

## Töpferei in Michoacán: Produktionsverlauf und Entwicklung der häuslichen Produktionseinheit

Beate S. ENGELBRECHT

Das traditionelle Handwerk<sup>1</sup> spielt in Mexiko eine wichtige und zugleich eine unwichtige Rolle. Folgt man den offiziellen Statistiken, so scheint es in Mexiko das traditionelle Handwerk nicht zu geben, jedenfalls wird es neben so grossen Kategorien wie Landwirtschaft, Industrie, Transport und Handel nicht gesondert aufgeführt. Auch bei weiter Durchsicht des Schrifttums bekommt man den Eindruck, dass das traditionelle Handwerk von marginaler Bedeutung ist. Daher überrascht es einen zu entdecken, dass nicht weniger als 1 200 000 Familienväter direkt im traditionellen Handwerk tätig sind (Pietri 1980: 349). Nimmt man noch die Leute dazu, die indirekt, sei es als Zulieferer von Rohmaterialien, als Familienmitglieder oder als Händler mit diesem Wirtschaftszweig verbunden sind, so kann das traditionelle Handwerk im gesamtwirtschaftlichen Rahmen der Nation als absolut gewichtig beurteilt werden. Als Faktor und Möglichkeit, Abwanderung in die Städte zu verhindern, kommt ihm noch eine besondere Bedeutung zu.

Ein traditionelles Handwerk, das immer noch in weiten Teilen des Landes ausgeübt wird, ist die Töpferei. Am Beispiel der Töpferei in Michoacán soll nicht nur der Herstellungsprozess geschildert werden sondern auch, wie sich das Handwerk der Töpferei in den allgemeinen Tages- und Jahresverlauf eingliedert, und wie die Produktion anlässlich Veränderungen der häuslichen Produktionseinheit variiert. Es soll gezeigt werden, dass die Töpferei, wie viele andere traditionelle Handwerke, glänzend geeignet ist, sich einer sich ständig ändernden Umwelt anzupassen und damit bis zu einem bestimmten Masse Arbeit zu sichern. Nicht eingegangen wird auf das Problem der Vermarktung (Pietri 1980) und die Unternehmungen öffentlicher und privater Hilfsorganisationen (Novelo 1976), welche die Arbeitssituation der Töpferfamilien in Michoacán nachhaltig mitbeeinflussen.

### Töpferdörfer in Michoacán: Tzintzuntzan und Patamban

In Michoacán gibt es mehrere Dörfer, die für ihre Töpferei bekannt sind. Als Beispielfälle wurden hier Tzintzuntzan und Patamban<sup>2</sup> ausgewählt, die beide eine recht grosse Töpfertradition haben, aber in sozio-ökonomischer Hinsicht ziemlich verschieden sind. Beide Dörfer liegen in der Bergregion des Staates Michoacán, ein Gebiet, das allgemein als «tierra fría» bezeichnet wird (Abb. 1). Sie liegen beide im Bereich der «cultura tarasca»,

identifizieren sich jedoch nicht in gleicher Weise mit ihr. Die geographische Lage und die sozialen und wirtschaftlichen Voraussetzungen von Tzintzuntzan und Patamban sind so unterschiedlich, dass sie zusammengesehen einen umfangreichen Einblick in die Produktionsverhältnisse von Töpfereien gewähren.

Tzintzuntzan liegt an den Ufern des Pátzcuaro-Sees und an der Durchgangsstrasse von Quiroga nach Pátzcuaro, einst die einzige Strasse, die von der Hauptstadt des Staates Michoacán Morelia nach der Distriktshauptstadt und dem touristischen Zentrum Pátzcuaro führte. Das Dorf zählte 1970 ungefähr 2174 Einwohner (Census 1970, II: 517). Seit rund 50 Jahren hat es den politischen Status eines «municipio». So kann Tzintzuntzan in politischen Belangen direkt mit der Regierung in Morelia verhandeln. Das Dorf ist gut mit Elektrizität, mit Wasserleitungen, mit Schulen und neuerdings mit einem Conasupo-Laden versorgt. Zur touristischen Attraktion werden bald nicht nur die Ruinen über Tzintzuntzan, die «yacatas», zählen, sondern auch ein Bootlandesteg und ein neues Restaurant. Das Dorf hat so immer wieder wirtschaftliche Veränderungen erfahren. Das grundlegende Problem bildet der Landmangel. Die einzelnen Bauern haben nicht genügend Land, um sich davon ernähren zu können, viele Familien haben überhaupt kein Land. Die gesamte landwirtschaftliche Produktion des Dorfes reicht nicht aus, um das Dorf ganz mit Mais und Bohnen zu versorgen. Die Fischerei, einst von recht grosser Bedeutung, spielt heute wirtschaftlich fast keine Rolle mehr. Die Töpferei bildete lange Zeit der einzige Ausweg aus der ökonomischen Zwangssituation. Eigentlich geht sie auf vorspanische Zeit zurück, ist jedoch heute stark von spanischen Einflüssen (Glasur und Ofenbau) geprägt. Bis vor kurzem war die Töpferei eine gut Einnahmequelle. Dies hat sich jedoch inzwischen geändert, da die

<sup>1</sup> Ich ziehe den Ausdruck des «traditionellen Handwerks» dem des «Kunsthandwerks» vor, da nicht alles, was in ländlichen Gebieten hergestellt wird, von vorne herein Kunst ist. Traditionell soll hier, auf ein altes, jedoch nicht unbedingt präkolumbisches Handwerk hinweisen, das in familiärer Produktionsweise ausgeübt wird oder wurde und zunächst einmal für den lokalen Markt bestimmt war.

<sup>2</sup> Die Daten über diese beiden Dörfer wurden anlässlich zweier Feldaufenthalte 1980 und 1981 in Michoacán gesammelt. Unterstützt wurde die Arbeit von der Direktion für Entwicklungszusammenarbeit und humanitäre Hilfe (DEH) der Schweiz und von der Universität Basel.

