



La Tradición Popular

Centro de Estudios Folklóricos
Universidad de San Carlos de Guatemala



Mujeres Alfareras

DE SAN AGUSTIN ACASAGUASTLAN, EL PROGRESO



Introducción:

En el presente trabajo se exponen las circunstancias en que se ha desenvuelto la vida de las mujeres que elaboran cerámica en Tulumaje y en el Llano de Jesús, dos aldeas, del municipio de San Agustín Acasaguastlán, departamento de El Progreso. Después de realizar un breve recorrido histórico por el área geográfica en mención y, de aludir a las biografías de las alfareras; se describe con detalle la manera de elaborar la alfarería en esta región, los materiales utilizados, los procedimientos, los costos y la comercialización del producto. Sin embargo, aclaramos que nuestro énfasis estuvo puesto en las artesanas tradicionales y en el panorama socioeconómico local, en particular de la oferta de empleo para el sector femenino en esta región del país.

Los antecedentes que se podrían citar para este trabajo son escasos, pero indudablemente la obra etnográfica más importante al respecto es la de Morales Hidalgo (1980), en la cual el autor presenta una amplia panorámica de la cerámica tradicional de toda la región oriental del país

REFERENCIA HISTORICA Y GEOGRAFICA

San Agustín Acasaguastlán es, junto con Sanarate, uno de los dos más importantes municipios de los ocho con que cuenta el departamento de El Progreso. Se localiza a 96 Kms. de la ciudad capital y a 19 de la cabecera departamental, Guastatoya. San Agustín, limita al Norte con la Sierra de las Minas, la que comparte con Baja Verapaz; al sur con el municipio de El Júcaro y el de Guastatoya; al oeste con Morazán y al Este con San Cristóbal Acasaguastlán.

De acuerdo con García Elgueta, el nombre de Acasaguastlán significa lugar de garzas y torditos y proviene de las voces **Acatzau**, que significa torditos y de **Aztlán**, que quiere decir lugar de garzas. (Diccionario Geográfico de Guatemala, 1962: T. II, 116).

El municipio que nos ocupa tiene una extensión territorial de 358 kilómetros cuadrados y está conformado con 19 aldeas¹, 55 caseríos, 2 parajes², 2 parcelamientos y 20 fincas³. El mismo posee un clima en

extremo cálido, pues se ubica a tan solo 290 mts. SNM. y su temperatura media es de 24°C.

El pueblo de San Agustín está compuesto por 7 barrios: Aguahiel, San Sebastián, San Juan, El Tamarindo, San Pablo Guaytán, Río Hato y El Centro; así como por dos caseríos: Llano de Jesús y Tinmashá.

La población originaria de San Agustín parece haber sido de origen pokoman, aunque también hubo presencia pipil en el área según Miles, Kidder y Smith. En efecto, San Agustín Acasaguastlán es un pueblo de gran

- 1 Las Aldeas de San Agustín Acasaguastlán son: Tulumaje, Tulumajillo, Pasaagua, Tecuiz, Conacaste, Comaja, Timiluyá, San Antonio La Piragua, Las Escaleras, Ixcanal, Chanrayo, El Rancho, Magdalena, Cimientos, El Conte, Jute de la Cobana, Puerta del Golpe, Aguahiel Arriba y Vado Ancho.
- 2 Los Bálsamos y Los Cimientos.
- 3 El Paraíso, La Encarnación, La Piedad, El Ciprés, Las Delicias, La Pizota, El Bálsamo, Los Achiotos, Ojo de Agua, El Naranjo, La Providencia, El Terreno, La Trinidad, El Edén, San Miguel, El Naranjo, Los Bálsamos, La Felicidad, Laura Cristina y La Providencia.



Vereda que conduce al caserío El Lajal.
(Tulumaje)

interés puesto que, según S. Miles, antes de la venida de los españoles, probablemente fue una región bilingüe, en donde se hablaba pokoman y pipil. (cfr. Miles, 1983). En los documentos coloniales se hace referencia constante a los "indios", a los "naturales" o a los "tributarios" de San Agustín y de su pueblo anexo Magdalena, pero escasamente aluden al grupo étnico al que pertenecían. (Fuentes y Guzmán, 1933 y Cortés y Larraz, 1958).

Sin embargo, a partir del siglo XX los indígenas de ésta área que ya de por sí eran pocos, comienzan a disminuir aún más y a "ladinizarse". De tal modo que actualmente no quedan - aparentemente- indígenas en la región, o al menos en las estadísticas oficiales no están reportados. No obstante los pobladores de San Agustín y de lugares aledaños como San Cristóbal, Guastatoya y otros, sostienen que efectivamente muchos pobladores de San Agustín "son indios" o al menos,



Conjunto habitacional del caserío El Lajal. (Tulumaje)

"lo parecen". Hoy por hoy, los lugareños se autodenominan como "tinecas", las mujeres o "tineco", los hombres.

