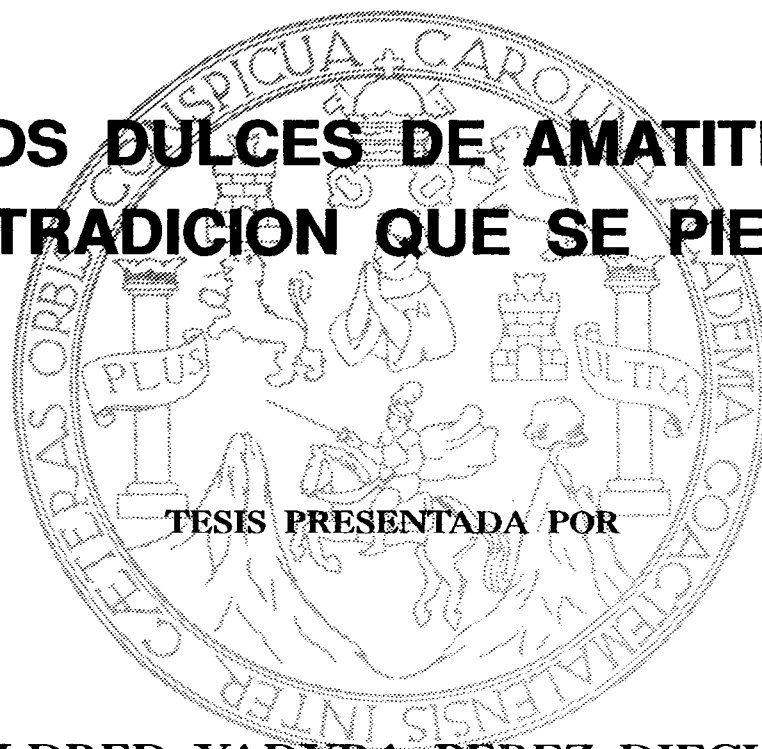


UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA DE HISTORIA
AREA DE HISTORIA

BIBLIOTECA CENTRAL-USAC
DEPOSITO LEGAL
PROHIBIDO EL PRESTAMO EXTERNO

**" LOS DULCES DE AMATITLAN:
UNA TRADICION QUE SE PIERDE "**



TESIS PRESENTADA POR

MILDRED YADYRA PEREZ DIEGUEZ

PREVIO A OPTAR AL GRADO DE
LICENCIADA EN HISTORIA

Guatemala, Agosto de 1994

PROPIEDAD DE LA UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
Biblioteca Central

DL
14
+132

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
ESCUELA DE HISTORIA

CONSEJO DIRECTIVO DE LA
ESCUELA DE HISTORIA

Director: Lic. Edeliberto Cifuentes Medina
Vocales: Licda. Rita Grignon
Licda. Olga Pérez Molina
Br. Abder Abdul Aucar Hernández
Br. Guillermo Estuardo Meza
Br. César Augusto González
Secretario: Lic. Héctor Toussaint Cabrera G.

COMITE DE TESIS

Lic. Guillermo Díaz Romeu
Asesor
Licda. Aracely Judith Samayoa de Pineda
Lic. Gabriel Morales Castellanos

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA



ESCUELA DE HISTORIA
Ciudad Universitaria, Zona 18
Guatemala, Centroamérica

63.

ESCUELA DE HISTORIA
REGISTRO
JUL. 1 1994
F. Male Horas EN 419/94

Guatemala, 1 de julio de 1994.

Licenciado
Edelberto Cifuentes Medina
Director Escuela de Historia
Presente

Estimado Lic. Cifuentes:

Atentamente me dirijo a usted y por su medio a los honorables miembros del Consejo Directivo de esta Escuela, para hacer de su conocimiento que en los últimos meses he venido realizando una actividad académica como asesor del trabajo de tesis intitulado LOS DULCES DE AMATITLAN: UNA TRADICION QUE SE PIERDE, que fue presentado por la estudiante MILDRED YADYRA PEREZ DIEGUEZ carnet universitario No. 85-10830.


Este tema de tesis y el proyecto original fue debidamente aprobado por el Consejo Directivo.

Deseo manifestarle que el trabajo fue revisado cuidadosamente en su versión final y a mi juicio llena los requisitos que la Legislación Universitaria requiere para estos casos, como último trámite para la obtención del grado académico de Licenciada en Historia.

Por lo anteriormente señalado me permito emitir un DICTAMEN FAVORABLE al proyecto de tesis mencionado, con el propósito de que se continúen los trámites administrativos correspondientes.

Aprovecho la oportunidad, para suscribirme como su atento servidor.

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"


Lic. Guillermo Díaz Román
ASESOR DE TESIS

c.c.

GDR/emm

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
DE GUATEMALA



ESCUELA DE HISTORIA

Ciudad Universitaria, Zona 13
Guatemala, Centroamérica

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS
ESCUELA DE HISTORIA

RECEBIDO
JUL 21 1994

F. *Wills* Horas

21 de julio de 1994.

Licenciado
Edeliberto Cifuentes Medina
Director Escuela de Historia
Presente

Señor Director:

En atención a la Transcripción No. 226/94 de fecha 14 de julio del presente año donde se hace de nuestro conocimiento el PUNTO SEGUNDO, Inciso 2.6 del Acta No. 22/94 de la sesión celebrada por el Consejo Directivo de la Escuela el día 5 de julio del corriente, y para cumplir con la Legislación universitaria actualmente en vigor, procedimos a analizar cuidadosamente el trabajo de tesis intitulado "LOS DULCES DE AMATITLAN UNA TRADICION QUE SE PIERDE", realizado por la estudiante Mildred Yadyra Pérez Diéguez carnet No. 85-10830.

Consideramos que el mencionado trabajo de tesis llena los requisitos necesarios para este tipo de investigación y además la estudiante mencionada realizó académicamente los cambios que le fueron propuestos en nuestra calidad de integrantes del Comité de Tesis.

Por tales motivos, nos permitimos emitir un DICTAMEN FAVORABLE al trabajo de tesis realizado, con el ruego de que se continuen los trámites administrativos correspondientes.

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAD A TODOS"

Aracely Judith Samayoa de Pineda
Licda. Aracely Judith Samayoa de Pineda
MIEMBRO DEL COMITE DE TESIS

Guillermo Díaz Romeu
Lic. Guillermo Díaz Romeu
MIEMBRO DEL COMITE DE TESIS

Gabriel Morales Castellanos
Lic. Gabriel Morales Castellanos
MIEMBRO DEL COMITE DE TESIS

c.c. Interesada

GDR/emmm

DEDICATORIA

A DIOS NUESTRO SEÑOR:

Las gracias por guiarme durante toda la vida y permitirme culminar mis estudios.

A MIS PADRES:

JOSE LEOPOLDO PEREZ Y CLELYA DIEGUEZ DE PEREZ, como un reconocimiento a su paciencia y comprensión, así como el apoyo que recibí en todo momento.

A MI HIJO:

JOSE EMILIO ALBERTO, con todo cariño, como un ejemplo de responsabilidad y deseo de superación, para un mejor futuro.

A MIS HERMANOS:

ALBERTO, GLADYS ODILY, CLELIA MARIEL Y BYRON EMILIO, con respeto y amor fraternal.

A MIS SOBRINOS:

ALBERTO JOSE, SUSANA DEL PILAR, KARIN MARIEL, KAROL VERENISSE Y EMILY EUNICE, con mucho cariño y que este triunfo les sirva de ejemplo.

INDICE

| CONTENIDO | PAGINA |
|---|--------|
| INTRODUCCION | 1 |
| CAPITULO I | 4 |
| AMATITLAN: ETIMOLOGIA, ASPECTOS HISTORICO - GEOGRAFICOS | 4 |
| 1.1 Etimología | 4 |
| 1.2 Ubicación Geográfica | 5 |
| 1.3 Fundación de la Ciudad de Amatitlán | 10 |
| 1.4 División Política | 15 |
| 1.5 Costumbres y Tradiciones | 16 |
| 1.5.1 Rezado de la Santísima Virgen del Rosario | 23 |
| 1.5.1.1 Convite del Rezado de la Santísima Virgen del Rosario | 24 |
| 1.5.1.2 Las Albas | 25 |
| 1.5.1.3 Rezado de la Santísima Virgen del Rosario | 26 |
| 1.5.1.4 Loas | 27 |
| 1.5.2 Feria de la Cruz | 28 |
| 1.5.3 Procesión Acuática | 32 |
| 1.6 Vida Social y Económica | 38 |
| 1.7 Amatitlán en la Actualidad | 48 |
| CAPITULO II | 57 |
| LOS DULCES TRADICIONALES DE AMATITLAN | 57 |
| 2.1 Conceptos Fundamentales | 57 |
| 2.1.1 Industria Familiar o Doméstica | 57 |
| 2.1.2 Industria Artesanal | 57 |
| 2.1.3 Artesanía | 58 |
| 2.2 Breve Historia de la Dulcería | 62 |
| 2.3 Sector Social que se dedica a la elaboración de Dulces | 63 |
| 2.3.1 Edad | 64 |
| 2.3.2 Sexo | 64 |
| 2.3.3 Niveles de Escolaridad | 66 |

| | | |
|---|---|-----------|
| 2.3.4 | Lugar de Nacimiento | 66 |
| 2.3.5 | Se dedica hacer dulces en la actualidad | 68 |
| 2.3.6 | Desde cuando se dedica hacer Dulces | 68 |
| 2.3.7 | Quién le enseñó hacer Dulces | 69 |
| 2.3.8 | Sabe de donde se origina esta Industria | 69 |
| 2.4 | Materia Prima utilizada para la elaboración de Dulces | 69 |
| 2.5 | Tecnología aplicada a la elaboración de Dulces | 71 |
| 2.6 | Sistema de Trabajo | 71 |
| CAPITULO III | | 74 |
| IMPORTANCIA DE LOS DULCES EN EL CONTEXTO ECONOMICO - SOCIAL | | 74 |
| 3.1 | Producto y Función Social y Económica | 74 |
| 3.2 | Costos de la Materia Prima | 76 |
| 3.3 | Distribución y Venta del Producto | 77 |
| 3.3.1 | Distribución del Producto | 82 |
| 3.3.2 | Venta del Producto | 83 |
| 3.3.3 | Las Cajetas | 88 |
| CAPITULO IV | | 90 |
| DECADENCIA DE LA INDUSTRIA DULCERA | | 90 |
| 4.1 | Causas que determinan la Decadencia de la Industria Dulcera | 90 |
| 4.1.1 | Colación | 92 |
| 4.1.2 | Matagusano | 92 |
| 4.1.3 | La Chancaca | 93 |
| 4.1.4 | Otros Dulces | 93 |
| 4.2 | Opinión del Pueblo Amatitlaneco | 94 |
| CAPITULO V | | 97 |
| OTRAS FORMAS Y TIPOS DE DULCES QUE SE ELABORAN EN EL LUGAR | | 97 |
| 5.1 | Descripción y Proceso de elaboración de los Dulces | 97 |
| 5.1.1 | Pepitoria | 98 |
| 5.1.2 | Mazapán | 99 |

| | | |
|---------|----------------------|-----|
| 5.1.3 | Bocadillo de Sabores | 104 |
| 5.1.4 | Otros Dulces | 106 |
| 5.1.4.1 | El Matagusano | 112 |
| 5.1.4.2 | La Chancaca | 112 |
| 5.1.4.3 | Colación | 112 |

CAPITULO VI

| | | |
|---------|---|------------|
| | SUGERENCIAS PARA LA REACTIVACION DE LA INDUSTRIA DULCERA | 116 |
| 6.1 | Sugerencias Concretas | 116 |
| 6.2 | Conclusiones | 120 |
| 6.3 | Bibliografía | 123 |
| 6.3.1 | Textos | 123 |
| 6.3.2 | Revistas | 125 |
| 6.3.3 | Material Impreso | 127 |
| 6.3.4 | Periódicos | 127 |
| 6.4 | Anexos | 129 |
| 6.4.1 | Parte Gráfica: Tablas y Gráficas Estadísticas | 130 |
| 6.4.2 | Formato de Encuestas | 146 |
| 6.4.2.1 | Para Elaboradoras de Dulces | 148 |
| 6.4.2.2 | Para Vendedoras de Dulces | 153 |
| 6.4.2.4 | Para Residentes en Amatitlán | 158 |
| 6.4.3 | Glosario | 162 |

INTRODUCCION

El propósito de elaborar el presente trabajo de tesis, que es un estudio académico, conlleva dos razones fundamentales: La primera de ellas nació del gran amor que mi madre siente por la tierra que le brindó los momentos más felices de su niñez y juventud. Ella me enseñó a quererle entrañablemente en todos sus aspectos y, por ende, a disfrutar y amar sus tradiciones.

La segunda es que siendo oriunda de Amatitlán, veo con mucho sentimiento y preocupación, la displicencia con que las autoridades y el pueblo en general, han visto la fabricación de los dulces del municipio.

Consideré, que como amatitlaneca tenía cierta obligación, moral y académica, de realizar un estudio, formal y cuidadoso, de una tradición que es de todos los guatemaltecos, aunque estaba conciente que el trabajo no sería nada fácil.

Por esa circunstancia, empecé a leer alguna literatura que se ha escrito sobre este tema, recurrí a algunas personas que conocen bastante bien la problemática y me fui formando un marco teórico de la intensidad del fenómeno.

Al terminar los cursos académicos, me avoqué, ya en forma directa, con dos profesionales que también son amatitlanecos: la Licda. Aracely Judith Samayoa Godoy de Pineda y el Lic. Guillermo Díaz Romeu, quienes tienen la preparación académica necesaria y, que en algún momento, también han manifestado su preocupación por este problema y otros por los que pasa la Ciudad de Amatitlán.

Una vez aprobado el plan de trabajo, empecé el estudio de campo que resultó muy apasionante: entrevistar a más de cien personas, visitar los lugares de trabajo, compartir con las dulceras varios días de labor, conocer las vicisitudes económicas de las vendedoras y saber de la opinión de la gente del pueblo. Todo ello me fue dando la dimensión exacta del problema, que resultó ser mucho más complejo de lo que estimaba originalmente.

A lo largo del trabajo, el lector podrá darse cuenta del desarrollo de la investigación realizada. Primero, se explica la etimología de la palabra Amatitlán, sus aspectos históricos y la geografía del lugar con lo cual se pretende ubicar exactamente, el escenario donde se actuó.

Luego, se describe el objeto del presente estudio: Los Dulces Tradicionales de Amatitlán, como una industria de carácter familiar, doméstica y artesanal, haciendo una breve historia de dicha dulcería. Se pasa, entonces, a describir los sectores sociales que se dedican a la elaboración de los dulces, la materia prima que se necesita, la tecnología aplicada y el producto en función social y económica.

Asimismo, se explica el proceso de elaboración de la industria dulcera con todas sus características esenciales para llegar, finalmente, a la conclusión que: esta actividad está en decadencia en cuanto a la calidad y cantidad del producto ofertado.

Tomando en consideración la naturaleza del estudio, me permití hacer una serie de sugerencias concretas para que sean tomadas en cuenta por aquellas personas que están involucradas en el problema. Quince conclusiones cierran el estudio que son el resumen que se ofrece como requisito en un trabajo de tesis.

Por último, se encuentran las fuentes documentales y los anexos que fortalecen académicamente el trabajo presentado.

Estimo necesario presentar mis sentimientos de gratitud, en primer lugar, a mis padres José Leopoldo Pérez y María Clelya Diéguez Barraza de Pérez, por el apoyo y la solidaridad que recibí durante toda mi carrera, así como por su paciencia y comprensión. Y, en segundo lugar, a todas aquellas personas que colaboraron de alguna forma en la realización de este trabajo.

AMATITLAN DE MIS RECUERDOS

R. Bony Diéguez Barraza

Amatitlán,
en tus riberas preciosas,
se ven tan hermosas,
las barcas que van.

Amatitlán,
en el vaivén de tus olas,
se mecen tranquilos,
tus barcos de vela.

Amatitlán,
como recuerdo tus noches,
tus noches divinas,
que invita a amar.

Sueño con ver el paisaje,
que brinda recuerdos de mi juventud,
bellos momentos que dieron;
alegría inmensa a mi corazón.

CAPITULO I

AMATITLAN: ETIMOLOGIA, ASPECTOS HISTORICO - GEOGRAFICOS

1.1. ETIMOLOGIA:

Al consultar las distintas fuentes que hablan acerca de la etimología del nombre AMATITLAN, se encontraron diversos criterios acerca de su significado.

Se dice que esta región era conocida por los Cackchiqueles como Chichoy, nombre que significa "Junto a la Laguna". Francisco de Fuentes y Guzmán, en su conocida obra Recordación Florida, aseguró que antes que la población de Amatitlán fuera trasladada al lugar donde se encuentra ubicada actualmente, recibió el nombre de Pampichí o Pampichín, posteriormente, el de Tzacualpa.

Asimismo, considera que la etimología del nombre AMATITLAN, en lengua Pipil es "Correo de Cartas", ya que la raíz Amatl significa carta y titlán, correo.

Amatitlán estuvo habitado durante algún tiempo, y antes de la conquista, por indígenas de raza Pokoman y, posteriormente a ella se establecieron algunos pueblos de origen mexicano en la ruta que siguieran los conquistadores hacia el sur (Nicaragua). Sin embargo, "varios pueblos Pokom del Sur tienen nombres claramente Nahuatl, los cuales vienen de tiempos prehispánicos y no forman parte, por lo mismo, del proceso general por medio del cual los pueblos guatemaltecos fueron rebautizados por los auxiliares mexicanos".

Francis Gall aduce que anterior a la venida de los españoles, los indígenas daban nombres, en su lengua nativa, a los distintos pueblos que recorrían en su trayecto tradicional, de Norte a Sur, para realizar sus actividades comerciales; es por ello que se considera que el nombre AMATITLAN proviene de la lengua Nahuatl que, según su criterio significa "Ciudad de las Letras".

(Miles, Suzanne: Pokomanes del Siglo XVI; P. 33).

desfiladeros escabrosos es bastante bueno y atractivo. Se pasa por un pueblo grande llamado Villa Nueva. Amatitlán está situado también en un valle cuyo descenso resulta mucho más empinado que el de la Antigua Guatemala. Por lo demás, se encuentra asimismo, cultivado en buena parte, pero lo que constituye la principal importancia de Amatitlán es el hermoso lago junto al pueblo y al riachuelo por donde descarga al mar".

Tiene una extensión aproximada de 204 kms. cuadrados, según datos proporcionados por la Municipalidad del lugar; aunque el Instituto Geográfico Nacional estima la misma en 115 kms. cuadrados.

Limita al norte con los municipios de Villa Nueva, Petapa y Villa Canales; al sur, con Palín y San Vicente Pacaya, pertenecientes al departamento de Escuintla, y Villa Canales; al oriente nuevamente con Villa Canales y, al Poniente, con Magdalena Milpas Altas y Santa María de Jesús, Sacatepéquez. Su altura sobre el nivel del mar varía entre 1,200 a 2,500 mts. aproximadamente.

El lago se encuentra en la parte norte del municipio, a una milla de la ciudad y tiene una extensión aproximada de tres millas de longitud (15.2 kms. cuadrados), siendo su posición geográfica la siguiente: Latitud = $14^{\circ}28'42''$ y su Longitud = $90^{\circ}37'08''$. Abarca los municipios de Villa Nueva, Petapa, Villa Canales y, por supuesto, Amatitlán. Desde el Parque de las Naciones Unidas, puede observarse que el lago tiene la forma de un ocho en cuya cintura se encuentra el "relleno", tramo construido para el paso del ferrocarril en el año de 1881, durante el Gobierno del General Justo Rufino Barrios, el cual lo divide en dos partes. Está rodeado por altas montañas. Debido a su elevación y ubicación, posee un clima un poco más caluroso que el de la Ciudad Capital.

Actualmente, el municipio de Amatitlán cuenta, desde la capital de Guatemala, con varios accesos para el visitante: uno es por la carretera interoceánica; el otro, se desvía del anterior, a la altura del km. 19, a inmediaciones del Parque de las Naciones Unidas; un tercero, por Santa Elena Barillas y, un cuarto, que comunica del municipio de Villa Nueva pasando por San Miguel Petapa y parte de Villa Canales. Estas dos últimas se unen y rodean una gran parte del lago atravesando varias aldeas de los municipios antes mencionados.

1 (Haefkens, Jacobo: Viajes a Guatemala y Centro América; P. 50).

Hacia 1973, se inició la ampliación de la carretera CA-9 entre Villa Nueva y el municipio que nos ocupa, la cual comprende dos carriles que van de norte a sur y viceversa, para facilitar el tránsito de vehículos. Al tomar esta carretera, puede ingresarse a la población de Amatitlán por dos partes: la primera, a la altura del km. 26, a un costado de la Gasolinera Asiote. El otro se encuentra un kilómetro más adelante en donde se encuentra el puente llamado Trébol II, al lado de la Gasolinera Esso que se encuentra ubicada en la calle principal que conduce al Cementerio General de la localidad. También cuenta con vía férrea por ser puente obligado de tránsito del ferrocarril en la ruta hacia el sur del país y cuyo servicio es prestado diariamente.

"Sus terrenos son regados por el río Michatoya; su clima es seco y ardiente y al terminar la estación de las lluvias muy enfermizo, observándose que en los meses de marzo a mayo cambia completamente su temperatura, haciéndose tan saludable que es el lugar escogido para baño y para recobrar la salud por muchas familias de la capital. Este lugar es muy traficado por los viajeros por encontrarse en el camino que conduce a Escuintla y el puerto".

Fuera de la cabecera municipal que se encuentra en el valle, la mayor parte del terreno es montañoso, por lo que algunas de sus aldeas y caseríos se sitúan sobre la cima de las montañas que circundan el lago y la población. Muchas de ellas están sobre los cerros del lado oriente del lago y del río Michatoya y, sólo dos, del lado occidental del mismo. Es por ello que Efraín Guzmán, en su obra, considera que la etimología del nombre Amatitlán bien podría ser "Comarca rodeada de cerros" al surgir de Amag = comarca, chi = entre y tlan = cerros. Lo montañoso del terreno ha hecho que la carretera llamada La Barca, que rodea el lago por el lado norte haya quedado en el abandono, por lo que sólo es utilizada por los propietarios de chalets que se encuentran en sus riberas.

Algo muy especial de este municipio es que por su cercanía al Volcán de Pacaya, cuenta con muchas fuentes de aguas termales, sulfurosas que han sido aprovechadas en una buena parte, para la creación de baños temascales y balnearios de agua caliente.

2 (Gall, Francis: Diccionario Geográfico de Guatemala; P. 104).

El lago es alimentado por el río Villalobos y desagua hacia el sur por medio del río Michatoya, el cual en su trayecto al pacífico recibe el nombre de María Linda. Convierte sus riberas en extensas áreas para el cultivo y ha poseído gran cantidad de peces, especialmente mojarras que, en una época, fueron aprovechadas para el consumo local y su comercialización.

Asimismo, uno de sus atractivos turísticos lo constituye la navegación de pequeñas embarcaciones. Sus aguas son tranquilas permitiendo realizar diversidad de deportes acuáticos como natación, regatas, competencias de remo, esquí acuático, etc.

1.3 FUNDACION DE LA CIUDAD DE AMATITLAN:

Antes de la venida de los españoles, se dice que los pueblos que integraron Amatitlán posiblemente hayan formado un señorío o cacicazgo autónomo, probablemente de origen Pokomam e integrante de una vasta región con Palín y "vinculado al señorío de Petapa, pero capaz de sostenerse con sus propios recursos, que eran principalmente: el maíz, frijol, pescado y las industrias de sal, papel, canastos y esteras o petates de tul".

Remesal aduce que en esta población se unieron cinco pueblos: Tzacualpa, El Salitre, El Llano de Animas, Paquejenchó y Pampichín, siendo éste último el principal de ellos. Un pueblo ubicado junto al lago, pero debido a las condiciones insalubres del lugar y a su distancia del mismo, el padre Fray Diego Martínez logró que se le vendiera el lugar donde se encuentra situado en la actualidad, lo cual pone de manifiesto que la población de Amatitlán no siempre ha estado en el área que hoy ocupa.

El cronista Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán considera que el primer lugar donde se ubicó la población de Amatitlán fue el de Pampichí, a la orilla del lago. Este lugar estuvo ubicado en la actual aldea Belén, en donde los españoles colocaron un pequeño retablo de Belén recordando la historia del nacimiento del Niño Dios.

³(Gall, Francis: Diccionario Geográfico de Guatemala; P. 96).

Debido a algunas inundaciones causadas por el lago, el pueblo hubo de trasladarse a los altos de Tzacualpa, cerro que se encuentra al oriente de la ciudad por donde desagua el río Michatoya hacia el mar, extendiéndose hasta el lugar donde se ubica el histórico Puente La Gloria, testigo mudo del asesinato del General Francisco Javier Arana. En la actualidad se encuentra asentada una colonia marginal denominada Raquel Blandón de Cerezo. Aún pueden observarse en ese lugar algunos vestigios de ruinas arqueológicas. Posteriormente, "... su acertada transmigración a el desenfadado y saludable valle en que hoy goza aumentado y crecido este pueblo excelente de Amatitlán".

Esta población fue fundada pocos años después de la conquista. García Peláez afirma que en un cabildo celebrado en la Capital del Reino de Guatemala el 14 de julio de 1536, el español Antonio Diosdado solicitó algunas tierras junto al pueblo de Amatitlán, para sembrar cañaverales de azúcar, por lo que Chinchilla Aguilar deduce en su libro que es probable que Fray Diego Martínez le haya comprado a él, el área en donde se asentó definitivamente el pueblo. Para esta fecha aún no se habían dado las reducciones de indios y tampoco había sido trasladado el pueblo; sin embargo, ya se le conocía como Amatitlán.

Por no contar con más datos acerca de la fundación de la ciudad amatitlaneca, se cree que en el Siglo XVI, hacia el año de 1549 y cuando se encontraba en el gobierno don Alonso López de Cerrato se llevó a cabo una intensa actividad en lo que a reducir indios se refiere. Es por ello, que algunos investigadores como los anteriormente mencionados, consideran que durante este año, se dio la fundación del pueblo de San Juan Amatitlán, aunque no puede precisarse la fecha exacta. Para algunos es el 24 de junio, para otros es el mes de octubre.

Actualmente, la fiesta del pueblo se celebra el 3 de mayo, por lo que podría creerse que ese es el día en que se dió la fundación del lugar; sin embargo, es necesario aclarar que este día fue tomado un siglo después, en comemoración a la fecha en que el Niño Dios fue trasladado a la iglesia parroquial de Amatitlán. "En este año, precisamente el día 3 de mayo, se trasladó la imagen del Niño Dios de Belén, en solemne ceremonia religiosa, de la capilla de los dominicos a la iglesia parroquial."

3 (Chinchilla, Ernesto: Historia y Tradiciones de la Ciudad de Amatitlán; P. 26)

4 (Chinchilla A., Ernesto: Historia y Tradiciones de la Ciudad de Amatitlán; P. 65)



Iglesia de "Pampichín", a la altura del Kilómetro 30 de la carretera que rodea el lago. Esta iglesia pertenece al primer asentamiento de la Ciudad de Amatitlán. En ella se veneró durante muchos años al "Niño Dios de Belén".

Tampoco puede asegurarse que sea el 24 de junio a pesar de que con la venida de los españoles se acostumbraba dar nombres de santos a los distintos poblados conquistados. A éste correspondió el de San Juan Amatitlán o San Juan Bautista Amatitlán. Es importante mencionar que por estos años, el Lic. Alonso López de Cerrato donó el lago de Amatitlán a la Orden Dominicana a donde pertenecía Fray Diego Martínez como parte de la reducción y al cabo de algunos años, en 1575, por medio de una Real Cédula despachada en Madrid el 18 de enero, les fue devuelta a los habitantes de San Juan Amatitlán.

Durante el tiempo que el lago estuvo en poder de los dominicos, se cree que Fray Diego Martínez llevó mojarras provenientes del Océano Pacífico, porque sólo se contaba con unos peces pequeñitos conocidos como pepescas. Este lago surtió de pescado, durante un buen tiempo, a la Ciudad de Santiago de los Caballeros y el traslado de mojarras permitiría incrementar la producción y crear una fuente de alimentación abundante para los habitantes de las orillas.

En 1796, San Juan Amatitlán comprendía cuatro curatos: de San Juan Amatitlán y de San Pedro Martir, éste último abarcaba el Ingenio de la Compañía de Jesús, el de Anís, el poblado de Pajapita y el antiguo Pampichí. Según Tomas Gage, nada faltaba en los pueblos del lago que estaban bajo el dominio español. "Los frailes franciscanos, los benedictinos y los jesuitas habían creado un emporio de bienestar y salud allí en el lago".

El curato de San Juan Amatitlán llegaba hasta San Cristóbal (Palín) cuya amplia extensión territorial dependía de la alcaldía mayor de Sacatepéquez.

Los misioneros que habitaron esta región fundaron ingenios de cañaverales y, con los años, establecieron cultivos de cochinilla, grana, nopal y teocinte. Asimismo, fue el primer centro turístico centroamericano al constituirse en el lugar al que los primeros españoles llegaban de paseo por lo paradisíaco del lugar.

5 (El Gráfico: 3 de mayo de 1989).

Durante la colonia formó parte de la quinta provincia, integrada por Sacatepéquez y Amatitlán siendo reconocida con el nombre de San Juan Amatitlán. Por medio de una Cédula Real de fecha 28 de marzo de 1680 fue elevado a la categoría de VILLA, junto con San Miguel Petapa, pero el ayuntamiento consideró, diez meses después, "... exponer al monarca que era contra la jurisdicción de la ciudad de Guatemala otorgar título de Villa a los citados pueblos".

