

La Tradición Popular

No. 145

Año 2003

Los ancestrales y prodigiosos tules de San Antonio Aguas Calientes, Sacatepéquez.

Aracely Esquivel Vásquez



Enrique Imben Díaz Z
2003



Universidad de San Carlos de Guatemala



Los ancestrales y prodigiosos tules de San Antonio Aguas Calientes, Sacatepéquez



Aracely Esquivel Vásquez

Introducción



La producción de artículos elaborados con la fibra de tul, que se extrae de la laguna de Quilisimate, situada en el valle de Chocojol Juyú; en donde están asentadas las poblaciones de Santa Catarina Barahona, San Antonio Aguas Calientes; con sus aldeas: San Andrés Ceballos y Santiago Zamora; esta artesanía está, actualmente en proceso de desaparición, debido a la escasez del tule, como resultado del lento secamiento de la laguna y los daños producidos en los últimos años por incendios provocados.

La Laguna de Quilisimate

Es una de las fuentes más importantes de recolección del tule en Guatemala; por su calidad que es superior, al tul que se produce en los lagos de Amatitlán y Atilán, según opinión de los recolectores de tul.

En estos tres lagos mencionados anteriormente, el tul ha sido explotado desde épocas prehispánicas y en la región de Quilisimate, las evidencias arqueológicas e históricas; tienden a demostrar que fue el producto principal que le

dio importancia comercial a esa zona. Aquí se creó una red de comercio de los artículos elaborados con el tule, de esa región del altiplano central de Guatemala, la cual está presente hasta nuestros días.

Lo anteriormente planteado, justifica la necesidad de un estudio etnográfico acerca de la elaboración de artículos de fibra de tule de la Laguna de Quilisimate, como producto de su trascendencia arqueológica e histórica; y al hecho de que actualmente, a pesar de que es pequeño el grupo de artesanos que se dedican a esta actividad; son indígenas que siguen fabricando petates y sopladores que son utilizados tradicionalmente dentro de su cultura. Lo anterior permite situar a esta artesanía como un elemento de la Cultura Popular Tradicional de la región cakchiquel del departamento de Sacatepéquez.

Este ensayo describe la región estudiada y la importancia de la laguna de Quilisimate. Su micro historia y el desarrollo de la artesanía a base de fibra de tule. Los procesos de recolección y producción de los artículos elaborados con el tul. Así mismo se incluye la biografía de algunos artesanos y la comercialización de los artículos elaborados.



Plantación de tul en la Laguna de Quilisimate

Descripción Geográfica



La laguna de Quilisimate está situada como se explicó anteriormente, en el valle de **Chocojol Juyú**, que quiere decir en cakchiquel "Entre cerros y montañas". Está rodeada al sur, por los cerros de San Andrés, al oeste por Santiago Zamora, al norte por los parajes Parijuyú y San Gabriel, situados en las faldas del cerro El Portal, llegando a alturas de 2282 MSN y al oeste por el cerro de Retana. Rumbo al noroeste, en las faldas del

cerro El Portal, se encuentra la montaña llamada "El Astillero" que proporciona leña a sus habitantes. (Matas y Esquivel, 1997, pag 9).

El valle está situado a 7 Kms. al oeste de la Antigua Guatemala. Está formado por rocas terciarias y andesita pirogénicas, lava biotitadacita, toba, breccia, basalto olivine, especialmente en los montes entre San Antonio Aguas Calientes y San Miguel Dueñas. Mientras las lavas piroplástica sacadas del volcán de Agua parecen ser andesitas Hyper Hiene Augite (Chinchilla 1991 p. 1 y 2). Su clasificación siguiendo la de Holdridge, es de bosque húmedo montano bajo en las montañas que rodean el valle con elevaciones de 1500 a 2400 MSNM. Bosque muy húmedo montano bajo subtropical y bosque muy húmedo (cálido) presente en las partes bajas de las montañas (Chinchilla 1991 p.6). Según Chinchilla (1991 p.4) presenta una falla geológica que atraviesa en línea noroeste a suroeste sobre los pueblos de Santiago Zamora y Santa Catarina Barahona. La tierra es rica en nutrientes porque se encuentra sobre terrenos volcánicos; además, de los sedimentos depositados por el agua o aluvión.

Su clima es costero de transición (Lutz 1981 p. 65). En el invierno es templado y en el verano caluroso. Tiene temperaturas que oscilan entre 14.9° C. a 18° C. Al valle lo atraviesa el río Nimayá que significa en cakchiquel "Río Grande"; que nace en el paraje de Pasiguán, jurisdicción del municipio de Santa Catarina Barahona y el cual desemboca en la laguna de Quilisimate (Gall, 1962, Tomo II pag. 126).

Según Chinchilla, (1991, pag.3), se ha escrito muy poco a cerca de la laguna y los cronistas hacen mención de ella en dos sentidos: algunos la describen como una laguna o lago y otros como una ciénega. Pero por las descripciones y consideraciones de su tamaño original; se puede, según la autora, considerar a ésta como una laguna. Navarro en su descripción escrita en 1874, señalaba que su tamaño era de 3,788 varas de circunferencia con 3 de profundidad en lo más hondo. El mapa a escala 1:50,000 de la región de Chimaltenango, hoja 2059 IV conserva una silueta irregular de aproximadamente 5 Kms. de circunferencia y 1 Km. de diámetro en su parte más ancha. Luján, la ilustra de esta forma hacia 1,600.

Chinchilla (1991, pag.5) indica que según la clasificación de Odum, la laguna de Quilisimate corresponde al tipo denominado oligotrófico-eutrófico, por el aumento de su vegetación litoral y su poca profundidad.

Chinchilla estima que, cuando los españoles se asentaron en esa región, conocieron la laguna en su proceso eutrófico. Cuando en 1874, Navarro citado por Chinchilla (1991, pag. 6), la describe desde San Antonio Aguas Calientes dice: "...Desde la plaza del pueblo se ve la

laguna recostada muellemente en una pintoresca e inmensa alfombra verde, que se extiende hasta el volcán de Agua, formando un paisaje encantador... La laguna tiene 3 varas de profundidad en lo más hondo. Su lecho es algo fangoso. Sus playas son de una tierra de color ocre muy bajo; su tacto es muy suave y fino, parecido al tisate. Su análisis es el siguiente: silicato terroso, compuesto de cal; no soluble en el ácido nítrico ni en el sulfúrico diluído... Está poblada de aves acuátiles y de pescado muy pequeño. Suele haber sanguijuelas muy pequeñas que matan al ganado vacuno... En esta laguna hay mucho tule..."

Según Chinchilla (1991, pag. 6), el hecho de la existencia de peces pequeños, la abundancia de tul y la poca profundidad, comprueban que en la época de la descripción de Navarro, el proceso de eutrificación continuaba.

Según Castañeda (1995, pag. 42 y 43), "todos los pueblos del valle de Chocojol Juyú, como eran: San Antonio Aguas Calientes, Santa Catarina Barahona y San Miguel Dueñas; que estaba situado en la vecindad sur oeste del mismo, estaban cerca de la orilla de la laguna, que era alimentada por el río Nimayá y tenía, hace 80 años, aproximadamente, 3 Kms² (300 hectáreas) de superficie". "Actualmente se manifiesta como un pequeño pantano rodeado de tulares y hortalizas. Se infiere que es la laguna más grande desaparecida en el país en el siglo XX" (Castañeda 1995, pag. 42).

Relata Castañeda que según las crónicas de la época, era el lugar favorito de muchos patos migratorios y una antigua área de recreo y pesca como lo mencionaba el cronista Agustín Mencos en 1894. Algunos habitantes de la región, recordaban con nostalgia, que el presidente del país, General José María Orellana (1921-26), acostumbraba utilizarla como lugar de descanso y que para los vecinos de San Antonio Aguas Calientes y San Miguel Dueñas, era un centro importante de pesca. Relataban los vecinos que cuando llegaba el presidente o en otros eventos importantes, se celebraba misa a la orilla de la laguna y luego la banda de La Antigua daba conciertos.