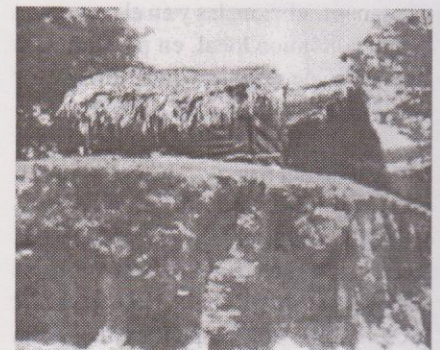
Durante el período colonial este pueblo fue conocido con el nombre de **San Agustín de la Real Corona** y era, junto con San Cristóbal Acasaguastlán y Chiquimula, de los pueblos más relevantes (desde el punto de vista socioeconómico) del oriente. **San Agustín** fue cabecera de Corregimiento y fue un pueblo pujante hacia la segunda mitad del Siglo XVIII. Por esta época, el pueblo contaba con numerosas cofradías, propietarias de tierras, bienes y hatos de ganado mayor. La gente de éste pueblo se dedicaba a la crianza de ganado, a la siembra de caña de azúcar, frutales y al obraje del añil.

Al respecto, una de las primeras referencias sobre la agricultura y la población de la región que nos ocupa, alude a San Agustín (de la Real Corona, primero y Acasaguastlán, después) y es la que realizó Juan de Pineda en 1549: "El pueblo de San Agustín está dos leguas de Zicazahuatlán (San Cristóbal Aca.), que es en el camino que va de la ciudad de Guatemala al Golfo Dulce, donde se desembarcan la ropa que viene de Castilla; es pueblo pequeño; está asentado en un llano junto a un río muy grande, donde toman mucho pescado; cojen mucho maíz, axy (ajo) y frisoles; crían muchas aves de la tierra y de Castilla; tienen cavallos y posible para dar otro tanto del que dan; andan bien aderezados y tienen mucho trato y

granjería; es tierra calyente y sana; visita este pueblo el clérigo que vista el pueblo de Zacahuatlán." (De Pineda, 1925: 351-352).

Durante la colonia, el pueblo estaba rodeado por tierras que formaban parte de grandes haciendas particulares -en algunos documento se le denomina "estancia"- de ganado mayor en donde predominaba un sistema de trabajo de corte español, regadillos en donde se sembraba caña de azúcar, achiote, cacao, añil, tabaco y frutas fundamentalmente, así como ranchos de ladinos pobres y pocos indígenas quienes sembraban granos básicos (maíz y frijol).

Las haciendas, pajuides y trapiches estaban siempre mucho más poblados que el pueblo en sí, en donde residían las familias españolas de más alto status social, el sacerdote y los administradores. (Dary, 1995).



Vivienda tradicional de Tulumaje.

ASPECTOS SOCIO-ECONOMICOS RURALES

Como hemos visto en otro lugar (Dary, 1995), en la actualidad, el departamento de El Progreso es el más árido de Guatemala y, probablemente también el más caluroso y por si ello fuera poco, afronta una serie de problemas ecológicos y agrícolas que afectan profundamente a sus pobladores: una escasa extensión de tierra cultivable prácticamente ubicada en las vegas del río Motagua y sus afluentes, baja rentabilidad del suelo, reducción de las precipitaciones pluviales, merma general de los caudales de los ríos y su contaminación; lo que se traduce en una crisis agrícola y también social.

Asimismo, por su proximidad con la ciudad capital, El Progreso es uno de los departamentos que más tiende a expulsar a la población fuera del mismo, principalmente a los jóvenes hacia la capital, a otros departamentos y a los Estados Unidos. Tal hecho ha cambiado la dinámica económica de esta región, de tal forma que varias familias sobreviven de la remesa que se envían del exterior o de los sueldos provenientes de trabajos capitalinos. Muchas de las esposas de los varones que emigran hacia el exterior, se quedan en su lugar de origen y toman las riendas de la economía local insertándose -a veces simultáneamente- en varias actividades comerciales, agrícolas, artesanales, industriales, administrativas, presionadas como están para mantener a sus familias. (Dary, 1995).

Como se ve, la falta de posibilidades agrícolas ha empujado a los hombres, principalmente los jóvenes -entre 20 y 40 a emigrar. Además, a esto hay que agregar el hecho de que la falta de tierras que los campesinos más jóvenes quisieran tener en propiedad, no les estimula a quedarse en su territorio de origen. Es decir, como expresó un joven tineco: "tierra sí hay, pero no se puede cultivar, lo que se da allí son



Arnulfa Monzón, maestra alfarera especializada en elaborar ollas tamaleras, comales y trastecitos de juguete.

puros cactus y matorrales". Juan Vargas, otro campesino entrevistado añadió al respecto: "solo la gente que logró un su pedacito cerca de las aguas del río logra hacer algo (cultivar). Yo, como vivo hasta arriba, onde...cómo hago para halar el agua, sin pisto para comprar la bomba (se refiere a la bomba de energía eléctrica)".

