

Revista No. 97-98

TRADICIONES DE GUATEMALA



Nueva Guatemala de la Asunción, 2022



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

306

C397 Tradiciones de Guatemala/Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala
Dirección General de Investigación, Universidad de San Carlos
de Guatemala. –Vols. Nos. 97-98 (noviembre 2022)– Guatemala.
Serviprensa, 2022, pág. 600. II. 21 cm.

Anual

ISSN 0564-0571

Disponible en www.ceceg.usac.edu.gt

1. Moyuta. 2. Palín. 3. Representativas. 4. Danzas. 5. Q'eqchi'. 6. Xinka.
7. Mushque. 8. Estados emocionales.

Directorio Revista 97-98

Rector

Walter Ramiro Mazariegos Biolis

Secretario General

Luis Fernando Cordón Lucero

Director General de Investigación

Alice Burgos Paniagua

Director del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala

Juan Pablo González de León

Investigadores titulares

Aracely Esquivel Vásquez

Deyvid Paul Molina

Armantina Artemis Torres Valenzuela

Aníbal Dionisio Chajón Flores

Abraham Israel Solórzano Vega

Byron Fernando García

Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos

Erick Fernando García Alvarado

Ericka Anel Sagastume García

Diseño y diagramación de interiores

Portada: Angela Morales

Diagramación: Elizabeth González

Fotografía de cubierta y contracubierta

Portada: Tomás García Recinos, maestro enseñador de la danza de Moros y Cristianos, Chiquimula. Créditos: Víctor Hugo Lobos Mendoza.

Contraportada: Rosario Benito Pérez, maestra tejedora, Palín, Escuintla.

Créditos: Deyvid Molina

PRESENTACIÓN

El Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –CECEG– como parte de la publicación anual de la Revista Tradiciones de Guatemala presenta los ejemplares Nos. 97-98. En este ejemplar cada uno de ustedes tendrá la oportunidad de leer artículos respecto a La historia local y artes populares presentes en Barranca Honda, de Moyuta, Jutiapa; La revaloración de la indumentaria ancestral entre las representativas mayas; o bien, acerca de Aj Poop B’at’, el gran líder q’eqchi’; además de Algunos apuntes sobre la venta de esclavos afrodescendientes en Guatemala de 1750 a 1774; o respecto a la Historia de vida de Tomás García Recinos, maestro enseñador de la danza de Moros y Cristianos en Chiquimula; así como el Rescate del conocimiento ancestral de las tejedoras tradicionales de Palín, Escuintla; una mirada para comprender sus aportes al desarrollo local; además del Mushque, platillo de

raíces xinkas, tradicional del sur oriente de Guatemala, entre otros.

A sabiendas que estamos próximos a llegar al ejemplar No. 100 de la Revista reflexionamos y recordamos a todas las personas que han intervenido en los procesos que el antiguo Centro de Estudios Folklóricos –CEFOL–, hoy Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –CECEG– han forjado para mantener vivos todos los procesos de rescate, conservación, protección y difusión de las diversas manifestaciones y valores fundamentales de la identidad multicultural del país.

Somos Tradiciones de Guatemala, una revista del CECEG de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Juan Pablo González de León
Director
Centro de Estudios de las
Culturas en Guatemala

ESTUDIO ETNOGRÁFICO DE LA CABECERA MUNICIPAL DE MOYUTA, JUTIAPA: PRODUCCIÓN ARTESANAL Y TRADICIÓN ORAL

Aracely Esquivel Vásquez

Resumen

Moyuta es uno de los 17 municipios que integran el departamento de Jutiapa. Se sitúa hacia el sur de la cabecera departamental, en colindancia con la República de El Salvador, razón por la que los antiguos habitantes provenían de este país. Aunque este territorio fue asentamiento de la cultura xinka, la población actual es mestiza en su mayoría. En su fuerte producción de granos básicos prevalecen el maíz, frijol y café; además, sus tierras son propicias para la crianza de ganado vacuno, equino y mular. En el poblado destacan las distintas expresiones de cultura material, social, y espiritual. Las actividades religiosas giran en torno al Santo Patrono, San Juan Bautista, a quien veneran con devoción, lo que no impide que realicen diversas actividades recreativas. La producción

artesanal que prevalece incluye la carpintería, la zapatería, las labores de sastrería y la panadería. En la gastronomía tradicional se destaca la preparación de carne guisada, mojarras fritas y las tradicionales quesadillas. La feria, el convite, la tradición oral y la fiesta del maíz, son otras de las memorias presentes que engrandecen este municipio.

Esta investigación tuvo como objetivos, documentar los relatos de la historia local, describir las actividades socioculturales y registrar los aspectos geográficos de la cabecera municipal, a través de fuentes escritas y orales, para elaborar la etnografía de Moyuta. En la misma, se exponen aspectos destacados de este pueblo, los que fueron obtenidos a través de relatos orales y observaciones realizadas durante el trabajo de campo. Ellos, en conjunto, ofrecen un perfil de la historia y cultura de los pobladores.

Palabras clave: Etnografía, gastronomía, leyendas, convite, artesanías, fiestas.

Ethnographic study of the municipal seat of *Moyuta*, Jutiapa: Craft production and oral tradition

Abstract

Moyuta is one of the 17 municipalities that conform the department of *Jutiapa*. It is located to the south from the capital of the department, and it borders the Republic of El Salvador, from where the first inhabitants came. Although this territory was a settlement of the xinka culture, the current population is mostly *mestizo*. Its main products are corn, beans, and coffee. In addition, its land favors to raising cattle, horses, and mules. Different expressions of material, social, and spiritual culture are observed in this community. Religious activities revolve around the Patron Saint, *San Juan Bautista*, whom they venerate with devotion, which does not prevent them from carrying out various recreational activities. The craft production that prevails includes carpentry, shoemaking, tailoring and bakery. In traditional gastronomy, the preparation of stewed meat, fried *mojarras* and the long-established *quesadillas* stand out. Other distinctive attributes that make this municipality

great are its oral tradition, its parade, the local fair, and the corn festival.

The purposes of this research were to document the local history, describe the sociocultural activities and record the geographical aspects of the municipal seat, through written and oral sources, to elaborate the ethnography of Moyuta. In this ethnography the outstanding aspects of this town are presented, which were obtained through oral reports and observations made during field work. Together, they offer a profile of the history and culture of the contemporary residents.

Keywords: Ethnography, gastronomy, tales, parade, crafts, parties.

Introducción

El método de investigación etnográfico admite estudiar de manera sistemática la cultura y la historia de un universo social específico, como también comprender determinadas formas de vida que permiten identificar datos representativos que hacen única a una región, integrando las relaciones sociales, culturales, religiosas, gastronómicas, las interacciones económicas y la oralidad que subsisten y se mantienen con regiones vecinas. La importancia de los estudios etnográficos radica, esencialmente, en ese conocimiento. Es por ello, que la etnografía constituye una descripción,

así como una investigación y la observación del entorno sociocultural de un pueblo, una aldea, un caserío, un cantón, entre otros.

Se proyectó realizar la etnografía de la cabecera municipal de Moyuta, por una parte, por la limitada documentación relacionada con el lugar. A pesar de que este municipio constituye un punto clave entre la Ruta Internacional del Pacífico CA-2 y la Ruta Panamericana CA-1, lo que facilita y favorece el intercambio comercial de productos manuales, agrícolas e industriales entre Guatemala, El Salvador y pueblos circunvecinos, la información sobre su historia cultural, es escasa. Por otra parte, esta población presenta una mezcla de expresiones culturales que merecen ser investigadas para dar a conocer esa amalgama de aspectos que forman la identidad de los moyutecos, cuyo territorio se incluye dentro de las regiones del suroriente del país, que en tiempos pasados estuvieron habitadas por pobladores de origen xinka.

El trabajo resulta valioso puesto que en Guatemala no se tiene amplio conocimiento acerca de los xinkas de esta región. Lamentablemente, el idioma se ha perdido, pues no hay hablantes del idioma populuca, el cual ellos hablaban, como lo mencionan historiadores como Cortés y Larraz (1958), Juarros (1999), De Fuentes y Guzmán (2012), entre otros. Sin embargo, los vecinos de este

poblado poseen un cúmulo de saberes tradicionales que se han transmitido de generación en generación que merecen ser rescatados y documentados para conocer la historia, cultura, costumbres e identidad de esta población.

En esta investigación se plasman diferentes temas con los cuales se logró conformar la etnografía de este municipio, que no obstante el paso del tiempo, perviven en el imaginario colectivo de esta comunidad. Su particular gastronomía, la riqueza de la tradición oral, el convite, la feria del café y la fiesta del maíz, constituyen parte importante de la vida de sus habitantes. Otro aspecto significativo en esta región es la cultura material tangible, sobre la que se realizó una investigación minuciosa para establecer la producción actual y registrar los oficios que dejaron de hacerse por escases de materia prima.

Para efectuar este trabajo se aplicaron las técnicas de entrevista estructurada y abierta, así como la observación participante y las historias de vida, características del método etnográfico. De enero a julio de 2021, se efectuaron 10 visitas a la cabecera municipal, donde se logró entrevistar a empleados de la municipalidad, vecinos de diferentes edades, vendedores y artesanos. También se hizo uso del método histórico, para la consulta de

documentos y textos relacionados al tema y lugar.

Se expresa un efusivo agradecimiento a las personas que hicieron posible la realización del presente trabajo, por su cordialidad en el momento de las entrevistas realizadas durante la investigación de campo, su interés en proporcionar una amplia información para construir parte de la etnografía de Moyuta, señoras: Astrid Ramírez, Sivia Saraí Polanco de Guerra, Marta Odilia Esquivel Salazar, Dinora Salguero; señores: Fidel Aníbal Interiano, Mario Rolando Vásquez, Guadalupe Interiano, Marvin Ajtún Pérez, Julio César Aguirre, Pedro Castillo Medrano, Manuel de Jesús Castillo Medrano, Marco Antonio Osorio, Jorge Leonel Pérez Álvarez y, especialmente a los artesanos y artesanas, José Alberto González Álvarez, Ildeberto Osorio Luna, Salomón Calderón López, Blanca Lidia González García, Clara Luz Jiménez Ibáñez, Juan José Cortés Aguilar y Francisco Aníbal Gutiérrez López, por permitir a la investigadora conocer su quehacer artesanal y saberes populares, labor que refleja y contribuye a una amplia difusión de la cultura popular tradicional, como patrimonio colectivo que los distingue e identifica en la región. Asimismo, se agradece a la doctora Silvia Priscila Casasola Vargas, por la traducción del resumen.

Datos geográficos, históricos y etnográficos de Moyuta

Moyuta es municipio del departamento suroriental de Jutiapa. Está situado al pie del volcán del mismo nombre y otros cerros de menor altitud. La cabecera tiene categoría de pueblo, con un área aproximada de 380 kilómetros cuadrados. Su nombre geográfico oficial es Moyuta. Colinda al norte con Oratorio y Tecuaco (Santa Rosa); al este con Jalpatagua y Conguaco (Jutiapa) y con la República de El Salvador; al sur con la República de El Salvador y el océano Pacífico; al oeste con Pasaco (Jutiapa). “La cabecera está situada en pequeño valle, al lado noreste del volcán Moyuta. Se ubica a una altura de 1283 metros sobre el nivel del mar” (Gall, 2000, p. 698). Sobre la etimología del nombre, “antes Moyutla, proviene del náhuatl Moyotl que significa mosquito, zancudo, es decir, lugar donde abundan los mosquitos” (Gall, 2000, p. 699).

Para llegar a la población de Moyuta hay dos rutas: La Carretera Interamericana CA-1 y la Carretera del Litoral del Pacífico CA-2, ambas empalman en la RD-3. En la actualidad, el servicio de transporte extraurbano lo prestan los autobuses La Humilde, que cubren la ruta entre Guatemala, Moyuta, frontera aldea Ciudad Pedro de Alvarado y Jalpatagua. También cuenta con caminos y veredas que unen

a sus poblados y propiedades rurales entre sí y con municipios vecinos. Además, cuentan con servicio de microbuses que salen de la cabecera municipal a las diferentes poblaciones, aldeas circunvecinas y a la cabecera departamental de Jutiapa. El uso de motocicletas es común tanto en hombres como en mujeres y pequeños vehículos triciclos motorizados (mototaxis) conocidos popularmente como *tuc tuc*.