Lo anterior no generó ninguna reacción y el 7 de enero de 1835 se ordenó que la Jefatura del departamento de la en ese entonces capital, se trasladara a la nueva Villa de Amatitlán, por lo que durante un corto tiempo fungió como capital del Estado de Guatemala, ya que en 1839 el mando político del Corregimiento de la capital lo reasumió la Comandancia General. Gran parte de su importancia se debió a la producción de grana y azúcar que por estos años se diera, siendo la primera de ellas su principal fuente de riquezas. "... otros afirman que fue muy importante la producción de trigo y de pastos en el valle de Amatitlán; y ninguno deja de elogiar la bondad de su clima y de sus aguas termales".

Siempre, en 1835, el 28 de agosto, por Decreto Legislativo se le otorgó la categoría de CIUDAD al considerarse que "... la Villa de Amatitlán aumenta notablemente en población; que llegará a ser una de las primeras del Estado por su localidad y preciosidad de sus frutos agrícolas, y que al presente es la capital del departamento de Guatemala..."

En 1839, la Asamblea Constituyente emitió un decreto con fecha 8 de noviembre, en el cual se formaba el Distrito de Amatitlán incluyendo a San Cristóbal Palín, Villa Nueva, San Miguel y Santa Inés Petapa, al propio San Juan Amatitlán, así como todos aquellos lugares cercanos a estos pueblos.

6 (Gall, Francis: Diccionario Geográfico de Guatemala; P. 100).

7 (Tomado de Ernesto Chinchilla A. en Revista Amatitlán de 1957; P. 4).

8 (Gall, Francis: Diccionario Geográfico de Guatemala; P. 101).

Años más tarde, el 8 de mayo de 1866, el Presidente decretó que Amatitlán junto a otros poblados como San Marcos, Huehuetenango, Petén e Izabal se considerarían DEPARTAMENTOS; de éstos, sólo Amatitlán dejó de serlo en 1935 cuando el General Jorge Ubico, por medio del Decreto No. 2,081 ordenó que se constituyera en MUNICIPIO del Departamento de Guatemala como se le conoce hasta hoy día.

1.4 DIVISION POLITICA:

El área urbana del municipio de Amatitlán comprende una zona central denominada CIUDAD DE AMATITLAN, que es la cabecera municipal. Se encuentra dividida en Barrios o Cantones: Cantón Ingenio, Cantón Hospital, Cantón La Cruz, Cantón El Rosario; Cantón San Lorenzo, Cantón San Juan y Cantón San Antonio, así como los caseríos Manuelón, Zacualpa, Loma de Pito, Eje Chiquito; Eje Quemado, El Cerro y Rincón de Anís.

El área rural se encuentra distribuída en catorce aldeas según información proporcionada por Francis Gall, en su obra, las que a su vez están divididas en caseríos de la siguiente manera:

- | | | |
|-----|--|---|
| 1. | Aldea El Durazno: | Caserío Chajil |
| 2. | Aldea El Pepinal | |
| 3. | Aldea Las Trojes: | Caserío Casas Viejas Caserío San Juan Caserío El Ceibillo |
| 4. | Aldea Agua de la Mina: | |
| 5. | Aldea San Carlos | |
| 6. | Aldea El Cerrito, conocida también con el nombre de El Relleno por encontrarse el mismo en su jurisdicción. También se le denomina Estación Laguna por parte de los trabajadores y usuarios del ferrocarril. | |
| 7. | Aldea Tacatón | |
| 8. | Aldea Llano de Animas: | Caserío Dos Cerros Caserío La Capillita |
| 9. | Aldea Loma Larga | |
| 10. | Aldea Calderas | |
| 11. | Aldea Eje Quemado | |
| 12. | Aldea Los Humitos: | Caserío Belén |

13. Aldea Laguna Seca:
14. Aldea Mesillas Bajas:

Caserío El Aceitillal
Caserío Mesillas Altas

Asimismo, posee varios parajes debido a su importancia turística despertando una ansiedad inusitada en los cientos de excursionistas que domingo a domingo gozan en un ambiente de brisa y de belleza de su paisaje natural. Los turistas guatemaltecos y extranjeros han encontrado verdaderos momentos de solaz y esparcimiento durante las horas que han permanecido en sus riberas o navegando en pequeños botes o lanchas de motor, se han llevado gratas impresiones. El lago de Amatitlán cuenta con diferentes parajes que son un verdadero motivo de inspiración. Lugares de visita y recreo como El Castillo de Dorión, El Morlón, El Salitre, al que también se le conoce como Contreras, Yatch Club o IRTRA, por los edificios construidos en sus inmediaciones. También pueden mencionarse La Barca, Las Tapias, Los Sauces, Mal Paso, Monte Sión, Morloncito, Silla del Niño y otros más.

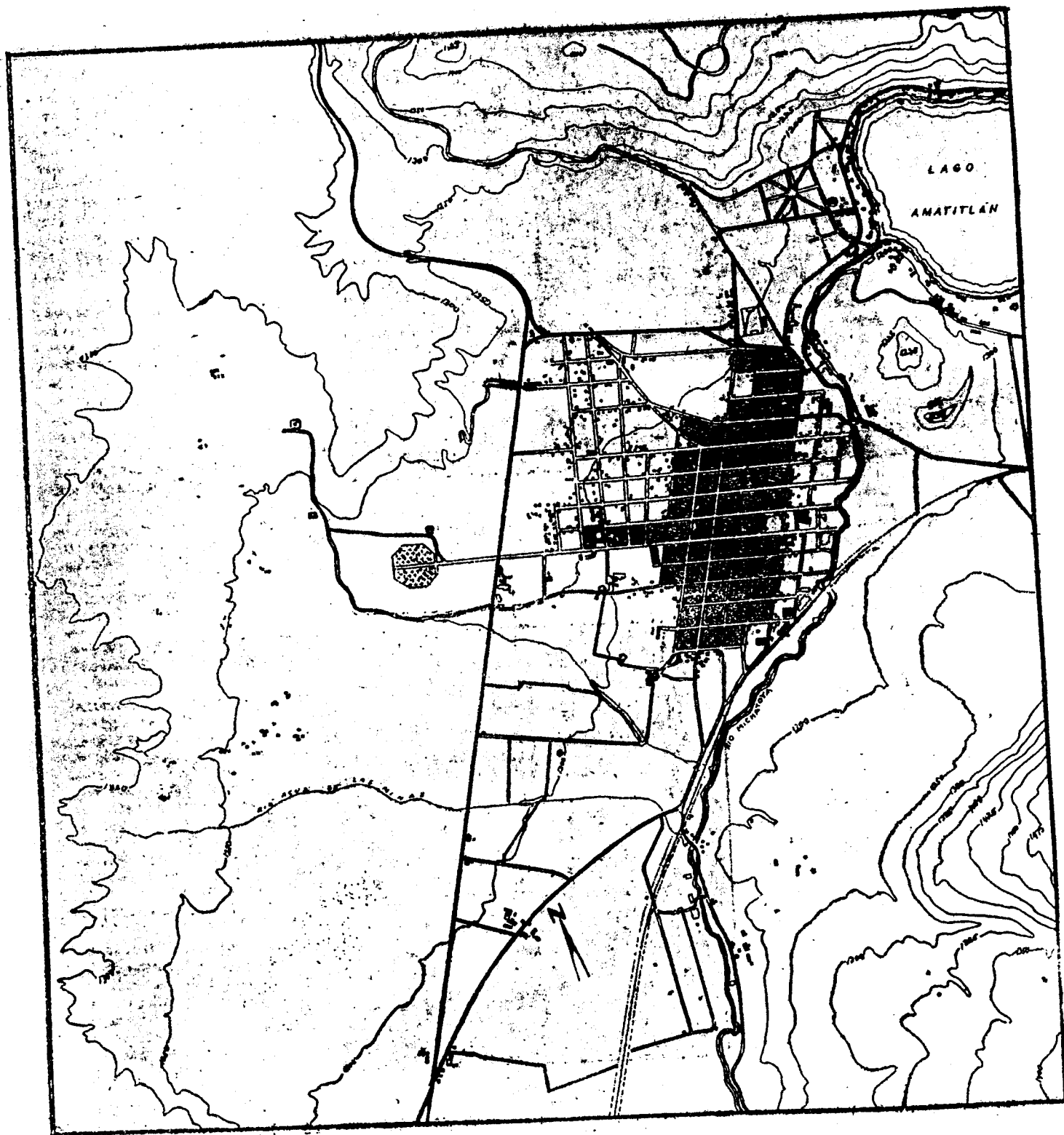
En la actualidad, la ciudad de Amatitlán ha sufrido los embates de la explosión demográfica, dando lugar al surgimiento de varias lotificaciones que por su cercanía a la capital tiende a convertirse en una extensa área residencial, pudiendo ser utilizada como ciudad dormitorio; entre estas colonias pueden mencionarse: Colonia Lupita, Mi Ilusión, Valle Verde, El Recreo; El Progreso, Las Ninfas, Villa Elenita, Raquel Blandón de Cerezo, Santa Marta y otras más que hacen un total aproximado de 25 colonias.

Encuéntrense en su territorio algunas fincas, así como numerosas granjas, que en otra época tuvieron gran importancia en la economía del municipio, tal el caso de las fincas Belén, El Ingenio, El Puente, Paquejenchó, Villa Herminia y otras más, algunas de las cuales pertenecen, hoy día, al municipio de Palín como es el caso de La Compañía que en su tiempo fuera gran productora de grana y azúcar.

1.5 COSTUMBRES Y TRADICIONES:

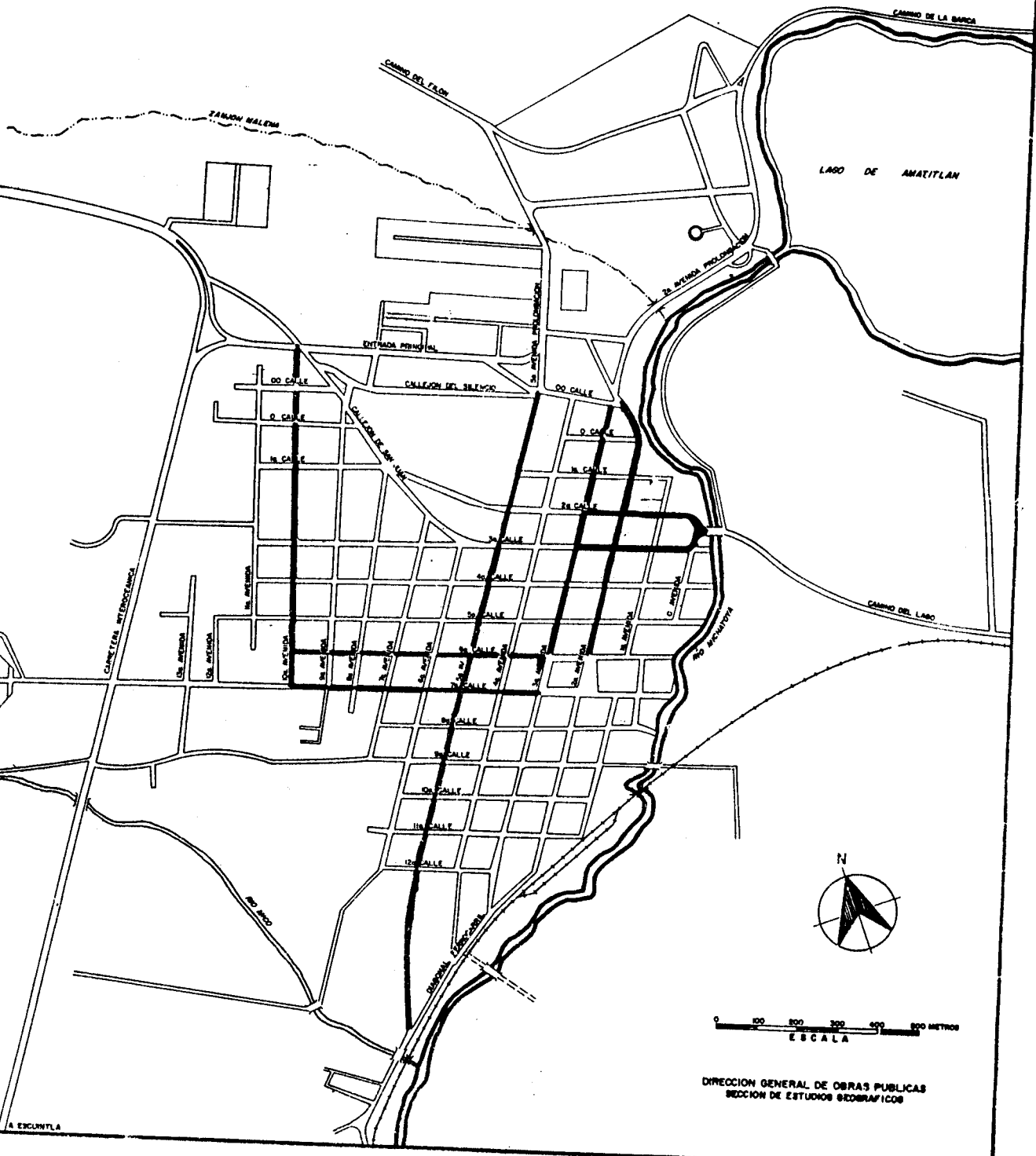
Amatitlán, es un lugar rico en costumbres y tradiciones, debido a su importancia histórica, ya que desde la venida de los españoles a Guatemala las ha conservado y, además, han sido exaltadas en diversas ocasiones durante el año.

MAPA DE LA CIUDAD DE AMATITLÁN



Mapa aerofotogramétrico de la ciudad de Amatlán.
Cortesía de la Dirección General de Cartografía.

AMATITLAN CALLES NOMENCLATURA



0 100 200 300 400 500 METROS
ESCALA

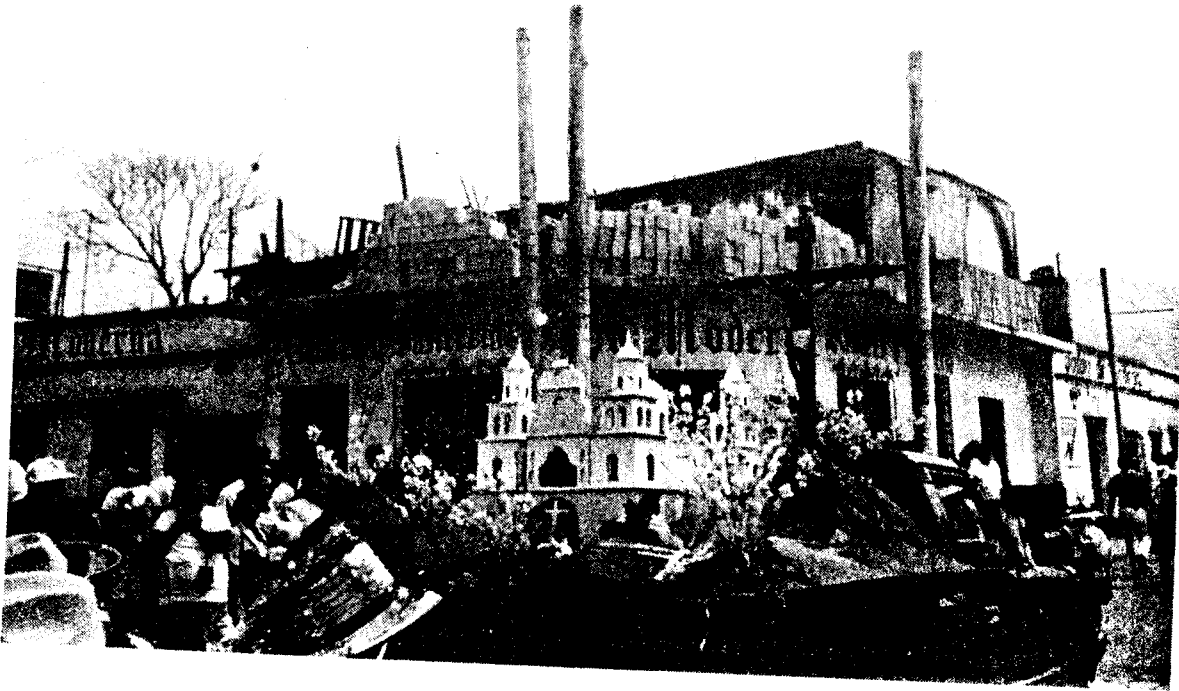
DIRECCION GENERAL DE OBRAS PUBLICAS
SECCION DE ESTUDIOS GEOGRAFICOS

A ESCUNTLA

Es por ello, que son conocidas no sólo en las poblaciones vecinas sino también en el interior de la República y en el extranjero.

Cada mes del año, presenta una tradición y una costumbre diferente para el pueblo amatitlaneco, es por ello, que se tratará de enfocar las de más arraigo en el corazón de los lugareños, pero se les dará mayor realce a las que por su popularidad, interna y externa, se consideran de mayor importancia.

Al empezar el año, la población de Amatitlán, se viste de gala y concluye los preparativos para llevar a cabo el Solemne Rezado de la Santísima Virgen del Rosario, que se desarrolla el segundo lunes del mes de enero, ya que es la patrona de lugar y goza de gran devoción religiosa. El 2 de febrero, fecha en que se celebra el "Día de Candelaria" los amatitlanecos tienen la costumbre de visitar la Villa de Esquipulas, por lo que realizan viajes expresos en el transporte extraurbano del lugar, saliendo el día 1 y regresando el 3 del mismo mes, sin importar el día en que se den estas fechas. Según Enrique Lucero, durante el primer Viernes de Cuaresma se visita el Santuario de San Felipe de Jesús en Antigua Guatemala, departamento de Sacatepéquez y como complemento del viaje, visitan el Balneario "Los Aposentos", en Chimaltenango.



Carroza elaborada para el desfile de inauguración de la feria de la Cruz del presente año que simboliza la visita que los amatitlanecos realizan a la Villa de Esquipulas el 2 de febrero de cada año.



Carroza participante en el desfile de la Feria de la Cruz del año en curso que representa el viaje recreativo que realizan los habitantes de Amatitlán al Puerto de San José, el Lunes de Pascua.

Hacia finales de marzo y principios de abril, poco después de celebrarse la Semana Mayor con gran devoción, Amatitlán luce desierto por un día. Este es el "Lunes de Pascua" en que un alto porcentaje de la población viaja al Puerto de San José en una visita tradicional iniciada, supuestamente, por el amatitlaneco Felipe Ayala.

El mes de mayo se llena de alegría y colorido con la famosa y tradicional Feria de la Cruz, la cual encierra una serie de actividades, que se mencionarán en lugar aparte por ser de mucha importancia cultural para la ciudad. El 24 de junio se conmemora la festividad de San Juan Bautista, cuyo nombre lleva la ciudad de Amatitlán y, en su honor, se oficia una misa y sale una procesión a recorrer las calles que han sido adornadas para el efecto.

En la Revista PRESENCIA DE AMATITLAN, de mayo de 1971, se dice que para el 30 de julio se celebra la fiesta de San Cristóbal, dándose la bendición de vehículos automotores por parte del párroco de la iglesia, previo al desfile que éstos realizan. Antiguamente se desplazaba hacia la vecina población de Palín e iba integrado por buses, camiones, automóviles, motos y bicicletas. Posteriormente, se siguió la tradición pero exclusivamente dentro del perímetro de Amatitlán. Un día antes, el 29 por la noche, se realiza una vigilia con alegre serenata musical.

Los misioneros franciscanos que vivieron en la población amatitlaneca hacia 1871, también contribuyeron con costumbres y tradiciones, por lo que en los primeros días del mes de agosto conmemoraban el "Jubileo de la Porciúncula", con el que se pretendía sacar almas del purgatorio.

La Independencia Patria es celebrada con un gran desfile, en el cual participan todos los establecimientos educativos, públicos y privados, así como el sector industrial que presenta vistosas carrozas de temas cívicos. Años atrás, se acostumbraba pintar las fachadas de las casas, limpiar los cercos, arreglar banquetas, etc., para lo cual la Municipalidad emitía un "Bando" y de esta manera recordar que se hiciera; pero, ésto se ha perdido por diversas razones sociales y económicas inherentes al paso del tiempo.

El mes de octubre, pone de manifiesto el gran fervor religioso del amatitlaneco al celebrarse el Mes de la Virgen del Rosario, patrona de la Ciudad de Amatitlán. Durante todo el mes, puede observarse que el templo parroquial permanece bellamente ornamentado. Se tiene por tradición una confesión general el primer sábado del mes y una comunión general el domingo siguiente; costumbre que surgiera con el sacerdote José Luis Arango, ya fallecido. El último día de este mes, se acostumbra sacar en procesión a la Virgen del Rosario quien recorre las calles y avenidas del pueblo para impartir su bendición.

Un día después, el 1 de noviembre, se observan cientos de amatitlanecos en los alrededores del mercado municipal, ubicado a un costado del templo parroquial, así como en la 7a. calle, la cual conduce al Cementerio General. La mayor parte de la población y aquellos que viven lejos de ella, se dan cita para visitar a sus seres queridos ya desaparecidos y adornar sus tumbas. Al día siguiente, llamado "Día de Difuntos", aún puede observarse visitas al Cementerio, del cual a las 18:00 hrs. sale una procesión hacia el templo parroquial en cuya anda va una de las más bellas imágenes que existen en Guatemala: El Señor de las Animas. Esta escultura es de medio cuerpo y, en su pecho, tiene incrustadas distintas figuras de difuntos que le ruegan les saque del purgatorio. La Cofradía de esta imagen porta un manto que va delante del Señor y, en cada esquina, es tendido en el suelo para que los fieles lancen, sobre el mismo, sus ofrendas.

El mes de diciembre es el más cargado de actividades religiosas, puesto que se le da mucha importancia al "Día de Concepción" en que se realizan numerosas Primeras Comuniones. El día 12, se da la fiesta de la "Virgen de Guadalupe", fecha en que muchos niños son vestidos con trajes indígenas, para que acompañen la procesión en homenaje a la Virgen de esta advocación. Hacia el 16 del mismo mes, se inician las "posadas" que conmemoran el peregrinaje de San José y la Virgen María a Belén, previo al nacimiento del niño Jesús. Personas entusiastas del lugar, organizan junto con el párroco, el desarrollo de las mismas, cada una de las cuales culmina con el rezo de la "Novena", acompañada del sonido de la "tortuga" y los "chinchines". Al concluir, los acompañantes son convidados a degustar una taza de Ponche de Frutas, propio de la época navideña.

Además, de las ya mencionadas, hay muchas otras tradiciones que han ido desapareciendo con el paso de los años, lo que preocupa a algunos amatitlanecos y les obliga a luchar por recobrar su identidad cultural perdida, tal el objetivo del presente trabajo. La actual administración municipal, al estar integrada por miembros de familias puramente originarias de Amatitlán y que aman profundamente el lugar donde nacieron, se han propuesto resaltar muchas de las costumbres y tradiciones que otrora le dieran gran renombre al pueblo, para evitar que se queden en el recuerdo de las generaciones adultas y, lograr su aceptación en la juventud. Es por ello que año tras año, buscan darle mayor realce a cada una de ellas, siendo las más populares el Rezado de la Santísima Virgen del Rosario, la Tradicional Feria de la Cruz y la Procesión Acuática del Niño Dios, que sirven de recreación social y cultural a propios y extraños.

1.5.1 Rezado de la Santísima Virgen del Rosario:

"La Virgen del Rosario llegó a la Ciudad de Amatitlán cuando la administración espiritual de estas tierras estaba a cargo de la Orden Dominicana, encargada de difundir el culto del Santo Rosario en toda América, quienes establecieron una iglesia servida por los religiosos del Convento de Santo Domingo de la Ciudad de Guatemala".

Con el objeto de que esta tradición no se pierda, los niños crecen en un ambiente de culto y veneración por esta advocación. "Esta imagen es venerada desde 1696 y desde entonces se encuentra en el retablo del altar mayor de nuestra iglesia..."

Durante 210 años, la Santísima Virgen del Rosario fue venerada en forma permanente, acción que fuera interrumpida por un pavoroso incendio (10 de junio 1906) que destruyó gran parte de la imagen, la cual fue restaurada por el notable escultor Julio Dubois. Por esta época, los hombres amatitlanecos tuvieron que formar parte de un batallón que marchó a combatir al ejército que amenazaba con derrocar al gobierno del presidente Manuel Estrada Cabrera.

9 (Chinchilla A., Ernesto: Historia y Tradiciones de la Ciudad de Amatitlán; P.41)

10 (Pineda, Aracely J. S. de: Amatitlán (tradiciones); P. 33).

Una leyenda cuenta que "las tropas amatitlanecas se encomendaron a la Virgen del Rosario y aunque se dice que hubo cruentas batallas, ningún amatitlaneco perdió la vida, regresando sanos y salvos al terruño".

Al momento en que la guerra se mostraba más encarnizada, los soldados vieron la imagen de la Virgen con una bandera en su mano derecha que les guiaba, entre el humo de la pólvora y, por ello, el pueblo de Amatitlán, en gratitud, solicitó su bendición y proclamación como solemne Patrona del pueblo, hecho que se llevó a cabo en un acto especial y que fue aprovechado para colocarle una pequeña bandera en su mano, tal y como se le presentó a los soldados, la cual la distingue de otras esculturas de la misma advocación.

A raíz de este acontecimiento, se originaron varias manifestaciones de veneración en su honor, algunas de las cuales han desaparecido y, otras han variado sustancialmente. Estas fiestas se iniciaban con un "convite", "albas", "loas" y culminaban con el famoso Rezado de la Virgen del Rosario el segundo lunes del mes de enero.

1.5.1.1 Convite del Rezado de la Virgen del Rosario:

La organización de la festividad del Rezado se inicia seis meses antes y, por eso, hace unos 35 años aproximadamente, se realizaba el famoso CONVITE DEL REZADO, ahora extinguido. Este se llevaba a cabo un domingo del mes de noviembre, participando sólo los hombres de la localidad, sin importar el estrato social a que pertenecieran, quienes iban disfrazados de "moros", animales, diablos y muerte. Desde muy temprano se reunían a inmediaciones de la Iglesia Parroquial para dar inicio al desfile. En cada esquina bailaban al son de una marimba que les acompañaba durante todo el recorrido. Al finalizar el baile, pedían limosna a los observadores o bien, hacían recaudaciones en las casas, ya que lo adquirido serviría para sufragar los gastos que se incurrieran para el Rezado del mes de enero próximo. El objeto principal de este convite, no era sólo distraer a los habitantes, sino avisarles que la fecha del rezado se acercaba; es por ello, que su recorrido era el mismo que dos meses después realizaría la Virgen en su procesión anual. Tenía una duración de tres horas y

11 (Pineda, Aracely J. S. de: Amatitlán (tradiciones); P. 33).

media, es decir, de 9:00 a 12:30 horas. El desfile era precedido por unos 20 jóvenes elegantemente vestidos con colores vistosos y bien maquillados, montados sobre caballos bien cuidados. Les seguían dos carretones: el primero de ellos, con una imagen de la Virgen del Rosario y, el segundo, con niñas vestidas de ángeles.

El convite se suspendió en 1957 por orden de las autoridades eclesiásticas ante la degeneración que sufriera la actividad y como resguardo a los valores morales de la sociedad amatitlaneca.

1.5.1.2 Las Albas:

Formaron parte del rezado de la Santísima Virgen del Rosario hasta el año de 1950, en que el párroco de turno decidió prohibirlas al considerarlas ajenas al fervor religioso.

Las albas eran nueve procesiones con una pequeña imagen de la Virgen del Rosario, que salían durante dos horas, de 4:00 a 6:00 de la mañana, para recorrer las distintas calles de la ciudad. El recorrido quedaba a criterio de la persona a quien se le adjudicara la responsabilidad de la misma. Cada día era una persona diferente. Adelante de la pequeña procesión iba la mejor marimba que el pueblo tuviera en esa época, la cual tocaba una melodía en cada esquina. Los feligreses, de todas edades y estratos sociales, se encargaban de quemar grandes cantidades de cohetes, bombas y, alguna veces, "toritos", así como de entonar cánticos de alabanza y rezos.

Las personas mayores iban situadas a los lados del anda, formando dos largas filas, y llevaban velas encendidas para iluminar el trayecto. Con el paso de los años, esta tradición fue transformándose y, actualmente, se efectúan por la noche, de 20:00 a 22:00 horas, por lo que no puede denominárseles de la misma forma. Su recorrido es muy breve, ya que sólo abarca cinco cuadras aproximadamente. Inician en día viernes y finalizan un sábado antes del segundo lunes del año. Las mismas consisten en "rezo del Santo Rosario", rezo de la novena, exposición del Santísimo, Santa Misa y la procesión referida".

12(Guzmán, Efraín: Amatitlán: 432; P. 49).

Asimismo, se realizan nueve serenatas con marimba y cantantes, en el atrio de la Iglesia, las cuales están a cargo de diferentes organizaciones y entidades del lugar.

El domingo anterior al Rezado, es dedicado puramente a actos de carácter litúrgico, como la Santa Misa oficiada por el párroco y obispos invitados al efecto; el Santísimo Sacramento es expuesto a partir de las once de la mañana por un espacio de siete horas, para su adoración por parte de los fieles. Luego, a las 18:00 horas se realiza la llamada "Visita de Altares", consistente en un recorrido que el Santísimo Sacramento realiza a los cuatro altares que hay en el interior de la Iglesia y que recuerda las capillas pozas de la época de la colonia, la cual concluye con la bendición a todos los feligreses presentes.

Posteriormente, a las 20:00 horas se oficia la última Misa del día, y luego principia la postrer y mejor serenata de todas las que fueron realizadas en días anteriores, con la participación de varios conjuntos musicales de la localidad. Según la Licda. Aracely J. S. de Pineda, en Amatitlán (tradiciones), actualmente tienen una duración de doce horas, es decir, de 11:00 a.m. a 11:00 p.m. y se ubican en el atrio de la iglesia para ser apreciadas por los amatitlanecos.