Según Castañeda (1995, pag. 43), durante la presidencia del general Lázaro Chacón en 1928, hubo una gran epidemia de malaria en la región, por lo que se mandó a desaguar la laguna para evitar la proliferación de zancudos; para lo cual se abrió un canal en la colindancia con San Miguel Dueñas para que drenaran las aguas en el río Guacalate, entonces se parceló el entorno de la laguna con 1/4 de cuerda (400 varas cuadradas) para cada habitante que allí trabajó; una parte se distribuyó a los vecinos de la aldea Santiago Zamora y otra a San Antonio Aguas Calientes. Castañeda explica (Ibid) que con el correr del tiempo unos vecinos vendieron y otros

conservaron sus pequeños terrenos, dedicándolos a la agricultura; debido a que en algunos sitios, especialmente los más bajos, se propagó el tul. Estos son conservados para las artesanías de ese material en la región.

Historia de la región



Aparentemente la explotación del tul de la laguna y la producción de petates de diferentes tipos, durante la época prehispánica, fue uno de los productos principales de la región de Chocojol Juyú. Por tal razón es necesario conocer la historia arqueológica y evolución durante el periodo colonial y contemporáneo de las poblaciones que la habitaron para comprender el origen y desarrollo de las artesanías producidas a base de tul en dicha zona geográfica.

Período Prehispánico



El valle de Chocojol Juyú se encuentra en una región límite sureste del territorio cakchiquel y en él atraviesa una importante ruta prehispánica. La misma microrregión del Valle por contener fuentes de agua y una laguna es de por sí zona importante que permite el poblamiento humano como indica Chinchilla (1991, p. XI) por ser fuentes de agua potable.

Este camino comunicaba el Tianguesillo de Chimaltenango, mercado regional muy importante en la época prehispánica con la costa sur y la región del Valle Central, así como Atilán.

Según Chinchilla (1991, p. 78), aparentemente el mercado a lejana distancia no fue del interés de los cakchiqueles quienes de preferencia practicaron un intercambio local con comunidades cercanas en puntos especialmente escogidos como es el caso del tanguesillo de Chimaltenango que como mercado local se respetó aún en tiempos de guerra como "tierra de paz". Eran lugares que permitían entradas y salidas apropiadas hacia todos los puntos de los alrededores, razón por la que existían y se conservan aún hoy tantos caminos que atraviesan las montañas en dirección a estos puntos de intercambio; pues estos mercados según Chinchilla (1991, p. 79) se han identificado como ferias a las cuales concurría gran número de personas y en las que no se daba sólo una relación económica sino un sinnúmero de relaciones sociales y religiosas, tomando en cuenta que no se efectuaba un comercio de compra y venta, sino de intercambio de

productos, en donde se utilizaba también el cacao como base del mismo. Razón por la cual, aparte del doble papel que jugaba el cacao como alimento y unidad de valor eran tan importantes los cacaotales de la costa sur y parte del altiplano y el hecho de ser codiciados y cuidados con tanto celo y probablemente constituyó una de las razones iniciales de la existencia de esta ruta hacia la costa para tener acceso a los cacaotales de la región de Escuintla (Chinchilla 1991, p. 111).

Según Recinos (1980, p. 53 y 54). En los Anales de los Cakchiqueles se menciona que cuando los cakchiqueles se asentaron en las "tierras altas" desde Chimaltenango bajaron entre los volcanes de Fuego y Agua encontrando a los Ykomagi que tenían tributarios en Cakixahay que Basseur lo indentifica como Alotenango (Recinos 1980 p. 59 a 61).

Este grupo de conquistadores cakchiqueles son los que después, según Recinos (1980 p. 59 a 61) darán lugar a la formación del linaje de los **zotziles** de donde más tarde unos de sus señores principales tomaría el nombre de **Ahpozotzil** gobernando sobre toda esta región.

Este camino representa la ruta de penetración hacia la región sur y el valle central. Chinchilla indica haber encontrado una continuidad de habitación en la región de Chocojol Juyú desde fechas tan tempranas como 300 A. C. Y señala que dicho valle fue ocupado continuamente por grupos de individuos diferenciados históricamente, quienes los explotaron y usaron sincrónicamente en cada momento.

Chinchilla (1991 p. 37) reporta haber encontrado en el Valle de Chocojol Juyú, 14 sitios arqueológicos, también más allá del Valle (Chinchilla 1991 p. 19) otros sitios con evidencias similares, lo cual indica una presencia continua de alto poblamiento en la región aún antes de la expansión cakchiquel.

Según Chinchilla, los restos arqueológicos diseminados en las laderas y en las partes bajas, evidencian una fuerte ocupación en todo el espacio y por lo mismo de la tierra (Chinchilla 1991 p. 92), la que probablemente se cultivó en forma extensiva y por la cercanía de los ríos y la laguna y su riego no fue dificultoso (Chinchilla 1991 p. 116). Así mismo, se debe haber aprovechado la pesca en la laguna (Chinchilla 1991 p. 115) y la obtención de tule para la fabricación de petates y cestos, así como la caza existente en la región.

Se puede considerar según Chinchilla, que por la variedad de alturas de la microrregión que oscila de 1,400 hasta 2,100 MSNM y sus consiguientes variantes climáticas, esta permitió obtener diversos cultivos (Chinchilla 1991 p. 92), así como una variedad de animales de caza (Chinchilla 1991 p. 99)

Entre la flora de la región, se encuentra el maguey, que según Chinchilla (1991 p. 101) puede contribuir a ser evidencia de que se elaboraron probablemente cuerdas, redes y se usó como producto medicinal. En la producción de tule, esta región, según Chinchilla (1991 p. 102) fue una de las fuentes principales de producción del suroeste de Guatemala.

La importancia del valle y por consiguiente de la laguna, es notoria en la época prehispánica por la gran cantidad de caminos que interconectan los sitios habitacionales en la región de Parramos (Matas et. al. 2000) y que conducen a dicho valle; unos rumbo al valle de Almolonga y otros en dirección a Santiago Zamora, zona en donde se encontraban la mayoría de sitios habitacionales reportados por Chinchilla. Lo que induce a pensar en la importancia que tuvo esa región como intercambio comercial y por haber sido uno de los principales productores de tul de la época; se puede inferir como hipótesis que era un gran productor de artículos elaborados con ese material.

Epoca Colonial



La región fue conocida por los españoles en 1525, cuando Alvarado pasó por ella, rumbo a Iscuintepeque y El Salvador. En 1527, al fundarse la ciudad de Santiago, en el valle de Almolonga, se repartieron las tierras cercanas de los valles de Panchoy, El Tortuguero y Chocojol-Juyú a los conquistadores; asentándose indígenas de repartimientos en estas milpas para trabajarlas. Razón por la que, como indica Lutz (1981 p. 66) los pueblos indígenas de Guatemala tienen sus orígenes en los poblados prehispánicos, o fueron resultado de agrupaciones forzadas de asentamientos dispersos en las cercanías de sus lugares actuales por parte de las autoridades civiles y eclesiásticas españolas durante las primeras décadas que siguieron a la conquista.

La mayoría de los pueblos guatemaltecos de los Altos, según Lutz (1981 p. 73) descienden de pueblos o grupos de asentamientos cerca de los lugares donde los pueblos se encuentran actualmente. Pero para el Área de Chocojol Juyú, los cakchiqueles a finales de la década de 1520, como producto de su sublevación, se habían retirado de los valles, buscando refugios más inaccesibles a los españoles y éstos se vieron obligados entonces a adquirir esclavos por capturas o compra para trabajar sus milpas.

El asentamiento o reducción de los indígenas, en las milpas repartidas a los conquistadores españoles, en el Valle de Chocojol Juyú, formó con el tiempo una serie de poblaciones en la región, que según Lutz (1981 p. 67)

representaban diversos grupos lingüísticos. Estas milpas, propiedad de españoles, avocindados en la Ciudad de Santiago, contaban con un gran número de esclavos de los que probablemente la mayoría, fueron colocados como trabajadores agrícolas en las milpas y otros en las minas para extraer metales preciosos. No se conocen los orígenes de los esclavos asentados en las tierras o milpas del valle y en los años de 1549 y 1550, fueron liberados los esclavos de esa región y el Licenciado Alonzo López de Cerrato, Presidente de la Audiencia de los Confines, trató de poner en práctica las Leyes Nuevas. A pesar de ser liberados, en breve plazo, los antiguos esclavos fueron obligados al pago de terrazgo sobre la tierra en que vivían a sus antiguos amos y herederos, pues la tierra quedó en propiedad de ellos.

