



## **LA MOLIENDA DE DON NICOLÁS**

**Ericka Anel Sagastume García**

# **LA TRADICIÓN POPULAR**

**Año 2017 No. 221**

# LA MOLIENDA DE DON NICOLÁS

---

Ericka Anel Sagastume García  
Centro de Estudios Folklóricos  
Universidad de San Carlos de Guatemala  
ericka\_anel@hotmail.com

## Resumen

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 debe, de igual manera, a la invasión de los colonos españoles al territorio mesoamericano. Actualmente el consumo de los productos de la caña se mantienen vigentes en la población guatemalteca, si bien los trapiches se caracterizan por ser poco rentables, han significado una actividad que atrae espectadores y coadyuva a la cultura popular guatemalteca al mantener activo un trabajo que refleja tradición, emplea la mano del artesano y conserva elementos de la gastronomía tradicional.

La Molienda Don Nicolás, es un centro de comercio y subsistencia familiar inmerso en una comunidad que refleja la vida cotidiana del campo, se dedica a la producción de jugo y miel de caña, elaboración de batidos, dulce de panela y caramelos conocidos como leche burra, todo lo anterior como resultado final del proceso de la molienda. Este lugar resulta ser un paraje que atrae al turismo local y extranjero empleando elementos de la gastronomía guatemalteca como anzuelo para captar espectadores que serán quienes contribuyan a mantener viva la arraigada tradición del trabajo de los trapiches.

**Palabras clave:** Trapiche, molienda, panela, gastronomía, tradición, Esquipulas.

## Abstract

The mills and milling process are small industries that settled in Guatemala following the process of colonization. The introduction of sugarcane is due, likewise, to the invasion of the colonists to the Mesoamerican territory. Nowadays, the consumption of cane products remains in force in the Guatemalan population, although the mills are characterized by being unprofitable, they have meant an activity that attracts spectators and collaborates with Guatemalan folklore by keeping active a work that reflects tradition, Employs the artisan's hand and preserves elements of traditional gastronomy.

The Don Nicolás milling is a center of commerce and family subsistence, immersed in a community that reflects the daily life of the countryside, is dedicated to the production of cane juice, cane honey, milkshake, panela candy and candies known as leche burra, all of the above as a final result of the grinding process. This place proves to be a place that attracts local and foreign tourism using elements of Guatemalan gastronomy as a hook to attract viewers who will be those who contribute to keep alive the entrenched tradition of the work of the mills.

**Keywords:** Trapiche, grinding, panela, gastronomy, tradition, Esquipulas.

## Introducción

La cultura popular tradicional está constituida por aquellas manifestaciones que se desarrollan en el seno del pueblo de un lugar determinado, la cual posee características propias y que expresan la concepción del mundo y de la vida de esos grupos sociales, refugiándose en ellos los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura; así como estableciéndose las líneas generales de su identidad.

La molienda 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.

La molienda de Don Nicolás es un admirable paraje que se encuentra ubicado en la Aldea La Cumbre, en el municipio de Esquipulas del departamento de Chiquimula. Todos los domingos del año se lleva a cabo una molienda y también se manufacturan los productos gastronómicos derivados de la misma, lo que ha significado un anzuelo para que los turistas visiten el lugar y disfruten de las instalaciones y demás servicios que se ofrece.

El objetivo principal en esta investigación fue observar y reconocer los distintos productos gastronómicos que se derivan de una molienda que aun emplea el método artesanal tradicional. Para este fin se empleó el método de la investigación cualitativa, particularmente las técnicas de la observación participante y no participante, entrevista estructurada y revisiones bibliográficas que posterior a una sistematización y análisis, permitieron dar estructura al presente artículo que destaca parte de las tradiciones y cultura popular guatemalteca.

## Los edulcorantes de Mesoamérica y la época colonial

La presencia del dulce ya estaba inmersa antes de la llegada de los españoles. Las mieles silvestres fueron las principales fuentes endulzantes prehispánicas, y de ellas se considera a la miel de doncellitas como la principal (Villar Anleu, 2012, p. 274). Inclusive el libro mítico e histórico maya k'iche', el *Popol Wuj*, hace mención a la abundancia de miel cuando Tepew y Q'ukumatz (el creador y el formador) "llegaron a aquel país excelente... en ese pueblo de Pan Paxil, de Pan K'ayala" (Sam Colop, 2012, p. 112 y 113).

