de granos o frutos, como el mango, la caña, el maíz. El proceso de elaboración al igual que la palma consta de la recolección en zonas de acahual y pendientes pronunciadas dentro del municipio de Jalcomulco. El otate es una especie de distribución ecológica limitada; se colecta durante todo el año, y se vende a los cesteros tejedores de Tigrillos por rollo (conjunto de 100 varas) antes de la temporada de cosechas.

Pesca artesanal

La pesca artesanal es una de las actividades económicas de menor productividad para México, pues el ingreso que aporta a la nación es poco significativo en mediana o gran escala, sin embargo, su importancia radica en la cantidad de empleos que se generan a partir de ella en contextos locales. Las comunidades que viven en sitios de pesca se ven involucradas directa o indirectamente en la cadena productiva y reciben un aporte económico de la pesca (Cudney y Turk, 1998).

Además de favorecer el crecimiento económico de una comunidad, la pesca artesanal contribuye a la conservación de los sistemas acuáticos, al tratarse de un método selectivo en el que, en la mayoría de los casos, es posible pescar únicamente los organismos de interés económico sin impactar significativamente poblaciones de especies que cohabitan con ellos (García-Allut, 2003).

Muchas de las herramientas utilizadas actualmente en la pesca artesanal son elaboradas con fibras vegetales ya sea en su totalidad o parcialmente (Rondón-R, 2004). La manufactura de estas herramientas, en conjunto con la de otros productos, es clasificada dentro de un gran grupo de actividades productivas denominadas como transformación de la materia prima (SAGARPA y FAO, 2014).

La pesca con nasa y embudo es desde hace 100 años [3] un oficio que se desarrolla en las familias de los pescadores como una forma de educación elemental; los más jóvenes aprenden a tejer sus trampas con los familiares de mayor edad (tíos, padres o abuelos), quienes les muestran los sitios donde se encuentra la materia prima, en su mayoría bejucos (Arrabidea, Paullinea) y otate, y les enseñan a reconocer las más adecuadas y durables. En esta interacción, cada pescador teje y adapta sus conocimientos al elaborar cada una de sus trampas. La trampa tipo nasa es una herramienta esférica utilizada en la pesca artesanal de camarón y langostino. Los 2 tipos de trampas presentan una única diferencia: sus dimensiones. La trampa utilizada para pescar camarón mide entre 20 y 30 cm de diámetro, tomando como referencia su parte más ancha, mientras que la trampa utilizada para pescar langostino, mide entre 40 y 60 cm de diámetro, también en su parte más ancha.

3 Pesca tradicional que se incrementó a partir de la promulgación de la Ley de pesca 1925, y la veda del rio “los pescados”.

La estructura es prácticamente la misma, ambas presentan 2 orificios, el mayor de ellos se encuentra en la parte superior y mide de entre 10 a 15cm de diámetro. Este orificio es utilizado para sacar el camarón o langostino al castrar la trampa, y durante la pesca; es decir, cuando la trampa se encuentra dentro del agua, permanece cerrado con una tapa plástica sostenida por ligas atadas a la trampa. En la parte inferior de ambas trampas se encuentra otro orificio de menor dimensión, de aproximadamente 7 cm de diámetro, por donde tentativamente se espera que entre el camarón o el langostino y quede atrapado.

Fotografía: Daniela Sánchez Romero®

En la pesca con embudo se utilizan tres especies de bejucos: tronador, paludo (Arrabidea inaequialis, Arrabidea pubenses y Petrea volubilis) y un otate (Otatea acuminata), tal como lo revelan algunos testimonios:

"Los embudos, sí, se hacen de otate, el otate va torcido así; embudo porque es digamos parecido, termina en punta, ¿verdad? Se pone, y ya, pero también es prohibido eso, porque normalmente se pone cuando la carona va a bajar a desovar, se pone en la chorrerita ahí y ahí todo el camarón que llega lo aplasta la corriente y ahí está, ya nomás lo sacas y a vaciar a tus morrales" 4.

Los embudos son un tipo de trampa que se construye solo en algunas ocasiones ya que está penado pescar con él, ya que entran muchos camarones y en ocasiones alcanza a pescar camarones con crías.

"Es como la canasta de bejuco, hecha de bejuco, pero es grande y esa se pone a donde está la corriente. . . . De hecho, para acá nosotros está penado, de hecho si te llegan a agarrar con una de esas cosas, no alcanza fianza, porque es muy, por decir mata mucha camarona" 5.