Mientras los terrazgos surgieron con la emancipación en forma casi solitaria, la imposición del pago del tributo a la Corona, decretada en la década de 1560, obligaba a los indígenas a trabajos forzados más onerosos; y a finales del siglo XVI, según Lutz (1981 p. 69) los tributarios de los pueblos del Valle de Chocojol Juyú, fueron obligados a mandar grandes contingentes de hombres a sembrar, desyerbar y cosechar los campos de trigo de los españoles, cerca de la Ciudad de Santiago. Posteriormente y durante toda la época colonial, los indígenas de los pueblos de esa región, fueron obligados como repartimiento a proporcionar a la ciudad de Santiago en el valle de Panchoy, de mano de obra, para la limpieza de los canales de desagüe y el lecho del río Pensativo; antes de las lluvias, para reducir el peligro de las inundaciones. Barrer las calles y las casas reales, sin pago y tributar con la entrega de leña a la ciudad y por su situación lacustre, proveían de zacate para los caballos de los españoles, a un precio fijo de un real la carga. Tul para los petates, así como petates y otros artículos elaborados con ese material (Lutz 1981, pag. 69).

Entre 1768 y 1770, el Arzobispo de Guatemala, Pedro Cortez y Larraz, recorrió la Diócesis de Goathemala y al referirse a los pueblos del valle de Chocojol Juyú, expresa, que en ellos se hablaba cakchiquel y no entendían otro idioma "la gente anda en la mayor desnudez pero toda ella es muy rústica y ha carecido de instrucción trayendo varios perjuicios en lo temporal y más en la espiritualidad". (Cortes y Larraz 1958, pag. 38), refiere que según el cura interino de los pueblos, los vicios y escándalos que había notado eran la embriaguez y el amancebamiento y que los indígenas la mayor parte, no asistía a misa y en los sacramentos, era solamente en artículo de muerte que llamaban al sacerdote, cuando el enfermo apenas podía confesarse.

En ninguno de esos pueblos, habían escuelas en ese tiempo y el arzobispo dio orden para poner a dos maestros

que enseñaran la doctrina; pagados por la vacante que existía en el curato sin costos a los indígenas.

Las cosechas de estos pueblos eran de “maíces” poco abundante, pero se dedicaban a hacer petates con el tule de la laguna a cuya orilla estaban los pueblos y cortaban leña para llevar a la ciudad de Santiago.

Período Republicano y Contemporáneo



En 1874 en plena Reforma Liberal y durante el gobierno del General Miguel García Granados, el presbítero José María Navarro, cura Párroco de San Miguel Dueñas, en la “Memoria de San Miguel Milpas Dueñas” publicada por la Imprenta Luna, describe los pueblos de los alrededores de la laguna de Chocojol Juyú indicando; que en esa época en la región existían varias escuelas en donde se educaban los niños, siendo la más antigua la de San Antonio Aguas Calientes.

La salubridad de la región era mala. Había falta de higiene y exceso de alcoholismo en sus habitantes y era azotada por fiebres palúdicas. Mucha gente indígena y ladina, dormían en el suelo, lo cual le causaba enfermedades. Los indígenas, según Navarro, eran muy laboriosos. Cultivaban todos sus ejidos y sembraban en otros terrenos que tenían en la zona. Se cultivaba perfectamente el café el cual los indígenas introdujeron en esa época su cultivo.

Los productos agrícolas que sembraban, eran: maíz, frijol y garbanzos. También tenían cerdos y colmenas de abejas. Eran muy dedicados, principalmente los de San Antonio Aguas Calientes, al comercio y a la crianza de bestias caballares y mulares, así como a la cacería.

Como en la laguna de Quilisimate existía mucho tul, las indígenas de la región trabajaban grandes petates, que iban a vender a La Antigua Guatemala y los pueblos vecinos.

Actualmente, en las poblaciones del valle, San Antonio Aguas Calientes y Santiago Zamora, se producen artículos con el tul que cortan de lo que queda de la laguna. Estos productos son elaborados por indígenas hombres y mujeres que recolectan la mayoría del tul en los terrenos que tienen en la laguna y elaboran petates de diferentes tamaños que son usados por los indígenas para dormir, tejer, cocinar, etc. y sopladores de diferentes tipos. Los cuales se venden en los mercados de La Antigua Guatemala, Santiago Sacatepéquez, San Juan Sacatepéquez y San Pedro Sacatepéquez.

Producción actual de la laguna de Quilisimate



Para analizar la producción de artículos de tul de la laguna de Quilisimate en la actualidad, se entrevistaron a diez personas. Ocho de las cuales aún recolectan y trabajan el tul y dos personas que su núcleo familiar se retiró de ese trabajo.

En esta forma podemos analizar, cómo es el proceso actual de explotación del tul y porqué se han retirado algunas personas de esta artesanía.

El tul de la laguna se explota en el municipio de San Antonio Aguas Calientes, al cual pertenece la laguna de Quilisimate y los artículos se elaboran en la población de San Antonio Aguas Calientes, cabecera del municipio y en la aldea de Santiago Zamora. En esta aldea, una gran cantidad de sus habitantes, producen artículos con el tul de la laguna.

En San Antonio, el grupo de productores es menor; quizás unos 28, según lo que dicen los informantes. De la muestra entrevistada, 9 personas son de San Antonio y una de Santiago Zamora. Sólo se entrevistó a una persona de Santiago Zamora por la dificultad de acceso a esa aldea. Pero se logró con los informantes una apreciación general de dicha artesanía.

Las entrevistas se presentaron como un estudio de casos, que permite obtener apreciaciones particulares de los artesanos, que se dedican a elaborar dicha artesanía, utilización de la laguna para otros cultivos y formas de aprendizaje.

La información del proceso productivo y sus mercados, por ser más general y por responder a actividades en el proceso que todos ejecutan, se manejó colectivamente. Según los informantes, la laguna está compartida entre San Antonio y Santiago Zamora y existe casi la misma superficie de terreno entre los habitantes de las dos poblaciones. Al inicio del trabajo, se manifestó, una duda en relación a que los informantes hablaban de dos tipos de tul. Una planta delgada al que llaman petate sencillo y otra planta más gruesa de forma triangular su hoja, a la que ellos llaman tul.

Ante tal confusión, se procedió a recolectar una planta de cada una de esas especies; las que fueron analizadas por el Licenciado Julio Morales Can, encargado del Herbario del Centro de Estudios Conservacionistas – CECON- de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia de la USAC. Dicho profesional, clasificó las plantas de tul como: “*Typha Domingensis*”, a la variedad llamada por los lugareños como “petate sencillo” y “*Scirpus californicus*” a la variedad gruesa de hoja triangular.



Planta de tul de la especie *Typha Domingensis*.

Según los informantes, *Typha Domingensis*, es el tul más común y el que más abunda actualmente en la laguna. Esta es también, la variedad de tul que existe en los lagos de Amatitlán y Atitlán. Sin embargo, el más cotizado por su resistencia, aunque es más escaso, es el *Scirpus Californicus*.



Planta de tul de la especie: *Scirpus Californicus*.

En el verano de 1996, según los informantes, personas mal intencionadas, le prendieron fuego a la laguna y los tulares se quemaron. Ante tal desastre, los propietarios de los terrenos, pensaron que la plantas no retoñarían en las áreas quemadas. Entonces se dedicaron a sembrar verduras, lo cual dejó buenas ganancias.

Al año siguiente, y para sorpresa de los artesanos del tul, éstos, comenzaron a brotar de nuevo y poco a poco, se llenó de nuevo la laguna, con las dos variedades de tul. Los propietarios de los terrenos, comenzaron a recolectarlo nuevamente y a sembrar inmediatamente, verduras para cosecharlas antes de que la lluvia llegara, que es cuando la laguna se vuelve a inundar y hace imposible el acceso al lugar.

En 1998, con el huracán Mitch, la laguna se inundó y no se logró sembrar ninguna clase de verduras durante el verano de 1999. A partir de esa fecha, la laguna ha bajado su nivel de agua más lentamente y sólo se pueden sembrar verduras más o menos a la altura de marzo pero se corre el riesgo cada año, de perder la cosecha si las lluvias son tempranas.

Después de la quema, las nuevas plantaciones de tul que surgieron, fueron víctima de una plaga que dañó el tul; lo cual hizo que se redujera su recolección. En la región, según los informantes, además del pato común que hace sus nidos en el tular, existe un pato que conocen con el nombre de "cañetero", que se come y destruye los tulares.

Análisis de casos



El estudio de casos permitió, por medio de las entrevistas que se aplicaron a personas que trabajan o han trabajado las artesanías del tul de la laguna de Quilisimate; conocer cómo aprendieron su oficio, los procesos productivos y la comercialización de dichas artesanías.