De igual manera *La Recordación Florida*, hace referencia a la existencia de "las abejas, de que hay diversidad de especias, que fabrican distintas calidades de miel" (De Fuentes y Guzmán, 2013, p. 433). Por lo tanto, sin duda alguna, el gusto por los sabores dulces de la miel recogida de las colmenas por el hombre primitivo provocó la aceptación de otras fuentes igualmente agradables al paladar, como los productos de la caña y las mieles por parte de los conquistadores.

Desde la antigüedad, la caña de azúcar se difundió desde el sudeste asiático hasta el Mediterráneo, a donde llegó gracias la expansión árabe en los siglos VIII, IX y X. Los cruzados conocieron plantaciones de este cultivo en Oriente Medio y llevaron e introdujeron el azúcar a las cortes europeas. Portugueses y españoles encontraron una fácil aclimatación de dicha planta en las islas del Atlántico, en cuyo cultivo y laboreo utilizaron mano esclava africana, sentando con ello un precedente significativo para la colonización del Nuevo Mundo (Wagner, 2005. p. 1).

En 1524, los españoles llegaron al territorio mesoamericano y lo invadieron de forma militar. Ellos transportaban sus provisiones de alimentos, los cuales permitieron su subsistencia durante la travesía. Contaban con lo necesario para satisfacer su apetito y poner en práctica la tradición culinaria europea. Los hábitos alimenticios de los europeos se establecieron en el Nuevo Mundo como una imposición, esto les permitió satisfacer su gusto y con la inevitable

combinación de ingredientes nativos, culminó en una fusión. Sin embargo, el choque de culturas no borró la cocina prehispánica pero tampoco consolidó la europea tal cual era practicada en la Península. Con los criollos primero y, luego, los mestizos se produjo la cocina híbrida, mezcla de lo ancestral de origen maya y de lo hispano árabe (Villar Anleu, 2012, p. 24 y 25).

España recién salía de la ocupación mora, iniciada en el año 711 y culminada en 1492. Alrededor de ocho siglos de presencia árabe en la península Ibérica influyeron en la cocina. Algunas costumbres y algunos alimentos fueron traídos a Mesoamérica con la invasión, entre ellos, la caña de azúcar que ejemplifica el aporte morisco a la comida peninsular y, posteriormente, a la guatemalteca.

Las mieles indígenas pasaron a una categoría inferior cuando los conquistadores se posicionaron en territorio mesoamericano. Sin embargo, no dejaron de consumirse por los mismos ibéricos que gustaron de ella, así como de otros productos nativos de la región. La miel blanca, ha sido uno de los ingredientes prehispánicos que hoy en día se conserva.

Transcurridos cuatro años del inicio de la época colonial, el Reino de Guatemala, se encontraba rodeado de milpas que pertenecían a los vecinos españoles. Los solares fueron cedidos para el cultivo de la caña de azúcar y el trigo. Paralelamente surgen los primeros ingenios y trapiches dando lugar a la incorporación del azúcar y la panela (Villar Anleu, 2012, p. 8).

En Guatemala se cultivó caña de azúcar desde el siglo XVI, pero de forma modesta, ya que se trataba de una agroindustria que requería de suficiente capital para instalar molinos de caña y obtener la mano de obra esclava. Otro inconveniente lo constituía la dificultad en cuanto a transporte hacia los puertos y la falta de instalaciones portuarias adecuadas por lo que el azúcar y la panela solo fueron productos de consumo interno durante la época colonial (Wagner, 2005, p. 31).