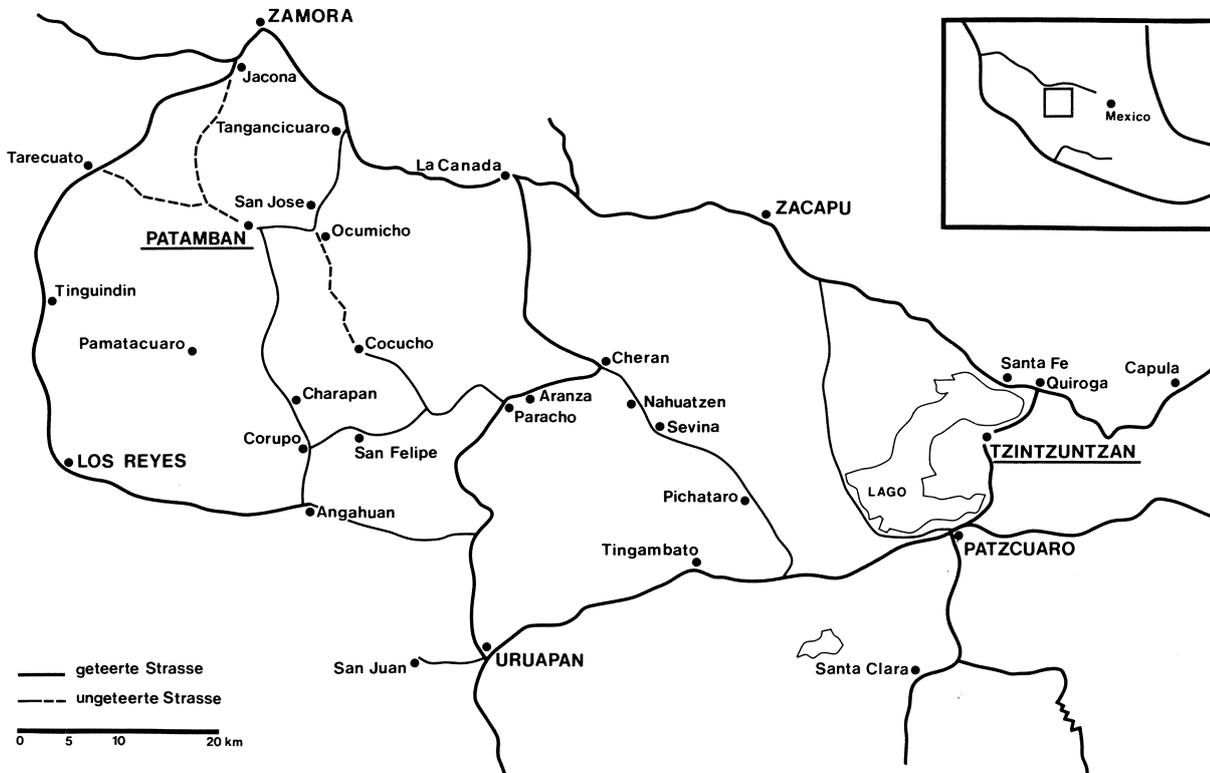


Abb. 1. Karte der Lage von Tzintzuntzan und Patamban in Michoacán.

Auslandsnachfrage wegen des US-amerikanischen Bleigesetzes stark abnahm, und da die steigende Inflation im Land selbst die Preise drückt. In den letzten Jahren ist man deshalb immer mehr zur Verarbeitung des Weizenstrohes «popote» übergegangen, aus dem kleinere oder grössere Dekorationsgegenstände geflochten werden. Diese Produktion ist ganz auf den Tourismus, auf den städtischen Binnenmarkt und auf den Export ausgerichtet. Es scheint möglich zu sein, dass die Strohverarbeitung so an Bedeutung gewinnt, dass die wirtschaftliche Wichtigkeit der Töpferei hinter der Strohverarbeitung zurückbleibt.

Patamban befindet sich in einem höher gelegenen Bergtal (Abb. 2) der «sierra tarasca» und kann nur über eine Dreckstrasse, «brecha», in einer einstündigen Fahrt von der Hauptstrasse aus erreicht werden. Vor 14 Jahren existierte nicht einmal dieser Zugang. Verkehrsmässig lag und liegt Patamban auch heute noch im Abseits. Daran wird sich wohl auch in Zukunft wenig ändern. Patamban zählte 1970 3308 Einwohner (Census 1970, II: 496). Politisch ist das Dorf «tenencia» des «municipio» Tangancicuaro. Die «cabecera» Tangancicuaro liegt unterm im Tal des Rio Duerro und wird von Mestizen bewohnt. Schon immer hatte es Spannungen zwischen der Bevölkerung im Tal und der Purhépecha-Bergbevölkerung gegeben, so dass die politische Verbindung der beiden recht ungünstig ist. Patamban kann «ausen» – politisch nur mit Zustimmung des Präsidenten des «municipio» handeln. Aus der etwas

isolierten Lage Patambans und aus der politischen Abhängigkeit von Tangancicuaro heraus lässt sich erklären, warum es nur im halben Dorf Strom gibt, warum immer noch kein gutes Trinkwasser vorhanden ist, ganz zu schweigen von Wasserleitungen. Patamban hat drei Grundschulen, «primarias», jedoch fehlt eine Hauptschule, «secundaria». Die meisten Dörfer der Purhépecha befinden sich in einer ähnlichen Lage wie Patamban. Ähneln tun sie sich auch darin, dass die wirtschaftliche Grundversorgung meistens gewährleistet ist. Patamban hat genügend Land, um sich selbst mit Mais und Bohnen zu versorgen. Es gibt Leute, die nur von der Landwirtschaft leben, es gibt Familien, die neben der Landwirtschaft noch anderen Beschäftigungen nachgehen, es gibt aber auch Leute, die kein Land haben und auf andere Beschäftigungen angewiesen sind. Wichtigstes Handwerk neben der Töpferei scheint dabei die Holzindustrie zu sein, vor allem das Schlagen von Holz. Dennoch auch in Zukunft wird in Patamban die Töpferei das am häufigsten ausgeübte Handwerk bleiben, obwohl sie sich ähnlichen Vermarktungsproblemen gegenüber stellt wie die von Tzintzuntzan.

Patamban hat also einen erschwerten Zugang zum Markt, ist politisch vom «municipio» abhängig aber bezüglich der Grundversorgung des Dorfes autonom und somit vom Markt unabhängig. Tzintzuntzan hingegen liegt für den Markt günstig und kann politisch frei handeln. Dagegen ist es aber auf die Produktion von Tonwaren



Abb. 2. Patamban, Michoacán. Blick von Nordwesten auf das Dorfzentrum.

angewiesen, um sich die Grundnahrungsmittel besorgen zu können, und damit in einem extremen Masse marktabhängig.

### Die Tonwaren von Patamban und Tzintzuntzan

Die Tonwaren Patambans und Tzintzuntzans können vom technologischen Gesichtspunkt aus in drei Gruppen eingeteilt werden.

