

EL SIGUIENTE MATERIAL TIENE

**DERECHOS DE AUTOR**

POR LO QUE SE SUGIERE QUE EL  
MISMO NO SEA REPRODUCIDO NI  
USADO CON FINES DE LUCRO.

UNICAMENTE PARA FINES  
EDUCATIVOS Y DE INVESTIGACION

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS

INGUAT  
BIBLIOTECA

TRADICIONES DE GUATEMALA

8



Guatemala, Centroamérica

1977

INFORMES  
DE  
INVESTIGACION

## ANICILLOS PINTADOS DE ZACAPA

*Gustavo Adolfo Ruano Balderramos*

### Introducción

Esta investigación se llevó a cabo en la ciudad de Guatemala, colonia Jocotales, zona 6, el día 1o. de julio de 1977, como parte del curso sobre **Folklore aplicado a la educación**, ofrecido por el Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Nuestra informante es originaria de la aldea Santa Rosalía del departamento de Zacapa y se ocupa en hacer anicillos de dulce pintados. A pesar de residir en la ciudad de Guatemala, conserva la tradición como más adelante veremos.

### Localización geográfica

En las cálidas tierras del oriente de la república, a 150 kilómetros de la ciudad capital, a orillas de la carretera al Atlántico, se encuentra ubicada la aldea Santa Rosalía, que pertenece al municipio de Zacapa, departamento del mismo nombre.

Su población actual es de 687 habitantes distribuidos en los siguientes caseríos: Tres Cruces, Mirandilla y Agua Caliente.

### Descripción de la investigación de campo

#### 1. Investigación

##### 1.1 No. 1

- 1.2 **Tema:** anicillos pintados<sup>1</sup>
- 1.3 **Lugar:** colonia Jocotales, zona 6 de la ciudad capital.
- 1.4 **Investigador:** Gustavo Adolfo Ruano Balderramos.
- 1.5 **Fecha:** 1o. de julio de 1977.

## 2. Identificación del informante

- 2.1 **Nombre:** Josefa Antonia Sagastume Guzmán.
- 2.2 **Edad:** 60 años.
- 2.3 **Grupo familiar:** está integrado por cuatro personas: la señora Sagastume, su hija Blanca Alicia Sagastume y dos nietos, hijos de Alicia: Jorge e Ingrid.
- 2.4 **Lugar de origen:** aldea Santa Rosalía, municipio de Zacapa del departamento de Zacapa.
- 2.5 **Domicilio:** avenida Escuintla No. 15, colonia Jocotales, zona 6, de esta ciudad.
- 2.6 **Rango social:** gente de clase media baja. Los padres de la informante eran Juan Bautista Sagastume, quien trabajaba en la agricultura y Lucinda Guzmán Barahona, dedicada a sus labores domésticas y a hacer anicillo. A la informante la pusieron a la escuela solamente tres meses, pues a causa de un reglazo que le dio la maestra por no querer marchar en un desfile (todavía se le nota una cicatriz en una pierna), la sacaron y quedó analfabeta. De la unión con el marido de ella nacieron: Aura, Francisco, Blanca Alicia, Floridalma, Urbano y Elvidio. Su hija Alicia, la única que vive con ella, estuvo un año en la escuela pero no aprendió a leer ni escribir.
- 2.7 **De quién aprendió el oficio:** de su madre, quien además del anicillo hacía cigarros de tusa, puros y jabón de coche. Las hermanas de ella también aprendieron el oficio, pero una ya falleció (a quien le compró los comales en que trabaja) y la otra que vive en Santa Rosalía, se dedica a la elaboración de anicillo. Dice Antonia Sagastume que cuando ella tenía más o menos cinco o seis años, su madre le decía: "venite conmigo m'ija, vamos donde tía Lucía a que nos regale cachaza caliente<sup>2</sup> y así mirás cómo trabaja el anicillo". Pero la cosa

1 Anicillo: golosina a base de azúcar, anís, manía (maní), semilla de marañón, pepitoria, canela, limón y color vegetal.

2 cachaza: espuma que suelta el azúcar al cocerla.

era que su mamá iba a ver cómo aprendía el oficio. Cuenta la informante que en su pueblo todos reconocen que la "inventora del anicillo" era una señora que se llamaba Lucía Rivas, nacida también en la misma aldea de Santa Rosalía. Ella fue la que les enseñó a las demás mujeres del pueblo.

- 2.8 **Ocupación principal:** preparar anicillo y salir a venderlo, especialmente a los lugares en que hay ferias o **corpus**. Junto con el anicillo vende conserva de coco, que también la sabe hacer. Con este negocio se ha recorrido muchos lugares de la república y en ninguna otra parte ha visto que lo hagan.
- 2.9 **Ocupación secundaria:** no la tiene; cuando no sale a vender se dedica a preparar más anicillo y a sus labores domésticas.
- 2.10 **Observaciones:** mi informante es una señora delgada, de baja estatura, ademanes tranquilos, ojos vivaces, vestida con modestia. En su manera de hablar se nota en seguida el acento oriental; a pesar de sus años se muestra bastante activa.

