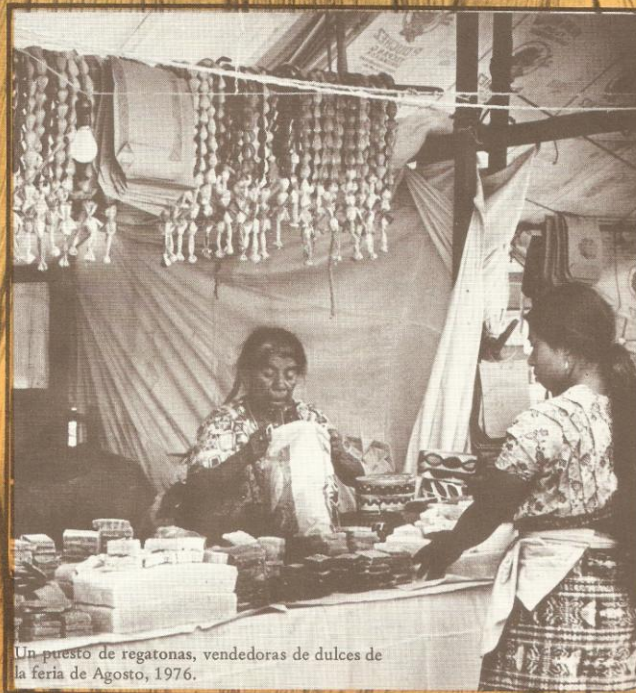




La Tradición Popular

BOLETIN DEL CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA



Un puesto de regatonas, vendedoras de dulces de la feria de Agosto, 1976.



Santiago Jichá Patzán. Agricultor y rosariero en la feria de Agosto de la Ciudad de Guatemala.