Para la pesca con nasa se utilizan principalmente dos especies de bejuco: el tronador y el paludo (Arrabidea inaequialis, Arrabidea pubenses) y el colorado (Paullinea fucenses). Cada pescador tiene su lugar específico en el río para colocar sus trampas y su sitio específico donde dejarlas.

4 Don Abel, pescador. 5 Don Rafael, pescador.

Fotografía: Daniela Sánchez Romero®

Cada uno de ellos reconoce sus propias trampas porque cada una tiene una marca distinguible (ya sea en el diseño o seña específica). Cada pescador cuenta con un promedio de 80 a 100 trampas por temporada.

La mayoría de los pescadores que elaboran sus herramientas de pesca conocen bien las fibras: dónde se encuentran, cómo cortarlas e incluso los distintos estadios de la planta (tierno, recio, etc.).

Hay pescadores que compran las trampas ya elaboradas y se dedican a realizar la actividad pesquera. Muchos de ellos mantienen una actividad agrícola intercalada con las actividades pesqueras.

Por mucho tiempo, la pesca fue la actividad económica principal en la zona. Con el paso del tiempo, la pesca se ha convertido en una actividad complementaria o que se desarrolla mientras no se tiene un empleo fijo o no se vive específicamente de la agricultura.

Cuando la pesca es la actividad principal, se desarrolla con trampas, atarraya y chinchorro. Cabe señalar que esta actividad ha tenido muchos cambios, bien por los efectos que ha tenido en el río, bien durante el tiempo en que apareció la veda y la sobreexplotación de los recursos del rio (camarones, peces, y langostinos).

Un claro ejemplo de esto solía ser la rotación de actividades de la pesca artesanal de langostino y camarón de río con la cosecha y la comercialización de productos agrícolas como el mango.

Sucedía con mayor intensidad hace siete años atrás, cuando la rentabilidad en la producción y comercialización de mango era mayor. Su temporada productiva es exactamente en el tiempo durante el cual está prohibido pescar camarón y langostino de río, en los meses de mayo y hasta agosto, importantes en la reproducción de estos organismos, por lo que en temporada de veda los pescadores trabajaban únicamente con el mango, cosechando árboles propios y trabajando en la cosecha de árboles ajenos.

La Artesanía

La elaboración de artesanías ha sido una de las actividades económicas que emergió con la llegada del turismo a la zona, en la década de los ochenta, ya que el mayor impulso comercial de esta labor, ha sido la venta directa a los visitantes y a empresas particulares que utilizan las artesanías locales como parte decorativa de oficinas, hoteles, restaurantes, etc.

Fotografía: Daniela Sánchez Romero®

La mayoría de los artesanos recolectan y compran materia prima en distintos momentos del año. Cuando la demanda del producto es mayor, prefieren comprar la materia prima e invertir el tiempo de recolección en producir una mayor cantidad de artesanías; en algunas ocasiones, la demanda elevada del producto permite la contratación de más personal que ayude a producir una mayor cantidad de objetos en menor tiempo.

Por otra parte, cuando la demanda del producto es menor, es decir, cuando es temporada baja en el área para todos los comerciantes, los artesanos disponen de más tiempo para salir a recolectar materia prima, ahorrándose de ésta manera el pago al recolector.

De la misma forma, el artesano necesita salir a recolectar materia prima de vez en cuando, ya que –dicen- en muchas ocasiones el proceso creativo surge en la caminata de la recolección, cuando se encuentra alguna semilla especial, una raíz con forma particular o alguna otra parte de alguna planta que les sugiera una idea nueva.

"Venían los turistas y preguntaban, que son esas bolas que están en el río, cuando veían las trampas de camarón, preguntaban que pá que se usan y algunos nos preguntaban si se podían llevar una o si no teníamos una nueva que les pudiéramos vender. . . y así se nos ocurrió empezar a hacer unas especiales para vender a personas de otros lugares que vinieran a visitar Jalcomulco"...
(Testimonio artesano Jalcomulco).

Fotografía: Daniela Sánchez Romero®

Los artesanos colectan el bejuco de la misma forma que los pescadores y los recolectores cortan las ramas gruesas, pero no cortan la guía principal, ni arrancan la raíz de la planta. Ellos también organizan el bejuco en rollos para facilitar su transportación; el tallo es limpiado en el sitio de recolección con ayuda de un machete, cortan pedúnculos, zarcillos y otros bordes que puedan no ser agradables a la vista al momento de elaborar las artesanías. Enrollan el tallo ya limpio y colocan cada rollo pequeño encima de otro hasta formar un rollo grande, que es cargado en la espalda hasta su taller caminando, o al sitio más cercano a la carretera para tomar algún tipo de transporte a su localidad.