1. unglasierte, polierte Tonwaren
2. einseitig, d. h. nur innen glasierte Tonwaren
3. beidseitig glasierte Tonwaren.

1. Die unglasierte Töpferei («cerámica bruñida») geht auf vorspanische Zeit zurück und ist die traditionelle Töpferei. In Patamban werden vor allem «cántaros» (Abb. 4) d. h. Wasserbehälter hergestellt, in Tzintzuntzan «tinajas» (Abb. 13), die dem gleichen Zweck dienen. Vor einiger Zeit hat man in Tzintzuntzan begonnen, schwarze Töpferei herzustellen und damit die Töpferei von Coyotepec, Oaxaca, zu imitieren, wenn auch mit anderen Formen.

2. Die einseitig glasierte Töpferei («loza corrient») dient vor allem als Gebrauchsgeschirr. Es werden normalerweise runde Töpfe, Schüsseln und die flachen «comales» in allen Grössen hergestellt (Abb. 3).

3. Bei der beidseitig glasierten Töpferei («loza vidriada») kann man Töpfe, Krüge und Kannen jeglicher Grösse, Schüsselchen und Tassen unterscheiden. Neueren Datums ist die Herstellung von Ess-, Tee- und Kaffeeservicen (Abb. 5).

Die glasierte Töpferei («loza vidriada») wird nochmals nach Farben und Qualitäten unterschieden. Patamban ist bekannt für seine grüne Töpferei («loza verde»). Die sehr feinen, meist geometrischen Zeichnungen der Töpfe erscheinen leuchtend grün auf dunklem Grund (Abb. 19, 20). Hergestellt wird hier auch eine «cerámica colorada», naturfarbene Töpfe, die gelegentlich mit Tonapplikationen verziert sind (Abb. 18). Die Erde, die für die «cerámica colorada» benutzt wird, eignet sich besonders gut für eine äusserst dünnwandige Töpferei, die zum guten Ruf Patambans beiträgt.

In Tzintzuntzan findet man unter den beidseitig glasierten Tonwaren neben der grünen Töpferei (Abb. 15, 16) auch blaue, gelbe und braune. Am ältesten ist jedoch die weisse Töpferei (Abb. 14). Sie war in Vergessenheit geraten und wurde erst um die Jahrhundertwende von einer Töpferin wiederentdeckt. In Tzintzuntzan ist man gewöhnt, eine recht dickwandige Töpferei herzustellen, die mit schwungvollen Zeichnungen bemalt ist. Einzig die weisse Töpferei sticht durch ihre naive Bemalung aus dem Alltäglichen hervor.

Alle Tonwarenarten werden im traditionellen Haushalt der Purhépecha und auch der Mestizen



Abb. 3. Patamban, Michoacán. Inneneinrichtung einer durchschnittlichen Küche. Unten befinden sich die runden Töpfe, darüber die Krüge und ganz oben die Kochschüsseln.

verwendet. Die unglasierten «cántaros» oder «tinajas» dienen heute noch der Aufbewahrung des Wassers, verleihen sie diesem doch einen besonders guten Geschmack. Sobald auf dem offenen Feuer gekocht wird, finden einseitig glasierte Töpfe, Schüsseln und Tonplatten weite Verwendung. Gegessen wird normalerweise von beidseitig glasierten Tellern oder Schüsselchen. Zum Trinken werden im allgemeinen Tassen oder kleine Töpfchen benutzt. Die grösseren, beidseitig glasierten Töpfe dienen traditionellerweise zum Servieren von «atole», einem dickflüssigem Getränk. So wichtig der traditionelle Markt auch ist, ohne den Verkauf ihrer Waren an ein städtisches Publikum könnten die Töpfer heute kaum mehr existieren. So werden in allen Produktgruppen immer neue Gefässe hergestellt, die besonders den städtischen Käufer ansprechen sollen; z.B. unglasierte Imitationen präkolumbischer Tonwaren (Tzintzuntzan) oder Teeservice, Blumenvasen und Becher (Patamban). Bei den beidseitig glasierten Tonwaren herrschen Ess-, Tee- und Kaffeeservice vor. Von der fein gearbeiteten Töpferei

aus Patamban lassen sich auch viele Einzelstücke verkaufen.

Die Qualität der Töpfe von Tzintzuntzan lässt kaum Schlüsse darauf zu, für welchen Markt sie produziert wurden. In Patamban können solche Unterscheidungen vorgenommen werden. Die dünnwandige Töpferei zum Beispiel, die vom städtischen Käufer sehr begehrt wird, ist für den täglichen Gebrauch vollkommen ungeeignet da sie einerseits zu empfindlich ist, andererseits die positiven Eigenschaften des Tones (z. B. Wärmespeicherung) verloren hat. Die Beschaffenheit der Töpfe richtet sich im wesentlichen nach dem Verwendungszweck.

### Die Herstellung der Töpfe

Die Töpfe werden in beiden Dörfern auf ungefähr die gleiche Art und Weise hergestellt. Dennoch gibt es Unterschiede, die vor allem im Detail liegen und zu den verschiedenen Qualitäten der Töpfereien führen. Generell lässt sich sagen, dass in Patamban sorgfältig und technisch vollkommen gearbeitet wird, in Tzintzuntzan hingegen schnell und effizient. Diese unterschiedliche Arbeitsweise drückt sich vor allem in verschiedenen langen Arbeitszeiten aus, die die Töpfer haben, um ihre Waren herzustellen.

Bei der Herstellung von Tonwaren können in diesem Fall sechs bzw. sieben Phasen unterschieden werden:

1. Materialbeschaffung
2. Materialvorbereitung
3. Herstellung der Töpfe
4. Verzieren der Tonwaren
5. Erstes Brennen
6. Glasieren und zweites Brennen
7. Säubern.