## **Trapiches e ingenios en Guatemala, el caso específico de Chiquimula**

Es importante mencionar la diferencia entre el término “trapiche” e “ingenio”; según menciona Molina Calderón en su entrevista al empresario Luis González Bauer, el término “ingenio” se refiere al conjunto de maquinaria utilizado en el procesamiento de la caña y fabricación del azúcar, “porque los hombre trabajaban en eso, ingeniándose como mejorar las técnicas para producir azúcar”. El primero consistió en moler la caña con piedras para extraer el jugo, después se hizo mediante pedazos de hierro más fuertes, luego se formó el trapiche que daba vueltas mediante la acción de hombres o bueyes, hasta que finalmente se inventó la rueda de agua para mover los trapiches (2005, p. 31). Sin embargo Regina Wagner menciona que por trapiche se entendía a lo que molía una pequeña cantidad de caña, empleando tracción animal. En cambio un ingenio era aquel que tenía grandes instalaciones para la molienda, hacía uso de fuerza hidráulica y producía una mayor cantidad de azúcar refinada (2005, p. 33).

De manera similar a la descripción de Wagner, Beatriz Scharrer Tamm en su obra “Azúcar y trabajo: tecnología de los siglos XVII y XVIII en el actual estado de Morelos”, la palabra trapiche tiene dos significados. Por un lado denota al establecimiento rústico en donde se muele la caña y por el otro a la maquinaria de molienda del ingenio. Las pequeñas unidades productivas tienen al trapiche como la principal y única máquina, el tipo de fuerza motriz que se usa es la tracción animal. El trapiche como unidad rural doméstica coexistió con los ingenios, pues las metas de producción eran distintas. El trapiche producía panela para las clases bajas, en cambio, los ingenios, en donde también se producía panela, el fin principal era la producción de azúcar blanca refinada para la exportación y/o el consumo de las altas clases de la Nueva España (1997, p. 97).

Según Wagner, en su obra *Historia del azúcar en Guatemala*, para el año de 1587 ya había un considerable número de trapiches en el Valle de Guatemala. En un censo de vecinos realizado en 1604 en la ciudad de Santiago, de un total de 476 vecinos registrados por cuadra y barrio, había 10 dueños de trapiches que, comparado con siete molineros, dan un indicio de la relativa importancia que tenía la producción de panela y azúcar hacia 1600. Con el incremento poblacional y el gradual desarrollo de la economía, aumentó el número de ingenios y trapiches en el siglo XVII y proliferaron aun más en el siglo XVIII por el elevado consumo local de panela y aguardiente que del cocimiento y fermentación del jugo de la caña se derivaban (2005, p. 32).

Cortes y Larraz, refiere que los pueblos de Jocotán, Camotán y San Juan Ermita, se han caracterizado, desde el siglo XVII, como excelentes productores de caña de azúcar; sobre Chiquimula indica que ha sido productora de caña “no sólo en la vega que forma el río, sino también en las alturas de los montes, en que se ven siembras de caña” (275, p. 1958). Relacionado a los trapiches, en cada hacienda llegaba a haber hasta tres de estos, la proliferación se hizo tanta que para el año 1882 había 150 trapiches en la región de Jocotán y 121 en Quetzaltepeque, aunque la mayoría de chortíes (Dary, 1996, p. 55).

Actualmente, la producción de mieles derivadas del jugo de caña y la actividad de la molienda son actividades de carácter familiar, sobre todo para continuar con la tradición de los ancestros. Sin embargo en la aldea La Cumbre, Esquipulas; surge la Molienda de Don Nicolás con la finalidad de mantener viva la tradición pero también de crear un ambiente turístico que haga de la molienda una actividad más rentable.

### La molienda de Don Nicolás

Ubicada en el caserío La Cumbre, la molienda de Don Nicolás constituye un valioso paraje. Durante el trayecto que conduce hacia el lugar es posible observar construcciones de adobe y teja, también se aprecian hornos de barro para

cocción con leña, cultivos de café y mucha vegetación inmersa en un clima templado y bastante agradable.



Figura 1. Molienda Don Nicolás. Fotografía: Sagastume Díaz, abril 2014.

Este atractivo turístico y gastronómico surge en el año 2007 en manos de don César Antonio Rodríguez Morales, originario de Esquipulas y cafetalero de profesión. El nombre, es en honor a su padre, don Nicolás Rodríguez ya que él se dedicaba a hacer molienda y su familia creció en ese ambiente. Además, la actividad resurgió, para don Antonio, como un medio de subsistencia familiar, ante las crisis que ha sufrido la cosecha de café.