En el pasado, el trabajo de la mujer en Tulumaje y Llano de Jesús, como el de muchas otras aldeas, y de acuerdo con las referencias orales, consistía en tejer sombreros de palma, hornear pan, elaborar quesos, sacar la crema y bordar; amén de todas las tareas domésticas de tipo reproductivo como barrer, lavar, coser y otras. El oficio alfarero siempre fue exclusivo de grupos de mujeres ubicados en estas dos aldeas y en el barrio San Juan de la cabecera municipal, aunque antaño existía mayor número de artesanas. Algunas explicaron que en Aguahiel también se trabajaba el barro.

Según contaron las mujeres campesinas adultas, el abandono del oficio artesanal -principalmente el de la palma- que ellas hacían antes, respondió a la falta de incentivos económicos para continuar haciéndolos

sombreros, y además a la competencia que les impusieron los productos de México y de El Salvador. Además de ello hay que agregar la introducción de nuevos cultivos, que ofrecían y ofrecen la posibilidad de trabajar en la época de la cosecha y ganar más ingresos para el hogar. De esta forma, desde la década de los setenta, las mujeres de El Progreso se emplean en cultivos tales como el tomate, el pepino, el melón, el pimiento; y actualmente la uva, la oca, el limón y las plantas ornamentales, principalmente para las regiones de El Júcaro y Estancia de la Virgen. Sin embargo, la incursión femenina en la agricultura de esta región, nunca es tan intensiva como aquella que ocurre en departamentos como Chimaltenango, Sacatepéquez y Sololá.

Algunas mujeres de las aldeas Tulumaje, Tulumajillo, El Manzanal y otras que están prácticamente divididas en dos por la carretera CA-9 que de la ciudad de Guatemala conduce a los puertos del Atlántico (Izabal), aprovechan esta posición geográfica para abrir tiendas, casetas, comedores a la orilla del camino, o montar puestos estacionales de fruta y actividades comerciales similares que dependen de



Arnulfa, su hija Hortencia y su nieta en el frontispicio de su vivienda.

la gente que transcurre diariamente entre El Rancho y las Verapaces, o entre El Rancho -Zacapa-Chiquimula.

Ante estas circunstancias, las alfareras de El Progreso tienen pocas opciones económicas; o continuar con su trabajo artesanal y obtener pocos ingresos; o combinar esta tarea con otras: como la crianza de cerdos y aves de corral, el comercio, o bien, emplearse temporalmente con los productores de limón, plantas ornamentales u oca; amén de cortar frutas como mangos, chicos y jocotes y venderlas en el mercado local. Ellas tampoco desaprovechan la oportunidad de insertarse en proyectos de desarrollo o de capacitación, tanta es su avidez por superarse y aprender cosas nuevas.

LAS ALFARERAS

Arnulfa Monzón y Hortencia Velásquez Monzón

Arnulfa Monzón y su hija Hortencia, son dos alfareras del caserío El Lajal (aldea Tulumaje), poblado por pocas familias de ladinos pobres, que aseguran que el lugar era conocido de antaño como Las Flores. Para arribar al Lajal hay que ir caminando, precisamente entre las lajas, piedras verdes y brillosas, rodeadas por árboles de mangos, tamarindos, guayacanes y conacastes. Se sube una colina y desde allí se divisa varios grupos de mujeres lavando ropa en las aguas del río Tulumaje.

Arnulfa, una anciana que raya en los setenta años, se unió con Celso Velásquez (+) y procrearon 14 hijos, de los cuales viven nueve.

Arnulfa expresó que su familia procede de Piedras Blancas -cerca de El Llano de Jesús-, específicamente de la familia de "Los Cárcamos", que eran quienes sabían hacer la alfarería. La madre de Arnulfa, Francisca sí nació en la aldea Tulumaje. Fue ésta quien le enseñó el trabajo con el barro cuando ella apenas tenía 6 años. Explica la

artista, que trabajar la arcilla era una obligación que tenía para ayudar a su madre. De ahí que siguió con el oficio y lo continuó después de unida con quien fue su pareja, para poder ayudar con los gastos de la casa. Paralelamente, Arnulfa trabajaba los sombreros de palma, los que dejó de elaborar hace ya unos 40 años. Así como muchas mujeres de la región, Arnulfa confeccionaba sombreros de palma y los vendía a 0.07. "Eso fue durante el tiempo de Ubico", informa la señora. De este período ella recuerda que fue la época "más criminal" porque se ganaba muy poco, "se vivía en la pobreza, peor que ahora. Aunque todo era barato, pero eso de qué servía si no teníamos pisto para comprar", dice con pesadumbre.