Respecto a la creación del municipio como tal, se desconoce la fecha exacta de cuándo se formó el poblado, pero al crearse el departamento de Jutiapa “por decreto del Ejecutivo el 9 de mayo de 1852 se mencionó a Moyuta” (Gall, 2000, p. 699). Don Alonso Crespo, Justicia Mayor del partido de Escuintla, escribió en 1740 una relación geográfica en que mencionó a San Juan Moyuta. La distancia que en el mismo se indica está referida a la actual aldea de Azulco, al respecto anotó:

Pueblo de San Juan Moyuta, distante una legua, al rumbo del sur, camino fragoso, su situación a la falda de un cerro. Habitan en él setenta y cinco almas de ambos celsos [sexos], sus cosechas maíces y fabrican sal, temperamento frígido. Son administrados por cura clérigo en lengua populuca, su materna” (Gall, 2000, p. 698).

Del mismo modo, el sacerdote de Chiquimulilla, Bernardo Mariano Ximénez, con fecha 22 de agosto de 1765 envió a la Real Audiencia, una relación de la provincia de Escuintla y Guazacapán, en donde mencionó que:

El Curato de Conguaco tiene cuatro pueblos, el de este nombre, Moyuta, Azulco y Pasaco. Los dos primeros tendrán como ciento y cuarenta tributarios...En dichos pueblos no hay un ladino. Tiene anexo otro pueblo llamado Xalpatagua, de solo pardos... Encierra en su administración este curato un hato de comunidad perteneciente al pueblo de Conguaco y otro de la Hermandad de los pueblos de Moyuta y Azulco; otro de la Hermandad de Xalpatagua...” (Gall, 200, p. 698).

Pedro Cortés y Larraz, en la visita pastoral que realizó a la parroquia de Conguaco en 1770, mencionó que dista a dos leguas de distancia y carecía de escuela (Cortés, 1958). Al tiempo en que Cortés visitó la parroquia de este municipio, reportó que en Moyuta había “105 familias con 520 personas” (Cortés, 1958, p. 58). El arzobispo también indicó que los habitantes, aunque entendían el castellano, el idioma que se hablaba era el populuca, por lo que se infiere que la población, probablemente, era xinka.

Manuel J. Urrutia, quien el 30 de noviembre de 1865 fechó en

Totonicapán sus Apuntes Estadísticos del Departamento de Jutiapa, publicados en la Gaceta de Guatemala entre los meses de junio y agosto de 1866, dijo de Moyuta:

Pueblo de indígenas del mismo origen que los anteriores, situado en el extremo de la misma serranía, al poniente y a la falda del hermoso volcán que lleva su nombre. Es más frío que Conguaco y Azulco, contiene terrenos cálidos en la costa. La posición de Moyuta es de las más hermosas que pueden imaginarse para un pueblo de su especie, donde estando en un clima delicioso, pueden admirarse las frondosas montañas de la costa y la majestuosa inmensidad del océano Pacífico, cuyas naves se dejan ver, a la simple vista, cuando pasan cerca de la costa (Urrutia, 1866, p. 179).

Sin duda, esa belleza que mencionó Urrutia en sus Apuntamientos de este municipio inspiró al autor de la canción del género musical corrido ranchero “Mi linda Moyuta”, de la que los vecinos no saben a ciencia cierta quién es el verdadero escritor. La composición dice:

Que linda es Moyuta, que linda es Moyuta, el que diga que no, que me lo diga a mí, el que diga que no, que me lo diga a mí. En la cima está Moyuta de un lugar muy pintoresco, no es volcán no es montaña, pero es muy lindo y fresco. Para llegar a Moyuta

hay que pasar la Sonrisa, Roca Linda y por El Pino y laguna de San Juan Moyuta. La belleza de oriente la tenemos en Moyuta que es un lindo mirador que en América no hay dos. Se divisa Guatemala, se divisa El Salvador, la laguna de San Juan y la mar verdad de Dios.

Desde el parque de Moyuta se divisa el ancho mar, las olas que van y vienen del Pacífico ni hablar, al pie de un lindo cerro mi bella Moyuta está, flores en sus cafetales y le brindan su amistad. La belleza de oriente la tenemos en Moyuta que es un lindo mirador que en América no hay dos. Se divisa Guatemala, se divisa El Salvador, la laguna de San Juan y la mar verdad de Dios. Que linda es Moyuta, que linda es Moyuta, el que diga que no, que me lo diga a mí, el que diga que no, que me lo diga a mí (J. J. Cortés Aguilar, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

En sus apuntes, Urrutia (1866), también indicó que los indios [sic] de Moyuta aunque eran algo rebeldes, tenían costumbres sencillas y eran trabajadores, además de atender pequeñas plantaciones de café de las que obtenían un buen grano. En la actualidad, varios pobladores tienen sus viveros y sembradíos de café. Además, se cultivaba la caña de azúcar, de la que hacían panela. Entre otros cultivos también sobresalían “el maíz, frijol, arroz, ajonjolí, papas, algodón y chile” (Gall, 2000, p. 700). La crianza de

ganado era profusa y lo sigue siendo. Según Urrutia, en el verano los habitantes se empleaban en las salinas de la población de Pasaco.

En cuanto a la producción artesanal en el municipio de Moyuta, según el Diccionario Municipal de Guatemala (2001), refiere que consiste en la elaboración de “panela, sal, cestería, muebles de madera, trenzas y sombreros de palma, teja y ladrillo de barro” (p. 125). Sin embargo, al tenor del trabajo de campo realizado en la cabecera municipal, no se encontró ninguno de los oficios mencionados, a excepción de los productos de madera. No obstante, sí se encontraron labores de sastrería, zapatería, carpintería y la panadería tradicional.

Este pueblo cuenta con los siguientes servicios públicos: Subestación 21-51 de la Policía Nacional Civil, telefonía móvil, Centro de Salud-CAP-, Estación de Bomberos Municipales, Juzgado de Paz, Ministerio Público, Registro Nacional de la Personas, Registro de Ciudadanos, Cooperativa Cafetalera San Juan Bautista, Cooperativa de Ahorros Micoope, bancos, instituciones financieras, tres templos católicos situados en tres barrios: uno en El Tesoro, otro en La Inmaculada y uno más en El Calvario. Además, cuentan con la parroquia San Juan Bautista, en el barrio El Centro. Hay también iglesias evangélicas pentecos-

tales, salón de los Testigos de Jehová, y 12 iglesias de otras denominaciones, escuelas públicas, cinco colegios privados, Supervisión Educativa del Ministerio de Educación, institutos de ciclo básico y diversificado, así como escuela para maestros de párvulos en educación intercultural.

La cabecera municipal está conformada por nueve barrios, a saber, El Centro, Tesoro, Calvario, Fuente, Cielito, Pacífico, Ojo de Agua, Alameda y La Reforma (M. J. Castillo Medrano, comunicación personal, 08 de abril de 2021). Anteriormente, lo que hoy es el barrio La Reforma, era la aldea reconocida como La Lejía. El nombre obedecía a que en el pasado hubo varias mujeres que se dedicaban al oficio artesanal de producir jabón con las semillas del fruto del árbol de aceituno, *simarouba amara*. El abuelo del profesor Rolando Vásquez, señor Samuel Hernández contaba que antes de llamarse La Lejía, esta localidad se llamaba La Florida. Aunque el barrio La Reforma está distante del centro del pueblo, es el más importante por encontrarse allí, la mayoría de las instituciones públicas (M. J. Castillo Medrano, comunicación personal 08 de abril de 2021).

Además de los barrios, también cuenta con las colonias Morán, La Fe, La Inmaculada y Buenos Aires, al norte; asimismo, El Maestro,

Colonias Chea I y Chea II, por estar divididas por la carretera asfaltada que conecta con la CA-2 del litoral del pacífico. Antiguamente, circulaban dos periódicos locales denominados El Volcán Moyuteco y el Periódico El Pacífico. Actualmente, los medios escritos que llegan a la población son Prensa Libre y Nuestro Diario, de distribución nacional.

Este municipio ha sobresalido entre los que conforman el departamento de Jutiapa por los excelentes futbolistas, atletas, maratonistas que han hecho historia en el atletismo, maratón y baloncesto (básquetbol), a nivel regional y nacional.

Aspectos de la cultura popular de Moyuta

¿Por qué es importante efectuar la etnografía de un lugar? Porque a través de un estudio etnográfico se llegan a conocer los orígenes de su cultura, las prácticas y costumbres de los habitantes que comparten un mismo territorio y esto facilita saber cómo evoluciona la cultura y la sociedad de una determinada región. Además, se constituye, como bien lo manifiestan Schettini y Cortazzo (2015), en “un reto hacia el fascinante camino de descubrir lo profundo de las vivencias, de los sentidos, de las voces de los sujetos que participan de la tarea investigativa” (p.7). La

riqueza de información obtenida a través de la investigación etnográfica también está vinculada con el lenguaje a utilizar, para la mejor comprensión de quien ofrece información. Por ello “al investigar nos introducimos en el mundo de los otros, con sus términos de uso cotidiano, sus sentimientos, su cultura esto es lo que nos permite comprenderlos. Investigadores y participantes, en general, provienen de mundos culturales diferentes” (Schettini y Cortazzo, 2015, p. 24).

En este apartado se desarrolla una serie de temas que se consideran parte de la cultura popular de esta población. Entendiéndose como cultura popular “a todas aquellas manifestaciones que se desarrollan en el seno del pueblo de un país determinado, con características propias y que expresan la concepción del mundo y la vida de estos grupos sociales” (Lara, 1981, p. 11). En consecuencia, esta población posee una especial riqueza, tanto en su aspecto tangible como intangible, que es relevante mencionar:

La gastronomía tradicional

En este artículo histórico-etnográfico se ha incluido, por una parte, la gastronomía, por la carencia de estudios antropológicos sobre la alimentación de esta región del país, considerada ladina. Por otra parte, esto permite conocer un aspecto más de la

importante cultura popular tradicional que ha sido poco investigado, como es el caso de la comida, que responde a comportamientos y simbolizaciones profundamente arraigados, los cuales identifican a determinados grupos culturales. En consecuencia, su preparación es “una de las formas tradicionales que mejor se ha conservado de las viejas culturas mesoamericanas que ha llevado un proceso lento de interculturación” (Rubín, 1974, p. 202). Y, en ese sentido, Moyuta conserva un rico patrimonio cultural, expresado en su particular gastronomía. Dentro de este arte culinario, la comida que los pobladores consideran tradicional es el guisado de carne de res, que consiste en una preparación a base de recado (mezcla de especias e ingredientes aromáticos molidos que se utilizan para sazonar guisos) elaborado con tomates, cebolla, ajo, miltomate, chiles pimiento y guaque. Este es una muestra ineludible de la fusión de ingredientes nativos e hispánicos. La elaboración de esta comida lleva inmerso el conocimiento, la experiencia y la sazón que se degusta para toda ocasión, pero, principalmente para la feria titular del pueblo. Es una actividad que involucra la participación de la mayoría de la población, según se tuvo información, se consume en todos los hogares.

Por otra parte, también consideran como propio, el plato o guiso que

denominan “muxke, mushque, o mushte”. Aunque no saben el significado del nombre, los habitantes concuerdan en que es un cocido de origen xinka, ya que según contaban los antepasados, era en este grupo lingüístico donde se preparaba con frecuencia. En su preparación se utiliza exclusivamente carne de marrano, cerdo, coche o tunco, nombres populares que le dan a este animal. Para ello se utiliza la cabeza, lengua, orejas, riñones, corazón y moronga, es decir la sangre preparada y cocinada. El aspecto gastronómico es un elemento de identidad distintivo de cada región donde los gustos se conjugan para el deleite individual o familiar, puesto que la alimentación tiene un significado social dentro de la cultura de un determinado lugar, ya que:

No se trata únicamente de saciar el hambre al consumir alimentos. La alimentación logra evocar aquellos valores, sabores, modo, estilo, sazones que en cada ocasión se materializan en un plato o en una preparación. La gastronomía puede interpretarse como un espectáculo de colores, olores y sabores que rinden tributo a la naturaleza y a quien los crea (Sagastume, 2015, p. 333).

