

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

**DULCERIA DE GUATEMALA: MELCOCHAS, ALBOROTOS
Y PIRULIES DE ATESCATEMPA, JUTIAPA**

Julia M. de Mérida

1. Antecedentes

1.1 Aspectos histórico-geográficos de Jutiapa

El departamento de Jutiapa está comprendido entre los 14° 17' 49" de latitud y los 89° 53' 4" de longitud.

Está limitado al norte por los departamentos de Jalapa y Chiquimula. Al oeste por el departamento de Santa Rosa y al este por la república de El Salvador, al sur por el Océano Pacífico. En sus suelos se encuentran restos de antiguas ciudades indígenas florecientes tales como las correspondientes a los popolucas, a los pipiles y a los xincas.

Entre sus ríos se cuentan el Paz, el Tamasulapa, el Ostúa y el Chingo. Le pertenece una gran parte del lago de Güija y una laguna llamada Atescatempa. Posee clima templado y sano, especialmente en la cabecera. Entre sus principales actividades están la ganadería y la elaboración de sal, también el comercio con El Salvador.

Entre sus señoríos indígenas cabe mencionar el de Mitlán y el de Paxá (Pasaco). Jutiapa quiere decir "río de jutes".

Comprende los siguientes municipios: 1) Jutiapa; 2) El Progreso; 3) Santa Catarina Mita; 4) Agua Blanca; 5) Asunción Mita; 6) Yupiltepeque; 7) Atescatempa; 8) Jerez; 9)

El Adelanto; 10) Zapotitlán; 11) Coniapa; 12) Jalpatagua; 13) Conguaco; 14) Moyuta; 15) Pasaco; 16) San José Acatempa; 17) Quezada.

Jutiapa fue creada como departamento por decreto de 8 de mayo de 1852, su extensión aproximada es de 3,219 Kms.² y su población de 282,383 habitantes, con 72.2 habitantes por Km.² según censo de 1970.

Municipio de Atescatempa

Municipio del departamento de Jutiapa, municipalidad de tercera categoría. Extensión aproximada: 68 Kms.²; colinda al norte con el municipio de Asunción Mita; al sur y al este con la república de El Salvador y al oeste con Jerez y Yupiltepeque.

Cómo llegar a Atescatempa

Sobre la carretera departamental 5, que partiendo de San Cristóbal frontera entronca con la nacional 2 ó CA2 hay 9 kilómetros de Atescatempa; de allí hay unos 7 kms. al entronque de la ruta nacional 23 en su kilómetro 151.42. De este entronque a la cabecera municipal de Jerez hay 9 kms. Partiendo del mismo entronque sobre la carretera nacional 23 hay 9 kms. a la cabecera municipal de Yupiltepeque y de ese lugar a la cabecera departamental de Jutiapa 24 kms., donde entronca con la ruta nacional 2 ó CA2. De la cabecera municipal parten caminos de herradura y veredas que unen a Atescatempa con sus poblados.

La cabecera está aproximadamente a 700 metros sobre el nivel del mar. Su latitud es de 14°10'34" y su longitud 89°44'33". La palabra Atescatempa viene de *atezcti*, que quiere decir "charco" o "laguna", es decir a la orilla de la laguna.

La población de este municipio en 1971 fue de 9,537 habitantes, o sea 140.3 habitantes por kilómetro no cuadrado.

La fiesta titular de San Nicolás se celebra del 3 al 5 de noviembre.

Los habitantes de Atescatempa se dedican a la

agricultura, cultivan caña de azúcar, café y tabaco. El municipio cuenta con 1 pueblo, 9 aldeas, 13 caseríos.

La cabecera Atescatempa, con categoría de pueblo, tiene los siguientes caseríos:

- a) El Pretil
- b) Sansuque
- c) Las Vegas

Las aldeas son:

1) San Cristóbal frontera con los caseríos siguientes:

- d) Amate Blanco
- e) Amatl
- f) El Manguito
- g) La Pitaya

2) Aldea Amatepeque con estos caseríos:

- h) Laguna Seca
- i) Quebrada Seca
- j) El Anono
- k) Rebalse

3) Aldea Horcones con los siguientes caseríos:

- l) El Petén
- m) Tushico

- 4) El Naranja
- 5) El Sitio
- 6) Contepeque
- 7) El Rosario
- 8) Los Cerros
- 9) El Zapote

