

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

PRODUCTOS AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN TIERRAS DEL SURORIENTE DE JUTIAPA

*Aracely Esquivel Vásquez
Mario Antonio Godínez López*

Resumen

Con el propósito de conocer sobre los saberes históricos, tradicionales y ancestrales de la preparación de la tierra, selección de las semillas, siembra, cosecha y destino final de la producción agrícola de la cabecera municipal de Moyuta y sus aldeas, Poza del Llano, Barranca Honda y Ciudad Pedro de Alvarado, del municipio de Moyuta, del departamento de Jutiapa, se procedió a realizar la investigación de campo que se llevó a cabo durante los meses de enero a julio de 2021, para indagar sobre los cultivos de la región en estudio. En este proyecto se contempló investigar sobre los productos agrícolas tradicionales de la agricultura familiar de los pobladores rurales y urbanos de Moyuta, para definir qué productos

siembran, determinar si realizan algún ritual previo, detallar el proceso de la siembra y la recolección, así como establecer el destino que le dan a las cosechas. Con base en el trabajo de campo se identificó que la producción agrícola más importante de los campesinos la constituyen el maíz, el frijol, el maicillo y el ajonjolí, con la que aseguran la alimentación de las familias, así como la de algunos animales domésticos como cerdos y aves de corral. Asimismo, se conoció que hace muchos años se cultivaba papa en grandes proporciones en los terrenos circunvecinos del área urbana situados en la proximidad de la laguna de San Juan, pero que, en la actualidad, esta labor ya no se efectúa.

Palabras clave: Moyuta, maíz, frijol, maicillo, ajonjolí.

Traditional agricultural products in the southeastern lands of Jutiapa

Abstract

With the intention of learning about the historical, traditional, and ancestral knowledge in preparing the soil, selecting the seeds, sowing, harvesting, and final distribution of the agricultural production in the municipal head of Moyuta and its villages, Poza del Llano, Barranca Honda and Ciudad Pedro de Alvarado, in the same municipality, department of Jutiapa, field research was carried out during the months of January to July 2021, to find out about the crops that were present in the region under study. In this project, purpose was to investigate the traditional products of families in the rural and urban areas of Moyuta, to define what products they sow, to determine if they perform any previous ritual, detail the process of sowing and harvesting, as well as to establish the destination that they give to the crops. Based on field work, it was identified that the most important agricultural production of the peasants is made up of corn, beans, sorghum, and sesame, with which they ensure the families food, as well as that of some domestic animals such as pigs and poultry. It was known that potatoes were cultivated many years ago in large portions of the surrounding lands of the urban area located in the vicinity of the *San Juan* lagoon; however, at the time

of this work such activity is no longer carried out.

Keywords: *Moyuta*, corn, beans, sorghum, sesame.

Introducción

En el presente trabajo se dan a conocer los procesos inherentes a la siembra y cosecha de los productos tradicionales de cuatro comunidades del municipio de Moyuta, departamento de Jutiapa. Los agricultores de las poblaciones Barranca Honda, Poza del Llano, Ciudad Pedro de Alvarado y Moyuta cabecera, además de otros oficios, se han dedicado, desde que se fundaron los poblados, al cultivo de maíz, frijol, maicillo y ajonjolí, para su propia subsistencia y, parcialmente, para la venta. Estas labores agrícolas, forman parte de las costumbres ancestrales de los pobladores de esta región del oriente y suroriente de Guatemala. Ya que, según referencia de los comunitarios, los lugares con mayor producción de granos en el oriente son los municipios de Conguaco y Moyuta, ambos en el departamento de Jutiapa. Por ello, en este artículo, se explican las prácticas relacionadas con la preparación de los terrenos, la siembra, los cuidados y la recolección de los cuatro cultivos, ya mencionados, en las aldeas estudiadas. Al explorar en las comunidades, se evidenció la importancia de estos granos en la alimentación, tanto de humanos

como de animales de corral, así como del excedente destinado a la venta.

Esta investigación pretende mostrar el conocimiento que poseen los vecinos que colaboraron, sobre la importancia de saber seleccionar las semillas que serán sembradas para obtener una buena cosecha, como también, la preparación del suelo, el tiempo propicio para depositar los granos en los surcos, y el cuidado permanente del crecimiento de las plantas, el control de plagas y el levantamiento de la cosecha, para asegurar la alimentación de sus familias y la de vecinos que compran parte de lo cosechado. Esta forma de “agricultura familiar es considerada un eje central de las comunidades rurales, ya que no solo fomenta el arraigo de las familias al territorio, sino que preserva los saberes ancestrales y las tradiciones” (Muñoz, Parra, Ocampo, Cervantes y Argumedo, 2020, p. 123).

Los agricultores de las comunidades en mención, en sus labores agrícolas también siembran ayotes *Cucurbita*, spp. Este producto es destinado únicamente para el consumo familiar.

Materiales y métodos

A continuación, se hará una breve etnografía de los lugares visitados. Se iniciará con la cabecera municipal de Moyuta, que está situada al pie del volcán Moyuta y de otros cerros de menor altitud. El municipio tiene 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 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 se conocía como “Moyutla, proviene del náhuatl Moyotl que significa mosquito, zancudo, es decir, lugar donde abundan los mosquitos” (Gall, 2000, p. 699).

Al respecto de la creación del municipio como tal, se desconoce la fecha exacta desde 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).