En el área de San Antonio Aguas calientes, se entrevistaron a nueve personas que proporcionaron información sobre la producción de los petates y en dos casos porqué abandonaron ese trabajo. Estos casos se detallan a continuación, primero proporcionando datos particulares sobre sus vidas y cómo aprendieron el oficio y después, en forma general, sobre los procesos de recolección del tul, la producción de las artesanías y su comercialización.

El primer caso investigado fue la familia Apen López, formada por Felisa López Tajtaj y su hijo Rigoberto Apen



Doña Felisa teje un petate en el patio de su casa.

López. Doña Felisa López Tajtaj, tiene 73 años de edad. Es hija de Luciano López y Julia Tajtaj de López. Su familia la formaron cinco hermanas y un hermano fallecido. Asistió a la escuela durante un año y medio, lo que le dio la oportunidad de aprender a leer y escribir. Su padre, que trabajaba el tul que cortaba en la laguna, la retiró de la escuela para que le ayudara en las tareas agrícolas y aprendiera a tejer el tul con su madre para producir los petates. Doña Felisa aprendió a tejer el tul con su madre, desde que ella era una niña.

Además del tul, doña Felisa aprendió a tejer hüipiles, fajas, etc. y a sembrar verduras (zanahoria, rábanos, lechuga, cilantro, hierba buena, güicoy, remolacha, etc.). En la actualidad aún mantiene esta actividad pues siembra verduras en sus terrenos. Felisa tuvo un hijo que es Rigoberto Apén López. Actualmente tiene 53 años de edad. Estudió hasta el 2° grado de primaria. Su madre fue quien le enseñó a trabajar el tul a la edad de 8 ó 9 años. Actualmente tiene, según él, unos 35 ó 40 años de dedicarse a producir las artesanías de tul.

Don Rigoberto se casó y su esposa murió al año y medio de casados dejándole un hijo de 3. Su hijo se llama Sergio Apén y tiene 10 años de edad. Actualmente, estudia en el Colegio Parroquial de San Antonio en donde cursa el grado de 4° primaria.

Doña Felisa le está enseñando a su nieto Sergio, el oficio de tejer el tul para que la ayude en esa tarea y le sirva para ganarse la vida cuando sea grande y también le encomienda el cuidado de la cocina cuando ella está tejiendo los petates.

Doña Felisa y su familia viven juntos en casa propia y tienen sembrados en el solar de la casa: naranjas, limones, lorocos, culantro, hierba buena, entre otros. Cuenta con una bodega para almacenar el tul y la habitación en donde lo trabajan, lo preside el altar casero que tiene varios cuadros e imágenes de Santos, en donde se observaron: La Santísima Trinidad, San Judas Tadeo, San Miguel Arcángel entre otros; a los cuales, doña Felisa les reza sus novenas y les enciende candelas.

Además de la casa, poseen dos terrenos en la población de San Antonio Aguas Calientes en los que siembran verduras y un terreno más en la laguna en donde don Rigoberto recolecta el tul con el cual producen los petates. Además, en este

terreno también siembra verduras para poder cosecharlas en mayo, si el agua baja su nivel en enero. Si el nivel del agua no baja entonces no pueden sembrar. Según informó, este año el agua no ha bajado lo suficiente y no se pudo sembrar. Según doña Felisa, “cuando se logra sembrar verduras en la laguna, el año es bueno porque se tiene dinero”.

Inocenta Pérez Santo



Tiene 55 años de edad. Aprendió el oficio de fabricar petates a los siete. Su madre fue huérfana y le enseñaron sus tías, ella le enseñó a tejer el tul. Recuerda doña



Taller de trabajo de doña Felisa López Tajtaj.

Inocenta que su mamá y su papá poseían tulares en la laguna y ella le decía: "Aprendí a hacer petates, que con eso te vas a sostener más después, este es el trabajo de nosotras". Entonces doña Inocenta aprendió rápido como en unos 8 días a elaborar los petates, pues, según ella es fácil tejerlos. Su mamá también le enseñó a elaborar ropa y aprendió a tejer en el telar de palitos y puede hacer hüipiles. Actualmente, tiene 35 años de elaborar petates.

Doña Inocenta se casó con don Francisco Gómez Zamora, quien es de oficio carpintero y actualmente fabrica ataúdes que vende en Ciudad Vieja, sin vestir. También elabora todo tipo de muebles. Además, don Francisco también trabaja las artesanías de tul sobre la cual, doña Inocenta dice que es "maestro en el tejido" del mismo. Ambos compraron un terreno en la laguna en donde recolectan el tul.

Los esposos Gómez Pérez, tuvieron 4 hijos, dos hombres y dos mujeres pero el hijo pequeño murió. Trabajando el tul y tejiendo ropa, logró mantener a sus hijos de los cuales una de las hijas es enfermera graduada y trabaja en el Hospital de La Antigua Guatemala y el hijo es profesor de idioma inglés.



Area de trabajo de doña Inocenta Pérez Santos.

Actualmente, doña Inocenta es maestra de catequesis de la Iglesia católica de San Antonio. Dice que estudió mucho tiempo para ese magisterio y da clases de doctrina a los niños.

Antiguamente, dice doña Inocenta que ella usaba los petates para sentarse en el suelo y para cocinar. Pero con el tiempo, mejoraron económicamente y se sentaron en sillas. Sus hijos compraron una estufa para que ella no cocinara más en el suelo. Recuerda que sus hijos le dijeron: "ya no cocine con humo porque se arruina sus ojos. Le vamos a comprar estufa". Actualmente, doña Inocenta aún elabora petates y sopladores con el tul que recolectan en el sitio que tienen en la laguna; el cual tienen almacenado en una parte de la casa.

Petronila Santos Gómez



Tiene 53 años de edad. Es más conocida por el pseudónimo de "doña Anacleta" porque el día de su nacimiento fue el 26 de abril que es el día de San Cleto y su mamá quería que su nombre fuera Anacleta. Pero, cuando su papá la fue a inscribir en el registro municipal, la nombró Petronila Santos Gómez porque él se llamaba Petronilo Santos. Sin embargo su mamá, la continuó llamando Anacleta y ese es el nombre usual por la que la conocen sus amigas y mucha gente en el pueblo.

Doña Petronila aprendió de niña el trabajo artesanal del tul con su mamá. Refirió que cuando era niña su familia era muy pobre y las personas que en la población tenían mucho tul recolectado, pero no se daban abasto para trabajarlo, entonces buscaban a quienes podían tejerlo y le pagaban por su mano de obra. Dijo doña Petronila



Doña Inocenta teje un petate grande.

que su mamá trabajaba con éstas personas vendiendo su mano de obra para la elaboración de petates y llevaba a doña Petronila para que le ayudara y así fue como ella aprendió a fabricar los petates.

Doña Petronila se casó con Luis de Jesús Pérez con quien tuvo siete hijos; de los cuales murieron tres y sobreviven cuatro. De ellos ninguno aprendió a elaborar petates debido a que ellos tuvieron oportunidad de estudiar y aprender otros oficios más rentables.

Doña Petronila es cuñada de Inocenta Pérez Santos de quien, su esposo, don Luis es hermano y aprendió a trabajar el tul con sus padres que eran propietarios de tulares y toda la vida, se dedicaron a hacer petates.

Cuando don Luis era niño, por la mañana elaboraba petates porque la fibra del tul es más suave para trabajarla por la humedad del rocío de la madrugada. Por la tarde, se dedicaba a estudiar. De adulto, prestó su servicio militar, al regresar se casó con doña Petronila. Luego de haberse casado, se dedicó a trabajar en el aserradero de San Sebastián en La Antigua Guatemala. Durante el tiempo que desempeñó ese trabajo y debido a la rudeza del mismo; se le abrió una hernia. Entonces, el padre de doña Petronila le dijo a su yerno que "ya no trabajara en eso y que mejor cambiara de sistema". Actualmente don Luis trabaja en la elaboración de tejidos y confecciona bolsas, cojines, cubrecamas, muñecas de trapo, etc. Tienen una tienda de artesanías en el mercado de Artesanías que está situado frente al templo católico en el centro de la población.

Doña Petronila, se dedica a atender la tienda que tiene en el mercado en la cual vende los productos que su esposo y ella elaboran. También teje petates esporádicamente. Además de estos oficios, se ocupa de cocinar, lavar la ropa y todos los oficios de su hogar. Y cuando ella produce petates, le compra el tul a su cuñada doña Inocenta, que tiene suficiente porque posee un terreno en la laguna y lo recolecta para la fabricación de los petates.