Accidentes orográficos:

Volcán Chingo
Cerro Las Víboras

Cerro Sansuque
 Cerro Alto
 Cerro Las Guacamayas
 Cerro del Castillo
 Cerro Compañía
 Cerro Chino

Accidentes hidrográficos:

Río San Cristóbal
 Río Amatal
 Río Atescatempa o del pueblo
 Río San Nicolás
 Río de la Compañía
 Río El Coco
 Río La Esperanza

Laguna de Atescatempa
 Quebrada de La Pava

La laguna de Atescatempa tiene de extensión aproximada 5.6 kms.
 La aldea El Zapote colinda con las fronteras de El Salvador.

2. Los dulces tradicionales de la aldea El Zapote, municipio de Atescatempa, departamento de Jutiapa

En el municipio de Atescatempa los habitantes de la aldea El Zapote se dedican a la fabricación de melcochas y chupetes, también llamados pirulés, los cuales se hacen con miel que estando caliente y concentrada se vierte en una plancha o recipiente con agua fría, la cual, después, sobándola, queda correosa y de color blanquecino.

Los chupetes son dulces que se enrollan a un palito y las melcochas se ponen sobre tusas.

A continuación la descripción de la elaboración de estos dulces.

JUTIAPA



2.1 Informantes

Nuestra informante fue la señora Verónica Godoy Rodríguez, de 34 años. Es originaria de la aldea Los Cerros del municipio de Atescatempa, departamento de Jutiapa, y tiene su domicilio en la aldea El Zapote del mismo municipio.

Su ocupación principal son los oficios "de su casa". Sin embargo, hace pan, dulces de melcochas y chupetes o pirulés "por encargo" o "cuando se le antoja o tiene ganas".

El oficio lo aprendió de su madre, María Rodríguez, desde muy niña.

No sabe leer ni escribir y nunca ha salido de los linderos del departamento de Jutiapa. No conoce la ciudad de Guatemala.

A su vez, doña María Rodríguez aprendió a elaborar melcochas y pirulés con su madre Alifonsa Barrera, quien actualmente tiene 77 años y todavía está dedicada a la elaboración de dulces.

Doña Alifonsa Barrera vive en la aldea Los Cerros, distante dos horas a pie de la aldea El Zapote, donde hicimos nuestra investigación.

Por la información que pudimos recabar sabemos que no sólo doña Verónica Godoy Rodríguez "sabe hacer melcochas". Casi toda la aldea El Zapote se dedica a este oficio. No obstante, dice la señora Godoy, que es ella la que mejor lo sabe hacer y que ella ha enseñado a todos los demás "porque tiene pocos hijos, no es egoísta y tiene tiempo para todo". Sus cuñadas, "conocidas", y algunos familiares de la informante corroboraron esta información.

2.2 Materias primas

Las materias primas utilizadas son: azúcar, maicillo y panela. Estos ingredientes los consigue doña Verónica Godoy en el mercado de Jutiapa, a donde va todos los lunes, o bien en la aldea donde los consigue más baratos.

2.3 Equipo de trabajo

2.3.1 Para la elaboración de melcochas

un poyo con fuego directo
una olla de peltre (mejor si es de barro)
un tol con agua fresca
una cuchara para probar la miel
una piedra de moler
un apaste grande
varias tusas cortadas.

2.3.2 Para la elaboración de alboroto

un comal
dos panas (guacales) de hojalata hondos
una olla para hacer miel
una cuchara

Es importante hacer notar que la informante prefiere la olla de barro a la de peltre. Antes de colocarla al fuego la embadurnan con ceniza, "por si se derrama la miel" y para "que no se pegue en la olla".

Las panas (guacales) en que se cuece el alboroto deben ser profundas porque el maicillo al estar en el fuego "salta y se crece".