Pedro Cortés y Larraz, en la visita pastoral que realizó a la parroquia de Conguaco en 1770, mencionó que en Moyuta había “105 familias con 520 personas” (Cortés, 1958, p. 58). El arzobispo también mencionó que los habitantes, aunque entendían el castellano, el idioma que se hablaba era el populuca.

En sus apuntes, Urrutia (1866), indicó que los indios [sic] de Moyuta

aunque eran algo rebeldes, tenían costumbres sencillas y eran trabajadores, 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).

Barranca Honda

Es una pequeña aldea del municipio de Moyuta, departamento de Jutiapa. Dista de la ciudad capital de Guatemala a 128.5 kilómetros y, de la cabecera municipal de Moyuta, queda a 14.5 kilómetros en dirección sureste. Se llega a dicha comunidad por la “Ruta Departamental RD-3” (Observación durante trabajo de campo, 2021). Está situada a una altura de “480 metros sobre el nivel del mar. Cuenta con los caseríos Cerro Gordo, El Zapote y Miramar” (Gall, 2000, p. 202). La población es de 154 habitantes, 80 hombres y 74 mujeres, en total hay 32 familias (J. Carpio Enríquez, comunicación personal, 22 de mayo de 2021). Esta población cuenta con escuela primaria y plan básico, iglesia católica, servicio de agua potable y tiendas de abarrotes. No tiene cementerio, por lo que los sepelios los realizan en aldea Los Achiotos, en colindancia con sus linderos. Tampoco cuenta con puesto de salud. Los apellidos comunes en este lugar son Carpio, Ruiz, Sarceño, Recinos, Mazariegos y Ruano. La fauna propia

del lugar y de la cual los vecinos toman algunos animales como comestibles, incluye mapaches, pizotes, ardillas, cotuzas, coyote, iguanas, armadillos, palomas alas blancas, tortolitas y codornices.

Poza del Llano

Aldea del municipio de Moyuta, Se encuentra situada “al margen norte del río Negro, a 5 kilómetros del río Paz, límite con El Salvador” (Gall, 2000, p. 1036). Está situada a una altura de “35 metros sobre el nivel del mar, en latitud 13°54’42” y longitud 90°07’29”. En este lugar hay abundancia de mangos y jocotes que se cosechan, en época de verano (E. Vásquez Rosales, comunicación personal, 10 de abril de 2021).

La comunidad cuenta con servicio de agua entubada, que proviene de un nacimiento situado en aldea Sacamil, Moyuta, a nueve kilómetros de distancia. No tiene puesto de salud. En la escuela se imparten los niveles de preprimaria y primaria completa. Cuenta con un Instituto de educación del plan básico INEB. Los estudiantes que deseen continuar una carrera asisten a los centros de diversificado en la población de Ciudad Pedro de Alvarado, por ser la más cercana; mientras que algunos van a estudiar al municipio de Chiquimulilla y muy pocos a la ciudad de Guatemala. Tiene su propio cementerio. También cuenta

con una iglesia católica donde se venera la imagen de San Antonio de Padua, al cual llevan en procesión por toda el área de la aldea en un recorrido de aproximadamente dos kilómetros, el día 13 de junio. Los vecinos que profesan la religión católica, acostumbran rezar la novena a su Santo Patrono, la que da inicio el cinco de junio y culmina el día 13 con una alborada, en la cual hay quema de pólvora, cohetes de vara, bombas pirotécnicas que hacen explotar por medio de un mortero. Se comparte comida como tamales, quesadillas y café. Durante los descansos de la procesión, algunos vecinos ofrecen refrescos y helados para los niños. A partir del año 2020, en que se presentó la pandemia del coronavirus, y en cumplimiento a las restricciones de bioseguridad, no se realizó la eucaristía, ni la procesión, y mucho menos la alborada de la tradicional novena a San Antonio. Además, en esta comunidad hay tres iglesias evangélicas. Hace ya varios años, celebraban una feria en el mes de noviembre, pero ya hace tiempo que no la realizan, no indicaron por qué ya no se lleva a cabo. Sin embargo, para Semana Santa, días de los Santos, días de los fieles difuntos, Navidad y Año Nuevo, los comunitarios tienen por costumbre realizar bailes, que muchas veces son organizados por los integrantes del Comité Comunitario de Desarrollo (COCODE).

Esta comunidad es una zona de gran actividad ganadera. La producción de leche es abundante y, por consiguiente, los productos derivados se consumen en la localidad, en las regiones vecinas y hasta en El Salvador, por estar en el paso fronterizo. Se cuentan algunas tiendas que venden productos de primera necesidad y bebidas refrescantes como embriagantes. No tiene mercado, pero las verduras no les faltan pues todos los martes, llega un vendedor proveniente del departamento de El Quiché, quien surte de verdura fresca y algunas frutas a los vecinos.

La aldea cuenta con aproximadamente 1000 habitantes y 240 casas. Está ubicada sobre la CA-2 del litoral del Pacífico. Hay servicio de transporte público de buses y microbuses, también triciclos conocidos popularmente como *tuc tuc*. La migración de personas hacia los Estados Unidos es un fenómeno que se da casi a diario (R. Ruiz Recinos, F. González Velásquez, E. Vásquez, M. Polanco González, comunicación personal, 10 de abril de 2021).