Maximiliana López de Sinai



Tiene 78 años de edad. Su padre tenía un terreno en la laguna en donde recolectaba el tul. Su mamá la ponía a trabajar el tul; por lo tanto, aprendió desde niña a tejerlo y a elaborar petates.

Está casada con don Francisco Sinai y tuvieron ocho hijos; cinco hombres y tres mujeres. Todos saben tejer el tul.

Actualmente, doña Maximiliana está muy enferma y ahora sólo elabora petates y no trabaja los tejidos porque su vista no se lo permite. Además de estas labores, hace los oficios domésticos habituales de las mujeres antonianas.

Su esposo tiene un lote propio en la laguna en el terreno que corresponde a Santiago Zamora. Dice doña Maximiliana que anteriormente tenían que comprar el tul cuando no poseían terreno. En este terreno que mide más o menos cuerda y media, después de recolectar el tul; desde hace cuatro años siembran verduras como: repollo, remolacha, zanahoria, arveja, nabo, cilantro, perejil, güicoy, chipilín, lechuga criolla, lechuga de bola o repollada, apio y cualquier otra variedad de verduras que ellos deseen cultivar.

Sin embargo, en este año como no se ha "ido el agua" no han podido sembrar ningún vegetal y todavía se encuentran cortando el tul, ya que las verduras se siembran en el espacio que queda libre después de haber cortado el tul. Dice doña Maximiliana que el año pasado, la venta del tul fue buena ya que, además de haber elaborado petates el resto del tul que no lograron tejerlo se vendió también. Sin embargo, este año no hay demanda para la venta.

Su esposo don Francisco, además de cortar el tul y hacer petates; siembra milpa, nabo y rábanos en otro terreno y la cosecha que obtiene la vende en la ciudad de Guatemala.

Gerardo Sinai López



Tiene 55 años de edad. Está casado con María Candelaria Pérez de Sinai, tienen cinco hijos. Genaro, es hijo de don Francisco Sinai y de doña Maximiliana López. Es católico y actualmente es mayordomo de la cofradía de La Virgen de Concepción.

Dice don Genaro que cada quien tiene su "pedacito" de terreno propio en la laguna. Pero que en 1996 se quemó. No se sabe qué fue lo que provocó el incendio; pero él supone que hubo "mano criminal".

Indicó que el tul, comenzó a reaparecer después del incendio. El cree que algunos bulbos del tul que estaban más profundos en el pantano, no se quemaron y con el tiempo comenzaron a brotar los retoños. Según informó "costó que se dieran, la laguna parecía un desierto que

hasta los cafetales de Santiago Zamora se miraban". Después de la quema, hubo una plaga de un insecto que ellos le llamaban "picudo" que apareció según él, porque la "tierra había quedado muy caliente". Dice don Genaro "en cada bulbo aparecían como quince insectos y se comían las raíces y así fue como se destruyó el tul".

Entonces, ellos comenzaron a sembrar verduras en el mes de enero que es la época cuando comienzan a bajar las aguas de la laguna. Si no era posible en enero, entonces esperaban febrero para posteriormente cosechar el producto más o menos en mayo. Pero hace tres años, después del huracán Mitch, no se pudo seguir sembrando de la misma manera porque el agua no baja de nivel. Incluso este año, (refiriéndose al 2003) ya no pudieron sembrar casi nada porque sembraron a principios de mayo y si el invierno llega temprano, la laguna comienza a llenarse nuevamente y la cosecha no se podrá recolectar.

Juan López y López



Tiene 77 años de edad. Aprendió a tejer el tul, desde que era niño. Sus padres le enseñaron. Actualmente es propietario de un terreno de media cuerda de extensión que es donde recolecta el tul para elaborar los petates.

María Virginia Apen



Tiene 49 años de edad. Su mamá le enseñó a elaborar los petates cuando era niña, igual que a todos sus hermanos. Su madre tiene actualmente 77 años de edad y su padre falleció hace 19 años.

Indicó que dejaron de trabajar el tul cuando su padre falleció; debido a que él era quien recolectaba el tul en la laguna ya que es necesario que un hombre corte el tul por lo difícil de obtenerlo pues como indicó "crece en el agua y hay que entrarse en ella para recolectarlo".

En la actualidad, su mamá trabaja tejiendo ropa y ella y sus hermanos,

se dedican la mayor parte del tiempo a tejer ropa y a su comercialización. Doña María, actualmente tiene un puesto de venta en el mercado de artesanías de San Antonio.

Zoila Hortencia López



Tiene 49 años de edad. Es casada y no tiene hijos. Su padre se llama Constantino López y es propietario de un terreno que produce tul en la laguna. Según ella, hace mucho tiempo que su padre dejó de trabajar el tul. Entonces su madre se dedicó a tejer ropa y esa fue la actividad que ella aprendió.

Después que quemaron la laguna, el tul casi se terminó y su padre comenzó a sembrar legumbres y actualmente su padre sólo se dedica a la agricultura. Sin embargo, el tul que crece actualmente en el terreno de su padre, es "petate sencillo" (*Typha domingensis*), pero no lo recolecta debido a que no deja ganancia al venderlo ni produce artículos con él pues es muy barato. Entonces su padre está arrancándolo o quemándolo para tener más espacio para sembrar verduras.

Domingo López Sanai



Tiene 66 años de edad es viudo, tiene un hijo y es originario de Santiago Zamora. Es propietario de un terreno en la laguna del cual recolecta tul y fabrica petates. Aprendió el oficio a los seis años de edad. Indicó que el tul se perdió cuando se quemó la laguna, "todo quedó seco".



Don Domingo López Sanai, corta tul en la Laguna.

Según don Domingo, en Santiago Zamora, actualmente, hay muchos hombres y mujeres que fabrican petates. Algunos no tienen tulares propios pero compran el tul para tejer los petates.

Producción del Tul



Con base en las entrevistas elaboradas con las personas anteriormente citadas; se puede conocer el proceso de producción y comercialización del tul, el cual se puede subdividir, para su análisis, en los siguientes incisos: obtención del tul y época de recolección, durabilidad, almacenaje, producción, uso de los artículos y comercialización.

Obtención y recolección del tul



El tul se recolecta en el verano cuando el agua de la laguna ha bajado su nivel, que es en los meses de enero a mayo. Con el invierno y la llegada de las lluvias, la laguna se llena de nuevo y no se puede cortar el tul que crece dentro del agua porque éste es su ecosistema.

Existe una plaga que ataca al tul cada ciertos años y son, según los informantes, unos insectos negros como "maripositas". Cuando la plaga aparece, ninguno de los recolectores de tul la fumiga y se "deja a la voluntad de Dios" y del agua.

Para cortar el tul, se espera a que éste no esté ni muy blanco ni muy amarillo. Porque si está blanco, se pudre y si se corta muy amarillo, se pone negro ya que, según los informantes está "pasado de punto".

Para cortar el tul se utiliza una herramienta llamada "hoz" aunque hay personas que utilizan una "cuma" para cortarlo. La cuma es parecida al machete pero más pequeña. Las hojas del tul se cortan de la planta, a unas dos pulgadas fuera del agua para que vuelva a retoñar.

El tul se corta cuando está verde y se pone a secar en el mismo terreno de la laguna. Se voltean las hojas y se extienden para que, con el sol, se pongan amarillas. Después se "manojea" es decir, se amarra

en manojos de tamaño regular que le permita al tulero poderlos trasladar a los lugares de almacenamiento.

Según don Rigoberto Apen, la laguna tiene actualmente, 85 cuerdas de superficie y está fraccionada en 373 lotes. Hay bastantes lotes y pertenecen a propietarios particulares.

Aparentemente, según los informantes, la cantidad de tul recolectado en San Antonio Aguas Calientes y Santiago Zamora, es casi igual, debido a que la laguna está dividida por un lindero entre los dos pueblos. Este lindero está marcado por una línea de árboles de sauce que es, según los tuleros, el único árbol resistente al agua.

Hace algunos meses, algunos vecinos de San Andrés Ceballos compraron lotes en la laguna y se dedican a cultivar zacate para alimento de ganado. Son personas propietarias que se dedican a la crianza de bestias y ganado bovino.