1.5.1.3 Rezado de la Santísima Virgen del Rosario:

A las cuatro de la tarde del día lunes, se inicia la procesión de la Santísima Virgen del Rosario, quien abandona su sitial de honor en el altar mayor del templo, para recorrer las principales calles de la Ciudad de Amatitlán con una duración aproximada de siete horas. Recorre un promedio de cuarenta cuadras formando una cruz.

A la salida del templo, la procesión es esperada por miles de fieles que han adornado las calles con lindas alfombras y queman grandes cantidades de "ametralladoras" y bombas de fiesta. Durante su recorrido, es acompañada por las notas musicales de la banda municipal que, junto al tronar de los cohetes, hacen un ambiente de fiesta y solemnidad a la vez. En cada esquina

construyen arcos alusivos a la festividad celebrada, los cuales están a cargo de diferentes instituciones culturales, sociales, así como del sector industrial y comercial. No hay que olvidar que las fachadas de las casas por donde pasa la procesión también son adornadas artísticamente.

Su ingreso lo hace aproximadamente a las 23:00 horas, después de impartir la bendición a todo el pueblo bajo los acordes de la Granadera, el repiqueo de las campanas y la quema de pólvora, que no para en todo el recorrido de la procesión, así como de una lluvia constante de retazos de papel.

Por ser una festividad tan importante y distinta de la realizada en otras poblaciones, es muy concurrida por oriundos del lugar, residentes en el mismo y amatitlanecos que viven en otros lugares, incluyendo el extranjero.

1.5.1.4 Loas:

Antiguamente, durante el recorrido de la procesión, se daban las llamadas "loas", ahora desaparecidas, que consistían "en un discurso o diálogo, o bien poema breve, en el cual se hacía alusión a la Santísima Virgen del Rosario con motivo de la celebración de su festividad, éstas contribuían a darle mayor realce al tradicional rezado..."

Por algunas personas de origen amatitlaneco se supo que cada dos cuadras eran levantadas unas tarimas, adornadas con flecos y palmeras. Allí bailaban los moros una danza de guerra durante la cual, aparecía un ángel o la imagen de la Virgen del Rosario con lo que terminaba la lucha.

Al pasar los años, se deterioró el verdadero significado de las loas y se descuidó su organización. Lo que otrora era motivo de gran aceptación, se convirtió en apatía y desinterés generando que quedaran en el olvido.

13 (Pineda, Aracely J. S. de: Amatitlán (tradiciones); P. 37).

1.5.2 Feria de la Cruz:

Amatitlán es una población conservadora, es decir, de acciones rutinarias. Sin embargo, de vez en cuando, se realizan algunas innovaciones en cuanto a las necesidades perentorias y acordes a las exigencias de la época actual; tal es el caso de las actividades de la Tradicional Feria de la Cruz. Cada año es visitado por miles de personas que buscan rendir culto al NIÑO DIOS que se venera en la iglesia parroquial, procedentes de distintas partes del interior de la república.

Generalmente, se encuentra ubicada en dos puntos de la población: la plaza central y las inmediaciones del Lago. En esta feria abundan ventas de comida popular como tostadas de frijol, salsa y guacamole; elotes cocidos, carne asada, tortillas con carne, chorizo o longaniza; garnachas, algodones de azúcar, panes con chiles rellenos y otras más. Las vendedoras cuentan con chinamas elegantemente decoradas, con luces multicolores y aparatos musicales, para atraer clientes y ofrecer comodidad a los consumidores, por lo que se les ha denominado "Comedores Populares". No faltan las numerosas ventas de dulces elaborados en la población, los cuales son conocidos como "DULCES DE AMATITILAN", y de otros lugares como Antigua Guatemala, Chiquimula, Chimaltenango y Zacapa; además, de los deliciosos Helados Chávez, únicos en el país por su exquisito sabor. También pueden observarse varias ventas de artes y artesanías populares de diversas partes de la república. No faltan los divertidos juegos mecánicos llevados para la celebración, tales como la Rueda de Chicago, Rueda de Caballitos, Trenes, Sillas Voladoras y otras. También asisten los propietarios de juegos de azar como loterías, tiro al blanco, boliches, etc., que hacen la diversión de grandes y chicos.

La Tradicional Feria de la Cruz, se realiza durante los últimos días del mes de abril y primeros de mayo. Data de mucho tiempo atrás, suponiéndose que es un legado español. Recibió este nombre porque el día más importante es el 3 de mayo, día en que se celebra la "Santa Cruz" que es la advocación del gremio de los albañiles y canteros, y Amatitlán fue siempre muy afamado por sus buenos oficiales en este arte, opinión vertida por la Licda. Aracely J. S. de Pineda en su obra Amatitlán (tradiciones).

Como se mencionara anteriormente, esta fecha fue escogida para la fiesta por ser el día en que se trasladó el NIÑO DIOS de la iglesia de Pampichí a la Parroquia de la Ciudad de San Juan Amatitlán.

Tiene estipulada una duración de ocho días, aunque se prolonga casi siempre, en los cuales se realizan diversas actividades de carácter social, cultural, deportivo y religioso que son parte de la alegría de la feria.

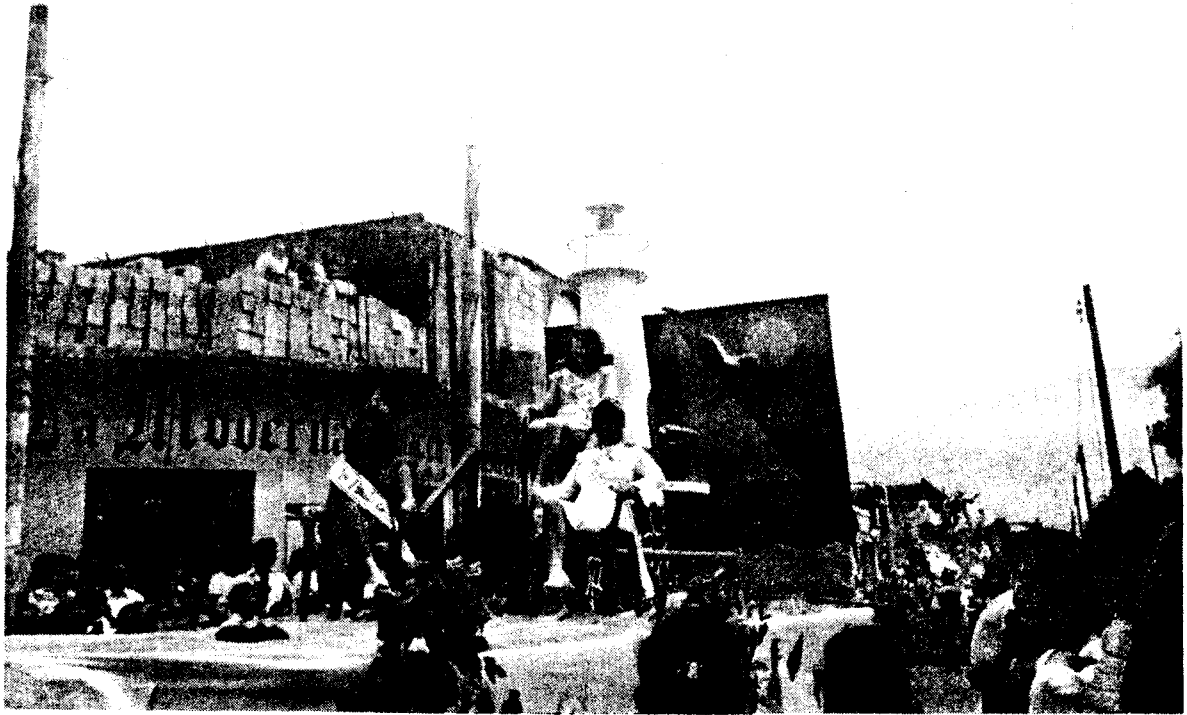
En el marco social, se realizan veladas de elección y coronación de reinas cuyas participantes representan a cada uno de los barrios de la zona central del municipio. Los primeros lugares son asignados con los títulos de Flor de Mayo, Flor Silvestre y Señorita Simpatía, respectivamente. En su honor se organizan bailes de gala, de inauguración y clausura de la feria, y su participación en el desfile de carrozas que recorre todo el pueblo hasta llegar al estadio de Fútbol; en este desfile participan todos los sectores económicos, sociales y culturales de Amatitlán.

Cada año, el Comité Organizador de la Tradicional Feria de la Cruz, con la participación del magisterio local, deciden el tema sobre el cual versará dicha actividad, lo que incluye escenario de actos culturales, desfile de carrozas y otros. En el presente año el tema fue "Amatitlán, es así".

Se realizan actividades deportivas como la vuelta ciclista, encuentros de fútbol, jaripeos y otros deportes más y, como complemento, en el Lago se llevan a cabo competencias de natación, remo, regatas, vuelo libre, etc.

En el aspecto cultural pueden mencionarse los Juegos Florales de Verso y Prosa a cargo de la Casa de la Cultura "Domingo Estrada", lo que ha permitido descubrir grandes valores literarios. Asimismo, se organizan funciones de teatro, festivales de canciones, festivales de cultura popular y otros.

Sin duda el aspecto religioso es el que cuenta con la actividad de mayor importancia y fundamento en la feria: la famosa procesión acuática del NIÑO DIOS DE AMATITLÁN, que se lleva a cabo, precisamente el día 3 de mayo de cada año. "Por lo tiempos, también durará que el Niño Dios fue



Reinas de la belleza amatitlaneca en el desfile de la Feria de la Cruz.



Carroza elaborada por el sector industrial, para el desfile de la Feria de la Cruz, representando la tradición de los dulces típicos.



Niña vestida de "Mengala" en el desfile de la Feria de la Cruz.

rescatado de las aguas, y es por ello, que en el día de su santo, es llevado al lugar preferente en el corazón de los amatitlanecos y de los miles de guatemaltecos que lo veneran".

Augusto Reynosa cuenta que unos 70 años atrás, la feria contaba con mayor esplendor y animación, ya que se celebraba en la plaza, frente al Templo Parroquial. Eran colocadas muchas ventas de velas y reliquias, así como "polacas" (loterías) y ventas de dulces; existía un gran salón de baile llamado "El Rancho Grande", donde hoy se encuentra el mercado municipal No. 1, el cual era frecuentado por un alto porcentaje de la población. En ese entonces solamente tres juegos mecánicos se hacían presentes: la ola giratoria, la rueda de caballitos y el chicotazo, éste último llegaba de vez en cuando. "Las húngaras con sus trajes vistosos (...) eran las que adivinaban la suerte. Los hombres vendían peroles de cobre y vestían como los tejanos... Fumaban pipa y eran clientes de cada año..."

1.5.3 Procesión Acuática del Niño Dios de Amatitlán:

"En verdad, toda la historia de Amatitlán se halla estrechamente vinculada con el vestigio de esta antigua y milagrosa imagen del Niño Dios..."

En 1789, el arzobispo Cayetano Francos y Monroy emitió una orden para que el NIÑO DIOS fuera trasladado de su capilla original en Pampichí a la Iglesia de San Juan Amatitlán, ya que el lugar donde estaba se hacía insuficiente para recibir la veneración de tanto romerista que le visitaba para rendirle culto por los milagros recibidos. Esta orden fue cumplida el 3 de mayo de 1883. Parece ser que la devoción de esta imagen se inició en un lugar cercano al Lago de Amatitlán denominado Pampichí, pueblo habitado por indígenas de raza Pokomam.

Según el vicario Tomás Gage, desde 1635 se daba la veneración, pero no se sabe exactamente quien o quienes la iniciaron. Cuenta que la imagen

14(Revista Amatitlán 1962; P. 26).

15(Revista Amatitlán; P. 19)

16(Chinchilla A., Ernesto: Historia y Tradiciones de la Ciudad de Amatitlán; P. 67)

apareció sola y que los pokomames le tomaron gran cariño. No falta quien considera la posibilidad que el Hermano Pedro de Bethancourt haya iniciado dicha veneración, ya que por el año 1652 anduvo por tierras cercanas al Lago de Amatitlán.

En sus inicios, esta fiesta se concretaba sólo a una fervorosa romería; pero, debido al incremento constante de peregrinos por los milagros con que esta imagen los favorecía, se dio un aumento en el comercio y fue así como lo que antes era sólo una fiesta de orden religioso, se fue transformando en feria.

En esta fecha, llegan dos imágenes de Niño Dios visitantes. Según informes recabados con personas mayores, originarias de Amatitlán, en años anteriores eran más los "Niños" que llegaban de visita; pero, actualmente llega uno de la Aldea Tacatón y otro de la Aldea Llano de Animas. Uno de estos niños es colocado en un pequeño altar construido a la entrada principal del templo y, el otro, es colocado en el anda que conduce al Niño Dios al Lago, la cual se queda en la playa principal, para que los feligreses depositen, en ella, sus ofrendas; por ello, el Niño es conocido como el "Limosnerito".

La procesión sale del templo aproximadamente a las 9:00 horas, después de una Misa y enfila por las principales calles de la población, en hombros de sus devotos, turnados al azar, hacia las playas del Lago. A su paso, los vecinos riegan pino y elaboran alfombras de flores, quemando gran cantidad de cohetes conforme va avanzando en su recorrido. Al hacer su arribo a la playa, el sacerdote y los miembros de la comitiva organizadora, quitan al Niño Dios del sitio principal del anda y, en su lugar colocan al "Limosnerito". Antiguamente, el NIÑO DIOS DE AMATITLAN era colocado en una lancha de motor bellamente decorada, la cual había ganado, previamente, ese honor al obtener el primer lugar en un concurso de adorno de lanchas, organizado para el efecto; el resto de ellas, eran abordadas por centenares de romeristas y religiosos que acompañaban al NIÑO DIOS en su recorrido a la SILLA DEL NIÑO. Actualmente, las diferentes lanchas de motor, aunque son adornadas, no conducen al Niño, ya que éste es colocado en una balsa en la que se ha elaborado un altar. De esta manera, puede ser visto de lejos y, al igual que antes, el grupo de lanchas conduce a los romeristas al lugar de destino, iniciándose así, la procesión acuática del Niño Dios.



Niño Dios de Belén, también llama-
do Niño Dios de Amatitlán, venerado
por cientos de personas.

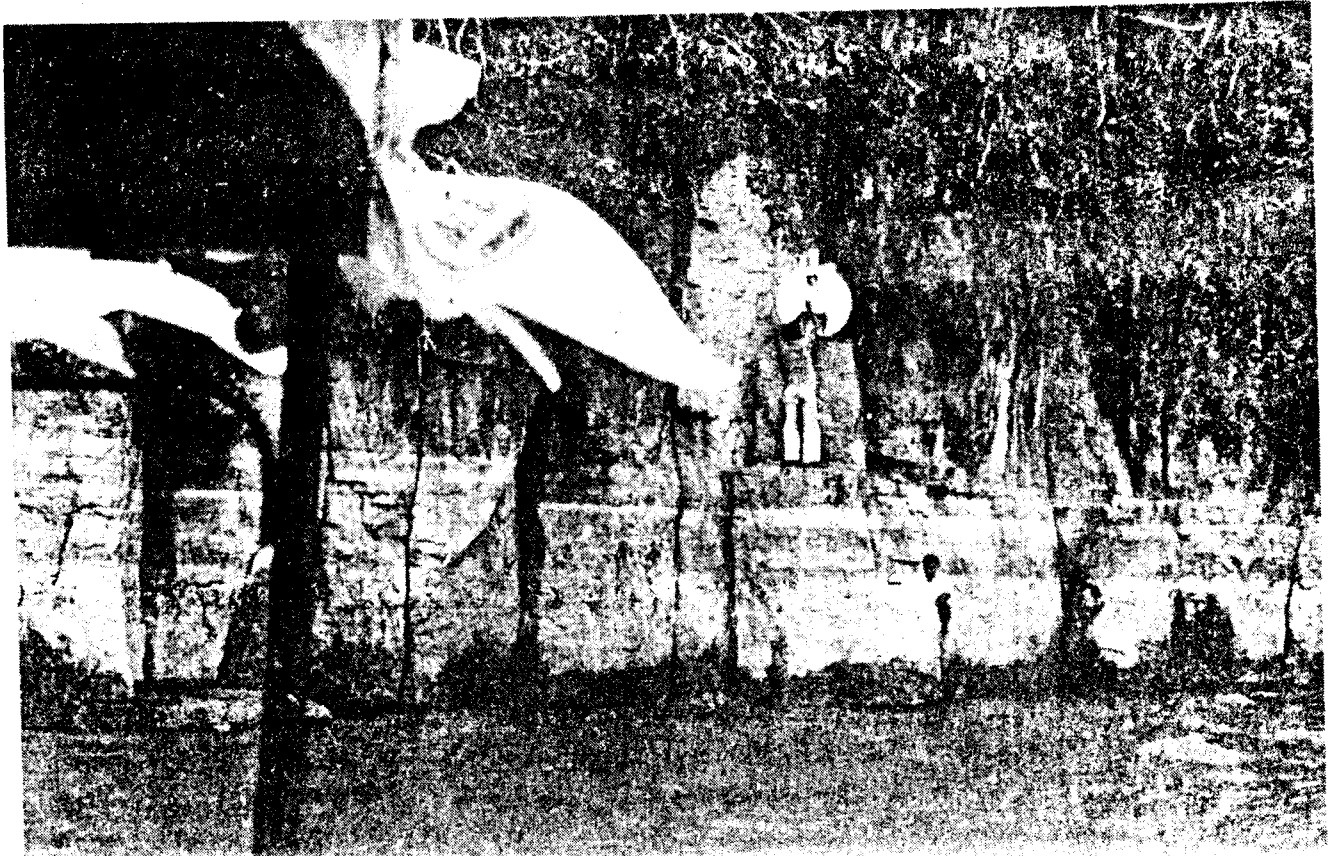


Procesión del Niño Dios de Amatitlán rumbo al Lago realizada el tres de mayo de cada año.

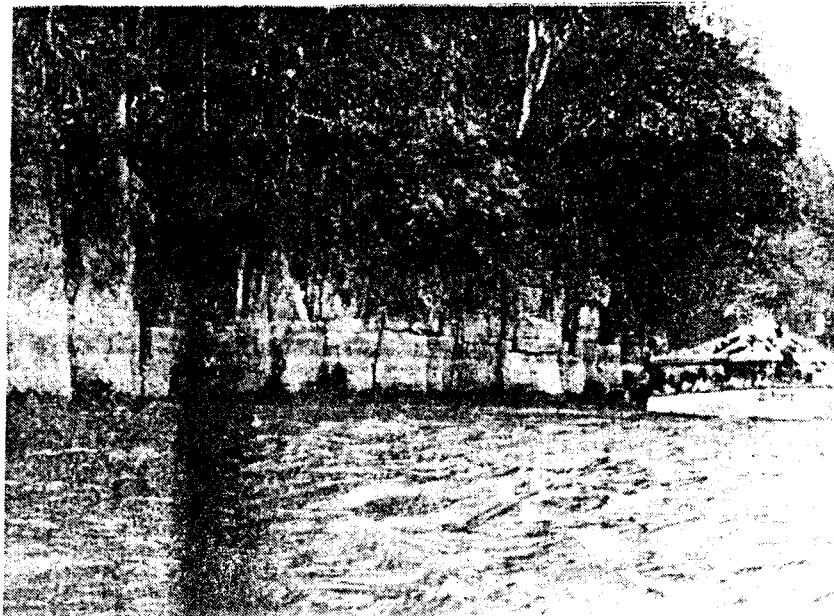
La imagen que se conduce en la procesión es un Niño Dios conocido como "El Niño Zarquito", por la forma de sus ojos y que permanentemente se encuentra a la entrada de la iglesia. Esta imagen participa en la procesión cada 3 de mayo, ya que la del NIÑO DIOS DE BELEN permanece en el altar mayor de la parroquia, para su veneración.

Se llega al lugar denominado SILLA DEL NIÑO, situado bajo una elevada peña y donde las aguas son sumamente profundas, que tiene la forma de un altar monumental de piedra, el cual se encuentra en el punto llamado "Paso de Organos" (una leyenda dice que allí apareció el Niño). En el momento en que la procesión pasa por las orillas del lago, los propietarios de los chalets que le circundan, tiran pétalos de flores y queman coheteros cerca de las cruces que han elaborado en distintos materiales como homenaje al Niño Dios y que se iluminan por la noche.

El Niño permanece en su "Silla" hasta las seis de la tarde de ese mismo día, tiempo durante el cual ha permanecido custodiado por un miembro del Comité Organizador de la procesión, para evitar que lo roben, pues ya sucedió en una oportunidad y fue rescatado gracias a la labor de la prensa nacional y a donde llegan a visitarle cientos de romeristas provenientes de distintos lugares de la república. A esa hora se va a recoger, para ser colocado nuevamente en el anda procesional y regresada al templo. En este viaje, las lanchas de motor que llevan al público y a la banda municipal van girando alrededor de la balsa-procesión, así como también, algunas de personas particulares que se adhieren al cortejo, de la base naval del pacífico y de los bomberos voluntarios del lugar. Poco después de pasar por el llamado Mal Paso, y cuando empieza a oscurecer, llegan los botes de remo iluminados con antorchas para acompañar al NIÑO en su recorrido hasta la playa, momentos que son aprovechados por los observadores para quemar bombas de colores que al reflejarse sobre el Lago presentan un bello espectáculo. Por la mañana, la procesión acuática se dirige a la Silla por el lado sur del lago y a su regreso, lo hace por el lado norte. Al llegar a la playa y, antes de iniciar la procesión terrestre, se quema un "torito" y revientan piñatas con retazos de colores para que caigan sobre el NIÑO.



Colocando al Niño Dios de Amatitlán en su Silla, el día tres de mayo.



Romeristas en lanchas bien ornamentadas visitan al Niño Dios en su Silla durante todo el día.

Además del carácter religioso de la procesión acuática, es también una actividad mítica cuyos orígenes pueden encontrarse, no sólo en las culturas prehispánicas, sino también en culturas europeas, particularmente en España.

No se sabe exactamente cuando empezaron las procesiones acuáticas, pero ésta le da un matiz diferente al culto del Niño Dios en nuestro país, ya que su fiesta es extemporánea al ciclo navideño.

Es necesario aclarar que, al NIÑO DIOS DE AMATITLAN, equivocadamente se le ha dado en llamar Niño de Atocha, cuando en realidad no es el mismo. Tal confusión surgió cuando la Iglesia, por agenciarse de fondos, mandó imprimir unas estampas del Niño de Atocha que es venerado en España pensando que con ello se incrementaría, aún más, la devoción al NIÑO DE AMATITLAN y que las personas no notarían la diferencia. Sin embargo, este error se ha venido dando a través de los años y es lamentable que hasta los mismos amatitlanecos coadyuven a inculcarlo en los visitantes y en las nuevas generaciones pepiteras.

1.6 VIDA SOCIAL Y ECONOMICA:

Amatitlán ha sido un pueblo digno de imitación al haber llegado al mismo nivel de las ciudades más ricas y florecientes del Estado de Guatemala durante el siglo pasado, gracias al trabajo industrial de sus habitantes.

A principios del Siglo XIX se cultivaron en tierras amatitlanecas las principales nopaleras del país, aprovechando que el clima y el suelo eran uno de los más aptos para su cultivo. "Hasta entonces los habitantes habían vivido con la pesca del lago, el cultivo de sus jardines y otras industrias precarias que nunca conducen a la fortuna". Sin embargo, con el cultivo de la cochinilla obtuvo un progreso inusitado que le duró varios años. Esta situación permitió que muchas de las tierras que estaban destinadas a la siembra de sandía,

17 (Morelet, Arturo: Viaje a América Central (Yucatán y Guatemala); P. 325).

adquirieran un gran valor y los que antes eran pobres jornaleros, prontamente pasaron a la opulencia. Fue tan grande el desarrollo alcanzado que Amatitlán, fue elevado al rango de Ciudad.

Dunlop, citado por Chinchilla Aguilar en Historia y Tradiciones de la Ciudad de Amatitlán, dice que después de que se diera la expulsión de los jesuitas, Amatitlán decayó mucho, por lo que la agricultura se redujo a "la siembra de sandías para vender en la capital, hasta que se introdujo el cultivo de la cochinilla hacía doce años y cuyo cultivo ha progresado más allá de lo que pudiera esperarse, y Amatitlán había sido por muchos años el lugar donde se producía con mayor provecho".

"Amatitlán fue una de las zonas de mayor importancia donde se cultivó la grana, ya que allí llegaba la mano de obra del resto de departamentos... Además de Amatitlán, (...) en donde se encontraban las mejores tierras productivas de grana..."

Debido a esto, se convirtió en una ciudad demasiado moderna para su época, construída con mucha rapidez y con un movimiento industrial que contrastaba con la pasividad de la capital y de otras ciudades del interior de la república.

Según R. G. Dunlop, los habitantes de esta ciudad eran una mezcla de negro con español e indio, por lo que las personas eran activas e industriales. Jacobo Haefkens, en su viaje por Amatitlán catalogó a la mayor parte de la población como ladina.

Al comenzar a decaer el cultivo de la grana, se promovió activamente el café pero, cuando aún no se había logrado incrementarlo lo suficiente, se trabajó en la producción de azúcar en gran escala. Al sur del Lago, los Jesuitas instalaron la finca "La Compañía" en cuyos alrededores se plantaron amplias extensiones de caña. Desde el Siglo XVI ya se podían ver algunos ingenios para moler la caña de azúcar. "Casi simultáneamente, algunas

18 (Chinchilla A., Ernesto: Anuario de la Escuela de Historia, Estudios No.6; P.36)

personas particulares emprendían en Amatitlán, la intensificación del cultivo de caña de azúcar, estableciéndose el importante ingenio del Consejo".

La Orden de Santo Domingo que tuvo autoridad sobre este poblado, alcanzó gran desarrollo en sus propiedades agrícolas en donde tenían establecido el ingenio de El Rosario.

Desde principios del Siglo XVII se construyó un puente de mampostería, "de tres arcos con sus aristas que rompían la corriente del agua, comunicándose así el antiguo con el nuevo pueblo de Amatitlán. Este puente facilitaba mucho el comercio intenso que se estableció sobre todo entre Amatitlán y Pampichí o Belém, en donde, hacia la segunda mitad del Siglo XVII, comenzó a tomar incremento la romería de la venerada imagen del Niño Dios".

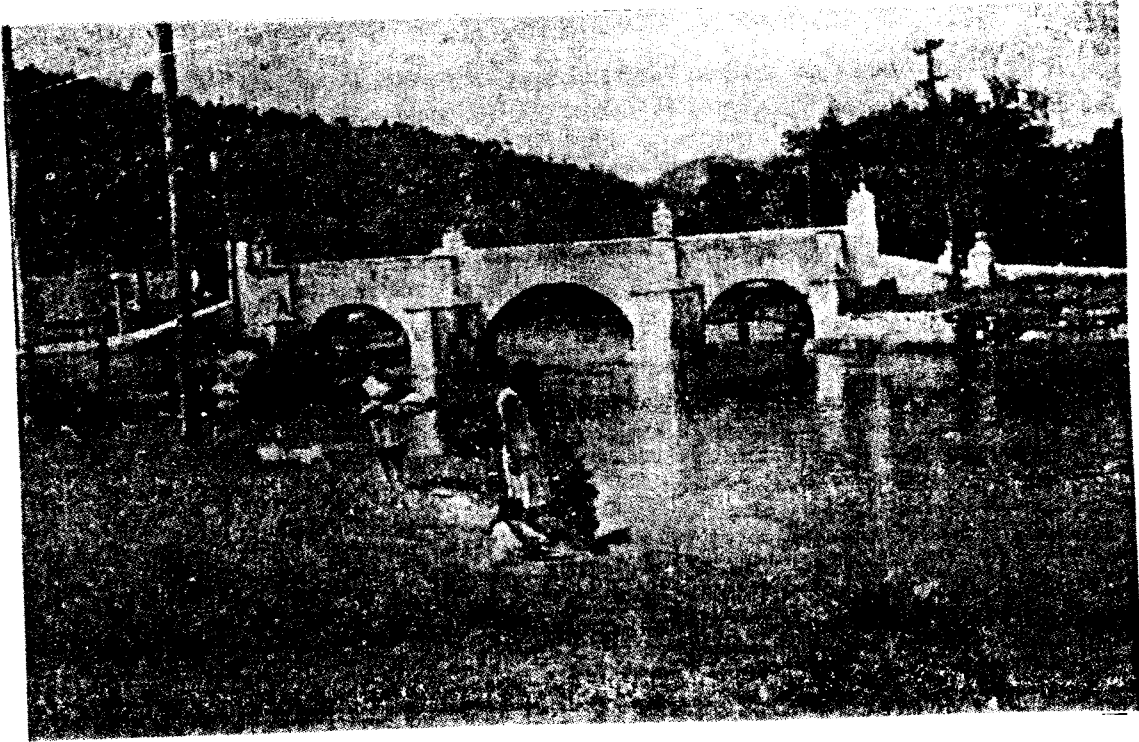
Amatitlán logró ocupar el primer lugar en producción de azúcar durante los años de 1886 - 1887, situación por la cual se inició la elaboración de los famosos "dulces de Amatitlán".

Con la mejoría económica obtenida por algunos miembros de la sociedad amatitlaneca, así como por la constante migración de personas al sur, a través del tren que era el medio de transporte, se fue dando una marcada separación en lo que respecta a las clases sociales, la cual, por su importancia para el desarrollo del trabajo, será abordada desde el punto de vista de lo que se llamó LAS MENGALAS DE AMATITLAN.