1976

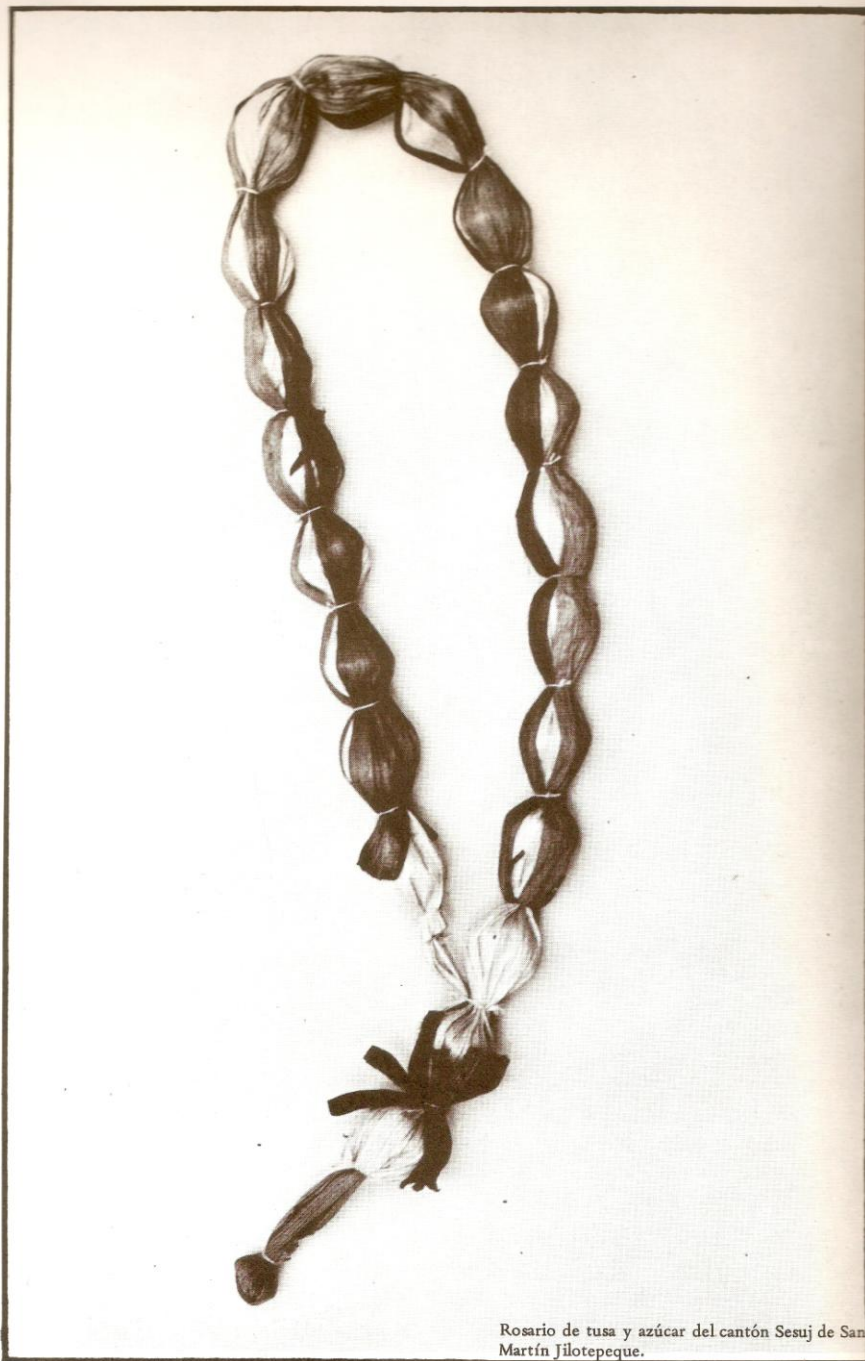
LA TRADICION POPULAR

CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS

DIRECTOR:
ROBERTO DIAZ CASTILLO
INVESTIGADORES ADJUNTOS:
CELSO A. LARA - OFELIA DELEON M.
Fotografías: Mauro Calanchina
Diagramación: Rosmarí Monastirsky
AVE. DE LA REFORMA 0-63, ZONA 10
GUATEMALA, CENTROAMERICA.

10





Rosario de tusa y azúcar del cantón Sesuj de San Martín Jilotepeque.

LOS ROSARIOS DE TUSA Y AZUCAR DE SAN MARTIN JILOTEPEQUE

Celso A. Lara F.

Intorno

El rosario de tusa con cuentas de dulce de colación, es una de las manifestaciones de mayor vigencia en la cultura popular ergológica de Guatemala. Confeccionado con hojas secas de maíz (dobladores o tusa), teñidas de vivos colores, con dos tapitas de dulce de azúcar con las que se forman las cuentas, los rosarios de San Martín Jilotepeque al igual que las chicharras y los forlones (tamborcitos de papel y tripa) de la ciudad

de Guatemala, los dulces de colación de Amatitlán, los panitos y shecas de Quetzaltenango, el pan de mashtate de Chichicastenango, las rosquitas de Totonicapán y las manías¹ y habas de San Juan Ostuncalco, son productos característicos de las ferias patronales de los pueblos del interior del país, de las ferias de los barrios populares de las ciudades y de los atrios de las iglesias con motivo de la "velación del Santísimo Sacramento".

1 En toda Guatemala al maní se le llama manía.



Un aspecto de la feria de Agosto de la Nueva Guatemala de la Asunción, 1976.

El hombre

Los vendedores de rosarios de tusa y dulce de azúcar recorren el país repartiendo oraciones con sabor a azúcar por los cuatro puntos cardinales. Proceden de la aldea o cantón Sesuj, del municipio de San Martín Jilotepeque, departamento de Chimaltenango. Tanto los habitantes del cantón como los de los caseríos El Sauce y El Pinar, se dedican fundamentalmente a los trabajos agrícolas y sólo en sus "ratos libres" son rosarieros. Hombres, mujeres y niños de estos lugares intervienen en su elaboración, distribución y venta. Familias completas de Sesuj participan en el trabajo de los rosarios de tusa y azúcar. Una de ellas, la familia Jichá Patzán, cuyos miembros, Eladio, Gorgonio, Mario Andrés, Santiago y Marcelino, padre, hijo y hermanos respectivamente, son rosarieros por tradición, recorren las ferias del país ofreciendo sus productos cuando no es época de siembra ni de cosecha, ya que los rosarios sólo pueden hacerse en verano, pues en invierno "se pega l'azúcar".