## 3. Cadena de tradición

En las ferias capitalinas y de algunos departamentos y municipios se puede comprar esta deliciosa golosina a precios populares. Se elabora en casa, aunque en las tiendas y dulcerías también se consigue anicillo pero ya hecho en fábricas; dice la señora Sagastume que este no es igual y que se pone cenizo. A las mujeres que se dedican a este oficio las llaman "anicilleras" (y lo dicen con mucho orgullo). Según me cuenta la señora Sagastume Guzmán, desde que ella era muy patoja (joven) ya se hacían estos dulces en su pueblo con el propósito de deleitar a los propios habitantes e irlo a vender a otros lugares y ganarse sus centavos.

La señora Sagastume aprendió el oficio de su madre y ella a su vez se los enseñó a sus hijas cuando eran patojas: Aura, Blanca Alicia y Floridalma. De las tres hijas, dos no se dedican al anicillo aunque saben trabajarlo, porque Aura se casó, vive en la capital con su esposo y sus hijos y solamente se dedica a ellos; Floridalma también se casó pero se fue con su esposo a los Estados Unidos. Únicamente Blanca Alicia, que es la que vive con ella, la ayuda a trabajar y salir a vender el producto.

#### 4. Materias primas

- a) Anís
- b) Azúcar
- c) Manía
- d) Semilla de marañón
- e) Pepitoria
- f) Canela
- g) Limón
- h) Color vegetal.

#### 5. Sistema de trabajo

El trabajo, como se puede observar, es completamente manual, individual y doméstico, ya que solamente una persona se encarga de hacerlo todo (en este caso la informante), ocasionalmente con el auxilio de su hija Alicia. Cuando tiene que ir a alguna feria con bastante producto, busca a otra persona para que le ayude. Casi siempre va a las "ferias grandes".<sup>3</sup>

Estas ferias grandes son: la Semana Santa, que siempre la pasa en Antigua Guatemala y San Felipe; la feria de la virgen de la Asunción en el mes de agosto, aquí en la capital; la feria de la ciudad de Tecún Umán; el primer viernes de cuaresma; y el carnaval de Mazatenango. Dice que le han contado que otra feria grande es la del **Corpus Christi**, aquí en la ciudad, pero que lamentablemente se lo perdió.

Como la señora Sagastume es de clima cálido, busca casi siempre lugares apropiados para ir a vender su producto porque dice que no aguanta el frío. Por eso no va a Quetzaltenango, aunque le han dicho que allí la feria de la independencia es muy buena.

Aquí en la capital, solamente la informante y su hija hacen anicillo (dicen ellas), aunque en su pueblo natal familias enteras se dedican a este oficio. "Hay que ver ahora, puras **ishhocas**,<sup>4</sup> cómo lo trabajan de bien". Nuestra informante dice que en ninguna otra parte de la república hacen anicillo en esa forma, que solamente en su pueblo; de allí lo llevan a Zacapa, Chiquimula, Esquipulas y tantos otros lugares, sobre todo del oriente.

3 ferias grandes: estas personas les llaman así por su importancia o duración.

4 **ishhocas**: niñas comprendidas entre los 8 y los 12 años.

Para la preparación del anicillo se emplean unos comales<sup>5</sup> de regular tamaño hechos de lámina de zinc, los que se colocan encima de braseros con poco fuego, sólo para que den un "calor de rescoldo".<sup>6</sup> A excepción de los comales, no se requieren utensilios especiales y cualquier trasto es de gran utilidad.

#### 6. Elaboración del producto

Dice la informante que el "comienzo mediano" se hace con 1/2 libra de anís; 4 onzas de pepitoria; 4 libras de manía; 1/2 onza de canela; 2 libras de semilla de marañón (si hay). Todo este "mensuje"<sup>7</sup> se pone en un comal tibio a poco fuego y se le echa su "miel de azúcar" con una cuchara sopera; se seca la primera cucharada, se le pone la otra y se sigue "meneando" hasta que se termine la miel. Hay que tener cuidado de que la miel no toque el fondo del comal porque se quema; cuando el anicillo tiene un tamaño mediano se puede mover con un cucharón y como no crece todo parejo, se saca el más grande y se aparta del pequeño.

Al siguiente día ya no se "agarra" todo el comienzo; se "agarra" la mitad en otro comal con fuego y se pone más miel todo el día con la misma cuchara sopera; a los tres días ya se puede trabajar en dos comales y echarle miel con un cucharón.