El término Mengala fue utilizado durante el Siglo XIX y principios del XX, para referirse a la mujer soltera y joven, aunque con el tiempo también abarcó a las mujeres casadas. Hay que aclarar que este concepto encerraba una distinción de clases, pues era opuesto al de "Chanclas", que se refería a la mujer perteneciente a la clase alta.

¹⁹(Revista Amatitlán, 1957; P. 4).

²⁰(Chinchilla A., Ernesto: Apuntes para la Historia; P. 26).



"Puente de La Gloria", sobre el famoso río Michatoya. Este puente fue construído a principios del Siglo XVII y facilitó el comercio entre Amatitlán y Pampichín.

Según la Licda. Aracely J. S. de Pineda en Amatitlán (tradiciones), las mujeres "del pueblo" a quienes representaban las mengalas vestían de forma diferente a las señoritas de sociedad. Usaban vestido de dos piezas: falda conocida como enaguas y camisa. Posteriormente, el término sirvió para identificar la falda larga y la camisa.

En Amatitlán, las mengalas cobraron fama por el colorido, vistoso y llamativo, de sus trajes y, además, porque al llegar el tren a la estación de la localidad, que era una de las más importantes, se llenaba de mengalas que ofrecían dulces y golosinas a los visitantes. "Llegaba lleno de viajeros y era de ver la plazoleta donde se asienta la estación que en un domingo cualquiera o en día de fiesta tenía aspecto de feria con la multitud acogiéndose a la sombra del dosel arbóreo (...) entre el mar rumano que se movía en aquel rincón paradisíaco nadaba el pregón de la vendedora de dulces, tostadas, chiles rellenos, mojarras fritas..."

La mengala era de origen mestizo y, al contrario de la mujer de clase alta, no evolucionaba y, generalmente vivía en pobreza, debido a varias circunstancias que en la mayoría de las veces eran ajenas a su buen sentido económico. Si alguna mengala lograba salir de su estrato social no era por impulso propio "sino porque las fuerzas sociales puestas por los hombres de su clase la llevan a esas situaciones, que a veces son reales y a veces aparentes en donde tan pronto se magnifica como se degrada..."

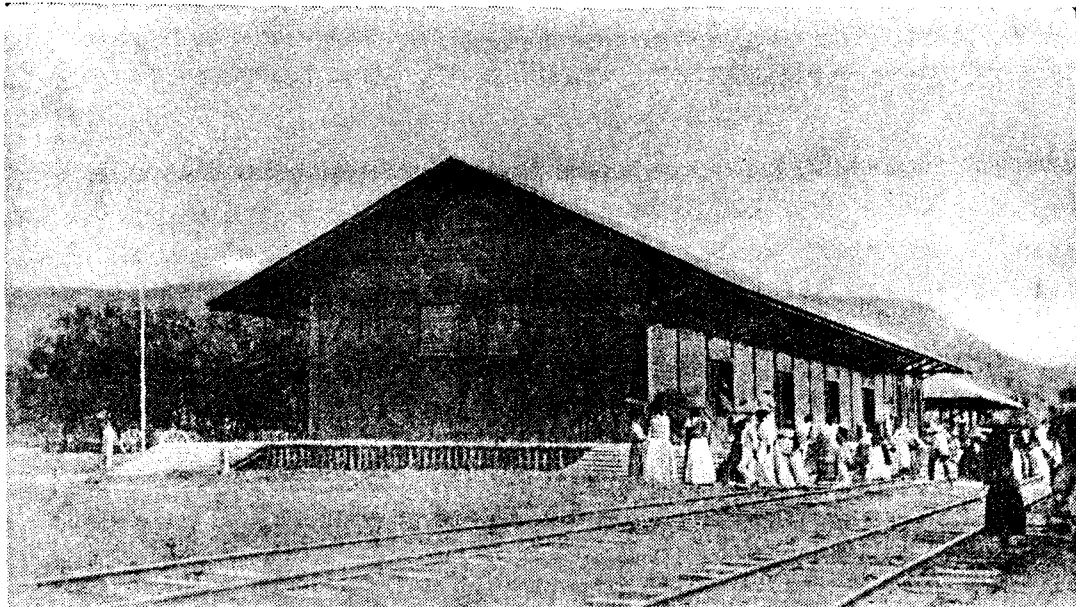
Eran de escasos recursos, algunas de la clase media y otras, domésticas o sirvientas. Para poder, hacerle frente a su situación económica debía luchar tenazmente en distintos oficios: en puestos de comida, en lavaderos públicos, despachando víveres, fabricando jabón negro, costura y otros trabajos pesados como la elaboración de dulces típicos: pepita, mazapán, chancaca, mata gusano, etc.

21 (Revista Presencia de Amatitlán, 1969; P. 11)

22 (El Imparcial, 26/11/36).



Recordando a la famosas "Mengalas de Amatitlán" en el desfile de la Feria de la Cruz de 1994.



Amatitlán.

Las "Mengalas de Amatitlán" en espera del tren.



"entre el mar rumano que se movía en aquel rincón paradisíaco nadaba el pregón de la vendedora de dulces, tostadas..."
(Revista Presencia de Amatitlán, 1969 Pp.11)

Entre las mengalas habían unas que tenían mejor posición económico-social que otras, por lo que vestían con telas de mejor calidad y se daban el lujo de usar "estreno", para las ocasiones especiales como cumpleaños, bodas, navidad, fiestas del pueblo, etc.

El traje que usaban comprendía una falda larga que llegaba hasta el tobillo, de diferente estilo dependiendo de la forma del cuerpo de quien la fuera a usar; la cintura estaba hecha con un cinturón de la misma tela de donde pendían dos cintas que se amarraban de atrás hacia adelante. Las camisas eran adornadas con encajes, podían ser de uno o más colores, con una sencilla hechura. Las de mejor posición, adornaban sus blusas con "güipiure", porque era más elegante y utilizaban un pañuelo como adorno, que caía hasta la cintura. Para el frío usaban "chales" o mantos de colores, algunos de los cuales eran adquiridos en México o El Salvador. Una de sus características como mujeres de trabajo, debido al tipo de oficios que desempeñaba, era un delantal largo con una gran bolsa por encima. Su calzado dependía de su situación económica; las había descalzas, con sandalias o botines en colores oscuros. El pelo lo peinaban en trenza ya sea individual, doble o enrollada alrededor de la cabeza y adornada con listones de colores. Se consideraba deshonesto usar camino al medio y ropa tallada, según declaraciones de una de las últimas mengalas que aún viven en el pueblo.

Como accesorios utilizaban collares, cuellos de terciopelo y, si era posible, cadenas de oro; aretes largos de fantasía, oro o plata. "Conforme pasó el tiempo la tradición de ver mengalas se fue quedando sólo en las personas de escasos recursos, porque la distinción de clases comenzó a ser marcada".

Las señoritas o "chanclas" como eran llamadas las de la alta sociedad, vestían trajes de una sola pieza conocidos como "túnicos" y sombreros de ala ancha, así como botines, generalmente negros. El uso del corsé fue muy común, con el fin de guardar la esbeltez de su figura. Al salir a la calle, nunca lo hacían solas sino siempre las acompañaba si no un miembro de la misma familia, una mengala que estuviera a su servicio. Para protegerse del sol portaban una pequeña sombrilla.

23(Pineda, Aracely J. S. de: Amatitlán (tradiciones); P. 46).



Las "chanclas" y señores de la alta sociedad durante una actividad de carácter social.



Remembranza del Baile de los Obreros durante el Desfile de la Feria de la Cruz del año en curso, cuyo tema central fueron las Costumbres y Tradiciones de Amatitlán.

Los varones de este estrato social usaban sombrero llamado "de cumbo", corbata sobre la camisa, traje completo, generalmente, en tonalidades oscuras; prendedor, mancuernillas y reloj de bolsillo con su respectiva cadena en el chaleco. En la bolsa del saco, un pequeño pañuelo a juego con la corbata. Los hombres "del pueblo" vestían a diario pantalones de lona, camisa y algodón de manta; calzoncillos largos y sombrero de petate. Para alguna ocasión especial vestían traje completo y sombrero de vicuña.

Las fiestas sociales eran distintas para la "gente del pueblo" (obreros) y para la alta sociedad. En fechas especiales como la celebración del Día de Guadalupe, Carnaval, 15 de septiembre, aniversario de algún club, etc., se organizaban esplendorosos bailes.

Para el Día de Guadalupe se llevaba a cabo un baile típico, amenizado por la mejor marimba pura de la época. El salón era decorado con motivos puramente naturales como mazorcas colgando de las tuzas, limas y naranjas con sus hojas y otros. En esta fiesta de carácter social, las parejas vestían a la usanza indígena y departían alegremente hasta la madrugada. A mitad de la noche se hacía un concurso donde se premiaba los mejores trajes masculino y femenino, respectivamente.

El baile social de disfraces se realizaba para Carnaval, en el cual se podían apreciar variados y vistosos trajes. Los invitados a este baile salían de casas diferentes a la propia, para evitar ser identificados, ya que a las 24:00 horas se premiaba al disfraz más completo y que su portador no pudiera ser identificado antes de esa hora. El último fue el más elegante. Se realizó en la década de los años cuarenta en el Gran Hotel de Doña Pastora vda. de Romeu, oportunidad en que abundaba el confeti y las serpentinas de colores.

Para los aniversarios de los Clubes, la jovial sociedad amatitlaneca aprovechaba la oportunidad, como en el caso del Club A.D.A. (Asociación Deportiva Amatitlaneca), para organizar bailes de altura. Tal el caso del "Baile de Celeste y Negro" en el cual, tanto el hombre como la mujer iban vestidos con trajes formales; el primero, de traje completo en color negro y, la segunda, con vestido largo en color celeste pues era una actividad social

sumamente elegante y su importancia traspasaba los límites de la Ciudad de Amatitlán. De lo contrario, se vedaba la entrada a quien no cumpliera con estos requisitos. En Amatitlán (tradiciones), su autora manifiesta que a este baile solamente asistía lo que se llamaba la clase alta de la sociedad.

Para este tipo de fiestas circulaban invitaciones especiales. A los ocho días que se celebraba un baile de sociedad, se llevaba a cabo uno de obreros.

La juventud amatitlaneca gustaba mucho de la vida social y deportiva; es por ello, que se fundaron varios Clubes, de los cuales, los de mayor renombre eran El Gitano, El Quetzal y el A.D.A., anteriormente mencionado, los que contribuyeron a la diversión de la sociedad dentro de un marco de elegancia y sofisticación, lo cual generó un alto nivel cultural en quienes vivieron en esa época.

Actualmente, entre las actividades oficiales de la Tradicional Feria de la Cruz, se celebran dos bailes: el de Inauguración, en el que se paga el derecho de admisión, y el de clausura que es considerado como baile social porque sólo asisten personas con invitación especial, amenizado por conjuntos de marimba pura, la cual gusta mucho en el municipio. La Municipalidad de turno organiza de diferente manera cada baile, por lo que no existe un esquema definido.

1.7 AMATITLAN EN LA ACTUALIDAD:

La capital de Guatemala cada día se va extendiendo más, tanto en población como en territorio, originado por el centralismo que ha caracterizado a los distintos gobiernos del país y a los capitalistas. Esto no sólo encarece y dificulta la vida en la capital, sino que atrae grandes cantidades de fuerza de trabajo que busca como ganarse el sustento diario que su pueblo no les ofrece.

El progreso de un pueblo puede encontrarse en la creación de fuentes de trabajo para sus habitantes y Amatitlán es un lugar que reúne muchas de las condiciones necesarias para dicho fin como por ejemplo: suficiente agua,

servicio de luz eléctrica y otros que, junto a su cercanía de la capital, le hacen envidiable a otros pueblos.

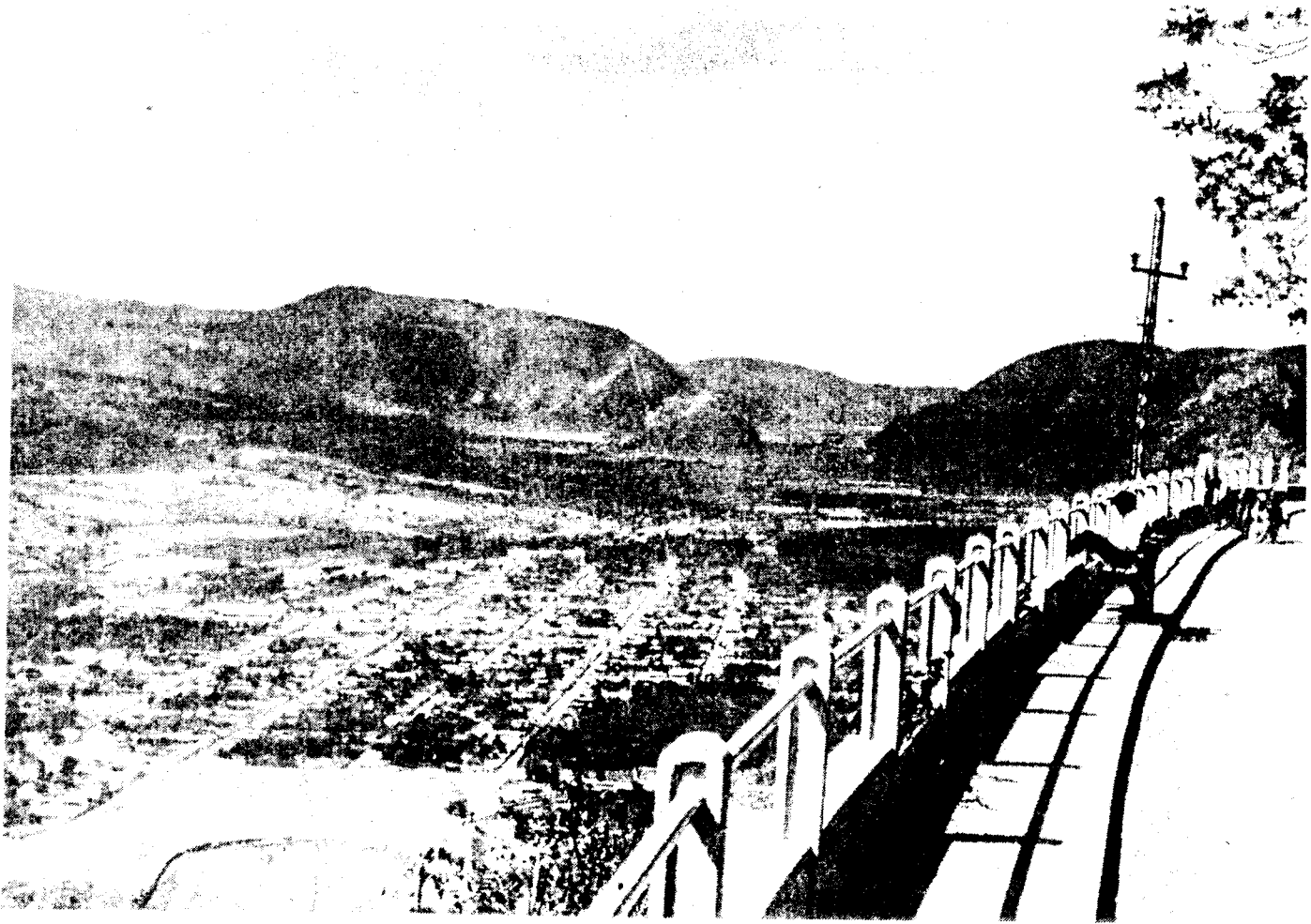
El municipio de Amatitlán cuenta, actualmente, con fuentes económicas de importancia tal es el caso de la agricultura debida a la fertilización de su suelo. Es por ello, que se cultiva café, maíz, caña de azúcar, frijol, legumbres, hortalizas y distintas clases de frutas: naranjas, mandarinas, limón, lima, caimito, anona, zapote, banano y el famoso Jocote de Corona producido durante los meses de octubre y noviembre. Esta producción agrícola satisface tanto el consumo interno como externo.

De unos veinte años para acá, se han generado algunas crianzas avícolas con tendencia comercial, así como pequeñas crianzas de ganado porcino y bovino, éste último para abastecer de productos lácteos a la población y sus vecinos.

Con respecto a la industria, puede decirse que es el sector más importante en la economía de este municipio, puesto que funcionan grandes beneficios de café, fábricas de vinos, de galletas, pinturas, telas, peltre, aceite y otras más que permiten absorber una buena parte de mano de obra, aunque mucha emigra hacia otros lugares vecinos utilizando al pueblo sólo para dormir.

Dentro de este sector bien pueden mencionarse las pequeñas fábricas de carácter doméstico que se dedican a la elaboración de los dulces típicos del lugar y que han adquirido gran fama a través de los años.

Turísticamente hablando, Amatitlán ha sido poco apoyado por el Estado en esta actividad tan importante. Sin embargo, algunas administraciones municipales como la actual han hecho lo posible por cubrir los servicios necesarios a los visitantes que, semana a semana, se acercan a disfrutar de su belleza y tranquilidad. Cuenta con bastante movimiento turístico, interno y externo, al ser uno de los lugares más pintorescos del país y que ofrece al turista la satisfacción de distintos intereses. Algunos lo buscan como balneario; otros, por su pesca, tan escasa en los últimos años y de gran riesgo por la contaminación que sufre el Lago; unos más, para realizar diversidad de deportes acuáticos y otros, como paseo de fin de semana. Además cuenta con



Vista aérea de la actual Ciudad de Amatlán, desde el Parque de las Naciones Unidas.

lugares de recreación privados y estatales y con balnearios de piscinas y aguas termales, teleférico, juegos mecánicos, etc.

Amatitlán posee diversos servicios públicos como agua potable, energía eléctrica, drenajes en el 90% de sus calles, telégrafo, teléfonos, radiodifusora, dos mercados municipales, dos rastros grandes, un cementerio general fuera de la cabecera municipal; hospital nacional, hospital del IGSS, centros y puestos de salud (en Amatitlán surgió el primer centro de salud de Guatemala llamado Centro de Salud Modelo), así como hospitales y clínicas médicas particulares. Sumado a ello, más de quince establecimientos de enseñanza pública, tanto urbanos como rurales aparte de varios colegios privados que participan activamente en el desarrollo de la población. Asimismo, posee dos bibliotecas bastante completas, una extensión de la Universidad Mariano Gálvez y varios bancos del sistema.

Debido a la gran trayectoria social de esta ciudad y a la gran cantidad de hombres y mujeres ilustres que le han dado fama, no podían dejar de surgir entidades con fines sociales, religiosos y culturales, por lo que pueden mencionarse el Club de Leones y la Cámara Junior (que en la actualidad han dejado de funcionar), Asociación de Amigos del Bosque, Asociación Ecológica Amatitlaneca, Boy Scouts, Organización Pro-artistas Amatitlanecos, Comité de Vecinos "Salvemos el Lago" y la Casa de la Cultura "Domingo Estrada" integrada por personalidades que persiguen fomentar y estimular las diferentes inquietudes de sus coterráneos.

En el deporte, Amatitlán ha sido cuna de famosos deportistas en las diversas ramas; de todos ellos existen equipos bien organizados y de prestigio. Cuenta con un moderno estadio de fútbol y canchas de basquetbol, con el objeto de incentivar el deporte en las nuevas generaciones.

Funcionan varios establecimientos comerciales y de servicio de todo género y, en las orillas del Lago, permanecen numerosos restaurantes y comedores llamados "casetas", así como ventas de dulces típicos y golosinas, cuya actividad se incrementa en los fines de semana. Cualquier persona que haya visitado Amatitlán años atrás podrá notar que sus rectilíneas calles, por influencia del urbanismo renacentista, polvorientas, hoy se han convertido en hermosas calles



El ferrocarril y las carreteras pavimentadas han hecho que Amatitlán se convierta en un pueblo modernizado por lo que su acceso se ha facilitado a los visitantes e industriales que pueden llegar a él en - corto tiempo, procedentes de la capital de Guatemala.

adoquinadas, casi en su totalidad, poniendo de manifiesto parte del progreso que ha adquirido este municipio.

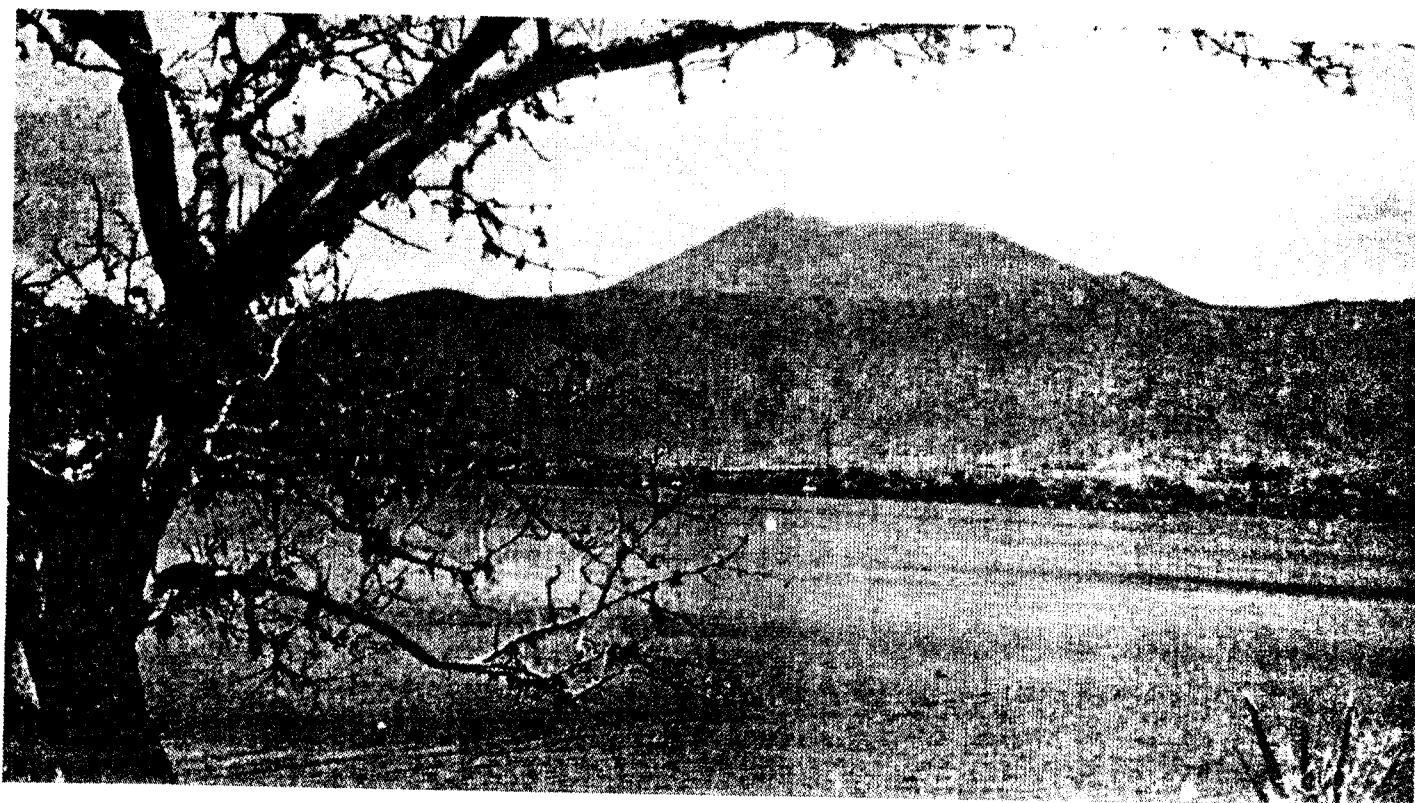
Algo importante de mencionar es que la actual administración municipal no sólo se ha preocupado de la evolución de la estructura física de la ciudad, sino también se ha interesado por el aspecto cultural al hacer resurgir y resaltar las tradiciones que le hicieron famoso hace años lo que ha logrado a través de concursos, para incentivar a la población. Es la única administración que ha tratado de contribuir a solucionar uno de los mayores problemas que Amatitlán afronta en la actualidad y es nada menos que la contaminación del Lago, la cual se viene dando desde hace poco más de medio siglo. Sin embargo, aunque lentamente, se están tomando medidas para su limpieza y descontaminación.

AL LAGO DE AMATILAN

Por Aura Diéguez Barraza

Cuenta, Oh lago, las historias
que a tus playas en las noches silenciosas
van llegando a tus oídos como notas
de una extraña sinfonía, ahora alegres
ahora llenas de letal melancolía,
¡Cuántas damas a tu orilla
han llegado quizá muy desesperadas
para hacerte confidencias de sus cuitas amorosas!
¿Por qué callas, viejo lago? Siempre quieto.
¿Por qué ocultas cómo guardas receloso
dulces cuentos de sirenas, de dichosas colegialas
que picadas por tu límpida belleza
se escaparon para verte?
Ven y cuenta que me llena de inquietud tu gran silencio.
Cuenta si cuando ruges imponente
son recuerdos que te llenan de venganzas
de terribles pensamientos y quisieras
con la fuerza de tus brazos estrechar al insolente
que en los días ya olvidados, le robara
a la raza primitiva su valor y jerarquía.
¿Es de triste que tú callas, viejo lago?
Y te digo con dulzura que me cuentes,
y te digo con tristeza que me cuentes
y te digo con fiereza: ¿por qué callas?
Y tu siempre silencioso, ni te importa mi dulzura,
ni te importa mi tristeza, mi fiereza mucho menos.
Viejo lago: soy tu amiga, soy tu hermana viejo lago.
Si he vivido largos años contemplando tu silencio
¡cuántas noches he venido a recrearme en el tranquilo
zigzaguar de tu agua clara!
Sé, conozco tus modales, he oído tus suspiros,

he palpado los latidos de tu dulce corazón atormentado.
¿Por qué lloras viejo lago?
¿Es acaso que he sondeado las veredas de tu pena?
¿Ves, Oh lago, tu secreto descubierto?
Sé que en tu loca fiereza has despreciado a la luna
y ella en el día, sin duda, oculta donde tú no la veas
coquetea con el sol,
y burlona se te acerca y te mira y se sonríe
porque sabe que no puedes alcanzarla.
Tu silencio es sin duda, que estás enamorado
y que sueñas con la albura de la luna entre tus brazos.
Viejo amigo, es tu pena como todas
si es consuelo a tu agonía
decirte que los humanos
olvidando que como hermanos
nos ha creado el Redentor
coqueteamos con la luna
sin pensar que nuestro hermano
se está muriendo de amor.



El "Lago de Amatitlán", que ha servido de inspiración a muchos artistas y cuyas aguas, en la actualidad, presentan un grave estado de contaminación.



CAPITULO II

LOS DULCES TRADICIONALES DE AMATITLAN

2.1 CONCEPTOS FUNDAMENTALES:

Tomando en cuenta que la elaboración de los dulces de Amatitlán ha sido considerada como una artesanía por ser una expresión cultural y tradicional de esta ciudad, se ha creído necesario establecer el significado de este término.

Sin embargo, debido a ciertas características que se pudieron observar durante el proceso de investigación y, para despejar algunas dudas que pudieran surgir, se ha considerado obligado establecer si esta actividad económica-tradicional se encuentra enmarcada en industria familiar o doméstica, industria artesanal o artesanía y, por ello, se ha decidido considerar el significado de cada uno de estos términos y así determinar en cual de ellos puede ubicarse.

2.1.1 Industria Familiar o Doméstica:

Es la primera etapa en que se divide el proceso de industrialización. Se caracteriza, según Alfredo Guerra Borges en su obra Geografía Económica y Humana de Guatemala, por la participación del núcleo familiar, separada o conjuntamente, en la elaboración y transformación de la materia prima, cada una de las operaciones previas, intermedias y finales hasta el acabado del producto.

Muchas familias realizan la actividad como complemento de la agricultura, para obtener más ingresos que le permitan satisfacer sus necesidades mínimas. Los productos pueden ser para su propio consumo o para vender directamente en el mercado. El trabajo es fundamentalmente manual, utilizando instrumentos rudimentarios; la cooperación familiar prevalece.

2.1.2 Industria Artesanal:

Severo Martínez Peláez, en la Patria del Criollo, afirma que en esta fase de la industria, además del trabajo familiar existe mano de obra

retribuida, ajena al grupo familiar. La unidad productora es el taller artesanal en donde trabajan miembros de la familia y los trabajadores retribuidos; es decir, un maestro, oficiales y aprendices que no sobrepasan de cinco miembros salvo cuando se organizan en cooperativas. Con frecuencia se constituyen sobre bases familiares transmitiéndose las habilidades por herencia y con limitadas innovaciones.

La retribución del trabajo de los operarios suele ser a destajo es decir, por tarea, unidad o pieza terminada; en especie o en dinero. Predomina, invariablemente, la energía humana sobre cualquier otra. Los instrumentos utilizados pertenecen al propietario del taller que es el elemento más calificado de la familia.

Existen en estos talleres una baja división del trabajo porque el empleado domina todo el proceso productivo hasta el acabado del producto, los diseños o trazos están a cargo del maestro. En esta etapa no se emplea equipo mecánico sino muy limitadamente; se utilizan más las herramientas manuales y, algunas veces, el artesano fabrica parte de su equipo.

2.1.3 Artesanía

Para Balbino Camposeco, autor de Artesanías Populares de Guatemala, la producción artesanal se desarrolla en pequeños talleres individuales constituidos por un maestro, oficiales y aprendices que, como se dijo anteriormente, no sobrepasan los cinco miembros.

Las artesanías son expresiones culturales, tradicionales, utilitarias y anónimas; producto de la división del trabajo, predominantemente manual y del uso de herramientas sencillas. Sus manifestaciones tienen lugar en el campo económico, estético y ritual.

Para que una artesanía pueda ser catalogada como tal, debe tener las siguientes características: de utilidad irremplazable, autosuficiente, autorrenovable, que mantenga la unión familiar y de la comunidad; autoeducativa, comunicable y que utilice materia prima del país.



