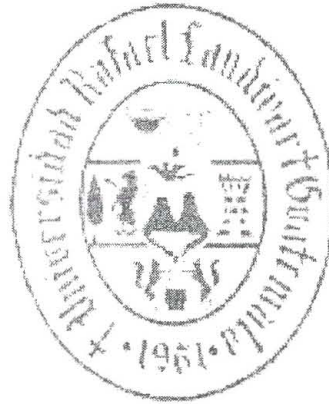


**Universidad Rafael Landívar
Facultad de Arquitectura y Diseño**



**DISEÑO DE UN SISTEMA DE OBJETOS PARA EL APOYO
MATERIAL DE LAS TRADICIONES DEL 1º NOVIEMBRE**

**Maria Regina Alfaro Maselli
Junio 2002**



**DISEÑO DE UN SISTEMA DE OBJETOS PARA EL APOYO
MATERIAL DE LAS TRADICIONES DEL 1º NOVIEMBRE**

**TESIS PRESENTADA AL CONSEJO DE LA FACULTAD DE
ARQUITECTURA Y DISEÑO DE LA UNIVERSIDAD RAFAEL
LANDIVAR POR MARIA REGINA ALFARO MASELLI PREVIO A
OPTAR POR EL TITULO DE DISEÑADOR INDUSTRIAL EN EL
GRADO DE LICENCIADA.**

GUATEMALA JUNIO 2001






Reg. No. Arq. 88-2002

Decanato de la Facultad de Arquitectura y Diseño a los once días del mes de junio de dos mil dos.

Con base al dictamen rendido por el asesor **Lic. D.I. Oscar Arce Fallas** y el resultado de la Defensa Privada de Tesis, denominada: "**Diseño de un Sistema de Objetos para el Apoyo Material de las Tradiciones del 1ro. de Noviembre**", presentada por la estudiante **María Regina Alfaro Maselli**, previo a su Graduación Profesional de **Diseñadora Industrial**, se autoriza la impresión de dicha tesis.

Arq. ~~Byron Estuardo Rodríguez González~~
VICEDECANO




Lic. Luis Estuardo Quan Mack
SECRETARIO





AUTORIDADES DE LA UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍ VAR

Lic. Gonzalo de Villa, S.J.
Rector

Licda. Guillermina Herrera
Vicerrectora General

Dr. René Pointevin
Vicerrector Académico

Dr. Hugo Beteta Méndez Ruiz
Vicerrector Administrativo

Lic. Renzo Lautarato Rosal
Secretario General

AUTORIDADES DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

Arq. Carlos Estuardo Haeussler Cordón
Decano

Arq. Byron Estuardo Rodríguez González
Vicedecano

Lic. Luis Estuardo Quan Mack
Secretario

Arq. Karin Lucrecia Grajeda Godínez
Directora del departamento de arquitectura

Lic. Manuel Antonio Gaitán Dávila.
Director del departamento de diseño gráfico

D.I. Oscar Luis Arce Fallas
Director del departamento de diseño industrial



TERNA QUE PRACTICÓ LA DEFENSA PRIVADA DE TESIS

Arq. Warren Orbaugh
Representante de catedráticos

Lic. Jorge Hernández
Representante de catedráticos

Sr. Ovidio Vargas
Representante estudiantil titular

Lic. Mario Rodas Hegel

Lic. Verónica Gutiérrez

Lic. Guillermo Corado





"DISEÑO DE UN SISTEMA DE OBJETOS PARA EL APOYO MATERIAL DE LA TRADICIÓN DEL FIAMBRE "



MARIA REGINA ALFARO
DISEÑO INDUSTRIAL
UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR



LE AGRADEZCO A DIOS POR SER MI LUZ
Y MI GUÍA, A MI FAMILIA (PÁPA, MÁMA Y
PAO) POR SU APOYO Y AMOR, EN
ESPECIAL A MI PAPÁ POR CREER EN MI Y
A MIS AMIGOS (LUCI Y FERNANDO) POR
EL APORTE QUE HAN LLEVADO A MI VIDA
Y MI TRABAJO.



PREFACIO

El propósito de este texto es mostrar el proceso por medio del cual se ha desarrollado el tema "Diseño de un sistema de objetos para el apoyo material de la tradición del fiambre". Fué de especial interés buscar graficar la mayoría de los temas para que estos fueran más comprensibles.

De igual manera, la distribución de temas se realizó con el mismo propósito. El primer contacto con el tema será precisamente el capítulo de temática, donde se expone el tema y el enfoque del mismo.

Luego encontramos el capítulo de modelo de solución, lo cual no es usual en este tipo de documentos, pero se consideró positivo el evaluar el modelo de solución después de haber conocido la problemática.

Es lógico que para este punto existan algunas dudas sobre el modelo de solución, para solucionar estas dudas está el capítulo titulado "El libro del porqué". En este capítulo se resuelven las dudas sobre significado, forma y otros. Las conclusiones de el trabajo se reúnen en el modelo de solución y se reafirman en el libro del porqué.

Para aquellos interesados en profundizar un poco más aún, se encuentra el siguiente capítulo: el marco teórico. En este capítulo se resume la investigación realizada a lo largo de la elaboración de la tesis.

Por último se encuentran el anexo y la bibliografía. El anexo consta de una encuesta, valiosísima herramienta de Investigación para este tema.

Con este innovador orden se logra mostrar los temas de más interés y llevar al lector a resolver sus dudas de una manera adecuada y de acuerdo a el interés que este tenga de profundizar.

Maria Regina Alfaro

TABLA DE CONTENIDOS



TEMÁTICA

T



INTRODUCCIÓN A LA TEMÁTICA.....	1
TEMÁTICA.....	2

MODELO DE SOLUCIÓN

MS



MODELO DE SOLUCIÓN.....	1
RECIPIENTES PARA POSTRE.....	4
RECIPIENTES PARA FIAMBRE.....	6
RECIPIENTES PARA ACOMPAÑANTES.....	8
TAZA PARA CAFÉ.....	10
VAJILLA, CUBIERTOS Y OTROS ELEMENTOS.....	11
APILACIÓN Y COLOCACIÓN.....	12
FABRICACIÓN.....	14

LIBRO DEL PORQUÉ

?



INTRODUCCIÓN AL LIBRO DEL PORQUÉ.....	1
PORQUÉ HACERLE UNA VAJILA AL FIAMBRE?.....	2
PORQUÉ SE UTILIZÓ LA FORMA DE CRUZ?.....	3
PORQUÉ SE UTILIZÓ LA ANALOGÍA DEL BARRILETE?.....	4
PORQUE SE PROPUSO UN ACABADO DE IMITACIÓN DE JADE?.....	5
PORQUÉ SE UTILIZÓ LA CERÁMICA?.....	6

MARCO TEÓRICO

MT



TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES EN LA VAJILLA.....	2
ASPECTOS CULTURALES DE LA VAJILLA.....	10
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA VAJILLA.....	13
ESTÉTICA.....	14
COLOR.....	17
LA CERÁMICA Y EL HOMBRE.....	19
CERÁMICA INDÍGENA EN GUATEMALA.....	21
PROCESOS DE FABRICACIÓN.....	26
PROCESOS EN GUATEMALA.....	35
PROCESOS EN CULTURAS SIMILARES.....	36
ACABADOS EN CERÁMICA.....	39
TRADICIÓN DEL 1ERO DE NOVIEMBRE.....	46
EL FIAMBRE.....	50
RECETAS.....	52
HISTORIA DEL FIAMBRE.....	60
INTRODUCCIÓN A LA ENCUESTA.....	64
CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA.....	64

ANEXO

A

BIBLIOGRAFÍA

B



TEMÁTICA

La temática general de esta tesis podría expresarse en una oración:

"El diseño industrial aplicado al enriquecimiento y preservación de las costumbres guatemaltecas."

Refiriéndose este a la creación de apoyos materiales que refuercen las cualidades de la identidad guatemalteca. La identidad (léase identidad como el conjunto de caracteres, cualidades y actividades que definen parte del total y lo diferencian de otros) es un elemento importante en el diseño industrial tanto como en el desarrollo de un país. Siendo este país conformado, en parte por sus tradiciones, la preservación de estas es importante para definir una identidad. El diseño refleja la cultura que le rodea en cuanto a tecnología, desarrollo cultural-social y por lo tanto provee de apoyo material a las actividades tradicionales del país.



TEMÁTICA



Los platillos típicos, al igual que la cerámica conforman parte de los elementos de identidad guatemalteca. Cada uno de ellos es parte de la expresión del pensar y el vivir de los integrantes de este país. Es por esto que se seleccionó el tema específico "El diseño de utensilios cerámicos para comer basados en un platillo típico guatemalteco" para desarrollar como elemento de investigación y análisis. Por medio del diseño se puede aplicar conceptos de la historia e introducir nuevos elementos y aplicaciones para regenerar una parte del ritual de la alimentación guatemalteca.

El primero de noviembre es una fecha especial en Guatemala. Como en muchas festividades, la comida tiene un papel importante, y el fiambre es el plato con el que se celebra "El Día de Todos los Santos". El apoyo material que puede aportar el diseño en esta festividad se puede lograr a través de la creación de una vajilla específica para el fiambre. Obteniendo como resultado una vajilla que realza, refleja, apoya y coincide con las características del fiambre. También se da un inicio al propósito para el diseño, siendo este brindar apoyo a las tradiciones y lograr la preservación de las mismas.

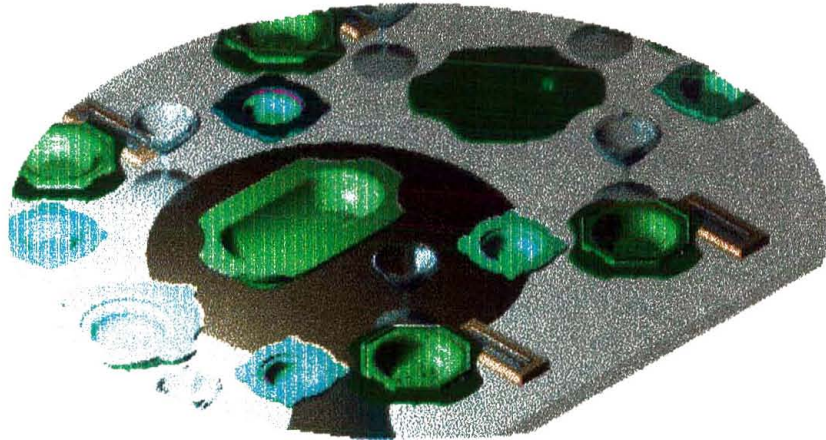
MS

MODELO DE SOLUCIÓN

A continuación se presenta el modelo de solución, como respuesta a la necesidad de apoyar la tradición del fiambre, como fue expuesto anteriormente. Este modelo de solución es resultado de el análisis de la información que se encuentra en el marco teórico. Propone seis piezas distintas que buscan complementar, realzar, apoyar y transmitir lo que en el Día de Todos los Santos se celebra a través del fiambre.



MODELO DE SOLUCIÓN



“Uno de los rituales más antiguos que se encuentra en todas las culturas es la comida mágica entre vivos y antepasados. Asumiendo diferentes formas, “la comida sacra”, se presenta en infinidad de variantes en el mundo occidental..... ..Comer fiambre y cabecera en el día de los santos y de los difuntos es una costumbre ancestral..... El fiambre es la comida guatemalteca más importante que el país ha aportado al mundo. Probablemente la comida de muerto más exquisita que se ingiere en toda América Latina..... La riqueza de sus ingredientes y la manera de aliñarlo, coloca muy en alto la creatividad de las cocineras anónimas de Guatemala y lo convierte en un verdadero manjar para el paladar de los hombres del sur de mesoamérica.” (Celso Lara. Tradiciones Populares Guatemaltecas Del Día De Los Muertos)

El modelo de solución que se propone, es una vajilla conformada por seis piezas distintas, cada una diseñada para contener un tipo de alimentos específico. En esta solución apoya y complementa la riqueza del fiambre y los otros platillos que conforman el banquete de la festividad del primero de Noviembre.

Esta vajilla refleja factores funcionales, estéticos y culturales para conformar un verdadero apoyo a la tradición del



fiambre. Toma en cuenta las influencias culturales, religiosas y populares. Por medio de la unión de símbolos vinculados el primero de noviembre, la vajilla en sí se transforma en un símbolo de la festividad y del fiambre.





MODELO DE SOLUCIÓN

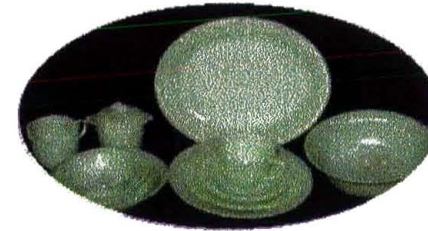
Alrededor de cualquier comida existe un ritual respectivo, que en el caso de una comida festiva sale a relucir con mayor importancia. Parte de este ritual se conforma por los individuos que se reúnen a festejar, otro factor que define la modalidad del rito son los alimentos y los utensilios que participan de su elaboración y presentación.



Se debe mencionar que en la mesa existe un orden en la colocación y consumo de alimentos. El diseño de esta vajilla coordina por medio de el color y de la forma el orden en el que se deben colocar los recipientes y señala la relación entre el plato y la fuente de servicio. El orden del consumo de los alimentos se refleja en la vajilla por medio de un degradé de color

de claro a oscuro (siendo claro el primer alimento). El último plato a ser utilizado (postre) contiene al plato que se utilizará anteriormente (fiambre) que a su vez puede contener el plato de los acompañantes.

Las piezas principales son:



FUENTES

- Fuente principal del Fiambre
- Fuente principal de acompañantes
- Fuente principal de postres

PLATOS

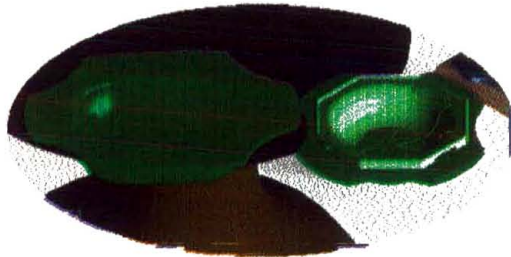
- Plato para Fiambre
- Plato para acompañantes
- Plato para postre

TAZA

- Taza para café

RECIPIENTES PARA EL POSTRE

MS

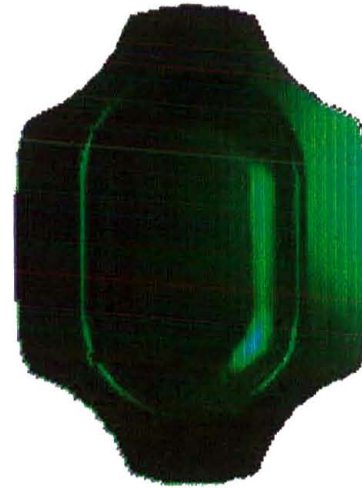


Los postres principales del primero de noviembre son: el ayote en dulce, torrejas, molletes, conservas, manzanilla, jocotes y arroz en leche. Se diseñaron dos

recipientes para el postre: la fuente de servicio y el plato personal. Para el diseño se tomó en consideración que alimentos son los que se contendrán. El color de los postres en su mayoría, para estas fiestas, es miel oscuro. Esto se debe a que uno de los ingredientes principales es la rapadura.



En el diseño se utilizó un jade oscuro, con el propósito de realzar el color de los postres e indicar el orden en el que el plato debe ser utilizado.



FUENTE PARA EL POSTRE

La fuente de servicio de postre consiste en un plato hondo y ovalado:

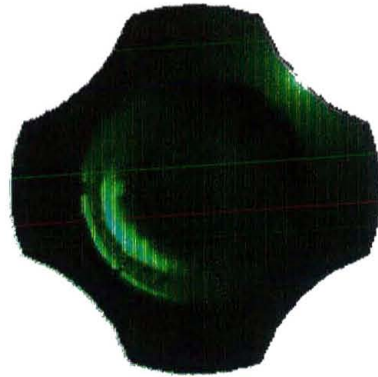
.....tiene ocho centímetros de profundidad, treinta y ocho en su lado más largo y veintiocho de ancho. Su forma refleja una cruz semi-abstracta y su color es verde jade oscuro. Su orden de uso es último en las fuentes.





RECIPIENTES PARA EL POSTRE

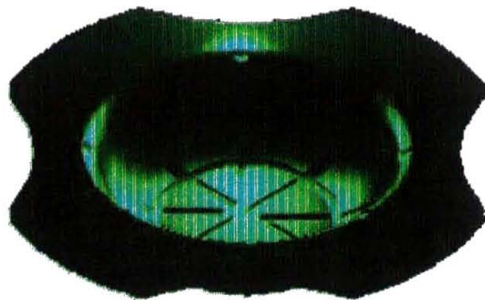
EL PLATO PER- SONAL PARA POSTRE



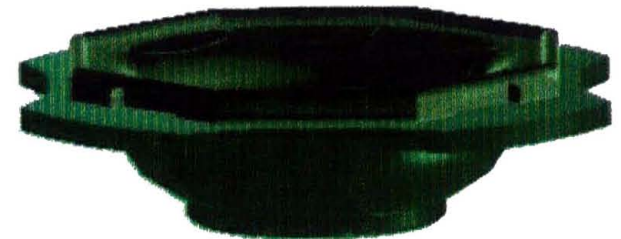
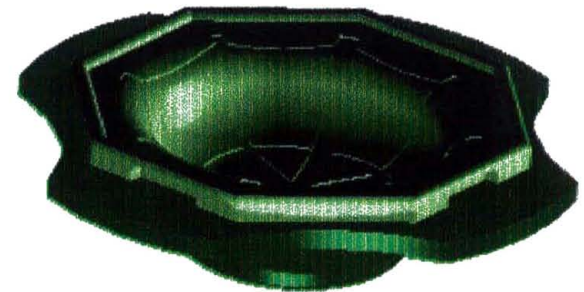
El plato de postre cumple varias funciones: la primera y mas obvia es contener el postre, y la segunda contener el plato de el fiambre cuando este está en uso.

Su color es verde jade oscuro, por lo tanto significa que es el último plato en utilizarse. Es un plato hondo con una circunferencia de dieciseis centímetros de diámetro, una profundidad de cinco centímetros y un borde en forma de cruz

que suman a un ancho total de veintiocho centímetros



El plato de postre sirve de base para el plato principal. Es el primero en colocarse y el último en ser utilizado. Su forma está presente durante toda la comida. Su forma permite cuatro áreas donde colocar los cubiertos que están siendo usados, o el pan y la tortilla que acompañan la comida. Además sirven de agarraderos para facilitar el transporte del plato.



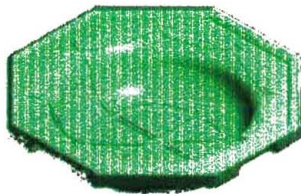
FUENTE Y PLATO PARA FIAMBRE



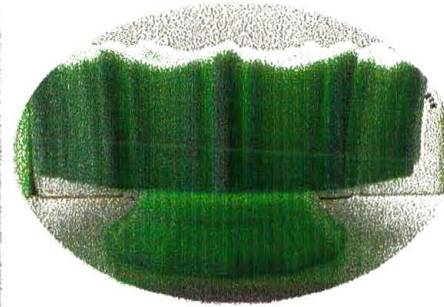
Existen diversos tipos de fiambre: El colorado o morado, el verde y el blanco. Este plato es el principal en la tradición culinaria del primero de Noviembre, por lo tanto la fuente y el plato reflejan la importancia del mismo.



A pesar de la diversidad de fiambres existentes, persisten elementos constantes en su decoración. La base de lechuga es el enlace común que podemos encontrar en la decoración de los distintos fiambres. También es el primer elemento que entra en contacto con el recipiente de servicio.



Es por esto que el verde jade seleccionado para la fuente y el plato del fiambre, es una tonalidad media que se asemeja al color de la lechuga. Con esto se pretende apoyar el adorno tradicional y facilitar el enlace entre la vajilla y el fiambre.



color del plato de fiambre

En el caso del fiambre morado o colorado el color verde de la vajilla realza las tonalidades rojas, sin competir con el colorido del platillo. En el caso del fiambre verde y blanco el color de la vajilla complementa los colores de los vegetales y realza las tonalidades más fuertes.



FUENTE Y PLATO PARA FIAMBRE

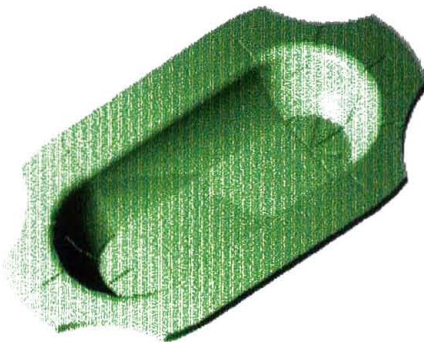
FUENTE PARA EL FIAMBRE

La fuente del fiambre, además de contener la mayor cantidad de alimentos, es el elemento principal de la mesa y por lo tanto es la de mayores dimensiones.



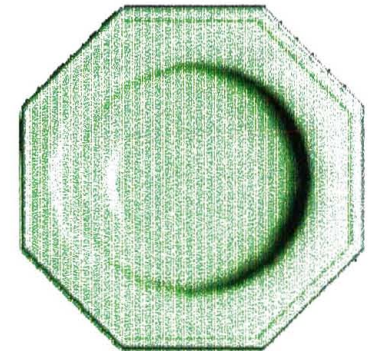
Su largo total es de cuarenta y ocho centímetros y su ancho de veintiocho. Su parte central es un óvalo con profundidad de ocho centímetros. Su forma semi- abstracta de cruz permite dos

agarraderas laterales para facilitar el manejo de la fuente llena. Sus extremos están decorados por un ligero bajo relieve geométrico con alusión a los barriletes tradicionales del primero de noviembre.



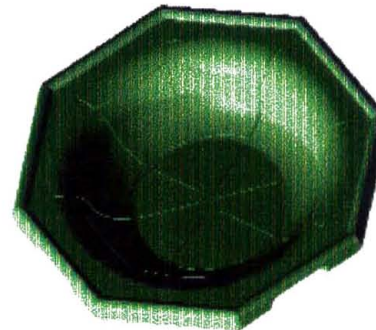
PLATO PERSONAL PARA EL FIAMBRE

El plato para el fiambre tiene una forma octagonal de veinte centímetros de ancho total. Su hondura se da en una circunferencia de dieciseis centímetros de diámetro y una profundidad de cuatro centímetros.



Su forma permite encajar perfectamente al plato del postre el cual debe contenerlo durante su función. Esto representa el concepto de "importancia", en el que se ejemplifica que lo más importante está en un nivel más alto que lo menos importante, razón por la cual el plato del

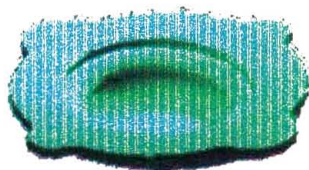
fiambre se encuentra sobre otro plato. Su color verde jade medio tiene el propósito de vincularse al orden de consumo según la fuente, además de proveer un fondo similar al de la lechuga y así mantener la decoración de la fuente en el plato individual.



FUENTE Y PLATO DE ACOMPAÑANTES



La fuente y el plato de acompañante tienen un lenguaje sutil, su forma busca complementar las otras fuentes y platos.



Entre los acompañantes principales que se consumen en el Día de

Todos los Santos está el caldo, arroz, garbanzo y pasta. Estos acompañantes se caracterizan por sabores suaves, y esto se representa en sus recipientes por medio de el color verde jade claro. Por su forma, y según la tradición de cada familia, este plato puede ser el primero en utilizarse o ser utilizado en forma paralela con el plato del fiambre.

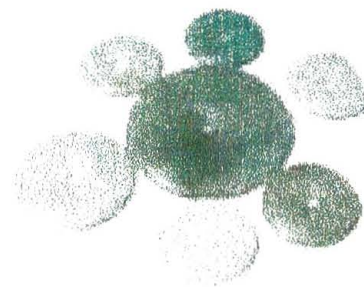
Los platos de acompañamiento buscan adaptarse a las formas de los otros platos y fuentes, generándose así siluetas convexas que son recibidas por las concavas de las otras piezas del servicio.



Las tonalidades verdes claras buscan complementar o realzar el acompañante según sea su colorido.