Die Töpferei basiert auf der Zusammenarbeit von Mann und Frau. Früh morgens verlässt der Mann mit ein, zwei Eseln oder Pferden das Gehöft, um Erde zu holen. In beiden Dörfern gibt es verschiedene Tonlager, und es hängt vom Wissen des Mannes ab, ob er die gute Tonerde findet. Sie wird meistens im Tagbau mit Hilfe spitzer Werkzeuge abgebaut. Diese Arbeit nimmt normalerweise einen halben Tag in Anspruch, so dass die Männer am späteren Nachmittag wieder heimkommen. Die Erde wird sofort zum Trocknen ausgelegt. Dies geschieht entweder im Hof des Gehöfts oder, wenn dieser zu klein ist, auf der Strasse. In der Regel kümmern sich die Frauen darum, denn zumindest während der Regenzeit muss immer jemand da sein, um die Erde wenn nötig so schnell wie möglich ins Trockene zu bringen. Normalerweise wird nur soviel Erde zerkleinert, wie gerade gebraucht wird. Dabei werden zuerst die Erdklumpen mit einem grossen, runden Stein zermahlen (Abb. 6). Danach trocknet die Erde nochmals in der Sonne, um dann zu feinem Ton gemahlen zu werden. In Patamban geschieht dies auf der «metate», in Tzintzuntzan mit dem oben erwähnten Stein und einem grossen Sieb. Eigentlich ist dies Arbeit der Frau, aber nicht selten übernehmen auch Männer das Mahlen der Erde. Die pulverisierte Erde wird mit Wasser an-

gemacht und zu grossen Ballen verarbeitet. Diese Tonballen ruhen vorzugsweise zwei Tage und länger bevor man sie benutzt. Oft wird jedoch unter einem solchen Druck gearbeitet, dass diese Ruhezeit nicht eingehalten werden kann. Nun kann die wirkliche Töpferarbeit beginnen. Traditionell war dies die Arbeit der Frauen, doch je nach der wirtschaftlichen Lage der Familie und der Beschäftigung des Mannes übernimmt der Mann diese Arbeit. Beim Töpfern kniet man entweder auf der «petate», einer Strohmatten, oder man sitzt auf einem niedrigen Stuhl. Getöpft wird auf einem dicken Holzbrett, gelegentlich auch auf einer Steinplatte. Zuerst wird der Ton gut durchgeknetet, dann teilt man ihn in kleine Ballen. Die Grösse der Tonballen richtet sich nach der Grösse des herzustellenden Gegenstandes. Diese Ballen werden nun mit Hilfe eines Steines zu runden Fladen geklopft. Meistens macht man gleich einen ganzen Stapel davon. Die Fladen werden dann in oder auf das Model gelegt und mit einem nassen Tuch angepresst. Mit einem Faden werden überstehende Reste abgeschnitten (Abb. 7). Bei Hohlformen benutzt man zwei Modelle, die aneinandergefügt werden. So gefertigte Gegenstände lässt man normalerweise im Model etwas antrocknen, bevor man sie herausnimmt. Am Nachmittag oder am nächsten Tag beginnt das Glätten der Aussenseite des Gegenstandes. Dabei werden zunächst überstehende Ränder abgeschabt. Dann wird der Topf aussen mit einem Stein oder alten «olote», d. h. einem entkörnten Maiskolben, angefeuchtet und mit einem feuchten Lappen geglättet (Abb. 8). Je nach Gegenstand werden nun auch weitere Teile wie Ränder, Füsse und Henkel angesetzt. Danach lässt man die Töpfe trocknen. Die noch feuchten Gegenstände dürfen nicht zu schnell trocknen, da sie sonst Risse bekommen. Sie müssen rund herum gleichmässig trocknen. Erst zum Schluss darf man sie in die Sonne stellen, um sie richtig auszutrocknen.

Töpfe, die unglasiert bleiben («cerámica bruñida»), werden in noch halbfeuchtem Zustand weiterverarbeitet, d. h. sie werden mit einer roten Erde eingefärbt und mit einem besonderen Werkzeug, dem Polierer, geglättet. Je nach dem werden später in weisser und schwarzer Farbe Zeichnungen aufgetragen und wiederum geglättet. Der Topf erhält durch das Glätten einen besonderen Glanz, den er auch nach dem Brennen nicht mehr verliert. Nach dem Glätten wird der Topf erst richtig ausgetrocknet.

Einseitig glasierte Töpfe können, einmal richtig getrocknet, sofort gebrannt werden. Sie bedürfen vorher keiner weiteren Behandlung mehr.

Beidseitig glasierte Töpfe werden in der Regel bemalt, es sei denn, es handle sich um «cerámica colorada», die höchstens jetzt mit Tonapplikationen verziert wird. Die Bemalung ist Aufgabe desjenigen oder derjenigen, die es am besten kann, bzw. Zeit dazu hat. Sowohl Männer wie Frauen sind damit beschäftigt. Man bemalt die Gegenstände mit einer weissen Erde (Patamban) (Abb. 9), bzw. mit einer grauen (Tzintzuntzan), die sich mit dem ersten Brand weiss färbt. Zum Malen werden selbst hergestellte Pinsel aus Eichhörnchenhaaren verwendet. Während man sich in Tzintzuntzan vor allem auf die Darstellung



Abb. 4. Patamban, Michoacán. «Cantaros», die zum Aufbewahren von Wasser dienen.

Abb. 5. Patamban, Michoacán. Komplettes Tischservice für 6 Personen aus «cerámica colorada», hergestellt von Genoveva Ruíz.





Abb. 6. Patamban, Michoacán. Purhépecha-Frau beim Zerkleinern der Erde mit dem runden Stein.

von Enten und Fischen beschränkt hat, mit der Ausnahme der Zeichnungen auf der weissen Keramik die verschiedene Dorfszenen zum Thema haben, hat Patamban sich auf geometrische Muster und Darstellungen von Blumen und Vögeln spezialisiert. Es ist keine Frage, dass die Töpfer von Patamban wesentlich mehr Zeit für die Bemalung der Gefässe brauchen als die Töpfer von Tzintzuntzan.

In beiden Dörfern werden beim Verzieren der Töpfe immer zuerst die Randmuster und dann die Innendekors gemalt. Die Muster der verschiedenen Kannen aus Patamban zeigen (Abb. 21, 22), dass es gewisse Regelmässigkeiten in der Musterung gibt. Die breiten, grünen Streifen der Randmuster sitzen immer an der gleichen Stelle, nämlich dort, wo die Kanne ihre Form ändert, am Hals und am Fuss. Das Mittelfeld ist immer in vier Teile aufgeteilt, einem Frontdekor, zwei Seitendekors und die Griffpartie. Während die letztere oft undekoriert bleibt, lassen sich auf den restlichen Teilen verschiedene Muster in beliebigen Kombinationen anordnen. Es scheint eine Präferenz dafür zu bestehen, ein geometrisches Muster in der Mitte mit zwei gegenständlichen Mustern auf den Seiten zu kombinieren bzw. vice versa. Diese Variationsbreite, die sich in der Töpferei von Patamban allgemein finden lässt, kann in Tzintzuntzan kaum beobachtet werden. In Tzintzuntzan werden einfache, schwungvolle Motive verwandt und selten werden mehrere Muster auf ein und dem selben Gegenstand kombiniert.