Los dulces tradicionales de Amatitlán.

Estanquillo de la Sra. Concepción Orrego de Cruz

Entre las artesanías traídas por los españoles al darse la conquista estaba la dulcería y, por ello se le ha considerado como tal. Su ventaja como actividad económica y social radica en la baja inversión en maquinaria y tecnología que requiere, así como la relativa gran capacidad para contratar mano de obra. Esto facilita la existencia de artesanos que trabajan en su hogar por horas o temporadas.

De acuerdo a los conceptos anteriores, la industria artesanal presenta algunas características que no se pudieron determinar a la hora de observar la elaboración de los dulces durante el proceso de investigación, así como otras que se percibieron a simple vista. Es por ello que se ha considerado la necesidad de analizar las mismas, para situar el grupo en el que se encuentra la dulcería.

Martínez Peláez afirma que una industria artesanal cuenta con mano de obra retribuida. Es muy posible que durante algún tiempo se haya hecho uso de fuerza de trabajo asalariada; pero, en la actualidad ésta no se da. Solamente la familia, y no todos sus miembros, participa en la elaboración y transformación de la materia prima que va a dar origen a los dulces.

Se dice que se producen en un taller específico en donde trabajan un maestro, oficiales y aprendices; sin embargo, la realidad presenta una casa común y corriente en donde el lugar destinado para esta actividad es la cocina doméstica. Podría considerarse al maestro como el miembro de la familia que tiene mayores conocimientos y tiempo de dedicarse a este oficio; los oficiales, sus hijas que ya han aprendido a trabajarlo y, los aprendices, aquellos familiares que se inician en el aprendizaje de la elaboración, ya que la habilidad se transmite en forma hereditaria. Aún así, pudo observarse que son muy pocos los miembros de la familia que quieren dedicarse a esta actividad y una de las razones es por la falta de retribución económica al trabajo.

No puede negarse que hay un predominio de energía humana y de herramientas manuales, pero esto también se aplica en la industria familiar o doméstica con la pequeña diferencia que los instrumentos son de lo más rudimentarios

Puede catalogarse como artesanía porque es una expresión cultural, tradicional, utilitaria y anónima; aunque no es producto de la división del trabajo. La artesanía tiene algunas características específicas que la dulcería manifiesta. Pero, hay otras que hacen dudar su ubicación en este sector como el caso de la utilidad. Para el productor es útil, porque representa un ingreso económico, no así para el consumidor que prefiere adquirir artículos de mayor necesidad. La ireemplazabilidad puede manifestarse como testimonio de la historia y tradiciones amatitlanecas, pero como actividad económica puede substituirse por una que genere más ingresos y menos trabajo.

Puede decirse que es autosuficiente, porque la materia prima puede conseguirse en distintos lugares, permitiendo el abastecimiento a la demanda, aunque algunos de los dulces están desapareciendo por carecerse de materia prima como es el caso del "dulce de toronja".

Por todo lo anterior, se llegó a la conclusión que la dulcería es una industria de carácter doméstico o familiar. Además, se lleva a cabo como complemento de otra actividad económica y así obtienen más ingresos para satisfacer sus necesidades básicas. Sumado a esto, utiliza instrumentos fundamentalmente manuales, nada tecnificados y su producción puede ser para su propio consumo o para venderlos directamente en el mercado.

2.2 BREVE HISTORIA DE LA DULCERIA:

Uno de los atractivos tradicionales más importantes que el pueblo de Amatitlán le puede ofrecer a sus visitantes en cualquier época del año, lo constituye la elaboración y venta de los DULCES DE AMATITLAN, los cuales han ido adquiriendo fama a través del tiempo por la gran variedad de sabores, formas, colores y tamaños que presentan.

Estos dulces han ido cambiando en tamaño, sabor y calidad; y, su elaboración ha sufrido las consecuencias de la fluctuación económica que ha vivido el país en los últimos treinta años, puesto que la inflación ha repercutido de diferente forma en su fabricación y venta, ya que no sólo se ha dificultado obtener alguna materia prima a precios cómodos sino que otros han

tenido que desaparecer.

La citoplastia, o elaboración de dulces, surge por primera vez en Guatemala, en 1524, al ser traída por los españoles, quienes la heredaron de los árabes, ya que la población de Amatitlán fue fundada pocos años después de la conquista. No por ello se puede decir que su origen es netamente europeo, ya que los antiguos indígenas que habitaron estas tierras también aportaron algunas frutas tropicales para incrementar su variedad y sabores. Cuando el azúcar se popularizó, en tiempos de la colonia, la población se aficionó enormemente a los dulces y no es de extrañar que Amatitlán se apegara rápidamente al azúcar, ya que fue una de las primeras regiones del país en ver florecidos los cultivos de caña. Con este cultivo se desarrollaron los trapiches y los ingenios de azúcar, siendo los de mayor fama, los de Amatitlán. "Para el año 1536, se inicia la artesanía dulcera en Amatitlán con el apego de los ingenios de azúcar "Molino del Consejo", "Donis", "Rosario" y "La Compañía". La variada y rica producción de dulces que se elaboran actualmente, se debe a la importancia que ha tenido la producción de azúcar en Amatitlán.

Con el paso del tiempo, evolucionaron los dulces y aumentaron su calidad, por lo que no faltaban en la mayoría de hogares de la alta sociedad amatitlaneca.

Actualmente, esta actividad popular corre el riesgo de desaparecer, ya que de las auténticas fabricantes, algunas han fallecido y otras se encuentran bastante enfermas y ancianas, por lo que son pocas las personas que se dedican a su elaboración. Además, las nuevas generaciones no tienen ningún interés de mantener la tradición y el abolengo de los dulces.

2.3 SECTOR SOCIAL QUE SE DEDICA A LA ELABORACION DE DULCES:

De acuerdo a la encuesta realizada, las personas que se dedican a la elaboración de dulces pertenecen a un estrato social de clase media. No son pobres del todo, pero tampoco tienen el dinero suficiente para vivir holgadamente. Cada familia que realiza esta actividad cuenta con otra fuente de ingresos como complemento a su economía. Los datos obtenidos se resumen en:

(Pineda, Aracely J. S. de: Amatitlán (tradiciones); P. 51).

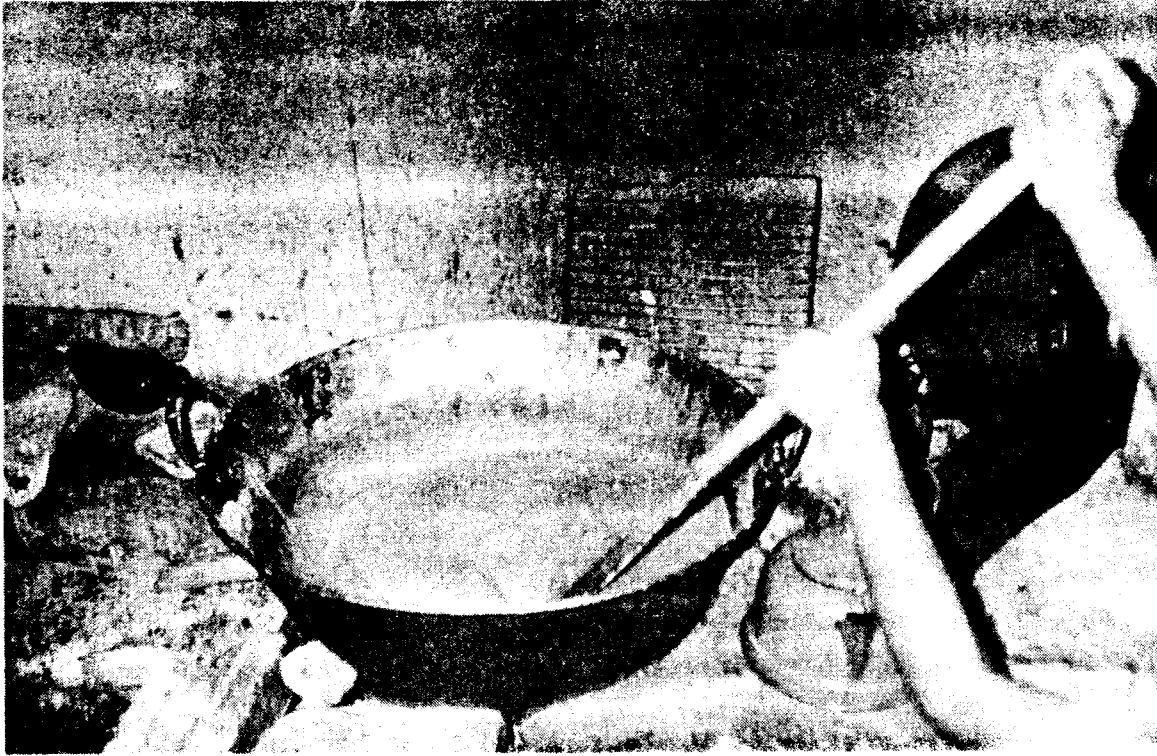
2.3.1 Edad:

Las encuestas determinaron que las personas que se dedican a elaborar dulces en Amatitlán, en su mayoría son personas de más de sesenta años de edad, lo que pone de manifiesto que las nuevas generaciones ya no tienen interés por conservar esta tradición. Es muy posible que sólo las hijas de estas personas continúen haciendo los dulces, ya que han crecido en ese ambiente y, han aprendido el oficio. En la muestra estudiada, sólo apareció un hijo varón. Una de las razones por las que se han involucrado en este trabajo es que para la época en que esta generación creció, la educación únicamente era accesible a las personas que contaban con ciertos recursos económicos y podían emplear parte de su tiempo estudiando. Sin embargo, muchas de esas personas crecieron luchando por brindar más ingresos a su hogar a pesar de ser un trabajo muy sacrificado y, por ello puede justificarse que las generaciones más jóvenes, es decir menores de diecinueve años, no quieren participar en esta actividad, inducidas muchas veces por sus propias madres, quienes prefieren sacrificarse, con tal que sus hijos adquieran un mejor porvenir a través de los estudios.

De la muestra estudiada, un 57% de las dulceras es mayor de cuarenta años; podría decirse que la cantidad no es significativa si se toma como base los puestos de venta que aparecen a simple vista y en los que se aprecia grandes cantidades de vendedoras. Sin embargo, debe tomarse en cuenta que este porcentaje fue basado en la totalidad de personas que elaboran dulces en el municipio de Amatitlán, ya que se trataron de ubicar más personas que se dedicaran a este oficio, pero no se encontraron otras.

2.3.2 Sexo:

Pudo determinarse que un 99% de las personas que elaboran dulces es de sexo femenino, lo cual indica que esta actividad, aunque genera ingresos económicos, es considerada como una labor puramente doméstica, por lo que sólo la mujer debe realizarla. Para el sexo masculino no se considera una actividad apropiada. Seguramente en la mente de los amatitlanecos perdura el criterio de que la mujer debe realizar todos los trabajos que se relacionen con actividades propias del hogar, ya que esto les perjudica socialmente. La elaboración de dulces implica que la persona esté durante mucho tiempo frente al



"La elaboración de dulces implica que la persona esté durante mucho tiempo frente al fogón, junto a PEROLES y PALETAS, que son instrumentos manejados por la mujer en su actividad doméstica." (Pp. 66).

fogón, junto a PEROLES y PALETAS, que son instrumentos manejados por la mujer en su labor doméstica. Además, quienes se encargaban de elaborar los dulces en la época de la colonia eran las monjas de los distintos conventos. Se estima que la mujer puede tener mayor habilidad y sensibilidad para realizar esta actividad.

2.3.3 Niveles de Escolaridad:

Un 75% de las mujeres que se dedican a la elaboración de dulces, cursaron únicamente estudios de nivel primario, por lo que les ha costado afrontar las distintas crisis económico-sociales por las que ha atravesado el país. A pesar de que un 99% de ellas saben leer y escribir, han coincidido en que la vida actual exige un mejor nivel académico, para obtener lo necesario para vivir y no pasar privaciones.

Es por ello, que buscan en sus hijos un mejor futuro y, para ello deben estudiar. Debido a esto, algunas de las hijas de estas personas, que también se dedican a elaborar dulces, han cursado estudios en el ciclo Básico y Diversificado. Solamente una de ellas no pisó nunca las aulas de una escuela, debido a que sus papás consideraban que era más importante trabajar que estudiar, pues con el primero se logran ingresos económicos y se podía subsanar cualquier necesidad de la familia que para esta época era muy numerosa. Este criterio aún se sustenta en algunas familias amatitlanecas.

2.3.4 Lugar de Nacimiento:

Generalmente una tradición es realizada por personas originarias del lugar. Es por eso que de las veintiocho personas entrevistadas, veinte nacieron en la Ciudad de Amatitlán. Sin embargo, por situaciones posiblemente imprevistas o por gozar de ciertas prestaciones laborales, dos de ellas nacieron en la ciudad capital y otra, en Escuintla.

No puede descartarse que estas personas hayan nacido en los lugares antes mencionados y se hayan trasladado, ya mayores, a este municipio, ya sea por la cercanía a la capital, porque la vivienda está muy cara en el perímetro capitalino, por trabajo de su familia en dicha localidad, etc. Lo



La elaboración de dulces típicos es una actividad realizada, en 99% por personas del sexo femenino. Como lugar de trabajo usan su propia casa.

cierto es que en su mayoría, las dulceras son nativas de este lugar.

Esto último, indica que dentro de ellas existe un sentimiento de amor y cariño al mantenimiento de la tradición y el deseo de seguir trabajando en esto, aunque no signifique, necesariamente, una compensación económica adecuada.

2.3.5 Se dedica hacer dulces en la actualidad:

De las veintiocho personas encuestadas, veintidos se dedican a la elaboración de dulces en la actualidad; las restantes seis han dejado el oficio por diversas razones. Unas, por su edad; otras, por carecer de buena salud y, algunas más, porque sus hijos ya son mayores de edad y prefieren que ya no trabajen, pues el proceso de elaboración de dulces es bastante sacrificado. Las veintidos que se dedican a hacer dulces, representan un 95% de las pocas personas que aún realizan este oficio, ya que en Amatitlán se está perdiendo esta tradición y muchos de sus habitantes no quieren dedicarse a ello por no ser una actividad económica, necesariamente productiva.

2.3.6 Desde cuando se dedica hacer dulces:

La mayoría de las señoras que elaboran dulces tienen entre diez y veinte años de dedicarse a este oficio, ya que lo aprendieron desde muy pequeñas en el seno de su hogar. Sin embargo, algunas de ellas, es decir el 61% tiene más de veinte años de elaborar dulces; sin duda, porque desde que tuvieron cierta edad para participar en actividades propias del hogar fueron integrándose al oficio. Toda la vida se han dedicado a ello y, de tener salud, la totalidad lo continuaría haciendo, ya que les gusta su trabajo. Cinco de las personas entrevistadas tienen más de cincuenta años de estar trabajando en este oficio, lo que es verdaderamente significativo por lo sacrificado del trabajo y los pocos estímulos que han tenido.

2.3.7 Quien le enseñó hacer dulces:

Hablar de la abuelita es lo mismo que hacerlo de la mamá, debido a que antiguamente se acostumbraba que los nietos vivieran con sus padres y sus abuelos; es por eso, que de las veintiocho personas encuestadas, veintiuno afirmaron que habían aprendido de ellas. Esto hace pensar que la elaboración de dulces es una industria de carácter familiar o doméstico, ya que toda la familia participa integrando a los niños desde muy pequeños, a través de la cooperación en trabajos menores. Esta actividad es muy antigua, pues el oficio lo han aprendido de sus madres quienes lo hicieron de sus abuelas y éstas de sus bisabuelas. Tres de ellas aprendieron el trabajo después de casarse, porque su suegra creó a sus hijos con el fruto de este oficio. Sin embargo, es muy posible que durante algunos años la dulcería se haya constituido como una artesanía, puesto que una de ellas afirma que aprendió en un taller al cual asistía en lugar de ir a la escuela, pero no recibía ningún salario. A cambio, le daban la oportunidad de vender algunos dulces para obtener pequeñas ganancias.

2.3.8 Sabe donde se origina esta industria:

Un 89% de las dulceras coincidió en decir que esta industria se originó en Amatitlán; no sabe cómo ni cuando, pero desde siempre ellas han escuchado que los dulces son propios del lugar. No han tratado de investigar de donde provinieron estos dulces, pero continúan con la tradición, porque consideran que con este producto se identifica a la Ciudad de Amatitlán. No se pudieron encontrar evidencias escritas sobre su origen pero como ya quedó anotado anteriormente, fue en la época colonial, con los religiosos que se inició la producción dulcera.

2.4 MATERIA PRIMA UTILIZADA PARA LA ELABORACION DE DULCES:

La dulcería de Amatitlán abarca gran variedad de dulces: mazapán en marqueta, mazapán en cajetillas (chirizas), pepitoria, bocadillo de sabores, colación, chancaca, matagusano; pero, además, con el paso de los años se han integrado otros como: naranjas rellenas, higos, camote, chilacayote, botellitas de miel, melcocha, alfeñique, jalea; mermelada, chupetes y una gran cantidad que son originarios de otros lugares de la república.

Para cada uno de estos dulces se utiliza materia prima diferente, la cual puede ser de dos clases: directa o indirecta.

La directa se refiere a aquellos insumos que intervienen en la elaboración del dulce como la pepita, miel, rapadura y azúcar para la elaboración de la pepitoria; la leche, el azúcar, arroz para el mazapán, etc. La indirecta es aquella que no va a intervenir en forma directa en la manufactura del dulce como es el caso del rosicler que se le pone a las chirizas o el betún con que se adorna el dulce de camote, de zapote o el mazapán de tabla.

Aunque hay materia prima que se utiliza para la totalidad como el caso del azúcar, hay otras que dependen de la clase de dulce que se haga.

Independientemente, para el dulce que se elabore, los insumos a utilizar son: pepitoria, arroz, pasas, almendras, canela, leche; crema, agua, miel de colmena, betún, panela; coco, piña, limón, harina de maíz de salpor, anís; pimienta gorda, jengibre, naranja, higos, camote, cidra; zapote, majunche; toronja, ajonjolí, manía y leña.

Actualmente, alguna de la materia prima que se utilizaba originalmente, ha tenido que sustituirse por otra, debido en parte por el alto costo de las mismas y por la escasez.

Por la cercanía con la capital y por la facilidad de comunicación que prestan los medios de transporte, la mayoría de las dulceras adquieren los insumos en el mercado de Amatlán, ya que está bastante surtido. Si por alguna circunstancia un producto no es conseguido en Amatlán, como el caso de la pepitoria o de la cidra, se obtiene en el Departamento de Suchitepéquez, donde con seguridad lo encuentran.

Una de las dulceras prefiere comprar los productos en el mercado La Terminal, de la capital, pues considera que se consiguen a un menor precio que en el mercado local. La materia prima que se utiliza es distinta para cada dulce.

Las personas que se dedican a elaborar dulces han afirmado, en un 82%, que los insumos se consiguen fácilmente, aunque cinco de ellas consideraron

que es difícil la adquisición de algunos productos como en el caso de la cidra, que ha ido desapareciendo del mercado por su costo tan alto o porque ya no es rentable su cultivo. Algunas veces puede encontrarse pero su precio es bastante alto. Sin embargo, se pudo determinar que algunos insumos que han sido sustituidos por otros son mucho más fáciles de usar que los originales.

2.5 TECNOLOGIA APLICADA A LA ELABORACION DE DULCES:

La elaboración de dulces requiere del uso de instrumentos rudimentarios, lo cual fue manifestado por la totalidad de las personas entrevistadas. Algunos de los utensilios fueron heredados por sus antecesores y otros, adquiridos en diferentes lugares. Este equipo comprende: Peroles de cobre o latón, para cocinar la miel; paletas de madera para mover el cocimiento de la miel en forma constante; mesas de madera largas, para extender el dulce; cuchillos, para cortar el dulce cuando ha enfriado; reglas de madera para delimitar la extensión del dulce sobre la mesa; cucharas de morro, para revolver la miel en algunos dulces y para dejarlos caer sobre la mesa de tendido.

En el caso de la colación, se usan moldes de madera. Hace años, estos moldes eran mandados a hacer o tallados por la misma familia que elaboraba los dulces.

Ajeno a los instrumentos del hogar, se encuentra el molino de nixtamal al que asisten, las dulceras, a primera hora de la mañana, para evitar que el dulce se mezcle con la masa de otras personas.

No se ha logrado la tecnificación, no sólo por el costo de la maquinaria, sino porque se asegura que el sabor y consistencia dejaría de ser el mismo.

2.6 SISTEMA DE TRABAJO:

La elaboración de dulces no cuenta con un patrón establecido de trabajo en lo que ha jornada u horario de trabajo se refiere. Algunas dulceras trabajan dos, tres o más días de la semana en la preparación del dulce,

dependiendo de la demanda que tengan. Sin embargo, la mayoría de las personas que fueron encuestadas aseguraron que en épocas no festivas, trabajan dos días por semana, es decir, jueves y viernes, para que los dulces estén frescos durante el fin de semana que es cuando más se venden.

Como la actividad requiere de mucho tiempo y dedicación, tienen todos los utensilios necesarios en un sólo lugar, para no tener contratiempos a la hora de empezar el trabajo. Los insumos los colocan cerca del poyo, para utilizarlos en el momento oportuno.

Debido a su experiencia, ya saben el tiempo de elaboración de cada dulce y la medida a usar, dependiendo de la cantidad a producir.

Los dulces los guardan en cajas de cartón hasta el día en que los presentan a la venta. Para hacerlo, cada persona tiene un lugar determinado (mesas a la orilla del Lago o en el parque de la localidad). Son muy pocas las que venden directamente, la mayoría lo hace los fines de semana o días de fiesta.

No tienen un horario fijo para asistir a sus estanquillos o mesas de venta, ya que deben distribuir su tiempo de tal manera que les alcance para realizar sus quehaceres domésticos.

Hace algunos años, las gentes que hacían los dulces contrataban personas de la familia o ajenas a ella, para que los vendieran, aunque otras lo hacían directamente. En la actualidad, sólo hay dos personas que distribuyen sus dulces a vendedoras locales, el resto los expende directamente, ya que de esta manera obtienen más ganancias. Hay quienes tienen un mercado más extenso que el mismo pueblo, al no sólo vender directamente, sino que lo distribuyen a otras vendedoras del lugar y del interior de la república, como el caso de los que se venden en Antigua Guatemala, que son elaborados en el municipio de Amatitlán, previo encargo de los revendedores. Algunos dulces que se venden en establecimientos de prestigio y que han contribuido a su fama como El Sombrerón y Doña María Gordillo, también son elaborados en Amatitlán.

Se sabe de algunas personas que compran dulces en cantidades considerables para mandarlos al exterior, particularmente a los Estados Unidos de

América; pero esta actividad no es declarada como exportación, ya que les envían a sus amigos y familiares para que los vendan como todo producto de tradicional. Se tiene el dato de amatitlanecos que radican en ese país, sobre todo en Los Angeles California, que hacen dulces aunque no se sabe con certeza si es para consumo familiar o para venderlos.

Doce personas respondieron que no necesitan ayuda para elaborar dulces, ya que sólo ellas lo hacen todo. Sin embargo, aceptaron que en algunas ocasiones necesitaban de ayuda, aunque en menesteres pequeños como alcanzar algún instrumento o insumo, en batir el dulce al momento de cocinarse o en la limpieza de algún utensilio, puesto que no tienen confianza en otra persona que no sean ellas mismas. Once de las entrevistadas afirmaron que sí utilizaban ayuda de parte de su misma familia, ya que este oficio requiere de mucho tiempo y dedicación. Muchas veces, dependiendo del dulce que se elabore y de la cantidad que se haga, les es imposible hacerlos todos. Por razones de confianza, la ayuda viene siempre de familiares cercanos.

CAPITULO III

IMPORTANCIA DE LOS DULCES EN EL CONTEXTO ECONOMICO - SOCIAL

3.1 PRODUCTO Y FUNCION SOCIAL Y ECONOMICA:

Los dulces de Amatitlán constituyen toda una tradición de la que dependen algunas familias y que gustan por igual niños y adultos; guatemaltecos y extranjeros.

De las primeras décadas del presente siglo se tienen datos que hacen creer que el desarrollo de esta actividad obtuvo gran popularidad al convertirse en un producto de mostrador, disponible en pequeñas ventas colocadas en puntos estratégicos de la ciudad: plaza central, estación del ferrocarril e inmediaciones del Lago de Amatitlán.

Posiblemente quienes observan todo el proceso que va desde la selección de los materiales hasta la incorporación de los últimos detalles cargan en la cuenta de que todos los dulces elaborados son una obra de arte, por lo que se debe prescindir de cualquier elemento ajeno que afecte su pureza. La tecnología que produce en gran escala, no tiene cabida.

Para los amatitlanecos, los dulces son un hecho popular que histórica y socioeconómicamente hablando, son genuinos del lugar. Desde sus inicios en el siglo XVI, ha constituido un importante factor económico, ya que ha permitido cubrir las necesidades económicas básicas de quienes los elaboran. Hace algunos años, se consideraba la base para el sostenimiento económico de las familias que se dedicaban a esta actividad, por lo que destinaban todo su tiempo. Los costos eran mínimos, obteniendo mayores ganancias.

En la época actual, si bien es cierto que para algunas personas lo sigue siendo, para la gran mayoría de las dulceras sirve de apoyo a otras actividades económicas realizadas por el resto de la familia.

Algo muy importante dentro de este aspecto, es que permite la creación de fuentes de trabajo ajenas a la producción de dulces; es decir, las

que se dedican a su comercialización dentro y fuera del país.

Además de la importancia económica que los dulces tienen, también se enmarcan dentro del aspecto socio-cultural, ya que la industria dulcera representa la cultura de un pueblo; cultura que se ha ido forjando a través de los quinientos dos años que han transcurrido desde la venida de los españoles y, es difícil que quede en el abandono a pesar de los cambios socio-culturales y la fluctuación económica imperante.

La tradición de elaborar dulces ha unido, por varios años, una serie de elementos culinarios, industrio-artesanales y de diversión que afianzan la convivencia entre la gente amatitlaneca y el visitante. Y, por ello, ocupan un lugar muy importante dentro de la cultura nacional guatemalteca, ya que contribuye a fomentar el turismo receptivo que, además de generar divisas, son conocidos por propios y extraños.

Algunos guatemaltecos, amantes de su cultura, los han dado a conocer en el extranjero al llevarlos consigo en sus viajes o enviándolos a familiares residentes en otros países. Asimismo, en algunas ferias internacionales realizadas en otros países, se han obsequiado a las personas que asisten a los pabellones de Guatemala.

Un elemento que coadyuva a su importancia, lo constituye la transmisión de conocimientos desde generaciones muy lejanas hasta las actuales, logrando mantener la tradición, lo cual permite un contacto directo entre productoras, vendedoras y consumidores.

La gran mayoría de personas que se dedican a esta actividad, tanto productoras como vendedoras han opinado que, aunque no obtienen mayores ganancias, continúan en el oficio para conservar la tradición, ya que se han percatado que cualquier persona que mira un dulce de éstos, inmediatamente los identifica con la Ciudad de Amatitlán, por lo que ellas los consideran como patrimonio cultural del municipio.

3.2 COSTOS DE LA MATERIA PRIMA:

Los costos de la materia prima han variado constantemente, de unos años atrás, a la fecha. No se puede dar un precio exacto del costo de los distintos insumos, ya que no tienen un valor específico y varían de acuerdo a la época en que se coticen. Lo único que se logró establecer, es que en los últimos doce años han tenido un incremento increíble, que en algunos casos sobrepasa el 500%.

A continuación se presenta una tabla comparativa de precios para que el lector tome una idea de la medida en que ha ido variando el costo de los insumos con que se elaboran los dulces de Amatitlán.

| Materia Prima o Insumo | Precios de Costo | |
|---------------------------|------------------|--------------------|
| | 1982 | 1994 |
| Pepitoria | Q. 1.40 lb. | Q.6.00 a Q.8.00 lb |
| Arroz | Q. 0.30 lb. | Q. 1.60 lb. |
| Leche | Q. 0.45 lt. | Q. 3.25 lt. |
| Azúcar | Q. 0.22 lb. | Q. 1.12 lb. |
| Canela en raja | Q. 6.00 lb. | Q.18.00 lb. |
| Vainilla | Q. 0.65 fco. | Q. 2.70 fco. |
| Pasas | Q. 0.40 lb. | Q. 7.00 lb. |
| Añilinas Vegetales | Q. 1.00 oz. | Q. 5.00 oz. |
| Miel de Colmena | Q. 1.50 bot. | Q.13.00 bot. |
| Rapadura | Q. 2.50 man. | Q. 8.00 man. |
| Cocos | Q. 1.50 doc. | Q.18.00 doc. |
| Maíz Salpor | Q. 0.70 lb. | Q. 3.50 lb. |
| Jenjibre | Q. 0.60 lb. | Q. 8.00 lb. |
| Pimienta Gorda | Q. 0.60 lb. | Q.11.04 lb. |
| Naranjas | Q. 2.50 % | Q10.00 a 30.00% |
| Toronjas | Q. 0.25 c/u | Q0.75 a Q1.25 c/u |
| Limón | Q. 2.50 % | Q5.00 a Q10.00% |
| Zapote | Q. 0.15 c/u | Q. 1.00 c/u |
| Leña | Q. 3.50 c. | Q35.00 a 40.00 c. |
| Piña | Q. 0.25 c/u | Q0.75 a Q3.00 c/u |
| Camote | Q. 0.05 c/u | Q1.00 a Q1.50 c/u |

| | | |
|------------------------------------|----------------|----------------|
| Plátano | Q. 0.10 c/u | Q. 0.60 c/u |
| Guineo Majunche | Q. 0.25 doc. | Q. 2.40 doc. |
| Papel de envolver | Q. 0.56 lb. | Q. 1.60 lb |
| Papel parafinado | Q. 0.20 pliego | Q. 0.36 pliego |
| Bolsas plásticas de 1 lb. | Q. 3.00 millar | Q. 8.00 millar |
| Chirizas (cajetillas para mazapán) | Q. 0.05 c/u | Q. 0.35 c/u |

Sumado a lo anterior, la productora de dulces también tiene que incurrir en otros gastos como invertir en cucharas de morro, paletas de madera, cuchillos y otros implementos que se deterioran con el uso de los cuales no se pudo determinar el precio.