De todas las hijas de Arnulfa, solamente Hortencia se interesó por elaborar ollas y comales; antaño también hacían jarros.

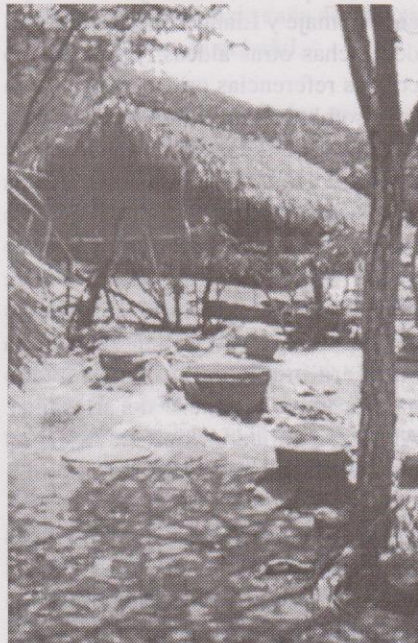
La madre de Arnulfa, Francisca, no nació en Piedras Blancas, sino en Tulumaje, el marido de Arnulfa era jornalero y trabajaba en la milpa, ganaba muy poco, unos sesenta

centavos diarios. Estuvo unos nueve años enfermo de las vías respiratorias hasta que murió.

Arnulfa informó que en la actualidad, elabora pocas ollas porque ya se cansa mucho y no se encuentra bien de salud. Sin embargo, las piezas de cerámica que produce son de diversos tamaños y muy bien acabadas, sobre todo se esmera mucho en los bordes de las ollas y en afinar la superficie de sus comales. Ella piensa que, probablemente por haber trabajado muchos años, en la alfarería, ahora le duelen las extremidades, el cuello y la cabeza.

Arnulfa refirió que su madre, Francisca -quien también era alfarera- le solicitó que le entregara a su hija Hortencia para que le ayudara en las labores del barro. Arnulfa, entonces accedió a tal solicitud, por supuesto, no porque no quisiera a su hija, sino porque sabía la gran necesidad de su madre.

Arnulfa y Hortencia son de condición humilde, viven de su trabajo del barro y todo lo que ganan lo invierten en su hogar, especialmente en



Patio de la casa de Arnulfa Monzón.



Amparo Rodríguez Ramos, especialista en hacer comales

la comida de sus hijos, quienes van a la escuela de la localidad. Para ellas, la educación de sus hijos, es la mejor herencia que les pueden dar. Además de esta tarea artística, Arnulfa y sus hijas elaboran pan para el consumo doméstico.

Algunas alfareras del Llano de Jesús

El Llano de Jesús es un caserío de San Agustín, ubicado a tan solo un kilómetro de la cabecera municipal. Se puede ir en carro o a pie. Para hacerlo de esta última manera hay que ir por una vereda circundada por árboles de chicozapote, zapote y mangos y atravesar el puente de hamaca que se ubica sobre el río Hato.

En Llano de Jesús, en donde predominan las casas de adobe, techo de palma y pisos de tierra apisonada o de cemento, existen alrededor de 10 hogares en donde se elaboran comales y ollas de barro. Para este trabajo se entrevistó a Rosa Ramírez y a María Luisa Estrada Vargas de Marroquín.

María Luisa Estrada Vargas está casada con Manuel de Jesús Marroquín, quien mencionó que las tierras del caserío, pertenecieron hasta el siglo

pasado a la cofradía de Jesús, que era de indígenas. "En estos llanos, la cofradía ponía a pastar su ganado", expresó don Manuel, quien agregó que su padre y sus abuelos le contaron ese detalle y otras antiguas anécdotas de los habitantes del lugar.

María Luisa y Manuel procrearon 10 hijos, cinco mujeres y cinco hombres, de ellos murió una mujer. Doña María Luisa se dedica a elaborar comales con exclusividad y ollas sólo por encargo. Sus hijas, Hermelinda y Blanca Luz también conocen el oficio alfarero.

María Luisa tiene un cuarto



Colador doméstico utilizado para pulverizar la piedra de chistún o cascagüín.

específico para elaborar sus comales. Ella prefiere trabajar a la sombra dado el intenso calor que impera en esta región. El hecho de tener un rancho específico para trabajar las ollas y comales es bastante característico del área.

Amparo Rodríguez Ramos, una joven mujer de 33 años también sabe elaborar comales, tarea de la que se vale para agenciarse de recursos necesarios para ayudar a su pareja a sostener a sus 4 hijos. Amparo y su hermana Ana Verónica aprendieron el oficio de Herculía Ramos Chávez, su madre.