A los cuatro días, de estas dos comaladas se sacan tres o cuatro "hasta que uno llegue a hacerse 28 ó 30 libras diarias"; antes le mezclaban al anicillo clara de huevo batida, pero ahora ya no porque los huevos están caros. Al estar ya seco el anicillo se tiñe con color vegetal, verde, rosado y amarillo, el cual como ya se dijo, hay que mandarlo a traer a El Salvador, porque el que hacen en Guatemala no es bueno. "Para teñir el anicillo, le pongo poquito color a una 'miserita' de agua y le echo dos o tres cucharones de la misma miel; pongo el comal en un banco y echo 15 ó 20 libras de anicillos; aquella miel la echo toda de un viaje y lo 'meneo' hasta que todo el que eché 'agarre' su color y lo dejo en el aire para que se seque. Como le dije para el color rosado, igual se

5 comales: recipientes de lámina de zinc, de forma circular con fondo plano, con una tira levantada alrededor de la orilla para que no se salga el anicillo.

6 calor de rescoldo: le llaman así al poco calor que desprende el carbón encendido en el brasero, de manera que los comales se mantengan a una temperatura tibia.

7 mensuje: la señora Sagastume le llama así a la mezcla de todos los ingredientes al echarlos a un comal.



hace para el verde y el amarillo".

"Para preparar la miel de azúcar, se echa en un trasto grande (casi siempre un baño), se le va echando agua fría poco a poco hasta que se deshace el azúcar; se miden 5 palanganas pequeñas de agua para cada 28 libras de azúcar. Luego la pongo a cocer con fuego de leña echándole el jugo de un limón hasta que dé 'punto la miel'; cuando se está cociendo hay que tener cuidado de irle sacando la cachaza".

"Mi trabajo 'no tiene más ciencia sino es como me estoy explicando'; soy una señora de 60 años y es lo que me da la vida, ya que soy viuda porque Dios me quitó a mi marido hace 17 años y a mis seis hijos los he criado sólo con mi trabajo." (Todas éstas son palabras textuales de la informante).

#### 7. Costos (de materias primas, de mano de obra, de transporte)

El anís se compra a Q 1.50 la libra;  
 El azúcar a Q 10.30 el quintal;  
 La manía a Q 0.40 la libra;  
 La pepitoria a Q 0.40 las 4 onzas;  
 La semilla de marañón se saca en casa y se le tuesta después;  
 La canela a Q 0.40 la onza;  
 El color vegetal se compra en El Salvador a Q 5.00 el frasco;  
 La red de carbón a Q 3.00;  
 La carga de leña a Q 2.50;  
 El rollo de papel manila (con el que se hacen los cartuchitos para vender el anicillo) Q 1.95

De un quintal de azúcar se sacan 3 1/2 arrobas de anicillos listos para la venta; se pierde algo de azúcar porque hay que quitarle la cachaza a la miel cuando empieza a hervir.

No se paga mano de obra porque no hay operarios; pero al hacer sus cuentas, la anicillera valora su propio trabajo a razón de Q 2.00 por cada quintal trabajado, cantidad que le cobra la que le ayuda en caso necesario.

El valor del transporte de cada canasto de 5 arrobas depende de la distancia; por ejemplo: de la capital a la ciudad de Tecún Umán le cobran Q 1.00 por cada canasto.

Por el puesto en la feria le cobran por vara o por temporada. Si va a la feria de Quiriguá, por ejemplo, tiene que pagar Q 0.75

por un puesto de 3 varas y Q 1.80 de luz por todo el tiempo que dura la feria. En el mercado de Jocotales paga diez centavos por el lugar que ocupa.

Una carga de azúcar produce 7 arrobas de anicillo y se elabora entre 6 y 8 días; cada arroba se vende en Q 10.00. La libra se vende a 40, 45 ó 50 centavos o por cartuchitos de 2 onzas a 5 centavos cada uno.