Preparar la carne guisada y el muxke lleva implícito todo un ritual, desde conseguir el cerdo y obtener las partes a utilizar para la preparación final. Los hombres son los responsables

de conseguir el marrano, destazarlo y, además, preparar los condimentos para cocinar este platillo que es apetecido por propios y extraños por su exquisitez, pues “la cocina es una manera creativa de expresar la cultura” (Sagastume, 2016, p. 163).

Otra de las comidas importantes de esta localidad son las quesadillas, alimento que se considera como una tradición particular en la localidad. La elaboración de este bocadillo se lleva a cabo para la feria del Santo Patrono, San Juan Bautista. Para esta festividad, no hay un solo hogar que se quede sin hornear y consumir esta torta. Este panecillo es propio del oriente de Guatemala, y, en su elaboración, se mezcla queso, requesón, crema, harina de arroz, azúcar y granitos de sal. Todos los ingredientes se mezclan y se preparan con un día de anticipación, para que al día siguiente muy temprano, se llenen las cazuelejas (moldes artesanales fabricados con lámina calibre 26 de distintos tamaños). A los más grandes les cabe libra y media de masa de pan crudo (L. Mazariegos Salazar, comunicación personal, 09 de abril de 2021), luego que están llenos se introducen al horno artesanal, de forma cónica que es alimentado con leña. La cocción dura un promedio de 45 minutos. Se espera que enfríen para retirarlas del molde y se consumen acompañadas con bebida de café

hervido, es decir, al estar el agua en proceso de ebullición, se le agrega el café cuyos granos han sido dorados sobre el comal y posteriormente molidos en casa, de manera artesanal.

Según información de los colaboradores de este estudio, si por alguna razón, un vecino no consigue reunir los ingredientes para preparar la masa, se le obsequia quesadilla porque el lema es que ninguna persona se quede sin comerla. En el atrio de la iglesia se colocan varias mesas con este tipo de pan, para quien no haya podido hornear, llegue a traer su fracción para degustarla en conjunto. Esta manera de consumir los alimentos concuerda con lo expresado por Sagastume (2016) en tanto que:

La alimentación es un acto que abarca varias dimensiones del comportamiento social. No solo trata de la conducta del comer sino también de otras necesidades humanas (...) que rompen con la cotidianidad del comer, reuniendo a un grupo de individuos que participan en todo un proceso de manufactura y degustación de un platillo determinado (p. 164).

Desde que se inició la tradición de las quesadillas, hace más de 100 años, en la población se horneó ininterrumpidamente hasta el año 2020, cuando a causa de la pandemia del coronavirus, que produce la enfermedad del Sars-Cov-2, dejó de elaborarse

por las medidas de bioseguridad que era imperativo cumplir para evitar el contagio exponencial del virus. En la actualidad, con el afán de no perder la tradición, en muchos de los hogares hornearon sus quesadillas y otros las compraron. No se compartieron en la iglesia para evitar exponerse al contagio, razón anotada anteriormente.

Al igual que en otros municipios del departamento de Jutiapa y en el área del oriente del país, la variedad de pan artesanal expresa el desarrollo histórico de la región, ya que, a diferencia del occidente del país, los asentamientos españoles promovieron casas solariegas que, además, contaban con amplios corredores y espacios reservados a potreros, destinados a conservar y reproducir ganado vacuno. Esto explica, cómo la obtención de lácteos permitió y estimuló la creatividad a través de la panadería tradicional artesanal, que, luego pasó a ser parte importante de la dieta de los lugareños (A. A. Torres Valenzuela, comunicación personal, 13 de octubre de 2021).

Comidas preparadas con carnes de animales de la fauna propia de la región o, mejor dicho, como dice la mayoría de los colaboradores, en su lenguaje vernáculo, “carne de animales del monte”, eran apetecibles. Entre estas, las más gustosas eran la de armadillo, conocido en estas comunidades del oriente de Guatemala, como “cuzo”, el

tepezcuintle y el venado. De acuerdo con la entrevista que se tuvo con don Juan José Cortés Aguilar, vecino de Moyuta, refirió que “venado había en abundancia ya mero que había más venado que ganado” (J. J. Cortés Aguilar, comunicación personal, 08 de abril de 2021). Preparar estos alimentos requería pasar por un proceso que las mujeres denominan chojinear. “El término cho’jin, significa carne seca y se deriva de los vocablos quichés [sic] cho’ y jim. El chojineado alude a una técnica culinaria que consiste en poner a secar la carne al calor de las brasas” (Sagastume, 2016, p. 168). De esa cuenta “el proceso de chojinear tiene como objetivo que la carne obtenga otro sabor, pierda agua y que se conserve durante más tiempo” (Morga, 2004, p. 36).

La comida propia de la Semana Santa consiste en preparar mojarras fritas y platillos con pescado seco, el que es envuelto en huevo batido a punto de nieve, y popularmente llamado pescado “forrado”. Este se fríe en aceite y luego se empapa (ahoga) en un recado que termina de cocinarlo. Con la misma técnica, preparan coliflor, flor de izote, chilaquilas de güisquil y pacayas, que acompañan con arroz y salsa de tomates, chile en escabeche, curtido y tamales de viaje en lugar de tortilla. Se le denomina tamal de viaje porque era parte del alimento que era costumbre llevar en las peregrinaciones, a pie o a caballo, que

realizaban hacia Esquipulas. La forma tradicional de consumirlos es en rodajas delgadas que se calientan sobre parrilla o directamente en las brasas para que se tuesten con facilidad.

La nixtamalización del maíz se hace con ceniza y no con cal que es lo común en otras regiones. La ceniza, además de conferirle un sabor especial, preserva el producto por varios días con la garantía que no se descompone. En estas comunidades del oriente de la República, que en la antigüedad no contaban con energía eléctrica, recurrían a este método de cocción para conservar en buen estado los alimentos.

Los postres, propios de esta temporada, son las torrijas que en la actualidad preparan con pan elaborado en panaderías. Pero, antiguamente, en esta región, eran elaboradas con lo que comúnmente se llama pan de mujer, horneado en horno con combustión de leña. Según las señoras panaderas colaboradoras en esta investigación, refirieron que este es el apropiado porque este bizcocho de repostería mantiene su consistencia y no se desintegra como sucede con el pan común cocido en las panificadoras industriales. Entre otras delicias, también se prepara conserva de chilacayote, jocotes y mangos en almíbar (C. L. Jiménez Ibáñez, B. L. González García, comunicación personal, 14 de junio de 2021).

Cotidianamente, se come frijol negro con crema o queso de leche de vaca, y tortilla tostada. Para las bodas, bautizos y cumpleaños, la comida tradicional consiste en pollo horneado con ensalada rusa y arroz blanco. Cuando es temporada de botones de loroco, se consumen con pollo y crema (M. O. Esquivel Salazar, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

El pan es otra de las exquisiteces de esta localidad. Dado que es alimento habitual en los hogares de muchos guatemaltecos, las mujeres que lo elaboran, lo hacen sobre la base de una tradición de la cual son depositarias, adquirida de sus abuelas y madres, tras largos períodos de observación participante, hasta dominar el oficio. Este trabajo lo inician a temprana edad colaborando en conseguir la leña y preparar el horno para encender la leña, que debe colocarse al interior de la cúpula en forma especial para que agarre fuego de manera uniforme y se consuma en su totalidad.

En el pasado, era abundante el pan conocido en la comunidad como pan de mujer. ¿Por qué el nombre? Porque solamente lo preparaban las mujeres, pues era un oficio netamente femenino. Además, también se horneaban y se hornean actualmente, cemitas, marquesotes, pan de elote, de maíz y quesadillas. Para estas últimas, la forma tradicional era pulverizar el arroz

en la piedra de moler, aunque ahora se hace en molino eléctrico. Según comentario de las señoras Clara Luz Jiménez y Blanca Lidia González, son más deliciosas las que se preparan con el arroz molido en piedra.

Los productos derivados de la miel de caña también se cuentan dentro de la gastronomía de este municipio. En el pasado hubo considerable cantidad de trapiches. “Los trapiches y el proceso de la molienda son pequeñas industrias que se instalaron en Guatemala a raíz del proceso de colonización. La introducción de la caña de azúcar se debió a la invasión de colonos españoles a territorio mesoamericano” (Sagastume, 2017, p. 1).

Sagastume (2017), en su estudio sobre la molienda, indica que:

Es un proceso artesanal que surge desde el tiempo de la colonia. Los españoles, tanto los particulares como religiosos, introdujeron al territorio los primeros trapiches instalándolos en sus haciendas con fines de procesar la caña. Se trata de una arraigada tradición que perdura tanto en el nororiente como en el oriente de Guatemala y que ha formado parte de un atractivo turístico y gastronómico que enriquece la cultura guatemalteca (p. 2).

Según refirió don Javier Carpio Mazariegos, vecino de Barranca Honda, quien gentilmente colaboró en proporcionar información, en

todas las poblaciones rurales de Moyuta, hubo trapiches que ellos les llamaban “moliendas de caña”. En la actualidad, solo en la población de Palos Abrazados existe uno, pero el año pasado, solamente molieron caña tres días, probablemente debido a la pandemia.

Al respecto del trabajo de la molienda, el señor Carpio Mazariegos indicó que:

Cuando ellos eran jóvenes, entre otros oficios, también arriaban bueyes y cortaban caña. Los dueños de los trapiches también tenían sus plantaciones de caña y todo el equipo necesario para una molienda que consistía en una yunta de bueyes, sierras para cortar los trozos de tablones para los moldes, el perol para cocer la miel y seis hombres que se encargaban de ese proceso (J. Carpio Mazariegos, comunicación personal, 13 de junio de 2021).

Luego de cortar la caña, el proceso de la molienda se realizaba de la siguiente manera: Se ataba una yunta de bueyes al engranaje del trapiche. Estos animales estaban adiestrados para el trabajo dirigido y giraban alrededor. Mientras tanto, un hombre introducía la caña en las ruedas dentadas del motor que, con el movimiento rotatorio, succionaba y exprimía la caña. El jugo salía en otro extremo y caía a un recipiente.

Después de procesar toda la carga de caña, continuaba la cocción. Para esto se vaciaba el jugo a un perol y se ponía a fuego alto. Al comenzar a hervir, en la superficie se formaba una espuma que conocían con el nombre de “cachaza” que, al consumirse, dejaba la miel “ralita” a la cual denominaban miel de botella, porque se podía embotellar. El proceso de ebullición continuaba, la mezcla se endurecía y le denominaban “de dedo”, porque quedaba pegada en el dedo y se podía comer con tortilla. Aún continuaba en el fuego para seguir endureciéndose más, extraían un poco que era vertido en una artesa, (recipiente de madera con diversidad de usos, pero especialmente se utiliza para amasar el pan) le adicionaban anís, se amasaba hasta cuajar y con esto formaban el dulce llamado “batido”. El resto seguía en el fuego y era necesario moverlo constantemente. Se alistaban las canoas donde finalmente se vaciaría el producto. Se continuaba agitando con una paleta de madera, para, finalmente, verterlo a los moldes de madera. La melaza se endurecía y con ello quedaba formado el dulce de panela.

Además de estos productos gastronómicos que obtenían derivados de la miel, producían azúcar y melcochas. Y como un aspecto propio de estas poblaciones del sur oriente,

se preparaban ayotes (cucurbitáceas), a los que les perforaban la parte superior y los introducían en los peroles donde hervía la miel. Con este procedimiento culinario, obtenían un ayote en conserva que se degustaba en familia. En la población también se menciona la elaboración de la chicha como bebida que tuvo especial importancia en la localidad. Para prepararla, los ingredientes se sometían a un proceso de fermentación. La información obtenida indica que en tiempos pasados se producía abundantemente.