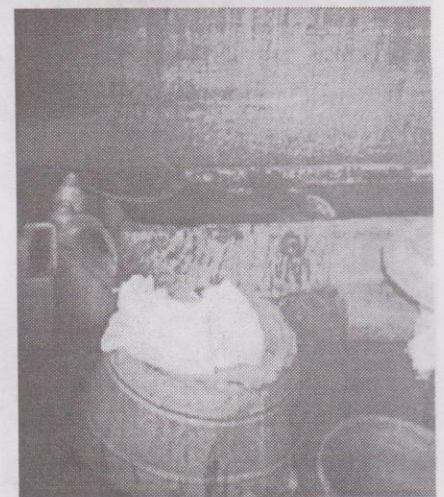
Niñas colando el cascagüín en el lugar de su extracción.



Niña de el Llano de Jesús sacando el barro con una piocha.



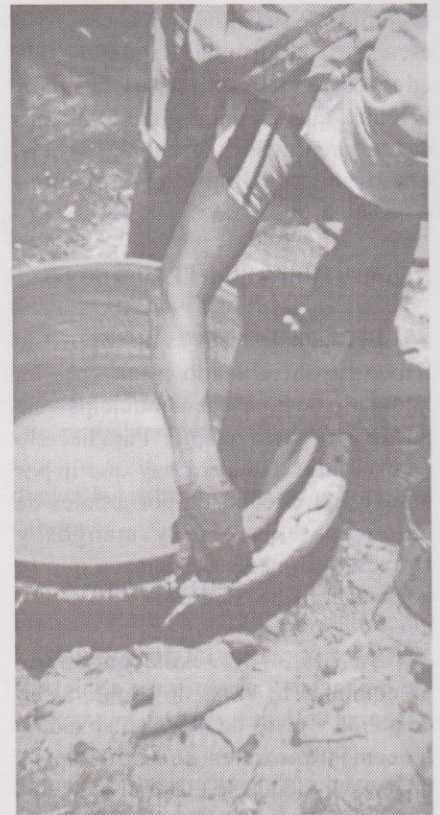
Blanca Luz Marroquín cuela el chistún o cascagüín con la ayuda de una sobrina.



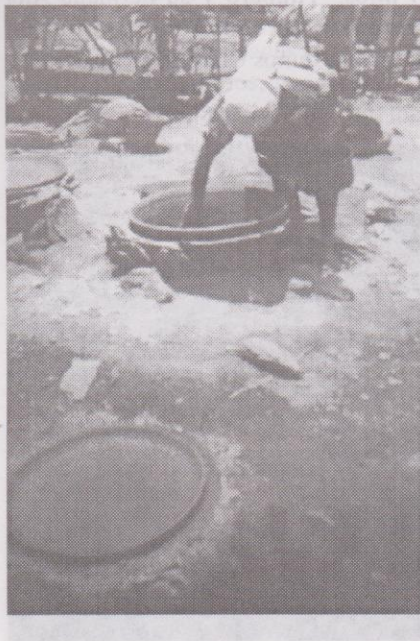
Area de trabajo en casa de la señora María Luisa Estrada Vargas.



Hortencia elabora una olla tamalera.



La alfarera coloca las asas de la olla.



La alfarera rota en torno a la olla que elabora.



Hortencia afina las paredes y los bordes de la olla empleando un trapito húmedo.

Amparo colabora con su mamá en la elaboración de comales, desde que tenía 10, años. Ella nació en el barrio de San Juan (San Agustín Acasaguastlán), que es en donde también viven otras mujeres alfareras.

MATERIALES;

Para elaborar las ollas y comales se emplea barro y cascaguín o chistún blanco. Al respecto, es necesario mencionar que según Morales, en la región del Motagua se conocen dos clases de cascaguín: "uno denominado chistún blanco, o propiamente cascaguín, y el chistún colorado. El primero es un elemento micáceo y después de aplicado produce un matiz platerado que es característico de las cerámica del Valle del Motagua." (Morales H., 1980: 15). Este material se utiliza como degreasante.

El chistún o cascaguín se saca en terrones y en mismo lugar las mujeres y las niñas, lo pasan por un colador de cedazo y ya hecho polvo se lo llevan a la casa, en donde lo vuelven a afinar y colar, antes de echarlo al barro.

Las señoras de Tulumaje consiguen el barro en un cerro llamado Plan de los Chicos. Las mismas artesanas van a

traer la arcilla, o bien, encuentran apoyo de la otra hija de Arnulfa, Julia. Tardan una hora y media para ir a traer el material. El barro se trae en terrones y se muele en una piedra de moler que se ha guardado exclusivamente para dicho fin. Al igual que el cascaguín, el barro debe ser cuidadosamente escogido, "no es cualquier piedra la que se muele", expresaron las mujeres.

Las alfareras de Llano de Jesús

traen el barro y el cascaguín de un cerro cercano.