Wenn man schliesslich genügend trockene Töpfe hat, kann man daran gehen, die Töpfe zum ersten Mal zu brennen. In der Zwischenzeit hat der Mann für ausreichend Brennholz gesorgt. Normalerweise werden für einen Brand vier «cargas», d. h. Tierladungen, Holz gebraucht. Der Ofen wird oft von Mann und Frau zusammen gefüllt, der Brand ist jedoch Aufgabe des Mannes (Abb. 10). Er dauert ungefähr drei Stunden und wird normalerweise abends gemacht, so dass man am nächsten Morgen den Ofen ausräumen und die Töpfe glasieren kann. Das Glasieren ist in der Regel Sache der Frau (Abb. 12). In Tzintzuntzan trägt man die Glasur recht dünn auf und so, dass der Boden fast keine Glasur enthält. So wird das Zusammenkleben der Töpfe verhindert und man kann den Ofen wesentlich dichter einräumen. In Patamban pflegt man die Gegenstände rund herum mit einer dicken Glasur zu überziehen, so dass die Töpfe mit einem rechten Abstand in den Ofen eingeräumt werden müssen (Abb. 11). Das Anordnen der Töpfe im Ofen ruft oft in der ganzen Familie Diskussionen hervor, und es vergeht ein ganzer Tag bei dieser Arbeit, obwohl die ganze Familie mithilft.

Auch der zweite Brand geschieht bei Nacht. Diesmal dauert er ungefähr fünf Stunden. Am nächsten Morgen wird der Ofen geöffnet, das Geschirr herausgenommen und sogleich gesäubert.

Aufgabe des Mannes ist es demnach, sowohl die Erde als auch das Brennholz zu holen. Auch das Anfeuern des Ofens ist Angelegenheit des Mannes. Die Frau übernimmt die restlichen Arbeiten, wie Vorbereiten des Materials, Töpfern, Bemalen und Glasieren. Dennoch ist es heute nicht mehr aussergewöhnlich, vor allem in Tzin-

Abb. 7. Patamban, Michoacán. Die Töpferin schneidet mit Hilfe eines Plastikfadens die überstehenden Tonreste ab.



tzuntzan, aber auch in Patamban, bei all diesen Frauenarbeiten Männer anzutreffen. Die Kinder beginnen früh mitzuhelfen. Sie werden vor allem beim Hin- und Hertragen der Töpfe eingesetzt. Etwas grössere Kinder sind insofern eine Hilfe, dass sie die Einkäufe für ihre Eltern erledigen können und dass sie kleinere Geschwister hüten. Spielerisch beginnen sie zu töpfeln, doch erst wenn sie die Schule verlassen haben, fangen sie an, richtig am Produktionsprozess teilzunehmen. Oft sehen sie die Notwendigkeit der Töpferei aber erst ein, wenn sie selbst verheiratet sind. Nachbarn und Verwandte helfen sich gelegentlich gegenseitig. Dies geschieht vor allem hinsichtlich der gemeinsamen Benutzung des Brennofens.

### Der Arbeitsrhythmus der Töpferinnen und Töpfer

Die Töpferei wurde lange Zeit in Michoacán nur nebenher betrieben. Die Männer waren auf den Feldern beschäftigt gewesen, die Frauen im Haushalt. Die Töpferarbeit musste sich in den Tages- bzw. Jahresablauf einer Familie einpassen. Wegen dieser Anpassungsfähigkeit konnte in den letzten Jahren eine sozial noch kaum merkliche Veränderung der Organisation der Töpferarbeit vorstatten gehen. Wegen dieser Anpassungsfähigkeit konnten früher und können auch heute noch die Frauen neben ihren sonstigen Tätigkeiten töpfeln. Die Töpferei erfordert zwar Konzentration und längere Arbeitszeiten an einem Stück, auf der anderen Seite aber sind in fast jeder Phase des Töpferprozesses kurze Unterbrechungen möglich, die gerade den Frauen zugute kommen.

Wir haben gesehen, dass normalerweise die Hauptlast der Produktion auf den Schultern der Frauen liegt. Dennoch, bevor sie daran denken können, sich zum Töpfeln hinzusetzen, müssen sie zuerst Wasser holen, das Frühstück vorbereiten, die Zimmer aufräumen. Sie müssen den Mais aufs Feuer stellen und ihn später zur Mühle tragen. Sie müssen kochen und «tortillas» machen. Immer wieder müssen sie nach den Kindern schauen und darauf achten, dass die Tiere keinen Schaden anrichten. Gelegentlich muss gewaschen werden, oder andere Frauen bitten sie um die Mithilfe bei der Vorbereitung eines Festes. All diese Arbeiten, die täglich anfallen, kann sich die Frau selbst einteilen. Es steht ihr frei, sie schnell oder langsam, sorgfältig oder oberflächlich zu erledigen. Sie ist in ihrer Arbeit flexibel. Es ist ihr jederzeit möglich, sich neben ihren alltäglichen Verpflichtungen etwas Zeit zu schaffen, in der sie töpfeln kann, besonders da gewisse Arbeiten wie z. B. das Kochen, das Beaufsichtigen der Kinder oder auch der Schwatz mit den Nachbarinnen während dem Töpfeln geschehen können. Die Flexibilität der Frau und die Anpassungsfähigkeit der Töpferei ermöglichen es der Frau, soviel zu töpfeln, wie sie will und wann sie will.

Das Leben eines Mannes wird weniger von bestimmten täglichen Arbeiten determiniert. Solange er der Landwirtschaft verbunden bleibt, sei es als Bauer sei es als Tagelöhner bei anderen Bauern, richtet sich sein Leben nach den Anforderungen der Landwirtschaft. So beginnt im Dezember die Ernte des Mais, die bis in den Januar hinein dauert. Im April erntet man «hana-



Abb. 8. Patamban, Michoacán. Die Töpferin glättet mit einem feuchten Lappen einen Topf.

Abb. 9. Patamban, Michoacán. Bemalen einer Tasse vor dem ersten Brand mit weisser Erde. Begonnen wird immer mit einem breiten, weissen Rand im oberen Drittel des Gefässes.





Abb. 10. Patamban, Michoacán. Runder Brennofen aus Adobe-Ziegeln. Im Vordergrund ist die Feuerstelle zu sehen, wo täglich das Essen gekocht wird.

