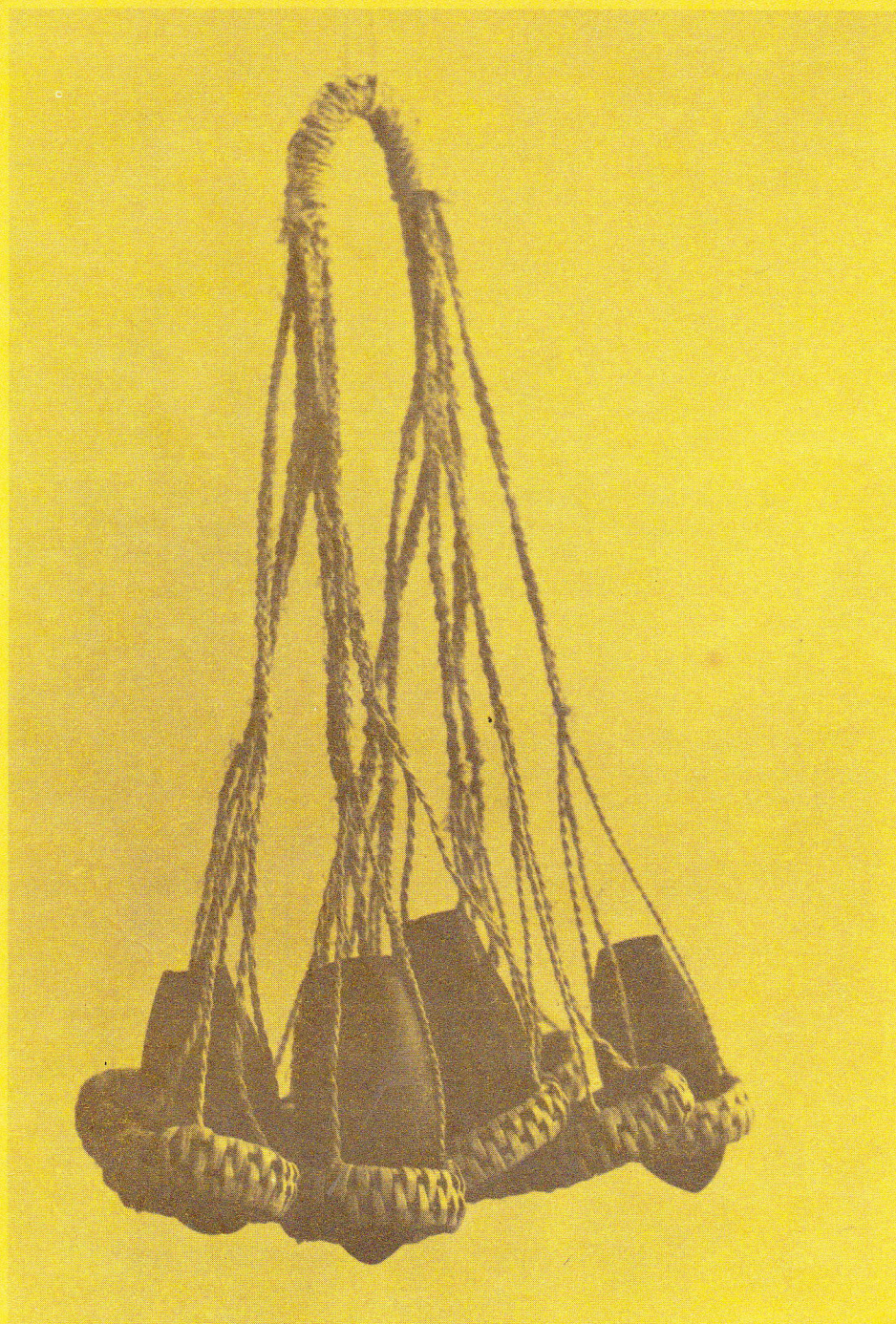
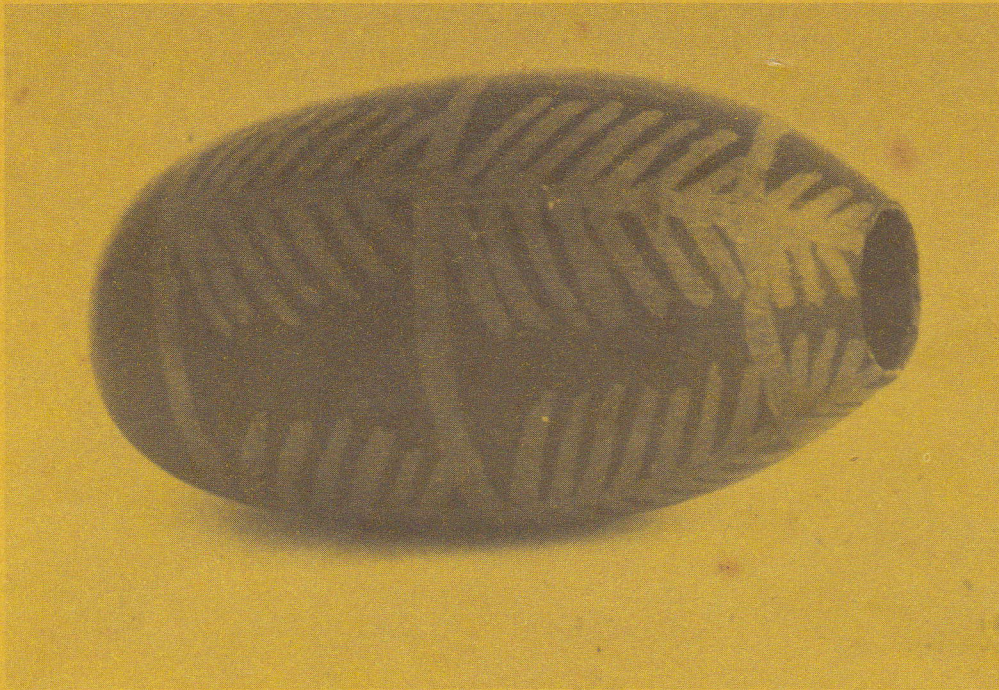