#### Costos para beneficiar una carga de azúcar

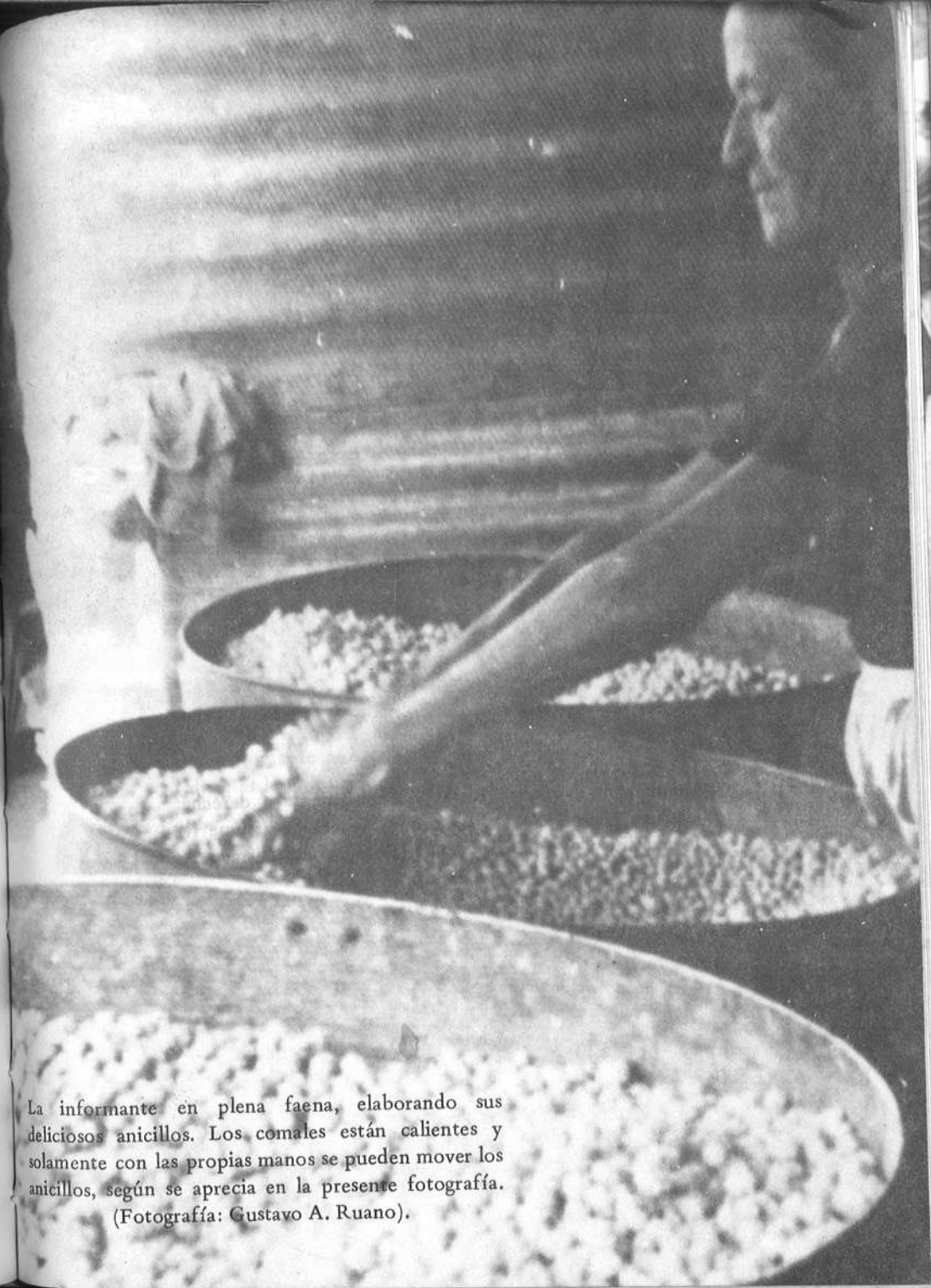
Azúcar	Q	21.00
Anís	Q	0.75
Leña y carbón	Q	5.00
Color vegetal	Q	3.00
Mano de obra	Q	4.00
Manía	Q	0.80
Semilla de marañón	Q	0.75
Canela	Q	0.40
Pepitoria	Q	0.40
Total	Q	36.10

#### Observaciones

A pesar de que el trabajo es algo duro y hay que mantener las manos dentro de los comales calientes, sí le trae cuenta hacer sus anicillos, pues le gana al producto el 50 o/o más o menos; al llevar mayor cantidad de producto, es claro que es mayor su ganancia, descontando los costos, pasajes, fletes, hospedaje, comida y puesto en la feria.



Josefa Antonia Sagastume.  
(Fotografía: Gustavo A. Ruano)



La informante en plena faena, elaborando sus deliciosos anicillos. Los comales están calientes y solamente con las propias manos se pueden mover los anicillos, según se aprecia en la presente fotografía.  
(Fotografía: Gustavo A. Ruano).





“Anicilleras” de Santa Rosalía: de izquierda a derecha, Valentina Guzmán, Cecilia Cordón, Josefa Sagastume (la informante) y Tomasa Aragón. (Fotografía: Gustavo A. Ruano).



La informante ayudada por su hija Blanca Alicia. De sus hijos, es la única que vive con ella. (Fotografía: Gustavo A. Ruano).



En el corredor de la casa, colocan los comales sobre sus respectivos braseros para poder trabajar las golosinas. Todas las ancilleras emplean el mismo sistema de trabajo y son capaces de atender hasta cuatro comales a la vez, lo que demuestra la práctica que han adquirido a través de muchos años.  
(Fotografía: Gustavo A. Ruano).