Ciudad Pedro de Alvarado

Aldea del municipio de Moyuta, que constituye una de las fronteras entre Guatemala y El Salvador. Se encuentra situada en lo que anteriormente se conocía como Paso del Pijije (R. de J. Guerra Pineda, comunicación personal, 10 de abril de 2021). Se ubica sobre

la ruta CA-2, a 166 kilómetros de la ciudad de Guatemala, “al oeste del río Paz que es frontera con El Salvador, a una altura de 35 metros sobre el nivel del mar. El centro urbano fue creado por Acuerdo Gubernativo del uno de octubre de 1959” (Gall, 2000, p. 421).

La población cuenta con servicio de energía eléctrica, agua entubada, telefonía celular, escuela de educación preprimaria y primaria, plantel de educación básica y el nivel diversificado. Hay tiendas, farmacias, comercios, carnicerías de res y cerdo, pescaderías. La localidad tiene su propio cementerio. Además, dispone de un estadio de fútbol llamado Bernal Díaz. Los vecinos creen que el nombre del poblado se debe al conquistador de Guatemala, Pedro de Alvarado, pues dicho personaje, cabalgó por estas tierras a su paso hacia El Salvador.

Métodos

Se llevaron a cabo diez visitas de trabajo de campo, cuatro en Moyuta, tres en Barranca Honda y tres en Poza del Llano y Ciudad Pedro de Alvarado, por estar, estas últimas, ubicadas a un kilómetro de distancia, lo que facilitó la movilización para efectuar las entrevistas. Para estas dos, se contó con la colaboración de don Javier Carpio Mazariegos, vecino de

Barranca Honda, quien acompañó a los investigadores para establecer los contactos en ambos lugares. Se hizo un recorrido por algunos de los sitios de cultivo de los cuatro lugares, así como se visitó el espacio donde otrora se cultivó papa. Se efectuó un registro fotográfico sistemático, desde la selección de las semillas de los granos de maíz, la preparación de la tierra, la siembra, el crecimiento, la producción de elote, la dobla de las matas de milpa, la tapisca del maíz, el arrancado del frijol, el corte del maicillo y los manojos del ajonjolí que es la forma tradicional en que se recoge este grano.

Se entrevistaron cinco vecinos agricultores en la cabecera municipal de Moyuta. Igual número en Barranca Honda y en Poza del Llano, en Ciudad Pedro de Alvarado solamente se entrevistaron dos personas. Para la recolección de la información se aplicaron entrevistas grupales estructuradas. Se observaron los campos de cultivo y también se hizo uso de las entrevistas informales como producto de un diálogo cordial.

Asimismo, se efectuó una revisión bibliográfica sobre investigaciones realizadas en estos cultivos: Muñoz et al. (2020), Sánchez et al. (2020), Vaca et al. (2003), INE (2004), ICTA (s/f), cuyos contenidos sirvieron, parcialmente, como base teórica para este artículo.

Resultados

De la investigación efectuada en los lugares ya mencionados, se recopiló información a través de la entrevista grupal e historias de vida de los colaboradores en este estudio, así como de otros habitantes de estas comunidades, quienes poseen pequeñas porciones de tierra en propiedad para cultivar. La mayoría de vecinos renta tierras para la siembra. Estos, generalmente cultivan entre una y dos manzanas de terreno. El arriendo de una manzana de tierra, tiene un costo de Q 600., aunque hay algunos propietarios que la ofrecen a Q 900. Otros, dan las tierras por censo. ¿En qué consiste el censo? En pagar con el producto de la cosecha, lo que lleva implícito un riesgo pues si la cosecha no se logra, el agricultor tiene que pagar la cantidad de quintales de maíz que pactó al inicio con el dueño del terreno. Si ese fuese el caso, se tiene que comprar el maíz a otros vecinos para poder cumplir con lo convenido, so pena de que, al año siguiente, no se le den las tierras nuevamente.

Los terrenos destinados a la siembra de los distintos granos, se preparan con antelación a la llegada de las primeras lluvias, que generalmente suceden en la primera quincena de mayo. Se delimita el perímetro del suelo, calculando aproximadamente un metro de ancho, para quemar toda la maleza que rodea

el contorno. En seguida, si se cuenta con algún abono orgánico como gallinácea, se esparce en la superficie. Luego, con una yunta de bueyes, se remueve la tierra del área a cultivar formando surcos. De esa manera, queda preparado el terreno previo a la llegada del agua.

Entre tanto, se revisan las mazorcas de maíz que se reservaron de la cosecha anterior, las que fueron guardadas con sumo cuidado en la cocina, sobre el poyetón para cocinar, donde estuvieron expuestas al humo de la combustión de la leña en la cocción de los alimentos, para preservarlas de adquirir plagas como el gorgojo. Acto seguido, se seleccionan los granos hembra de cada mazorca, que constituyen las semillas que se llevarán a depositar en los surcos. En el olote, únicamente quedan los granos machos. ¿Cómo se reconocen los granos hembra y macho en una misma mazorca? De acuerdo con la sabiduría de sus antepasados, transmitida de generación en generación, los abuelos mostraban a los hijos que los granos de los extremos superior o cercano al pedúnculo, e inferior de la mazorca corresponden a los masculinos y, los del centro a los femeninos. Además, se reconocen porque los granos machos presentan una característica redonda, en tanto que los granos hembras, son planos. Esta peculiaridad es propia únicamente en la selección de la semilla del maíz.