Para cerrar el tema de la gastronomía, se considera importante mencionar a estudiosos como De Carvalho-Neto (1977, p. 50) quien refiere que “la alimentación es parte del folklore ergológico dedicado al estudio de las comidas y bebidas tradicionales”, y Lara (1977), quien considera que:

La cocina popular demuestra fehacientemente cómo, el acto más primario y urgente en el hombre, la alimentación, se ve influida por la marcha de la sociedad en la preparación de comidas y bebidas tradicionales y se encuentran huellas de las distintas etapas del desarrollo histórico particular de las naciones y los pueblos. En ellas se esconden muchas veces ritos y ceremonias que hablan de un pasado colectivo, donde se mezclan infinidad de elementos históricos. (p. 114).

Tradición Oral

A continuación, se presenta otro aspecto importante dentro del campo de la antropología sociocultural, por ser un tema fascinante con el que se construye, en parte, la historia y cultura de un pueblo que, como Moyuta y muchos otros de Guatemala, no cuenta con documentos que aborden la tradición local.

Con los relatos narrados se logra conocer cómo las personas conciben el medio que los rodea y los seres que lo habitan. Un pueblo refleja a través de lo que expresa sus gustos, aspiraciones, temores e incertidumbres, penas y alegrías. Las leyendas, cuentos, o anécdotas manifiestan de una forma “directa o indirecta, vigente o latente, aspectos socioculturales y de orden económico que conciernen a la comunidad en su conjunto” (Dary y Esquivel, 1985, p. 83). Por otra parte, a través de la tradición oral, se logra entender, el “desarrollo histórico de las comunidades que mantienen vivo el conocimiento de valores colectivos que un grupo social ha consagrado a lo largo de su historia para que perduren y sean trasladados a las nuevas generaciones vía el proceso de endoculturación” (Lara, 1987, p. 1). Además, la antropóloga Claudia Dary (1986), manifiesta que:

En el mundo y en diversas sociedades la tradición oral, como un mecanismo de comunicación humana y de transmisión de los conocimientos, ha cumplido un papel de primordial importancia para la integración de la cultura; principalmente entre aquellos grupos humanos en los cuales el índice de analfabetismo es elevado. Los conocimientos acerca de la naturaleza, agricultura, religión, etnomedicina, artes, bailes y literatura, son transmitidos a través de la palabra hablada. (p. 11).

En ese sentido, con las narraciones orales se afianza la cultura en la comunidad, pues son transmitidas a las nuevas generaciones, principalmente entre la población rural quienes, a su vez, las transmitirán después a su descendencia. La tradición oral guatemalteca del oriente del país es muy rica desde tiempos inmemoriales, ya que:

Los pueblos testimonio de origen mayense dejaron honda huella en esta región. La tradición oral del oriente se enriquece en forma inusitada con el asentamiento de los españoles a partir del siglo XVI, cuya visión del mundo y de la vida era particularmente oral y de carácter medieval, por lo que poblaron de seres mágicos toda la región y además impusieron todo el concepto de tradición oral de tipo maravilloso. (Lara, 2003, p. 1).

En Moyuta, son reconocidas las leyendas de los personajes populares de

la tradición oral guatemalteca como la llorona, la siguanaba, que se les aparece a los hombres que caminan bajo efectos de alcohol, los invita a pasear y estos, enamorados de la espectacular figura de la siguanaba, la siguen y, sin darse cuenta, los conduce a los barrancos y es allí donde se “los gana”. Las historias del duende también están presentes quien, según cuentan, les trenza la crin a los caballos.

Para esta etnografía, se incluyen algunas historias contadas por vecinos que colaboraron cuando se llevó a cabo la recolección de los datos. De esa cuenta, el señor, Francisco Aníbal Gutiérrez López, narró varias leyendas del cerro, nombre común que la mayoría utiliza para referirse al volcán Moyuta, quien indicó que las historias son de espíritus buenos y malos. Al respecto dijo: Que conoce al duende, hasta se peleó con él porque, cuando su hija tenía 15 años, este personaje de la tradición oral guatemalteca, la “llegaba a molestar y va de molestar”.

Cuando el señor Gutiérrez López llegaba de vuelta a casa, después de un arduo día de trabajo, su hija le contaba que ese hombrecito había “llegado a molestarla”. Entonces decidió consultar la situación con un amigo de mayor edad y el anciano le aconsejó que, cuando se presentara a fastidiar a la hija, le pidiera que fuera a traerle agua en unas redes.

En su encuentro con el duende, don Francisco Aníbal comentó:

Yo soy chiquito de tamaño, pero ¡tengo valor! y le dije, perate, que ¡yo me vuelo riata con vos! En el patio de la casa lo reté, yo lo vide, es chiquito con su gran sombrero, le brillan sus cadenas de oro. Me dijo que me daba dos cadenas por mi hija, pero le dije que no y le pedí que me trajera agua en redes. Como esas palabras son una contra, al escucharlas, el mal espíritu se espanta y salió corriendo (F.A. Gutiérrez López, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

Como se puede apreciar por el relato contado, concuerda con el prototipo del Tzitzimite que es un hombrecito muy pequeño vestido de color negro, con un gran cinturón brillante, tiene un sombrero ennegrecido grande y unas botas con tacones que hacen ruido. Según el historiador Celso Lara (1998), “al personaje de estas leyendas en la ciudad de Guatemala lo conocen por diversos nombres, Tzipitío, Tzipe, Sombrerón y Duende. El más común por el cual los barrios más viejos de la ciudad lo nombran es el de Tzitzimite”. (p. 165).

Duende, es el nombre con el que se conoce el Tzitzimite en los departamentos del oriente de la república. Es un “espíritu doméstico, juguetón y molesto que mortifica a los inquilinos de las casas echándoles tierra

o porquerías en las comidas, siendo con las muchachas seductor y enamorado empedernido” (Lara, 1998, p. 175).

En el imaginario colectivo perviven diversas versiones sobre el Tzitzimite, que en su conjunto aluden con ciertas diferencias al mismo personaje. De esa cuenta, don Manuel de Jesús Castillo Medrano contó que recuerda que había una viejita que mencionaba que un caballo blanco salía de por allí del Centro de salud y atravesaba todo el pueblo. En ese tiempo, las calles de Moyuta eran empedradas, entonces, cuando el caballo iba caminando esparcía chispas por las patas y por la boca (hocico). Llevaba un freno que se oía a gran distancia. Cuando llegaba al barrio El Pacífico, allá por el cementerio, desaparecía. Al respecto, don Pedro Castillo Medrano, agregó que a él le quedó grabado porque el caballo pasaba al frente de su casa y, al caer la noche, la anciana se sentaba con él y sus hermanos en la acera y les contaba sobre este y otros espantos. Menciona don Pedro que se acostaban muy asustados por los cuentos que narraba de manera espeluznante la señora.

Según se comenta, el hombre del caballo era el duende, un hombre chiquito con gran sombrero que salía montado en dicho corcel. Comentaba la gente que el freno, las espuelas y todo lo de metal era de plata, por eso

desprendía chispas al contacto con las piedras. Se sabía que salía del zaguán de la casa de don David Ruiz y daba la vuelta por las calles del pueblo. Algunos que tenían valor, se quedaban esperando para ver si retornaba al mismo lugar de donde había salido, pero nunca lo vieron volver. Es indudable que este relato corresponde al Tzitzimite pues cada historia, dependiendo de la región y de quien los narre, siempre presenta algunas variantes (M. J. Castillo Medrano y P. Castillo Medrano, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

Sumado al anterior relato, don Marco Antonio Osorio habló sobre el hombre sin cabeza y al respecto refirió:

Yo tenía 20 años y lo vi, veníamos del cine, mi primo, un amigo y lo vimos, allí estaba parado. Lo alumbramos y no se le miraba la cabeza. Ah, pero el hombre estaba bien trajeado con mudada de casimir y no caminaba, sino que se movía, como flotando en el aire (M. A. Osorio, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

Otro personaje del que se dice aparece con frecuencia, es la siguanaba. Según relató don Francisco, hace cuatro años tuvo un encuentro con ella. En una ocasión, fue al cerro a recolectar agujas de pino, para adornar la iglesia, pero se perdió. En el lugar hay dos caminos, uno que conduce a los pinares y el otro que va hacia el barranco de las piedras

de lava. Aquí fue donde este espíritu lo confundió. Se le apareció una mujer de “bonita figura” pero no le vio el rostro, pues él caminaba atrás de ella. Al llegar al despeñadero, la mujer se volvió y al verle la cara de calavera de caballo se asustó, pero logró agarrarse se unas raíces y se salvó que lo embarrancara.

Esta versión de la siguanaba es lo que Lara (1984) menciona como la tercera variante en que aparece con sus rasgos característicos, pero no ataca ni ocasiona perjuicio a la persona afectada. La misteriosa mujer cuando ya está al borde del precipicio se vuelve para mostrar el rostro para darle oportunidad al hechizado para que pueda escapar.

Otro de los colaboradores en esta investigación, el señor don Juan José Cortés Aguilar, contó que su hermana María, que es costurera, se desvelaba hasta la media noche en la confección de prendas de vestir. En varias ocasiones había escuchado un grito y le dijo a su hermano: “procurá estar despierto a esa hora y cabalmente se escuchó el grito. Yo lo oí cuando se elevó ‘oooooooooooooh’, yo digo que fue la siguanaba” (J. J. Cortés Aguilar, comunicación personal, 08 de abril de 2021). Este relato está más afín a la descripción de lo que es la llorona, que es otro de los personajes populares de la tradición oral guatemalteca, que vaga por los afluentes de agua en busca de su hijo perdido.

El señor Cortés, en referencia a la siguanaba relató que, en estos lugares del oriente y sur oriente, para la Semana Santa, era habitual jugar chivo. Este juego se efectuaba con dos dados que según se decía, eran elaborados con hueso de muerto. En el chivo participan dos, en pareja, el primer tirador arroja los dados y se gana con tres, cinco o seis puntos iguales en la caída de los dados. Fue entonces, cuando se fueron a divertir a una finca en aldea La Laguna, Moyuta, entretenidos estaban cuando escuchó los “guacalazos” en el pozo y dijo a los otros compañeros, “oigan muchá, ahí se está bañando aquella, nunca la he visto pero escuché y como dicen que la siguanaba se baña con un guacal”.

Igual situación se presenta con el personaje de la siguanaba, que generalmente se aparece en el cerro, es decir el volcán Moyuta. Los campesinos que cultivan café en este lugar llevan agua que depositan en toneles para, posteriormente, utilizarla para fumigar los cafetales. Cuentan los colaboradores de este estudio que al medio día se bañaba una mujer desnuda con el cabello largo, se echaba agua con un guacal y causaba gran espanto que provocaba que los hombres salieran huyendo. Los más valientes se quedaban a observar a la mujer porque tenía un cuerpo atractivo, pero, si se acercaban mucho, ella desaparecía. Cuando este personaje se esfumaba, los hombres se

acercaban a los toneles y, para sorpresa, en ninguno había agua, se hallaban vacíos; sin embargo, escuchaban el ruido del agua cuando era tomada con el “guacal” (palangana) y la dejaba caer en su cuerpo, hasta veían el agua correr por el suelo.

En la población estudiada vive otro personaje, que sin ser moyuteco, se ha dedicado a promover la cultura de este terruño. Se trata del profesor Marvin Ajtún Pérez, quien al respecto contó lo siguiente:

Me han contado que aquí pasaba un personaje a caballo, cuyos herrajes eran una belleza y echaban chispas. Otra que se menciona es la siguanaba, que según se dice es la dueña del cerro y pierde a los hombres. También, aquí salen en la madrugada dos niños desnudos que, si ellos lo ven primero a uno, se lo ganan a uno y si uno los ve primero, se van. Mucha gente los ha visto. Parece ser que solo aquí en Moyuta salen esos dos niños. En la pila municipal, que existe ya hace más de 100 años, también se ha sabido que se escucha que hay alguien lavando. Algunas personas que caminan entre las 10 y las 11 de la noche han salido corriendo porque escuchan que una mujer canta, lava y se baña a esa hora (M. Ajtún Pérez, comunicación personal, 14 de junio de 2021).