# La Tradición Popular



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



**1978**

## **LA TRADICION POPULAR**

**CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS**

**DIRECTOR:  
ROBERTO DIAZ CASTILLO**

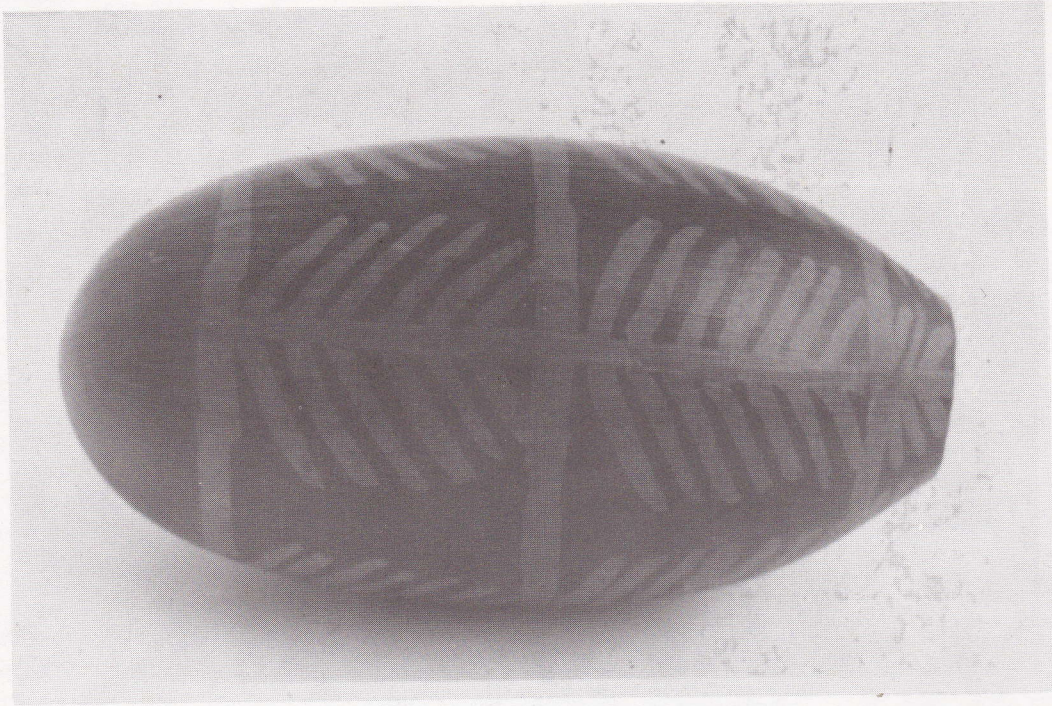
**INVESTIGADORES ADJUNTOS:  
CELSO A. LARA - OFELIA DELEON M.  
J. M. JUAREZ TOLEDO**