Según los informantes, en la laguna existen dos plantas de tul que ellos, confunden como una sola planta que tiene dos tipos de hojas. A esta planta ellos llaman "tul" o "tul grueso o rollizo", que según la clasificación científica corresponde a la especie *Scirpus californicus*, cuya hoja es triangular y el "tul sencillo o petate" que corresponde a la variedad de *Typha domingensis*, que es el que más abunda en la laguna.

De acuerdo a los informantes, el *scirpus californicus* o "tul grueso" es el mejor y más flexible que el tul del lago de Atilán que es una variedad de *Typha domingensis* pero tiene la desventaja que luego se "pica" y es más barato que los tules que nacen en la laguna de Quilisimate.

El manajo de tul recolectado, tiene un precio de Q10.00 a Q15.00, según su calidad. Con el tronco del tul, se



Proceso de secado de tul en la Laguna de Quilisimate.

obtiene fibra para amarrar los manojos y los petates que se producen. Además, los troncos se venden a un precio de Q15.00 y sirven para hacer muñecas de trapo.

Durabilidad del tul



El tul de la variedad **Scirpus Californicus** o “tul grueso”, es el más resistente y también el más flexible. Puede permanecer guardado unos dos años sin peligro de arruinarse, siempre que se corte a su debido tiempo. Porque si se pasa de tiempo y después se corta, se pone negro y se quiebra.

Este tul, más grueso y suave, debido a su durabilidad es preferido para hacer los petates que se usan para colocar en la cama por esa razón es el que más se vende. El **Typha Domingensis** es más delgado, no tarda mucho y es más quebradizo.

Almacenaje del tul



Existen varias formas de almacenar el tul. Don Rigoberto Apen tiene una galera en su casa especialmente construida para almacenarlo. Según él, el tul tiene que estar seco para poder guardarlo en la galera y que no se pudra. Una vez guardado con todos los cuidados, el tul puede durar almacenado hasta dos años.

En el interior de la galera hay una tarima que se encuentra a una altura del suelo de aproximadamente 75 centímetros con el propósito de aislar el tul de la humedad y de las ratas porque éstas lo destruyen cuando hacen sus nidos. Sobre esta tarima se colocan los manojos de tul seco porque de esta forma, conservan sus color amarillo y se ven como nuevos.

Petronila Santos dice que su esposo, tiene una tarima hecha con palos para aislarlo de la humedad y las ratas. Sobre estos palos colocan los manojos de tul, los cuales cubren con un nylon para que queden guardados y no se mojen.

Ambos informantes coinciden en que las ratas atacan y hacen pedazos el tul. Por eso, don Rigoberto le hecha gamezán al tul que tiene almacenado para matar las ratas que pudieran entrar. Según doña Petronila, las ratas atacan el tul porque les gusta mucho para hacer sus nidos en él.

Maximiliana López, refirió que ellos guardan el tul colocando los manojos parados contra la pared. Dijo que

su esposo, don Francisco Sinai, corta unos horcones para techar el área en donde tienen el tul guardado, con el fin de que no se moje. Pues si llueve, le puede entrar agua en el tronco y el tul se pudre.

Producción de petates



Según los informantes, los únicos lugares en el valle de Chocojol Juyú en donde se fabrican petates es en las poblaciones de San Antonio Aguas Calientes y Santiago Zamora; ambas del municipio de San Antonio Aguas Calientes.

El lugar en donde más se elaboran petates es en Santiago Zamora. En este lugar, la mayoría de sus habitantes se dedican a esta actividad. En San Antonio, se estima que la producen unas 28 personas actualmente.

Productos



Con el tul grueso **Scirpus Californicus** que es el más cotizado, porque se trabaja más rápido, el material abunda y se vende más caro, se elaboran petates para camas de diferentes tamaños, alfombras, tabiques para las puertas de los temascales, para colgar los tejidos para que no se ensucien en la tierra, para sentarse, tejer, tortear y cocinar. También se elaboran sopladores y con el tronco, se hacen muñecos de trapo para vender a los turistas.

Los petates y los sopladores también se pueden fabricar con el tul de la variedad **Typha domingensis**, pero tienen el inconveniente de que casi no se venden y su precio es menor.

Los petates para cama, tienen diferentes medidas y hay: grandes de 2 metros de largo por 2.50 de ancho. Los medianos de 1.60 de largo por 1.20 metros de ancho y los pequeños de 1.20 metros de largo por 0.60 de ancho. Los petates para colgar ropa, tienen 1.65 metros de largo por 1.20 metros de ancho. Los petates cuadrados que sirven para sentarse, miden 1.60 por 1.60 metros. Y los petates llamados de vara, que se utilizan para las puertas de los temascales miden 0.80 m por 0.80 metros.

Como se pudo observar, los petates tienen una gran variedad de usos para diferentes tareas que realizan los indígenas, que incluyen las tareas agrícolas cuando los usan para extenderlos y colocar sobre ellos productos para que les dé el sol, y los grandes cuadrados de dos



varas por dos varas, elaborados de tul sencillo (**typha domingensis**), que se usan para aporrear frijol en los campos de cultivo. Los petates también se usan entre los indígenas para forros de casa y como cielo raso para evitar la caída del sereno y como tabique para dividir ambientes en las viviendas.

Los ladinos los utilizan en los restaurantes, los emplean como alfombras, para adornar paredes y hacer divisiones. Los ladinos, llegan a comprar hasta cien o doscientos petates de cada diseño para los usos anteriormente mencionados.

Los dueños de hospedajes en períodos de muchos viajes, como es el caso de la Semana Santa; los usan para dárselos a los clientes para que duerman en el suelo cuando no son suficientes las camas.

Según los informantes, antiguamente los indígenas, como no existían colchones, usaban petates para dormir y como tampoco existían mesas, los usaban también para comer. El fuego se hacía en el suelo y usaban piedras para delimitar el tamaño del mismo y ellos tenían petates para sentarse en el suelo y poder cocinar de esa manera. Con el tiempo, las costumbres cambiaron y ahora ya usan "poyo" o estufa y también tienen mesas para comer, razón por la cual, los petates han dejado de usarse con esos fines.

En las fiestas, cuando no se tienen sillas y bancos o no habían suficientes; se utilizaban petates que se daban a los invitados para que se sentaran en el suelo. Estos petates solían ser elaborados con tul sencillo (**typha domingensis**), porque eran más delgados y baratos, además que se usaban como descartables pues se rompían rápido.

También en los velorios, se acostumbraba colocar petates para sentarse en el suelo, principalmente los niños los usaban para comer durante la velación. Actualmente, según refieren los informantes, en San Pedro Sacatepéquez, los indígenas no han perdido aún la costumbre de dormir en camas de madera sobre un petate.

Técnicas de producción



Para elaborar los petates del tul grueso de la variedad **Scirpus Californicus**, primero se moja para suavizarlo, proceso para el cual se le hecha con la mano unas gotas de agua únicamente sólo para humedecerlo. Este proceso es necesario porque, cuando el tul está almacenado se pone seco y el petate, según los informantes "sale tostado", es decir muy duro y si se trabaja en seco, el material se parte o se quiebra.

Este material como es más grueso, se machaca con un mazo o una piedra para aplanarlo para que, al momento de entretejerlo sea más dócil. Luego de este paso, para tejerlo se toma un grupo de hojas de tul que ya están húmedas y machacadas y se colocan en el suelo. La cantidad de material se puede tomar al cálculo o utilizar una regla que sirve como medida y entonces se comienza a urdir, que es como lo llaman los tejedores, el centro del petate. Es decir, que el trenzado del tul se comienza a tejer del centro hacia fuera.

Cuando se termina de trenzar el petate del tamaño requerido, se hace el remate de la orilla con un técnica especial que los antoninos llaman "el trenzar".

Los mejores sopladores se fabrican con el tul grueso de la variedad **Scirpus Californicus** por la dureza del material. Para hacer los sopladores, se requieren unas 12 hojas de tul; las cuales previo a tejerlas, se deben mojar para hacerlo más dócil y permitir hacer la vuelta que le da forma especial a los sopladores, mientras éstos se van tejiendo.

El llamado tul sencillo (**Typha Domingensis**), se trabaja en la misma forma que el tul grueso (**Scirpus Californicus**), la diferencia es su preparación. Este tul, también se humedece para suavizarlo. Pero, en lugar de machacarlo con una piedra o mazo, se ralla el centro de la hoja con la uña del dedo pulgar o con la ayuda de un clavo. La mayoría de los informantes prefieren hacerlo con la uña, por esa razón, tienen esta uña más larga que las otras.