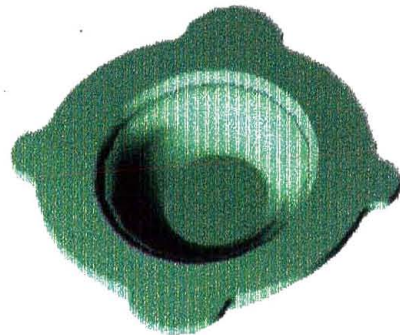


Pero en el lenguaje de conjunto busca ser la pieza más neutra para no restarle importancia a las piezas que contienen el fiambre. El color escogido para estas piezas proporciona una sensación de ligereza, la cual es necesaria para aquello que acompaña una comida tan completa y rica como el fiambre.





FUENTE Y PLATO DE ACOMPAÑANTES

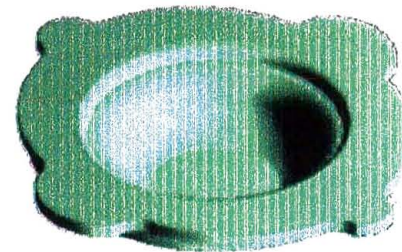
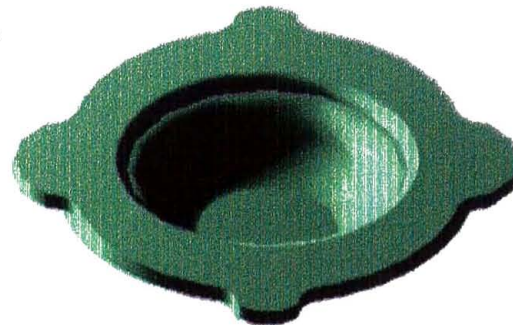


FUENTE DE ACOMPAÑANTES

La fuente de los acompañantes es de color jade claro lo cual la coloca en el primer lugar de el ritual de comida o en conjunción con el plato de

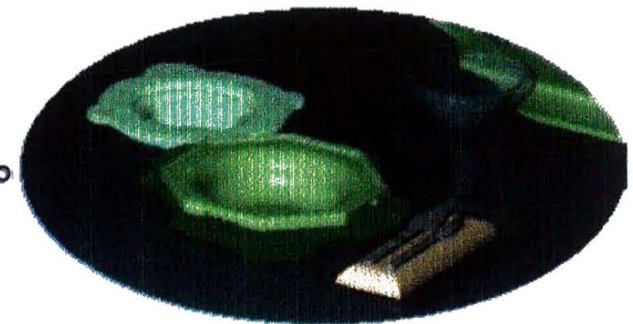
fiambre, dependiendo de las costumbres de cada familia.

Su forma se adapta a los espacios intermedios que generan las otras piezas de la vajila. Esta característica no solo habla del plato, sino de el tipo de alimentos que contiene: alimentos que complementan el fiambre.



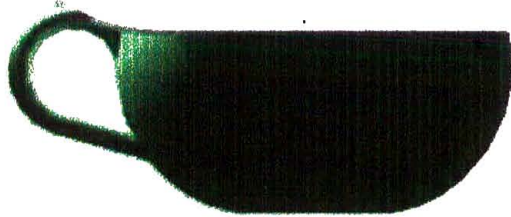
PLATO DE ACOMPAÑANTES

El plato de acompañantes es una versión pequeña de la fuente.. En tamaño es el plato más pequeño.



TAZA PARA CAFÉ

TAZA PARA CAFÉ

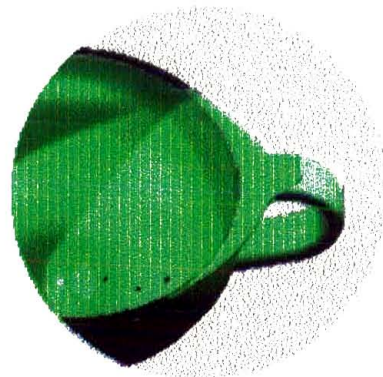


La taza para café es un pieza complementaria. Por utilizarse de último ó paralelamente al postre es de color jade oscuro. De esta manera

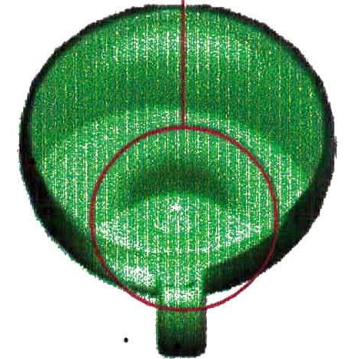
concuerta con la organización cromática dispuesta en las otras piezas. Además, el jade oscuro es el color que favorece el tono café de la bebida, al igual que favorece los tono cafés de los postres.

Su forma corisiste en una base redonda con una oreja amplia. El detalle de la forma más importante consiste en la unión entre la oreja y el cuerpo de la taza.

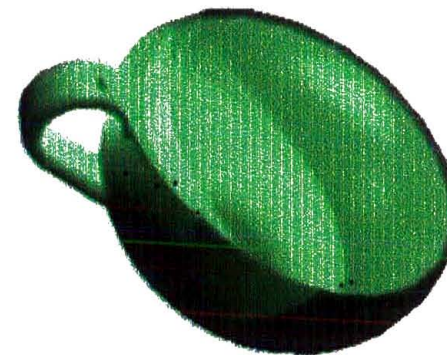
La union del cuerpo y de la taza se asemaja a una cuarta parte del plato de acompañantes.



La forma de la taza simula aquellas del plato de acompañantes, ya que al retirar de la mesa el plato principal y su acompañante, la taza ocupa el espacio del acompañante durante el postre. La taza se adapta al espacio designado para el plato de acompañantes.



Su forma indica que es un acompañante, es una pieza que complementa y completa el ritual que se desarrolla en la mesa. El color indica orden de uso de la pieza, por ser verde oscuro concuerda con el plato y fuente de postre.



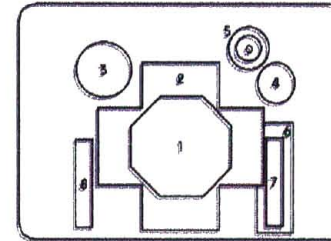


VAJILLA, CUBIERTOS Y OTROS ELEMENTOS

La interacción de esta vajilla con otros elementos en la mesa es muy similar a la de cualquier otra vajilla. Exceptuando las variaciones de la cantidad y tipo de piezas, los cubiertos y cristalería permanecen igual.

El arreglo de mesa para una ocasión especial, como el fiambre, invita al uso de cristalería, cubertería y mantelería reservada para dichas ocasiones. Existen infinidad de formas y variaciones en el arreglo de mesa, desde los colores del mantel a los arreglos florales, por lo cual la vajilla debe integrarse en este contexto. Cada pieza de la vajilla, aún cuando es innovadora, proporciona suficiente familiaridad en relación a una vajilla tradicional, de manera que su integración al arreglo de mesa usual es natural y simple.

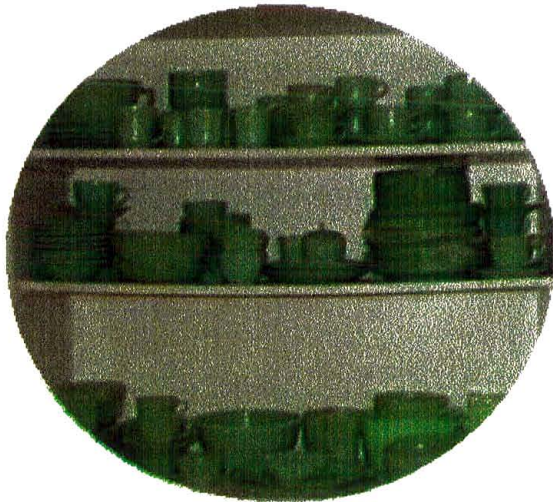
La colocación de los platos es similar a las formas tradicionales:



1. plato principal
2. plato de postre
3. plato de acompañante y posteriormente área para la taza de café.
4. vaso
5. copa
6. servilleta
7. cuchillo y cuchara
8. tenedor

Se incluye el uso de un vaso y copa ya que la copa puede ser utilizada para agua o licor, y el vaso para cualquier tipo de bebida, cubriendo así todo rango de variabilidad. El uso de tenedor o cuchara también varía, es por eso que se incluyen ambos utensilios. En conclusión, la vajilla se adapta a los elementos que se encuentran normalmente en la mesa.

APILACIÓN Y COLOCACIÓN



El modelo de solución proporciona una innovación en lo que respecta al almacenaje y presentación de las piezas apiladas. Al parecer, la mayor parte de vajillas no toman en cuenta las posibilidades estéticas de las piezas apiladas,

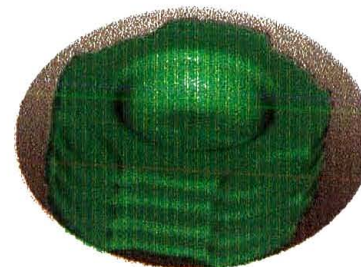
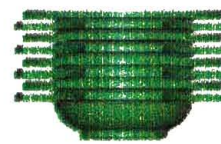
aun cuando estas permanecen de esta manera la mayoría del tiempo. La apilación tradicional no produce ningún efecto visual en elevación y planta.

En el modelo de solución, por medio de la rotación de las piezas se puede dar mayor vistosidad a los objetos apilados sirviendo así un propósito estético en la decoración de la mesa e inclusive en el almacenaje.



apilación tradicional

VRS.



apilación en la nueva propuesta



APILACIÓN Y COLOCACIÓN



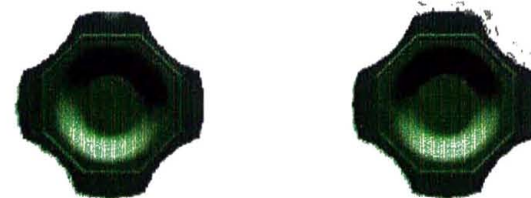
La colocación de los elementos en la mesa varía de familia en familia: según la ocasión, los alimentos y el servicio de mesa.

El modelo de solución presenta opciones para la colocación armoniosa y rítmica de las piezas sobre la mesa, sin limitar las variables que cada familia puede introducir como parte de su ritual familiar. La forma de la vajilla debe permitir distintas formas de integrarse a la decoración de cada mesa.

Se pueden lograr distintos efectos por medio de la rotación de los distintos platos, la alternación o repetición de la colocación seleccionada. Esto le permite a los usuarios variar la decoración de sus mesas año con año utilizando los mismos elementos.



Rotando y alternando se puede lograr un efecto rítmico en la colocación de la mesa.



Repetiendo la colocación se logra un efecto de continuidad, además de la alusión a una colocación clásica.

FABRICACIÓN



Para la elaboración del modelo de solución se propone lo siguiente:

El material cerámico debe de ser un gres(stoneware), que se hornée a una temperatura de 1150C. Se recomienda esto para que la cerámica en sí se vitrifique, proporcionando una textura más adecuada para contener el fiambre. En este tipo de gres, el acabado obtiene un mejor resultado.

En el acabado se sugiere alejarse de los efectos craquelados y de los esmaltes susceptibles a los ácidos, ya que al contener al fiambre se podrían presentar problemas. En cambio se sugiere un esmalte sin plomo (por razones de salud) y un vidriado para obtener una óptima impermeabilidad.

Para reproducir los objetos que se proponen, se debe realizar un molde de cada pieza. Para ello es necesario elaborar las piezas originales. Para elaborar las piezas originales se puede: modelar la pieza en barro o tallarla en algún otro material. La pieza debe de ser 5% más grande ya que en el horneo la pieza se encoge.

Luego se debe sellar la superficie del modelo tallado(o modelado) para que desmolde fácilmente. Esto se puede lograr con un barniz, sellador, pintura de aceite, etc.

Para hacer el molde se utiliza el modelo, unas tablas para hacer una caja y el yeso. En cuanto más complejas las formas, más piezas conformarán el molde. En el caso de la vajilla, los moldes son sencillos (de dos piezas).

Los moldes se ponen a secar.

Las piezas de la vajillas se obtienen por medio de la técnica de "vaciado", donde se llena el molde de cerámica líquida y cuando se seca la pared (dentro del molde) del grosor deseado se retira la cerámica sobrante.

Se deja secar la pieza dentro del molde, se desmolda y se deja secar nuevamente. Cuando está seca, se pule la superficie.

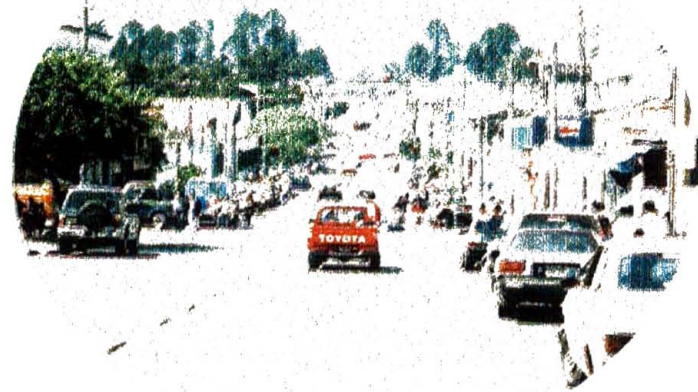
Se hornea la pieza. Luego se le aplica el esmalte y se vuelve a horear.

Así se elabora cada una de las piezas de la vajilla.



EL LIBRO DEL PORQUÉ

A continuación se presenta el "Libro del Porqué", que es la sección de la tesis destinada a resolver el porqué, cual, como y cuando del tema y modelo de solución.



Calle del Cementerio General, Ciudad de Guatemala
1ero de Noviembre 2001

PORQUÉ HACERLE UNA VAJILLA AL FIAMBRE



El fiambre es una comida simbólica que conmemora el día de los Santos Difuntos.

"Es la comida mas exquisita y exuberante de Guatemala. Por su barroquismo y maneras tan elaboradas de cocción, expresa como nada la cosmovisión y la manera de ver el mundo del guatemalteco, tanto mestizo como de herencia Maya. Así somos los Guatemaltecos: Barrocos y complejos como el fiambre." - Comenta Celso Lara, director del CEFOL.

En su opinión las fiestas de todos los difuntos son de profunda veneración, en todas las culturas del planeta. Ésta es la razón por la que opina que la celebración del 1ero de Noviembre no está en peligro de extinción. Sin embargo, piensa que la vajilla diseñada específicamente para el fiambre, ayudaría a exponer la tradición y por lo tanto difundirla y hacerla más perdurable.

Miguel Álvarez Arévalo, Cronista de la Ciudad, comenta: "Tenemos penetración de otras culturas que vienen a eliminar algunos valores que podrían ser un lazo o vínculo de identidad..... No me opongo al desarrollo, pero lo podemos hacer sin olvidar elementos de nuestra cultura, como el Día de Difuntos y el de Todos los Santos."

Desde las dos perspectivas se puede concluir que las tradiciones guatemaltecas están profundamente ligadas a la identidad del guatemalteco. Por lo tanto, cualquier contribución a la preservación de las mismas significa no solo un apoyo a la cultura sino también un apoyo a la identidad del Guatemalteco.

Hector Gaitán, quien ha investigado la tradición oral de la cultura Guatemalteca, considera esta festividad como mas que una fiesta: - "El día de difuntos es una festividad católica, pero como sabemos, las etnias precolombinas ya celebraban la de los muertos, lo cual converge con el culto español despues de la conquista.



Esta fecha es de recuerdo y de respeto, más que una tradición. A quienes tenemos seres queridos sepultados, nos permite traerlos a la memoria." Como menciona Hector Gaitán, la festividad está ligada a los orígenes del Guatemalteco.

En el fiambre también puede establecerse toda la identidad del guatemalteco, según Celso Lara: - la combinación de la herencia prehispánica (verduras), herencia española (carnes y embutidos) y la árabe (quesos, especias y otros), que fueron las principales influencias a través de la historia.



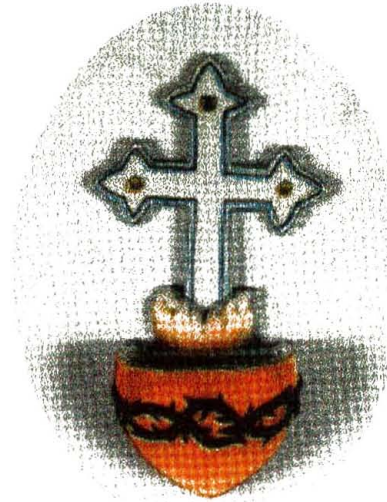
PORQUÉ SE UTILIZÓ LA FORMA DE CRUZ

Según Dagoberto Vazquez Castañeda, en el documento *Festividades de Guatemala*:

"En las tierras de Guatemala, el paso del año trae consigo actividades festivas en las que, aldea o ciudad se engalanan, realizándolas según propósitos conmemorativos, culturales, económicos o lúdicos, con carácter laico o religioso. Las festividades laicas se presentan en menor grado. En su mayoría las festividades tienen una connotación religiosa en grado diverso, ligadas con el origen, desarrollo y ser de la comunidad. Católicas o indígenas, se realizan en el lugar y fecha que al ritual correspondiente determina, según el santoral católico o (costumbre) acorde al calendario agrícola..... Fundamentaciones económicas, religiosas y lúdicas soportan y mueven con prioridad variable las diversas festividades, con la intensificación de la compra venta de objetos naturales, artesanales o fabriles en transacciones de índole y cuantilla diversa, desde frutas, golosinas y juguetes hasta objetos que satisfacen exigencias económicas más completas....La motivación religiosa expresada a través de los ritos se aposenta y desarrolla en la sistematización de actos formales procesionales, coreográficos, musicales y plásticos, que participan del valor simbólico y lo patentizan según intención conmemorativa u apotrópica....Hay pues, en la base de estos actos rituales una intencionalidad en procura del bien, ya sea que se invoque la protección y ayuda de Dios y los santos., o la del dios mundo. La fiesta hace actual la potencia del ente o hecho conmemorado y el destacarlo implica la proyección de su naturaleza propia... la cual concluye siendo en la relación del mundo de los símbolos con el mundo inmediato y concreto, una unidad vital de la sociedad..."

En conclusión lo que comenta el Señor Vazquez es la importancia del uso y conmemoración del símbolo en los rituales con relación a sus orígenes religiosos o laicos. En el caso del primero de

Noviembre según Celso Lara: "Las expresiones populares se fusionan con la creencia cristiana para permitir la interrelación con los antepasados y los vivos."



"Cruz: Figura formada de dos líneas que se atraviesan o cortan perpendicularmente, símbolo del cristiano en conmemoración de la crucifixión de Jesús." (diccionario Larousse)

La cruz, entonces representa la esencia de la festividad. En este caso se utilizó de una forma ligeramente abstracta para dar lugar a las otras características populares de la festividad, como lo son los barriletes, sin perder la alusión al aspecto religioso y ritualista de la festividad. También se utilizó una forma semi abstracta para que el significado de la cruz no fuera a incomodar al usuario. La cruz es símbolo del cristianismo, pero además de la muerte, tema que esta profundamente ligado a la festividad del primero de noviembre y en específico al fiambre.

PORQUÉ SE UTILIZÓ LA ANALOGÍA DEL BARRILETE.



«Con Ocasión de celebrarse en día de los Difuntos (primero de noviembre), en Guatemala tiene lugar, en el municipio de Santiago Sacatepéquez, una extraordinaria celebración de carácter popular.....»

Los Barriletes de Santiago Sacatepéquez, representan la unión del inframundo con el mundo de acuerdo con los criterios cosmogónicos de los indígenas kakchikeles de Santiago. Es la vía de enlace entre los muertos ("Los santos") y los vivos. Para los habitantes de Santiago Sacatepéquez, el día de Todos los Santos tiene poco que ver con los santos del cielo y católicos y se enfoca casi exclusivamente sobre los muertos del inframundo, los ancestros de Santiago, "Los antepasados". Es interesante apuntar que para los antiguos al alba del primero de noviembre el Dios-Mundo libera las almas de los antepasados del inframundo durante veinticuatro horas los espíritus tienen la libertad de visitar los lugares en que vivieron y sobre todo a sus ancestros vivos.....»

De manera, pues, que los barriletes gigantes representan el vehículo por medio del cual los espíritus de los antepasados, de los ancestros de los campesinos indígenas de Santiago Sacatepéquez se unen a "sus" vivos durante veinticuatro horas para luego retornar a sus moradas eternas. En la concreción del mito del eterno retorno.

Y así los antepasados quedan a la espera de un nuevo año en que volverán a salir para bajar sus viejos lares en barriletes gigantes de caña y papel de china. Es decir, pues, que los vivos, están siempre en contacto con los muertos, con los antepasados y los barriletes en el hilo conductor de estas almas...»

Mario Roberto Chacón Polanco

Las tradiciones del primero de Noviembre surgen como una mezcla de rituales religiosos y populares. Por lo tanto el diseño de la vajilla debe transmitir tanto símbolos religiosos como populares para comunicar con más precisión el significado de esta festividad, el valor cultural y social de este día. La importancia de esta transmisión radica en el inseparable vínculo entre las tradiciones del primero de noviembre y el fiambre.



PORQUÉ SE PROPUSO UN ACABADO DE IMITACIÓN DE JADE

«El Jade fué descubierto aproximadamente tres mil años atrás, por la cultura Mesoamericana temprana. Ellos se volvieron expertos artistas lapidarios y tallaron jade en estatuas bellas así como ornamentos ceremoniales y objetos utilizados en sus rituales. sus descendientes los Mayas lo utilizaban para fabricar ornamentos y joyería para los nobles y los sacerdotes.



Jade es un término genérico que describe dos piedras distinguidas: Nefrita y Jadeita, las cuales aunque superficialmente sean similares, son muy diferentes en cuanto a sus características mineralógicas. La Jadeita es la más dura y densa de las dos y posee un rango de colores mas variado y brillante. Por estas razones y por su escasez, jadeita es la forma más preciosa de Jade que viene en la calidad de gema que apreciaban los emperadores y reyes Mayas. El jade de Guatemala es jadeita.»

Jade S.A

Guatemala posee incontables tesoros, muchos de ellos únicos en sus manifestaciones. Algunos existen en forma de mineral, otros en forma de tradición. La calidad y variedad del jade Guatemalteco es un motivo de orgullo, así como lo es el fiambre. Tanto el fiambre, como el jade son extravagancias casi exclusivas de Guatemala. Debido a que el fiambre es un platillo específico de Guatemala y no se prepara de manera igual en otras partes del mundo, y el jade solo se encuentra en Guatemala, en ese despliegue de colores y calidad.



Se seleccionó el jade verde en específico ya que el verde es un color que psicológicamente proyecta higiene y frescura, además es símbolo de vida (uno de los aspectos representados en el fiambre). Estas cualidades son principalmente aptas para utensilios para contener alimentos. El verde representa la base de la decoración tradicional del fiambre (la lechuga), permite un excelente contraste con los tonos magentas del fiambre colorado y es un color análogo para el fiambre verde y blanco.

PORQUÉ SE UTILIZÓ LA CERÁMICA



La cerámica es un material que combina varios elementos:

agua, tierra, aire, fuego. Estos elementos, considerados fuente de vida, se hacen presentes en el proceso de elaboración de objetos cerámicos al igual que se hacen presentes en los rituales del primero de noviembre. Alrededor de estas fechas encontramos tumbas adornadas con objetos cerámicos, velas y vasos de agua, como parte de el ritual de estas festividades.

El primero de noviembre tiene como trasfondo el relacionar la vida con la muerte. Como ejemplo encontramos al fiambre cuyos componentes representan vida (verduras) y muerte (carnes y embutidos), así mismo se logra este contraste con la decoración de la tumba (muerte) y los elementos decorativos: flores agua, candelas (vida).

La cerámica, entonces por su naturaleza está vinculada al simbolismo de estas fechas.

En cuanto al uso específico de cerámica para la vajilla del fiambre, no sólo es la opción ideal por el simbolismo anteriormente mencionado, sino que también por el proceso evolutivo por el cual ha pasado Guatemala y del cual la cerámica forma parte.

Anteriormente se mencionó que el fiambre recibió tres principales influencias: la prehispánica, la española y la árabe. De igual manera la cerámica recibió las mismas influencias, ligándose así al fiambre en un proceso paralelo de desarrollo. Aun cuando cronológicamente no coinciden, el resultado de la fusión de las tres culturas denota lo que ahora se considera guatemalteco.

En el documento Artes Populares de Guatemala se menciona lo siguiente Según José Balbino Camposeco:

" Efectivamente, la conquista trajo como consecuencia la superposición de una cultura sobre otra..... El viejo mundo Europeo y particularmente España, a pesar de la imposición, de la fuerza y la destrucción llevada a cabo, aportaron elementos de caracter positivo para el desarrollo artesanal del continente americano. Estos elementos positivos lo constituyeron la introducción de diseños nuevos, tecnología y materias primas.....