**DISEÑO: CABRERA**

**AVE. DE LA REFORMA 0-09, ZONA 10.  
GUATEMALA, CENTROAMERICA.**

**18**





# LAS JICARAS DE SAN BERNARDINO

ITALO MORALES HIDALGO \*

Las jícaras decoradas de San Bernardino, municipio del departamento de Suchitepéquez poblado por una mayoría indígena de habla quiché, han pasado desapercibidas a los investigadores de las artes guatemaltecas. Cosa muy extraña porque su belleza es singular. Desafortunadamente, como ha sucedido en muchos pueblos del país con respecto de las artesanías, en San Bernardino no sólo ha mermado el trabajo consistente en la elaboración de las jícaras, a tal punto ha desaparecido, sino que las dos o tres personas que se dedican a este oficio descuidan tanto la preparación de los tintes como la aplicación de los diseños.

En este pequeño estudio se quiere dar a conocer, por primera vez, las jícaras decoradas en cera negativa de San Bernardino y describir la técnica empleada para producirlas.

Desde tiempo inmemorial, la jícara es la vasija por excelencia destinada por los indígenas del continente americano para beber atol o chocolate.

Dado su uso tan específico la palabra jícara ha pasado a otros idiomas con la connotación de utensilio o taza pequeña de loza o china que sirve para beber chocolate. Del náhuatl este término pasó al español americano, de aquí a España, donde tiene otra acepción; del español al portugués como *chícara*, al catalán como *xícara* o *xicra* y al italiano como *chicchera* (taza pequeña para beber chocolate).

## La palabra xícara

Es de origen náhuatl y está compuesta de los siguientes vocablos: *xiktli*, ombligo, y *calli*, casa o receptáculo, es decir "receptáculo con ombligo", sin duda por la semejanza que tiene con el pedúnculo del fruto del jícara, el cual parece realmente un ombligo.

La palabra jícara es usada comúnmente por la población ladina, no así por la indígena que emplea la voz *mulul*, de origen quiché, lengua que se habla en el pueblo. La etimología de dicha palabra se desconoce.

## Uso

Las jícaras decoradas se usan para tomar atol en las cofradías y otras ceremonias relacionadas con éstas, además de casamientos y bautizos. Las pequeñas se asientan sobre un *yagual*, objeto que consiste en doce formas circulares hechas de cibaque, cada una de las cuales va atada por tres cordones delgados de fibra torcida de maguey, de 42 centímetros de largo, colgada de una agarradera (ver figura 1). Estas formas circulares llevan entretejidas delgadas tiras negras que se extraen de la corteza de un helecho o "palmita" como se le llama, y que crece a la "orilla del río". En el *yagual* caben doce jícaras y tienen el mismo uso que el azafate en las culturas occidentales, pues es con su auxilio que se distribuyen las jícaras llenas de atol a los participantes, quienes después de haber hecho uso de ellas las vuelven a colocar en el *yagual*.

Las jícaras grandes sirven para llevar atol de casa en casa a determinadas personas. Aunque se puede beber directamente de ellas, generalmente se vierte el contenido en escudillas.

Hoy día se ven mucho más las jícaras sin decoración, pues las mujeres que sabían elaborarlas han muerto y las pocas capaces de hacerlas, aunque no con la destreza de antaño, ya "no tienen tiempo", como ellas suelen decir.

El atol que se acostumbra beber en el pueblo es el llamado "atol colorado", debido a su color. Este atol se prepara con cacao mediante un proceso que requiere mucho tiempo, y se bebe sin azúcar, tal como es la costumbre de tomar el té en el Japón. Beberlo con azúcar sería faltar a las tradiciones, modalidad que a nadie se le ocurriría, excepto a los forasteros. A pesar de que se bebe caliente, es muy fresco al paladar. Debe ingerirse despacio para gozar de su frescura. El agujero por donde se vierte el atol se acostumbra cubrirlo con una pequeña bola de *pusunque*, que sirve de tapadera comestible y que está hecho de la nata recogida en los apastes de atol. Equivale a la manteca de cacao sin refinamiento alguno, es de color grisáceo y de muy fresco sabor. El *pusunque* es casi una golosina, muy gustada especialmente por los niños.