Por informes recabados en la Municipalidad de Amatitlán, se supo que las vendedoras pagan entre un quetzal y un quetzal con cincuenta centavos (Q. 1.00 a Q. 1.50) de impuesto por derecho de plaza, el cual se cancela por cada día que asisten a sus lugares de venta a pesar de que la mesa permanece en su sitio toda la semana.

Como puede verse, los costos han variado mucho durante estos últimos años, lo que ha incidido en el precio de la venta. Mientras antes se vendían a diez y veinticinco centavos (Q 0.10 y Q 0.25) cada dulce, en la actualidad su precio es de un quetzal (Q 1.00) y su tamaño ha disminuído en relación a épocas anteriores.

3.3 DISTRIBUCION Y VENTA DEL PRODUCTO:

Al finalizar el proceso de elaboración, los dulces son preparados para su venta. El mazapán de marqueta, después de cortado en trozos, se envuelve en papel parafinado; la pepitoria se coloca en bolsas plásticas de una libra; las chirizas se llenan de mazapán; la chancaca, el matagusano, los bocadillos de sabores y otros dulces no originarios de Amatitlán como el chilacayote, los colochos de guayaba, las canillitas de leche, etc., son colocados sobre "tapas" o cajas de cartón para trasladarlos al puesto de venta. Algunas productoras los venden en su propia casa.



Perol de Bronce utilizado para la cocción de los dulces típicos.



Hace varias décadas los peroles eran comprados a los húngaros que comerciaban en Amatitlán, en época de feria.

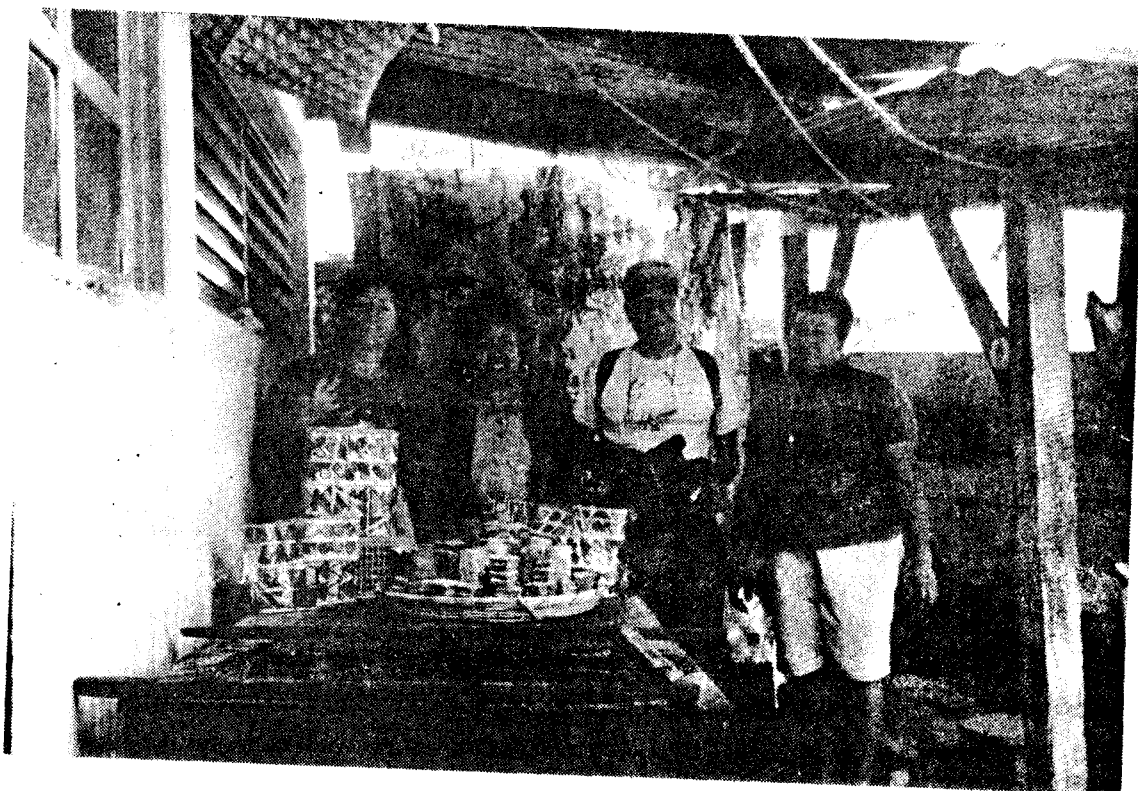
Hay dos tipos de vendedoras, las principales y las revendedoras. Las principales son las mismas productoras de dulces, ya que en algunos casos, distribuyen su producto a otras personas quienes los revenden, ya sea en "estanquillos" o mesas, o bien en forma ambulante es decir, en tapas o canastos plásticos. Al darse esta situación, la productora obtiene una ganancia del 16% mientras que la revendedora o intermediaria, gana un 20%.

Las productoras que venden directamente sus dulces, los distribuyen no sólo al mercado local, sino también a nivel nacional en lugares como la Ciudad Capital, Escuintla, Sacatepéquez, Chimaltenango y otros, aunque en menor escala que en su municipio natal. En algún caso, también se envían fuera de Guatemala.

Para obtener una visión más clara del fenómeno que se presenta en este apartado, se llevó a cabo una encuesta entre las vendedoras de dulces, la cual arrojó los siguientes datos:

Se logró entrevistar a veintitres personas que se dedican al comercio de dulces y se pudo establecer que un 99% también los elabora. Trece de estas personas tienen por oficio la venta de dulces, ya que con ello han logrado aportar mayores ingresos a su hogar; estas personas se encuentran entre los treinta y treinta y nueve años de edad, por lo que se estima que sus hijos han obtenido beneficios de estas ventas.

Dos de estas personas que se encuentran entre los cuarenta y cuarenta y nueve años, también cuentan con puestos de venta. Muchas veces poseen más de uno, los cuales son atendidos por hijas, sobrinas o algún otro familiar cercano. Se pudo establecer que solamente dos tienen más de cincuenta años, lo que pone de manifiesto que las hijas de las personas de esta edad, ya no quieren que sus progenitoras se dediquen a esta actividad, pues les impide pasar mucho tiempo en familia y ya no tienen necesidad de que trabaje, porque ellos lo pueden hacer en su lugar.



Dos de las señoras que se dedican a elaborar dulces típicos junto al equipo de investigación. Al frente el producto listo para su venta. De izquierda a derecha: Josefa Muñiz, Yadyra Pérez Diéguez, Efraín Guzmán y Olga A. de Muñiz.

También se encontraron tres personas entre diez y diecinueve años de edad, las cuales son hijas de señoras que elaboran dulces y que se hacen cargo de la venta mientras su mamá termina los quehaceres hogareños; tres más son familiares de otras personas que hacen y venden dulces, por lo que han sido inducidas a trabajar en este oficio.

Se observó que el 99% de las encuestadas son de sexo femenino, lo que le da validez a nuestra forma de pensar en lo que se refiere a que el hombre amatitlaneco es bastante discriminativo al considerar que sólo la mujer debe realizar tales tareas y, mientras ella pasa todo el día en su venta, él está en casa o ejerciendo algún trabajo remunerativo. Como solamente un hombre se encontró entre la totalidad de vendedoras, se deduce que lo hace para fiscalizar las ganancias que se generan, ya que fue su esposa quien lo indujo en la venta.

La encuesta que se realizó en esta oportunidad se llevó a cabo en los lugares más visitados por el turismo; es decir, el parque central de Amatitlán y las inmediaciones del Lago. La misma permitió conocer que la gran mayoría de personas entrevistadas, dieciocho de un total de veintitres, son originarias de este lugar al haber nacido en la población. No se pudo determinar si fue en alguna aldea o caserío específico pero, por lo menos, se encontró que tres de ellas lo habían hecho en Guatemala y otras dos en Escuintla. Esto último, puede deberse a la cercanía de estos lugares con Amatitlán, al lugar de residencia en el momento del parto de la madre o al uso del servicio social, ya que se descarta la idea de que estas personas no sean originarias de la localidad, puesto que son descendientes de familias que han residido desde las primeras décadas del siglo.

A pesar de que existen varias oportunidades de estudiar para las generaciones actuales, solamente dos personas cursaron estudios en el ciclo Diversificado y cuatro, en el Básico. Es decir, que prefieren dedicarse a obtener ingresos económicos inmediatos que estudiar, ya que no puede decirse que no les quede tiempo libre, pues en la mayoría de los casos, las ventas se aprecian sólo en fin de semana y, son muy pocas las que atienden sus negocios de lunes a viernes.

Dieciséis vendedoras cursaron estudios del nivel primario, aunque algunas de ellas no lograron terminarlos. En este caso es comprensible, ya que cuentan con más de treinta años de edad y, durante la época en que vivieron su niñez, los padres no consideraban de mucho interés el estudio, lo que pudo ser la causa de que una de las vendedoras no estudiara nunca.

Tanto la elaboración como la venta de los dulces se encuentra enmarcada dentro de un pequeño grupo de personas amatitlanecas. Existen veintiocho personas que los hacen, de las cuales veinte se dedican a venderlos personalmente, por lo que puede observarse que el porcentaje de la población que se dedica a esta actividad económica, es mínimo. Hay solamente tres que no los elaboran, sólo los expenden. Seguramente son familiares de quienes los hacen y cooperan con ellas en la venta. De esta manera, adquieren algún dinero que les ayude a subsanar los gastos en sus hogares.

La venta de dulces, para estas personas, representa toda una vida. Desde muy pequeñas fueron estimuladas para dedicarse a esta actividad. Esta deducción se basa en el hecho de que la totalidad de las personas encuestadas tienen más de diez años de vender dulces y, hay quienes, dos de ellas, han vivido de cuarenta y un a cincuenta años, del producto obtenido con la venta de los dulces. Si se toma en cuenta que la mayoría de las encuestadas tienen menos de cuarenta años de edad, se podrá comprender el que este grupo tenga aproximadamente ese tiempo de vender dulces.

Catorce de las vendedoras se iniciaron con su mamá en la venta, y seis, con la abuelita. Generalmente en este tipo de trabajo se acostumbra que los hijos acompañen a la madre donde ella vaya, para no quedarse solos en casa. Situación que se da hasta que llegan a la edad de asistir a la escuela. Dos personas se introdujeron en el medio a través de una amiga y seis más por diferentes familiares como suegras, cuñadas o tías.

3.3.1 Distribución del Producto:

A pesar de que casi todas elaboran dulces, sólo quince afirmaron vender los que su familia hace; las demás, los compran con otras

personas. Esto puede deberse a que la mayoría elabora sólo mazapán, pepitoria y manía; éste último surgió hace pocos años de la iniciativa de las mismas dulceras siguiendo el procedimiento de la pepitoria; mientras que dulces como los bocadillos de sabores son poco elaborados, ya que no todas saben darle el punto exacto de cocción o desconocen, con exactitud, los ingredientes que se usan, y recurren a una de las fabricantes quien se ha especializado en su elaboración. Es ella quien surte de estos dulces a gran parte de las vendedoras.

A un 83%, por ser las mismas productoras, no les cuesta conseguirlos; no así a cuatro de ellas que tienen que comprarlos a las fabricantes quienes muchas veces les aumentan el precio de costo o no hacen suficiente cantidad, ya que deben darlos a consignación. Con respecto al número de personas que se dedican a la comercialización de los dulces, la mayoría de las encuestadas coincidió en decir que son más de cincuenta las vendedoras y, por ello, se ven tantos puestos de venta en las inmediaciones del Lago. Sin embargo, cuatro manifestaron que hay menos de treinta y, posiblemente, menos de veinte, pero que se ven más porque una misma vendedora cuenta con dos o tres mesas para la venta.

Como en toda actividad económica, se requiere de una inversión, por lo que un 90% afirmó que la misma es bastante grande, sin precisar cantidad; sólo dos adujeron que no se requiere de tanto dinero para invertir. Seguramente las que afirmaron lo primero, lo hacen porque se refieren a la cantidad de dulces que elaboran, ya que también son productoras.

3.3.2 Venta del Producto:

Casi todas las vendedoras entrevistadas cuentan con un estanquillo o mesa para ofrecer sus dulces a los consumidores. En ella, los colocan en una forma artística para atraer la vista de los visitantes, tratando de conservar las reglas de higiene necesarias para evitar su contaminación. Algunas otras, llevan "tapas" o canastas plásticas repletas de dulces, para ofrecer a sus clientes en los lugares donde se encuentren. Estas tapas son canastos planos hechos de una fibra llamada caña de castilla.

Las vendedoras utilizan diferentes empaques para entregar los dulces a sus clientes. El más utilizado es la bolsa plástica. Su uso es muy práctico y económicamente cómodo, ya que su costo es mínimo en relación a otro tipo de empaques existentes como el papel parafinado, que generalmente se usa en el mazapán de marqueta. La cajeta ya casi no se usa, pues aunque se compran varios dulces, hay que pagarla por aparte y su costo es bastante alto. Su precio depende del tamaño y oscila entre ocho quetzales (Q.8.00), las más pequeñas, y cuarenta (Q.40.00), las más grandes. Hace algunos años era muy común verlas en las manos de los compradores de dulces; hoy día se ven, generalmente, en las mesas de las vendedoras, como adorno, en espera de que alguien las adquiera. Se pudo observar que en algunos casos, la vendedora recurre al papel de envolver o a bolsas de papel kraft; el de celofán sólo lo utilizan para conservar los dulces de la contaminación ambiental y del acecho de los insectos.

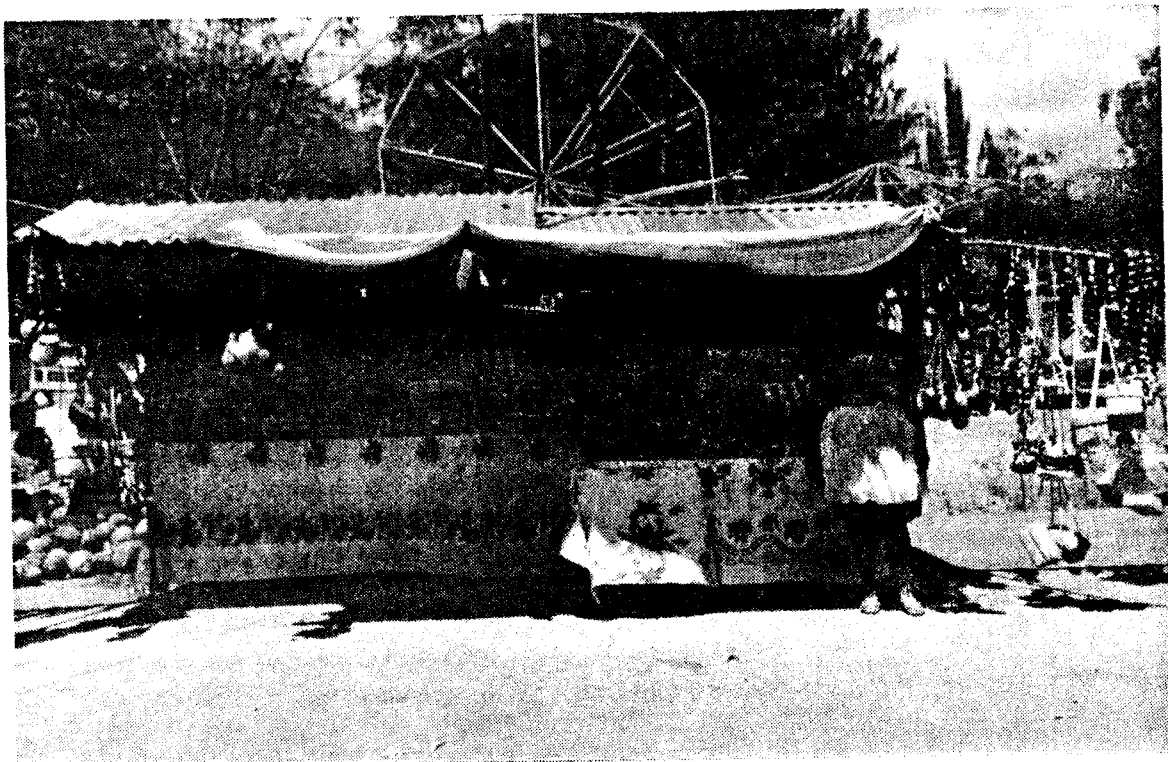
El comercio de dulces, como cualquier otra actividad económica tiene sus buenos y sus malos tiempos. Para las que se dedican a la venta de este producto, hay varios factores que dificultan la adquisición de ingresos económicos. A pesar de que Amatitlán es buscado por muchas personas como destino de paseo, nueve vendedoras encuestadas afirmaron que el poco turismo es lo que más afecta su negocio. Son solamente tres las que consideran que la baja en las ventas radica en el precio del producto que el consumidor considera alto y, por la existencia de mucha competencia.

La inflación y el invierno no son un obstáculo para las vendedoras, ya que sólo dos las manifestaron como causal en la baja de las ventas. A pesar de que no les deja mucha ganancia, el criterio de seis señoras es que no existe ninguna dificultad para la prosperidad de su negocio.

Siendo el principal obstáculo para el comercio de los dulces, la falta de turismo, las vendedoras coincidieron en que son los turistas nacionales quienes más consumen dulces, pues semana a semana visitan la Ciudad de Amatitlán. Como la mayoría se encarga de vender el producto en forma directa, solamente dos proveen a revendedores locales. Cuando algún extranjero visita el pueblo, adquiere dulces típicos, lo que sucede muy esporádicamente, según la versión de dos personas entrevistadas. Esto puede deberse a que Amatitlán es uno de los tantos lugares pintorescos del país que no son promocionados, en el



Estanquillo tradicional para la venta de los dulces de Amatitlán.
Plaza Central del pueblo. Sra. Concepción Orrego de Cruz.



Puesto de venta de dulces típicos en las inmediaciones del Lago de
Amatitlán, en época de la Feria de la Cruz. Sra. Josefa Muñiz.

exterior de la república, por el Instituto Guatemalteco de Turismo. A pesar de que consideran que los dulces aún son aceptados por el pueblo amatitlaneco, solamente una de las vendedoras opinó que ellos son los mayores compradores.

Los dulces típicos son la delicia de todos los miembros de la familia, por lo que no puede decirse que sean del gusto sólo de hombres, de mujeres o de niños. Los días de venta es común ver familias enteras acercarse a los estanquillos y adquirir dulces para cada uno de sus miembros. Como se mencionara anteriormente, algunas vendedoras cuentan con ventas locales mientras que otras proveen a minoristas, para que los comercien en el interior del país. Está de más insistir en que muchos de los dulces elaborados en Amatitlán son vendidos en establecimientos que han adquirido su fama y prestigio, gracias a la calidad y sabor de los dulces de este municipio, es decir, El Sombrerón y Doña María Gordillo en Antigua Guatemala, Sacatepéquez. Se logró establecer que una de las personas entrevistadas cuenta con venta para que sea llevada fuera de las fronteras de Guatemala, lo que pone de manifiesto la popularidad de los dulces.

De acuerdo a lo anterior, no puede decirse que esta actividad esté decayendo. Considerando el número tan pequeño de personas que se dedican a este oficio, se llega a pensar que esta industria está en plena decadencia. Sin embargo, al ser consultadas al respecto, la opinión de algunas vendedoras hace referencia a una decadencia por la calidad y su alto costo mientras que otras, consideran que se mantienen, ya que continúan elaborando cantidades suficientes para abastecer el mercado desde hace varios años. Es por ello, que se piensa que puede ser una decadencia desde el punto de vista económico, debido a que no genera mayores ganancias, pero como una tradición se ha mantenido.

Las vendedoras sienten tal amor por su trabajo que dieciseis de ellas manifestaron el deseo de que sus descendientes continuaran, en un futuro cercano, con la venta de dulces para que la tradición no desaparezca y porque de esta manera tendrían algunos ingresos económicos que les permitiría satisfacer parte de sus necesidades como lo han hecho en sus vidas. Las siete restantes no comparten este criterio. Prefieren que sus hijos y nietos busquen otros horizontes en donde obtengan mayores ganancias y mejores condiciones sociales. Estas nuevas generaciones tienen otras aspiraciones y consideran que pueden superarse en trabajos mejor remunerados y menos sacrificados. El establecimiento

de nuevas fábricas y maquilas dan mejores oportunidades de trabajo e ingresos a las personas. Se dice que desean obtener mejores ganancias, ya que muchas de las entrevistadas han afirmado que las que obtienen, pueden catalogarse como regulares, aunque les ha permitido cubrir las necesidades básicas de la familia y es por eso que no abandonan su venta. Seis manifestaron que es muy poca la ganancia, pero siguen en ello por tradición; solamente una acepta que con la venta de dulces se obtienen suficientes ingresos económicos. En todo caso, el dato de las ganancias siempre está confidencial por razones obvias.

Se consideró necesario establecer en que se basa una vendedora para poner el precio a los dulces, obteniéndose la siguiente información:

Una gran mayoría, adujo que para poner precio de venta de los dulces se basan en la inversión realizada. Para ello, se han puesto de acuerdo y en cada venta se encuentran los mismos precios, evitando así perjudicarse mutuamente. Algunas vendedoras afirmaron que al valor de costo le incrementan de un veinte a un veinticinco por ciento. Y algo que llamó la atención fue el hecho de que cuando se dan dulces a reventa local, las productoras lo hacen a consignación, por lo que las vendedoras son las que más ganancias obtienen, ya que tienen que enmarcarse dentro del precio establecido y, si algún dulce no es vendido, les es devuelto con la consiguiente pérdida, para la productora. El sistema de consignación no es apropiado en los dulces, pues no es un producto perdurable. Se sabe de casos de dulces devueltos que se vuelven a usar como materia prima.

Como la pepitoria y el mazapán son dos de los dulces tradicionales de Amatlán, la totalidad de las dulceras los elabora y son los dulces que más venta tienen. La chancaca y el matagusano también han formado parte de los dulces tradicionales; sin embargo, no existe mucha demanda por parte del consumidor, lo cual puede deberse a que han ido desapareciendo del mercado y las nuevas generaciones no los conocen. Solamente siete de las personas que se entrevistaron afirmaron que sí tenía demanda.

Nueve vendedoras coincidieron en que el bocadillo de sabores es uno de los dulces que más venta tiene; seguramente porque existen en diversidad de colores y sabores, lo que llama la atención al público. Este dulce ha sido imitado en otros pueblos del interior de la república como el caso de

Comalapa, Chimaltenango, aunque sin poder igualarle el sabor.

Así como éstos, hay otros dulces que también son buscados por los consumidores aunque en menor escala, tal es el caso de la colación, así como de otros que surgieron posteriormente, siguiendo el mismo procedimiento de la pepitoria, ellos son el maní y el ajonjolí.

De lo anterior, se puede deducir que una tradición que se encuentra muy arraigada en la población en general es difícil que desaparezca.

3.3.3 Las Cajetas:

Se les da este nombre, porque son elaboradas de una madera que lleva ese nombre. Son recipientes ovalados, de distintos tamaños, cuyo objetivo es el de guardar dulces típicos. Son elaboradas en el Departamento de Totonicapán y, en un principio, eran fabricadas especialmente para el municipio de Amatitlán. En la actualidad, se expenden a varios lugares. Son de una madera de poco peso y muy suave para trabajarla. Los artesanos la transforman en pequeñas láminas para poder darles la forma deseada y luego, las pintan con colores vistosos, para hacerles atractivas a la vista. Durante muchos años fue la pareja perfecta para los dulces de colación.



Monumento a "La Cajeta", en las inmediaciones del Lago de Amatitlán. La cajeta era utilizada para vender los dulces de Colación ya desaparecidos.

CAPITULO IV

DECADENCIA DE LA INDUSTRIA DULCERA

4.1 CAUSAS QUE DETERMINAN LA DECADENCIA DE LA INDUSTRIA DULCERA:

Para determinar la aceptación que los dulces de Amatitlán tienen hoy día, se aprovechó la oportunidad de entrevistar a las productoras, vendedoras y residentes de Amatitlán con lo que se obtuvo un criterio más amplio de la situación.

Los productores adujeron que los pobladores tienen interés por conservar sus tradiciones y, una de ellas, es el consumo de dulces. Sin embargo, algunos de éstos están desapareciendo sin que se tomen medidas adecuadas para que los que aún existen se mantengan y, los que han ido desapareciendo vuelvan a surgir en cantidades similares a los otros.

Es preocupante que las entidades responsables de la conservación de las costumbres y tradiciones guatemaltecas no se interesen por apoyar a quienes con su esfuerzo aún se dedican a conservarlos, a pesar de que no es una actividad económica muy productiva.

Son varias las causas por las que la dulcería de Amatitlán está decayendo, pero fundamentalmente, las que más han incidido se resumen de la siguiente manera:

A. Muchas dulceras no han transmitido sus conocimientos a nadie, aduciendo que no les han pedido que lo hagan, falta de interés de las personas del pueblo o falta de tiempo, cuando en realidad no lo hacen por egoísmo.

Asimismo, se pudo determinar que las personas que afirmaron hacerlo, lo han hecho con hijas, sobrinas, cuñadas o algún otro familiar cercano para que el secreto no se pierda y su calidad se identifique con la familia; a personas extrañas no les enseñan para evitar que conozcan su secreto y se incremente la competencia.

B. Debido a factores como las necesidades propias de las familias populares, del aumento poblacional y el proceso infraestructural del municipio

que facilita la comunicación con la capital, las nuevas generaciones están interesadas en aumentar su status económico-social, mediante el estudio académico y oficial en la capital, o a través del trabajo proletarizado en las fábricas cercanas, en los últimos años han surgido algunas maquilas dentro del límite municipal contribuyendo a que se transforme en una zona industrial, desinteresándose en continuar la tradición de este hecho popular, puesto que la elaboración de dulce no genera el suficiente dinero para el sustento diario. Requiere de mucho tiempo cerca del fuego y las nuevas generaciones no están dispuestas a sacrificarse.

C. La construcción de la carretera CA-9, que pasa fuera de la ciudad, influyó grandemente al generar la desaparición del tren como medio principal de transporte cuya estación, una de las más importantes del país, constituía uno de los puntos de venta de dulces más trascendentales.

D. Otro factor fundamental es el alto costo de los insumos, principalmente el azúcar, que limita las ganancias de quienes se dedican a esta actividad.

E. La desaparición de algunos insumos y la sustitución de unos por otros han generado un descenso en la calidad de los dulces, lo que contribuye a la decadencia de esta tradición. La calidad ha variado bastante de hace años a la fecha; algunas dulceras consideran que la actual no es buena, pero tampoco es mala del todo sino regular. Es de esperarse que no hablen mal de sus productos, ya que de lo contrario, no los venderían. Existen algunas dulceras, hijas de las que otrora, pusieron en alto el nombre de Amatlán en lo que respecta a la industria dulcera, que aún continúan haciéndolos de muy buena calidad, por lo que tienen bastante demanda. De todas las que se entrevistaron, seis afirmaron que la calidad actual es mala, lo que induce a pensar que por ser de las dulceras antiguas, conocen el verdadero sabor de los dulces y detectan inmediatamente cuando carecen de algún ingrediente o es sustituido por otro. Es importante el criterio de una de ellas al decir que no puede compararse la calidad.

Las personas ajenas al pueblo ignoran la variedad en la calidad de los dulces porque no conocen a fondo sus características y compran sin ser muy selectivos, lo que ha generado cierto desencanto en el consumidor. El

fallecimiento de las verdaderas dulceras y las enfermedades de las que aún viven, no pueden dejar de mencionarse, ya que desde que ellas abandonaron el trabajo, varió la calidad de los dulces.

4.1.1 Colación:

La colación es un dulce cuyo elemento base es el azúcar. En la actualidad ya no se aprecia en las mesas de las vendedoras.

Durante el proceso de investigación se logró establecer que estos dulces sólo los elaboran dos señoras, por encargo específico.

Son varios los factores que han contribuido a su desaparición del mercado. Algunos han sido causales para varios dulces, otros específicamente para éste. En investigaciones anteriores (1971, 1982) se detectó que los dulces de colación dejaron de tener mucha demanda, por lo que no generaban suficientes ganancias, por tanto no era rentable su elaboración.

Para hacerlos, se necesita de moldes de madera especiales. Estos tenían un alto costo y no cualquier carpintero sabía como crearlos.

En el año de 1969, Amatitlán fue objeto de uno de los mayores desastres naturales, es decir, sufrió una inundación al desbordarse el río El Mico. Muchas casas fueron arrasadas y los enseres domésticos desaparecieron, en algunos casos, y se destruyeron, en otros; entre ellos se encontraban muchos moldes de colación y, con el paso del tiempo, se dejaron de elaborar los dulces.

4.1.2 Matagusano:

Este es uno de los dulces que lleva más trabajo y los consumidores no quieren pagar su precio real. Se elaboran de la cáscara de la naranja y rapadura; su proceso de elaboración requiere que sea molido a mano, cuando aún está caliente, se deje en remojo, se le cambie de agua varias veces y se mueva constantemente cuando está cocinándose. Luego debe estirarse con las manos con mucho cuidado para que no cause quemaduras en las manos de las fabricantes. Esta fue una de las razones por las que desapareció, ya que se

consideraba difícil su proceso de elaboración. Asimismo, debido a esto, se dificultó conseguir mano de obra, para trabajarlo.