Los conquistadores introdujeron el uso del torno alfarero y el vidriado para la cerámica, también, hornos de alta temperatura donde podía quemarse cerámica fina. Los dos tipos de cerámica adoptados fueron la cerámica vidriada y la pintada..... En España, la técnica del vidriado fue desarrollada por los árabes hacia el siglo séptimo..... Las técnicas de producción alfarera precolombina con sus principales características, coexistieron con la nueva tecnología, formas y otras particularidades de la cerámica traída por los hispanos."



MARCO TEÓRICO

INTRODUCCIÓN

A continuación se presenta el resultado del proceso de investigación para esta tesis. Se tratan temas de relevancia con mayor profundidad y amplitud que en otras secciones de la tesis, esto se debe a que el marco teórico es la base de información para obtener el modelo de solución.

a.4) TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES



Se seleccionó el desarrollo de la vajilla en el siglo XX para ilustrar este punto, ya que es en esta etapa donde se concentra una gran cantidad de cambios relevantes en el desarrollo de conceptos para estos utensilios.

Se seleccionaron los ejemplares más representativos de cada época, para abarcar todas las épocas.

TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES DEL SIGLO XX EN EL DISEÑO DE VAJILLAS

Entre los años 1895 y 1910, el diseño en general, recibe un gran impacto debido a la industrialización. A partir de ello, se desarrollan varias tendencias, las primeras incitando a los objetos domésticos a contraatacar lo que se consideraba una decadencia estética debido a la mecanización y comercialización. Por un lado se trata de revivir las técnicas artesanales y por otro se decide poner a funcionar a la ciencia a favor del arte. Todo esto resulta en una diversidad de objetos y tendencias, que se mostrarán a continuación en la línea de tiempo.

1900



Servicio de té diseñado por Jurriaan Jurriaan Kok en los años 1900, y realizado

por la famosa fábrica de porcelana Rozenburg. Todo esto se da a causa de la influencia de la técnica del batik. (ART NOVEAU).

1910



Pyrex Corning Glass Works en 1915. "Con Pyrex usted puede cocinar más rápido y mejor; estos recipientes de vidrio cocinan a temperaturas mas altas que aquellos de loza o metal. Puede cocinar y servir en el mismo recipiente. Puede limpiar

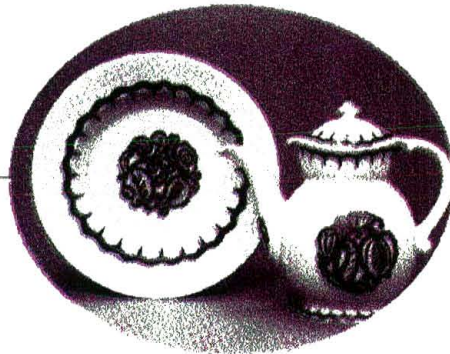
los Pyrex con gran facilidad- pulirlos hasta que brillen. Se ahorra trabajo, tiempo, energía (dinero) y espacio"¹.

¹ Cita atribuida a la Revista Good Housekeeping



a.4) TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES

Vajilla "Lirio Azul", de Wilhem Kage 1917. Este servicio de mesa fue diseñado bajo el propósito de llevar a los hogares ordinarios de Suiza belleza y racionalidad.



belleza y racionalidad.



1920

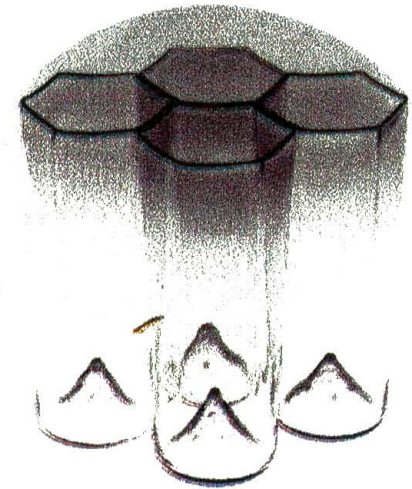
Pichel "forma no-ornamentada", Johan Rohde, 1920. El concepto detrás de este objeto era el de

objetos simplificados como tipos adecuados para la producción en masa y paradigma estético.

El periodo del modernismo (1920-1930) aparta el uso de la geometría:

Set de vasos Cappellin-Venini & C. Realizado entre los años 1921 y 1925. Este diseño

rechaza el ornamentalismo veneciano de la época, refinaron sus formas, buscaron composiciones simples para lograr resoluciones francas y lógicas. La angularidad de las formas hexagonales provee de una apariencia moderna y en la mesa lo distingue de las usuales formas redondas utilitarias del vidrio soplado.



1930

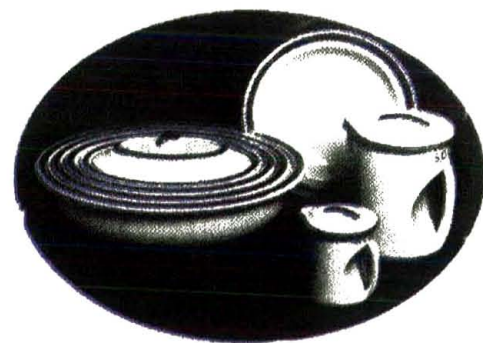
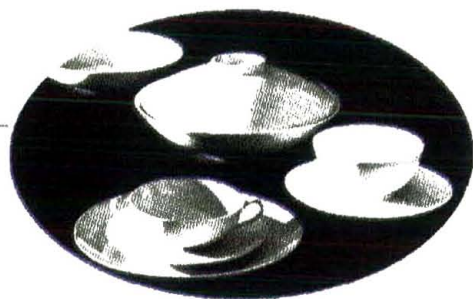
La era de la máquina (1930-1940) presenta un nuevo estándar para los objetos domésticos; aparte de la electricidad, busca una mayor limpieza y eficiencia en los utensilios del hogar. Inclusive hay gran innovación en procesos y materiales.

TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES



Set de mesa "Urbino" por Trude Petri, 1931. Fue uno de los primeros ejemplos

de vajilla económica, estandarizada, antinflacionaria y popular. Este diseño, el más popular de Petri, se inspiraba en la vajilla del renacimiento italiano, poseía bordes angostos y las formas refinadas de la porcelana temprana china. Este diseño alcanzó éxito con los críticos al igual que con el pueblo.

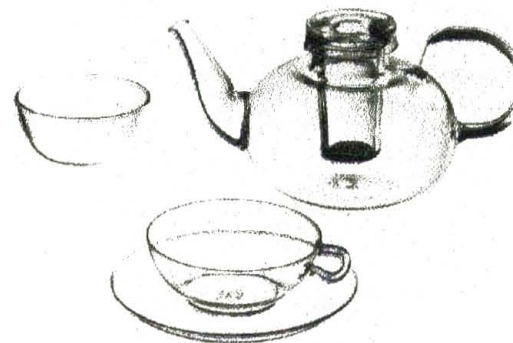


«Praktika»,

servicio de mesa diseñado por Wilhem Kage en 1931. De enfoque funcionalista que se apila, encaja, es duradera, de múltiples funciones

(ej. Los platos funcionan de tapaderas). Logra todo esto a partir de formas redondas y ovaladas, sin articulaciones en la superficie y escasa decoración. El propósito era facilidad de limpieza, uso y almacenaje.

Servicio de té, Wilhem Wagenfeld, 1931. Formas simples y geométricas, fiel a la escuela Bauhaus. De tipo anónimo, estándar que trasciende cualquier aspecto individual de estilo externo y personalidad. Su diseño se promocionó como económico y multifuncional.



Sobre el servicio de té: «Tal vez es esta la principal diferencia entre artesanía e industria, la anterior esta aún ligada al individuo... mientras que el producto industrial es la expresión del trabajo y la ejecución colectiva. Solo por medio de la unión de esfuerzos del diseñador, el técnico y el artesano puede el producto industrial alcanzar su forma final.»¹



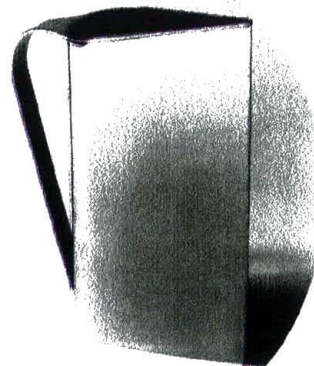
TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES



Servicio de té en vidrio prensado, Aino Marsio Aalto, 1932. Con formas simples, disciplinadas y acanalados que disimulan las imperfecciones del material de baja calidad. Respondía a las preocupaciones sociales sobre

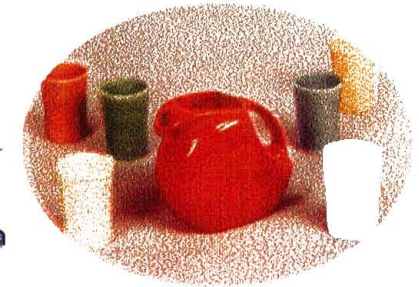
funcionalidad y costos adecuados, como lo hacían los diseñadores progresivos de la depresión de los 30's.

«Pichel Normandie», Peter Müller Munk, 1937. Forma perfilada, ininterrumpida y aerodinámica excelentemente adaptada a la manufactura. Surge de optimizar la utilización de maquinaria por medio de adaptar el diseño al proceso.



"Fiesta", servicio de mesa, por Frederick Hurten Rhead 1936. La forma está subordinada a la textura y los colores brillantes.

Por un bajo precio obtiene una vajilla mix and match en cuanto a colores (rojo-naranja, azul, verde, amarillo huevo y crema). El éxito surgió de la promoción de la informalidad en la mesa (aún en ocasiones formales).

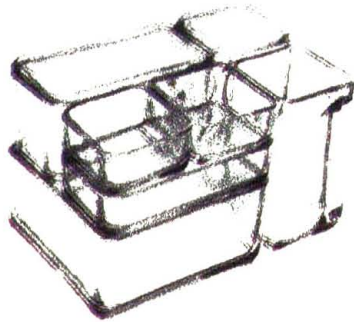


Servicio de mesa "American Modern de Russel Wright" 1937. Creado para tener piezas intercambiables en los siguientes colores: espuma de mar, gris granito, curry, coral, café

frijol y blanco cálido. Se diseñó ofreciendo un juego básico, así el consumidor lo completaba poco a poco. Vendió más de 80 millones de piezas, lo que comprobaba que el buen diseño era verdaderamente para todos.

TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES

MT



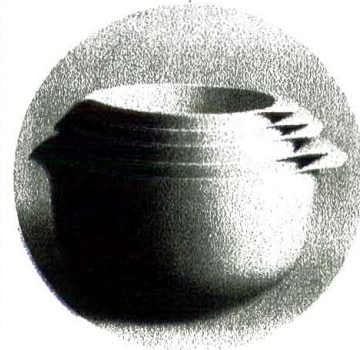
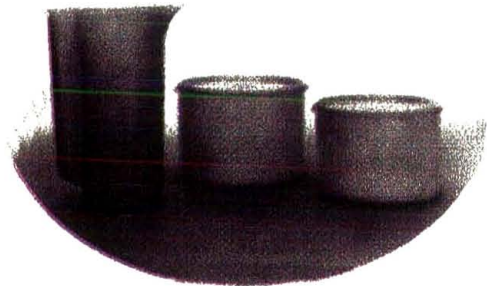
"Kubus",
Wilhem Wagenfeld ,
1938. Son
contenedores de
vidrio prensado, bajo
el concepto de
estandarización
como una necesidad
social. Para optimizar
el espacio de

almacenaje, están diseñados para que apilados conformen un simple cubo. Se promocionaron bajo el concepto de producto multifuncional que es útil tanto en la cocina como en el comedor.

1940

De 1940 a 1950 surge una etapa de mayor austeridad.

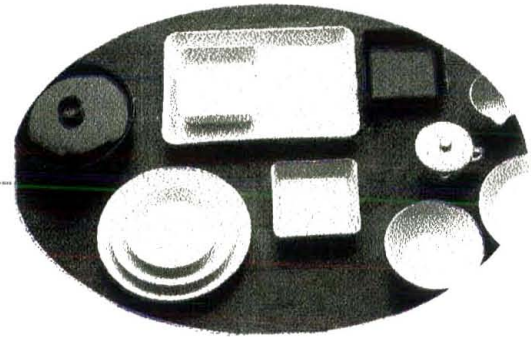
Contenedores "Tupperware", Earl S. Tupper, 1945. Es un sistema de revolucionarios contenedores elaborados en poly-T (un



1950

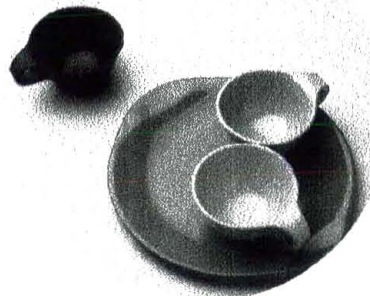
"Margrethe bowls",
Bernadote & Bjorn, 1950. Son
recipientes que se contienen unos
a otros elaborados en melamina.
Incorporaban agarraderas, boca
para verter, un aro de hule para
mantenerlos estables. Rígidos y
livianos, resistentes al impacto , a
la temperatura y coloridos.

Servicio de mesa, Kaj Franck, 1952. Elimina piezas con usos específicos y crea formas más generalizadas con múltiples propósitos incluyendo la preparación de los alimentos, servicio de mesa y almacenaje buscando simplificar los servicios del pasado. Este conjunto de elementos reúne conceptos desarrollados en las décadas pasadas.



MT

TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES

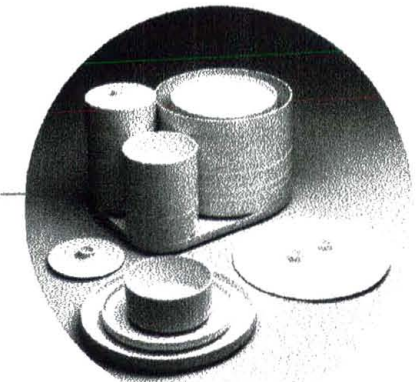


"Residential", Russel Wright, 1953. Elaborada en melamina y colores distintivos ligeramente veteados.

La primera vajilla plástica en ser exitosamente comercializada.

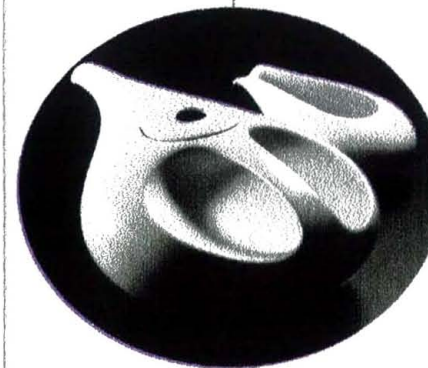
Sus formas orgánicas eran especialmente diseñadas para ser moldeadas por compresión.

1960



Servicio compacto Massimo Vignelli 1964. Se concentra en la funcionalidad, en formas simples y apilación compacta.

Servicio de mesa para instituciones, Hans Roericht 1959. Haciendo caso omiso de las formas usuales, se basa en dos normas modulares: cilindros verticales con gradas para tazas y pichetes, y un ángulo constante para los lados de los platos y soperos. Coordinó las formas y tamaños para que fueran intercambiables y apilables.



Servicio de té "Drop" es de formas fluidas y hidrodinámicas. Se integra la agarradera al cuerpo oblongo de la tetera permitiendo que sea tomada cerca de su centro de gravedad, lo que facilita detenerla y verter.

TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES



1980

Toshiyuki Kita diseña "Urushi", un juego de mesa, en 1986.



Por medio de la reinterpretación de los materiales tradicionales y técnicas, Kita busca preservar la artesanía tradicional, y en el uso de ciertos materiales se pavimenta el camino hacia una era de artículos de uso diario. Sus diseños son elaborados de la costosa manera tradicional, pero sus diseños son versiones más estilizadas, amplias y proporcionadas que las formas en las que se basa. Rechaza la inestabilidad de la cultura moderna y encuentra en la artesanía japonesa los valores de autenticidad, continuidad, intimidad y orden.

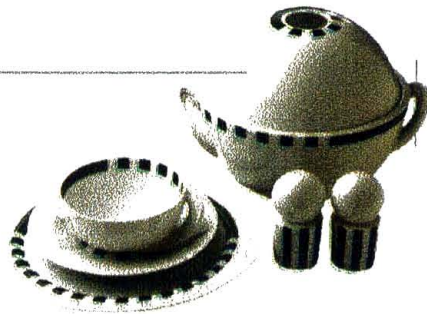
Vajilla "Idilio" 1985.
Diseñada para Rosenthal por Paul Wendelich y decorada por Tricia Guild





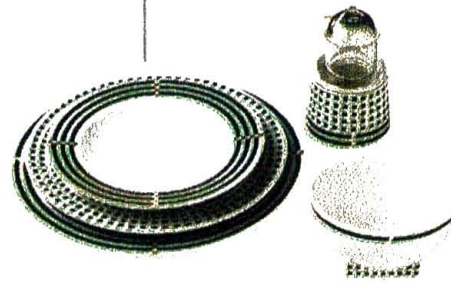
TENDENCIAS MÁS INFLUYENTES

1990



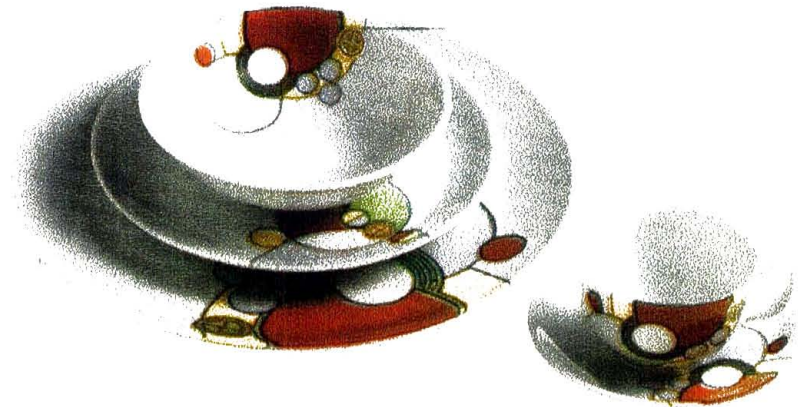
"Cuopola Strada" 1990 diseñada por Mario Bellini con el propósito de ser equilibrada y atractiva. Diseñada para Rosenthal.

"Il Faro Finestra" es la vajilla de el arquitecto y diseñador Aldo Rossi, que incorpora formas arquitectónicas para lograr un efecto divertido.



VAJILLA DE LOS FAMOSOS

El célebre arquitecto Frank Lloyd Wright diseñó esta vajilla en 1920. Salió al mercado hasta el año de 1964. El diseño rojo, amarillo y verde sobre un fondo blanco trasciende las barreras del tiempo.



En conclusión, lo que hace una gran vajilla es un gran concepto. Ya sea que este nazca de la inspiración del diseñador o circunstancias del ambiente, el mensaje que transmite y el aporte conceptual de la misma son parte del mundo que utiliza y se identifica con estas vajillas.

ASPECTO CULTURAL DE LA VAJILLA



En el diseño de la vajilla es imprescindible tomar en cuenta como se define la vajilla, sus componentes y los propósitos que sirve según la cultura occidental. Se hace referencia a la vajilla según el patrón de utensilios que se utiliza en Guatemala actualmente.



La vajilla es uno de los elementos principales en el servicio de mesa. Se puede definir como el conjunto de piezas que se utilizan para servir los alimentos, para el comerlos y adornar la mesa.

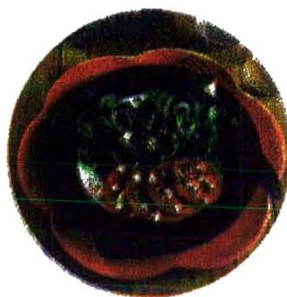
Las vajillas varían en calidad y materiales. También varían en tamaño y diseño según el fabricante. Sus piezas principales, a grandes rasgos, son:

- plato grande o llano
- plato hondo o sopero
- plato de postre
- plato de taza
- plato de pan
- taza de café
- dulceras
- plato de ensalada
- sopera
- salsaera
- fuentes
- fruteros

En cuanto a la colocación de piezas para el momento de servicio existen varios aspectos a tomar en cuenta:

- conocer el número de comensales
- la vajilla debe ser acorde a los alimentos que se servirán.
- Se deben conocer las formas de servicio

Existen dos clases de servicio: el formal y el informal. El servicio formal se utiliza para una ocasión especial. El informal es el que se usa a diario, aquí los alimentos se colocan en la mesa para que el comensal se sirva a su gusto.

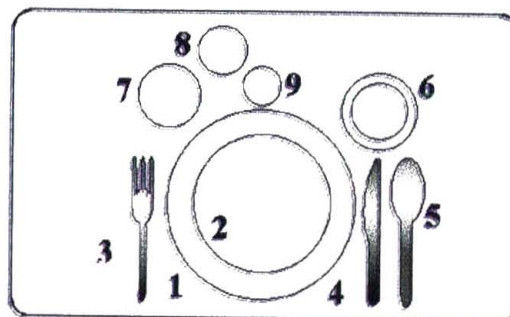


La colocación de los cubiertos y vajilla es de acuerdo a las costumbres locales y familiares. Existen formas tradicionales de colocar la vajilla. Algunos ejemplos a continuación....



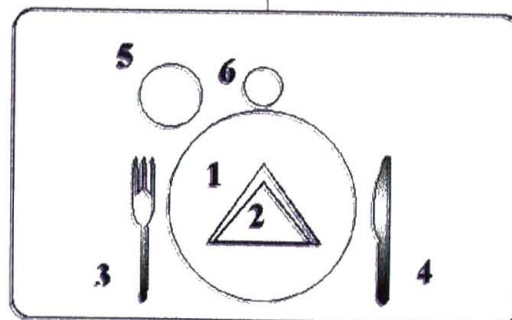
PUESTO DE DESAYUNO

1. plato plano
2. plato hondo
3. tenedor
4. cuchillo
5. cuchara
6. plato, taza y cucharita
7. plato para pan
8. vaso de agua
9. vaso para jugo de frutas



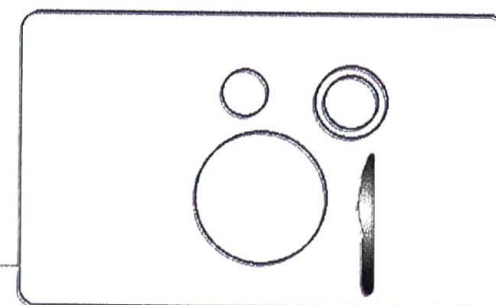
PUESTO DE ALMUERZO

1. plato plano
2. servilleta
3. tenedor
4. cuchillo
5. plato para pan
6. vaso de agua



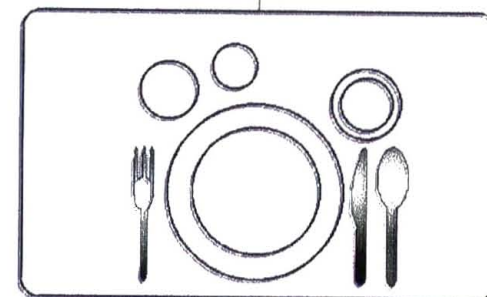
PUESTO DE REFACCIÓN

1. plato de postre
2. cuchillo
3. platito, taza y cucharita
4. vaso de agua

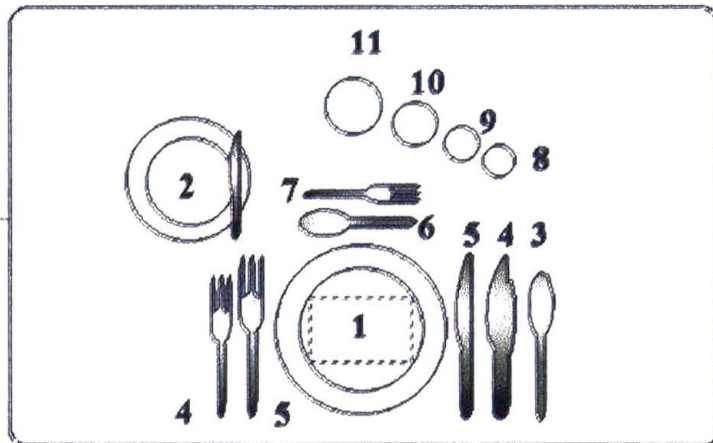


PUESTO DE CENA

1. plato plano
2. plato sobero
3. tenedor
4. cuchillo
5. cuchara sobera
6. platito, taza y cucharita
7. vaso de agua
8. plato de pan



ASPECTO CULTURAL DE LA VAJILLA



COLOCACIÓN DE VAJILLAS PARA OCASIONES ESPECIALES

1. plato trinchero con servilleta
2. plato de pan con cuchillo de mantequilla
3. cuchara de consomé
4. tenedor de pescado
5. tenedor trinchero
6. cuchara de postre
7. copa de vino blanco
8. copa de vino tinto
9. copa de agua
10. copa de champagne

La presentación de la mesa en gran parte se logra por medio de los accesorios adecuados en relación a la comida, la ocasión y los comensales

El uso de la vajilla adecuada, no solo puede complementar la decoración general, sino alimentar la experiencia.