Abb. 11. Patamban, Michoacán. Brennofen beim Einräumen der Gefässe für den zweiten Brand. Die Gefässe werden immer mit einigem Abstand zueinander gestellt und abgedeckt.



margo» und Kichererbsen. Im Mai wird der Weizen geerntet, danach beginnt das Pflügen und Vorbereiten der Felder für die neue Aussaat. Im Juni mit den ersten Regenfällen fängt man mit der Aussaat von Mais und Bohnen an. Mitte/Ende Juli wird zum ersten Mal Erde an die jungen Maispflanzen angehäufelt und Unkraut beseitigt. Das wiederholt sich dann Mitte August zum zweiten und letzten Mal. Im September wird der «hanamargo» ausgesät, im Oktober der Weizen, die Linsen und die Kichererbsen. Im Oktober beginnt man auch, «rastrojo» zu schneiden, das heisst, den Maispflanzen werden die unteren Blätter weggenommen, damit sie besser wachsen. Der Mann ist also während des ganzen Jahres mit der Landwirtschaft beschäftigt. Nur im Februar, März und November wird er nicht von ihr in Anspruch genommen.

In den Spitzenzeiten landwirtschaftlicher Aktivität sind aber auch die Frauen erhöhten Belastungen ausgesetzt, müssen sie doch ihre Männer und deren Helfer auf dem Feld mit Nahrungsmitteln versorgen. Während die Familienväter auf ihren eigenen Feldern arbeiten, werden die Ehefrauen den halben Tag nur mit der Nahrungsmittelzubereitung beschäftigt sein, bei der ihnen meistens noch andere Frauen helfen. In solchen Zeiten wird dann sicher nicht getöpft. Da die Frauen dies schon im voraus wissen, versuchen sie ihre Töpferarbeiten so abzuschliessen, dass sie für zwei bis drei Wochen problemlos unterbrochen werden können, sei es, dass alles gebrannt wurde, sei es, dass alles in trockenem Zustand an einem sicheren Ort aufgehoben wurde. Sobald die Männer nicht mehr auf ihren eigenen Feldern beschäftigt sind, sondern nur noch anderen Männern helfen, können sie sich auch jeder Zeit einen Tag frei nehmen, um Erde oder Brennholz zu holen, während die Frauen wieder ihre Töpferarbeit aufnehmen können.

Diese Einteilung des Jahres bedeutet aber nicht zwingend, dass dann besonders viel getöpft wird, wenn die Männer wenig in der Landwirtschaft zu tun haben. Viele der Arbeiten, die der Mann für die Töpferei leisten muss, sind nicht direkt mit dem Töpferprozess verbunden. Freie Tage kann er benutzen, um Erde zu holen, gleich ob sie nun gerade gebraucht wird oder nicht. Besonders die Trockenzeit (November–Mai) eignet sich gut für diese Arbeit. Brennholz kann auch dann geholt werden, wenn der Mann in der Landwirtschaft tätig ist, bedeutet es doch nur, dass er am Abend vor dem Heimgehen noch kurz im Wald Holz holt. Nur der Zeitpunkt des Brennens der Töpfe wird durch die Produktion vorgegeben. Da jedoch meistens nur abends gebrannt wird, kann der Mann während des Tages auch anderen Beschäftigungen nachgehen.

Der Rythmus des Töpfers richtet sich nicht so sehr nach der Landwirtschaft, er hat vielmehr eine eigene Gesetzmässigkeit. Getöpft wird dann, wenn man Geld braucht, sei es, um die täglichen Notwendigkeiten zu decken, sei es, um zum Schulbeginn die Kinder neu auszustatten, sei es, um sich für ein Fest neu einzukleiden. Getöpft wird auch dann, wenn irgendwo eine «fiesta» stattfindet, an der man gerne teilnehmen möchte. Viele «fiestas» der Dorfheiligen sind mit einem grösseren Markt verbunden, an dem teil-

zunehmen es sich lohnt. Es kann jedoch geschehen, dass solche «fiestas» in Zeiten fallen, in denen auch in der Landwirtschaft viel zu tun ist. Meistens versuchen die Töpfer dann, schon vorher ihre Ware fertigzustellen. Auf jeden Fall ist zu Spitzenzeiten der Töpferei eine Intensivierung der Töpferarbeit zu bemerken, die eine erhöhte Produktion erlaubt. Wichtig scheint dabei zu sein, dass die Töpferfamilien selbst entscheiden, wann mit der Intensivierung begonnen wird, und wie lange man intensiv arbeiten will. Ausserdem ist allen Mitarbeitern, selbst dem kleinsten Kind klar, warum diese Intensivierung stattfindet, warum man auf Ruhe und Gemütlichkeit verzichtet. Oft ist die Herstellung der Töpfe von einer tiefen Vorfreude auf die «fiesta», die man besuchen wird, begleitet. Sollte es aber soweit kommen, dass die intensive Arbeitsphase nicht mehr unterbrochen wird, da man ständig unter dem Druck steht, Töpfe machen zu müssen, um überhaupt überleben zu können, dann ist der Nebenverdienst zum Hauptverdienst geworden, und die Töpferei zum lebensbestimmenden Handwerk. Dann steht der Topf in Gefahr, zur Ware zu werden und an Qualität zu verlieren. Obwohl die Organisation der Arbeit im Prinzip gleichgeblieben ist, kann sich die Orientierung des Töpfers massgebend geändert haben.