4.1.3 La Chancaca:

Este es uno de los dulces que aún se pueden observar en algunas ventas, no en todas, ya que son pocas las dulceras que los hacen. A pesar que forma parte de los tres dulces principales de Amatitlán, se ha ido dejando en el abandono, situación aprovechada por dulceras ajenas al municipio para elaborarlo y venderlo. Puede apreciarse en distintos lugares como Antigua Guatemala, Mixco, Palín, Chimaltenango y otros.

Seguramente una de las razones de su desaparición es que muchas de las señoras que lo sabían hacer han fallecido y las nuevas generaciones desconocen la receta original y les es más fácil hacer los otros tipos de dulces. Asimismo, algunos de sus ingredientes, como el maíz salpor y el "cordoncillo" son difíciles de conseguir.

4.1.4 Otros dulces:

En Amatitlán se han elaborado durante muchos años, diversidad de dulces, algunos nativos del lugar y otros no. A pesar de eso, por el hecho de que hubo familias amatitlanecas que los elaboraron en alguna época, se decidió darlos a conocer. Entre ellos se encuentran las llamadas "botellitas de miel, caramelos y bolitas".

Las botellitas de miel ya no se hacen. Una señora es la única que sabe el proceso de elaboración, ya que no ha transmitido sus conocimientos. En la actualidad, elabora, con el mismo procedimiento, unas figuras con forma de ositos, aunque en mínima cantidad y sólo los vende a quienes conocen de su existencia. No cuenta con una venta visible al público.

Los caramelos eran elaborados con los moldes de la colación. Solamente se hacían en el mes de noviembre, ya que eran exprofesamente para el Convite de la Santísima Virgen del Rosario. Los caramelos se ponían en un mamón

de plátano para que se sostuvieran sobre una caña de castilla y así ofrecerlos al público. Desaparecieron al mismo tiempo que se suspendiera el Convite.

Las bolitas, por la cantidad de azúcar y miel necesarias así como por tener que darle forma cuando está caliente, no fueron del agrado de las dulceras actuales, dejando de hacerse a raíz de la muerte de la única señora que los elaboraba. Se logró entrevistar a una de las hijas de dicha señora y afirmó hacerlas muy de vez en cuando, principalmente para venderlas fuera de Amatitlán.

Pueden mencionarse otros dulces, pero se desconoce el proceso de elaboración y las causas de su desaparición; seguramente es la misma que para otros dulces y que se refiere al fallecimiento de las personas que los hacían. La mayoría de las personas entrevistadas desconocía su existencia y sólo una de ellas los recordaba gratamente, tal es el caso de los Dulces de Espuma, la cual se obtenía cuando el azúcar del dulce de colación estaba dando punto; las "tucitas", que eran conserva de coco con panela; los encanelados, de leche y canela; la mermelada y los "raspaditos de limón".

4.2 OPINION DEL PUEBLO AMATITLANECO:

Se entrevistó a un total de setenta y cinco personas residentes en Amatitlán, para conocer su opinión acerca de los dulces típicos del lugar, y si consideraban que su producción estaba en decadencia. Para ello, se tomó una muestra en la que hubiera diversidad de edades, para que fuera representativa. Dichas edades variaron entre los doce y setenta y cinco años. Se logró que también fuera significativa en cuanto a sexo, por lo que se entrevistaron mitad hombre y mitad mujeres.

Debido a la cercanía que tiene Amatitlán con la Ciudad Capital, se trató de conocer el tiempo que tienen de vivir en esa localidad y poder de esta manera, determinar su conocimiento real acerca de la industria dulcera, obteniendo los siguientes datos: De la totalidad de personas entrevistadas, ocho tienen menos de diez años de residir en Amatitlán, el resto tiene más de ese tiempo, lo que concuerda con sus respectivas edades. De lo anterior, se deduce que han vivido allí toda su vida, aunque no hayan nacido, necesariamente, dentro de los límites municipales amatitlanecos, ya que solamente cuarenta y siete

nacieron en el pueblo. Hubo catorce que lo hicieron en la Capital y siete en Escuintla; posiblemente por el lugar donde se ubican con respecto a Amatitlán y, por el hecho de que, en ellos, existen hospitales adecuados. El resto nació en distintos lugares de la república y, uno de ellos en El Salvador, trasladándose posteriormente.

De estas personas, sólo tres no estudiaron; el resto alcanzó distintos niveles de estudio, situación muy importante para determinar su interés por la conservación de las costumbres y tradiciones de sus pueblos de origen. Dieciocho personas cursaron estudios en el Nivel Primario, diecinueve, en el ciclo Básico veinticinco, en Diversificado y el resto cursó estudios universitarios.

Al consultárseles si conocían los dulces típicos de Amatitlán, se logró establecer que los más conocidos son la pepitoria, el mazapán, el bocadillo de sabores y la chancaca. Posteriormente, se les preguntó cuales desconocían y, una gran mayoría, coincidió en mencionar la colación y el matagusano, lo cual indica que ya no es común verlos en el mercado y, por lo mismo, son los que menos se consumen. Hubo veintidós personas que mencionaron los caramelos de miel, pues en su época ya no los conocieron.

A pesar de los datos ya obtenidos, se decidió profundizar un poco más, por lo que se les solicitó manifestaran su opinión acerca de los dulces que ellos consideraban, gustan más a los niños. Para ello se les presentaron las alternativas de: Chocolate, helados, bombones, chicles, paletas y dulces típicos, y se llegó a la conclusión que un 80% prefiere la dulcería moderna que la típica, ya sea por su variedad existente o por la lluvia propagandística que se les hace.

Todo lo anterior, pone de manifiesto que las nuevas generaciones, por las condiciones sociales, económicas y, sobre todo, culturales que se dan en la actualidad, están perdiendo su identidad cultural, por lo que han dejado de interesarse en conservar sus costumbres y tradiciones. Fueron varias las personas encuestadas que consideran que la industria dulcera amatitlaneca está decayendo y que son varios los factores que ayudan a ello: su alto costo, muerte de las dulceras verdaderas, competencia con los dulces extranjeros, la necesidad de dedicarse a otras actividades que generen más ingresos económicos; falta de

turismo, la baja en su calidad, falta de materia prima para algunos de ellos; el cambio en su sabor, el que sean elaborados por una minoría de la población, el hecho de que tengan poca demanda y el que no se les de la importancia debida como patrimonio cultural de un pueblo.

Un 95% desea que se incremente esta tradición, ya que considera que de esta manera se atraería el turismo hacia la Ciudad de Amatitlán al ser fieles representantes de una identidad cultural que, además, son de alimento y generan ganancias; sobre todo, precisamente por ser una tradición que no debe desaparecer. Sin embargo, a un 65% no le gustaría dedicarse a elaborarlos y prefieren anteponer otras actividades antes que tener que hacerlos.

CAPITULO V

OTRAS FORMAS Y TIPOS DE DULCES QUE SE ELABORAN EN EL LUGAR

5.1 DESCRIPCION Y PROCESO DE ELABORACION DE LOS DULCES:

Amatitlán cuenta con una gran variedad de dulces, muchos de los cuales son originarios de otros lugares.

De acuerdo a investigaciones realizadas por el Centro de Estudios Populares de la Universidad de San Carlos de Guatemala, se logró establecer que los dulces típicos guatemaltecos tienen su fuente original en los mayas y los españoles. Con la llegada de estos últimos a América, se incrementó la variedad de dulces americanos ya existentes, elaborados por los antiguos mayas, como por ejemplo: el postre de ramón; se mezclaron dulces españoles con mayas, se dio la elaboración de dulces españoles con productos de tierras americanas y se elaboraron algunos dulces europeos con los pocos elementos al alcance de la mano.

Posteriormente, vinieron a América otras formas de hacer dulces: franceses, alemanes y holandeses; recetas para hacer mermeladas, jaleas y conservas, que son más propias de los países nórdicos que de los cálidos.

Con el tiempo, aparecieron nuevos dulces y desaparecieron otros, hasta que finalmente llegaron los caramelos norteamericanos y todo tipo de pequeños dulces con envoltura de papel, pero con sabores e ingredientes totalmente artificiales, que no tienen comparación en sabor y calidad de los dulces elaborados con productos naturales.

Mientras este último se daba, tanto en Amatitlán como en Antigua Guatemala y otros lugares del país, se elaboraban distintos dulces. Entonces surgieron los dulces "de colada y batida"; se popularizó la chancaca y, con el tiempo, surgieron los mazapanes, que eran una tradición traída por las amas de casa y religiosas españolas. En Guatemala, se comenzó a preparar el mazapán que se conserva, en algunos casos, como era en tiempos de la colonia. Posteriormente, surgieron los otros dulces que forman parte de los "Dulces de Amatitlán", como la pepitoria, naranja con mazapán, bocadillo de sabores y otros.

En el siglo XVII, la industria del azúcar y el oficio de las dulceras estaba tan extendido que en Antigua Guatemala había un Gremio de Confeccionadores de Dulces. De esa época, se conocen muchos dulces que fueron elaborados por primera vez no sólo en dicha ciudad sino en todo el continente americano y, posteriormente, también en Amatitlán.

Entre estos dulces pueden mencionarse los chilacayotes, higos y camotes curtidos o cristalizados; canillas de leche, encanelados de coco, frutitas de leche, manzanillas en miel, botellitas de miel, melcochas, quiebradientes, nuegados, tartaritas; cocadas horneadas, naranja de coco, alfeñique y colochos de guayaba.

Los dulces son distintos unos de otros en sabor, color, forma, ingredientes y, por supuesto, en su proceso de elaboración. Por ello, se creyó necesario explicar la preparación que tienen los diferentes dulces, pero principalmente los que son propios de la Ciudad de Amatitlán, como lo son:

5.1.1 Pepitoria:

"... proviene de una fruta llamada Pepitoria, que da una calabaza parecida a un güicoy tierno de color verde con rayitas o líneas blancas, de forma alargada similar a una sandía. Del cual se aprovecha únicamente la pepita, cuyas almendras son utilizadas para la elaboración de la sabrosa pepitoria".

Hace varias décadas, Amatitlán era un gran productor de pepitoria al cultivarla en grandes plantaciones dentro de sus límites. En la actualidad, la pepitoria que se utiliza proviene de los departamentos de Petén y Suchitepéquez, pues en Amatitlán ya casi no se cultiva, a pesar de que es la materia prima de uno de los principales dulces del lugar. Para su elaboración se procede de la siguiente manera:

(Pineda, Aracely J. S. de: Amatitlán (tradiciones); P. 52)

Se pela la "pepita" y se pone a secar. Ya seca, se dora en un comal o plancha de cobre, el cual se coloca sobre el fuego, en base a leña, y se mueve constantemente para que la pepita no se queme. Una vez dorada, se retira del fuego y se pone a enfriar. Mientras tanto, en un perol se coloca la panela, miel de abeja y agua; se pone a hervir hasta que espese, revolviendo también en forma constante, para que no se pegue. Esto se hace con una paleta de madera. Algunas personas le agregan unas gotitas de limón. Después de un tiempo prudencial, se saca la paleta y se deja caer un poco de miel sobre un "guacal" con agua fría, para probar si ésta "ha dado punto". Este punto se observa si la miel al caer en el agua toma la forma de una bolita. Si es así, se quita el perol del fuego y, rápidamente, con la paleta, se revuelve la pepita con la miel, con un movimiento de abajo hacia arriba para evitar que la misma se azucare.

Luego, se humedece la mesa de madera donde se va a tender el dulce, el cual se deja caer y se extiende, también en forma rápida, con un bolillo, de tal manera que quede totalmente plana. Una vez extendida, siempre caliente, se principia a cortar con un cuchillo, dándole la forma de un rombo. Posteriormente, cada trozo se coloca en bolsas plásticas quedando lista para su venta.

5.1.2 Mazapán:

Constituye uno de los dulces que más fama le han dado a Amatitlán y cuyos orígenes se encuentran en España. Sin embargo, el mazapán de esta ciudad es especial y diferente al de otros lugares.

Muchas son las dulceras que lo hacen, pero muy pocas aprendieron el verdadero proceso de elaboración, ya que la mayoría lo hace de diferente forma y no le echa los ingredientes adecuados. Durante las entrevistas se pudo establecer que el mazapán amatitlaneco nació de la iniciativa de una de las dulceras más famosas de la localidad, conocida como Toyina Perea, quien utilizó pepita de chilacayote, para elaborar el mazapán de libra.

En Amatitlán, se conocen tres tipos de mazapán: de libra, de cajita y de tabla; aunque su procedimiento es casi el mismo, son muy pocas sus

variantes. Para elaborarlo, la noche anterior se pone en remojo el arroz y la pepita, ya pelada. A la mañana siguiente, muy temprano y antes de que otras personas lo hagan, se llevan al molino junto con la canela y la leche; ésta última se va agregando, en lugar de agua, conforme se van moliendo los otros ingredientes. Una vez obtenida la mezcla, se coloca en el perol y se agrega azúcar, revolviendo con la paleta de madera para que queden bien integrados. Luego se sienta el perol sobre el fuego de la leña, revolviéndolo constantemente para que el dulce no se pegue en el perol. Aproximadamente permanece de dos a tres horas cocinándose, hasta que "dé punto", el cual se conoce cuando al colocar un poco del dulce entre los dedos pulgar e índice y separarlos, se forma una especie de hilo grueso.

Al mazapán original se le agregan yemas de huevo batidas al momento de cocinarse y se revuelven con el dulce. De las personas que se entrevistaron, ninguna lo hace en la actualidad.

Luego se saca el perol del fuego y el dulce se bate con la paleta hasta que espese, momento que se aprovecha para agregarle unas gotitas de vainilla blanca. Por último, se vierte sobre la mesa que ha sido humedecida previamente y delimitada con unas reglas de madera. De esta manera, se extiende para ser cortado en cuadros de media o una libra. Por la situación económica actual, el peso y tamaño del mazapán de marqueta ha disminuído. En otros casos se coloca un papel plástico sobre la mesa y unas reglas para formar un cajón. Ahí se va dejando caer el mazapán y se va aplanando con la mano (envuelta en un plástico); luego se deja enfriar. Algunas veces se hace en la mañana y se corta por la tarde.

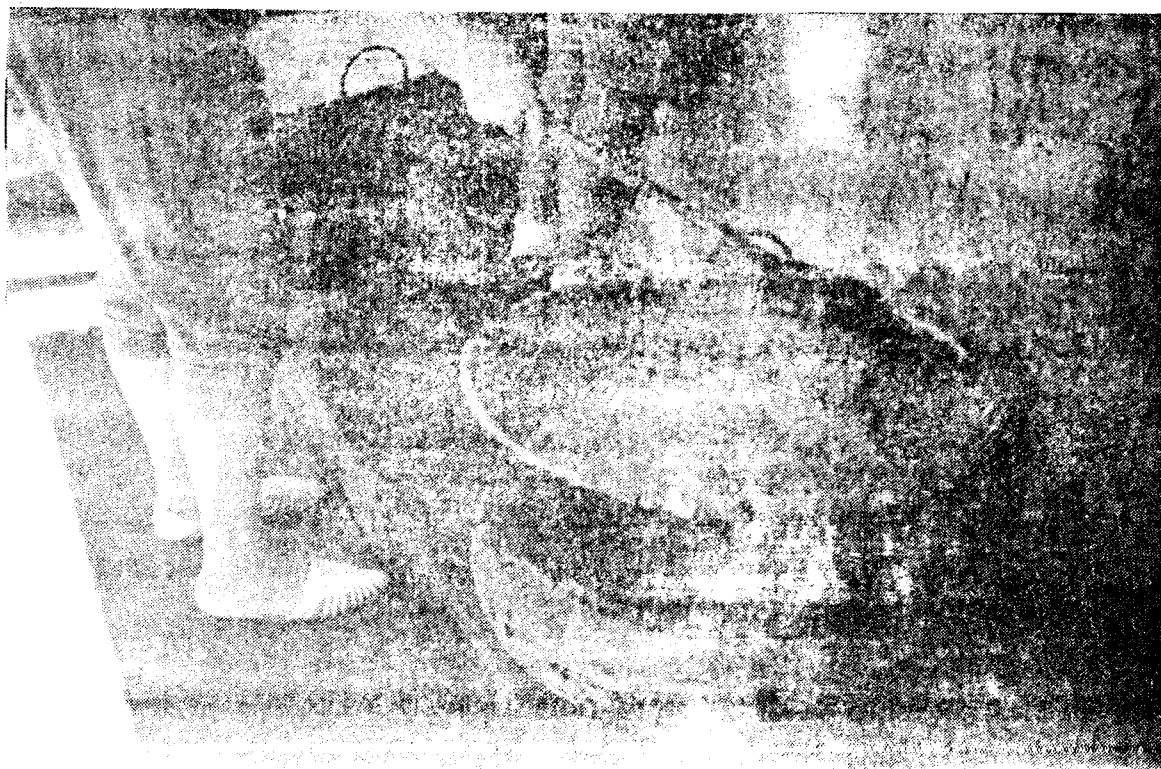
Ya en trozos, se adorna con pasas y almendras (éstas últimas han dejado de ser usadas por la mayoría de las dulceras, ya que su costo es muy alto) y se empaca en papel parafinado.

El mazapán de cajita o "chiriza", como se le conoce en Amatlán, lleva el mismo procedimiento que el anterior sólo que su consistencia es menos sólida y se vierte dentro de las cajitas cuando aún está caliente.

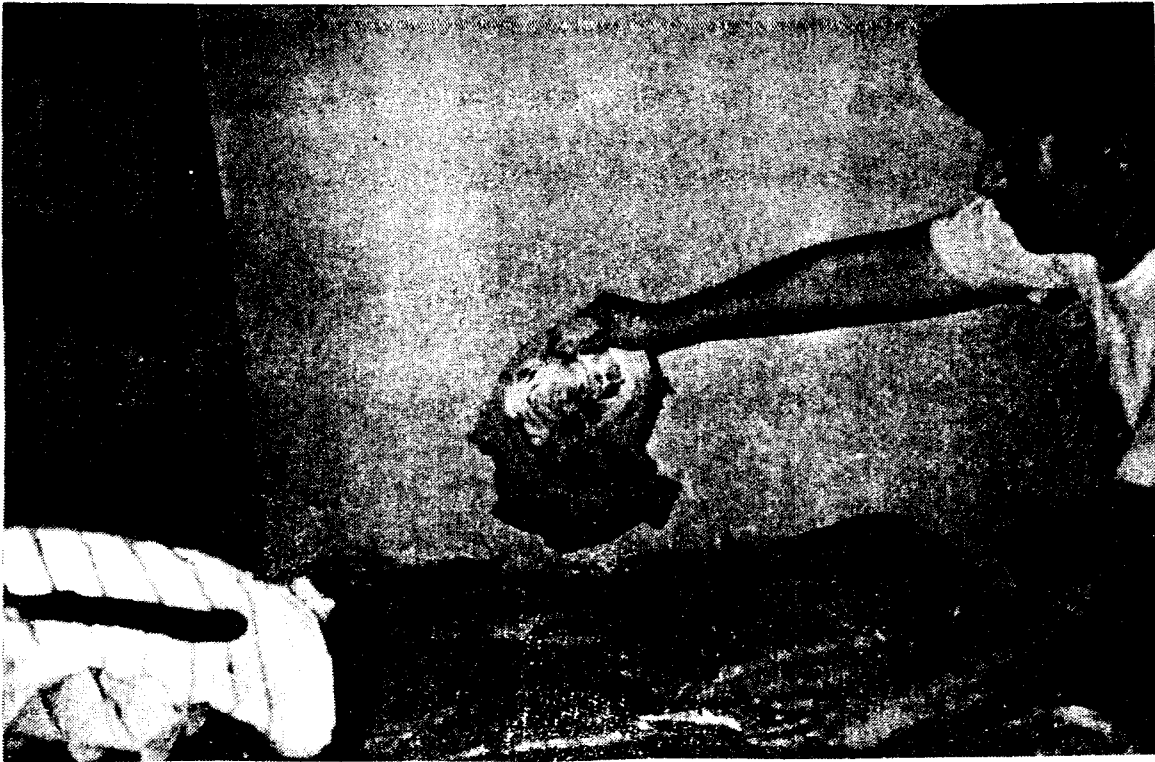
Hace algunos años se adornaba con "rosicler", hoy día ya no se hace.



Al momento de cocinarse el Mazaapa, debe revolverse constantemente para que no se adhiera al petrol. Una vez adquirido el "punto", se saca del fuego y se deja enfriar.



Se observa la consistencia del dulce de mazaapa para poder tenderlo en la mesa.



Con una cuchara de morro se procede a dejarlo caer sobre la mesa previamente humedecida o tapada con un plástico.



El Mazapán es esparcido con un bolillo para que quede en forma plana.



Una vez tendido, se deja enfriar el Mazapán para después proceder a cortarlo en marquetas.



Momento en que se procede a llenar las "chirizas" o cajetillas de Mazapán.

Estas cajitas tienen forma circular y son hechas en madera balsa.

Proviene del municipio de Alotenango, departamento de Sacatepéquez, cuyos habitantes, en un principio, las elaboraban solamente para las dulceras de Amatitlán. En la actualidad las distribuyen a Chimaltenango, Antigua Guatemala y otros lugares. Existen en tres tamaños: grande, mediana y pequeña; aunque las más vendidas son las medianas en primer lugar y, las grandes, en segundo.

Por último, está el mazapán de tabla que lleva también el mismo procedimiento de cocción que los anteriores. La diferencia está en que al estar ya duro en la masa, se baña con betún (colorante artificial) rosado. Este betún se pone a cocer con agua y, cuando ya ha dado punto, se deja caer sobre el mazapán y, cuando enfría, se corta en forma de bocadillo, es decir, en pequeños rombos.

5.1.3 Bocadillo de sabores:

Los dulces que más colorido presentan en los puestos de venta (mesas) y "tapas" de las vendedoras son los Bocadillos, los cuales son elaborados de coco y otras frutas; esto permite darles un color y sabor diferente a cada uno de ellos.

A pesar de que el proceso de elaboración no es tan difícil, son muy pocas las dulceras que los hacen, ya que la mayoría desconoce la receta. Casi la totalidad de ellas los adquiere con la señora Carmen Duarte, quien es descendiente de una de las principales familias dulceras de Amatitlán y se ha especializado en su elaboración.

Hace muchos años, según informaron dos de las personas entrevistadas, el Alcalde de Comalapa, municipio del departamento de Chimaltenango, solicitó al de Amatitlán, que le proporcionara algunas personas que pudieran enseñar a hacer los dulces a las dulceras de ese municipio, actividad que sería bien remunerada. El Alcalde amatitlaneco envió a dos señoras

lo hacen igual que el bocadillo blanco, pero le añaden colorante vegetal verde, teniendo un sabor verdaderamente diferente al dulce de toronja original.

La cáscara de la cidra se pone a cocer y cuando ya está suave, se saca y se lava varias veces para quitarle cualquier residuo amargo que pueda tener. Luego se muele, a mano, en una piedra de moler. Ya molida, se exprime de tal forma que se le extraiga todo el líquido que tenga, se le echa azúcar y se pone, nuevamente, a cocer hasta que "dé punto". Se le añade unas gotitas de color vegetal para obtener un verde profundo. Ya fuera del fuego, se revuelve rápidamente para que endurezca. Posteriormente, se tiende sobre la mesa húmeda delimitada por las reglas de madera que forman un cajón, al igual que en todos los dulces, se deja enfriar y se corta en pequeños trozos dándole su tradicional forma de bocadillo.

Los dulces de camote y zapote llevan un procedimiento similar a los de coco, aunque con pequeñas variantes, ya que sus ingredientes no se llevan al molino y la fuerza de su color se debe a que un momento antes de tenderlo sobre la mesa, se le agrega añilina vegetal; marrón para el zapote y amarillo oscuro para el camote.

Como punto final y para darle un toque diferente, se baña su superficie con betún blanco (azúcar de rosicler) cuando ya están fríos. Como el betún se les coloca caliente, se deja enfriar unos minutos y luego se corta.

5.1.4 Otros dulces:

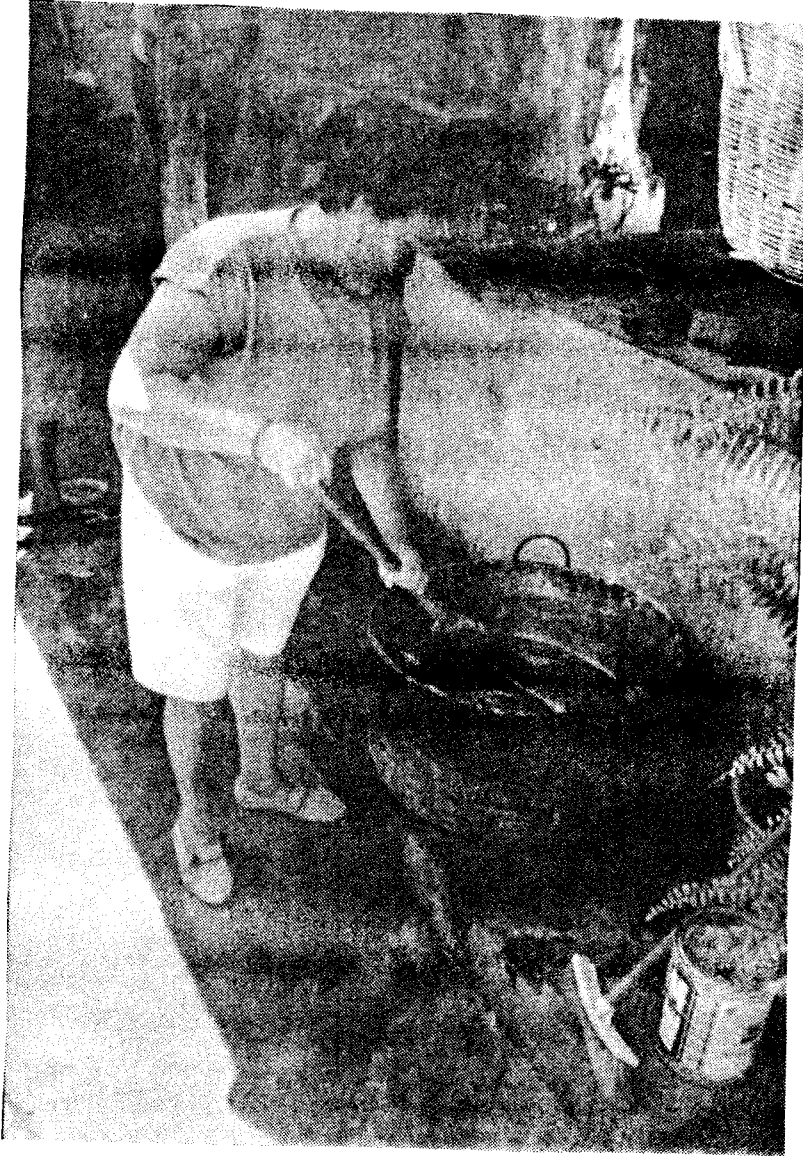
Si bien es cierto que en Amatitlán se elabora una gran variedad de dulces, muchos de ellos no son propios del lugar; tal es el caso del chilacayote, botellitas de miel, quiebradientes, melcochas; conserva de coco, nuegados, higos curtidos y muchos otros que fueran mencionados anteriormente. Sin embargo, hay dulces que, aunque nacidos en el seno de la sociedad amatitlaneca son difíciles de encontrar en las ventas de dulces como el matagusano, la chancaca y la colación que junto a la pepitoria, el mazapán y los bocadillos de sabores, le han dado una gran fama al municipio de Amatitlán.



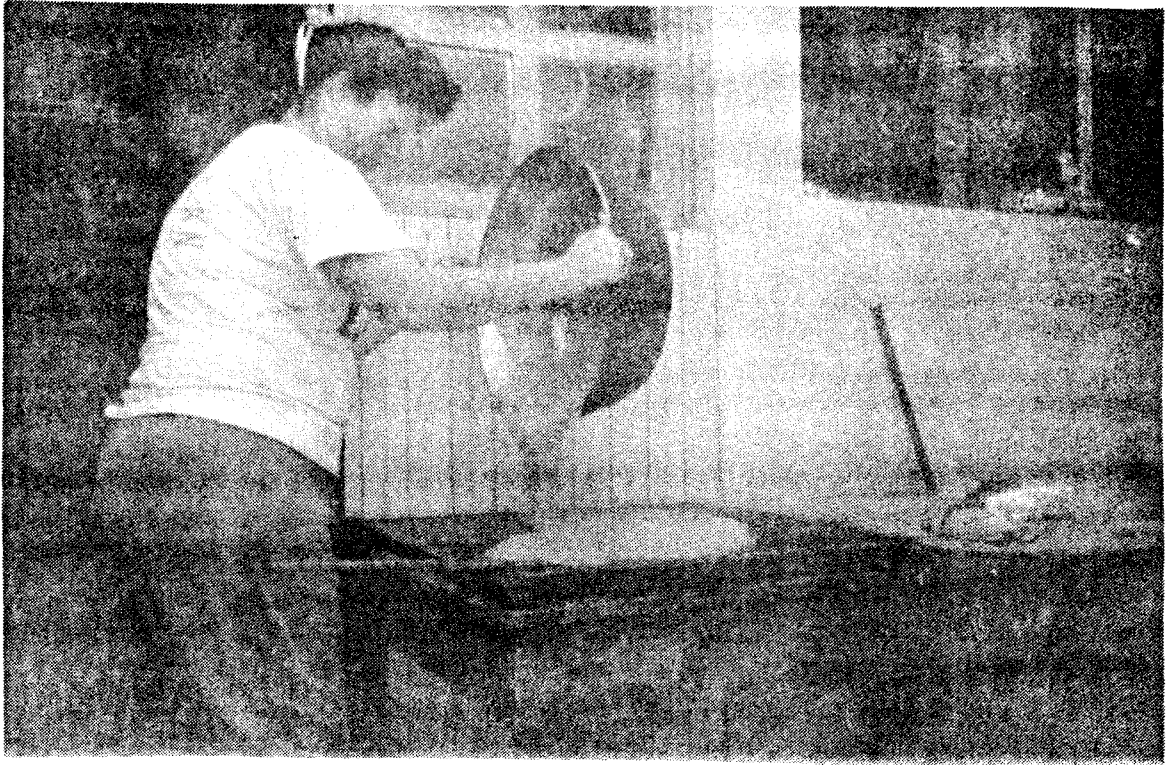
El dulce de bocadillo se bate constantemente para que dé "punto".