Para concluir esta sección sobre la riqueza oral de la región en estudio, se incluye un relato que se refiere a los

efectos de una variedad de planta, que según don Francisco Aníbal Gutiérrez, está compuesta por tres bejucos entrelazados. Dos son lisos y uno presenta espinas diminutas. Cada uno tiene nombre, uno lo nombran árnica que sirve para aliviar los golpes. El otro lo llaman calzoncillo porque cura el mal de los riñones. El tercero, que es el que tiene espinas, le dicen “diablito” porque es el que pierde a la gente que accidentalmente lo toca. Cuenta don Francisco que, camino al cerro, hay esta variedad de vegetal. Cuando los visitantes suben al volcán, se les advierte que deben tener cuidado de no tocarlo. Probablemente, este último posee alguna toxina que provoca la desorientación del individuo. De acuerdo con lo narrado por don Francisco, cuando se está desorientado, lo mejor es sentarse y no moverse del lugar hasta que pase el efecto. De lo contrario, si la persona se mueve y empieza a caminar, se pierde y ahí es cuando se lo gana el diablito (F. A. Gutiérrez López, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

Chicos y grandes cuentan estas leyendas vez tras vez, y de esa manera, va afianzándose en el imaginario colectivo de la población como identidad cultural. Es innegable que “el vehículo fundamental de la cultura no es la escritura, sino la lengua. Ella, de por sí, ha sido capaz de permitir la trasmisión cultural durante siglos y

milenios” (Colombres, 1998, p. 87). Y en ese sentido, ha de subrayarse que,

Es precisamente lo oral y no lo escrito, lo que privilegian las culturas y literaturas populares guatemaltecas y latinoamericanas, al cimentar en ellas su memoria colectiva. La oralidad se convierte en fundamento de identidad de cada grupo étnico y sociocultural que habita en el territorio guatemalteco (Lara, 1998, p. 192).

Las fiestas populares en Moyuta

Las festividades traen consigo la alegría y esparcimiento de los habitantes en los diferentes lugares en Guatemala. La mayor parte de la población, entre chicos y grandes, comerciantes y vendedores, participan en estas celebraciones. Las fiestas populares casi siempre tienen las mismas características. Se realizan en las plazas, en los atrios de las iglesias o en las calles adyacentes. Estas se ubican dentro de la cultura social, que abarca “la conducta humana de relación con todas las actividades del grupo que condicionan su estructura y funcionamiento. Dentro de las fiestas se contemplan las familiares, las sociales, las devocionales, las ferias, las calendáricas, las relacionadas con faenas y de diversión”. (Aretz, 1975, pp. 255-258).

No queda duda que la fiesta del maíz que se realizaba en Moyuta, cuenta

dentro de las relacionadas con faenas y de diversión, por las distintas actividades que se efectuaban en torno a esta, que serán anotadas más adelante. García (1982), en su estudio sobre las culturas populares en el capitalismo, divide las fiestas en dos categorías: las rurales o campesino-tradicionales y las urbanas. Al referirse a las rurales, señala que,

Para las poblaciones indígenas y campesinas, las fiestas son acontecimientos colectivos arraigados en su producción, celebraciones fijadas según el ritmo del ciclo agrícola o el calendario religioso, donde la unidad doméstica de vida y de trabajo se reproduce en la participación unida de la familia (p. 163).

Respecto a la función de las fiestas, Hoyos y Sancho (1947), afirman que: “para el efectivo conocimiento de un pueblo es de suma importancia el estudio de sus fiestas, ya que en ellas están presentes actividades económicas y sociales y que en este se funda su gran valor como carácter de sociabilidad”. (p. 390).

Tomando en cuenta los elementos teóricos expuestos anteriormente, y con base en el trabajo de campo realizado en la población de Moyuta, tienen lugar dos fiestas: la feria de la flor del café que se efectúa en el mes de marzo y la fiesta del maíz en diciembre. Las copiosas lluvias del mes de junio impiden que se realice propiamente la fiesta religiosa

relacionada con el Santo Patrono, San Juan Bautista. Para dicha ocasión, llevan a cabo únicamente una “despertada”, a las cuatro de la mañana, que consiste en quema de fuegos pirotécnicos, entre ellos, el torito y llevan en procesión por las principales calles del pueblo a la imagen de San Juan Bautista. Durante el recorrido, explotan bombas con mortero. Los feligreses que acompañan entonan cánticos religiosos, al compás del conjunto musical denominado, banda 24 de junio, que es ejecutada por jóvenes, tanto hombres como mujeres. A los asistentes se les ofrecen quesadillas, tamales y café, gentilmente patrocinados por tres distinguidas familias en la comunidad.

A continuación, se hará una breve descripción de las dos fiestas tradicionales que por años se han llevado a cabo en la localidad.

La feria de la flor del café

Dentro de los cultivos agrícolas de Moyuta reviste especial importancia la siembra y cosecha del café. De acuerdo con los relatos contados por los colaboradores de esta investigación, todos coincidieron que esta labor es la más profusa. Sin duda, a eso se debe esta espectacular feria en la que se llevaban a cabo una serie de actividades que daban inicio con la convocatoria que se hacía por la radio Estéreo Café, a través de la cual, se invitaba

a las señoritas a inscribirse para ser candidatas a la elección de la reina. La ganadora ostentaba el título de “Flor del café”. Se requería que las damas tuvieran cierta preparación para ser dignas representantes del pueblo. Sin embargo, al presente, ha decaído esta actividad porque, según información de los colaboradores, ahora se escoge a la representante por compadrazgos y no por su capacidad.

Según el profesor Mario Rolando Vásquez, esta es la feria oficial. Los preparativos iniciaban desde el mes de enero, para finalizar el gran festín, a mediados de marzo. Ya que es en este tiempo, en que los cafetos inician la florescencia. A eso se debe el nombre de la feria. Esta actividad, sustituye a la que se efectuaba en el mes de junio, como ya se indicó, en honor al Santo Patrono, San Juan Bautista.

Es importante resaltar que, a diferencia de otros municipios que conforman el departamento de Jutiapa, Moyuta ha sobresalido por la producción de café de alta calidad. La altura, las características geográficas, el clima y las especiales formas de cultivo han hecho posible que las particularidades del fruto sean inigualables, además de promover una cultura rural cafetalera (A. A. Torres Valenzuela, comunicación personal, 13 de octubre de 2021).

Oficialmente la feria comenzaba el 11 de marzo con la coronación de la

reina. El baile de apertura se realizaba con la melodía del vals la Flor del Café, del compositor guatemalteco Germán Alcántara. La pieza musical era bailada por la soberana y el señor alcalde de turno. Si por alguna razón, el alcalde no podía bailar, por presentar algún problema de salud o por responsabilidades de trabajo, se le cedía el honor al caballero de la majestad. Resulta interesante que lo tradicional era que mientras el señor alcalde de turno o su representante, no daba apertura al baile, ninguna persona podía iniciarlo.

La feria concluía el 16 de marzo. Los días más alegres eran 12 y 13, por todas las actividades que se realizaban, entre ellas, deportivas, culturales y sociales. Así como también las zarabandas, a las que denominaban chinique. Estos bailes eran amenizados con música de cuerdas y discos de acetato. Asistían a ellas, la mayoría de las personas de escasos recursos, porque solamente pagaban cinco centavos por pieza bailada. Comúnmente se le llamaba “baile cinqueado” (J. J. Cortés Aguilar, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

También se llevaba a cabo el baile social, que se realizaba en el salón municipal. El derecho de entrada costaba Q5. De lo recaudado, se pagaba a los músicos. Para poder entrar al salón, se requería que los caballeros

debían vestir de saco, corbata y los zapatos lustrados. Las damas debían llevar vestido largo, para ir a bailar pues dicha actividad era considerada de gran importancia y sobriedad.

Se disponían bancas en el perímetro del salón para que las mujeres tomaran asiento y esperaran la invitación de algún galán para ir a bailar. Algunos hombres llegaban con su pareja, esposa, novia o simplemente amiga. Generalmente, se bailaba con música de marimba. Por lo que casi siempre se contrataba a la “Marimba Orquesta Alma Tuneca”. Tanto el baile como las zarabandas, duraban toda la noche y terminaban al amanecer. Esto concuerda con lo expresado por el arzobispo Pedro Cortés y Larraz, quien mencionó que las zarabandas iniciaban desde el principio de la noche y duraban hasta el amanecer (Cortés, 1769-1770).

Como en todas las ferias, las “champas” (puestos de venta) se colocaban antes del día 11, y eran cubiertas con mantas. Para quien no tenía tela, utilizaban palmas de cocoteros *Cocos nucifera* y ramas del árbol de manzana rosa, *Zyzygium jambos*, llamada popularmente en la región, como “manzana pedorra”. Además, se realizaban actividades taurinas, como el jaripeo y toreadas. Se quebraban piñatas para los niños y se llevaban a cabo competencias deportivas. Por si esto fuera poco, y

como efecto inusual, también había una champa para los encuentros íntimos. En la actualidad, ya ninguna de esas actividades se realiza con el mismo espíritu que se hacían antiguamente.

En ese entonces, no había servicio de transporte y los visitantes se trasladaban a caballo. Para el caso de las mujeres, existía una montura especial llamada galápago, que les permitía ir en forma sedente. Los vecinos de las aldeas llegaban a pasar el día y la noche en la feria. Esta feria era concurrida y en las ventas de comidas predominaban los tamales con carne de marrano que se podían degustar en el desayuno, el almuerzo y la cena. La carne guisada con arroz era otro de los platillos infaltables, así como el caldo de res, los envueltos de pacaya, entre otros. De los refrescos, los más populares eran los preparados con esencias, ponche de leche con piquete o sin piquete, es decir; con o sin licor. El *choco-milk*, que era una bebida que se preparaba en una licuadora donde se mezclaba leche y chocolate, era apetecido por los visitantes. A esta preparación le denominaban batido. Otra delicia lo constituían los dulces, que tuvieron su mayor expresión en la época colonial y los convierten en deliciosos bocadillos que se consumen en cualquier época del año (Sagastume, 2015). Sin embargo, se acentúa más su presencia en estas actividades festivas. Entre estos destacan las conservas de

toronja, coco, naranja, zapote y piña, que no son necesariamente elaborados en la comunidad.

La fiesta del maíz

Otro de los atractivos de solaz y esparcimiento para los pobladores de Moyuta, lo constituyó la fiesta del maíz. Esta se instituyó según refirieron las personas que colaboraron con información, por iniciativa del odontólogo Gustavo Correa de nacionalidad colombiana. Correa llegó a vivir a esta localidad, a inicios de la década de los sesenta. Los vecinos no saben con certeza qué motivó al señor a realizar esta celebración. Lo cierto es que fue él quien la organizó, promovió y la mantuvo consecutivamente durante 35 años. De acuerdo con lo expresado por el profesor Jorge Leonel Pérez Álvarez, esta fiesta se realizó con el propósito de reconocer la labor de los campesinos (J. L. Pérez Álvarez, comunicación personal, 11 de agosto de 2021), que año con año labran la tierra para hacerla producir, pues, a pesar de la diversidad de la producción agrícola, la dieta fundamental del guatemalteco continúa basándose en el maíz, como alimento nutritivo y sagrado en la cosmovisión xinka.