A todos ellos no fue posible encontrarlos en la Feria de Agosto de la Nueva Guatemala de la Asunción, dados a la tarea de vender la policromía de su arte. Aprendido por tradición, el oficio de rosariero "es muy viejo en San Martín Jilotepeque", sostiene Eladio Jichá, de 40 años,

agricultor originario del paraje El Sauce, a quien se lo enseñó su padre Jacinto Jichá y su madre María Patzán, ya fallecidos. Eladio transmite actualmente sus conocimientos a su hijo Gorgonio de 13 años, quien combina la escuela primaria y los trabajos de la milpa² con la fabricación de rosarios. "Se lo enseño —apunta— como nos lo enseñaron a nosotros". Y añade: "Buscando donde caen unos centavos más".

Otro miembro de la familia, Santiago Jichá, afirma también que "desde patojo lo he hecho" y que aprendió el oficio de un señor del cantón Sesuj. En tanto Marcelino Jichá, de 38 años, agricultor y comerciante, asegura que "si Dios me regala vida se lo dejo a mis hijos y a mis nietos".

Debemos señalar que la elaboración de rosarios es una actividad secundaria para los habitantes de San Martín Jilotepeque. Marcelino Jichá, vecino del paraje Los Pinos, indica que la agricultura "es lo más principal". Los rosarios "los hacemos cuando podemos". Santiago Jichá, de 47 años, tío de Mario Andrés, agrega además que toda su familia los hace. Opina que le gusta hacerlos y venderlos, porque eso le permite "tirarse a todas las ferias y estar contento", pero insiste en que "lo más principal es el campo".

2 Cultivo del maíz.



Gorgonio Jichá Patzán.
4 Vendedor ambulante y rosariero de San Martín Jilotepeque.



Eladio Jichá Patzán.
Rosariero. Descansa en el Palomar cercano a la Feria de Agosto.

El producto. Materias primas

La elaboración de un rosario necesita de las siguientes materias primas: azúcar para la confección de los dulces de colación. Se compra en la ciudad de Chimaltenango o en la ciudad de Guatemala a razón de Q.0.11 la libra. La tusa o doblador (hoja seca de maíz) "sale de las cosechas de milpa que Dios nos regala", como lo manifiesta Marcelino. Sin embargo, cuando no es posible conseguirla en San Martín Jilotepeque, tienen que "bajar" a comprarla a la costa sur, en donde se consigue "el rollo" a Q.1.00. Eladio agrega a lo dicho por su hermano, que la tusa de la costa sirve poco para los rosarios, porque es muy pequeña. "Para que sirva —concluye Santiago— tiene que ser larga, por eso usamos sólo semilla grande" (de maíz). En tanto la añilina que se utiliza para decorar la tusa, se consigue en Antigua Guatemala, la Nueva Guatemala de la Asunción, Chimaltenango "o —como explica Gorgonio—, donde (la) encontramos".

"Está muy cara ahora —interviene Santiago— sobre todo el color verde que cuesta Q.1.90 la libra en las farmacias". La pita que se usa para amarrar las cuentas del rosario, la consiguen en las tiendas de Chimaltenango a Q.0.25 el molote.

Son relativamente pocos los instrumentos de trabajo utilizados. Pequeños moldes de madera para las tapitas de azúcar. Una piedra lisa de río para lujar la tusa.



Santiago Jichá Patzán.
Vende y explica la policromía de sus rosarios de tusa y azúcar.

Sistema de trabajo

Hay que indicar, por otra parte, que el trabajo de los rosarieros es familiar. Interviene no sólo la mujer, sino los hombres y niños, y la actividad es compartida con las labores agrícolas, alfareras y domésticas. Al igual que la familia Jichá Patzán, formada por quince miembros, los moradores del cantón Sesuj se dedican a la misma labor con procedimientos similares, enseñados por la tradición, el ejemplo y la palabra.

Procedimiento de elaboración

Los Jichá Patzán coincidieron en la descripción de los procesos de elaboración del rosario de tusa. "Son tres trabajos" los que lleva, explica Eladio: a) el dulce; b) el envuelto; y c) el vestido.

a) el dulce:

El primer paso consiste en "coser l'azúcar en agua caliente" hasta tres horas. Luego, "se menea con ñeque" —como acota Gorgonio— hasta que está lista para repartirla en los moldes de madera. Esta etapa es indispensable porque de otra manera "no sale parejo el dulce".