Sin embargo, los agricultores expresaron que, si una persona no sabe hacer la distinción entre ambos granos, y siembra indistintamente, los dos germinan y crecen, pero la diferencia radica en que la mata de grano hembra, además de producir la floración, produce elote con grano, que es el que se consume tierno como elote y, el que no llega a consumirse en estado tierno, es el que se convierte en maíz. En tanto que, la planta macho, además de la florecencia, produce un hijo cuyo olote no crea granos, sino que solamente pelo de maíz. Entonces, en aras de aprovechar al máximo el terreno plantado, se debe hacer la selección de la semilla para garantizar que solamente se sembrarán los granos hembra.

Aunque en los comercios agro mercantiles se consiguen semillas de selección, los campesinos prefieren sembrar la especie criolla pues tiene ventajas sobre la comercial. Indicaron que la mazorca, producto de semilla criolla, presenta en el extremo superior una punta compacta que impide la entrada del agua de lluvia. En tanto que la comercial, la mazorca tiene la punta roma, lo cual permite el ingreso del agua, lo que provoca que el grano se pudra y, por consiguiente, la cosecha se pierde en su mayor parte. Además, este tipo de semilla tiene el agravante de ser muy cara.

Las variedades de maíz, que en estas comunidades se denominan criollas, son las conocidas con el nombre de bayonil, arriquín y guajaqueño. De acuerdo con lo conversado con los colaboradores en este estudio, se considera buena cosecha cuando de una manzana cultivada se obtienen más de 100 quintales de maíz. De lo contrario, se considera mala, cuando logran obtener de 35 a 40 quintales. Para garantizar una buena cosecha, además del agua, es necesario abonar las plantitas cuando ya han brotado y han transcurrido entre ocho y diez días. Para ello, compran abonos de las marcas comerciales reconocidas como 20-20 y triple 15. La mejor manera de aplicar el abono, es sembrarlo cerca de cada mata así se evita que el agua de lluvia lo arrastre y provoque que la milpa no se beneficie con el producto. Para una manzana de terreno, se necesitan nueve bolsas de abono con un valor de Q165 por bolsa (J. Carpio Mazariegos, comunicación personal, 9 de abril de 2021).

Además de aplicar abono a las matas para asegurar una buena cosecha, también deben cuidarse de las plagas que las atacan entre las que mencionaron: el gusano medidor, el cogollero, la tortuguilla y la oruga que se come la raíz. Para combatir estos animales dañinos, se compran productos especializados en agro veterinarias como el Volatón y el Winner, con los que fumigan aplicando

aspersiones con una bomba de uso manual. Pero, también aplican los recursos tradicionales que sus padres utilizaban cuando no existían los productos químicos industrializados. Para ello, don Estanislao comentó que su papá, cortaba hojitas de la milpa hacía crucecitas y las colgaba en las vigas del artesonado del techo de la cocina en dirección al fuego del poyetón y los gusanos se morían, era secreto. Para el gusano cogollero, así le llaman al que come el cogollo de la milpa, agarraba siete gusanos, los introducía en una bolsa y los lanzaba en la hornilla donde se preparaba la comida. Cuando estaba desyerbando y los gusanos asomaban, agarraba un poco de tierra y la tiraba hacia atrás y los gusanos se asustaban (E. Vásquez Rosales, comunicación personal, 10 de abril de 2021)

Para sembrar y levantar la cosecha, se hace necesario contratar mano de obra y solamente se trabaja durante la mañana, pues estas tierras son de clima que va de templado a caliente y el exceso de calor provoca cansancio e insolación. El proceso de la siembra debe hacerse en un solo día. Se necesitan cinco hombres para colocar las semillas en los surcos de una manzana. El proceso de la siembra se inicia desde antes de la salida del sol. A los sembradores, se les proporciona desayuno y almuerzo, además de un pago de Q 40.

Cuando el fruto de la milpa alcanza la madurez, se procede a la “dobla de la milpa”, esta actividad la realizan en la segunda quincena de agosto y permanece en esta forma hasta el mes de diciembre, tiempo en que se hace la tapisca, es decir, la recolección del maíz. Se realiza manualmente, mata por mata. La dobla, consiste en hacer un quiebre al tallo que debe hacerse en dirección al surco para dejar libre “la calle”, como le llaman los agricultores al espacio de terreno que queda entre los surcos, el cual será utilizado para la siembra del frijol, maicillo o ajonjolí, según sea la preferencia, pues no se pueden sembrar todos a la vez.

Según los agricultores de Barranca Honda, la punta de la mazorca debe quedar hacia el surco. Al preguntarles ¿por qué razón?, respondieron que así les enseñaron sus padres y así lo siguen haciendo de generación en generación, además porque ese espacio es para sembrar otro producto (J. Carpio Mazariegos, comunicación personal, 09 de abril de 2021). ¿Por qué es necesario doblar la mata de milpa? Porque de esa manera, se protegen los granos de la mazorca pues queda en forma invertida y el agua de lluvia no penetra en la panoja por estar salvaguardada por la tusa y el agua nada más resbala.