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE VAJILLA

Para el diseño de una vajilla es importante tomar en cuenta el proceso de mantenimiento que esta requiere y los problemas con los que se enfrenta en cuanto a higiene.

Indiferentemente de la calidad y el material de la vajilla, se debe tratar con cuidado, evitando golpearla. Es necesario colocarla en un sitio adecuado y seguro, cuidando su orden y colocación. La ventilación y revisión de la vajilla es importante para que esta no adquiriera olores desagradables.

El lavado es uno de los procesos primordiales en el mantenimiento y cuidado de la vajilla. Se debe contar con un lugar e instrumentos adecuados para la limpieza. Los utensilios mas frecuentes en la limpieza de la vajilla son: los pashtes, esponjas metálicas, jabónes y detergentes, cepillos y paños.

El primer paso en el lavado consiste en remover toda sobra de los platos y las fuentes, para evitar que se tape la reposadera. Deben pasar por enjuague, enjabonado y desenuague. En el fodo del lavatrastos debe de haber una alfombra de hule para evitar que la vajilla se golpee. Se debe evitar mezclar piezas de distintos tamaños pesos y formas para que al extraer las piezas no se rompan. Luego se colocan en escurridores, se secan y se almacenan debidamente.

ESTÉTICA



La importancia del estudio de la estética radica en que los objetos pueden ser juzgados bellos, cuando satisfacen un deseo desinteresado que no implica intereses o necesidades personales. Además, el objeto bello no tiene propósito específico y los juicios de belleza no son expresiones de las simples preferencias personales sino que son universales. Este factor es de suma importancia al diseñar ó analizar cualquier tipo de objeto de uso cotidiano.

En resumen, Estética es la rama de la filosofía relacionada con la esencia y percepción de la belleza y la fealdad; o lo bello y lo sublime. También se ocupa de cómo la percepción está presente en las cosas, de manera objetiva (calificable), o si existen sólo en la mente del individuo. Por lo tanto, su finalidad es mostrar si los objetos son percibidos de un modo particular (el modo estético) o si los objetos tienen, en sí mismos, cualidades específicas o estéticas. La estética se relaciona con la crítica y la psicología del arte. La psicología del arte trata con elementos como las respuestas humanas al color, sonido, línea, forma y palabras, y los modos en que las emociones condicionan tales respuestas. La crítica analiza las obras de arte, y sus estructuras, significados y problemas, comparándolas con otras obras, y evaluándolas. La primera teoría sobre la estética de algún alcance es la de Platón, que consideraba que la realidad se compone de arquetipos o formas, que están más allá de los límites de la sensación humana y que son los modelos de todas las cosas que existen para la experiencia humana.

En la pujante sociedad industrial del siglo XIX la estética toma un papel más práctico. Esto significó convencer a la sociedad de que existen las cosas bellas porque están certificadas como tales. O sea una estética a base de estandarización.

Según el M.S.c. Franklin Castro « En cuanto a estética Industrial: el análisis de los fenómenos estéticos ha sido muy parcializado en los últimos siglos (movimientos artísticos y moda).»¹ En su opinión el problema de análisis, radica en lo pequeño de la escala temporal con que se discute. Las tendencias estéticas deben analizarse a la luz de millones de años para definir lo verdadero en ellas.

La estandarización de los ideales estéticos por parte de la sociedad industrial ha llevado a élites a creerse poseedoras de la definición y certificación de belleza. Esta belleza en efecto es reconocida, pero solamente por un grupo limitado de personas.

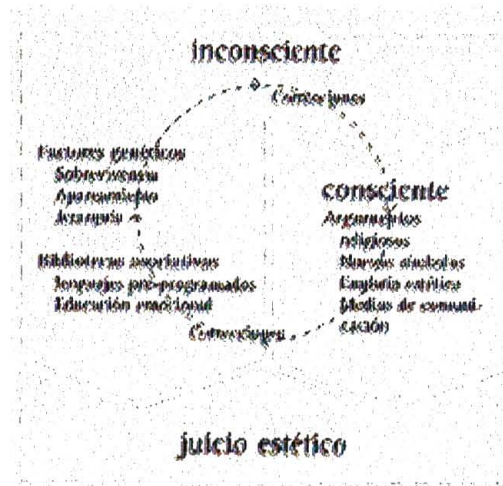
Obviamente un intento de creación de belleza automática ó artificial debe apegarse estrictamente a las bases genéticas del reconocimiento estético, no solo por su amplio rango de aplicación, sino también por su estabilidad temporal...todo lo demás es moda.



ESTÉTICA

En los países altamente industrializados han vuelto al valor real que tiene la estética y la producción autóctona, vernácula y espontánea.

La desestandarización obliga a reevaluar la apreciación de lo bello, recurriendo a las bases del Juicio Estético. El juicio estético está sustentado en dos clases de origen, uno de naturaleza consciente y otro de naturaleza inconsciente.



Los juicios de naturaleza consciente están influenciados por factores arraigados en racionalizaciones, como el fenómeno de la empatía estética; lo mismo que orígenes de influencia religiosa basados en el cambio del ambiente inmediato. Estos

migran lentamente hacia el inconsciente, su éxito de fijación en este depende principalmente de la duración de su validez en fase consciente y de su importancia y efectividad.

Lo que parece bello tiene su origen en procesos de pensamiento a nivel inconsciente. Hernández-Castro considera que los juicios estéticos de naturaleza inconsciente surgen en factores de supervivencia de la especie, específicamente en tres conceptos:

1. la supervivencia por sí misma: los muertos son feos por temor de contagio. En el caso de los objetos, la apariencia no constituye una amenaza: por ejemplo, un vaso quebrado.
2. la reproducción sexual: un candidato sano es bello. Al tratarse de objetos, se debe procurar que tengan las características funcionales adecuadas.
3. la jerarquía humana: un auto deportivo que denota una alta posición social, es bello.

También existen lenguajes estéticos pre-programados, como el lenguaje de las formas naturales, estas forman un conjunto de bibliotecas asociativas. En el lenguaje natural, sólo se repite el código ya programado, no lo simula y lo controla. En la obra, la belleza se encuentra en el motivo. Para la belleza artificial, el lenguaje debe ser abstracto y básico para que pueda ser controlado y manipulado en muchos campos.

ESTÉTICA



El lenguaje estético se compone de factores de interpretación lógica de la belleza, tales como: los juegos geométricos, la repetición, lo abstracto, lo que produce tranquilidad y la proporción.

Los juegos geométricos con altos valores de ordenamiento y simetrías están entre las manifestaciones básicas aceptadas. El juicio de valor estético asociado con esto se refiere a la exactitud de estos órdenes. En conclusión. El primer enfoque en la generación de estética artificial se traslada a la simulación de órdenes complejos.

La repetición es otro factor de suma importancia, acompañado por la variación, rotación y relaciones simétricas. El material básico del diseño no es el material sino el sistema de repetición de éste, el programa y la estructura conceptual.

La apreciación de lo bello se puede lograr con mayor efectividad por medio de lo abstracto, ya que ello aleja de los prejuicios figurativos corregidos posteriormente. También mantiene su universalidad espacio-temporal.

Otro factor es el paradigma de la tranquilidad: algo es bello cuando no es peligroso. Para lograr esta tranquilidad debe haber coherencia en el motivo, exactitud y estructura. La proporción también es de vital importancia en la creación de la belleza artificial.

En conclusión, no importa cuanto se analice un objeto, al final solo funciona, si comunica lo deseado o no.



EL COLOR

El color es una manera de reconocer una característica observada, no es intrínseco al objeto, sino al espectador, al cerebro humano. El color relacionado con la luminosidad, se convierte en un factor metalingüístico; por lo tanto comunica conceptos como sofisticado, lujoso, poderoso, festivo, tradicional, rústico, etc., en donde entra en juego la composición cromática.

El color tiene tres características:

- **Carácter ó matiz:** es la sustancia cromática, en otras palabras, es la posición del color en el espectro de longitud de onda.
- **Luminosidad:** es la cantidad de luz que hay en un color.
- **Saturación:** es el grado de pureza del color.

Además de estas características, existen otras variables importantes que se utilizan como transmisores de calidad estética, así como metamensajes estético-simbólicos, y se deben tomar en cuenta en la aplicación del color a un producto son:

- **Masa:** es la cantidad de color en una composición con respecto al área que ocupa, son los porcentajes de espacio de cada color.
- **Textura:** es el estado de la superficie del color, como liso, rugoso, grueso, natural o artificial, etc.
- **Reflectancia:** es el valor de la reflexión de la luz en una superficie cromada, ésta va de brillante a opaco.

El color implica ciertas asociaciones culturales, simbólicas y psicológicas. En el área psicológica, es la influencia que el color tiene sobre el estado de ánimo. Un ejemplo de ello es:

...el verde transmite tranquilidad y naturalidad y se considera un color ideal para inducir la relajación. Los rojos y los púrpuras pueden excitar; algunos dueños de restaurante estiman que el rojo anima a la gente a sentir hambre y colorean sus restaurantes en consecuencia. Una habitación roja puede dar la sensación de cálido aunque la temperatura no haya cambiado. Los azules, por el contrario, son frescos y a veces incluso fríos....

Otra connotación del color que no se deriva de las sensaciones que produce es el significado simbólico que se le atribuye. Algunas atribuciones son naturales y comprensibles: azul-cielo y mar, amarillo-naturaleza y crecimiento; y rojo- sangre. El uso adecuado de



estas atribuciones llevan a asociaciones más sofisticadas: azul-cielo, mar y agua-deporte, aire libre, fresca.

EL COLOR



Otras asociaciones del color son producto del ser humano, sus tradiciones y uso común. Un ejemplo es la connotación política del rojo (socialismo y comunismo). Es frecuente que estos significados generados por el hombre dependen de la cultura:

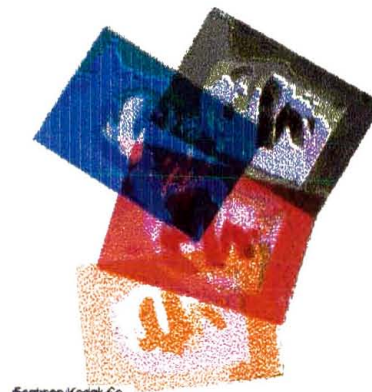
"..el negro es el color que simboliza la muerte en muchos países, pero en algunas naciones orientales y del África occidental lo es el blanco, en la Costa de Marfil, el rojo oscuro y en América latina, el púrpura."

Tomando en cuenta estas connotaciones de los colores, se puede concluir que la combinación de ellos puede generar un infinito de efectos y sensaciones. Para ello es necesario conocer que combinaciones son armoniosas, discordantes, dominantes o recesivas.

La armonía entre colores se da al tener una paleta restringida de colores que se diferencian entre sí, pero no se encuentran lejos en el círculo cromático.

La discordancia se da de dos maneras: utilizando colores opuestos en el círculo cromático y utilizando dos colores similares que no llegan a coincidir. La primera resulta en efectos impresionantes y la segunda en perturbadores.

El color dominante es aquel que destaca de una obra por su intensidad y área de aplicación. Estos colores generalmente son fuertes. El color dominante por excelencia es el rojo. En cambio los colores recesivos, como lo son los grises y azules, causan que la mirada se ahonde y crean la sensación de lejanía y misterio.

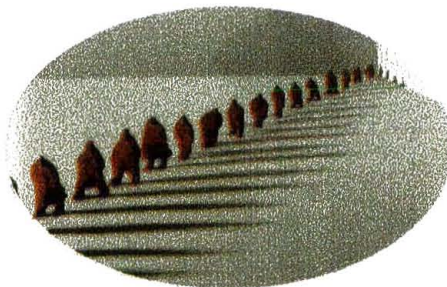


Estimoteo Koolhaas Co.

MT

CERÁMICA Y EL HOMBRE

Dados los múltiples aspectos de un cuerpo de datos sobre cerámica, una visión esquemática permite una mejor visualización de los temas.



Cuando se usa el término «cultura» en un sentido general, se refiere a lo aprendido como patrones y mecanismos por el hombre en su intento de ajustarse al mundo natural que lo rodea y a los problemas de la convivencia en grupo. También se utiliza el término de cultura como una connotación de la forma de vida dada entre la gente. Eso se ve complementado con la etnología y arqueología.

Es posible aunque la cerámica sea visualizada comparativamente desde el punto etnológico, desde los elementos reflejados en la evidencia arqueológica del pasado, desde institucionalizadas formas y valores contemporáneos de producción estética y apreciación en el sentido artístico, y desde tipos variantes de significado social.

Considerando el campo de la cerámica como un complejo de rasgos en el sentido etnológico de la cultura material; el concepto cultural de la antropología provee los medios más comprensivos para abordar el tema.

Para determinar rasgos culturales se debe retroceder a los orígenes, ver su derivación histórica y su contacto cultural por trueque o difusión. Todo ello es imperativo al identificar similitudes, parecidos, relaciones directas o indirectas, conexiones y/o continuidades. A mayor número de similitudes mayor se asume que es la vinculación. Por ejemplo: un patrón geométrico de rombos pueden haber quedado en distintos lugares en distintas épocas, sugiriendo así que no está relacionados; pero cuando ocurra en territorios contiguos aproximadamente en las mismas fechas se convierte en un diagnóstico característico para prorratio de difusión, contacto, previsión en común, límites del área cultural y otros.

Sin embargo, los objetos cerámicos pueden ser vistos como símbolos complejos que sirven para analizar las características visibles como la forma, estilo, técnicas, patrones de decoración, se pueden hacer atribuciones acertadas del complejo cultural al que pertenecen o pertenecieron. De allí se pueden trazar las posibles variaciones. La transferencia o extensión de cierto énfasis cultural proveen de un fácil reconocimiento de símbolos. El cambio de patrones de asociación y su parecido en el trabajo de la inferencia etnológica y paleontológica; precede a la combinación de factores estilísticos y técnicos (que esta directamente relacionados con las vasijas). Otro tipo de inferencia, a una escala mayor es cuando las similitudes en la cerámica, solamente representan un elemento en una amplia red de similitudes.

CERÁMICA Y EL HOMBRE



Por otro lado, es importante que la cerámica es una valiosa herramienta para el arqueólogo. Ya que los arqueólogos trabajan principalmente con la cultura material y a la vez con estilos culturales tangibles, que alguna vez pertenecieron a una población con vida.

Acercamos más el significado de cerámica al hacedor cuando encontramos complejos cerámicos prácticamente idénticos en los tipos y nivel de utensilios domésticos, que comparten tradición estética. En una intención de definir grupos culturales o de limitar áreas donde los rasgos son compartidos, tipos especializados de cerámica pueden ofrecer un buen diagnóstico.

Otro ejemplo que indica difusión de contacto e influencia cultural, es la expansión del torno (inferencia de naturaleza etnológica): por ejemplo la presencia en una sociedad de vasijas sugiere fuertemente que el uso del torno ha hecho un cambio de hecho en casa para uso doméstico inmediato a un distinto patrón de especialización industrial y económica, por lo menos para satisfacer las demandas de un mercado. Estos cambios de estilo cuando ocurren, son aptos para ser más drásticos y repentinos con menos persistencia conservadora de la tradición.

El análisis de un cuerpo cerámico muestra elocuentemente el actual impacto de una conquista o dominio de un poder político en la forma de vida de una población y la extensión del dominio efectivo (puede ser medido por el análisis hasta cierto punto).

El desarrollo intenso del estilo nativo en cerámica, aunque artificialmente simulada y reforzado por la demanda, aun tiene un significado social y cultural muy real en el refuerzo de la identidad étnica (de los individuos y de la solidaridad del grupo).

La tendencia conservadora en la cerámica hace que en lo doméstico permanezca el nivel de artesanía, y que el cambio de estilo puede hacerse más rápidamente en el ámbito industrial. Además se cree que la enseñanza organizada de lo artesanal puede producir el mismo efecto. En consecuencia se puede afirmar entonces que los objetos cerámicos expresan tanto de sus fabricantes, como los mismos fabricantes se expresaron por medio de sus creaciones.

En conclusión, tanto en el contexto contemporáneo como en el histórico se puede notar que la cerámica ejerce diferentes funciones en la sociedad: Una función de uso industrial, otra de uso doméstico ordinario y una última de uso para ocasiones especiales. En todo este contexto el factor tecnología y los factores de estructura social son de gran importancia.



MT

LA CERÁMICA INDÍGENA EN GUATEMALA

La cerámica no se desarrolló sino hasta la Edad Neolítica y se da paralelamente en el Viejo y el Nuevo Mundo, y es en esta época cuando por primera vez se usaron los hornos de tierra. En Centro América el desarrollo cultural está ligado a los cambios sociales y políticos que han marcado estas tierras. Lo cual nos permite estudiarlo bajo los tres períodos de desarrollo cultural: Precolombino, colonial, y Moderna.



Al primer período pertenecen los numerosos y tan diferentes grupos de cerámica Precolombina encontrados en las ruinas de los Indígenas prehistóricos. Se han encontrado piezas arcaicas de formas simplísimas, lo mismo que objetos hermosos que indican una civilización mucho más avanzada.

Entre estos dos extremos hay un sin número de diversas técnicas pertenecientes a diferentes períodos intermedios.

De la cerámica tosca y primitiva del período arcaico hasta la superlativamente hermosa y complicada cerámica Maya, hay siglos de por medio.

El estudio de la Cerámica Maya (herencia artística que le llegaron los antepasados de dichos grupos a los indígenas de hoy día), no cabe duda que hay que mencionarla, para comprenderla. Algunos ejemplos de ella son: las piezas policromadas con jeroglíficos y figuras pintadas en colores tan firmes que ni la interperie, las vasijas de Chamaj encontradas cerca de un pueblo de este nombre (ahora en el museo de Pensilvania) o los objetos en alto y bajo relieve de un arte exquisito, cuya pieza cumbre es la vasija de Aguascalán o Guastatoya, encontrada cerca del Villorrio de Gaitán.

Lo mismo que los objetos de este período que se han encontrado en las Ruinas de Kaminal Juyú y Guaxactún, los cuales se exhiben en el Museo Nacional de La Aurora, de la Ciudad de Guatemala. En el segundo período, es decir, el período en el que llegaron las influencias extranjeras, se puede observar la fusión de pueblos distintos.

Todo el Arte precolombino cambió con la influencia de la cultura europea. El cambió más radical en el arte de la cerámica, fue la introducción de la rueda de alfarero que sustituyó el trabajo puramente manual. La rueda llegó a finales del Siglo XVII, y los indígenas la adaptaron paulatinamente, cambiándola a su gusto, hasta que, hoy día, en algunos países de Centro América ha llegado a conocerse por rueda indígena de alfarero y aun más por rueda de alfarero de Guatemala.

LA CERÁMICA INDÍGENA EN GUATEMALA



También pertenece a esta época la introducción del barniz metálico, como el estaño y el plomo. Los españoles era adeptos a estos barnices. Los aprendieron con los moros y árabes en el Siglo XVII. Los dos tipos principales de cerámica introducidos fueron: la cerámica vidriada con su variante mayólica y la cerámica pintada.

La cerámica vidriada es aquella que presenta un acabado de barniz tetrificado a base de plomo; al agregarle estaño al barniz, adquiere un color blando de fondo que recibe el nombre de Mayólica. Para su consecución se requiere de dos quemadas.

En España, la técnica del vidriado fue desarrollada por los árabes hacia el Siglo VII, creando con ello una importante tradición que se difundió luego por otros países de Europa.

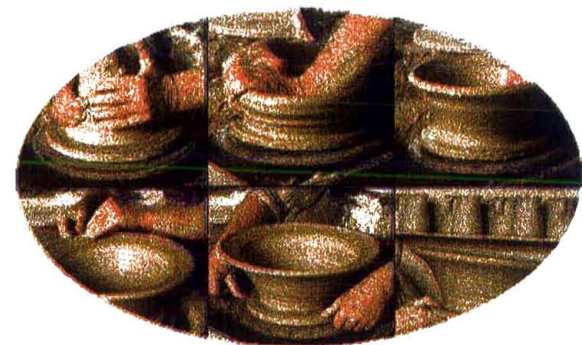
El término mayólica tiene su origen en la fama que alcanzó la cerámica de Mayorca.

Lamentablemente, los indígenas adoptaron los estilos importados, porque ya para el tiempo de la conquista, la cerámica y demás alzas mayores y menores se había degenerado, y no se podían ni comparar a la brillante época del Arte Maya.

Está segunda época, generalmente, se representa por piezas importadas traídas por Castellanos, y aun se conservan buenos ejemplares de cerámica del Buen Retiro (tan en boga en España durante el reinado de Carlos III); artículo de Puchlan, de China, importados a España en el Siglo XVI; de Talavera (porcelana procedente de Alcora, España); y los azulejos de diseños morescos, hechos en Guatemala, forjados por artistas indígenas, bajo dirección de maestros expertos de España. Por ejemplo, los que adornaban la fuente de la primera Catedral en Ciudad Vieja (1532),

En la época moderna la cual persiste hasta nuestros días, se destacan dos procedimientos para la cerámica en toda Centro América. Para el primero, el artículo es netamente producto manual, conforme a métodos tradicionales que hereda el alfarero de sus antepasados, en el cual se ocupan las mujeres.

En el segundo la cerámica se trabaja con la rueda del alfarero y se quema en hornos, utilizando una mezcla de métodos precolombino y colonial. Por lo general se realiza en talleres especializados en ciertas ciudades mayores. Los que se dedican a estos procesos, son hombres.





LA CERÁMICA INDÍGENA EN GUATEMALA

Como en todo lo concerniente al indígena, cada pueblo se ha reconocido por la especialización del trabajo llevado a cabo en él. Se puede decir que en la mayor parte de los pueblos indígenas, el procedimiento básico es el mismo, es decir, se compra o se extrae el barro adecuado que viene de depósitos conocidos, mezclándolo con agua y arena en proporciones deseadas por el alfarero. Luego se pasa por un colador que varía en las diversas regiones: en Guatemala lo hacen con un cedazo ó malla fina de metal. Separando así las malezas del barro. Paulatinamente se agrega agua, dejándolo uno o dos días para asentar el barro. Se seca al sol, y se procede a confeccionar la pieza utilizando como molde una vasija arqueológica u otro utensilio igual al que desean hacer. El alfarero golpea y afina el barro repetidas veces para emparejarlo en toda la superficie, secándolo un día entero en el sol. Al segundo día se desprende del molde y con las manos mojadas se forja diestramente la apertura, las orejas, o cualquier otro adorno que se le desea poner a la vasija.

Una vez lista ésta, se alisa repetidas veces la superficie con una piedra especial llamada "piedra de rayo". Esta piedra blancuzca pre-histórica y los indígenas explican su uso así: "fue enviada del cielo para que nuestra cerámica tenga un acabado especial." Si el objeto confeccionado tiene adornos, se emplean otros barros muy finos. Una vez lista la tinaja, comal u otra vasija, se quema, poniéndola en el suelo sobre grandes piedras, cubierta por todos los lados con hojas, palitos o cualquier material inflamable que encuentran a mano en las afueras del pueblo, y se mantiene sobre el fuego por lo menos dos horas.

El trabajador vigila para que el objeto salga quemado de modo parejo.

Los principales centros de Guatemala para la cerámica netamente indígena que aún conservan formas primitivas son: Chinautla, Salamá, San Pedro Charco, Chimaltenango, San Pedro Jocopilas. En un pueblo de Mixco, famoso para la cerámica en el Siglo XVIII, ha desaparecido casi por completo esta industria. Se dice que en aquel entonces refinaban el barro repetidas veces en el metate, al igual como lo hacían en otros pueblos hoy día, combinándolo con el jugo de la raíz del cebollín, la cual de lavaba, se machacaba y mezclada con el barro le daba firmeza, al mismo tiempo que lo hacía maleable.