En seguida hay que esperar "unos minutos" para que se enfríe el azúcar dentro del molde. Se sacan luego las tapitas y se llevan a la secada, que consiste en asolarlas "en una mesa por dos horas, hasta que están completamente secas". Sólo después "se

empieza a trabajar". Es decir, las tapitas de colación están listas para convertirse en cuentas de rosario de tusa.

Al preparar los dulces de colación, simultáneamente, se alista el doblador o tusa que ha de formar el cuerpo del rosario. Marcelino Jichá dice que el doblador primero se ondea (se alarga), luego se ralea y por último se luja (se ablanda), con una piedra lisa de río. Una vez lujada, la tusa se pone "en remojo" en agua caliente por un "largo rato". Se procede entonces a teñir con colores brillantes muchas capitas de doblador con las cuales se vestirá el rosario.

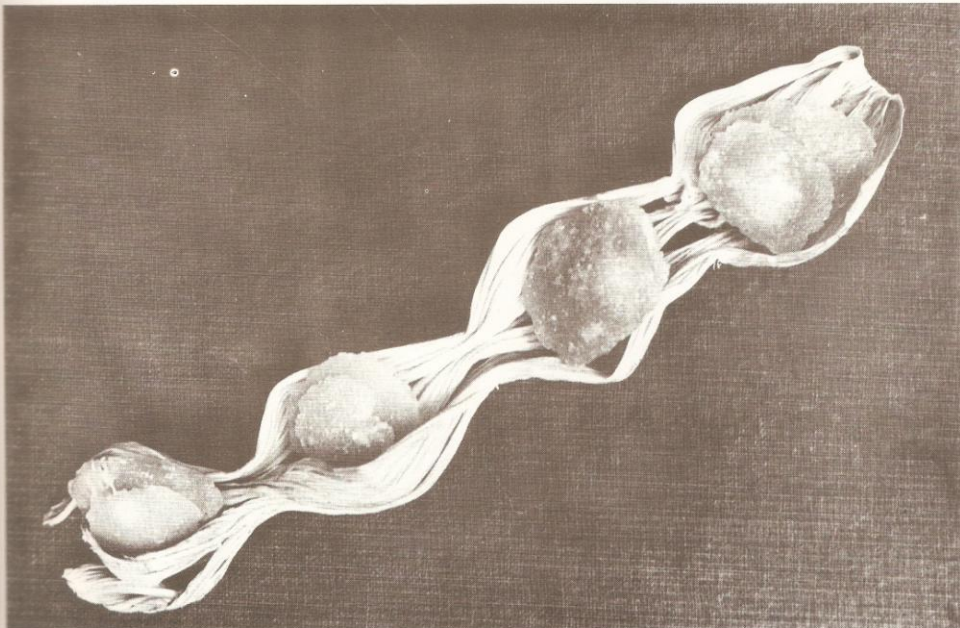


b) el envolvido:

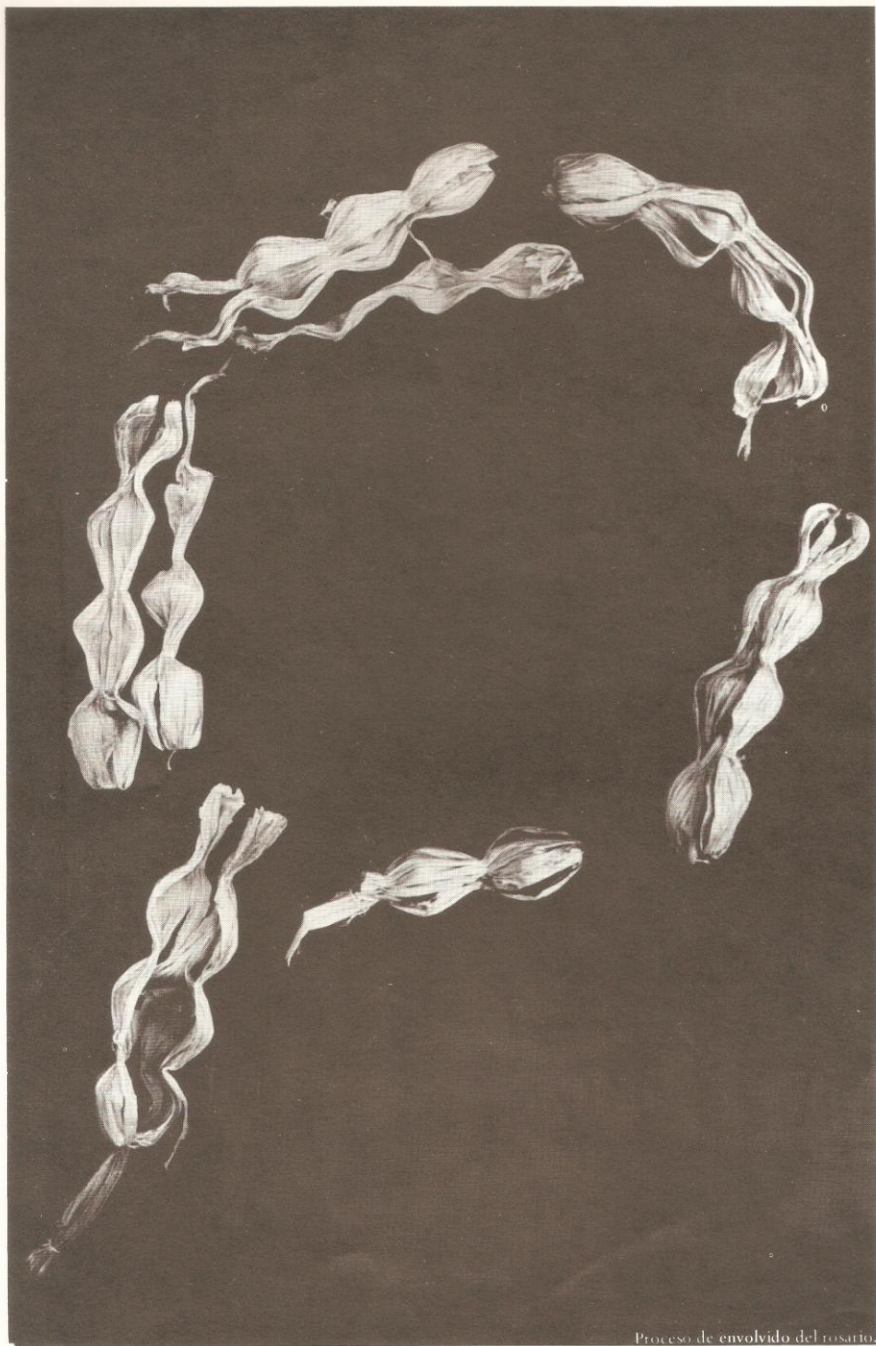
Al comprobar que las tusas sin teñir ya están blandas, se sacan del agua caliente y se dejan secar al aire libre. Estando todavía húmedas ("ni secas ni mojadas"), se colocan las tapitas de dulce, que dan forma a las cuentas del rosario. Luego se las amarra con la pita. Para el envolvido se usa cuatro tusas largas

unidas entre sí por una pita delgada. Con ella se da forma al cuerpo del rosario, el cual se "remata" con un doblador teñido de vivo color, que asemeja una cruz.

El nombre de esta etapa del proceso se debe —explica Marcelino Jichá— a que "se envuelven los dulces".



Las tapitas colocadas en el envolvido del rosario.



Proceso de envoldido del rosario.

c) el vestido:

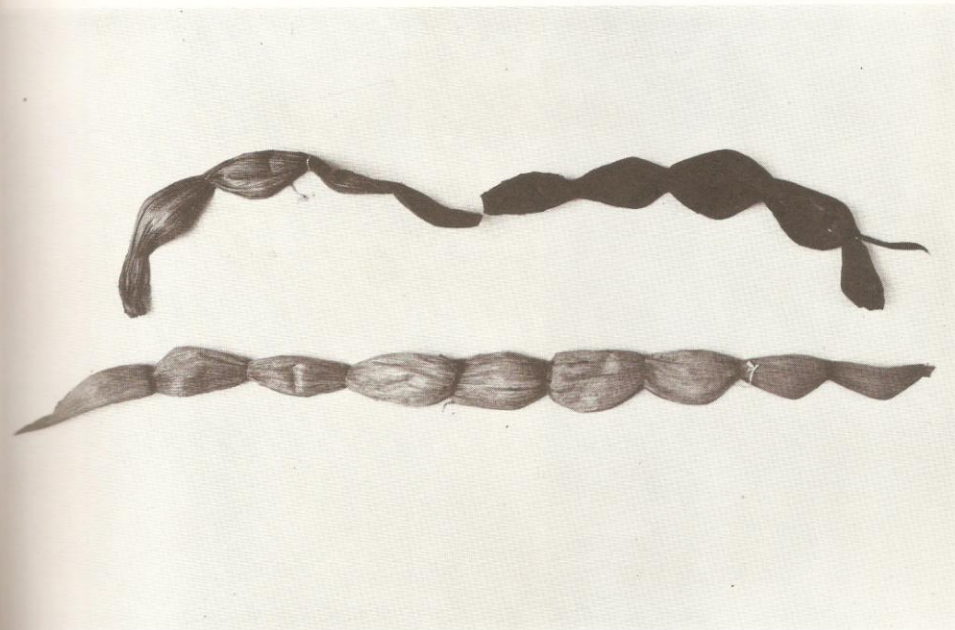
Según Eladio, el rosario "se adorna, tiene colores". El vestido consiste en colocar sobre el cuerpo del rosario varias "capitas de tusa teñida", de tal manera que se vea "una blanca y otra pintada".

Los colores de las tiras de tusa son brillantes y recorren todas las gamas: morado, fucsia, verde, amarillo, anaranjado y azul, que son los más comunes.

El vestido es lo más importante en la confección de un rosario. Eladio Jichá asegura que los colores son los "que a uno le gusta",

pero, como manifiesta Marcelino, hay que buscar el color "que habla; que da vista". Y Santiago reitera: "la cosa, para que se venda, son los colores, hay que buscar los que dan luz". Finalmente, dice Gorgonio, si los rosarios fuesen blancos no se venderían.

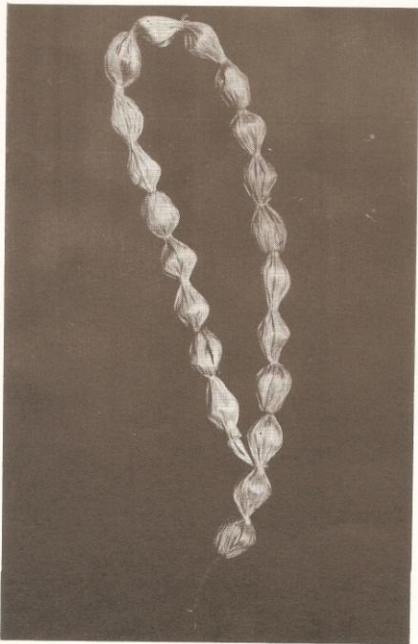
De acuerdo con Santiago Jichá, es posible hacer dos docenas diarias de rosarios cuando trabaja tanto la mujer como el hombre. "Como ve —concluye Mario Andrés— esto lleva mucha plata y mucho trabajo". "Pero a mí me encanta hacerlo, y a la gente les gusta; por eso estoy aquí".



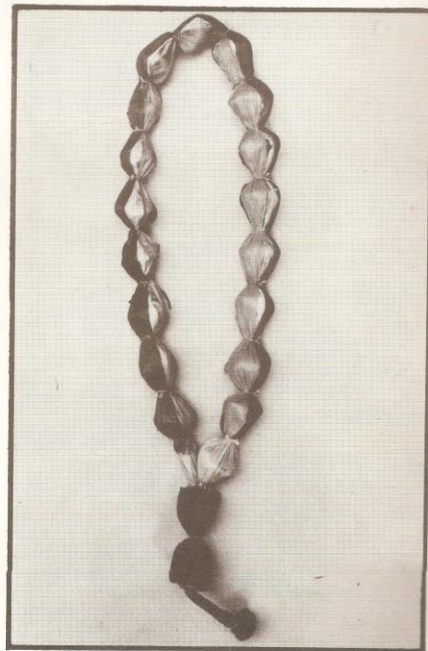
Capitas de tusa teñida que visten el cuerpo del rosario.



Remate del rosario. Tusa teñida.



El envuelto del rosario.



El vestido del rosario.



Dos procesos del rosario: el envolvido y el vestido.