El rallar el tul, como ellos lo llaman, permite que la hoja se abra y se extienda y con este procedimiento, la hoja queda plana, ancha y gruesa. Este proceso, hace que la producción de petates con este tul, sea más lenta que con la especie **Scirpus Californicus**, que requiere un poco más de esfuerzo por el machacado pero se trabaja más rápido.

Esto ha provocado que, en el mercado, el precio del petate fabricado con el tul de la especie **Typha Domingensis** es más bajo que la del tul de la especie **Scirpus Californicus** y además tiene menos demanda porque se

quiebra más fácil y es menos durable. Su producción es menor, a pesar de que es la especie que más abunda en la laguna de Quilisimate.

En cuanto a la cantidad de artículos que son capaces de producir al día, de los informantes que proporcionaron datos sobre ello, se puede decir que: Doña Felisa Tajtaj, a pesar de sus 73 años de edad, todavía elabora un petate grande en medio día; o sea que es capaz de producir uno por la mañana y otro por la tarde, además de hacer sus oficios domésticos como son: por la mañana muy temprano, el desayuno para su hijo Rigoberto, su nieto y para ella. Además tiene que preparar el almuerzo que lleva su hijo cuando trabaja en el campo. De las 8:30 horas de la mañana para las 12:00 horas, ella trabaja la elaboración de un petate. Cuando el nieto regresa del colegio, prepara el almuerzo y luego continúa a las 15:00 horas, la elaboración del otro petate que termina aproximadamente a las 18:00 horas.

Su hijo Rigoberto Apen, dice que, cuando se dedica a la producción de petates, es capaz de hacer 3 diarios en cualquiera de las dos variedades de tul. Pero dice que el petate sencillo (*Typha Domingensis*) "no se le gana mucho y se trabaja más lento, debido a que se tiene que rallar".

Doña Inocenta Pérez Santos, elabora 10 petates pequeños al día. Y el petate de 1 metro de ancho por 1 1/2 metros de largo, puede producir 6 al día. El petate grande para cama, que tiene 2 metros de largo por 2 1/2 de ancho, sólo puede fabricar 2 al día.

En cuanto a los sopladores, ella es capaz de producir dos docenas en un día. Esta tarea la realiza por la noche porque durante el día tiene que realizar otras actividades además de producir petates. Según refirió, el hacer sopladores "cuesta mucho debido a que hay que estar dándole vueltas al tul para hacer el trazo que caracteriza a los sopladores que es en forma de rombo.

Comercialización



Los petates elaborados con las dos variedades de tul, así como los sopladores que se fabrican en la población de San Antonio Aguas Calientes; se venden en las poblaciones de: Santiago Sacatepéquez, La Antigua Guatemala, San Lucas Sacatepéquez, San Bartolomé Milpas Altas del departamento de Sacatepéquez, San Pedro Sacatepéquez, San Juan Sacatepéquez, Ciudad de Guatemala, del departamento de Guatemala, San Andrés Itzapa, Chimaltenango y Tecpán del departamento de Chimaltenango.

Los productores de Santiago Zamora, también tienen sus propios mercados en donde comercializan los petates y sopladores que elaboran. Estos lugares están situados en las poblaciones de La Antigua Guatemala, Santa María de Jesús y Sumpango, del departamento de Sacatepéquez. San Juan Sacatepéquez, ciudad de Guatemala, Amatitlán del departamento de Guatemala. Palín, Puerto de San José y Escuintla, del departamento de Escuintla.

Para un análisis más profundo y detallado del mercado de los productos del tul de la laguna de Quilisimate, lo más adecuado es dar a conocer en forma individual el testimonio de los productores de San Antonio Aguas Calientes y Santiago Zamora que accedieron a proporcionar información.

Felisa López Tajtaj, vende los petates que produce en las poblaciones de Santiago Sacatepéquez, La Antigua Guatemala, San Lucas Sacatepéquez y San Bartolomé Milpas Altas del departamento de Sacatepéquez. En estos lugares ella y su hijo son conocidos.

Doña Felisa vende los petates pequeños a un precio de Q1.00 y los grandes a Q10.00. Cuando la venta no es buena y no logra venderlos todos, ella almacena el producto en su casa y los vende, con el tiempo a los turistas extranjeros. Por su parte, Rigoberto Apén López, hijo de Felisa, vende los petates que produce, en San Juan Sacatepéquez. En este lugar, lo que más vende son los que los habitantes usan en la puerta del temascal. También vende en Santiago Sacatepéquez, San Pedro Sacatepéquez, San Bartolomé Milpas Altas y en la ciudad de Guatemala vende muy poco.

Don Rigoberto dice que "ya no quisiera hacer más petates porque se le gana muy poco y siempre se está sucio de su ropa y sus manos". Un petate de tul sencillo (*Typha Domingensis*), para cama, se vende a Q6.00 y un petate de tul grueso (*scirpus Californicus*), se vende en Q25.00.

Inocenta Pérez Santos, recuerda que, cuando ella era niña, los petates los llevaban a vender a La Antigua Guatemala en carruajes tirados con caballos, carretas haladas por bueyes y carretas haladas a mano y las mujeres, acompañaban a los hombres que llevaban las carretas caminando. Después vendían los petates en San Pedro Sacatepéquez por camionadas.

Actualmente, ella vende petates en el parque central de La Antigua Guatemala y en el mercado el día sábado que es el día de plaza. Para la Semana Santa, se vende mucho petate en esa ciudad, porque llegan los peregrinos a visitar San Felipe de Jesús y compran petates para dormir, una o dos noches y luego los regalan.

Petronila Santos dice que su esposo vende petates en San

Pedro y San Juan Sacatepéquez y que la época de más venta, es en el mes de diciembre porque los usan para hacer tabiques, probablemente para protegerse del frío.

Maximiliana López de Sinai, dijo que ella vende en San Juan Sacatepéquez y la ciudad de Guatemala. Ella no vende en La Antigua porque en este lugar, venden los productores de Santiago Zamora.

Su hijo Genaro Sinai, vende sus productos en la terminal de buses de la ciudad de Guatemala, Chimaltenango, Tecpán y los domingos, en Santiago Sacatepéquez; en este lugar dice "vende bastante". El precio de venta del petate, según él depende del tamaño. Uno largo para cama, cuesta Q25.00 quetzales. Según él, un petate cuadrado puede oscilar su precio entre Q3.00, Q10.00, o Q12.00 porque es variable el precio. Dice que un petate de tul grueso o rollizo (*Scirpus Californicus*), para uso de una mujer tejedora, puede costar Q5.00, mientras que uno elaborado en tul sencillo (*Typha Domingensis*) cuesta Q2.00.

Domingo López Sanai vecino de Santiago Zamora, señala que sus productos los vende en Sumpango, La ciudad de Guatemala, Puerto de San José, Escuintla, Amatitlán, Palín y Santa María de Jesús. Además, de los artículos, él vende tul a otras personas que lo tejen. Dice que un petate largo para cama de tul sencillo, cuesta Q7.00.

Análisis y conclusiones



El estudio de la utilización del tul de la laguna de Quilisimate, en el valle de Chocojol Juyú; demuestra que es una de las artesanías más antiguas de la región, pues la elaboración de petates con ese tul, se remonta desde el período prehispánico.

Por la evidencia etnográfica, se puede decir, que el uso de los petates está ligada a los patrones culturales de los grupos indígenas cakchiquel y que eran muy utilizados en la vida doméstica durante el período prehispánico y colonial. Pues servían para dormir, cocinar, comer, tejer, hacer tareas agrícolas, divisiones de ambientes, etc. Aún hoy en día, está ligado a la vida de las comunidades indígenas en la medida en que éstos aún conserven sus patrones culturales tradicionales. Sin embargo su uso se va perdiendo según se incorporan a los patrones que representan las nuevas tecnologías para ellos como son: el uso de las estufas, mesas con sillas, etc. Los petates quedan para ciertos usos como son: para tejer, tabicado y adorno de restaurantes, esto último en manos por lo general de ladinos o mestizos.

Es importante destacar que en la laguna existen dos variedades de tul y que son las especies *Typha Domingensis*, conocido por los tuleros como "tul sencillo" que es delgado y la *Scirpus Californicus*, conocido como "tul grueso" de hojas triangulares y que es la que tiene más demanda, debido a que sus hojas son más resistentes y suaves y los petates quedan acolchonados que según los informantes, son mejores para dormir.