---

\* Guatemalteco. Doctorado en Filología Románica por la Universidad de Alabama.

## La preparación del atol

El atol colorado de San Bernardino se prepara con cacao, que tanto abunda en la región, aunque no es objeto de plantaciones comerciales como en otros tiempos. Lo que sí es muy común es ver una o varias plantas en los patios de las viviendas indígenas. Para preparar el atol, se corta cacao verde y cacao maduro. Ya cortadas las **pochas**, como se le llama localmente a los frutos del cacao, se abren y se despepitan; las semillas se ponen a secar, se tuestan después de secas y se muelen. Seguidamente, se prepara un **pixtón** (tortilla gruesa) de maíz cocido con ceniza. Este **pixtón** se muele y se revuelve con el cacao, el cual ha sido previamente molido también. A esta mezcla se le agrega agua fría y se bate con la mano. Después de haberlo batido durante largo rato, se recoge la nata que es a lo que se le llama **pusunque**.

## Técnica

Cuando la luna está "sazona", es decir llena, se considera que las jícaras pueden ser cortadas. Las hay de dos clases: la *Crescentia cujete* L. y la *Crescentia alata* HBK. Después de cortadas se dejan durante una semana para que se pudra la carnaza y sea más fácil vaciarlas y limpiarlas. La extracción de la carnaza se hace a través de un agujero de tres centímetros de diámetro, más o menos, situado en uno de los extremos, agujero que sirve, además, de boca para beber. Con un palito se le saca la carnaza y después se lava el interior cuidadosamente. Se raspa luego con un **chay** (pedazo de vidrio) para quitarle la delgada membrana que cubre el exterior, verde cuando está recién cortada y café algunos días después. Seguidamente se pone a secar. Varios días más tarde, cuando se considera que la jícara está totalmente seca, se le aplica el diseño deseado con un pequeño pedazo de tela o un palito, el cual ha sido previamente untado con cera caliente. Seca la cera, se vierte sobre la jícara el jugo oscuro obtenido del bejuco llamado localmente **ojo de venado** (*Mucuna araropylla* Standl), el cual se extrae a su vez por ebullición y se aplica frío. Se le dice **ojo de venado** porque sus semillas tienen esa forma. Estas vienen en vainas y se consideran objetos que traen buena suerte.

Ya seco este jugo en las jícaras, se procede a remover la cera con un pequeño lienzo caliente para que aquellas adopten un tono negro y blanco. Al día siguiente se ponen las jícaras en un apaste, se les agrega agua de tapalcuite (*Coccoloba schiedeana* Lindau), se tapan y se ponen a hervir. El agua de tapalcuite se obtiene machucando la cáscara del árbol del mismo nombre e hirviéndola en agua. El jugo que resulta se usa para darle al diseño un tono **beige** característico. Hay que hacer notar que cuando las jícaras se hierven en el agua de tapalcuite, no pueden ser vistas por personas ajenas a quien las trabaja, porque, según la costumbre, se manchan o se les va el color.

Las jícaras se sacan calientes del apaste e inmediatamente se meten en un costal; se cubren bien para que no les "pegue el aire", pues, según opina un informante, de otra manera se decolorarían. Ya frías se lavan de nuevo para eliminar cualquier exceso de tinte o impurezas de toda índole.

## Los diseños

Son sencillos y se aplican por medio de la técnica descrita en los párrafos anteriores. Los más comunes son: la rama (que también se emplea en los diseños del **tzut** tejido en el pueblo), diseños geométricos, que por su forma y para facilitar su identificación son llamados en este estudio **sol naciente** y **sol pleno**. (Ver ilustraciones).

El trabajo de la aplicación de los diseños es labor femenina. Los hombres ayudan en la preparación de las jícaras, es decir en el corte, raspado y vaciado. Este es otro ejemplo de división del trabajo, fenómeno que también se da al producir la cerámica de rodetes y el telar de cintura, considerados como labores propias de las mujeres, mientras que la cerámica hecha en torno y los telares de cárcola son trabajos masculinos.

Finalmente, debe mencionarse el nombre de la señora Germana Tujá Chiquirín, fallecida en 1973, a los sesenta años de edad (cuyos diseños se muestran en este estudio), de quien puede decirse que fue una artista en su género. En la belleza de los diseños aplicados a las jícaras no ha habido hasta la fecha quien se le compare. Desafortunadamente, ninguna de sus hijas aprendió este arte.