Venta y distribución

Dos son las formas de distribución del producto: una primera, por medio de las regatonas (que tienen puestos fijos de venta en las ferias), quienes llegan a comprarlos "por docena" a los distintos rosarieros a San Martín Jilotepeque. Pagan entre Q.1.00 y Q.1.10 por cada docena.

Las regatonas, además de los rosarios, venden en las ferias dulces de Amatitlán, panitos de Quetzaltenango, chicharras de la ciudad de Guatemala, manías y habas de San Juan Ostuncalco y otros productos folklóricos y populares.



La otra forma de distribución se lleva a cabo por medio de los vendedores ambulantes. Los mismos rosarieros de San Luis Jilotepeque se desparraman por las ferias del país a convidar la dulzura de su producto. Es el caso de la familia Jichá Patzán.

Santiago dice al respecto: "no salimos todos los del cantón; unos se van a una feria; otros a otra, pero antes nos platicamos a donde vamos a ir". Eladio afirma que solamente a dos ferias van todos los rosarieros: a la Feria de Agosto de la Nueva Guatemala de la Asunción y al primer domingo de cuaresma, en Antigua Guatemala día de la velación del Señor de San Felipe. "Es cuando más logramos", dice Mario Andrés.



Marcelino Jichá Patzán. Recorre las ferias populares vendiendo rosarios de tusa.



Mario Andrés Jichá Patzán.
Rosariero de San Martín Jilotepeque.

Los Jichá Patzán y demás fabricantes y vendedores de rosarios "se tiran a todas las ferias", pero previamente se ponen de acuerdo a cual ir. Así, Santiago, al concluir la Feria de Agosto de la ciudad de Guatemala, se dirige a la de San Agustín Sumpango, junto con Gorgonio. En tanto que los demás hermanos regresan a San Martín Jilotepeque "a ver cómo está la mujer y el campo".

Según Andrés, "cuando Dios me ayuda se vende bien". Cada rosario se ofrece a dos por Q.0.25, o bien a Q.0.15 cada uno. No puede venderse a más bajo precio porque "ahora todo está muy caro, la añelina subió mucho". Pero, como apunta Gorgonio, "a la gente le gusta y los compra". La familia Jichá Patzán logró vender el

día 15 de agosto, día de la Virgen de la Asunción, patrona de la ciudad, seis docenas de rosarios, y en días "corrientes" hasta cuatro. "No crea, se le gana algunos centavitos", concluye Eladio.

Cuando los rosarieros de San Martín Jilotepeque vienen a la ciudad de Guatemala se alojan en un palomar (casa de vecindad) cercano. De la venta de su producto tienen que "conseguir" el pago del pasaje entre su pueblo y la urbe, el flete por las redes de rosarios, su avío y su cansancio. Sin embargo, entre todos cubren los gastos.

—"Por eso es que las regatonas están mejor que nosotros —dice Marcelino—, porque ellas se atienen al negocio, en cambio nosotros no, sólo al cultivo, que es lo más principal".



14 Vendedores de dulces de Amatitlán, Panitos de Quetzaltenango y rosarios de San Martín Jilotepeque. Feria de Agosto, 1976.

Función

Mario Andrés cuenta que a la gente le atrae mucho los rosarios y por eso "los busca"; además agrega: "los dulces son ricos y (la gente) se puede llevar algo de la feria que no sea caro"; "uno de pobre no puede comprar mucho".

"A los ishtos³ les gustan", concluye Gorgonio.

La función del rosario de tusa y azúcar es, pues, estética y económica. Se compran para saborear los dulces de azúcar. Después se desarman y con las tusas del envoldido se hacen paschtes para lavar los trastos.

Con su policromía los rosarios imprimen vida a las ferias populares. Su autenticidad como producto surgido en el seno de las clases populares



Puesto de un vendedor de rosarios en la feria de Agosto de la Nueva Guatemala de la Asunción, 1976.

se ha afirmado tanto que el resto de la población lo acepta y lo consume.

Finalmente, es necesario acotar que, un producto tan frágil genera relaciones sociales de envergadura en el campo de nuestro país. Asimismo, los rosarios de tusa y azúcar son genuinas expresiones del exquisito arte popular guatemalteco.

3 Niños.

Fotos Celso A. Lara: portada, contraportada, y páginas 3, 4, 5, 12, 13, 14, 15.

Fotos Mauro Calanchina: tusas portada y contraportada, y páginas 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11.