Figura 2. Instalaciones de la Molienda Don Nicolás. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.



Figura 3. Instalaciones de la Molienda Don Nicolás. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.

Como producto final de la molienda surgen el jugo de caña, la miel de caña, los caramelos de leche burra y el batido (dulce que se obtiene a través de la agitación manual, con movimiento envolvente, de la miel de caña para posteriormente someter a secado en temperatura ambiente). Rodríguez manifiesta que en la aldea, y en el municipio en general, el dulce de panela no tiene tanta demanda como el batido y es por esta razón que únicamente la producen alrededor de ocho veces en el año.

El procesamiento de la caña de azúcar consta de una serie de pasos básicos: obtención del jugo de caña mediante la molienda, cocimiento y concentración del jugo, cristalización, batido o elaboración del dulce de panela. Todos los días domingo se inicia la rutina a las 6:30 horas, colocando una yunta de bueyes que trabajan como fuerza motora para el funcionamiento del trapiche, cabe mencionar que lo anterior hace referencia a una pareja de animales sujetos a un yugo, así mismo la palabra yugo se refiere a un instrumento de madera en forma de dos arcos unidos, a los que unce yunta de bueyes. El trapiche consta de una máquina de tres rodillos colocados de manera vertical sobre una estructura de madera fijada al suelo. El eje de la manzana central se prolonga hacia arriba hasta una cruz o estrella de donde parten unas varas a manera de palanca (Scharrer, 1997, p. 97), que en la molienda de la aldea La Cumbre conocen como volante,



Figura 4. Yunta de bueyes. Fotografía: Sagastume Díaz, abril 2014.

y que son movidas por animales de tiro (bueyes) que giran en círculo.

La dirección del trabajo de la yunta de bueyes, en este caso fue dirigida por el joven Marvin Gómez y el joven Marcos Ramírez estuvo a cargo de la introducción de la caña en el trapiche para la recolección del jugo de caña. La medida aproximada de caña a moler, es de 20 quintales y la adquieren en Quetzaltepeque y en las aldeas de Esquipulas donde haya cañales; de esa cantidad resultan aproximadamente 200 litros de jugo de caña.



Figura 5. Introducción de la caña en el trapiche para obtención del jugo. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.

El bagazo de la caña que resulta de su trituración, muchas veces se emplea como alimento de los bueyes, leña para encender la fogata que calienta el perol de lámina gruesa (con capacidad aproximada de 200 litros, según el informante) en el que se cuece el jugo de caña, o bien para abono en las plantaciones de café.



Figura 6. Bagazo de la caña que se emplea como abono, alimento de los bueyes o leña. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.

Posteriormente a la obtención del jugo de caña, se preparan los utensilios para someterlo a cocción. Se limpia y lava el perol y se prepara la fogata empleando ocote como medio de combustión para encender la leña que se compone de troncos de café, bagazo de la caña y pino que no sirve para madera. Se vierte el jugo de caña en el perol y éste se coloca sobre una especie de hornilla. El cocimiento del jugo, para obtener el punto de miel, es de cuatro horas y media. Cuando el jugo suelta el primer hervor, se obtiene la cachaza que se descarta inmediatamente.



Figura 7. Preparación de la fogata para dar paso a la cocción del jugo de caña. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.



Figura 8. Incorporación del jugo de caña al perol de lámina gruesa. Fotografía Sagastume García, diciembre 2016.

Durante el cocimiento del jugo de caña, se emplean los utensilios conocidos como pichacha y ramillón. El constante movimiento del líquido en el perol, empleando una pichacha (especie de cucharón que tiene un mango largo y diámetro muy ancho con orificios que permite la salida del líquido), da como resultado una capa superficial de espuma, la cual es comestible y muy codiciada por los visitantes para degustarla acompañada de una hoja de limón o un pedacito de caña de azúcar.



Figura 9. Cocción del jugo de caña. Fotografía: Sagastume Díaz, abril 2014.