El doctor Correa adornaba el salón municipal con una exhibición de cueros de diversos animales tales como venado, tigrillos, ocelotes;

popularmente conocidos en la región con el nombre de onzas, gato de monte, entre otros. Para esta actividad, también se hacía elección para escoger a la representante de la fiesta del maíz. Del mismo modo, se escogía a otra señorita que ostentaba el título de Novia del Campesino. Según información del profesor Mario Rolando Vásquez, la primera dama investida como Novia del campesino, fue Carmencita Guinea. (M. R. Vásquez, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

El acto de la coronación e investidura de ambas representantes se llevaba a cabo el primer día y era seguido por un baile. Cuenta don Juan José que el último era el 31 de diciembre, que era, “el famoso baile de las tusas”. ¿Por qué del nombre de las tusas? Porque todos los asistentes, debían llevar en su vestimenta, una representación del maíz. De esa cuenta, don Juan José Cortés, comentó que él tenía una prenda de vestir conocida en Guatemala con el nombre de chumpa (chaqueta o cazadora). Esta era de cuero y con muchos flecos a lo largo del lado inferior de la manga. A cada correa le colocó un grano de maíz, que perforó con aguja y aseguró con hilo de coser. Cuando bailaba, los flecos se movían y los granos golpeteaban y producían un sonido agradable (J. J. Cortés Aguilar, comunicación personal, 08 de abril de 2021). Otros llevaban en sus trajes, mazorcas, tusas, pelos de

maíz, olotes, sombreros de tusa y hasta matas de milpa.

Este baile del 31 de diciembre era alegre, generalmente era amenizado por un grupo musical o, en su defecto, por un conjunto electrónico de disco. Las piezas más bailadas eran los corridos, rancheras y boleros. El momento también era favorable para conseguir novia. Según don Juan José Cortés, mientras se bailaba, la ocasión era propicia para “enamorar a las patojas”. Las damas escuchaban las palabras sin proferir palabra alguna. Si ellas aceptaban, le daban un apretón de manos al danzante y esa era la señal que aceptaba ser la novia. Don Juan José comentó:

A mí, varias veces me apretaron la mano porque yo era tipo galán. Una vez, mi hermano me dijo que iban a ir a tocar a la montaña y que allí estaba una muchacha que era muy galana; es hermosa, te la voy a presentar. Cabalmente, nos pusimos a bailar, me apretó la mano y nos hicimos novios (J. J. Cortés Aguilar, comunicación personal, 08 de abril de 2021).

Durante los días de festividad, se realizaban varias actividades, siendo las más jocosas, las competencias de animales domésticos, con las que se divertían a lo grande. Se efectuaban carrera de gatos, perros, coche [sic] ensebado, carros empujados y encostalados. En los años 90

todavía se celebró el concurso de encostados.

¿Cómo se realizaban las carreras de gatos y perros? Se hacían en la calle principal frente al parque. Se introducían dos estacas en el suelo. Una para establecer la salida y la otra para marcar la meta. Se usaba una cuerda a la que previamente se le introducía una argolla de metal. Se ataba la punta del lazo en el palo de inicio y la otra se amarraba al extremo opuesto. Se colocaban cinco cuerdas en total, para el mismo número de felinos. Se podría decir que eran los carriles por donde correrían los animales. A los gatitos les colocaban un collar en el cuello que estaba unido a la argolla de la cuerda. Cuando ya estaban colocados los gatos en su respectivo carril, quemaban una ametralladora de coheteros y ante el susto que les provocaba la explosión, salían corriendo despavoridos y el que llegaba primero a la meta, era el ganador. Al dueño del felino se le daba un premio en efectivo.

La carrera de los perros era similar, se efectuaba en la misma forma. Cuentan que los vecinos gozaban con estas carreras. “En el caso de los gatos había una novedad, algunos no salían corriendo sólo se les erizaba el pelo y se quedaban agazapados en el mismo lugar maullando” (M. J. Castillo Medrano, 08 de abril de 2021).

Para la actividad del coche ensebado, se tenía que cumplir con las siguientes condiciones: el marrano tenía que ser de los más ariscos, con una edad promedio de entre cuatro y seis meses, que no estuviera demasiado gordo para que al correr no se cansara. Algunas veces, estos cerdos se compraban, otras, eran donados por algún vecino. Al tenerlo escogido, se rasuraba y se le embadurnaba el cuerpo con sebo de res. El comité organizador publicaba las normas que tenían que cumplir los hombres que iban a participar en atraparlos. De tal manera, que no se les permitía aplicarse talcos, tierra, arena, ceniza, o cualquier otro abrasivo en las manos. Los encargados de la actividad las revisaban para constatar que no tenían nada. Entonces, soltaban al cerdo que salía corriendo y los concursantes iban tras este.

El cerdo corría por las calles cada vez más rápido. Los espectadores reían a carcajadas al ver a los hombres tras el animal. Lo gracioso de ese evento era que, cuando alguien lograba agarrarlo, este se le deslizaba y emprendía la carrera cada vez más veloz. Había sitios baldíos donde se metía y los seguidores también. Era divertido ver cuando el cerdo cambiaba de rumbo y pasaba en medio de las piernas de los participantes sin poderlo agarrar, “y eso era lo alegre”. Cada vez que los participantes lograban hacer contacto con el cerdo, el sebo

quedaba en las manos y las tenían que limpiar en el pantalón o en la camisa, pero nunca en la tierra.

Por fin, ya cansado, alguno lograba atraparlo, y se esperaban cinco minutos, si durante ese tiempo se le soltaba, tenían que seguir corriendo tras él. Ganaba la persona que finalmente lo lograba sujetar y se constituía en el dueño del animal. Los que se atrevían a seguirlo era gente joven porque para los mayores, no era conveniente. A veces se juntaban hasta 15 y 20 corredores.

La competencia de carros consistía en empujarlos con el motor apagado. Iniciaba en la municipalidad, recorría de 10 a 12 cuadras, pasaba por detrás de la parroquia. El circuito recorrido se hacía en la parte plana del pueblo para evitar accidentes. Dentro del vehículo iba una persona que lo guiaba, es decir, el conductor y cuatro más que empujaban, el auto. Para esta competencia se usaba un vehículo pequeño, generalmente un Toyota 1000 que era prestado por un vecino. Ganaba el grupo que hacía el menor tiempo en empujarlo. Los premios eran en efectivo.

Finalmente, el concurso de los encostalados era el más simple, pero tenía su grado de dificultad. El costal de manta se llenaba con zacate. Acto seguido, se introducía el competidor y tenía que recorrer una distancia aproximadamente de una cuadra lineal,

dando saltos y saltos hasta alcanzar la meta. Ganaba el primero en llegar.

Lastimosamente la fiesta perdió ese espíritu de diversión que involucraba la participación de la población en general. Hace 21 años dejó de celebrarse con todo el derroche de alegría que desplegaba este acontecimiento.

Las fiestas populares no solo sirven de descanso y diversión, sino también llevan inmersos otros aspectos de importancia para el desarrollo del ser humano. En dichas festividades se ponen de manifiesto no solamente actividades espirituales y culturales, sino también económicas y sociales, como comprar y degustar platillos tradicionales. Participar de los bailes y diversiones que forman parte de la identidad de un pueblo y que puede verse en distintas expresiones humanas. Finalmente, la festividad del maíz concluía con el grupo del convite que se describe a continuación.

El baile del convite

En Guatemala, se denomina con el nombre de convites a los desfiles de divertimento que según García (2007), son “herencia de las mojjigangas o paradas (desfiles bufos) europeas de orden carnavalesco. Aparecieron en América Central durante épocas avanzadas de la colonia. El nombre propio proviene del verbo convidar, es decir invitar a compartir” (p. 1).

Los participantes del convite de esta población se visten y se disfrazan de varias maneras. Hacen el recorrido desde la entrada del pueblo por la ruta departamental (RD 3) y se encaminan hacia la calle principal bailando y mofándose de algunos personajes del pueblo, así como también de acontecimientos de la vida social de la localidad. El desfile concluye frente al parque. Los convites no constituyen solamente desfiles, baile y sátira; a través de estos se fomenta la solidaridad, la fraternidad y la amistad entre los participantes, que año con año se suman para participar.

El profesor Marvin Ajtún Pérez, originario de San Bartolo Aguas Calientes, Totonicapán, llegó a Moyuta cuando tenía cinco años, en compañía de su padre, quien era comerciante ambulante. El maestro Ajtún es el promotor y organizador de este convite. Dicho mentor comentó que su intención era mezclar la cultura maya del occidente con la cultura xinka de este municipio. De donde, el convite es una réplica de los que se realizan en Santa Cruz del Quiché y Totonicapán, que son comunes en las fiestas patronales. Al respecto relató:

El convite nace por mi iniciativa, soy el fundador junto con mi hermano José Luis Ajtún. Una tarde nos sentamos a platicar y viendo que aquí en Moyuta se han ido perdiendo muchas cosas

que son parte de la cultura de acá, y teniendo conocimiento que en esta población no había un convite, en el 2006, lo fundamos como una copia del de occidente. Armamos el proyecto pensando en la niñez y en la juventud, para que pudieran participar y entretenerse. Presentamos el proyecto a la municipalidad y lo aprobaron. Tuvimos el apoyo del sacerdote Octaviano Bartolini, quien nos prestaba las instalaciones de la iglesia para poder ensayar. Se le puso por nombre convite 30 de diciembre San Juan Bautista Moyuta. Los participantes se disfrazaban de personajes reconocidos tanto a nivel local como regional e internacional, como el Chavo del 8, Quico, políticos del país, entre otros. El baile se iniciaba en la entrada del pueblo, con música de marimba orquesta (M. Ajtún, Pérez, comunicación personal, 14 de junio de 2021).

El educador Ajtún indicó que todos vestían el traje y máscara del ente que personificaban. La mayor participación eran 12 miembros de la familia Ajtún y, el resto, de vecinos moyutecos, entre mujeres, hombres y niños. El grupo empezó con 25 bailadores. Actualmente hay alrededor de 40. El recorrido duraba dos horas y se hacía por las dos calles principales y terminaba entre el parque y la parroquia. Desde el inicio se bailaba y según comentó Marvin Ajtún, era cansado. Cada individuo estaba sujeto a cumplir las reglas del convite

si quería participar. Se comprometían a “aguantar” el recorrido. No se permitía descascar, ni descubrirse el rostro, para no ser reconocido y mantener el anonimato para que no se supiera quien era Quico, el chavo y otros (casi todos los personajes de programas televisivos). Por ser un baile satírico, es decir, que censura o ridiculiza a alguien o algo, por eso se debe guardar la identidad de los danzantes para mantener la duda en la colectividad de quién es la persona detrás de la máscara y del vestuario. Además, no se permiten noviazgos dentro del grupo. De esa cuenta, hay una mujer que ayuda a vestir a las señoritas y un hombre para los caballeros. Además, se comprometen a cuidar los trajes y las máscaras porque todo es caro; por ejemplo, la máscara que representa a Quico costó Q 2,000. Quien incumple las reglas es expulsado.

Al llegar al parque, finalizaban bailando con el son El Rey K'iche' del compositor guatemalteco, Daniel Hurtado y en su defecto, con la pieza musical Mi linda María, del compositor guatemalteco, Adrian Tzul (J. C. Esquivel Rivera, comunicación personal, 05 de septiembre de 2021). El baile del convite tiene el propósito de dar la despedida al año y la bienvenida al siguiente. Previo a presentarse, ensayan con un mes de anticipación y se mandan a confeccionar los trajes al departamento de El Quiché y al

municipio de El Tejar, Chimaltenango. Son elaborados con telas finas y cada uno tiene un costo entre Q 4, 000 y Q 5,000. El calzado que utilizan son botas vaqueras, zapatos de princesas o zapatilla de reyes.

Durante 13 años consecutivos bailaron y desfilaron por las calles alegrando a la población. Los niños y los adultos son los que más disfrutaban al verlos pasar. Hasta el año 2020, por las razones conocidas de toda la comunidad, no se realizó a consecuencia de la pandemia. Para el año 2021, el maestro Ajtún refirió que probablemente se reúnan y lo lleven a cabo toda vez que sean autorizadas las festividades y se respeten las medidas de bioseguridad de quienes participan. Por otra parte, informó que su deseo es que el convite se reconozca como de Moyuta y no como de Marvin, para que sea propiedad de la colectividad, pues no solamente se exhiben en la localidad sino también se han presentado en Santa Catarina Mita, en el desfile navideño de Jutiapa, en Asunción Mita y en Totonicapán.