Para quemar, las mujeres de Tulumaje utilizan leña de los árboles comúnmente denominados ronron, conacaste y tuna, de las mismas que usan para poner bajo el comal. Las mujeres de Llano de Jesús dijeron que la leña del palo de Brazil y de la flor amarilla se utilizaba para quemar las piezas de barro.

Hortencia da los últimos detalles al borde de la olla.



PROCEDIMIENTOS:

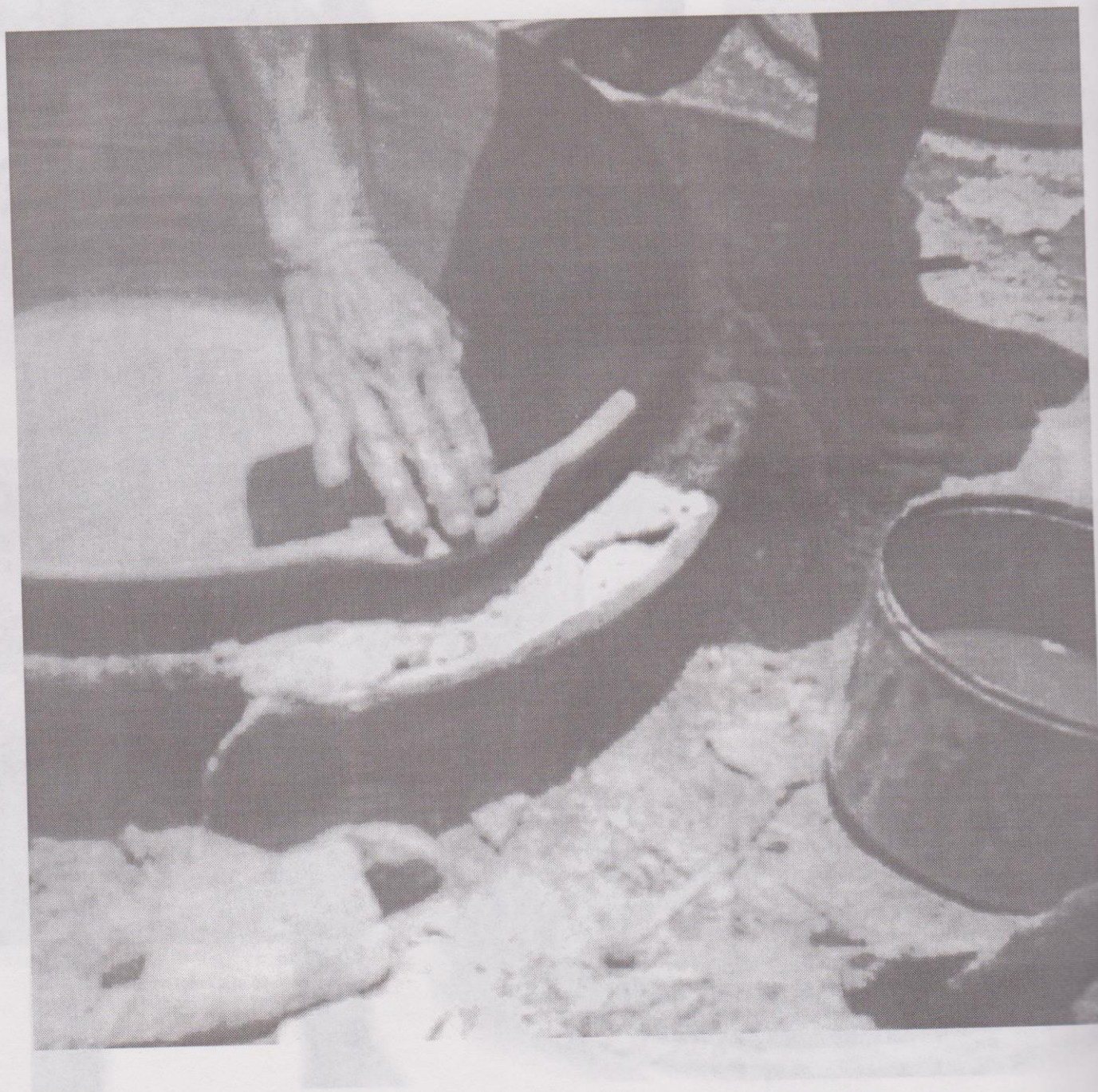
En ambas comunidades, así como en el barrio San Juan, y desde hace muchos años, tantos que los colaboradoras de este estudio no pudieron determinar con exactitud; las mujeres trabajan utilizando moldes de barro. Es decir, emplean una olla de barro completa ya cocida y pegada al suelo.