Figura 10. Empleo de la pichacha durante la cocción del jugo de caña. Fotografía Sagastume Díaz, abril 2014.



Figura 11. Culmina el cocimiento del jugo de caña, colocando el perol sobre un yagual elaborado de bagazo de caña. Fotografía: Sagastume Díaz, abril 2014.



Para probar el punto de la miel se extrae un poco del producto y se deja caer en un recipiente que contiene agua fría, se lleva a cabo el tradicional “punto de bolita”. La miel no debe disolverse, en cambio, debe quedar un sedimento pegajoso, que al tomarlo con los dedos, fácilmente pueda moldear una bolita. (Muñoz, 2003, p. 23). Se retira el perol de la fogata introduciendo un tronco que sobresale de las asas que tiene en cada extremo y se coloca sobre un yagual fabricado del mismo bagazo de la caña de azúcar (estructura redonda que se emplea para soportar un peso, proporcionar firmeza y aislar temperaturas. También lo usan las mujeres para llevar canastos sobre la cabeza).

Posteriormente se separa un poco de miel para envasarla y venderla como un producto comestible derivado de la molienda y también para la producción de los caramelos conocidos como leche burras. Dichos caramelos se preparan incorporando leche de vaca a cierta cantidad de miel de caña, se somete a cocción nuevamente para que “de punto” y puedan moldearse los caramelos. La Molienda de Don Nicolás los ofrecen en tres variedades: con sabor a limón, coco y ajonjolí.



Figura 12. Miel de caña. Fotografía: Sagastume Díaz, abril 2014.



Figura 13. Dulces de leche de burra. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.

El resto de la miel, se sirve en recipientes redondos empleando el ramillón (utensilio semejante a un cucharón para servir pero de gran diámetro y mango largo que se introduce en el perol que contiene la miel de caña) para proceder al batido de la misma. Según el informante, cuando se elaboran las panelas, la miel que aun contiene el perol, debe de batirse un poco y luego se sirve en los moldes de madera en los cuales permanece el resto de la tarde y noche para que al siguiente día se puedan desmoldar. Cada batido y cada panela tienen un peso de una libra.



Figura 14. Preparación de batido. Fotografía Sagastume Díaz, abril 2014.



Figura 15. Dulce conocido como “batido”. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.

Entre otros servicios que ofrece la Molienda Don Nicolás está la tienda, pero también funciona como restaurante, conocida como “La Casita” en donde se vende: jugo de caña, miel de caña, caramelos de leche burra, batidos, pan dulce (que también se produce en el lugar). El restaurante ofrece comida criolla, cocinada de manera tradicional, con calor de leña y utensilios de barro, aluminio y peltre, desayunos tradicionales, caldo de gallina, churrascos, plátanos asados bañados en miel de caña, torrijas bañadas en miel de caña, chuchitos, bebidas como el jugo de la caña, chocolate, refrescos naturales, café y pan dulce.

Durante el mes de octubre, 2016 inició el funcionamiento de la panadería. Una de las encargadas es la señora Angélica Leiva, ella refiere que se hace y hornea pan todos los días, se vende en el lugar pero también se traslada a la cafetería denominada “Café Molienda”, que también es propiedad del señor Cesar Antonio Rodríguez Morales. Se manufacturan champurradas, pan de manteca, pan con relleno de canela y otros de café, cubiletes, pan francés, pan integral y torta de levadura de barco (torta de sabor ácido derivado a la acción de la levadura ya que debe de reposar durante tres días antes de ser horneado).



Figura 16. Pan elaborado en la Molienda Don Nicolás. Fotografía Sagastume García, diciembre 2016.



Figura 17. Horno artesanal de las instalaciones de la Molienda Don Nicolás. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.



Figura 18. Capilla en honor a la Virgen de Schoenstatt. Fotografía: Sagastume García, diciembre 2016.

La Molienda Don Nicolás, entre todos sus atractivos, también cuenta con juegos para recreación infantil, recorrido por las plantaciones de café y una capilla en la que se venera a la Virgen de Schoenstatt que fue colocada por un grupo de esquipultécos miembros del Movimiento Apostólico Internacional Schoenstatt. La capilla se construyó con ladrillos de adobe (aunque fabricados en máquina y no de manera artesanal), por iniciativa de su propietario.