Cada artesano tienen un nivel de exigencia distinto de la materia prima que utiliza, algunos de ellos procuran salir siempre a recolectar su material y asegurarse de que sea exactamente el tipo de material que necesitan, con las condiciones más adecuadas para trabajarlo.

Cuando hay necesidad de comprar el material, los recolectores a los que acuden son sólo los de su confianza, conocen su trabajo de muchos años atrás y saben que atienden a sus necesidades.

Lo mismo sucede cuando tiene pedidos grandes de algún tipo de artesanías y es necesario contratar mano de obra; los artesanos tienen un número de candidatos de su confianza, que cumplen con sus exigencias, a ellos es a los que les ofrecen el trabajo temporal.

Al ser la artesanía una actividad emergente la cadena productiva se ha modificado. Anteriormente la cestería era solo de uso doméstico; los primeros dos eslabones (recolección-producción) seguían particularidades propias del gremio (pescadores, recolectores) pero ahora con la demanda de la artesanía estos eslabones se han transformado y con ello la inclusión de nuevos actores en la recolección y la producción, transformando así la dinámica ocupacional de las familia. Es decir, en el caso de las familias artesanas las mujeres figuran de una manera más proactiva para contribuir al gasto del hogar, ya sea cuidando los puntos de venta, elaborando pequeñas artesanías (como atrapasueños), o tejiendo ellas mismas. En el caso de los niños, contribuyen al proceso de decoración.

Las nuevas identidades que se forman en cada uno de los gremios (artesanos, pescadores y recolectores) son de suma importancia para la legitimización del uso del territorio y el acceso a los recursos naturales en Jalcomulco. La dinámica cambiante económica, ecológica y socialmente ha permitido que a lo largo del tiempo exista una diversidad de estrategias e interacciones. En el caso de la cestería el conocimiento, la técnica y la cosmovisión se van transformando conforme se van creando estas nuevas identidades, ya que esta actividad funge como un elemento de identidad colectiva en constante transformación.

Referencias

CHAZDON, R. (2003).
Tropical forest recovery: legacies of human impact and natural disturbances. Perspectives in plant ecology. Evolution and systematics.6:1-2.

CASTILLO-CAMPOS, G. (1995).
Ecología del paisaje del municipio de Jalcomulco, Veracruz. Tesis de maestría. Universidad Nacional Autónoma de México. México, D.F.

GÁMEZ, A. (coord.) (1997).
Cestería, Artes de México, México, D.F

HERNÁNDEZ, R. L. (2009).
Uso y extracción de bejucos utilizados para la cestería en el municipio de Jalcomulco, Veracruz, México, con énfasis en Arrabidaea inaequalis, Tesis de Maestria, Centro de Investigaciones Tropicales. Universidad Veracruzana.

HOFFMAN, O. Y SALMERÓN F. COORDS. (1997).
Nueve Estudios sobre el espacio: representaciones y formas de apropiación. CIESAS; ORSTOM, México, pp.190

LOPÉZ, C. Y NEYRA, L. (2009).
Tendencias en el uso de los recursos biológicos para la producción de artesanías, artesanías y medio ambiente, CONABIO.

MICHON, G., DE FORESTA, H., LEVANG. P., & VERDEAUX, F. (2007). Domestic forest a new paradigm for integrating local communities forestry into tropical forestry into tropical forest science. Ecologycal. Sociaty. 12(2).

ROEDER, M., FERRAZ , I. D., & HÖLSCHER D. (2013). Seed and germination characteristics of 20 amazonian liana species. Plants, 2, 1-15.

Palacios-Wassenaar, O., Castillo-Campos, G. Vázquez-Torres, S. Del Amo, S. (2014) Flora vascular de la selva mediana subcaducifolia del centro de Veravruz. México, Revista mexicana de Biodiversidad, Vol. 85, 1, marzo, pp.125-142.