Ahora se sustituye esto por el extracto de la planta llamada escobilla, o por el nij o ajín; ésta última es una materia animal muy apetecida para las industrias indígenas, tanto para la cerámica, como para los guacales y jícaras de morro.

Es raro encontrar un artículo netamente indígena que tenga barniz o adornos. Aunque a veces por la mezcla de barros de colores rojos y amarillo, así por la forma especial, se trae a la mente un recuerdo de la cerámica primitiva Maya y Chorotega.



Nefeky Art Resources, NY

LA CERÁMICA INDÍGENA EN GUATEMALA



A veces en algunas partes de Centro América se encuentran formas pre-históricas, como lo son la pichachas, o purrones, que se parecen a las formas pre-colombinas del Perú y del Ecuador. En todas estas repúblicas, la cerámica hecha en la rueda del alfarero, es naturalmente un producto mucho más acabado, con barniz artístico en diferentes colores, pero no se la puede considerar como arte netamente indígena, porque se reproduce en forma y en cuantía para el comercio.

En Guatemala se copian ejemplares importados para satisfacer el gusto ladino de los clientes. Esta clase de cerámica, así como la mayor parte de las escupías, sartenes y batidores para el uso indígena, se fabrican hoy día en la rueda del alfarero, pero no tienen el acabado artístico de los netamente indígenas, los que son completamente manuales. Los colores usuales que se emplean para los artículo barnizados son: El azul del óxido de cobalto, el verde de óxido de cobre, el amarillo del artimonio y el negro de óxido de hierro.

Los principales centros para la cerámica hecha con rueda de alfarero en Guatemala, como son: San Miguel y San Cristóbal Totonicapán, La Antigua Guatemala. Cada uno se caracteriza fácilmente por las especialísimas formas y barnices individuales de sus productos y aún en la cerámica netamente indígena, ésta se distingue por la calidad del barro cerca del pueblo.

Hoy día ya se usan hornos modernos para quemar la cerámica salida de la rueda del alfarero, pero los indígenas se inclinan más al método de quemar sus artículos en el suelo, sobre piedras, usando paja, pajón, palitos, leña, entre otros.

Actualmente, en el medio nacional se ha comenzado a dar gran valor histórico y cultural a las manifestaciones básicamente artesanas que se practican tanto en el medio rural como en el urbano, la razón de que estas manifestaciones constituyen la herencia material y anónima de las diversas etnias que, a lo largo de nuestra historia han contribuido a forjar la personalidad del pueblo guatemalteco.



b) MATERIA PRIMA (CERÁMICA) EN GUATEMALA

b.1) DIVERSIDAD:

En el mapa se representan las zonas en Guatemala dónde se efectúan trabajos en barro con técnicas de alfarería, cerámica vidriada (que incluye la mayólica y la pintada) según el documento "Distribución Geográfica de las Artesanías de Guatemala" de la colección de Artes Populares del Subcentro regional de Artes del Ministerio de Cultura y Deportes 1990.



-  ALTA VERAPAZ
-  BAJA VERAPAZ
-  CHIMALTENANGO
-  CHIQUIMULA
-  EL PROGRESO
-  EL QUICHÉ
-  GUATEMALA
-  HUEHUETENANGO
-  JALAPA
-  JUTIAPA
-  PETEN
-  QUETZALTENANGO
-  SACATEPEQUEZ
-  SAN MARCOS
-  SANTA ROSA
-  SOLOLÁ
-  TOTONICAPÁN
-  ZACAPA

PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CERÁMICA



El primer paso en la fabricación de una pieza cerámica es la preparación de la materia prima. Algunas veces adquiere en forma de pasta, lista para ser utilizada, pero en la mayoría de casos la cerámica está en forma de polvo. Se debe conocer que 30% de la composición de la arcilla (pasta) es agua. La preparación se realiza así:

Se remoja el polvo o la pasta seca (reciclaje) en la cantidad de líquido indicada. Se amasa la pasta para obtener una mezcla homogénea.



Una buena forma de hacerlo es presionando la pasta con la base de las palmas. Luego halarla hacia adelante con las puntas de los dedos y volver a empujar con las palmas.

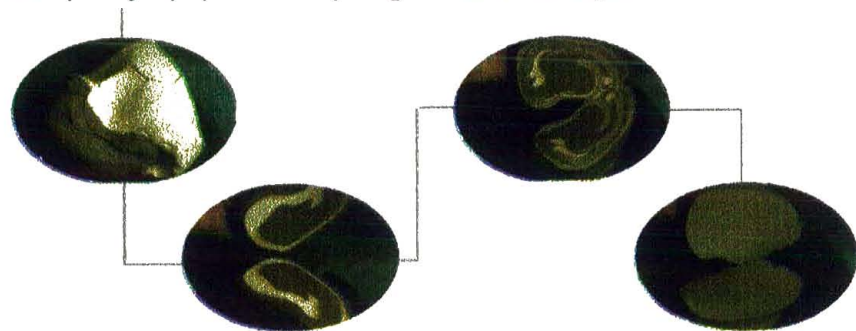


Otra forma de amasar es la denominada "amasado en espiral" esta

tiene un procedimiento similar a la anterior, pero al aplicar la presión se debe girar la muñeca.



Se corta a distintos niveles para revisar que la consistencia sea pareja y que no hayan grumos o burbujas de aire.

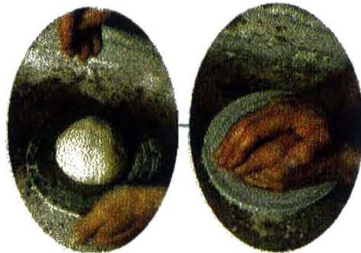


Después de amasar y obtener una pasta uniforme y libre de grumos se deberá dividir y pesar. Si se desea hacer objetos uniformes este es un paso importante.



EL TORNO

En esencia el torno es una plataforma giratoria con la capacidad de diversas velocidades. Existen los tornos eléctricos y otros propulsados por el pie.



Para iniciar el proceso se debe centrar la pasta en el torno. El centrado de la pasta es importante ya que la fuerza centrífuga que se genera más adelante en el proceso, intentará expulsar cualquier parte dispereja. Se coloca en la superficie húmeda la pasta. Se coloca en el centro y se presiona con las dos manos. Luego, con el torno en movimiento, se coloca una mano en el lado y otra encima (como se ve en la ilustración) para formar una especie de plataforma.



Para levantar el objeto se utilizan las dos manos, procurando mantener la posición de las mismas. Se hace un movimiento lento hacia arriba.



Para obtener un hueco interno se utiliza el pulgar, para formar las paredes se apoya con el resto de la mano. Es importante en este método mantener la posición de la mano para obtener paredes homogéneas.



Por medio de estos principios básicos se pueden obtener diversas formas.



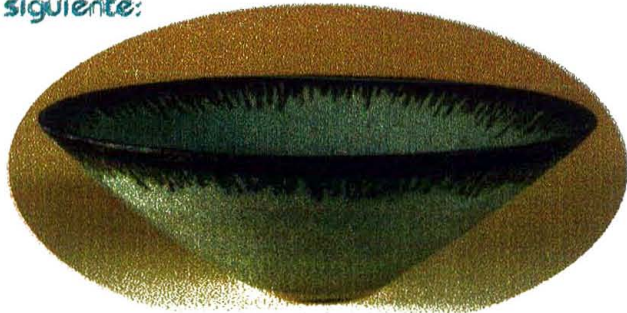
El torno genera formas simétricas, ya sean rectas o curvas. Por medio de cortes y añadiduras e pueden obtener una variedad de objetos.



PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CERÁMICA

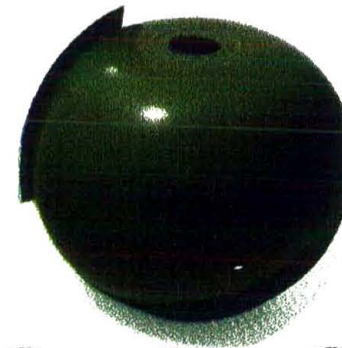


Para obtener las siguientes formas el procedimiento es el siguiente:



Se introduce el dedo lentamente en el centro de la pasta. Se empuja lentamente con el pulgar hacia afuera.

Se coloca la mano de la superficie externa para dar la forma deseada. Se apoya con el pulgar desde adentro.

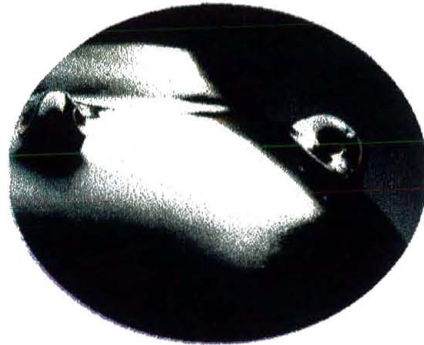


Cuidar el acabado de los bordes es importante. Para obtener un borde redondeado se puede utilizar un cuero.

Se debe mantener el grosor de la pared en el borde ya sea que este tienda hacia afuera o hacia adentro (como en la vasija arriba).



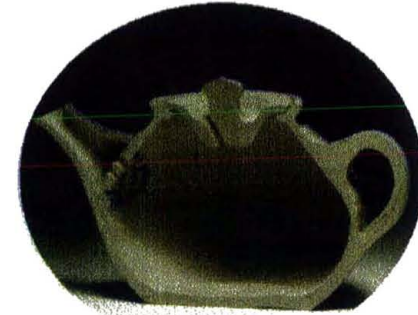
PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CERÁMICA



Utilizando otras técnicas que complementen el torno se pueden generar figuras más complejas.

El barro húmedo es sumamente plástico, para hacer una boquilla solo hay que tirar de él suavemente y cuidando no romper la pieza.

Para hacer una agarradera únicamente se necesita unir un rollo a la pieza.



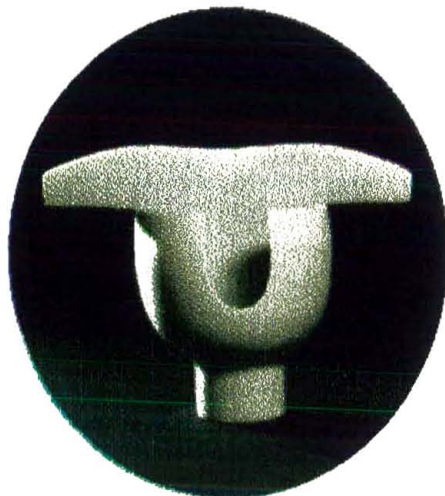
Por medio de cortes, perforaciones y añadiduras (pegado de una pieza con otra por medio de cerámica húmeda) se pueden lograr formas complejas.

Para lograrlas además se debe manejar un alto nivel de precisión ya sea en el torno como en las técnicas que se alternan.

PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CERÁMICA

MT

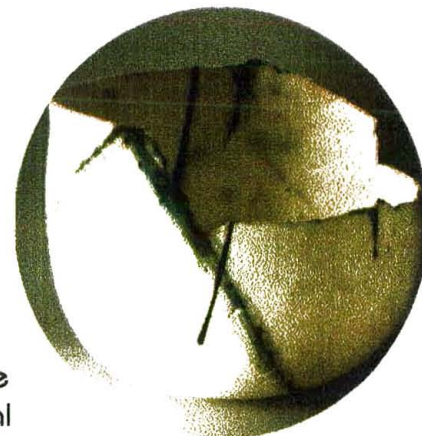
Muchas veces se concibe a este método (el torno) como rígido, pero estos objetos simétricos pueden modificarse para obtener resultados interesantes:



Estas formas requieren de exactitud y planeamiento para que sus resultados sean óptimos. Al igual que el uso adecuado de acabados para realzar sus formas complejas.

EL ROLLO

El rollo es un método muy antiguo y ampliamente utilizado de construir piezas cerámicas. Este método permite gran versatilidad con las formas y los tamaños.



Existen distintos tipos de rollos: varían en grosor, material y longitud. Inclusive existen ceramistas que los utilizan aplanados.

Se elabora el rollo, cuidando que su grosor sea uniforme para obtener paredes uniformes en el objeto.



Existen dos procesos principales: elaborarlos sobre una superficie ó elaborarlos entre las dos manos.





PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CERÁMICA



Se elabora una base: se corta la forma y se le da un grosor uniforme.

Se le adjunta el primer rollo al borde de la base y se une con la yema del dedo en la pared externa e interna.



Se repite este procedimiento, ya sea añadiendo y uniéndolo inmediatamente colocando todos los rollos y luego uniéndolos.

Se debe cuidar de mantener el grosor en toda la pared.



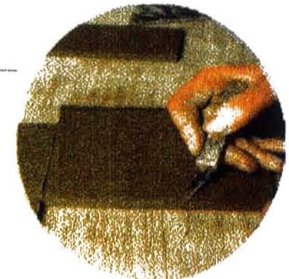
LAS PLANCHAS

Para el uso de esta técnica se requiere de una pasta más dura. Esta técnica es de un más reciente desarrollo que el torno y el rollo, sin embargo muy útil para la elaboración de piezas con ángulos o de paredes sueltas.

Primero se amasa la pasta cuidando que mantenga el mismo grosor.



Se corta en rodajas con un alambre. Luego, se cortan las piezas en las formas deseadas.



Se unen por medio de bordes húmedos.

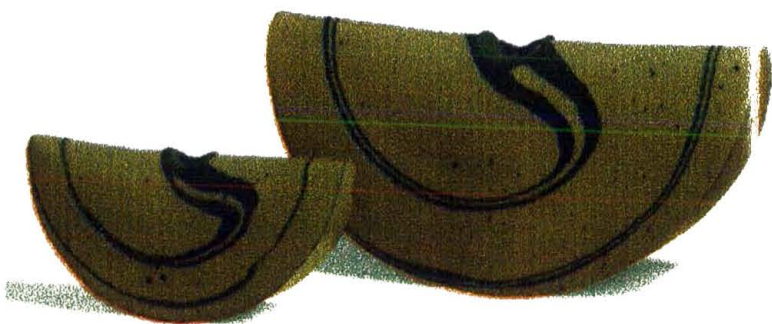




Se refuerza la unión agregándole un "gusanillo" de pasta y alisándolo con una esponja húmeda.



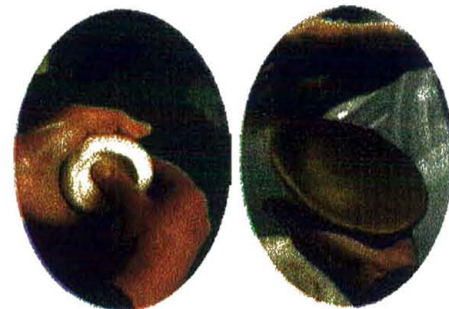
Utilizando planchas más suaves se pueden obtener formas de otro carácter:



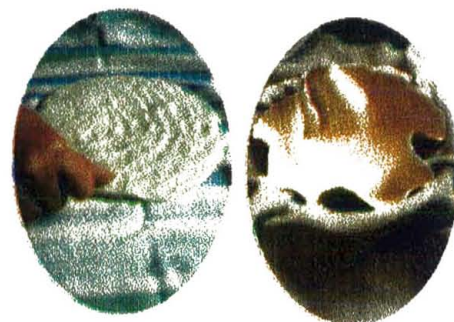
MANUALMENTE

Este procedimiento requiere práctica y experiencia. Ha sido tradicional en la cultura japonesa en la elaboración de recipientes ceremoniales.

Partiendo de una pelota de pasta, esta debe caber en la palma de la mano. El procedimiento es ir apretando la pasta con los dedos mientras se gira en la palma de la mano.

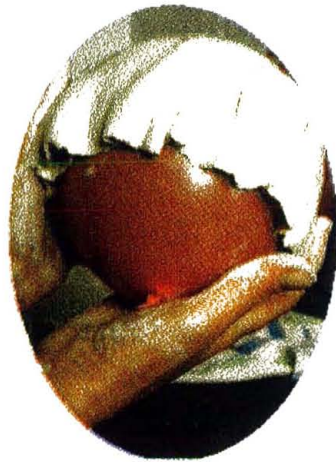


Otra manera de realizarlo es presionando la pasta sobre una trapa para obtener un disco. Luego se puede colocar dentro de un molde o recipiente cubierto con un trapa para que no se pegue. El resultado es una forma ondulada.



MT

PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CERÁMICA



Un globo también puede resultar una herramienta útil en este método:



Para complementar y extender en una pieza construida a mano se puede recurrir al rollo.



Este es un ejemplo de una vasija construida manualmente.

LA ASISTENCIA MECÁNICA



El uso de cierta maquinaria, facilita algunos procesos y garantiza una producción de objetos más estandarizados.

El uso de cortadoras es una herramienta útil en la elaboración de azulejos.

Este aparato no es muy utilizado por los ceramistas artísticos, pero para otros propósitos permite la estandarización en la producción en torno.



La máquina de extrusión también figura entre las herramientas de un ceramista.



PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CERÁMICA



EL MOLDE

El método más utilizado es el de los moldes. En la industria, este es el método principal. Pero en la producción artesanal también es ampliamente utilizado.

El primer paso es la elaboración del objeto del que se desea obtener un molde. Luego se le construyen paredes alrededor.

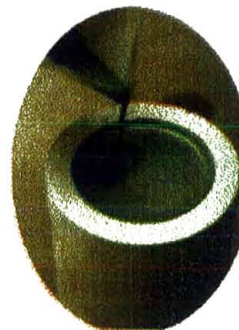
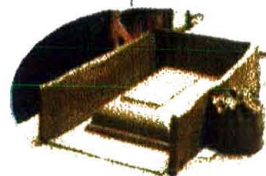
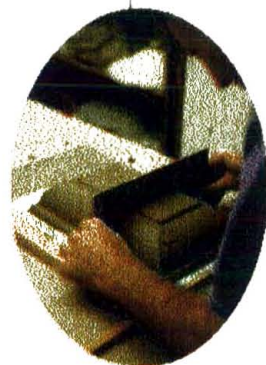
Se mezcla el yeso. Se debe mezclar suficiente para realizar el molde de una vertida.

Se vierte sobre el objeto cuidando de que no hayan fugas en las paredes, y de que no se rebalse.

Cuando ya se tiene el molde, para obtener el objeto se debe llenar con cerámica líquida. A pocos minutos de haberlo llenado habrá bajado de nivel y se deberá llenarlo que bajó. Luego de dejarlo reposar por un tiempo entre diez a treinta mins, se vacía el contenido. Quedará una pared cerámica en el interior del molde.

Se deja secar y hasta ese entonces se remueve del molde.

Con molde de varias piezas es un proceso similar.





PROCESOS ARTESANALES EN GUATEMALA

A continuación se presentan varios ejemplos de procesos (de cerámica) artesanales tradicionales en Guatemala:

			Chinautla
REGIÓN	Santa Apolonia, San José Poaquil	San Agustín Aguascatlan, El Progreso	Barro colorado y blanco, ceniza volcánica desgrasante
MATERIALES	lodo agrio	Barro y cascaguin o chistun blanco	(tinajas)
PROCEDIMIENTO	<p>(vasija)</p> <ul style="list-style-type: none"> Preparación del barro. El lodo agrio se pone al sol por un día. Se convierte en migajón. Se remoja durante otro día.. luego ya pegajoso y grueso se utiliza. Una cantidad de barro se amasa sobre el suelo, hasta obtener textura uniforme Se forma un cilindro de barro. Se moldea por medio de rotación (la alfarera es la que gira alrededor del objeto), creando un agujero. Levanta las paredes, modelándolas con sus manos Se forma el fondo con una parte de barro restante, que ya se dejó al inicio. Se crea la boquilla Se ponen los acabados, alisando el exterior con olote, luego se pasa una pieza de madera y por último un pedazo de tela húmedo <p>Se seca al sol y luego se hornea</p>	<p>(ollas)</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración del molde de barro, que es una olla de barro ya cocida y pegada al suelo Se coloca una bolsa de barro en el fondo del molde, echándole ceniza para que no se peque Se aplana el barro y se da forma de abajo para arriba Se afina el borde y se hacen las asas. Se deja secar dentro del molde <p>Luego se saca y se vuelve a secar por medio de sombra</p> <p>Ollas: grandes para cocer tamales, chuchitos y chicharrones, medianas para maíz, y pequeñas para frijol. Comales, Jarras y bongones para guardar agua fresca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Se compra el barro (tarea que realizan los hombres una vez al año durante la estación seca). Se mezcla el barro con la ceniza, amasándola. Se inicia a elaborar la base sobre base de jarro viejo. Se deja secar un día Se utiliza la técnica del rollo. Moldear el cuello, las asas por separado y luego se fijan a los lados del cuerpo Se deja secar al sol uno o dos días Se pule con una piedra o hacha Se pintan con pluma de pollo (con dibujos rojos, o blancos con fondo rojo). <p>Se cose la vasija. El fuego se hace circular, y se usan piezas de leña o estiércol de vaca.</p>
OBJETOS	vasijas		tinajas y ollas
GRUPO ALFARERO	Mujeres de la región	Señoras de Tulumaje	Mujeres de la región trabajan, los hombres consiguen el material

PROCESOS ARTESANALES EN CULTURAS SIMILARES

MT

(Se seleccionó para ilustrar este punto a la cerámica de Taladura en México, ya que ésta ha recibido influencias similares.)

La cerámica ha sido desde hace más de dos mil quinientos años, medio de expresión y vida de la raza humana. Desde la prehistoria hasta los últimos años del presente siglo, el hombre se ha esmerado en dar nombre y tradición a los trabajos de cerámica en todo el globo terráqueo. Grecia, Egipto, China, Medio Oriente, España, Alemania, Inglaterra, Portugal, Italia, América. La historia está escrita y la arqueología tiene dos principales testigos que cuentan esta historia: la arquitectura y la cerámica. La religión, la cultura, los avances en la ciencia médica y astronomía, etc., están plasmadas en las múltiples formas y decorados de utensilios y artículos de ornato de cerámica, y son traídos a nuestros días gracias a la resistencia al paso del tiempo de la misma. Enorme es el compendio bibliográfico que narra la intervención cultural de una civilización sobre otra y la cerámica siempre es el más fiel testigo de esa transición. De Grecia a China, de China a Medio Oriente, del Medio Oriente a España y de España a México y Guatemala.

Estas son las huellas que ha dejado la talavera de Puebla que ahora cuenta con una tradición de más de 400 años de ser fabricada tal como lo enseñaron los hermanos dominicos a los indígenas de Puebla.



Y es la talavera de Puebla la que por ordenanza de los mismos loceros en 1682 "contra hecha a la Talavera" definiendo contra hacer al efectuar una cosa tan semejante a la otra que difícilmente pueda distinguir la verdadera de la falsa. Esta legendaria clase de losa es una copia fiel de la losa que se fabricaba en el Siglo XVI en la población de Talavera de la Reina, España donde ahora esta misma ha sufrido una evolución que ha dejado atrás el recuerdo de la losa estamifera con el gobe color crema, decorado azul cobalto y motivos chinescos de varias dinastías para volverse una mayólica multicolor con procesos modernos.



Talavera es ya un nombre en desuso en España y se ha transportado a Puebla para recibir una denominación de origen protegida por las leyes mejicanas para certificar que la losa que se ha producido con los procedimientos originales del Siglo XVI por parte del nombre de Talavera de Puebla ó Taladura.

La influencia árabe no termina en la Talavera, ya que su comercio con los chinos llevó a la porcelana china el decorado azul cobalto o azul mahometano, decorándose entonces la porcelana china en su mayoría con este color y comercializada al mercado europeo entre otros.

MT

PROCESOS ARTESANALES EN CULTURAS SIMILARES

Es en Europa donde la porcelana que para los chinos era y sigue siendo un material común, se vuelve un artículo codiciado. Los mercaderes holandeses tienen una gran demanda para la comercialización de estos productos y se ven influenciados por la misma, creando su propia y tradicional cerámica delta.



Los portugueses al igual se influenciaron y adaptaron a su medio. Cada región adaptó entonces la influencia y en algunos lugares a falta de caolín (materia prima principal de la porcelana que lleva el nombre de la población china en donde esta abunda), se sustituyó por barros de la región.

Qué es entonces Taladura? Taladura reúne las dos principales aportaciones que recibe una cerámica tradicional:

La influencia y la adaptación.