#### Entwicklung der häuslichen Produktionseinheit

Töpfe werden in Zusammenarbeit von Frauen und Männern hergestellt. Die kleinste und am weitesten verbreitete Produktionseinheit ist in den beiden Dörfern ein Ehepaar, wo die Frau töpft, während der Mann die restlichen Arbeiten erledigt. Wir haben gesehen, dass die Kinder zwar mit den Eltern zusammen zu töpfen beginnen, dass die Einsicht in die Notwendigkeit der Töpferei aber erst mit der Heirat kommt. Für viele Frauen bedeutet die Heirat ein neuer Lebensbeginn, der mit einer gewissen ökonomischen Unabhängigkeit gekoppelt ist. Ein junges Ehepaar lebt oft noch eine Weile bei den Eltern des Ehemannes, um sich so ersteinmal eine wirtschaftliche Grundlage schaffen zu können und ein eigenes Haus zu bauen. Doch jede junge Familie ist bestrebt, möglichst schnell einen eigenen Haushalt zu gründen. Am Anfang ihrer Ehe haben sie die Möglichkeit, durch intensive Produktion zu den notwendigen Mitteln zu kommen. Doch die Familie beginnt zu wachsen. Die Frau wird zunehmend dem Töpferprozess entzogen, da neue Pflichten auf sie zukommen. Sie wird Kinder zur Welt bringen und erziehen. Sie muss sie ernähren und kleiden. Sie muss einen immer wachsenden Haushalt führen. Obwohl die Anstrengungen in der Töpferei immer weiter erhöht werden, scheinen der Familie immer weniger Mittel zur Verfügung zu stehen. Je grösser die Kinder werden, desto grösser wird der Druck auf die Produktionseinheit, auf Mann und Frau. Sie töpfen bis zu einem Grade, wo es ökonomisch nicht mehr lohnend zu sein scheint. Und doch, jeder unter auch noch so ungünstigen Umständen verdiente Pesos trägt zur Erhaltung der Familie bei. Diese Situation entspannt sich jedoch in dem Augenblick, wo die Kinder in den Arbeitsprozess mitein-



Abb. 12 Patamban, Michoacán. Glasieren des Inneren einer Kanne mit «greta colorada». Später wird die Kanne aussen mit «greda verde» glasiert.

gegliedert werden können. Zuerst mit kleineren Hilfsarbeiten, später in der Herstellung von Töpfen selbst. Kinder arbeiten nicht regelmässig, konsequent, über längere Zeit. Doch ihre kleine Hilfe, die ja immer wächst, ermöglicht eine Besserstellung der ganzen Familie, da sich das Verhältnis von Familiengrösse zur Grösse der Produktionseinheit verbessert hat. Jedem einzelnen Haushalt bleibt es nun überlassen, ob er die so gewonnene Zeit in eine erhöhte Produktion investieren will, oder ob er mit dem Rückgang des Produktionsdruckes so glücklich ist, dass er auf eine Erhöhung des Lebensstandards (nicht Lebensqualität) verzichtet. Unter normalen, d. h. traditionellen Umständen, wo die Töpferei so und so nur eine Nebenbeschäftigung ist, wird man wohl mit einer geringeren Produktion zufrieden sein. Nur in den Fällen, wo die Töpferei zur Hauptbeschäftigung geworden ist, und wo der Töpfer sich von einer Subsistenzorientierung entfernt hat,

wird er die Zeit nutzen, die er durch das Wachstum seiner häuslichen Produktionseinheit gewonnen hat, um neue Märkte zu erforschen und zu erobern. Wenn er erfolgreich ist, wird er zum Zeitpunkt, da seine Kinder heiraten und ihn verlassen, da sein «Betrieb» sich zu verkleinern beginnt, als wissender Händler dastehen, der auf die Töpferei nicht mehr angewiesen ist. Sonst aber wird die fortschreitende Verkleinerung der häuslichen Produktionseinheit von einem Produktionsrückgang begleitet sein. Da die Familie auch immer kleiner wird, ist dieser Rückgang im täglichen Leben kaum zu spüren, besonders weil in solchen Fällen, die Töpferei immer eine Nebenbeschäftigung geblieben ist. Am Ende des Lebens einer Familie stehen sich Ehemann und Ehefrau wieder alleine gegenüber. Was sie in Ruhe herstellen, reicht aus um zu leben. Sie haben keine grossen Ansprüche mehr, müssen sich nichts mehr anschaffen und können sich wegen ihrer geringen Bedürfnisse bis ins hohe Alter hinein selbst unterhalten.

Chayanov (1923) hat das wirtschaftliche Verhalten von Familien in lohnlosen, bäuerlichen Gesellschaften in Russland untersucht und dabei festgestellt, dass die Familien versuchen, genau soviel zu produzieren, wie sie brauchen, um sich ernähren zu können. Wächst die Familie, so wird die Produktion durch vermehrten Arbeitseinsatz gesteigert, wobei die Produktivität der Arbeit sinkt. Wird die Familie kleiner, verringert sich auch der Arbeitseinsatz. Chayanov hat dabei bewiesen, dass der Produktionsumfang nicht so sehr von der Grösse der Produktionseinheit abhängt, sondern vielmehr von der Grösse der Konsumtionseinheit, d. h. von der Familie. Je weiter die Grösse der Produktionseinheit und die der Konsumtionseinheit auseinanderliegen, desto grösser ist der Druck auf die Produzenten, desto grösser wird der Arbeitseinsatz sein, den der einzelne leistet. Ähnliches lässt sich bei den Töpfern in Michoacán beobachten. Für Tzintzuntzan (Engelbrecht 1982b) konnte gezeigt werden, dass kein signifikanter Zusammenhang zwischen der Grösse der Produktionseinheit und der Produktivität besteht. Dagegen wurde deutlich, dass grössere Familien gerade dann einen höheren Arbeitseinsatz leisten, wenn die Produktionseinheit noch recht klein ist. Die Töpfer können selbst bestimmen, wieviel und unter welchen Bedingungen sie töpfeln wollen. Solange die Wirtschaft subsistenzorientiert bleibt, wird der Töpfer seine Arbeit nach seinen Bedürfnissen richten, und zwar nach seinen wirtschaftlichen wie auch nach seinen sozialen. Sollte ein Töpfer, nachdem nicht nur seine Familie, sondern auch die häusliche Produktionseinheit gewachsen ist, da seine erwachsenen Kinder nun mitarbeiten, und da sich deshalb der wirtschaftliche Druck auf den Töpfer verringert hat, immer noch bestrebt sein, intensiv Tonwaren herzustellen, so könnte man daraus schliessen, dass er seine ursprüngliche Subsistenzorientierung aufgegeben hat und nach neuen Kriterien, d. h. marktorientiert, zu produzieren begonnen hat. Eine Änderung der Organisation der Arbeit wird vorerst im grossen und ganzen nicht eintreten, da die Töpferei ja ein ausserordentlich anpassungsfähiges Handwerk ist, doch eine Verschiebung hinsichtlich der Arbeits-

teilung lässt sich unter diesen Umständen erkennen. Der Mann wird immer mehr in den Töpferprozess eingreifen und die Frau aus ihrem Aufgabenbereich verdrängen, der ihr eine gewisse Unabhängigkeit verliehen hat. Dennoch, nicht jede Familie, in der der Mann zu töpfeln begonnen hat, hat ihre Subsistenzorientierung aufgegeben.