La milpa doblada, sirve a manera de patrón para la planta de frijol que crece y se enreda en el tallo hasta alcanzar

una altura mayor a la que tiene la mata del maíz ya doblado. No se recoge la mazorca hasta que el frijol haya sido cosechado. Una vez que se levanta la cosecha del frijol, se procede a retirar las mazorcas de la mata que se van acumulando en forma de montón, en el mismo campo de cultivo. Para ello, como ya se indicó, se contrata mano de obra. Acto seguido, el producto se traslada al patio de la casa en una carreta halada por una yunta de bueyes, o en bestias, pero este transporte hace más lento el traslado pues un equino solamente puede llevar una carga, es decir, dos redes con mazorcas, para lo cual se utiliza una silla especial para estos menesteres, llamada en el oriente “aparejo o arquillo” (Esquivel, 2001, p. 37). Al concluir el acarreo de la producción, se procede a destusarlo manualmente, mazorca por mazorca. Si alguna sale podrida, se separa. Las sanas se colocan juntas pues, este es el momento en que se hace la selección de las mejores mazorcas para resguardo de la semilla para la próxima cosecha. A estas no se les retira la tusa que sirve para colgarlas en la cocina, directamente donde reciban el humo de la combustión de la leña, pues este las preserva del gorgojo.

Las tusas se resguardan bajo techo, ya que constituyen parte de la alimentación de las reses, en época de sequía, que es cuando los pastos

se escasean. Las mazorcas se someten a un proceso de “aporreo”, es decir, golpear repetidas veces con un mazo de aproximadamente vara y media de largo para desprender los granos del maíz. Este procedimiento se puede realizar de cuatro maneras: en un tabique hecho con varas, que es la forma tradicional, o bien, con el uso de una hamaca, con molino manual o con desgranadora industrial, que hace más rápido el proceso de poner en grano el maíz.

Una vez completado el trabajo del desgranado, se avientan los granos en horas de la tarde, que es cuando sopla más aire en movimiento. El viento permite separar el tamo que se ha desprendido del olote, así el grano queda libre de todo residuo y se procede a guardar la cantidad necesaria que será usada para el consumo familiar durante todo el año. Para ello, utilizan silos o graneros que previamente se han limpiado para garantizar la buena conservación del producto. El resto queda destinado a la venta que por cierto no es mucho.

Para la siembra del frijol, *Phaseolus vulgaris*, se realiza a mediados de agosto. En este producto no hay distinción de género de semillas, pues según indicaron los señores, todas son hembras. Una libra de frijol tiene 3,320 granos (J. Carpio Mazariegos, comunicación personal, 9 de abril de 2021). La cosecha de frijol se recoge

en noviembre. Se sabe que el frijol está listo para levantar la cosecha, cuando observan que las hojas empiezan a desprenderse del tallo. Las matas del frijol deben ser arrancadas iniciando el alba para concluir antes de las nueve de la mañana. Este procedimiento evita que el sol seque el rocío que ha caído sobre las plantas e impide que las vainas, que contienen los granos se abran al momento de desenterrar la mata y queden esparcidos en la tierra de cultivo.

A un mismo tiempo que se arrancan las matas de frijol, se van colocando unas sobre otras, a manera de formar varios bultos, que luego son trasladados a un patio que se ha preparado previamente, para exponerlos al sol. Con la acción del calor, se evapora la humedad y se facilita la extracción de los granos. Así también, las plantas se someten al proceso del aporreo, que se efectúa sobre una estructura hecha de varas y paredes de zacate que los agricultores denominan tabique. Sobre las varas se colocan montones de matas de frijol y dos o tres hombres golpean con varas rollizas de aproximadamente vara y media de largo. El grano de frijol cae por debajo de las varas. Los agricultores tienen dos formas de guardar el producto, conservándolo en el desecho que desprenden las hojas trituradas al momento de la aporreada, o bien, soplado, como se hace con

el maíz, y luego se guarda limpio en graneros pequeños.

Para prevenir el gorgojo, algunos utilizan recursos naturales como ajo, chiles, hojas de laurel, tomillo y cal, que no son dañinas a la salud cuando se consume el frijol. La mayoría recurre al uso de la pastilla denominada disulfuro que presenta un olor fuerte y es altamente tóxica, pero después de un mes, el frijol puede comerse sin atentar contra la salud de quien lo degusta.

En cuanto a la producción del maicillo *Sorghum bicolor*, este puede cultivarse junto con el maíz o en terreno separado. Cuando las bellotas que contienen los granos, han madurado en su totalidad, se cortan con una herramienta curva llamada hoz. El corte de este producto, según los señores agricultores, es bastante molesto pues produce un polvillo que se conoce popularmente en la región oriental, como “afate”. Éste causa picazón en los brazos, manos, ojos, lagrimeo y, provoca estornudos. Por esos malestares que induce en ciertas partes del cuerpo, cuesta conseguir mano de obra para levantar la cosecha. No obstante, tal condición, se continúa sembrando y cosechando. La mata pasa a ser parte de la alimentación de equinos y bovinos.

En el cuarto lugar de preferencia, está la siembra y cultivo del ajonjolí. Aunque el costo del quintal supera los

Q800., la producción es menor. Una parte de la cosecha se deja para el consumo de postres, guisos, refrescos, y lo demás se destina para la venta que tampoco es una gran cantidad. “El ajonjolí es un producto agrícola que se comercializa tanto a nivel nacional como internacional. Es un excelente agregado nutricional, además de ser un aliado de la salud” (Vaca et al., 2003, p. 3).