Otro dato que es importante destacar, es el que se refiere a que la laguna, desde que la conocen los indígenas que habitaron sus riberas; estaba en proceso de **eutroficación**. Este se aceleró después de su desecación en 1938. Por lo tanto se deduce que, la producción del tul es ahora, mayor que en el pasado.

Actualmente, la especie de tul que más abunda en la laguna, es el tul sencillo o *Typha Domingensis*; el cual no tiene mucha demanda por esa razón los artesanos del tul, no lo recolectan y los dejan crecer. En otros casos, los queman o los arrancan para sembrar verduras.

Aproximadamente, en 1996 quemaron los tulares de la laguna y no se pudieron elaborar petates por más de un año, ya que no había tul para cortar. El tul comenzó a retoñar, un año después y la laguna recuperó sus mantos de tul.

Como estrategias para sobrevivir, las personas que recolectaban el tul, después de la quema, comenzaron a sembrar verduras, lo cual les produjo más ganancias por lo que empezaron a abandonar el trabajo de recolectar tul y por consiguiente dejaron de producir petates. Cuando el tul comenzaba a brotar, lo cortaban y preparaban los tabloncillos para la siembra de verduras. Afortunadamente el huracán Mitch, saturó de nuevo la tierra de la laguna con lo cual creció el nivel freático y se salvaron los tulares.

Debido a que el agua el año pasado se retiró más tarde en comparación a otros años, este año, (2003) no fue posible sembrar verduras. Por consiguiente no les queda otra alternativa que conservar el tul.

Se pudo observar que la artesanía de petates, tiene como principales problemas: el bajo costo de los mismos y un proceso productivo doméstico con un índice de producción muy bajo que no permite una producción mayor de ellos. Así como una recolección estacional de la materia prima que requiere mucho esfuerzo; lo que no lo hace un producto atractivo para su trabajo. Actualmente lo elaboran, en su mayoría en San Antonio Aguas Calientes, lugar en donde se encuentra la muestra investigada que son personas adultas y ancianos. Los jóvenes no lo trabajan debido a que tienen mejores oportunidades de estudios y trabajos en comercios y fábricas que impide dedicarse a producir esta artesanía.

Es importante observar que su demanda tiene una alta connotación cultural. Debido a que su mercado aún está dentro de las costumbres de la cultura indígena, particularmente cakchiquel y que, según los procesos de transculturación, que se dan y las formas de cocinar, comer y trabajar, se transforma el uso de los petates, se abandona y se quedan como mercado en el consumo de ellos, mayoritariamente por ladinos o mestizos con fines decorativos.

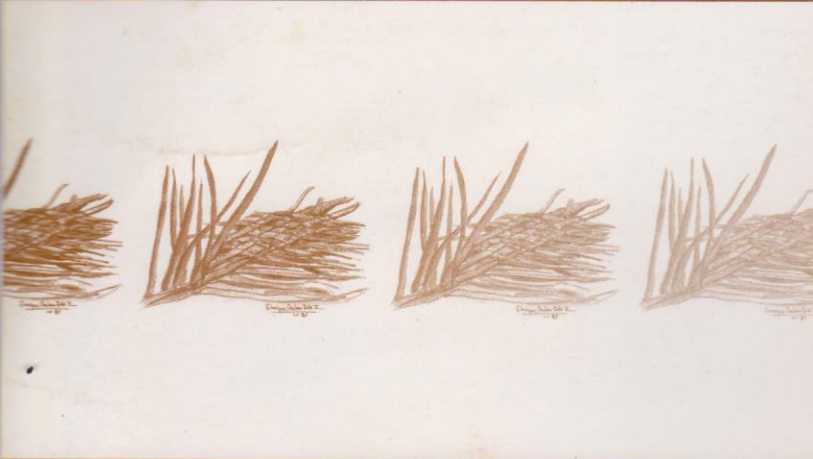
Lo anterior indica que la artesanía de la elaboración de petates en la región del municipio de San Antonio Aguas Calientes; está en proceso de desaparición o de sobrevivir con un campo de producción muy reducido y como estrategia de supervivencia de los grupos más pobres. Pues se observó que en la cabecera municipal, son pocos sus productores quienes, son personas adultas y ancianas. No se notó la participación de jóvenes en su aprendizaje o producción. En la aldea de Santiago Zamora de dicho municipio, es donde participa un núcleo mayor de personas en la elaboración de esta artesanía.

Bibliografía



- Coronado P. J. Adrián
1993
Monografía del Departamento de Sacatepéquez. Colección Monografías No. 1 Editorial del Ministerio de Educación Guatemala.
- Cortéz y Larraz Pedro
1958
Descripción Moral de la Diócesis de Goathemala Biblioteca Goathemala Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala Volumen XX, tomo II Guatemala.
- Chinchilla Miranda, María Teresita
1991
Análisis del Impacto de la Conquista en las comunidades del Valle de Quilisimate, Sacatepéquez, Durante la Primera Mitad del siglo XVI, Tesis Escuela de Historia USAC. Guatemala.
- De Fuentes y Guzmán Francisco Antonio
1883
Historia de Guatemala o Recordación Florida, Dos Tomos Luis Navarro Editor. Madrid, España.
- Gall, Francis
1983
Diccionario Geográfico de Guatemala, Tipografía Nacional de Guatemala, Guatemala.

- Lutz, Christofer
1982
Historia de la Población de la Parroquia de San Miguel Dueñas Guatemala 1530-1770 Mesoamérica No. 2 Guatemala, pag. 64-82
- 1982
Historia Sociodemográfica de Santiago Guatemala (1541-1771) Serie Monografía No. 2 CIRMA Guatemala.
- Lutz, Christofer
Dalcin, Karen
1996
Nuestro Pesar, Nuestra Aflicción UNAM-CIRMA México.
- Matas, Arturo
1995
Entre la Historia y la Antropología "El Camino de Parramos" Apuntes Académicos No. 1 Escuela de Historia, USAC, Guatemala.
- Matas, Arturo
Et. al.
2000
"Etnohistoria de la Formación y Desarrollo Histórico de la población de los Santos Inocentes de Parramos del Departamento de Chimaltenango" USAC, Guatemala.
- 2002
"Etnohistoria de la Formación y Desarrollo Histórico de la Población de San Juan Alotenango, Sacatepéquez y su comparación con los Poblamientos de las Tierras Altas de Parramos Chimaltenango" USAC, Guatemala.
- Matas, Arturo
Esquivel, Aracely
1997
Etnohistoria de los Pueblos del Valle de Chocojol Juyú 1770-1820 Escuela de Historia IIHAA Publicaciones Especiales USAC Guatemala.
- 1998
Etnohistoria de los Conflictos por las Tierras en el Valle de Chocojol Juyú durante el siglo XVIII Informe de Investigación DIGI USAC.
- Navarro, José María
1961
"Precursores de los Estudios Etnológicos en Guatemala". Guatemala Indígena Vol. I, Nros. 3-4
- Prado Ponce, Eduardo
1984
Comunidades de Guatemala Recopilación, Imprenta Hermes Guatemala C. A.
- Recinos, Adrián
1980
Memorial de Sololá, Anales de los Cakchiqueles. Título de Totonicapán. Biblioteca Centroamericana de Ciencias Sociales, IDAEH, Piedra Santa, Guatemala.



Avenida La Reforma
0-09, zona 10 Tel/fax:
331-9171 y 361-9260

Director

Celso A. Lara Figueroa
Asistente de la Dirección
Arturo Matas Oria

Investigadores Titulares

Celso A. Lara Figueroa
Alfonso Arrivillaga Cortés
Carlos René García Escobar
Aracely Esquivel Vásquez
Artemis Torres Valenzuela

Investigador musicólogo

Enrique Anleu Díaz

Investigadores Interinos

José Chaclán
Aníbal Chajón

Auxiliares de Investigación

Deyvid Paul Molina
Xóchitl Anaité Castro Ramos

Medios Audiovisuales

Jairo Gamaliel Cholotío Corea

Edición y Divulgación

Guillermo Alfredo Vásquez González

Centro de Documentación

Miguel Esaú Girón Hernández.

Diseño de cubiertas e interiores

Melisa Larín y Olga Vanegas

Diagramación de interiores y montaje de cubiertas

Jaime Homero Solares Rodríguez.

Ilustraciones de cubiertas

Enrique Anleu Díaz.

Fotografía de Interiores

Jairo Gamaliel Cholotío Corea.