VERACRUZ GOBIERNO DEL ESTADO

SECVER Transición 2019

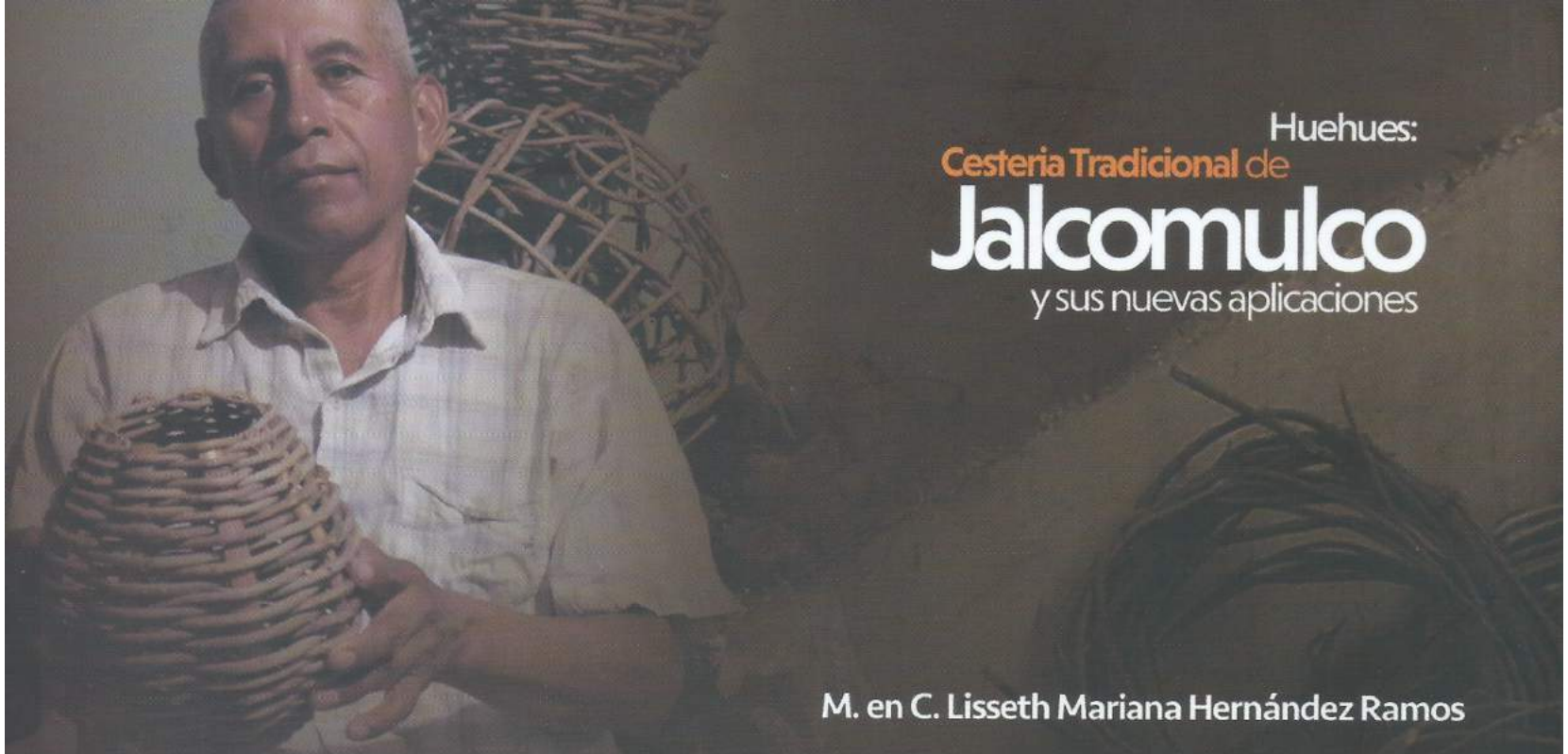
VERACRUZ ME LLENA DE ORGULLO

CULTURA SECRETARÍA DE CULTURA

DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES, INDÍGENAS Y URBANAS

Huehues: Cesteria Tradicional de Jalcomulco y sus nuevas aplicaciones

Investigación: M. en C. Lisseth Mariana Hernández Ramos,
Con la colaboración de la Biol. Daniela Sánchez Romero



Huehues: Cesteria Tradicional de Jalcomulco y sus nuevas aplicaciones

M. en C. Lisseth Mariana Hernández Ramos

Licenciada en Biología, egresada de la Universidad Veracruzana, con la Tesis " Plantas utilizadas para la cestería en la Huasteca Veracruzana" (PROMEP Y COVAP).

1º Lugar Tesis de Licenciatura en el V Coloquio Estudiantil INECOL A.C. Obtuvo el grado de Maestría en Ecología Tropical, por el Centro de Investigaciones Tropicales en la Universidad Veracruzana con mención honorífica y fue tercer lugar de tesis de maestría en el IX Congreso Mexicano de Etnobiología Medalla Miguel Ángel Martínez Alfaro (2014).

Actualmente es Doctora en Historia y Estudios Regionales en el Instituto de Investigaciones Histórico - Sociales de la Universidad Veracruzana. Forma parte del área de conformaciones regionales y territoriales y del grupo de colaboración "Espacio,Territorio y Paisaje". Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales,UV.