El ajonjolí tiene variedad de usos, con sus semillas se elabora aceite comestible. Es de sabor agradable y es digerible. Además, es bien utilizado en la industria farmacéutica, en la fabricación de jabones y también se usa en la preparación de algunos cosméticos. (Aniame, 2011).

Discusión y conclusiones

Los agricultores de las comunidades mencionadas, año tras año preparan las tierras para depositar el grano de maíz, pues es este el producto que tiene mayor productividad. De él obtienen el fruto que servirá para la alimentación de los humanos en el consumo de tortillas, tamales, atoles, entre otras preparaciones, y también representa la comida para animales domésticos como aves de corral, cerdos, equinos, caprinos y reses. En el caso de los bovinos, las partes de la planta más utilizadas que se destacan son los tallos, hojas, y los granos, pues son bien aprovechadas las tusas, los olotes y las matas secas

de la milpa. Éstas constituyen parte de la comida que consumen durante la época de verano cuando los pastos verdes escasean por falta de las lluvias. Vale la pena mencionar que el maíz también es procesado industrialmente, dando como producto final las distintas formas de beneficio contenidas en los concentrados para el consumo de gallinas ponedoras, pollos de engorde, marranos y vacas para la producción lechera.

Como fue indicado, el maíz, *Zea mays*, es el cultivo más profuso en estas regiones. Se producen las variedades de maíz blanco y amarillo. “Es indudablemente el cultivo anual o temporal de mayor importancia que hay en Guatemala, primordialmente por constituirse en el principal producto de la dieta alimentaria de la población guatemalteca, por esa misma razón este producto tiene gran demanda” (Instituto Nacional de Estadística, INE, 2004, p. 21).

El frijol negro, *Phaseolus vulgaris*, ocupa el segundo producto cultivado. Se puede decir, según las declaraciones de los agricultores entrevistados, que el frijol, al igual que el maíz, es otro de los productos de sumo valor para la alimentación. El INE (2004), refiere que “es uno de los cultivos de mayor importancia en Guatemala, especialmente porque constituye una parte esencial de la dieta de la

población en general. En razón de que, como producto alimenticio básico, la demanda siempre aumenta” (p. 21).

La variedad de frijol grano rojo, aunque también se siembra, es de menor consumo en comparación con la del negro. Los pobladores prefieren el consumo de este último. Al preguntarles a los agricultores que colaboraron en esta investigación, sobre el orden de prioridad de los cultivos mencionados, refirieron que el maicillo *Sorghum bicolor* estaría catalogado como el tercero, que se siembra en la zona seca del oriente de Guatemala. Esto concuerda con un estudio realizado por el INE (2004), donde también indica, que este ocupa el tercer lugar de los granos cultivados en Guatemala, seguido del maíz y el frijol.

El maicillo o sorgo, se utiliza para alimentar aves de corral y principalmente constituye la comida principal de los pollitos, pues estos no pueden embuchar el grano de maíz. Además, es el ingrediente primordial para preparar la bebida fermentada, conocida en esta región del suroriente como chicha. En las comunidades en estudio, también se utiliza para hacer una especie de pan denominado, “cemitas”, además de las tradicionales bolas dulces de variados colores, conocidos como alborotos, que son apetecidos por los niños y adultos. Este producto tiene una extraordinaria importancia porque

contribuye a la seguridad alimentaria familiar sobre todo en regiones pobres del corredor seco del área del oriente de Guatemala.

Un estudio realizado por el Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (ICTA), relata que:

La producción de sorgo es usada en la alimentación humana, en la elaboración de piensos para especies menores y en la alimentación del ganado. En la zona del corredor seco de Guatemala, el sorgo es un cultivo obligado debido a la baja precipitación y a los periodos impredecibles de sequía. La importancia del sorgo estriba entonces en que complementa o sustituye las necesidades del maíz en la ración alimenticia diaria del agricultor. (Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas, [ICTA]. s/f, párr. 3).

En tres de los cuatro lugares investigados, los campesinos cultivan maíz, frijol, maicillo y ajonjolí, con excepción de aldea Ciudad Pedro de Alvarado, en donde no se siembra ni se cosecha frijol por ser una región extremadamente caliente. Según referencias de los colaboradores en este estudio, el frijol se produce solamente en climas de templado a frío. Por lo tanto, los pobladores de este lugar se ven en la necesidad de comprarlo en las tiendas, mercados, y a vecinos de los poblados circunvecinos.

En Guatemala, la actividad agropecuaria es de suma importancia. Una cuarta parte del Producto Interno Bruto, según el INE (2004), es de origen agropecuario. En tanto que, más del 40% del ingreso de divisas se genera de la exportación de productos agropecuarios y agroindustriales. Y refiere que más del 40% de la Población Económicamente Activa, se ocupa en actividades agropecuarias.

Los datos del IV Censo realizado en 2003 por el INE, confirman que, en Guatemala, de las tierras que se ocupan para diversos cultivos, en las áreas que tienen una extensión menor a una manzana, prevalecen los cultivos anuales, y entre estos se contemplan los cuatro productos reportados por los agricultores de las localidades en este estudio.