La taladura está influenciada por el color azul cobalto, el plumado y los motivos animales y florales de la losa de origen chinesco aplicados a mano, de la Talavera española y de la contra hecha de Puebla ahora denominada Taladera de Puebla, así mismo está influenciada por el sobre relieve en el decorado, producto de la aplicación más gruesa del color.

La adaptación a un diferente entorno radica la utilización de materiales refinados y procesados a modo de eliminar impurezas y homogenizar el material a un mismo tamaño por medio de una molienda y tamizado controlado. Estos materiales incluyen arcillas, caolina y pelbepatos que en diferentes proporciones y quemados a altas temperaturas (cerca de los 1,200 grados Celsius) proporcionan rigidez del cuerpo cerámico, producto de los avances técnicos en este ramo.

El engobe es particularmente libre de plomo y proporciona a la pieza una impermeabilidad que actualmente se denomina como cerámica sanitaria, debido que al no tener craquelado, previene la formación de bacterias y hongos de las mismas.

Es así como Taladura se suma a una interminable cadena de tradición e influencia que se adapta a las actuales necesidades de una losa con un bello decorado manual y resistente a los modernos aparatos como lava vajillas, hornos de micro ondas y hornos convencionales, además de ofrecer una impermeabilidad que inspira confianza al beber de tazas o de servir bebidas de jarras o surtidores de agua.

En conclusión, Taladura es un ejemplo de cerámica artesanal que ha logrado altos niveles de calidad, así como reconocimiento artístico.

ACABADOS

MT

Los acabados para la cerámica y la porcelana se reúnen en esmaltes o vidriados y engobes. En los esmaltes, el polvo de esmalte está suspendido en agua. Cuando entra en contacto con un material poroso, como

la cerámica después de su primer horneado, el esmalte es succionado por la superficie. El agua atraviesa la cerámica porosa, dejando el esmalte en la superficie.



Un esmalte es normalmente consiste en sílice, alúmina y alguna especie de fundente. La sílice provee el elemento de

vidrio, la alúmina es un estabilizador que rigidiza la naturaleza fluida de la sílice. La sílice y la alúmina se derriten a una temperatura relativamente alta y se necesita el elemento fundente para bajar el punto de fundición. La proporción de sílice, alúmina y fundente puede ser ajustada para producir un esmalte que se funde a una temperatura requerida. Las combinaciones de los elementos para crear los esmaltes dependen del resultado deseado y de la temperatura a utilizar. Los esmaltes se pueden clasificar principalmente en tres temperaturas: raku (1832 F), loza de barro temperatura baja (1940-1976 F) y gres alta temperatura (2336-2372 F).

Los esmaltes raku usan una fritada alcalina para promover una variedad de colores y texturas.

Los esmaltes de baja temperatura son los alcalinos y los de plomo. El tipo alcalino A (frita alcalina alta 75% , pedernal 10% y cerámica china 15%) son propensos a estriarse levemente. Esto se puede solucionar agregando más sílice, pero ello reduciría las propiedades de flexibilidad de color. Esta fritada alcalina se convierte soluble en agua después de un tiempo causando que este esmalte sea ligeramente cáustico en estado húmedo.

ESMALTADO Y VIDRIADO

Cuando una pieza cerámica ya ha sido horneada una vez, solamente se encuentra en la primera fase de su acabado. El esmaltado o vidriado, la decoración y el segundo horneado completan el proceso. Además es una fusión inseparable entre lo funcional y lo estético. El vidriado proviene del vidrio, el cual se derrite solidifica en la superficie cerámica y así proporciona una superficie no porosa que extiende la vida de la pieza, es más higiénica y más fácil de limpiar. Un ejemplo de esto es que las primeras vasijas vidriadas datan 3,000 años atrás y están en buenas condiciones. El esmalte en sí para el vidriado consiste principalmente de sílice (ingrediente principal de la cerámica al igual). Como ingrediente tiene un punto de fundición de 1700C. Por medio de otros componentes como plomo, boro, sodio o potasio actúan como agentes de fundición y permiten la misma a una menor temperatura. El uso de alúmina a una temperatura más alta le da estabilidad la mezcla y adherencia en la fundición a la pieza cerámica.



MT

ACABADOS

En cuanto al color, textura, opacidad, brillo y tacto: la calidad del esmalte depende de la variación en las proporciones de los agentes de fundición antes mencionados y otros elementos como el titanio, calcio, cobre, zinc, zirconia, nickel y hierro. Otro factor importante en la calidad, es el método de aplicación, el grosor de la capa de esmalta y la temperatura.



Para propósitos industriales es perfectamente posible el moler una lámina de vidrio, mezclarla con agua y esparcirla sobre la superficie cerámica. Esto hará que se forme de nuevo como un vidriado sobre la cerámica.

La producción en masa, con los requerimientos de uniformidad, usualmente requieren de químicos que elaboren fórmulas de esmaltes especiales en base a cálculos moleculares.



ESMALTADO Y VIDRIADO PARA LOZAS DE BARRO

Existen dos tipos de cerámica, y estos se determinan por las temperaturas de horneado. Hacia las temperaturas bajas de horneado se encuentra la loza de barro. Para este tipo de cerámica el esmalte más común es el de plomo y bórax. El plomo puro es venenoso, pero la frita de plomo (plomo mezclado con sílice) puede llegar a ser un polvo no tóxico. El fundente utilizado principalmente ahora es bórax. El uso de una frita (fundente+sílice) tiene



tres ventajas. Primero, elimina el peligro de trabajar con un material tóxico. Segundo es insoluble cuando, en polvo es mezclado en agua no pierde sus propiedades químicas ni se disuelve. Tercero, se comporta predeciblemente al fundirse a una temperatura exacta.

A principios del siglo pasado, y hasta recientemente en pueblos de bajo desarrollo tecnológico, plomo en la forma de "galena" (sulfato de plomo) era utilizado para hacer un esmaltado simple que producía una superficie suave. Desafortunadamente, es fácilmente atacado por el vinagre, inclusive por el té, desprendiendo el plomo. Ahora se prohíbe su uso por razones de salud.

ACABADOS



Si los esmaltes de esta categoría son horneados a temperaturas más altas de lo debido, se convertirán en líquidos que resbalan de la pieza, además de ser muy volátiles. Si se hornean a una temperatura menor, simplemente no se fundirán, quedando con la textura de una lija vieja. Son los ingredientes del esmalte los que determinan el punto de fundición, pero el carácter del esmalte refleja la temperatura a la que ha sido horneado. Los esmaltes de este tipo son principalmente brillantes, y los colores producidos en ellos por óxidos metálicos son transparentes y brillantes.

ESMALTADO PARA EL GRES

Los esmaltes para gres se acercan mucho más a la composición de la arcilla. Los fundentes en este esmalte son sodio o potasio. El color que se obtiene rara vez es transparente y uniforme. En altas temperaturas, pequeñas cantidades de metales óxidos del gres penetran a través del esmalte creando un efecto

manchado y punteado. Los colores generalmente son más apagados y tierra. Afortunadamente, la materia prima como el feldespato contienen el necesario fúndente y el potasio es encontrado en la ceniza de madera.



Como en los esmaltes de loza, los colorantes son principalmente óxidos aplicados en estado puro, en polvo o en forma combinada como el rutilo (que contiene titanio). En la fórmula del esmalte, los colorantes y óxidos apenas suman a un 10%. La interacción del esmalte básico más el colorante es complejo. Aun que los óxidos metálicos tienen un ligero efecto fúndente, y reducen la temperatura a la cual el esmalte se vuelve líquido.

OPACADORES

Los opacadores del esmalte son:

- Tin oxide: es usualmente el ingrediente principal del blanco opaco. Este elemento simplemente refleja la luz y enmascara el color de la cerámica. Es utilizado en la cerámica mayólica. Funciona mejor en las temperaturas que se manejan en el gres.
- Circonio: produce el blanco para la loza. Es más económico que el tin y produce un efecto más fluido después del horneo. En combinación con los óxidos ayuda a los esmaltes de loza a ser brillantes y reflectivos.
- Óxido de zinc: es un opacador cristalino. Es económico, sin embargo un tanto temperamental.
- Dolomita: piedra caliza de magnesio, muy útil en el gres.
- Dioxido de titanio: muy conocido opacador que produce un efecto moteado separando lo oscuro por medio de puntillos blancos.
- Oxido de antimonio: un opacador muy efectivo en la loza, pero cuando mezclado con plomo se trona amarillento



COLORANTES

- **Óxido de ferroso:** es uno de los colorantes más comunes, produce un rango de colores desde amarillo paja a café melaza o inclusive negro. En cantidades de 6% del esmalte total generalmente es de color jengibre.
- **Óxido de cobalto:** es el famoso azul cobalto. Es un tinte caro, pero de gran fuerza, por lo cual se necesita poco.
- **Óxido de cobre:** como muchos colorantes, en polvo es negro, pero después del horneado se torna en un poderoso verde pavo real. Si se utiliza en demasiada cantidad puede llegar a verse negro, y en poca cantidad en el verde pálido del cobre oxidado.



- **Dioxido de manganeso:** es un morado apagado cuando se utiliza por sí solo. Utilizándolo con otros óxidos suaviza los colores. En combinación con el cobalto produce un color violeta. En combinación con carbonato de cobre produce un café dorado. También se utiliza como colorante de arcilla roja, para tornarla a un color chocolate amargo.
- **Óxido de níquel:** en polvo es verde, por si solo después de horneado es gris. En combinación con el óxido de cromo produce verde.
- **Óxido de cromo:** produce verdes apagados, pero en combinación con tin y hierro produce amarillos y rosados.
- **Óxido de vanadio y uranio:** es útil en formar el color amarillo, en especial en combinación con plomo.



ACABADOS



APLICANDO EL ESMALTE

Estas las principales, de las diversas, formas de aplicar un esmalte a una pieza:



Se puede lograr un acabado utilizando una pistola de pintura y un compresor. Esta técnica permite recubrimientos uniformes y un mejor control de el espesor de la pintura en la pieza cerámica.



Otra posibilidad es «bañar» la pieza con pintura. Primero se coloca sobre un recipiente, apoyando la menor superficie posible. Con otro recipiente se le vierte la pintura encima repetidamente.



Una técnica que permite varios efectos es la de "sumergir" la pieza en pintura, cuidando de hacerlo por partes para no dejar una marca donde se sujetó. Al utilizar esta técnica se puede sumergir en distintos colores de pintura por partes y así obtener un efecto interesante.



Utilizar un pincel o brocha no solo es una forma de cubrir la pieza, además permite una decoración más detallada.



A continuación se presenta un artículo, de un tema de gran relevancia en acabados cerámicos: el plomo.

LA CERÁMICA VIDRIADA COMO FACTOR DE RIESGO DE EXPOSICIÓN AL PLOMO.

Autores Leopoldo Vega Franco, Guadalupe Albéhar y Carlos Meza Camacho.

Con el propósito de investigar algunos de los factores que facilitan la entrada del plomo por la vía digestiva, se midió la concentración de este metal en la sangre de 169 escolares en 1991. Ordenados en función de la concentración de plomo, se seleccionaron a los 50 niños que registraron las concentraciones más altas y a los 50 que obtuvieron las más bajas; en 48 de las madres de los niños con plomo alto y en el 39 de los que tuvieron plomo bajo se aplicó un cuestionario para conocer costumbres y hábitos con respecto al uso de cerámica vidriada, el consumo de alimentos enlatados, al hábito de chupar objetos y comer pintura. Los resultados mostraron que el uso de cerámica vidriada, y la frecuencia con que ésta se emplea tanto como el tiempo en que ha sido utilizada, se asocian con una mayor concentración de plomo en la sangre de los niños.

En los resultados se concluyó que el consumo de alimentos enlatados no fue una variable que estuviese asociada con el plomo sanguíneo.

En el primer grupo se observó que el consumo de jugos y leche envasados en lata, son poco frecuentes, la razón de momios calculada para cada uno de los alimentos investigados, no tuvo significación estadística.

En lo que se refiere al uso de utensilios de barro en la preparación de alimentos consumidos por los escolares, se observó que el empleo de cazuelas fue mencionado con mayor frecuencia por las madres de los niños que tuvieron mayor concentración de plomo; la chi cuadrada¹ de las tendencias relacionadas con el número de utensilios de barro usados en la preparación de alimentos, frecuencia de empleo de éstos y el tiempo que tienen usándolos, dio diferencias significativas entre uno y otro grupo de niños: el mayor número de cazuelas, frecuencia y tiempo de uso, se asoció con una mayor concentración de plomo en la sangre de los niños.

Por otro lado, en lo que se refiere a las ollas de barro, las divergencias entre ambos grupos solo fueron significativas en cuanto a la frecuencia y tiempo de empleo de estos recipientes.

¹ Medida estadística de validación de datos, puntualizando la diferencia estadística entre dos grupos de datos.

ACABADOS



Solo 9 de las madres mencionaron usar jarros en la preparación de alimentos. Los hábitos relacionados con el consumo de pintura, tierra y pasta de dientes, así como la costumbre de chupar algunos objetos, se encontraron a pocos niños. Solo el de chuparse las manos y hacer lo mismo con los lápices, fue referido por las madres en 43 y 27 niños, respectivamente; en ambos casos la diferencia entre los niños con plomo alto y bajo no fue significativa.

Los hallazgos de la investigación permiten afirmar que el uso de utensilios de barro en la preparación y consumo de alimentos, constituye un factor de riesgo de exposición al plomo, que tiene en particular relevancia epidemiológica.

La muestra estudiada se obtuvo en una población suburbana, mestiza, que tiene arraigadas costumbres propias de la cultura indígena asentadas en el área lacustre de la Ciudad de México. A pesar de que no es un grupo representativo del resto de la población mejicana, coincide con un amplio segmento de la población del país, que utiliza cerámica vidriada en la preparación de alimentos.

El peligro de intoxicación por plomo debido al uso de estos utensilios, ha motivado el interés de algunos investigadores por estudiar la manera en que se lleva a cabo su fabricación.

Viniegra y Escobar describen que los recipientes de barro (aún crudo) son cubiertos con una solución que contiene, entre otros compuestos, óxidos de plomo; una vez seco el barro se colocan los recipientes en un horno de leña que alcanza temperaturas de 750 a 800 grados centígrados con lo cual se obtiene en vidriado. Estos autores mencionan que cuando se cuece el barro a bajas temperaturas, el plomo no se desprende de la superficie de la cerámica; para que los compuestos de plomo permanezcan en forma de cristales y no se liberen al cocinar, se requiere someter el barro a una temperatura mayor de 1,150 C.

Solo hasta los últimos años se ha hecho énfasis en que las manifestaciones de intoxicación crónica por plomo puedan pasar desapercibidas, o atribuirse a otras causas; puede que por esta razón, el riesgo que implica el uso cotidiano de vasijas de barro vidriado, se ha asociado únicamente a casos graves de intoxicación por plomo, que aparecen esporádicamente en la literatura médica. En algunos de estos estudios, a través del análisis de laboratorio, se confirmó que el plomo del vidriado se libera por acción de sustancias ácidas. En el caso del zumo de las frutas cítricas preservado en jarras de cerámica, los chiles o condimentos preparados con vinagre, y otros alimentos de naturaleza ácida, cobran importancia en los casos de intoxicaciones.



Los resultados obtenidos son congruentes con la presencia de plomo en las cazuelas y ollas utilizadas en la preparación y consumo de alimentos, con las familias de los niños en el estudio. El empleo de cazuelas, su número, la frecuencia con la que eran utilizadas y el tiempo de uso, fueron las variables que dieron mayor significación estadística.

Una observación similar ha sido realizada recientemente, al investigar las fuentes de plomo en mujeres embarazadas de la Ciudad de México. Los autores de ese trabajo coinciden en señalar que la cerámica cocida a baja temperatura, contribuye significativamente en la concentración de este metal en la sangre de las madres y los niños recién nacidos.

El hecho de haber observado que la cerámica vidriada es un factor de riesgo de exposición al plomo, es un hallazgo de suma importancia en los estudios epidemiológicos.

A partir de este artículo, se puede concluir que el uso de esmaltes con plomo en utensilios de comer resulta dañino a la salud. Por lo tanto se debe evitar el uso de estos esmaltes en la fabricación de vajillas siendo estas artesanales o industriales. Con ello se previenen daños a la salud, así como lograr un espacio en el mercado internacional. Un objeto seguro es un objeto más fácilmente aceptado.

TRADICIONES DEL PRIMERO DE NOVIEMBRE



La celebración de Todos los Santos se realiza el 1ero de noviembre en todas la Iglesias de la ciudad capital de Guatemala. El 2 de noviembre se conmemora el día de los difuntos. La Iglesia Católica considera la festividad de los Santos como de "Precepto". A continuación se presentan una serie de artículos que ilustran el tema:

SIGNIFICADO DEL DÍA DE LOS SANTOS Y DE LOS DIFUNTOS.

(Del periódico La Hora, Sección de Tradiciones Populares, Tradiciones Guatemaltecas Martes 31 de octubre del año 2000 por Celso Lara.)

El significado antropológico del Día de Los Santos y de Los Difuntos va más allá del mundo cristiano. Se pierde en las profundidades del inicio de la humanidad como en los principios de los tiempos, cuando pobló de ánimas y espíritus tanto su propio ser como la naturaleza y los astros. Es la manifestación misma del fenómeno religioso, que más tarde tendrá sus vertientes dentro de la magia y la religión. Dentro de este contexto, debe entenderse el Día de Las Animas (Día de Los Santos) y el Día de Los Difuntos. El campo de la religión y de la magia son temas muy extensos, por lo que se enfocará en el origen del alma-ánima y otros campos de la religiosidad popular. Cierto es que el hombre tiene una sola alma, y el ánima intelectual que es inmortal y es forma corporis. El alma es creada por Dios y no tiene existencia pre corporal. Constituye el principio vital del hombre. El alma regresa donde Dios, cuando la persona muere.

En el lenguaje popular las palabras alma y ánima son sinónimas. Consiste en la substancia espiritual e inmortal que se halla dentro del cuerpo humano. Se describe también como parte emocional y moral del hombre. Es lo que da vida, aliento y fuerza.



La palabra alma abarca todos estos conceptos mientras que, la palabra ánima se refiere más al alma de los difuntos, que sube al purgatorio o al cielo. La doctrina oficial es aceptada por el pueblo, sin embargo, se cree que **el alma no regresa directamente a Dios o va al purgatorio, sino se queda todavía en el mundo, hasta que terminan las ceremonias funerarias.**

La despedida del alma, en la noche del último velorio, es un rito importante, asegura el paso tranquilo del alma hacia el mundo del más allá. El pueblo cree que las almas pueden aparecer a parientes vivos en visiones o sueños para participarles algo importante o para dar consejos. Existe también la creencia, de que las almas errantes de las personas que no fueron enterradas debidamente molestan a los vivos, aparecen en encrucijadas y hasta hacen travesuras. Están en el cementerio en el Día de Los Difuntos.



TRADICIONES DEL PRIMERO DE NOVIEMBRE

Según la doctrina oficial, las almas de los buenos van al cielo y las almas de los malos al infierno. Las almas en pena van al purgatorio. El pueblo cree que las ánimas del purgatorio salen a rezar de noche para pagar sus penas y para anunciar la muerte de un pariente.

Los vivos pueden ayudar a las ánimas en pena con obras pías, rezos, limosnas, sacrificios e indulgencias. La indulgencia plenaria era tema de ardua discusión entre los católicos y protestantes en el tiempo de Lutero. Todavía la iglesia Católica considera que ciertos actos religiosos, tales como peregrinaciones a ciertos lugares o la asistencia a celebración especial resultan en una indulgencia plenaria para las ánimas del purgatorio.

En la primitiva iglesia los cristianos romanos solían orar para los difuntos. En la Edad Media el culto a los muertos floreció en Europa, existían monasterios donde los frailes o las monjas solo oraban para los difuntos. Estas órdenes fueron mantenidas por los que pedían este servicio.

Todavía es costumbre rezar por los muertos o pedir misas para ellos con el fin de abreviar su estadío en el purgatorio. Se reza sobre todo por las almas de parientes para alcanzar su salvación. Tanto los vivos como los muertos pertenecen a la comunidad de los santos o sea, todos los que creen en Jesucristo, forman una comunidad. Así vivos y muertos pueden ayudarse mutuamente. Eso explica porque los fieles no solo rezan para sus deudos sino también por las ánimas del purgatorio.

La pregunta: Las ánimas en pena pueden o no ayudar a los vivos? No ha sido contestada oficialmente. Por cierto la liturgia oficial no tiene oraciones a las ánimas ni tampoco tormenta el culto para ellas; sin embargo, no está prohibido rezar a las ánimas. Algunos teólogos con mucho cuidado afirman que si es posible que las ánimas del purgatorio puedan ayudar a los vivos, especialmente a los parientes. Dicen que Dios quiere a las almas en pena y por amor Dios nos concede favores. El pueblo cree que las almas pueden asistir a los vivos y así ganarse méritos. Muchas personas cultas o incultas, me contaron que en caso de apuro acuden a la tumba de sus padres o hermanos para obtener su asistencia en la solución del problema.



TRADICIONES DEL PRIMERO DE NOVIEMBRE

MT

ANIMA Y ESPIRITU

En la terminología popular se usan las palabras alma y ánima para referirse a los muertos. En la definición popular de la palabra, espíritu significa un ser sobrenatural que se puede manifestar en un medio, en trance o aparece a los vivos en sueños o visiones para ayudarlos o perjudicarlos.

De aquí surge la confusión. Es cierto que la distinción entre ánimas de los difuntos y espíritus de la naturaleza que moran en la selvas o ríos es más fácil a menudo se llaman duendes y no tienen capillas o santuario. Cuando un difunto es venerado como si fuera un santo católico auténtico en su tumba o en una capilla se habla de ánima. Cuando los espiritistas invocan el alma de un muerto para manifestarse en un medio se

considera espíritu, aunque se pueda tratar de la misma entidad. Según Celso Lara, la devoción de las santas ánimas empieza en el momento cuando los fieles no rezan para las ánimas del purgatorio con el fin de conseguir indulgencia, sino cuando las oraciones se dirigen a los muertos, para que ayuden a los devotos. Luego aparecen placas gotivas en las tumbas o se construyen capillas. Para

poder rezar en un lugar específico de devoción y así se habla de un culto para un santo popular».



TRADICIONES GUATEMALTECAS PARA EL DIA DE TODOS LOS SANTOS Y DIFUNTOS. (INFORME

ESPECIAL LA HORA 2 de noviembre del año 2000.)

Por Celso A. Lara Figueroa.

Esta celebración ritual significa el inicio de toda religión, con sus mitos y ritos establecidos. Esta conmemoración implícita a un culto muy profundo, tiene raíces muy ondas en la historia. En el cristianismo y sus dogmas se manifiesta en forma específica la conmemoración del día de los antepasados-ánimas, los días 1º. Y 2 de noviembre. Las celebraciones se efectúan en todo el mundo cristiano, desde la religión mediterránea, de la parte mesopotámica hasta los países del norte de Europa, Asia y Africa. Las ánimas pueden ser eminentemente buenas o maléficas, es decir que al entrar en contacto con el individuo lo pueden ayudar o rechazar. Estas ánimas se forman por un proceso fundamental que es la muerte. Cuando una persona muere el ánima puede ir al cielo o al infierno, allí es donde se produce el primer gran cambio, la muerte transforma el ánima en alma. Las ánimas de los muertos están vagando y los vivos desean contactarse con ellas, de allí nace el culto hacia las almas de los muertos. En un rito a los muertos lo importante es el cambio de ánima a alma y después en el proceso de desarrollo histórico, de alma a espíritu.



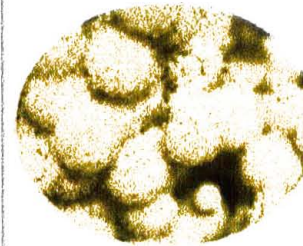


TRADICIONES DEL PRIMERO DE NOVIEMBRE

Los rituales mortuorios: Las ceremonias más antiguas son los rituales a los muertos, como los dolmenes y mengiras, las pirámides egipcias, mayas hindúes.

En Guatemala, se encuentran las grandes cuevas mayas. En esta civilización los rituales estaban dirigidos a buscar ánimas a través de ritos especiales: oración, comida, bebida y música dedicada a las ánimas de la gente. La celebración del 2 de noviembre, Día de los difuntos se da en Guatemala a partir del Siglo XVI. Una de las expresiones más arraigadas son las ánimas benditas, espíritus blancos y bellos que son de santos buenos, es decir los éticos.