Para elaborar las olas, se coloca una

bola grande de masa de barro en el fondo de un molde que ellas mismas han elaborado tiempo atrás. Para que el barro no se pegue al molde, le echan ceniza. Seguidamente, con sus manos van aplanando el barro y haciendo la olla de abajo hacia arriba, presionando la mezcla a las paredes del molde. Se concluye este trabajo, afinando el borde y haciendo las asas.

Al terminar de elaborar la olla, las alfareras esperan a que la misma se

Con la mano mojada se alisa el asa.



Olla y Comal ya terminados y colocados aún sobre sus respectivos moldes.

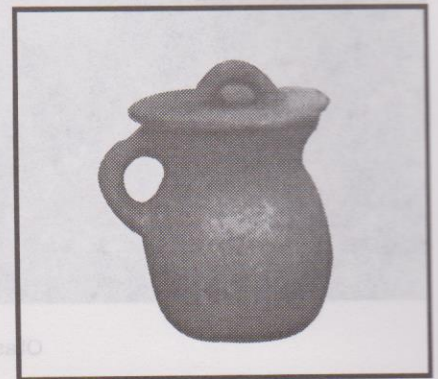


seque parcialmente dentro del molde. Cuando la olla ya está más sólida y ha perdido humedad, con mucho cuidado la sacan y la colocan (boca abajo) a la sombra para que se termine de secar. Si se pusiera directamente al sol, la olla se rajaría, al perder humedad de una forma muy acelerada.

Para elaborar una olla grande las mujeres se tardan cerca de 3 días, mientras que pueden hacer en un solo día 3 ollas frijoleras medianas. Esto, amén de otros oficios domésticos como cocinar, lavar los trastos, hacer sus mandados y cuidar de sus niños.

Los Jarros.

Solo las dos mujeres de Tulumaje saben elaborar jarros y ollitas de juguete con su respectiva tapadera. Sin embargo, no los hacen con frecuencia, solamente por encargo. Las mujeres del barrio San Juan de San Agustín y del Llano de Jesús ya no saben hacer jarros ni juguetes de barro. Estas señoras se han vuelto esencialmente "comaleras".



Los comales.

Para elaborar los comales se toman bolas grandes de barro y se colocan sobre un comal ya cocido que sirve a modo de molde. Sobre él se van estirando la masa de barro, hasta elaborar el comal. Cuando este ya se ha secado se afina con la mano y se le pasa un trapito húmedo para pulir la superficie. De esta forma se pueden elaborar varios comales en un día. Por ejemplo, María Luisa Estrada del Llano de Jesús elabora 15 comales diarios.

USOS DE LOS OBJETOS ELABORADOS.

Los utensilios elaborados por las mujeres de San Agustín se emplean localmente. La olla grande se utiliza para cocer tamales, chuchitos y

chicharrones, la mediana se utiliza para cocer el maíz y la pequeña para el frijol. Doña Hortencia asegura que los frijoles cocidos en olla de peltre no tienen el mismo saber que aquellos que se han cocido en una de barro.

Arnulfa y su hija aseguran que sus ollas son muy solicitadas en Tulumaje y Tulumajillo. Expresan: "las ollas se las pelea la gente". Aseguran los vecinos que las ollas de estas dos mujeres son mejores, más fuertes y duraderas, que las que hacen en el Llano de Jesús.

Hortencia mencionó que la abuelita Francisca elaboraba otras formas cerámicas, entre ellas jarros y "bongones" para guardar el agua fresca. Explicó que ella ya no hace los bongones porque es muy difícil.⁴

PRECIOS:

Los precios de esta cerámica son bastante modestos. Una olla grande apenas cuesta Q. 15.00, la olla mediana Q. 10.00, la pequeña Q. 4.00.

En 1978, año en que Morales realizó su estudio reportó que "de acuerdo al tamaño, el precio de las ollas que se venden en la aldea (Llano de Jesús) varía de veinticinco a cuarenta centavos; y los comales de veinte a treinta centavos. Estas ollas son planas del fondo, con la boca del mismo diámetro o un poco más amplia que el

⁴ En la Aldea Las Carretas (Gualán, Zacapa) también se elaboraban en el pasado estos enormes recipientes para el agua.



Ollas y comales secándose contra las paredes de la vivienda.



Jarrito y ollita de juguete, elaborados por Arnulfa Monzón.

fondo. Carecen de decoración alguna; no se utiliza ningún engobe y poseen solamente dos asas vestigiales." (Morales H., 1980: 25).

OBSERVACIONES FINALES.

Al parecer, la alfarería de Tulumaje se encontrará en riesgo de extinción cuando Arnulfa y Hortencia fallezcan, pues ninguna otra mujer ni de la familia ni de la aldea se ha interesado en aprender el oficio, aduciendo que es muy difícil y que con ello se gana muy poco dinero y que además se debilita el cuerpo.