Es relevante destacar la labor del profesor Marvin Ajtún, al promover la incorporación de este acto danzario, con la finalidad de fusionar dos culturas; la del occidente con la del suroriente. La respuesta de los jóvenes que iniciaron fue positiva, al igual que de otros que han ingresado año tras año. Y ese es

precisamente el espíritu de las fiestas populares que, además de proporcionar descanso y diversión, también llevan inmersos otros aspectos de importancia para el desarrollo del ser humano. Con lo anteriormente anotado, queda expresada toda la parafernalia derivada de estas tres importantes festividades en este lugar como son, la feria de la flor del café, la fiesta del maíz y el convite.

Las Artes y artesanías en Moyuta

El estudio de las artes y artesanías populares de un determinado lugar es de suma importancia. A través de este, se llega a conocer a los artesanos, el entorno donde trabajan, y la variedad de objetos que elaboran a mano con el uso de herramientas simples. En Guatemala, “las artesanías se remontan a la época de los mayas, la más antigua civilización conocida en Mesoamérica que alcanzara un alto desarrollo y cuyos vestigios han servido de base para su conocimiento y estudio” (Díaz, 1978, p. 6).

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se produjo un proceso de transculturación que permitió la introducción de nuevos diseños, tecnología y materias primas. Por lo que algunas de las actividades artesanales prehispánicas, se vieron favorecidas con estos aportes. Los indígenas tenían habilidades para las artes y artesanías, Bernal Díaz del Castillo en su obra Verdadera y notable relación

del descubrimiento y conquista de la Nueva España, apuntó que, “todos los más indios naturales de estas tierras han dependido muy bien todos los oficios que hay en Castilla entre nosotros, y tienen sus tiendas de oficios y obreros...son pintores, entalladores...son sombrereros y jaboneros” (Díaz, 2009, p. 428).

Las artesanías son parte de la identidad de una región determinada. Constituyen una de las formas más expresivas de la cultura popular. A través de ellas, las comunidades manifiestan sus necesidades y su herencia cultural. Además, forman parte de la memoria de la cultura de los pueblos porque conllevan historia y tradición. Dentro de las artesanías que en un tiempo se elaboraron en la cabecera municipal, se cuentan como extintas las elaboradas con fibras vegetales tales como:

Sombreros, que eran elaborados con palma. Los productos tejidos con fibras vegetales son muy antiguos. La palma ofrece variedad de usos, “las hojas tiernas se utilizan para hacer sombreros, canastos, escobas y otros objetos” (Ortiz, 1999, p. 4). No obstante que la palma es nativa de México y Guatemala, y que además en un tiempo fue producto de repartimiento, valorado en algunas comunidades indígenas, no sobrevivió en estas tierras del suroriente ya que es extremadamente escasa. Probablemente esa haya sido la razón

por la que los artesanos sombrereros abandonaron el oficio.

Considerando que el sombrero es un objeto de uso común en la población rural de Guatemala, es lamentable que en ciertos poblados, que otrora fueron grandes productores, hayan dejado de fabricarse.

Canastos, elaborados con varita de castilla. La producción de canastos es “un oficio generalizado en casi todas las culturas del mundo. Su origen es impreciso pues debido a lo perecedero del material con que se elaboran, no han quedado restos arqueológicos para determinar la antigüedad” (Reyes, 1981, p.1). La cestería era una labor cotidiana en la población urbana de Moyuta. Los mayores consumidores eran los propios pobladores y principalmente los recolectores de café porque los utilizaban para recoger el grano en la época de la cosecha. En la actualidad, estos fueron sustituidos por los recipientes hechos con plástico que, si bien son lavables, no son sostenibles. La elaboración de canastos ha tenido un carácter utilitario, “la cestería no pasa de formar parte de las labores rurales, realizadas sin preocupación estética, pero que resultan al final, muy valiosas, por las vigorosas formas resultantes y las técnicas utilizadas” (Pelauzy, 1977, p. 46).

Otro de los oficios en que también se ocupaban algunas mujeres era la producción de jabón de aceituno. Este

lo preparaban con los ácidos grasos vegetales obtenidos de las semillas del fruto del árbol conocido en la región como aceituno, *simarouba amara*. Actualmente este trabajo pervive en algunas aldeas del municipio y en poblaciones circunvecinas. No obstante, la pérdida de las artes, artesanías e industrias populares, aún se encontró en esta localidad a reconocidos artesanos y artesanas que se dedican a la sastrería, zapatería, carpintería y panadería, cuyas historias de vida se relatan a continuación.

Don Ildeberto Osorio Luna

Aprendió el arte de la sastrería desde temprana edad, por iniciativa de su padre, quien deseaba que su hijo fuera sastre. De esa cuenta, su papá le solicitó a un sobrino para que le enseñara. Don Ildeberto comenzó a trabajar con su primo, hijo de un tío paterno. Estudió la primaria completa. No continuó los estudios porque su papá lo mandó a aprender este oficio. Cuando recibió sus “primeros centavos, se emocionó” porque la situación económica de sus padres era precaria.

En ese tiempo, en la población de Moyuta, el Instituto Técnico de Capacitación (Intecap) impartió un curso de “traje completo” es decir, saco y pantalón, al cual se inscribió y fue aprobado. Al concluir la enseñanza y teniendo pleno conocimiento del oficio,

migró a la ciudad, donde continuó laborando en la costura. La capital no le gustó, por lo que regresó a su pueblo. Para ese tiempo, ya tenía 20 años y más experiencia en este quehacer. Más tarde, a través de un amigo, consiguió una plaza en el sector público en la dependencia de Correos y Telégrafos en el departamento de Huehuetenango. Su trabajo específico fue de cartero. Durante tres años consecutivos repartió la correspondencia en dicho lugar. Este trabajo le permitió aprender el uso del telégrafo. Con el correr del tiempo, hubo una oportunidad de trabajar en este medio de transmisores y, como ya sabía perfectamente el uso de la clave Morse, “sistema de telegrafía que utiliza un alfabeto convencional de puntos y rayas” (Larousse, 1998, p. 688), lo ascendieron al puesto de telegrafista, en el municipio de La Libertad, departamento de Huehuetenango.

En este lugar laboró durante tres años y medio. Luego, lo trasladaron al municipio de Usumatlán, departamento de Zacapa, desempeñándose en el mismo puesto. En esta localidad trabajó durante cuatro años. Según comentó, el calor le provocaba daños a su salud. Y, por si esto fuera poco, la manutención de la familia era más elevada. Por tales razones, decidió buscar otra población con mejores condiciones de vida y, que conjuntamente, le permitiera continuar en el trabajo de la sastrería.

La oportunidad le llegó pues consiguió un traslado para Palín, Escuintla. En este lugar estuvo en calidad de prestado (contrato a tiempo completo) y duró un año. Transcurrido ese tiempo, lo nombraron en una plaza, siempre como telegrafista, en el municipio de San Vicente Pacaya, Escuintla. Trabajó durante 12 años hasta conseguir jubilarse en 1996.

Con el incremento de nuevas y modernas formas de comunicación, el telégrafo dejó de funcionar. Con nostalgia mencionó que “ahora ya no hay trabajo de telegrafista”. Sin embargo, tiene un grupo de amigos telegrafistas jubilados con quienes mantiene una relación constante a través de mensajes utilizando la clave Morse, “como recuerdo”. En la actualidad, continúa laborando en la sastrería. Su costura es de alta calidad y es buscado por propios y extraños para la confección de trajes y pantalones para damas y caballeros, que son su especialidad.

Don José Alberto González Álvarez

Es originario de Moyuta, estudió hasta sexto grado de primaria. Se inició en el arte de la zapatería a la edad de 14 años, con su hermano Alejandro, quien a su vez aprendió con otro artesano de la región. Además de ejercer ese oficio es piloto de camión, pero dedica más tiempo a reparar y hacer calzado, zapatos, botines, botas

vaqueras y zapatillas. También hace estuches para navajas, para teléfonos celulares, y cinchos (cintos/cinturones) de vestir. Tiene 40 años de dedicarse a esta labor.

Su taller está totalmente equipado, ya que cuenta con todas las herramientas necesarias para la fabricación de estos artículos que constituyen parte de la vestimenta cotidiana. El vestuario no solamente son las prendas de ropa, sino que se complementa con todo lo que contribuye a realzar partes del cuerpo tales como sombreros, aretes, collares, anillos, pulseras, relojes, cinchos y calzado.

Según refirió, para hacer el calzado se debe contar con los siguientes insumos: hormas de varios tamaños, moldes de cartón, cuchillos, cuero de res curtido, cuerina, conos de hilo para coser zapatos, lesnas o punzones grandes y pequeñas; bola de jabón, para untarle a las lesnas para perforar la piel y así evitar que se rasgue; agujas, pegamento, máquina industrial, chairas o cuchillas, clavitos para los tacones, raspador y pulidor, brocha, alicate, desarmador, sierra, martillo, lija, pie de mico, trozo de madera de laurel, cinta métrica, cepillo para lustrar y “añilinas” o tintes.

Sus hijos no aprendieron este arte porque se dedicaron a estudiar. En el pueblo ya quedan pocos zapateros debido a que, cada vez, la producción viene en declive a causa de la fuerte

competencia de calzado que llega de otros lugares, especialmente de Santa Catarina Mita, Jutiapa, a la que se le suman las ventas informales populares llamadas pacas.

Don Miguel Ángel Calderón Díaz

Se incluyó la historia de vida de don Miguel Ángel Calderón Díaz, ya fallecido, por haber sido el primer carpintero en Moyuta. Fue narrada por su hijo, don Salomón Calderón López. Al respecto indicó que su padre decidió dejar su terruño y llegar a tierras moyutecas. Ya situado en esta población y con total dominio en el arte de tallar madera, instaló su propio taller de carpintería. La especialidad de su papá era la elaboración de techos para las casas, pero también hacía cajas mortuorias, puertas, mesas, sillas, roperos, muebles de sala, de comedor, carrocerías para las carretas que eran haladas por bueyes, ruedas para las carretas, yugos para uncir bovinos y “enjuncaba” sillas. También era “tornero”. Además de este oficio, tenía otro valor agregado, era albañil. La casa donde vive actualmente don Monchito, fue construida por su papá como él dijo “con sus propias manos”.

Don Monchito contó que cuando su papá falleció, según la cédula tenía 101 años, cuando en realidad tenía 103, por el desfase en el registro de su nacimiento. Comentó, también, que antiguamente

los Registros Municipales, quedaban muy distantes y se dificultaba dar parte del nacimiento de una criatura. Por tal razón, preferían esperar a que el infante llegara a cumplir dos años. Los padres tenían la sospecha que a lo mejor el crío, moría en ese intervalo de tiempo. Y, para no llenar los libros de nacimiento y defunción, esperaban a que transcurriera ese tiempo para asentar la partida de nacimiento. Por ello, tiene la certeza que don Miguel Ángel, falleció de 103 años y con total lucidez.

Comentó que su padre era saludable pues a los 100 años, aún trabajaba con gran precisión los objetos de madera sin el uso de anteojos. Finalmente, don Monchito comentó que su papá construyó las cajas mortuorias de su difunta esposa y la propia. A continuación, se hará una sucinta historia de vida de don Monchito.

Don Salomón Calderón López

Don Monchito, como es nombrado cariñosamente en la población, nació en la aldea Betania, Oratorio, Santa Rosa. Llegó a Santa Cruz, Moyuta, hace 68 años. Es hijo del extraordinario maestro carpintero don Miguel Ángel Calderón Díaz, que era originario de Melchor, del municipio y departamento anteriormente anotado. Su abuelo paterno don Salomé Calderón Dardón, era carpintero, pero, su papá perfeccionó el oficio con un señor de nombre Oscar Santiago, quien

era el carpintero de los propietarios de beneficios y haciendas de estos lugares situados al sur de Oratorio.

Don Salomón, de 73 años, tiene su taller desde hace 50. Aprendió el oficio de carpintero con su papá, que fue su primer maestro. Luego recibió unos cursos en el Intecap, pero comenta que perfeccionó esta labor con su progenitor. Fue el hijo inseparable de su papá hasta su fallecimiento. Vivían en la misma casa que ahora cuida por el recuerdo del hombre que lo guio y enseñó a ser trabajador responsable. Se ha especializado en la fabricación de puertas, mesas, sillas, muebles de comedor, de sala, gabinetes de cocina y ventanas. También aprendió a elaborar cajas mortuorias porque antiguamente no hubo funerarias en Moyuta y los familiares de los difuntos, se las encargaban. Sus hijos tienen conocimiento de esta labor, pero como estudiaron, no les interesó desempeñarse como carpinteros al igual que lo hicieron sus antepasados y, como lo hace él.