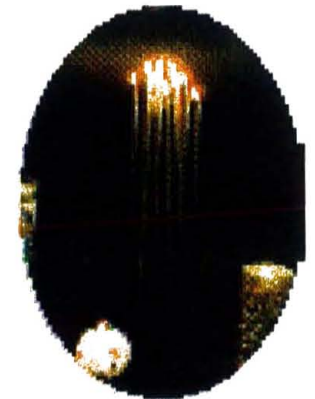
De acuerdo con esta creencia cristiana, las ánimas salen del purgatorio al cielo a buscar a sus familiares para estar con ellos. Esto permite la interrelación con los antepasados (los muertos) y los vivos, los del mundo de lo sagrado. Según la leyenda las ánimas solo se miran ese día, ellas salen con velas en las manos, a pasear por las calles de las ciudades y campos, durante los dos primeros días de noviembre a las 12 de la noche. Generalmente las personas en sus casas elaboran pequeños altares con fotografías de sus muertos, agua, flores, ciprés y el fuego de las velas y veladoras.



Las tumbas son adornadas ese día con flores de muerto, y coronas de papel encerado. La comida en la tumba es otro de los elementos importantes en esta conmemoración a los difuntos. Además de comer, beber y fumar en la tumba para compartir con los que se fueron.

Entre las comidas guatemaltecas fundamentales están el fiambre, las cabeceras o canshul, que están compuestas de verduras fundamentalmente: güisquil, perulelo y güicoy este plato se llama así porque se coloca en la cabecera de la tumba. El dulce de ayote, así como el jocote en dulce son otros de los platos que se preparan para los difuntos.

Colocan en las tumbas veladoras y un vaso de agua. Los ejes centrales de la naturaleza son: la comida, el agua y el fuego, y el extraordinario fiambre.



EL FIAMBRE



¿QUÉ ES EL FIAMBRE?

El fiambre, una de las comidas de muerto más precisas y extraordinarias de América Latina, talvez es la expresión cultural que refleja con mayor presencia el Día de Los Santos y de Los Difuntos de Guatemala.

El fiambre guatemalteco, además se origina como comida de ofrenda y sacrificio, que se comparte con los antepasados, los amigos y



la familia más cercana. Está constituido por la combinación de elementos culinarios pre-hispánicos (las verduras y su cocimiento), españoles (embutidos, carnes y pescado) y los árabes (quesos, aceitunas, alcaparras y otros aderezos). Mezclado y aderezado con el caldillo de papa y otros secretos de las antiguas cocineras guatemaltecas, se convirtió en el transcurso de los siglos en el plato del día de los muertos.

PAPEL CULTURAL

Su papel cultural es uno simbólico, como se indica en la siguiente cita de Celso Lara:

«Por su barroquismo y maneras tan elaboradas de cocción, expresa como nada la cosmovisión y manera de ver el mundo guatemalteco tanto mestizo como de herencia maya o mayense. Así somos los guatemaltecos: barrocos y complejos como el fiambre.»

En esta comida puede establecerse toda la identidad del guatemalteco: el uso de verduras y su aderezo es herencia evidente del mundo prehispánico; el empleo de distinto tipo de carnes y embutidos, de ascendencia española y el uso de quesos, alcaparras, aceitunas y otras especias, de auténtica herencia árabe. No obstante su origen, la creatividad de las cocineras guatemaltecas anónimas de los distintos estratos sociales le han dado su connotación especial y nacional.»

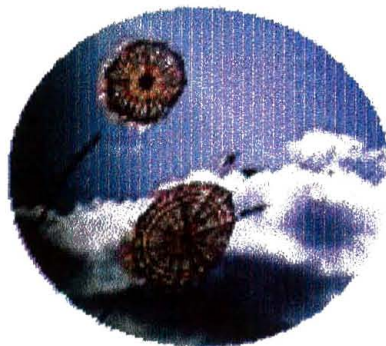
Entonces se puede concluir que el fiambre juega un papel cultural importante en la identidad del guatemalteco, sin importar su estrato social.



FACTORES SOCIALES

La idea principal de esta celebración es la comunicación entre vivo y el antepasado, es decir la convivencia de los ancestros con los vivos.

Los puntos de conexión entre el vivo y el muerto son: el agua, la comida, el fuego, volar el barrilete, fumar (cuyo significado es aspirar y exhalar la vida del ánima), y estar presente, compartiendo con el difunto estos momentos.



En Todos Santos, Cuchumatán se realizan las serenatas de marimba donde a cada tumba se lleva una marimba y se le pone los sones que le gustaban al muerto. En Huehuetenango se preparan carreras de caballos que representan la competencia entre los antepasados y los vivos. Y en parte garífuna celebran con fuego, flores y agua, colocan estos elementos en una balsa, para luego echarlos sobre el mar. Este es el homenaje que hacen los negros a sus muertos. En el Oriente de Guatemala se adornan tumbas, pero además se realizan peleas de gallos y las corridas de patos. Estos concursos simbolizan la gracia y la habilidad que el antepasado le transmite al contendiente.

COMPONENTES Y TIPOS DE FIAMBRE

Existen diversos tipos de fiambre, especialmente con las variaciones que cada familia aporta al platillo, pero existe un concepto común que los une.

Los tipos se definen generalmente por regiones geográficas y las variantes culinarias que le han impuesto las cocineras de estas regiones. El fiambre morado, es aquel elaborado a base de remolacha y encurtidos, propio de la zona Kaqchikel y de las regiones urbanas. El fiambre dulce y agridulce de Quetzaltenango y Quiché, no lleva remolacha, sino se adereza con miel y se mezcla con granos. El fiambre divorciado del Oriente del país (Jalapa, Jutiapa) es aquel que sirve por separado los embutidos, quesos y verduras.

Los componentes básicos del fiambre son las verduras, los embutidos, los quesos y el caldillo. La preparación debe ser anticipada, ya que el proceso es largo.

No existe una receta estable de fiambre, esto se debe a que cada cocinera lo sazona según concepto de sabor acuerdo a su concepción de la vida y del mundo. Para obtener una mejor idea del platillo, sus ingredientes y su preparación lo más adecuado es ejemplificarlo por medio de tres, de las incontables, recetas existentes:

FIAMBRE

MT

RECETA DE "FIAMBRE TRADICIONAL"

INGREDIENTES

- 12 remolachas
- 10 zanahorias
- 1 repollo
- 2 coliflores
- 12 pacañas
- 2 libras de anejo pelada
- 3 libras de ejote
- 6 chiles chamborotes
- 1 docena de rabanitos
- 1 libra de jamón
- 1 libra de salchichón
- 1 libra de mortadela
- 1 libra de chorizo salitrado
- 1 libra de chorizo colorado
- 1 libra de chorizo negro
- 1 libra de butifarras
- 1 libra de lengua salitrada
- 1 pollo entero
- 1 lata de espárragos con el agua
- 1/2 libra de alcaparras
- 1 libra de cebollitas curtidas
- 1 libra de aceitunas rellenas
- 1 queso de capas
- 1 libra de queso de Zacapa rayado
- 1 botella de vinagre
- 1 lechuga extranjera
- 1 pedacito de jengibre fresco pelado
- 1 cucharada de mostaza preparada 1 manojo de perejil
- 1 cucharada de alcaparras
- 1/4 cucharadita de anís
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 6 cebollitas tiernas con tallo
- 1/2 cucharadita de mostaza en polvo 1/4 cucharadita de pimienta blanca
- 1 tallo de apio
- 1/2 cebolla
- 4 huevos duros rodajado



Preparación -

"Un día antes de preparar el fiambre tradicional prepare el curtido. Cueza las remolachas. pélelas, córtelas en cuadritos y déjelos enfriar totalmente. Pele nueve de las zanahorias, córtelas en cuadritos de 1/4". Cueza al vapor con poca agua. Enfríe en agua fresca y escurra. Corte el repollo en cuadritos de 1/2". ahóguelos en agua hirviendo, enfríe en agua fresca y escurra. Pele las pacañas, corte en trocitos de 1/2" y cueza al igual que las demás verduras. Desvane los ejotes. Remueva las puntas. corte en trocitos pequeños y cueza. Cueza las arvejas y enfríe en agua fresca. Asegúrese de escurrir bien las verduras y trasládela a un tazón no metálico. Hierva por cinco minutos en una cacerola que no sea de aluminio el vinagre, deje enfriar y agréguelo a las verduras. Con ayuda de una paleta de madera mueva las verduras hasta mezclar bien con el vinagre. Tape con una manta limpia y deje reposar a temperatura ambiente moviendo de vez en cuando con la paleta. El día de la preparación del fiambre cueza el pollo entero en un litro de agua con el tallo de apio. La media cebolla, la zanahoria restante cortada en trozos. sal y pimiento. Remueva el pollo del caldo y reserve. Retire, la hiel, menudos, patas y deshuese con mucho cuidado para remover los cartílagos.



Corte el pollo en trocitos y deje enfriar. Desgrase el caldo de pollo y cuélelo. Cueza por separado cada uno de los chorizos. pélelos, enfríelos y córtelos en discos delgados. Con la lengua salitrada. Jamón salchichón y mortadela en cuadritos pequeños. Lave las cebollitas curtidas, aceitunas y la 1/2 libra de alcázaras en suficiente agua fresca y escurra. Prepare el "caldillo" retirando del curtido la mayor cantidad de vinagre posible y coloque la mitad en el tazón de la licuadora. Agregue el jengibre, mostaza seca, mostaza preparada, las dos cucharadas de alcázaras, las hojas del perejil, el anís, la pimienta negra, pimienta blanca y el agua de las espárragos. Licúe perfectamente y cuele a un recipiente aparte. Regrese los sólidos del colador al tazón de la licuadora, agregue la mitad de la lechuga (guarde el resto para decoración). El caldo de pollo y las cebollitas con tallo. Licúe nuevamente y si es necesario ayude con más vinagre del curtido. Cuele nuevamente y descarte los sólidos. Mezcle bien el líquido y sazone con sal. Agregue los embutidos y el pollo al curtido y luego los aceitunas, alcázaras y cebollitas curtidas. Mezcle con las manos tratando de no romper las verduras y las carnes. Corte el queso de capas en cuadros y agréguelos. Distribuya el "caldillo" en toda la superficie del fiambre y mezcle por última vez. Sirva en los platos y decore con los chiles chamborotes, hojas de lechuga, huevo duro, rabanitos cortados, espárragos y queso de Zacapa. Refrigere inmediatamente."



FIAMBRE COLORADO Y BLANCO

Ingredientes :

- 2 gallinas,
- 1/2 libra de pescado seco,
- 1 lata de sardinas,
- 1/2 libra de cecina,
- 1/2 libra de chorizos negros,
- 1/2 libra de lengua salitrada,
- 1/2 libra de jamón,
- 1/2 libra de salchichón,
- 1/2 libra de butifarra,
- 1/2 libra de longanizas,
- 1/2 libra de salchichas,
- 1/2 libra de salchicha blanca,
- 4 patitas de marrano,
- 1 lata de espárragos,
- 2 latitas de chile pimiento,
- 1 litro de aceite de oliva,
- 1 bote de mostaza,
- 1 litro de vinagre,
- 1/2 libra de aceitunas,
- 1/2 libra de alcázaras,
- 1/2 libra de queso rayado,
- 1 queso fresco,
- 1 libra de cebollas encurtidas,
- 12 zanahorias grandes
- 12 remolachas,
- 1 libra de ejote,
- 2 libras de arvejas,
- 2 coliflores,
- 24 pacayas tiernas,
- 1 repollo grande,
- 1 manojo de perejil,
- 3 lechugas,
- 12 rábanos,
- 12 chiles chamborotes,
- 4 hojas de laurel,
- 2 cucharaditas de polvo de pimienta,
- 2 ramitas de tomillo.



Preparación -

Se ponen a cocer un día antes y separadamente, es decir en diferentes trastos, las gallinas, el pescado seco y la cecina; luego se retiran del fuego y se dejan hasta el día siguiente.



Se prepara un encurtido con las zanahorias, remolachas, ejotes, arvejas, coliflor, pacañas, repollo, todo picado y cocido.

Estando ya la ver dura fría, se coloca en un

trasto de preferencia de loza y se le agrega vinagre, sal, aceite y perejil picado. Al otro día de haberse cocinado el encurtido se cuelean los tres caldos, es decir donde se cocinó la gallina, la cecina y el pescado y juntos se agregan al encurtido, lo mismo que trocitos de pescado, de cecina y de gallina; se le agrega, el fresco de mostaza, orégano, laurel y tomillo, polvo de pimienta, alcaparras, aceitunas, unos chorizos negros en rodajas, así como butifarras, longanizas y salchichas. Se agrega también queso fresco en cuadritos y queso duro rallado. Finalmente se arregla un azafate grande con hojas de lechuga alrededor. Se coloca en medio el encurtido, encima pedazos de salchicha, sardina, gallina, lengua, jamón; espárragos, rabanitos en forma caprichosa, rodajas de huevo duro.

FIAMBRE BLANCO:

Lleva los mismos ingredientes que el colorado, igual que su preparación, la única diferencia es que no se le añade remolacha. Algunas personas le agregan mayonesa.

FIAMBRE

Ingredientes:

BASE DE VERDURAS

- o 6 remolachas
- o 1 botella de vinagre oscuro
- o 12 zanahorias
- o 1 lata de 4 onz. de aceite fino
- o 5 guisquiles
- o 1 coliflor
- o 1 libra de ejote
- o 6 cucharaditas de mostaza
- o 1 libra de arveja
- o 25 pacañitas tiernas (o 2 latas grandes)
- o 1 repollo
- o 50 cabeclitas de cebolla
- o 1 cucharadita de pimienta
- o 4 cucharadas de sal
- o 3/4 de taza de azúcar
- o 4 hojitas de laurel
- o 2 ramitas de tomillo
- o 4 onzas de alcaparras
- o 1 cucharada de salsa inglesa

MT

FIAMBRE

CARNES

- o 1 libra de butifarras
- o 1 lengua pequeña salitrada
- o 1 libra de jamon
- o 1 pollo cocido (deshuesado)
- o 1 libra de mortadela
- o 1 libra de salchichas
- o 1 libra de salami
- o 1 libra de chorizo colorado
- o 1 libra de longanizas
- o 2 latas de macarela en tomate
- o 2 latas de salmon
- o 2 latas de sardina en aceite
- o 2 libras de camaron
- o 2 latas de sardina en tomate



ADORNOS

- o 3 lechugas
- o 2 latas de chile pimiento
- o 25 rabanitos
- o 6 huevos duros en rodajas
- o 1/2 libra de aceitunas
- o 1/2 libra de cebollitas curtidas
- o 2 latas de esparragos
- o 1/2 libra de pepinillos (Pickels) dulces en rebanadas
- o 12 chiles chamberotes
- o 1/2 libra de queso Americano (Kraft)

Preparación -

Lave las remolachas, quiteles el tronco y raíz y pongalas a cocer cubiertas de agua con 1 cucharada de sal. Cuando esten cocidas, pelelas y partalas en cuadritos o en forma de figuras. Separe unas ruedas para el adorno. Las demas verduras cocinelas aparte cada una cubiertas de agua hirviendo con 1 cucharada de sal. Las zanahorias partidas en cuadritos igual que el guisquil, la coliflor en manitas pequeñas, el ejote cortado sesgado. las arvejas si son frescas cocidas con agua y sal. Las pacañas cocinelas cambiandoles 3 veces agua hirviendo con sal. Ralle el repollo fino, lavelo agregue las cabecitas de cebolla, la mitad del vinagre, (diluido con agua pues es muy fuerte), 2 onzas de aceite, 3 cucharaditas de mostaza, 1 cucharada de sal, 1/4 taza de azucar, 1/2 cucharadita de laurel, 1 ramita de tomillo. Deje hervir unos 10 minutos. Esto agreguelo a las verduras cocinadas ya todas juntas y las alcaparras. Ponga a hervir el resto del vinagre con 2 1/2 tazas de agua, las 2 onzas restantes de aceite, 2 cucharadas de sal, 1/2 taza de azucar, 1 cucharadita de pimienta, 2 hojas de laurel, 1 ramita de tomillo y 1 cucharadita de salsa inglesa. Deje hervir este caldillo por 5 minutos, pruebelo, no debe quedar acido ni dulzon. Antes de revolver las verduras, aparte las ruedas de remolacha, otras de zanahoria, para hacer adorno, asi como unas pacañitas tiernas, unas manitas de coliflor, aparte cada una dejelas en salmuera con un poco de caldillo.

FIAMBRE



Al día siguiente se componen los platos agregándole al curtido un poco de todas las carnes partidas en trocitos, menos los pescados. Además agregue los jugos de los espárragos, chiles pimientos, arvejas (si son de lata) y de los picles. Agregue además unos chiles pimientos picados y unas aceitunas.

Cocine el pollo, deshúeselo y córtelo en trozos regulares. Parta la salchicha sesgada. Cocine los chorizos, longanizas y butifarras separados y partalos en ruedas. El jamón en cuadros grandes, la mortadela, salami y salchichon pártalos por mitad o en tiras gruesas. Lave bien el camarón y cocínelo sin agua (saca su propio jugo) luego pélelo y quitele la vena.

Cada una de las carnes como las latas póngalas en trastos separados. Las macarelas y salmón póngalos en trozos, las sardinas enteras con queso duro.

Los chiles pimientos y los quesos fresco y americano (Kraft) cortelos en figuras y/o en trozos. Los rabanitos hagalos en flor. Agregue los platos poniendo curtido, alrededor la lechuga (lavada y seca), encima coloque todas las carnes a su gusto y todos los adornos. En medio coloque un chile chamberote y espolvoree.

MT

GUARNICIONES Y ACOMPAÑANTES

Otros alimentos que se consumen en la festividad del 1ero de noviembre son mejor ejemplificados por medio de sus recetas:

AYOTE

- 1 ayote sazón,
- 1/2 tapa de rapadura,
- 1 raja de canela,
- 1/2 pulgada de jengibre,
- 4 pimientas gordas.

Preparación -

Se parte el ayote en pedazos regulares y se pone a cocer en poca agua, con la rapadura (panela), la canela, el jengibre machacado y las pimientas. Se cocina hasta que esté suave y haya consumido toda el agua.



JOCOTES

- 50 jocotes,
- 1/2 tapa de rapadura,
- 1 raja de canela.

Preparación -

Se ponen a cocer los jocotes con la canela y cuando han reventado se agrega la rapadura; se dejan conservar hasta que la miel espese.

GARBANZOS

- 1 libra de garbanzos,
- 1 cucharadita de polvo de hornear,
- 1/2 tapa de rapadura y canela.

Preparación -

Se deja la noche anterior el garbanzo con agua y una cucharadita de polvo de hornear, al día siguiente se lava bien y se pone a hervir con nueva agua y tapado a presión, durante 40 minutos; se deja enfriar sin destapar la olla. Aproximadamente dos horas después, cuando se ha enfriado, se pela el garbanzo, procurando que no se rompa; se pone nuevamente al fuego con agua hirviendo y una raja de canela. Después se agrega la rapadura, o azúcar si se prefiere; se deja conservar una hora más y se sirve.

GUARNICIONES Y ACOMPAÑANTES



EMSPANADAS DE AYOTE

Ingredientes para la masa:

- dos tazas de harina,
- una cucharadita de sal,
- 2/3 de taza de grasa vegetal sólida,
- cinco cucharadas de agua fría y
- salsa picante roja

ingredientes para el relleno:

- una taza de puré de ayote,
- masa para empanadas,
- dos cucharadas de pasas,
- 1/4 de taza de agua,
- dos cucharadas de aceite vegetal,
- una cebolla mediana picada,
- cuatro a seis onzas de carne de res sin grasa.
- una cucharada de aceitunas verdes finamente picadas,
- un diente de ajo machacado,
- una cucharadita de chile en polvo;
- una cucharadita de sal,
- 1/2 cucharadita de cominos molidos,
- 1/2 cucharadita de canela molida y
- un huevo ligeramente batido.

Preparación -

Combine harina y sal en un bol grande. Corte la grasa en pedazos y agréguela a la harina. Mezcle hasta que forme una masa tosca. Combine la salsa picante y el agua y espárzala sobre la mezcla de harina, una cucharada a la vez, mezclando constantemente con un tenedor hasta retirar todos los restos de las paredes del bol. Pase la masa a una superficie enharinada y amasela ligeramente. Refrigérela cubierta durante una hora. Preparación del relleno: Prepare el puré de ayote y la masa para las empanadas. Coloque las pasas en una taza bola y cúbralas con agua hirviendo. Déjelas reposar 10 minutos y luego escúmalas. A fuego medio, caliente el aceite en una sartén grande. Cuando esté bien caliente, agregue la cebolla. Sáltela hasta que suavice, unos cinco minutos. Añada la carne, aceitunas, ajo, chile, sal, comino y canela. Cocine hasta que la carne se torne ligeramente café, teniendo el cuidado de mover para que la carne se separe en porciones pequeñas, unos cinco minutos. Agregue la taza de puré de ayote. Retire del fuego y deje enfriar. Caliente el horno a 37 grados F. Extienda la masa sobre una superficie enharinada, hasta que alcance 1/8 de pulgada de grueso. Corte ocho círculos de cinco pulgadas de diámetro. Coloque una cantidad similar del relleno en cada círculo de masa. Procure colocarlo sólo a un lado, como se hace al llenar una doblada. Humedezca la orilla de cada círculo con agua fría. Doble la pasta procurando sellar bien el relleno. Coloque las empanadas en una bandeja. Barnícelas ligeramente con el huevo batido. Hornee hasta que alcancen un tono café dorado, unos 25 minutos. Sirva cuando todavía estén ligeramente calientes. Rinde ocho empanadas.

MT

GUARNICIONES Y ACOMPAÑANTES

PRESENTACIÓN Y GUARNICIONES:

"Como todo platillo, el fiambre entra por los ojos, por lo que adornos como el huevo, chile pimiento, cebolla, remolacha, espárragos, carnes y otros, son el atractivo de este plato elaborado con imaginación y, sobre todo, mucho amor." -dice Yolanda de Ruiz en un artículo de Prensa Libre por Miguel Acabal.



de la presentación del fiambre. Cada ingrediente es considerado cuidadosamente para agradar el paladar de los comensales a participar.

Cada familia aporta su toque especial a este tema



Aún cuando ningún fiambre es igual a otro, hay ciertas constantes. Para mencionar un ejemplo, esta es una decoración relativamente básica: Se coloca el fiambre en un recipiente sobre una cama de lechuga. Se colocan embutidos y tiritas de queso de forma radial. Se colocan de manera similar al queso y pacaña, espárragos. Finalmente se le espolvorea queso duro y en el centro se coloca un chile chamborote.



Pese a los distintos tipos y decoraciones, todos los fiambres se reúnen bajo un mismo concepto.



El recipiente donde se presenta el fiambre también es un factor de variación en su aspecto.

HISTORIA DEL FIAMBRE



El origen del fiambre es remoto. Se habla de él a finales del Siglo VI y las crónicas del Siglo XVII y lo describen con precisión. Pero, es sino hasta el Siglo XIX, cuando realmente se convierte en un plato con características nacionales. Es, probablemente, la comida de muertos que mejor refleja la idiosincrasia del guatemalteco. En cada región de Guatemala tomó distintas influencias de la cultura hispánica y por eso se han desarrollado diversas costumbres en ciertos departamentos.

Alrededor de esta tradición se han desarrollado diversas leyendas (Relación de sucesos, gralte. con un fondo real desarrollado y transformado por la tradición¹) que explican sus orígenes. Algunas de estas leyendas fueron recolectadas oralmente y se presentan a continuación:



"LA QUETZALTECA"

Existió una vez una Quetzalteca que trabajaba en casa. Un 1ero de noviembre, sus patrones salieron al cementerio y ella se quedó en casa. Ese día la visitó su novio y se entretuvo hasta tarde hablando con él. Como le agarró el tiempo y sus patrones ya venían de vuelta, se dio cuenta que tenía que preparar la comida. "Y ahora que hago" pensó "no tengo nada preparado". Entonces tomó un poco de todo y presentó el plato a sus patrones. Ellos admirados por el delicioso plato le preguntaron como se llamaba y ella contestó: "Fiambre".

¹"leyenda», Enciclopedia Microsoft® Encarta® 98
Diccionario Actual de la Lengua Española, © 1995
Biblograf, S.A., Barcelona. Reservados todos los derechos.