En cambio, la alfarería existente en Llano de Jesús tiene plena vigencia y más posibilidades de perpetuarse, ya que aquí son muchas mujeres las que conocen el oficio y tienen una demanda alta de productos, en especial los comales. No obstante, dado los bajos ingresos que obtienen por la venta de la artesanía, varias mujeres comienzan

a buscar otras alternativas económicas: corte y confección, venta de comida en las escuelas cercanas, migración hacia los Estados Unidos, trabajo en viveros o en oficios domésticos.

No obstante, en la medida en que estos objetos de barro cumplen una función culinaria importante para las mujeres que las emplean y una función económica de peso para aquellas que las elaboran; la cerámica puede mantenerse presente en esta región.

Por otro lado, la alfarería de San Agustín Acasaguastlán puede servir como un testimonio vivo para coadyuvar a reconstruir el pasado histórico de este pueblo, el que todavía se mantiene un poco confuso y pendiente de reconstruir.

BIBLIOGRAFIA.

ADAMS, Richard N.

Encuesta sobre la cultura de los ladinos. Guatemala: Seminario de Integración Social

Guatemala, 1956. (No. 2).

AGUIRRE GODOY, Lillian.

Comercialización de productos Agrícolas e Industriales. San Agustín Acasaguastlán, Departamento de El Progreso. Guatemala: Universidad de San Carlos, Facultad de Ciencias Económicas, 1979. (Tesis para optar el título de Administrador de Empresas).

ALVARADO, Gregorio.

San Agustín Acasaguastlán. Guatemala: Editorial del Ejército, 1982.

ARREAGA, Alberto.

"Los pocomames orientales. Su frontera lingüística". **Boletín del Instituto Indigenista Nacional.** Guatemala: Instituto Indigenista Nacional, 1947. (Vol. I-II).

CARRILLO RAMIREZ, Salomón.

Tierras de Oriente. Guatemala: Tipografía Nacional, 1927.

CORTEZ Y LARRAZ, Pedro.

Descripción geográfico-moral de la Diócesis de Goathemala. Guatemala: Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala, 1958. (Biblioteca "Goathemala", Vol. XX).

DARY F., Claudia.

Entre el hogar y la vega. Estudio de la participación de la mujer ladina en la agricultura de El Progreso. Guatemala: FLACSO, 1995.

DE SOLANO, Francisco.

Los Mayas en el siglo XVIII. Madrid: Ediciones de Cultura Hispánica, 1974.

DIRECCION GENERAL DE CARTOGRAFIA.

Diccionario Geográfico de Guatemala. Guatemala: Tipografía Nacional, 1961. (Tomo I).

FUENTES Y GUZMAN, Francisco Antonio.

Recordación Florida. Guatemala: Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala, 1933. (Biblioteca "Goathemala", Vol. VII).

GARCIA HERNANDEZ, Carlos.

"La estructura social de San Agustín Acasaguastlán, el Progreso. Sus posibilidades de desarrollo". Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Centro Universitario de Occidente, División de Humanidades y Ciencias Sociales, 1982. (Tesis para optar el título de Trabajador Social Rural).

GIRARD, Rafael.

Los chortís ante el problema maya. México: Editorial CVLTVRA, 1949.

MILES, Suzanne.

Los pokomames del siglo XVI. Guatemala: Seminario de Integración Social Guatemalteca, 1983. (Vol. 43).

MORALES HIDALGO, Italo.

Cerámica tradicional del Oriente de Guatemala. Guatemala: Sub-Centro Regional de Artesanías y Artes Populares, 1980 (Colección Tierra Adentro, No. 1).

TARACENA ARRIOLA, Arturo.

"Contribución al estudio del vocablo "ladino" en Guatemala (S. XVI-XIX). En: **Historia y Antropología de Guatemala.** Guatemala: Universidad de San Carlos, Facultad de Humanidades, 1982. 88-104 pp.

TERGA, Ricardo.

La mies es abundante. España en El Progreso y Zacapa Colonial. Guatemala, s.f.

TODAS LAS FOTOGRAFIAS DE ESTE BOLETIN SON DE LA AUTORA.



La Tradición Popular

Centro de Estudios Folklóricos
Universidad de San Carlos de Guatemala
Avenida La Reforma 0-09, Zona 10
Tel/Fax: 3319171

No. 107/1996

Director: Marco Tulio Aguilar Barrondo.

Investigadores titulares: Celso A. Lara Figueroa. Ofelia Columba Déleon Meléndez.
Elba Marina Villatoro. Alfonso Arrivillaga. Carlos René García Escobar.
Claudia Dary Fuentes.

Investigador musicólogo: Enrique Anleu Díaz.

Revisión de estilo y asistencia editorial: Guillermo Alfredo Vásquez González.

Area de fotografía: Jairo Gamaliel Cholutío Corea.

Diseño y Diagramación: Erwin Guillermo.