Doña Clara Luz Jiménez Ibáñez

Es moyuteca de nacimiento, tiene 81 años y 65 de dedicarse a la panadería. Es la panadera más reconocida de esta población. Asistió a la escuela únicamente dos años. Su infancia, niñez y juventud, la vivió con su abuela Margarita Solórzano. Contó

que, en casa de su abuelita, se trabajaba mucho porque preparaban y servían la comida a los miembros de la policía de la localidad. El oficio se incrementaba porque además de preparar alimentos para varios hombres, también se tenía que hornear pan.

Doña Clara, llamada cariñosamente Clarita, relató que su abuela le enseñó cómo ganarse la vida. Aprendió a elaborar el pan, quesadillas, salporas, marquesotes y pan francés. Mencionó que en Moyuta no hubo panaderías durante algún tiempo. Por lo que, el oficio de las panaderas era apreciado por los vecinos que sí consumían estos productos con frecuencia. Además de los oficios domésticos, Clarita salía a vender el producto de casa en casa. Con el transcurso del tiempo, los pedidos aumentaron y se vio en la necesidad de contratar a una mujer para que se encargara de la comercialización. Derivado de esa circunstancia, la señora Blanca Lidia González García es quien, en la actualidad, vende el producto de casa en casa.

Para el 24 de junio, que se preparan las quesadillas para la alborada del Santo Patrono, doña Clarita pasa todo el día y toda la noche del 23 horneando las quesadillas, para cumplir con los pedidos que se han encargado. Afortunadamente, ahora posee su propio horno que tiene capacidad para 40 cazuelejas. Cuando se casó, le tocaba prestar el horno de doña Antonia

González, que estaba ubicado en las afueras del pueblo, bastante lejos de su casa. Como forma de pago por el uso del horno, doña Clarita primero preparaba y horneaba el pan de la señora González y, en seguida, el suyo, que era destinado a la venta. Su producto se vende local y regionalmente, así como en El Salvador. Además, muchas familias que tienen parientes en los Estados Unidos, también lo compran para llevarlo cuando viajan al país del norte, principalmente para las fiestas de fin de año, día de Los Santos, Navidad y Año Nuevo. Finalmente, con las anteriores historias de vida contadas por los propios artífices, se concluye este estudio etnográfico de la linda Moyuta.

Comentario final

Guatemala es un país que conserva un rico y variado acervo cultural, representado en sus diversas expresiones de cultura popular como manifestación sociocultural de las comunidades que integran los municipios y departamentos de la república. Estas son exteriorizadas por la habilidad de los artesanos que las hacen surgir con la libre expresión creadora de sus habilidosas manos.

Es satisfactorio para la investigadora haber cumplido con los objetivos propuestos al inicio de la investigación, que fueron establecidos con la finalidad de recolectar fuentes escritas y orales para elaborar la historia etnográfica de

Moyuta. Estas permitieron documentar la historia local, para en una forma narrativa, describir las actividades socioculturales, los oficios artesanales y registrar los aspectos geográficos de la cabecera municipal.

Se espera que esta investigación, contribuya con el sistema educativo local y regional; ya que aporta datos valiosos de este terruño. Además, si se tiene en cuenta que en la propia comunidad lo relativo con la historia del lugar es sumamente escaso, resultan importantes estos datos, que se han plasmado en un lenguaje sencillo y comprensible.

El estudio pretende reflejar y difundir la cultura popular como patrimonio colectivo de esta comunidad que refleja su identidad, que tiene arraigo y tradición y que se plasma en múltiples actividades socioculturales que se han registrado en este artículo. Probablemente hayan quedado pendientes otras manifestaciones artísticas arraigadas en el pueblo, que no fue posible investigar, a causa de la pandemia. Pero, que, sin duda, son portadoras y transmisoras del arte e historia popular como componente dinámico de la cultura de esta región.

Tabla 1
Glosario

Palabra dicha	Significado
Cochinillo	Cerdo
Chaira	Instrumento para afilar
Enjuncaba	Tejer con fibras vegetales
Guacal	Cuenco para agarrar agua, palangana
Galana	Mujer bonita
Galán	Hombre atractivo
Muchá	Grupo de personas
Pacas	Perchas de ropa usada
Pie de mico	Herramienta de apoyo para clavar calzado
Perate	Espérate
Puerco	Cerdo
Tornero	Persona que trabaja en el torno
Tunco	Cerdo
Vide	Del verbo ver
Vuelo riata	Dar de bofetadas

Referencias bibliográficas

- Aretz, I. (1975). Guía clasificatoria de la cultura oral tradicional. En: *Teoría del folklore en América Latina*. Venezuela: Biblioteca INIDEF I.
- Colombres, A. (1998). Oralidad y literatura oral. En revista *Tradiciones de Guatemala* No. 50 pp. 87-96 Cefol-Usac.
- Cortés, P. (1958). *Descripción Geográfico-moral de la Diócesis de Goathemala*. Guatemala: Biblioteca Goathemala, Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala. Tipografía Nacional de Guatemala.
- Dary, C. (1986). *Estudio antropológico de la tradición oral en prosa del oriente de Guatemala: Cuentos, casos y chistes de Chiquimula*. Guatemala: Editorial Universitaria. Colección archivo de folklore literario. Volumen No. 4, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Dary, C y Esquivel, A. (1985). Una muestra de la tradición oral del caserío “El Soyate”, municipio de Oratorio, Santa Rosa, Guatemala. En revista *Tradiciones de Guatemala* No. 23-24, pp. 83-124. Guatemala: Cefol-Usac.
- De Carvalho-Neto, P. (1977). *Diccionario de Teoría Folklórica*. Guatemala: Colección Problemas y Documentos Vol. 5. Cefol-Usac.
- De Fuentes, F. (2012). *Recordación Florida*. Tomo I. Guatemala: Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Díaz, B. (2009). *Verdadera y notable relación del descubrimiento y conquista de la Nueva España y Guatemala*. Guatemala: C.A. Tipografía Nacional. Editorial José de Pineda Ibarra.
- Díaz, R. (1978). Las artesanías en Guatemala. En revista *Tradiciones de Guatemala* No, 14 Cefol-Usac.
- Diccionario Municipal de Guatemala. (2001). *Instituto de Estudios y Capacitación Cívica*. Oficina del Comisionado Presidencial para la Modernización y Descentralización del Estado.
- Gall, F. (2000) *Diccionario Geográfico de Guatemala*. Guatemala: Tipografía Nacional de Guatemala. Tomo I, p. 181.
- García, C. (2007). Los convites en Guatemala. En *La Tradición Popular* No. 167 Cefol-Usac.
- García, N. (1982). *Las culturas populares en el capitalismo*. México: Editorial Nueva Imagen.
- Hoyos, L. Sancho, N. (1947). *Manual de Folklore*. Madrid: Imprenta Viuda de Galo Sáenz.
- Juarros, D. (1999). *Compendio de la historia del Reino de Guatemala 1500-1800*. Guatemala: C. A. Editorial Piedra Santa.
- Lara, C. (1977). *Contribución del Folklore al Estudio de la Historia*. Guatemala: Colección Problemas y Documentos. Vol. 7 Cefol-Usac.
- Lara, C. (1984). *Leyendas y casos de la tradición oral de la ciudad de Guatemala*. Guatemala: Editorial Universitaria, Colección Problemas y Documentos Vol. 3 Cefol-Usac.

- Lara, C. (1998). Relatos orales sobre lugares y cerros encantados de Guatemala. En revista *Tradiciones de Guatemala* No. 50, pp. 192-218, Cefol-USac.
- Lara, C. (1981). *Síntesis histórica de las cerámicas populares de Guatemala*. Guatemala: Dirección General de Antropología e Historia.
- Lara, C. (1987). La sabiduría popular en los cuentos tradicionales del oriente de Guatemala. En el boletín *La Tradición Popular* No. 62 Cefol-USac.
- Lara, C. (2003). Nuevas formas de la tradición oral en el oriente de Guatemala. En el boletín *La Tradición Popular* No. 141 Cefol-USac.
- Larousse (1998). *Diccionario Enciclopédico*. Colombia: Tercera edición.
- Morga, T. (2004). *Características microbiológicas y nutricionales de carnes chojineadas y aspectos antropológicos relacionados*. Guatemala: Tesis de grado. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia, Escuela de Nutrición. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Ortiz, H. (1999). *Distribución y usos de la palma de escoba (Sabal guatemalensis ceccari) en el municipio de Guastatoya, El Progreso*. Tesis de grado. Facultad de Agronomía. Instituto de investigaciones agronómicas/USAC.
- Pelauzy, M. (1977). *Artesanía popular española*. Barcelona: Editorial Blume, colección Nueva Imagen.
- Reyes, A. (1981). Apuntes sobre la cestería en Guatemala. Guatemala: boletín *La Tradición Popular* No. 31, Cefol-USac.
- Rubín, D. (1974) *Arte popular mexicano*. México: Fondo de cultura económica. Primera edición.
- Schettini, P. y Cortazzo, I. (2015). *Análisis de datos cualitativos en la investigación social. Procedimientos y herramientas para la interpretación de información cualitativa*. Facultad de trabajo social. Universidad Nacional de La Plata. Recuperado de https://eva.fder.udelar.edu.uy/pluginfile.php/42214/mod_resource/content/1/1%20SCHETTINI%20y%20CORTAZO%20An%20C3%A1ilisis%20Cualitativo%20%2813a88%29.pdf [Consultada 8 de febrero de 2021]
- Sagastume, E. (2015). Bebidas tradicionales de Salamá. Baja Verapaz. En revista *Tradiciones de Guatemala* No. 83 pp. 333-349 Cefol-USac.
- Sagastume, E. (2016). Chojín, platillo tradicional de Samayac, Suchitepéquez. En revista *Tradiciones de Guatemala* No. 86 pp. 163-181 Cefol-USac.
- Sagastume, E. (2017). La molienda de don Nicolás. En el boletín *La Tradición Popular* No. 221 Cefol-USac.
- Urrutia, M. (1866). Apuntes estadísticos del departamento de Jutiapa. En *Gaceta de Guatemala*. Guatemala.



Figura 1
Volcán de Moyuta visto
desde el pueblo.
Julio 2021.



Figura 2
Laguna de San Juan Moyuta.
Marzo 2021.



Figura 3
Pila pública donde aseguran los
vecinos que se baña la siguanaba.
Junio 2021.



Figura 4
Parroquia San Juan Bautista.
Junio 2021.



Figura 6
Juan José Cortés Aguilar contador
de historias. Mayo 2022.

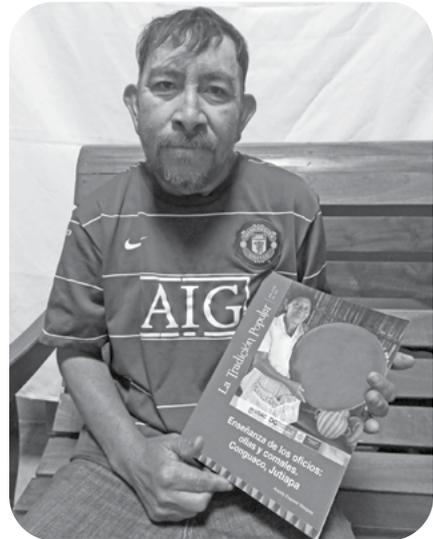


Figura 5
Francisco Aníbal Gutiérrez López,
contador de leyendas. Mayo 2022.



Figura 7
Zapatero, José Alberto
González Álvarez. Abril 2021.



Figura 9
Vendedora, Blanca Lidia
González García. Abril 2021.



Figura 8
Doña Clara Luz Jiménez Ibáñez
muestra su horno. Abril 2021.