



## EL CENTRO INAH TAMAULIPAS DOCUMENTA Y DIVULGA LA ANCESTRAL TRADICIÓN ALFARERA DE NAHOLA

- En una exposición, presenta fotografías, piezas, materiales y herramientas que dan cuenta del legado que ha preservado la familia Gaytán Reyes
- Se ha investigado el proceso completo para la elaboración de esta cerámica, semejante a la descubierta en sitios arqueológicos de la región

Doña Felipa Reyes es la ‘ollera’ más experimentada de Santa Ana de Nahola, poblado de la llanura semidesértica del municipio tamaulipeco de Tula. Esta mujer, de 88 años, comenzó a elaborar comales siendo adolescente y, a los 19, se aventuró a modelar ollas. Esos fueron los primeros pasos en un oficio que heredó a su hija, Adela Gaytán.

Entre 2023 y 2024, ambas mujeres compartieron los secretos de su alfarería con la directora de la representación del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) en Tamaulipas, Tonantzin Silva Cárdenas, y el arqueólogo Esteban Ávalos Beltrán. Ahora, lo hacen en la exposición *Conozco a una familia del suroeste de Tamaulipas: las Gaytán Reyes. Olleras de Santa Ana de Nahola*.

Mediante fotografías, una veintena de piezas, además de materiales y herramientas de trabajo, su historia, la cual entraña la preservación de la tradición cerámica en la Sierra Madre Oriental, se cuenta en la sede del [Centro INAH Tamaulipas](#) (calz. Gral. Luis Caballero No. 1552, col. Tamatán, Ciudad Victoria), donde el montaje permanecerá hasta el 14 mayo de 2025, para después presentarse en el Museo de la Huasteca, en Tampico.

Aunque es una selección de 1,600 fotografías, capturadas por Esteban Ávalos para documentar el proceso completo de la cerámica de Nahola, las 30 imágenes en exhibición sirven para que el público se interne en un mundo ignoto y ancestral, pues los saberes de doña Felipa son herencia de su bisabuela, abuela, madre y hermana: Carmen de Leija, Inés Sainz, Petra Rodríguez y Francisca Reyes.



A decir de Ávalos Beltrán, este conocimiento tiene un devenir de 3,000 años, pues se ha observado que estos objetos cerámicos guardan características semejantes con aquellos recuperados en sitios arqueológicos del noreste de México, caso de Balcón de Montezuma, El Sabinito y otros identificados durante el salvamento arqueológico realizado en la carretera que conectará a los municipios de Mante, Ocampo y Tula.

Debido a lo anterior, se integró el proyecto Divulgación de la tradición cerámica en el suroeste de Tamaulipas, a cargo Tonantzin Silva y Esteban Ávalos, el cual estudia la producción cerámica antigua y contemporánea de la región, y busca su difusión en libros, como [Los invisibles](#), publicado por el INAH, y ahora con esta exposición.

“En Nahola se conservan actividades ligadas con el pasado prehispánico e histórico. No tienen herramientas contemporáneas, todo lo que necesitan se los da la sierra y la llanura. Es impresionante ver cómo se valen de los recursos de la naturaleza.

“El viaje comienza con la búsqueda de la materia prima en el periodo de secas. Acompañamos a doña Adela, a don Juan y don Lorenzo, los hombres de la familia Gaytán Reyes, por estrechas y sinuosas veredas de la sierra, para extraer grandes bloques de yeso y arcilla”, anota el experto del Centro INAH Tamaulipas.

A diferencia del yeso, cuyos bloques se extraen de afloramientos a cielo abierto, para obtener la arcilla debe descenderse por un tiro excavado a lo largo de los años, 15 metros tierra adentro, lo que supone una práctica de riesgo porque no se tiene mucho control de los desprendimientos.

Después de triturar y moler las piedras de yeso y arcilla, el polvo de ambas se mezcla para dar lugar a una masa que resistirá la exposición al fuego y los golpes. La imaginación de doña Felipa y su hija Adela dictan las formas que irán tomando ollas, cajetes, platos, comales, purrones, vasos, floreros, tazas y *apaxtles*.

Esteban Ávalos describe que empiezan por modelar el fondo de la pieza, luego toman porciones de la mezcla y hacen parches “como envolviendo una olla invisible”, mientras, con la yema de los dedos desvanecen las uniones. “Peinan” la superficie con un olote y agregan asas, agarraderas y soportes, tras lo cual se aplica un alisado final con las manos.

Pasados unos días, hasta que la pieza esté seca, se corrigen imperfecciones y se pule la superficie con una piedra de río, para darle apariencia lisa y brillante. En el patio del



**Cultura**  
Secretaría de Cultura



hogar se prepara el fogón (un agujero de 20 cm de profundidad y 60 cm de diámetro), colocando al fondo tres piedras del *tenamaztle*, en donde descansaran los comales o las ollas, que en el caso de los primeros se cubren con una capa gruesa de ceniza.

Las ramas de arbustos y ocotillo reciben el fuego inicial, el cual se aviva con leña de palma para las ollas, o mezotes de huapilla para los comales. La cocción de los comales es uno por uno; tres o cuatro ollas pueden cocerse a la vez. Al salir del fuego, aún calientes, algunas se decoran con motivos florales sencillos, dibujados con chapopote.

La exposición, que puede visitarse de lunes a viernes, de 10:00 a 16:00 horas, en el Centro INAH Tamaulipas, termina con una advertencia sobre la situación actual de la tradición alfarera en Nahola, que está mermando por varios factores, entre ellos, la migración de sus habitantes, la competencia injusta de la producción industrializada y el limitado acceso a los recursos naturales para su elaboración.