2.4 Proceso de elaboración

2.4.1 Para hacer melcochas

Se pone en una olla azúcar y 3 tazas de agua. Para 1 1/2 libra de azúcar se le mezcla jugo de 1 limón (esto se hace para que no "grane"). Se revuelven bien y se dejan al fuego. No debe moverse esta mezcla. A cada poco se prueba el "punto" introduciendo la cuchara con un poco de miel dentro del tol con agua fresca, se palpa y cuando está de "punto" se retira inmediatamente del fuego y se vierte la mezcla sobre la piedra de moler. Se usa

piedra de moler porque allí no se pega. Se puede usar una tabla o un apaste para el mismo fin. Aún caliente la mezcla se toma por partes y se estira con las dos manos en un movimiento envolvente. Con cada estirada la miel se va endureciendo y del color ambarino que tenía al principio va cambiando a marfil y a blanco puro. Aún tibia la mezcla, pero ya de color blanco, se estira entre dos. Mientras una detiene, la otra forma un cordón que luego transforma en espirales. Estas espirales se colocan sobre tusas que ya con anterioridad fueron cortadas y puestas sobre una mesa. Las melcochas sobre la tusa se van apilando en un azafate o plato plano y están listas para venderse o comerse. Se procede igual pero rápidamente con lo que queda en la piedra hasta terminar con toda la miel. Si acaso se endureciera se vuelve a calentar, pero si se "grana" ya no se usa más que para endulzar café. La mantequilla se usa para estirar la melcocha de panela.

2.4.2 Alboroto

Se limpia y se lava el maicillo, poniéndolo después a secar al sol. Una vez bien seco, se echa un poco sobre un comal caliente, mejor si después de tortear. Este poco se tapa con una pana honda y con cuidado se levanta para mover el maicillo con una tusa. Debe tenerse cuidado, pues con cada levantada brincan los maicillos calientes y se les meten entre la ropa, pero hay que tener cuidado no sólo por eso sino porque se desperdicia mucho maicillo. A la vez que se están haciendo los maicillos, en un fuego aparte se hace la miel a base de panela a punto de "pegue". Una vez terminada la tostada de todo el maicillo, se echa tibio aún en una pana honda donde se vierte la miel caliente. Se revuelve con una paleta y se procede a hacer las bolas con ambas manos.

2.5 Sistema de trabajo

Aunque la informante nos dijo que el trabajo era individual, podemos observar que se trata de un sistema de trabajo familiar. Opina la señora Godoy Rodríguez que quienes le ayudan a "meter mano al dulce son cuatro cuñadas, dos primas, una madrina, una tía, y 'enveces' niños que oscilan entre uno y catorce años".

Nos informó además la señora Godoy que sólo a sus hijas enseña a hacer melcochas, pues "no es trabajo de hombres".

2.6 Producto y función

La melcocha, el alboroto y el pirulí los hace la señora Godoy Rodríguez con dos fines: "para satisfacer el paladar de la familia", por una parte, y "para vender", por la otra.

Nos dice la informante que "no ha visto melcochas como las que ella hace en ninguna parte"; sin embargo, nosotros las encontramos muy parecidas a las que venden en Esquipulas.

Los dulces tienen más demanda, según la informante, cuando la materia prima está más barata. Es un trabajo "que no deja". De cada libra de azúcar sacan como 27 ó 28 centavos de utilidad, porque de esa misma cantidad sacan igual número de melcochas las cuales venden a un centavo cada una.

Ahora hace pocas melcochas por lo "cara" que está el azúcar.

2.7 Costos de materia prima

Actualmente (junio de 1977) se consigue la libra de azúcar en la aldea a Q 0.13 y la tapa de panela a Q 0.35.

El maicillo se obtiene por trueque. A cambio de maicillo se da maíz. La leña y los limones se obtienen en la aldea.

Los productores no invierten nada en transporte porque toda la materia prima se consigue en el lugar de domicilio. A lo sumo el pasaje a Jutiapa cuando van el día de mercado. Tampoco pagan transporte para vender el producto porque lo

distribuyen en la misma aldea.

Cuando hacen alboroto el producto de lo vendido se lo reparten entre las hijas, en tanto que la ganancia de la melcocha es utilizado por la señora Godoy Rodríguez para el sostenimiento del hogar.

2.8 Distribución del producto

Las dos hijas de la informante, Reina Idalma Guevara y Blanca Rosa Guevara, de 14 y 15 años respectivamente, son las encargadas de distribuir el producto en la aldea. Según doña Verónica, Reina Idalma es la que mejor le ayuda y quien "más sabe hacer estas cosas y le gusta".

Sus hijos varones llevan las melcochas y demás dulces a las tiendas de Atescatempa y Jutiapa, de donde se distribuye a otros lugares, especialmente a Esquipulas.

Agrega nuestra informante que le gusta enseñar su oficio a las mujeres de la aldea para que les sirva cuando se casen.