MT

HISTORIA DEL FIAMBRE



"LA VIUDA"

Para el primero de noviembre una mujer, regresaba del entierro de su esposo. Estando en su casa llegaron a visitarla sus parientes y los de su difunto esposo, para consolarla y acompañarla. La cuestión es que la pusieron en apuros porque después de los nueve días no le quedaba nada de comer en la cocina. En un momento que pudo, se fue a la tienda de la cuadra y pidió un algunas cosas por fiado. Regresó a su casa y mezcló lo poco que le quedaba con lo que había comprado. Cuando pasaron a comer los invitados, preguntaron como se llama el singular platillo...la viuda pensando en las cosas que compró por "fiado" y el "hambre" de sus comensales, contestó "fiambre".



"LA CARRETA"

Mucho tiempo atrás, las familias visitaban a sus difuntos el primero de noviembre en los cementerios de sus pueblos natales. Para esto viajaban en carreta y caballo ese día. En la parte de atrás de la carreta llevaban en trastos su comida. El camino, por las veredas, hoyos y piedras, resultaba movido. Por todo ese brincolotéo se iban mezclando la comida en la carreta...y así nació el fiambre.

HISTORIA DEL FIAMBRE



"EL MONASTERIO"

En la época de la colonia, hubo un monasterio, como muchos otros. Un día llegó de visita sorpresa un cardenal de mucha importancia, En el monasterio no habían preparado nada para recibirlo. Para no quedar mal, se inventaron un platillo mezclando todo lo que encontraron en la cocina y a eso se le llamó fiambre.



"EL CEMENTERIO"

Cada primero de noviembre, toda la gente visitaba a sus muertos. Para pasar el día en el cementerio, llevaban su comida consigo. Como iba gente de toda clase, cada uno llevaba lo que podía. Los ricos llevaban carnes y quesos y los más pobres llevaban las verduras. Estando allá, compartían entre sí los alimentos y de allí es que nació el fiambre.



HISTORIA DEL FIAMBRE

Según Celso Lara, estas leyendas no son más que leyendas, ya que considera que el fiambre no es un platillo accidental. El le atribuye este platillo a las cocineras guatemaltecas, que se dedicaron a la creación y perfeccionamiento del mismo.

Según Pedro Pop Barillas : "En los recetarios de los conventos de entre 1625 y 1638 ya se menciona la existencia del fiambre.

Sin embargo, antes de la venida de los españoles ya había un plato especial para el día de los muertos, el cual tenía como base los caldillos y las verduras.

No obstante, el fiambre tal y como lo conocemos, data de la fecha mencionada y se dice que es una mezcla de la vida y la muerte. La vida representada por las verduras y la muerte por las carnes frías."

El comentario de Jorge Luján, es que el nombre del fiambre se origina de la asociación. Al muerto (frío) se le llama fiambre y a la comida fría de ese día se le llama fiambre por asociación. Luján opina que el origen de el fiambre es urbano y propio de la población criolla y ladina ya que la población indígena no lo consumían 30 años atrás. Además considera que el nombre indica que no es de origen indígena.

ENCUESTA SOBRE EL FIAMBRE



LA ENCUESTA

La evaluación de la festividad como actualmente se celebra importante para determinar que clase de objeto se necesita diseñar. También es importante como punto de comparación con su origen, para establecer la trayectoria que esta ha tomado en cuanto a tradiciones y símbolos. Para ello se utilizó un encuesta informal, únicamente con el propósito de obtener una referencia en cuanto a la festividad actual.

Los resultados detallados de esta encuesta se encuentran en el anexo.

CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA

Los encuestados fueron en su mayoría jóvenes entre 18 y 28 años de edad. En manera de conclusión, la festividad se describe así:

Las personas se reúnen con sus familias para celebrar el 1ero de noviembre. Para este día elaboran y consumen un tipo de fiambre, el principal siendo el colorado. Este platillo lo decoran con lechuga, queso, embutidos, elotitos, rábano y huevo duro y lo pasan a la mesa en un plato hondo o pyrex. La presentación del fiambre constituye un atractivo adicional para el mismo, en lo que es un plato de alta riqueza gastronómica y visual. No todos los miembros de la familia participan en la elaboración, la mayoría de los miembros únicamente lo comen, con la excepción de unos pocos que no disfrutan el sabor. El elemento favorito de aquellos que lo consumen son los embutidos.

Como parte del ritual de comerlo, es el servirse dos veces. El fiambre lo acostumbran a acompañar con conserva de ayote, pan y gaseosas. Se come en platos cerámicos, planos, y utilizando un tenedor. Generalmente después de la comida habrá sobrado fiambre, el cual se refrigera para consumir después. En Guatemala esta época está llena de tradiciones en las que la población conmemora a sus ancestros con una serie de actividades como, visitas a los cementerios y volar barriletes; también aprovechan para hacer de esta fecha un evento familiar. Todas estas actividades están íntimamente ligadas a la tradición de la religión católica de la que participa la mayoría de guatemaltecos.



ENCUESTA SOBRE EL FIAMBRE

Hay muchos símbolos que complementan la tradición del primero de noviembre estos son: todas las festividades que encierran el día de los muertos, las comidas, así como flores, las cruces y los barriletes. Otro factor son los colores representativos, principalmente los que se encuentran en el fiambre, que es el plato principal. Los colores que más se recuerdan con respecto al fiambre, en orden de importancia, son: verde, rojo, blanco, morado y amarillo.

La tradición del fiambre se da principalmente en los Departamentos del centro, pero se ha dispersado la tradición a varios departamentos departamentos del país. Casi ninguno conoce cuál es el verdadero origen de la tradición, pero expresan interés en conocerlo, así como el interés que tienen en las demás tradiciones guatemaltecas.

CONCLUSIONES SOBRE EL MARCO TEÓRICO



Por medio de la información en este marco teórico fue posible generar el modelo de solución. En este se encuentra todo tema relevante al modelo de solución propuesto.



En el anexo a continuación se encuentran los resultados detallados de la encuesta realizada como parte de la investigación sobre las tradiciones del 1ero de Noviembre.

A ANEXO

NE= NO ESPECIFICÓ

F=FEMENINO

M=MASCULINO

SEXO:

F: 94 M: 61 NE: 2

EDADES:

DE 18-28 : 128

DE 29-39 : 17

DE 40-50 : 5

DE 51-60 : 3

DE 62-72 : 1

NE : 3

1. CELEBRE USTED EL 1ERO DE NOVIEMBRE?

SI: 132 NO: 23 NE:2

2. SE REUNE CON SU FAMILIA?

SI: 131 NO: 17 NE:9

3. CUANTOS MIEMBROS SE REUNEN APROXIMADAMENTE?

DE 0-4 MIEMBROS: 6 DE 55-59 MIEMBROS: 0

DE 5-9 MIEMBROS: 39 DE 60-64 MIEMBROS: 1

DE 10-14 MIEMBROS: 21 DE 100 MIEMBROS: 1

DE 15-19 MIEMBROS: 26

DE 20-24 MIEMBROS: 21

DE 25-29 MIEMBROS: 5

DE 30-34 MIEMBROS: 2

DE 35-39 MIEMBROS: 2

DE 40-44 MIEMBROS: 0

4. CONSUMEN FIAMBRE?

SI: 150 NO: 7 NE:0

5. TODOS LOS HACEN?

SI: 94 NO: 53 NE: 3

6. CON QUE BEBIDA ACOMPAÑAN EN FIAMBRE?

COCA COLA: 23 JUGO: 4

HORCHATA: 2 PEPSI: 3

ROSA DE JAMAICA: 2 AGUA: 12

VINO: 14 CERVEZA: 8

WHISKY: 1 CHAMPAGNE: 1

RON: 4 PONCHE: 1

GASEOSAS: 51 VARIOS: 5

LIMONADA: 3 CUALQUIERA: 9

LICOR: 7 NE: 13

FRESCOS: 20

7. EN ESTA FECHA CONSUME PAN O TORTILLA?

NINGUNO:74

PAN: 74 TORTILLA: 19

AMBOS: 15 GALLETAS: 3

NE:10

A ANEXO

16. QUÉ TIPO DE FIAMBRE COME?

BLANCO: 22 VERDE: 7
 COLORADO: 8 MIXTO: 1
 BLANCO Y COLORADO: 12
 VERDE Y COLORADO: 2
 BLANCO Y VERDE: 1 NE: 12

17. CUANTOS TIPOS DE FIAMBRE COME?

1 TIPO: 107 2 TIPOS: 20
 3 TIPOS: 4 NE: 18

18. ELABORAN O COMPRAN EL FIAMBRE?

ELABORAN: 100 COMPRAN: 24
 AMBOS: 5 NE: 18

19. CUAL ES SU INGREDIENTE FAVORITO DEL FIAMBRE?

EMBUTIDOS: 79 VERDURAS: 26
 CALDILLO: 5 NADA: 2
 TODO: 10 QUESO: 1
 EMBUTIDOS Y VERDURAS: 6
 VERDURAS Y CALDILLO: 1
 EMBUTIDOS Y CALDILLO: 2
 NE: 5

20. CON QUÉ ELEMENTOS ADORNA EL FIAMBRE?

LECHUGA: 32 CEBOLLA: 8 CHILE MORRON: 1
 ZANAHORIA: 2 SARDINA: 4 CHAMBOROTE: 2
 PEREJIL: 28 PACAYA: 9 CAMPIGNÓN: 1
 RÁBANO: 23 HUEVO DURO: 62 REPOLLO: 1
 QUESO: 65 CAMARONES: 4 PESCADO: 2
 REMOLACHA: 4 CHILE GUAQUE: 1 ATUN: 2

EMBUTIDO: 22 PUERRO: 1 MAYONESA: 1
 ARVEJAS: 3 BRUSELAS: 2 MOSTAZA: 1
 PALMITO: 2 EJOTE: 1 CHILE PIMIENTO: 16
 ELOTITOS: 24 TOMATES: 1 VERDURAS: 1
 ESPÁRRAGOS: 12 ALCAPARRAS: 3 NADA: 3
 BRÓCOLI: 2 ACEITUNAS: 11
 CREMA: 1 CARNE: 2
 HIERBAS: 2 POLLO: 5

21. CUALES SON LAS TRADICIONES DEL 1ERO DE NOVIEMBRE DE LAS QUE SE ACUERDA?

CEMENTERIO: 54 HALLOWEEN: 1
 POSTRES: 41 REUNIÓN FAMILIAR: 10
 NADA: 46 GLOBOS DE SANTIAGO ATITLÁN: 1
 BARRILETES: 25 CASCARONES: 1
 CARRERA DE CABALLOS: 1

22. CUÁL OPINA USTED QUE ES EL SÍMBOLO DEL 1ERO DE NOVIEMBRE?

DÍA DE LOS SANTOS: 11 DÍA DE LOS MUERTOS: 39
 FIAMBRE: 42 FAMILIAR: 9 BARRILETES: 4
 FLORES: 9 CRUCES: 4 TRADICIÓN: 3
 POSTRE DE AYOTE: 1 NE: 37

23. PRACTICA USTED ALGUNA RELIGIÓN?

SI: 128 NO: 15 NE: 4

24. QUÉ RELIGION PRACTICA?

CATÓLICA: 110 EVANGÉLICA: 17
 TESTIGO DE JEHOVÁ: 1 NINGUNA: 15
 NE: 4

25. ES USTED ORIGINARIO DE LA CAPITAL?

SI: 130 NO: 10 NE:7

26. SU FAMILIA ES DE LA CIUDAD CAPITAL?

SI:98 NO:49

27. DE QUÉ DEPARTAMENTO O PAÍS ES SU FAMILIA?

RETALHULEU:2	QUETZALTENANGO:4
EL PROGRESO:1	IZABAL:1
ESCUINTLA:2	JALAPA:3
SANTA ROSA:4	HUEHUETENANGO:2
SAN MARCOS:2	SACATEPEQUEZ:2
JUTIAPA:4	QUICHÉ:3
ALTA VERAPAZ:2	EL SALVADOR:3
BAJA VERAPAZ:3	ESPAÑA:2
CHIQUIMULA:4	ALEMANIA:1
ZACAPA:4	

28. ES TRADICIÓN EL FIAMBRE EN SU FAMILIA?

SI:131 NO:14 NE:2

29. SABE DE DÓNDE SE ORIGINA EL FIAMBRE?

SI:30 NO:115 NE:2

30. LE GUSTARÍA CONOCER EL ORIGEN DEL FIAMBRE?

SI: 109 NO:36 NE:2

31. CONSIDERA INTERESANTES LAS TRADICIONES DEL 1ERO DE NOVIEMBRE?

SI:118 NO:36 NE:3

32. CONSIDERA INTERESANTES LAS TRADICIONES GUATEMALTECAS EN GENERAL?

SI: 132 NO:8 NE:7

33. LE AGRADA EL SABOR DEL FIAMBRE?

SI:120 NO:22 NE:5

34. LE AGRADA LA PRESENTACIÓN DEL FIAMBRE?

SI:112 NO:30 NE:5

35. PARTICIPA DE LA ELABORACIÓN DEL FIAMBRE?

SI: 55 NO:88 NE:4

36. EN CUANTOS RECIPIENTES SI AVE EL FIAMBRE?

1 RECIPIENTE: 39	2 RECIPIENTES:26
3 RECIPIENTES:20	4 RECIPIENTES:1
5 RECIPIENTES:51	6 6 MÁS RECIPIENTES:11
10 6 MÁS RECIPIENTES:9	15 6 MÁS RECIPIENTES:5
OTROS:10	NE:17

37. COMO SON LOS RECIPIENTES?

SOPERO:8	PILAS:1	HONDO:32
ENSALADERA:4	REDONDO:7	PLANO:7
OVALADO:5	VIDRIO:13	AZAFATE:7
FUENTE:2	OLLA DE PELTRE:7	GRANDE:14
CHINA:1	OLLA DE ALUMINIO:1	PYREX:27
CERÁMICA:6	MADERA:1	PLÁSTICO:3
PORCELANA:1	COLORES:2	ORGÁNICO:1
HERMÉTICO:2	PLATOS:1	OTROS:2
NE:30		



38. SE LE DIFICULTA ENCONTRAR RECIPIENTES ADECUADOS EN TAMAÑO, COLOR, ETC?

SI: 24 NO: 109 NE: 14

39. ¿QUÉ LIMITACIONES PRESENTAN LOS RECIPIENTES QUE UTILIZA ACTUALMENTE?

PEQUEÑOS: 13 PESADOS: 1 COLORES: 2
TAMAÑO: 11 LLAMATIVOS: 5 COSTO: 1
POCO FUNCIONALES: 14 NINGUNO: 56
NE: 51

40. UTILIZA VARIOS SERVICIOS DE MESA?

SI: 82 NO: 56 NE: 9

41. ENCUENTRA SERVICIOS DE MESA CON LA CANTIDAD DE PIEZAS ADECUADAS PARA LA CANTIDAD DE PERSONAL QUE CONSUMEN EL FIAMBRE?

SI: 93 NO: 46 NE: 8

42. ENCUENTRA ALGUNA DEFICIENCIA EN LOS RECIPIENTES QUE UTILIZA?

SI: 22 NO: 75 NE: 50

43. LE GUSTARÍA UTILIZAR EL MISMO RECIPIENTE DONDE SIRVE PARA GUARDAR LOS SOBRANTES?

SI: 57 NO: 77 NE: 13

44. ¿POR QUÉ ?

NEGATIVOS

MUY GRANDE: 24

ANTI-HIGIÉNICO: 25

POSITIVOS

PRÁCTICO: 32

ORDEN: 5

CAMBIA EL SABOR: 5

FALTA DE TAPADERA: 6

FÁCIL CONSERVACIÓN: 7

FÁCIL IDENTIFICACIÓN: 2

NE: 48

45. LOS RECIPIENTES QUE UTILIZA SON EXPRESAMENTE PARA ESTA OCASIÓN O SE UTILIZAN EN DIVERSAS OCASIONES?

OTRAS OCASIONES: 95

OCASIONES ESPECIALES: 17

NE: 35

46. TIENE ALGUN VALOR SIMBÓLICO RELACIONADO CON LA FESTIVIDAD EL SERVICIO DE MESA QUE UTILIZA?

SI: 18 NO: 110 NE: 19



BIBLIOGRAFÍA

Acabal, Miguel I.
"FIAMBRE, SABOR, COLOR Y TRADICIÓN"
Artículo de Prensa Libre
Guatemala, Lunes 1 de Noviembre 1999

Alejos, José Ovidio
"PROCESO DE TRANSFORMACIÓN EN LA CERÁMICA DE SAN LUIS
JILOTEPEQUE"
Universidad San Carlos de Guatemala 1981

Arduino, Teresa
Rozenberg, Martín y Dino
Artículo: "LA FAMOSA VAJILLA DE SANBORNS"
<http://www.geocities.com/SoHo/Café/6895/sanborns.htm>

Arrot, Charles A.
"CERÁMICA ACTUAL DE GUATEMALA: SAN LUIS JILOTEPEQUE"
Libro: "Tradiciones de Guatemala" Centro de Estudios Folklóricos
USAC

Arrot, Charles A.
"CERÁMICA ACTUAL DE GUATEMALA (MIXCO NUEVO)"
Libro: "Tradiciones de Guatemala" Centro de Estudios Folklóricos
USAC

Arrot, Charles A.
"LA CERÁMICA MODERNA, HECHA A MANO EN SANTA APOLONIA"
Libro: "Tradiciones de Guatemala" Centro de Estudios Folklóricos
USAC

"ARTÍCULOS ELABORADOS POR ARTESANOS MICHOACANOS"
<http://www.prodigyweb.net.mx/examex/Productos.htm>

Composeco M., José Balbino
"ARTES POPULARES DE GUATEMALA (BREVES APUNTES
HISTÓRICOS)"
Guatemala 1985

Castellanos, Amafredo
"UN HILO PARA LLEGAR AL CIELO, A SALUDAR A LOS DIFUNTOS"
Diario: "La Hora"
Guatemala, martes 31 de octubre 2000

Castro, Dicken
"FORMA VIVA: EL OFICIO DEL DISEÑO"
Editorial Escala

CERÁMICA
Italo Morales Hidalgo
1980

"CERAMICS AND MAN"
Nueva York 1965

CERAMICS: ART AND PERCEPTION
Revista, issue 33 1998

CLAY AND GLAZES FOR THE POTTER
Daniel Rhodes
CHILTON BOOK COMPANY, pensylvania 1973

Cuellar Lemus, Evangelina
"MANUAL SOCIAL"
1975

BIBLIOGRAFÍA



DANSK DINNEAWARE

<http://www.dansk.com/misc/history.ctm> Dary Fuentes, Claudia

Diez de Rivera, Antonio

Tema del artículo: La famosa vajilla azul de el restaurante mexicano "Sanborns" y sus orígenes. (2 páginas)

De Jongh Osborne, Lily

"LA CERÁMICA INDÍGENA EN CENTROAMÉRICA"

Libro: "Tradiciones de Guatemala" Centro de Estudios
Folklóricos USAC

Díaz Castillo, Roberto

"FOLKLORE Y ARTES POPULARES" vol.1

Centro de estudios Folklóricos USAC

DISEÑO INDUSTRIAL Y SU ESTÉTICA

Gillo Dorfles

EDITORIAL LABOR S.A. 1977

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LAS ARTESANÍAS DE GUATEMALA

Subcentro regional de Artesanías y artes populares
1990

ESTÉTICA 1: LA PECULIARIDAD DE LO ESTÉTICO

Georg Lukas

ESPAÑA 1963

Fernández García, Fátima

"CERÁMICA COMÚN Y VIDA COTIDIANA EN LA CIUDAD
ROMANA DE LULIOBRIGA"

Cuadernos de Campoo no. 16 Junio 1999

"FIAMBRE Y DÍA DE TODOS LOS SANTOS EN GUATEMALA"

Revista comcel No.1

Galería Antiquaria; reportajes Noviembre 1999

Artículo: "PORCELANAS CHINAS CON BLASÓN ESPAÑOL EN EL
SIGLO XVIII"

<http://www.atmsa.es/antiquaria/novbre99/nreport2.htm>

Goslin, Lewis N.

"EL SISTEMA DEL DISEÑO DE PRODUCTOS"

Argentina 1971

GUÍA DE LA ETIQUETA SOCIAL Y EMPRESARIAL

Maria Rosa Collet EDICIONES GESTIÓN 2000 BARCELONA 1996

Gaitán, Hector

"LA CALLE DONDE TÚ VIVES"

Tomo 2

Artemis y Edinter, Guatemala

Hernández, Mario

"FIAMBRE"

<http://cgi.miami.edu/fil/cuentos/volume1-2/fiambre.htm>

Lara Figueroa, Celso

"SIGNIFICADO DEL DÍA DE LOS SANTOS Y DE LOS DIFUNTOS"

Diario "La Hora" ; Tradiciones guatemaltecas

Guatemala, Martes 31 de octubre 2000



BIBLIOGRAFÍA

Lara Figueroa, Celso
"TRADICIONES GUATEMALTECAS PARA EL DÍA DE TODOS LOS SANTOS Y DIFUNTOS"
Diario "La Hora" ; Tradiciones guatemaltecas
Guatemala, Jueves 2 de noviembre 2000

Lara Figueroa, Celso
"TRADICIONES POPULARES GUATEMALTECAS DEL DÍA DE LOS MUERTOS"
Diario: Siglo Veintiuno

Luján Muñoz, Jorge
"EL ARTESANO TRADICIONAL Y SU PAPEL EN LA SOCIEDAD CONTEMPORÁNEA"
Subcentro regional de artesanos y artes populares
Guatemala 1983

"MUJERES ALFARERAS DE SAN AGUSTÍN ACASAGUASTLAN, EL PROGRESO"
Boletín del Centro de Estudios Folkloricos "La Tradición Popular"
No. 17 USAC ,1982

Petroski, Henri
"THE EVOLUTION OF USEFUL THINGS"
Vintage book Editions; USA 1994

Quetzal Net
"DIME QUE COMES Y TE DIRÉ DE DONDE ERES..."
<http://www.quezalnet.com/recetas/recetas.html>

Quetzal Net
"FIAMBRE COLORADO Y BLANCO"
<http://www.quezalnet.com/recetas/recetas.html>

Quetzal Net
"FIAMBRE TRADICIONAL"
<http://www.quezalnet.com/recetas/recetas.html>

Revista del centro de estudios folklóricos
"TRADICIONES DE GUATEMALA"
No.48
USAC 1997

Revista del centro de estudios folklóricos
"TRADICIONES DE GUATEMALA" #8
USAC 1977

Smith, Robert
"CERÁMICA ELABORADA SIN TORNO.CHINAUTLA, GUATEMALA."
Libro: "Tradiciones de Guatemala" Centro de estudios folklóricos
USAC

"TALADURA, CERÁMICA DE PUEBLA PARA UNA NUEVA ERA"
Puebla, México
http://www.taladura.com/español/hls_el.html

TEORÍA Y PRACTICA DEL DISEÑO INDUSTRIAL
Giu Bonslepe
EDITORIAL GUSTAVO GIULI 1975

THE POTTERS PALETTE
Constant & Ogden
KRAUS PUBLICATIONS 1996

"UNA PEQUEÑA HISTORIA SOBRE LAS PORCELANAS

BIBLIOGRAFÍA



México 1987

<http://www.geocities.com/SoHo/Café/6895/sanborns.htm>

Universidad Nacional Autónoma de México

"PROYECTO VAJILLA"

Tema del artículo: Ejemplos de vajillas con escudos españoles fabricadas en china durante el siglo XVIII hasta la llegada de Carlos IV en 1788. (5 páginas)

<http://ce-atl.postgrado.unam.mx/diseño/vajilla.html>

Universidad San Carlos de Guatemala

"TRADICIONES DE GUATEMALA 7"

Editorial universitaria 1977

Vásquez Castañeda, Dagoberto

"FESTIVIDADES DE GUATEMALA"

Dirección General de Cultura y Bellas Artes 1983

Visita a Doña Alfonsina Pineda

Propietaria del restaurante: "El Bosque" (produce fiambre todos los años)

20 calle , entre 2da y 3era avenida z.1

Vega Franco, Leopoldo

Alvear, Guadalupe

Meza Camacho, Carlos

"LA CERÁMICA VIDRIADA COMO FACTOR DE RIESGO DE EXPOSICIÓN AL PLOMO"

Salud Pública de México; Marzo-Abril 1994, vol.36 No.2