Die Ansätze zu einer Marktorientierung zeigen jedoch, dass die Töpferei in der Art, wie sie in Michoacán betrieben wird, einen reibungslosen Übergang von einem subsistenzorientierten zu einem marktorientierten Handwerk erlaubt, dass ihre Flexibilität so weit geht, dass sie sich einer sich ändernden Umwelt und sich ändernden Produktionsbedingungen immer wieder neu anpassen kann. Die Neuorientierung der Töpfer lässt sich ohne Zweifel auf Veränderungen zurückführen, die in den letzten Jahrzehnten in Michoacán eingetreten sind, so z. B. der Ausbau des Verkehrsnetzes und damit der Marktverbindungen, die Erhöhung des allgemeinen Ausbildungsstandes oder der allgemeine Einsatz verschiedener Entwicklungsorganisationen. Dabei ist es interessant festzustellen, dass die Töpferei von Patamban, das wesentlich isolierter in seiner geographischen Lage als Tzintzuntzan ist, von den modernen Einflüssen weit weniger berührt wurde als Tzintzuntzan, das sich heute in einer wirklichen Umbruchsituation zu befinden scheint.

### Schlussbetrachtungen

Die Töpferei ist in Michoacán ein bekanntes, traditionelles Handwerk. In den beiden Dörfern Tzintzuntzan und Patamban wurde jahrhundertlang das Wissen um die Herstellung der Töpfe in den Familien weitergegeben. Jedes der Dörfer hat seinen eigenen Stil und seine eigene Qualität. Die schwungvollen Darstellungen von Tzintzuntzan setzen sich deutlich von den recht exakten Zeichnungen aus Patamban ab. Die Töpfe werden in gemeinsamer Arbeit von Mann und Frau hergestellt. Sie bilden den Kern der häuslichen Produktionseinheit, deren Arbeit fein aufeinander, auf den Tages- und auf den Jahresverlauf abgestimmt ist, den eine Familie erlebt. Je nach Beschäftigung des Mannes, nimmt er mehr oder weniger am Produktionsprozess teil. Diese Variabilität ermöglicht es dem Mann, je nach seiner wirtschaftlichen Lage, durch die Töpferei seinen Lebensunterhalt zu sichern. Insofern ist gerade ein so anpassungsfähiges Handwerk wie die Töpferei geeignet, Unterbeschäftigung und Arbeitslosigkeit, wie sie heute in Mexiko überall auf dem Lande vorkommen, aufzufangen oder zu vermeiden. Mit den Möglichkeiten, die die Familie im Lauf der Jahre durch ihr Wachstum bekommt, vergrössert sich mit der Zeit doch auch die Produktionseinheit, besteht theoretisch für den Töpfer die Chance, sich den neuen Gegebenheiten anzupassen und wirtschaftlich erfolgreich zu arbeiten. Es darf dabei aber nicht übersehen werden, dass die Vorteile, die das traditionelle Handwerk Töpferei bietet, letztlich dazu führen können, dass die traditionelle, subsistenzorientierte Arbeitswelt verlassen wird und der Töpfer seine einstige Unabhängigkeit verliert.

## Literatur

- Census general de población, 28 enero 1970.* Hrsg. vom Secretaria de industria y comercio; dir. general de estadística. Estados Unidos Mexicanos. Vol. 2: Hidalgo a Oaxaca. – México, 1973.
- CHAYANOV, Alexander V. *Die Lehre von der bäuerlichen Wirtschaft. Versuch einer Theorie der Familienwirtschaft im Landau.* – Berlin: B. Parey, 1923.
- ENGELBRECHT, Beate S. *Alfarería de Michoacán. Organización de la producción y de la venta.* In: Coloquio Internacional: Los Indígenas de México en la época prehispánica y en la actualidad, ed. by M.E.R.G.N. Jansen und J. J. Leyenaar. Leiden, pp. 329-240, 1982.
- *División de trabajo, tamaño de la empresa y productividad: el caso de los alfareros de Tzintzuntzan, Michoacán, México.* Vortrag gehalten am 44. Internationalen Amerikanistenkongress, Manchester, 1982.
- FOSTER, George McClelland. *Tzintzuntzan: Los campesinos mexicanos en un mundo en cambio.* – México: Fondo de Cultura económica, 1972. Übersetzung aus dem Englischen (1967).
- NOVELO, Victoria. *Artesianas y capitalismo en México.* – México: Centro de Investigaciones Superiores y Instituto Nacional de Antropología e Historia. Separata, 1976.
- PIETRI, Anne-Lise. *La artesanía: un factor de integración del medio rural.* In: Conflicto entre ciudad y campo en América Latina, Iván Restrepo ed. México, pp. 343-361, 1980.

## Gefässe aus TZINTZUNTZAN



13



14



15

Abb. 13. «Tinjera bruñida» bemalt von der Familie Antonio Morales und Hermelinda Aparicio.

Abb. 14. «Plato blanco» von Natividad Peña. Dargestellt wird ein Fischer auf dem See.

Abb. 15. «Plato verde» der Familie Antonio Morales. Dargestellt ist eine Ente.

Abb. 16. «Plato verde» der Familie Antonio Morales und Hermelinda Aparicio. Darstellung des Tanzes der Alten.



16

Gefäße aus PATAMBAN



17



18



19

Abb. 17. «Olla de a litro». Topf ist nur innen glasiert und wird zum Kochen benützt.

Abb. 18. «Jarro de dos picos colorado» von Genoveva Ruíz. Die Tonapplikation stellt eine Ente dar.

Abb. 19. «Olla verde de a cuarto de cuartillo» der Familie Benjamin Regalado.

Abb. 20. «Jícara verde» der Familie Gil-Jaracuaro. Dargestellt wird ein Kojote.



20



△

Abb. 21. Patambam, Michoacán. Bemalung der linken Seite einer Kanne (Kanne 4 der Umzeichnung) der Familie Dolores Gil.

Abb. 22. Patambam, Michoacán. Systematik der Muster. Umzeichnungen von Muster auf verschiedenen Kannen (vergl. Abb. 21) der Familie Gil-Jaracuaro. Die weissen Zeichnungen erscheinen nach dem Glasieren grün, der Untergrund sehr dunkel. ▷

	OBERES RANDMUSTER	LINKES SEITENMUSTER	FRONTMUSTER	RECHTES SEITENMUSTER	UNTERES RANDMUSTER
KANNE 1					
KANNE 2					
KANNE 3					
KANNE 4					
KANNE 5					
KANNE 6					