Para el año 2020, en la aldea Barranca Honda, no se cosechó frijol a causa de las torrenciales lluvias que se precipitaron, lo que provocó que el grano dentro de la vaina, se inflara y germinara, ocasionando de esa manera, la pérdida de la cosecha. “La mata de frijol dio, pero por la mucha agua, se hinchó, se puso negro y se nació” (J. Cortés Ramírez, J. Carpio Mazariegos, A. Carpio, comunicación personal, 9 de abril de 2021). Ante esta pérdida, les ofrecieron una ayuda de parte del gobierno central que nunca llegó. Pero no solamente la lluvia causa

pérdidas en las cosechas. También las canículas largas, que duran más de 15 días, provocan que la planta se muera, bote la flor y la cosecha no se produce. Con el término de canícula, se conoce al cese de las lluvias por una corta temporada.

Los agricultores de estas comunidades, no cuentan con un sistema de riego para hacer frente a la falta de lluvia, pues, aunque hay ríos que corren por algunos de los lugares en estudio, muchas veces, los dueños de los terrenos por donde pasa la corriente no permiten que se coloquen mangueras para desviar el agua para regar los sembradíos. Por lo tanto, las cosechas, “dependen del agua de Dios” (J. J. Carpio Corado, comunicación personal, 9 de abril de 2021).

Tanto en estas tierras situadas al suroriente del país como en otras regiones de mayor escasez de lluvia, el cultivo del maicillo se realiza año con año pues es adaptable a condiciones de humedad limitadas. Al no haber producción de maíz, que sí necesita suelos húmedos, el sorgo se constituye en la producción vital para los agricultores.

Sin embargo, aunque este producto presenta versatilidad, también debe ser cuidado para evitar la invasión de plagas, especialmente del pulgón amarillo, que causa estragos en el crecimiento de la mata y, consecuentemente, en el fruto;

lo que redundaba en un bajo rendimiento tanto del grano como del forraje para los animales (ICTA, s/f). En la plantación del sorgo de 2021, los agricultores de Barranca Honda refirieron que estaban esperando a especialistas del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, (MAGA), pues brotó una plaga en la plantación de maicillo, que ellos desconocen. Los señores agricultores se esmeran en mantener las distintas siembras, libres de plagas, así como también, delimitan el perímetro cultivado cercando los terrenos con barreras vivas utilizando para ello, brotones de piñón *Jatropha curcas*, izote *Yucca elephantipes*, palo jiote *Burcera simaruba* y pito *Erythrina berteriana*.

No se encontró que hubiera la costumbre de realizar rituales previos a la siembra. Sin embargo, algunas familias colocan la imagen de San Antonio del Monte, de cabeza para que llueva (J. Carpio Mazariegos, comunicación personal, 9 de abril de 2021). Pero sí conservan las costumbres de sus antepasados para el momento de doblar la mata de milpa, lo que debe realizarse en luna “sazona”, es decir, en luna llena o plenilunio para preservar la buena semilla. Si se hace en luna nueva o novilunio, gran porcentaje de los granos se pudren. Este conocimiento también lo toman en cuenta para la siembra.

Los cultivos de maíz, frijol, maicillo y ajonjolí, entre otros, constituyen la historia tradicional que se refleja en la riqueza cultural, como herencia de los pueblos originarios que, para estas regiones investigadas, estuvieron pobladas por los xinkas. Los seres humanos necesitan comprender y conocer los elementos culturales de un pasado mesoamericano que se caracterizó y se caracteriza por la producción del maíz en sus distintas variantes, así como en las formas de ser procesado artesanalmente, con el uso de utensilios como la piedra de moler, que tiene plena vigencia en las comunidades rurales de Guatemala.

El uso de este objeto, que por cierto se menciona en el Popol Wuj, lo vemos hoy en día en el proceso de la elaboración de las tortillas para la alimentación diaria de la población, tanto mestiza como indígena. Por lo tanto, el maíz, constituye esa parte intrínseca de la cultura que permite comprender que el origen del hombre está ligado a la producción del maíz. Como bien lo refiere el libro *Sagrado de los K'iche'*, donde se describe la creación del hombre, primero hecho de barro, luego de madera, pero estas no fueron buenas hasta que se usó “el maíz que resultó ser un material maleable” (Sam, 2012, pp. 11-12). Y, aunque las costumbres en las formas de cultivar las tierras han sido objeto de

cambios por los procesos industriales, los elementos propios de la cultura rural continúan vigentes porque son históricos, tradicionales y ancestrales. No obstante que los procesos industriales las manipulen con criterios puramente mercantilistas, continúan allí, siendo la explicación, el sustento y el referente para la comprensión de las expresiones culturales. La cultura no es estática, aunque sí preservadora del conocimiento, pero se modifica de acuerdo como va evolucionando el mundo, y al final, recupera ese elemento ancestral que forma parte de la herencia cultural e identitaria de un pueblo.

En conclusión, la agricultura familiar debería tener prioridad en las políticas de Estado, pues con esa práctica se contribuye al desarrollo territorial, también a los sistemas alimentarios que, además, salvaguardan la biodiversidad, el medio ambiente y la cultura.

Agradecimientos

Los investigadores agradecen profundamente a los agricultores que colaboraron en este trabajo por compartir sus costumbres en la siembra y recolección de las cosechas, como también para visibilizarlos a través de este artículo donde se reconoce y se respeta esa sabiduría heredada de sus abuelos y padres en el manejo de las

tierras, la selección de las semillas, la siembra y la venta de los principales productos agrícolas anotados en este estudio.