### Comentario Final

Las tradiciones son aquellas que perduran por la comunicación que se mantiene de generación en generación. La elaboración de los productos derivados de la caña han sido una actividad popular en el área rural de Guatemala. Sin embargo, en la actualidad son pocos los trapiches que aun mantienen una actividad constante, ya que el uso de la azúcar refinada ha superado su consumo ante la panela. Actualmente, se continúa practicando como una actividad de tradición familiar. Sin embargo, se trata de un

procedimiento dinámico que atrae espectadores. Este último es el caso de la Molienda de Don Nicolás, en donde el proceso de la molienda se ha convertido en el anzuelo para que los visitantes puedan deleitarse y disfrutar de todas las actividades y atracciones que este sitio ofrece.

Es importante mencionar que la molienda, a pesar de tratarse de una actividad que forma parte de la gastronomía, y que generalmente es la mujer quien protagoniza en todo lo que se relaciona en la materia, son los varones quienes se encargan de desarrollarla. La razón es comprensible, se trata del manejo de maquinaria así como de animales que por tradición hace referencia al trabajo masculino.

La Molienda de Don Nicolás es un atractivo gastronómico ya que muchas de las actividades que allí se desarrollan están estrechamente ligadas a la alimentación guatemalteca manteniendo los sabores y saberes del campo al emplear técnicas puramente artesanales que ponen en práctica las destrezas culinarias.

En relación al tratamiento y consumo de la caña de azúcar, es un reflejo más de que la herencia hispano-árabe se encuentra enraizada en las tradiciones del guatemalteco y que continúa su legado al reactivar aquellos procesos tradicionales y que resultan ser un atractivo para generaciones futuras.

## Referencias

- Cortés, P. (1958). *Descripción Geográfico-Moral de la Diócesis de Goathemala*. Guatemala: Biblioteca Goathemala, Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala. Tomo I. Tipografía Nacional.
- Dary, C. (1996). Ladinos y su caracterización. Bases socioeconómicas de la región oriental durante la colonia. *Tradiciones de Guatemala*, 46. Guatemala: Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 45-68
- De Fuentes y Guzmán, F. (2012) *Recordación Florida. Discurso historial y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*. Tomo I y II. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- Molina Calderón, J. (2005). *De trapiche a ingenio. La aventura de una empresa familiar. Ingenio la Unión*. Guatemala. Editorial Galería Guatemala de Fundación G&T Continental.
- Muñoz, L. (2003). *Pastelería Artesanal*. Primera Edición. Buenos Aires: Editorial Albatros Saci.
- Sam, L. (2012). (traductor). *Popol Wuj (edición popular)*. Guatemala: Primera edición. Universidad de Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Scharrer, B. (1997) *Azúcar y trabajo: tecnología de los siglos XVII y XVIII en el actual estado de Morelos*. México, D.F. : Primera edición. Centro de Investigaciones y estudios superiores en antropología Social.
- Villar, L. (2012). *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala: Primera edición, Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Wagner, R. (2007). *Historia del azúcar en Guatemala*. Guatemala. Primera edición. Editorial Galería Guatemala de Fundación G&T Continental.

Impreso en los talleres de Editorial Universitaria  
el 28 de noviembre de 2017, con un tiraje de  
500 ejemplares.

# CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLÓRICOS



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala

Avenida La Reforma 0-09 zona 10  
Teléfonos: 2331-9171 / 2361-9260 / 2360-3952  
e-mail: [cefol@usac.edu.gt](mailto:cefol@usac.edu.gt)  
[www.facebook.com/Centro-De-Estudios-Folklóricos-USAC-1182845751861498/](http://www.facebook.com/Centro-De-Estudios-Folklóricos-USAC-1182845751861498/)  
[www.revistascefol.usac.edu.gt](http://www.revistascefol.usac.edu.gt)

Empleo de la pichacha durante la cocción del jugo de caña.  
Fotografía de portada: Sagastume Díaz.