A ellos va dedicado este trabajo, por lo tanto, se expresa, un efusivo agradecimiento a los señores: Manuel de Jesús Castillo Medrano, Marco Antonio Osorio, Guadalupe Interiano Basilio, Jorge Leonel Pérez, Pedro Castillo Medrano, Fidel Aníbal Interiano Hernández y Mario Rolando Vásquez Hernández, vecinos de la cabecera municipal de Moyuta.

Asimismo, a los señores: Jerónimo Cortés Ramírez, Aníbal Carpio y Carpio, José Luis Carpio Corado, Jesús Carpio Mazariegos y Javier Carpio Mazariegos, agricultores de aldea Barranca Honda. De la misma forma, se agradece a los señores: Estanislao Vásquez Rosales, Marcelino Polanco González, Rubén Ruiz Recinos, Federico González Velásquez, agricultores de aldea Poza Del Llano y, a los señores, René de Jesús Guerra Pineda y Elmer René Guerra Perdomo, de aldea Ciudad Pedro de Alvarado, todas de la jurisdicción del municipio de Moyuta, departamento de Jutiapa.

El contacto con los agricultores de las localidades en mención, se logró a través de los señores Javier Carpio Mazariegos, Rubén Ruiz Recinos y Mario Rolando Vásquez, que además, permitieron a los investigadores, usar el

patio de sus viviendas para efectuar las entrevistas grupales, y hacer posible la realización de esta investigación sobre los productos agrícolas tradicionales pues, sin su valiosa colaboración y acompañamiento a los terrenos de cultivo, no hubiese sido posible la redacción de este artículo, que será de utilidad para los propios vecinos. Bien lo menciona (Aretz, 1975), “todo lo que el hombre como factor de cultura agrega al medio físico en que le toca vivir: lo que hace de acuerdo con técnicas heredadas y experimentadas; es cultura” (p. 248).

Referencias

- Asociación Nacional de Industriales de aceites y mantecas comestibles (Aniame). (2011). *La extraordinaria versatilidad del ajonjolí*. Año XXIV,14 (71). Pág. 5. <https://www.ecured.cu/Ajonjol%C3%AD>
- Aretz, I. (1975). Guía clasificatoria de la cultura oral tradicional. Venezuela: En *Teoría del Folklore en América Latina*. INIDEFI.
- 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.
- Esquivel, A. (2001). De las manos de don Hipólito Ramos: el último aparejo tradicional de Pasasagua. *Tradiciones de Guatemala* No. 55 pp. 37-55 Cefol/Usac.
- Gall, F. (2000) *Diccionario Geográfico de Guatemala*. Guatemala: Tipografía Nacional de Guatemala. Tomos I y II, pp. 181, 202, 421, 698, 699, 700.
- Instituto Nacional de Estadística (2004). *IV Censo Nacional Agropecuario*. Número de fincas censales superficie cosechada, producción obtenida de cultivos anuales o temporales y viveros. Tomo II. <https://www.ine.gob.gt/sistema/uploads/2014/01/16/gDIQ8yuwJXGHFb2yH-Vk4oMIOhYLBCTp5.pdf>
- Instituto de Ciencia y Tecnología Agrícolas (s/f). *Programa de sorgo*. <https://www.icta.gob.gt/sorgo>
- Muñoz, T., Parra, F., Ocampo, I., Cervantes, J. y Argumedo, A. (2020). Dinámicas productivas en un contexto de economía familiar campesina: El caso de la zona sureste del volcán Popocatepetl, Puebla. En: *Dinámica multifuncional de la agricultura familiar*. Primera edición.
- Sam, L. (2012). (Traductor). *Popol Wuj*. Edición Popular. Editores FETG. Primera edición.
- Vaca, F., Vásquez, J., Vásquez, V y Vásquez, J. (2003). *Manual de manejo. El cultivo del ajonjolí*. Clase de majeo de agroquímicos. Escuela Agrícola Panamericana “El Zamorano”. https://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/2550/1/210904_0325%20ajonjoli.pdf
- Urrutia, M. (1866). Apuntes estadísticos del departamento de Jutiapa. En *Gaceta de Guatemala*. Guatemala.



Figura 1
Preparación de la tierra.
Abril 2021.



Figura 2
Matas de milpa en crecimiento.
Mayo 2021.



Figura 3
Milpa con elotes.
Julio 2021.



Figura 4
Dobla de las matas de milpa.
Agosto 2021.



Figura 5
Maíz tapiscado. Fotografía Esquivel Segura.
Noviembre 2021.



Figura 6
Cucurbita SPP. Fotografía Interiano.
Agosto 2021.



Figura 7
Matas de frijol. Fotografía Álvarez.
Noviembre 2021.



Figura 8
Bellotas de maicillo.
Fotografía Esquivel Sarceño
Noviembre 2021.



Figura 9
Matas de ajonjolí en floración.
Fotografía Álvarez.
Noviembre 2021.



Figura 10
Frijol listo para guardar con el
residuo del aporreo
de la vaina. Interiano.
Noviembre 2021.



Figura 11
Don René Guerra, agricultor de
Ciudad Pedro de Alvarado.
Abril 2021.



Figura 12
Don Fidel Interiano en su campo de cultivo.
Agosto 2021.



Figura 13
Agricultores de Moyuta, Jutiapa.
Abril 2021.



Figura 14
Agricultores de Poza del Llano.
Abril 2021.



Figura 15
Agricultores de
Barranca Honda.
Abril 2021.