Forma de tomar "el punto" del dulce de bocadillo para saber y ya terminó su tiempo de cocción.



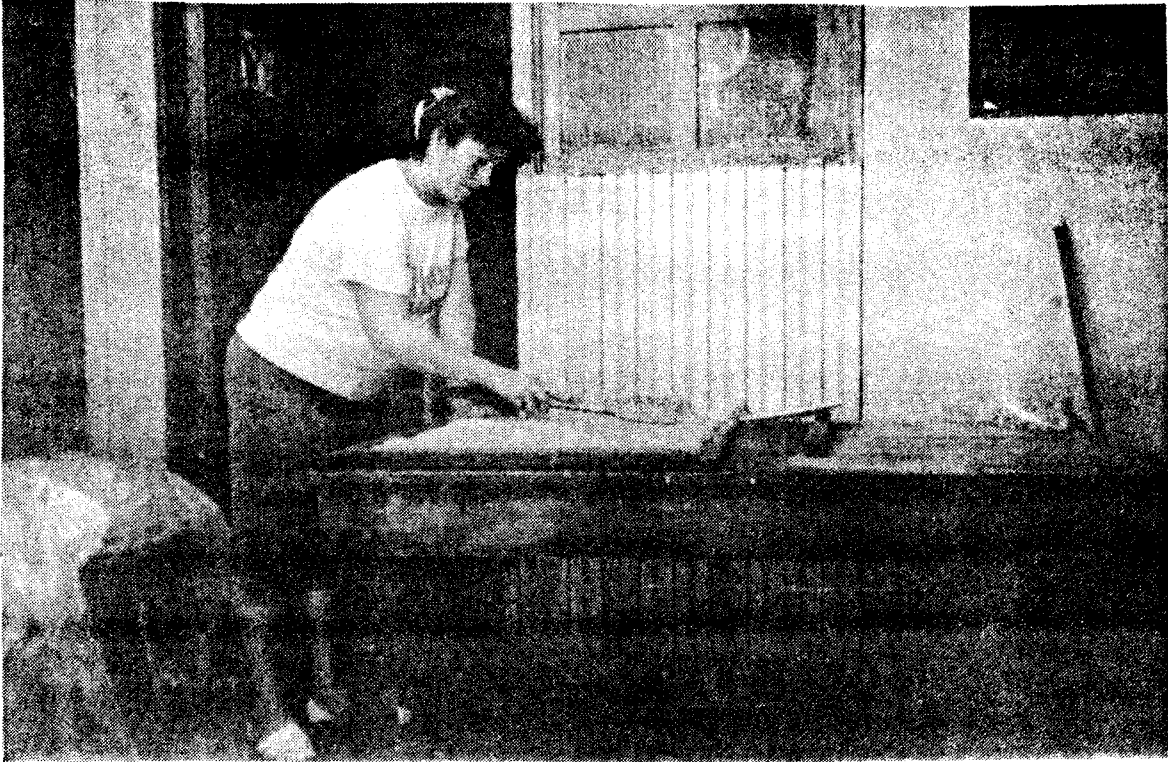
Fuera del poyo, el dulce de bocadillo es batido para que enfríe y tome la consistencia deseada antes de tenderlo en la mesa.



Momento en que se procede a tender el dulce de bocadillo.



El bocadillo es de diferentes sabores, pero todos tienen el mismo procedimiento para su elaboración.



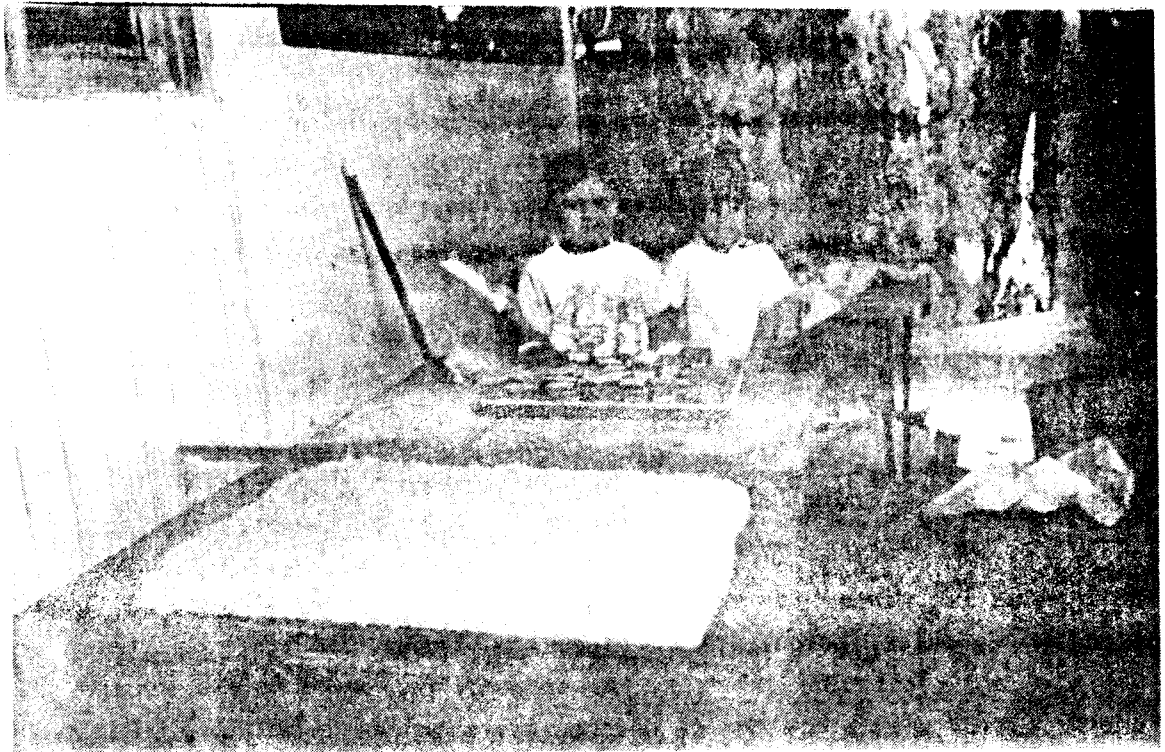
Una vez que el dulce ha sido tendido, se procede a emparejarlo.



Cuando ha enfriado el dulce, se corta en forma de rombos por lo que recibe el nombre de bocadillo.



Cortando dulce de zapote



Bocadillo de zapote al fondo. Dulce de camote en proceso de enfriamiento.

5.1.4.1 El Matagusano:

Este es uno de los dulces que requiere mayor trabajo y cuidado por parte de sus elaboradores. Para hacerlo, se utiliza la cáscara de naranja, ya sea dulce o agria, la cual debe estar bien lavada y se lleva al molino. Al estar ya molida, la masa se pasa varias veces por agua, para quitarle cualquier rasgo amargo que pueda tener y se coloca en un perol, el cual contiene panela disuelta en agua, en forma de miel. Se pone a hervir y cuando "dé el punto" se saca y se coloca sobre una piedra de moler, de mano, para molerla nuevamente. Este procedimiento se hace unas tres veces y luego se esparce sobre la mesa con una cuchara de morro y, cuando enfría, se procede a cortarlo en forma romboide.

5.1.4.2 Chancaca:

La chancaca, al igual que el matagusano, es un dulce cuyos secretos han traspasado los límites del municipio amatitlaneco, pero que es muy poco elaborado por las dulceras locales.

Este dulce se elabora de un maíz dorado conocido como maíz salpor, el cual es llevado al molino para convertirlo en harina. En un perol, se coloca agua, panela, anís, jengibre, cordoncillo, pimienta gorda y canela, que han sido molidos en una piedra de moler de mano y se ponen a hervir. Al momento de "dar punto", se deja enfriar. Luego se le agrega la harina de maíz salpor y se revuelve bien hasta conseguir una masa. Este se vierte sobre una mesa cubierta de harina, sin dejar de revolver la masa para que endurezca, hasta extenderla en forma pareja. Se le agrega tanta harina sea necesaria, hasta lograr que la masa ya no humedezca la harina y luego se procede a cortarla en forma de bocadillo.

5.1.4.3 Colación:

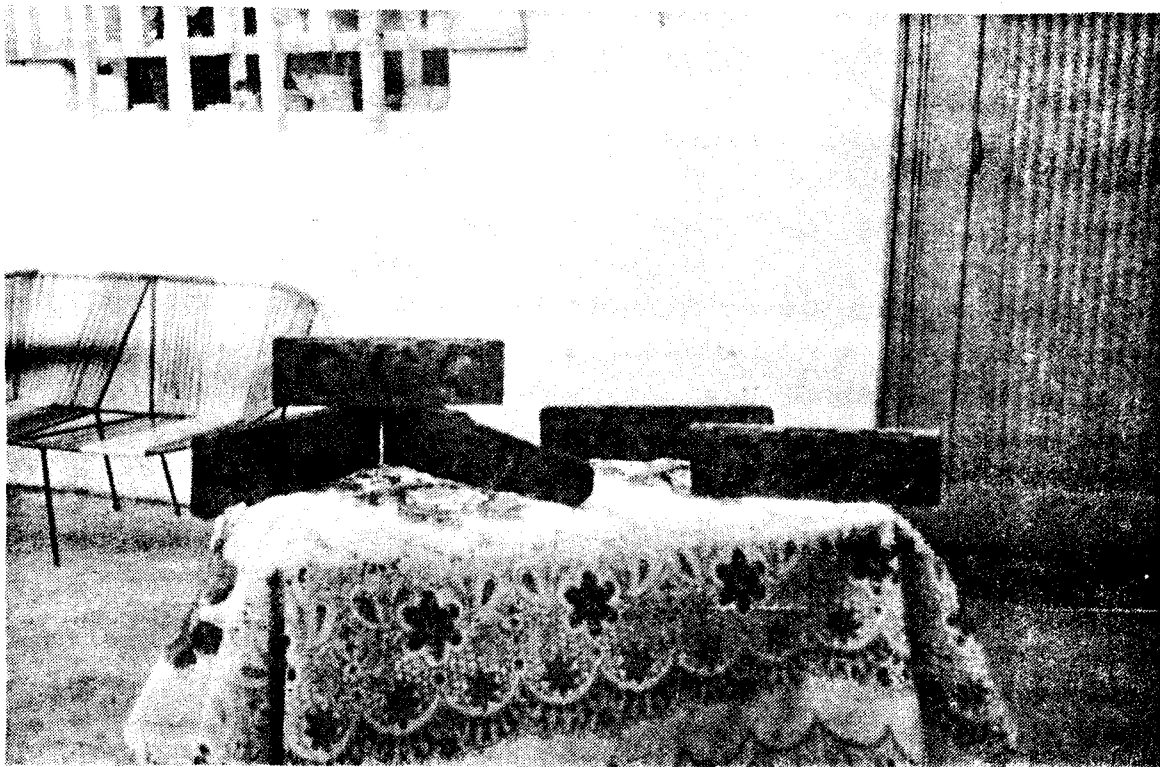
La colación es un dulce que años atrás adornaba bellamente las ventas de dulces típicos con su variedad de colores, tamaños y formas: iglesias, patos, lunas, perros, custodias, gallos, estrellas y otros. Hoy día, son elaborados solamente por encargo, por parte de dos señoras que aún conservan los moldes con que se hacen. Estos dulces de colación, a criterio de

de quienes los elaboran, son los más fáciles de trabajar y se obtienen revolviendo un poco de agua con suficiente azúcar y leche, en un perol que se coloca al fuego. Cuando empieza a hervir, suelta una espuma oscura en las orillas, la cual se deshecha y, si es mucha, se aparta en otro perol y se hierve nuevamente. En algunos casos se agregan unas gotitas de limón para aclarar la miel que se está formando. Esta hierve hasta que vuelva a producir espuma y "dé punto", el que se conoce tomando una cucharada de miel y dejarla caer dentro de un "guacal" con agua; debe formarse una bolita que al tirarla debe rodar; si lo hace, es que la miel ya está lista. Por segunda vez, se le agregan cinco gotitas de limón, aunque ahora es para que no salga azucarada. Se saca del fuego y se bate hasta que empiece a endurecer; entonces, se llenan los moldes que han pasado toda la noche anterior en remojo.

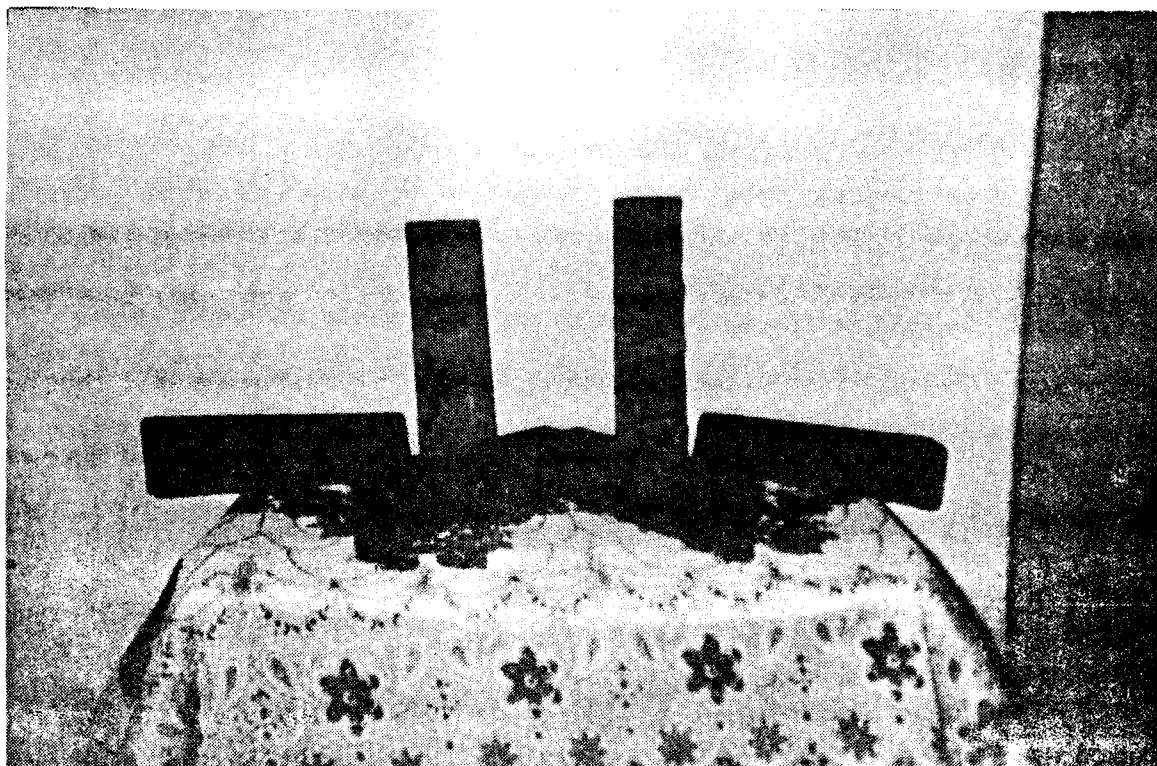
Los dulces de colación eran de tres colores: rosados, amarillos y blancos; colores que se obtenían agregando colorantes vegetales antes de vertir la miel en los moldes. Estos moldes son de madera y comprendían dos tapas iguales, caladas con diferentes figuras. En estos espacios se deja caer la miel hasta que enfríe. Después de un tiempo prudencial en que la miel ya ha endurecido totalmente, se separan las dos tapas de madera y se saca el dulce ya hecho con las figuras deseadas.

Los dulces de colación eran los verdaderos huéspedes de las cajetas.

Efraín Guzmán, sobrino de una de las señoras que hacían dulces de colación hace varias décadas, es decir, de la señora María Guzmán, informó que también se elaboraban con sabor a canela y a higo. Para ello utilizaban el polvo de canela, para los primeros y hojas de higo en polvo, para los segundos. De esta manera se les daba un sabor diferente de los de color.



Moldes para elaborar dulces de colación que aún quedan después de la inundación de 1969, donde desaparecieron la mayoría de ellos.



Moldes para colación con distintas figuras.



Mazapanes y Dulces de Colación

CAPITULO VI

SUGERENCIAS PARA LA REACTIVACION DE LA INDUSTRIA DULCERA

6.1 SUGERENCIAS CONCRETAS:

Tomando en consideración que la elaboración de los dulces típicos para la Ciudad de Amatitlán y para todos sus habitantes en general, tanto para quienes viven en ella como para aquellos que están lejos de su terruño, representa una identidad cultural que los caracteriza y una tradición, por lo que debe buscarse la manera de lograr un incremento en la cantidad de personas que se dediquen a esta actividad y, quienes hacen los dulces en la actualidad, rescaten los procedimientos originales para despertar el deseo de consumirlos en quienes conozcan de su existencia.

Es por ello, que en esta oportunidad se presentan algunas sugerencias a las autoridades municipales y a todas aquellas instituciones encargadas de velar por la preservación del patrimonio cultural guatemalteco que puedan ser de beneficio para reactivar esta industria, esperando que de alguna manera se logre sembrar la inquietud y el deseo de que la actividad dulcera de Amatitlán se incremente. Sirvan estas ideas para que el Ministerio de Cultura y Deportes tome cartas en el asunto.

PRIMERO:

Lo fundamental, es mejorar la calidad de los dulces actuales, ya que por no ponerles los ingredientes originales, los sabores han variado y ya no son del gusto del público. Se tuvo oportunidad de conocer la opinión de varias personas al respecto y todas coincidieron en que la calidad de los dulces actuales no es tan buena como hace algunos años.

Debe buscarse un punto de equilibrio entre los costos de los insumos y de la calidad del producto de venta.

SEGUNDO:

Es muy importante promoverlos, tanto nacional como internacionalmente, ya que de esta manera habrá un mayor mercado para su venta. Todo producto que se pone a la venta necesita de publicidad para ser conocido.

Los dulces de Amatitlán carecen de propaganda y sólo los propios amatitlanecos o sus visitantes los adquieren sin conocer el sabor que realmente deberían tener, es decir que ignoran el gusto original.

TERCERO:

Asimismo, la Municipalidad del lugar como representante del Gobierno Central ante su pueblo, léase también Ministerio de Cultura y Deportes, deberían buscar los mecanismos adecuados para proporcionar un apoyo objetivo a las dulceras, lo que a su vez estaría apoyando una tradición guatemalteca que tiende a desaparecer. Este apoyo puede ser proporcionado en dos aspectos: publicitario y económico, ya que de esta manera se lograría incentivar a las personas que los elaboran, pues lograrían bajar los costos del producto obteniendo así, una mayor ganancia. Esto traería como consecuencia que las dulceras actuales no sólo no abandonen la tradición de elaborar los dulces por ser una actividad poco rentable sino que enseñarían a sus descendientes el oficio, para que trabajen en su propia casa. Se sugiere además, préstamos blandos, para mandar a hacer los moldes de los dulces de colación, que son los más afectados.

CUARTO:

Si se mejora la calidad de los dulces y se les hace una mayor publicidad, se estaría exhortando al pueblo guatemalteco a que los consuma en mayor cantidad. Además, se podría estimular el mercado internacional y de esta manera se estaría educando a toda la población en el sentido de que deben consumir y apreciar sobre todo, lo propio, productos que son netamente guatemaltecos y que permiten el desarrollo de su propia nación. Los niños, al ver el ejemplo en sus padres, desearían consumir los dulces típicos, sustituyendo los dulces de máquina y los importados, con lo que también se estaría logrando inculcar el valor de las tradiciones y el amor que se debe tener hacia ellas. En realidad, se estaría dando un gran paso hacia adelante, ya que se lograría concientizar a todo un pueblo en relación al respeto que se debe tener por lo nacional.

QUINTO:

Una forma de lograr que las dulceras mejoren la calidad de sus productos es promoviendo concursos, en donde los premios a conseguir consistieran en un apoyo de tipo económico que ayude al mejor desenvolvimiento de la familia

dulcera dentro de la sociedad. Al mismo tiempo, estos concursos servirían de motivación para aquellas personas que desconocen el proceso de elaboración de los dulces y para las que, conociéndolo, no han querido dedicarse a ello por considerar que hay otras actividades económicas mejor remuneradas social y económicamente.

SEXTO:

Hay personas que les gustaría dedicarse a fabricar dulces, pero por no conocer su proceso de elaboración, no lo pueden hacer. Es necesario entonces, crear lugares de enseñanza en donde se dicten algunos cursos de como elaborar dulces, ya que con ello se estaría capacitando al pueblo amatitlaneco en el mantenimiento de una de sus tradiciones más arraigadas.

SEPTIMO:

Otro factor importante de tomar en cuenta, es el que se refiere a la venta del producto. Tanto la municipalidad del lugar como las propias vendedoras deben buscar los mecanismos necesarios para crear ciertas comodidades y facilidades en sus lugares de venta, que les permitan una manera más atractiva de ofrecer su producto a los clientes. Para ello, deben organizarse en el sentido de poner un mayor empeño en la venta de dulces, en su elaboración, en el precio de venta, en la presentación del producto y sobre todo, en las condiciones higiénicas tan necesarias para la salud humana y con tanto peligro en la actualidad.

OCTAVO:

Algo muy importante, dentro de la concientización del pueblo, es lograr que las dulceras actuales y aquellas que han dejado de dedicarse a la actividad por razones de salud y enfermedad, compartan sus conocimientos con las generaciones más jóvenes, sean familiares o no, ya que de esta manera se estarían rescatando las recetas originales de la preparación de los distintos dulces. Es necesario hacer entender a estas personas la importancia que tiene para Amatitlán y sus habitantes, el conservar la pureza de sus dulces y el velar porque no desaparezcan. En el caso de los dulces de colación, es urgente que las personas que aún conservan sus moldes, los proporcionen a otras personas para que puedan reproducirse y lograr, nuevamente, el surgimiento de estos dulces en el mercado.

NOVENO:

Debe involucrarse a las instituciones nacionales e internacionales relacionadas con la conservación del patrimonio cultural, por ejemplo: UNESCO, INGUAT, CAMTUR, Ministerio de Cultura y Deportes y Ministerio de Relaciones Exteriores; para que participen en la búsqueda de mecanismos y estrategias que conduzcan al despegue de la producción y venta de los dulces de Amatitlán, dentro del mundo de la conservación de las tradiciones populares.

DECIMO:

Este trabajo de tesis es un primer acercamiento académico al problema; deberían impulsarse otros estudios económicos, de factibilidad, de comercialización y de mercadeo, no sólo a nivel nacional sino también internacional; sobre todo, con el tratado comercial que se está impulsando para los productos a nivel centroamericano en sus inicios, y luego a otros niveles internacionales: Estados Unidos, Europa, etc.

6.2 CONCLUSIONES

1. Después de haber realizado el presente estudio, considero que es evidente que la fabricación de dulces en Amatitlán está en plena decadencia; aunque es una tradición que todavía puede rescatarse. Se llegó a esta conclusión tomando en consideración los aspectos de calidad, volumen de venta y consumo.
2. Amatitlán es un pueblo que cuenta con todos los recursos naturales y humanos, no sólo para mantener esta tradición que se pierde, sino para recobrarla e impulsar el producto.
3. Los dulces típicos de Amatitlán pertenecen a la tradición guatemalteca y, por ende, son parte de su patrimonio cultural; por tanto, deben buscarse las estrategias para que la tradición no muera en el futuro.
4. Dependiendo de la forma como se concientice a la población amatitlaneca, así defenderá sus valores culturales y luchará por evitar la penetración de otros elementos culturales ajenos a los propios.
5. Las personas que dependen económicamente hablando de esta artesanía, se encuentran apenas dentro de una economía de subsistencia, las ganancias son mínimas, por lo que debe buscarse una comercialización del producto, para que un mayor número de personas se dedique a su fabricación.
6. Al realizar este trabajo de tesis, se tuvo la oportunidad de conocer, más o menos bien, el proceso de elaboración de los dulces y el sentimiento de cariño que las personas que los hacen, ponen en cada paso.
7. El proceso de elaboración, distribución y venta de la dulcería amatitlaneca permite que la propia productora obtenga la materia prima necesaria y la procese personalmente, sin necesidad de contratar mano de obra asalariada.
8. La introducción en el mercado guatemalteco, de dulces fabricados en el exterior, con maquinaria moderna y sin la tradición necesaria, han pretendido sustituir los dulces hechos en casa o en industrias

familiares, de donde se deduce la importancia de rescatar esta tradición que se está perdiendo.

9. Los dulces típicos de Amatitlán traen a la memoria de las personas que han nacido en esa ciudad, otros tiempos, quizás ya lejanos, de su niñez cuando Amatitlán y Guatemala se desarrollaban en un contexto social y económico diferente; por esto, se considera la necesidad de hacer más estudios y tomar decisiones importantes para salvar esta tradición.
10. Las nuevas generaciones de amatitlanecos no están interesadas en dedicarse a esta industria, porque les deja muy pocos estímulos económicos y porque la idea moderna es trasladarse a la capital para lograr mayores ingresos económicos; sin embargo, si se pudiera lograr que esta industria renaciera y que las ganancias fueran mejores, se tiene la certeza que muchos amatitlanecos, sobre todo los descendientes de las dulceras originales, se dedicarían a la fabricación de dulces típicos.
11. Otras empresas industriales, como lo son las maquilas, las fábricas en los alrededores y los comercios, han dado oportunidad de trabajo a las jovencitas, obteniendo así, un ingreso económico aceptable, lo que ha perjudicado a la industria de los dulces típicos porque en este oficio se gana muy poco.
12. Debido a su cercanía con la capital y a las características que presenta, Amatitlán se está convirtiendo en una de las zonas más importantes del Departamento de Guatemala, manifestado en la cantidad de industrias existentes en el lugar y en el aumento progresivo de su demografía e infraestructura poblacional, lo que contribuye al deterioro físico de sus recursos naturales y culturales, es decir, de sus tradiciones.
13. Es muy importante poner interés en las estrategias y mecanismos necesarios para que la tradición no se pierda y para que en un futuro cercano, pueda vérsela resurgir como lo fue a finales del siglo pasado y principios del presente, es decir, la época de su apogeo.
14. En Guatemala existe con mucha frecuencia, cierta indiferencia por parte de las autoridades, para conservar y fortalecer las tradiciones del país.

Se tiene la esperanza que este estudio sea tomado en consideración y no que se guarde en las gavetas de un archivo como un trabajo más.

15. Después de haber analizado la problemática por la que pasa la industria dulcera de Amatitlán, se considera que sería muy importante establecer una comisión específica que estudie a fondo el problema y que lleve a cabo las gestiones necesarias para hacer resurgir esta actividad.

6.3 BIBLIOGRAFIA

A. TEXTOS:

- Camposeco, José Balbino: "Artesanías Populares de Guatemala"; Breves Apuntes Históricos. Subcentro Regional de Artesanías Populares Colección Artesanías Populares No. 6 Guatemala, 1985. Pp. 78
- Carballo Estrada, Oscar: "El Binomio Maravilla 1983 - 1986"; Pp. 65
- Chinchilla A., Ernesto: "Historia y Tradiciones de la Ciudad de Amatitlán"; Editorial José de Pineta Ibarra. Vol. 47 Guatemala 1961. Pp. 261
- Duncan Mitchell, G.: "Diccionario de Sociología"; Editorial Grijalbo. Argentina, 1983. Pp. 239
- Figueroa G., Julio A.: "Estructura y Grado de Desarrollo en la Industria Manufacturera en Guatemala"; Publicaciones IIES, Facultad de Ciencias Económicas. Monografía No. 7. Guatemala, 1978. Pp. 104
- Gall, Francis: "Diccionario Geográfico de Guatemala"; Tomo I. Instituto Geográfico Nacional; 2a. edición. Guatemala, 1976. Pp. 833
- Guerra Borges, Alfredo: "Compendio de Geografía Económica y Humana de Guatemala"; Editorial Universitaria de Guatemala. Volumen No. 71; Guatemala, 1986. Pp. 356

- Guzmán M., Efraín: "Amatitlán 432"; Impresos Industriales. Guatemala, 1981. Pp. 185
- Haefkens, Jacobo: "Viaje a Guatemala y Centroamérica"; Sociedad de Geografía e Historia. Serie Viajeros, Volumen I; Imprenta Universitaria. Guatemala, 1969
- Martínez P., Severo: "La Patria del Criollo"; Editorial EDUCA. 10a. edición. Centroamérica, 1985. Pp. 645
- Melendreras S., Tristán y Rivera González, José A.: "La Crisis de la Industria Guatemalteca o la Necesidad de Modernizar el Capitalismo de Guatemala"; Publicaciones IIIES, Facultad de Ciencias Económicas, USAC. Guatemala, 1989. Pp. 171
- Miles, Suzanne W.: "Los Pokomames del Siglo XVI"; Seminario de Integración Social Guatemalteca. Publicación No. 43. Editorial José de Pineda Ibarra, Guatemala, 1983. Pp. 178
- Morelet, Arturo: "Viaje a América Central (Yucatán y Guatemala)"; Academia de Geografía e Historia de Guatemala. Guatemala, 1990 Capítulo XV. Pp. 323 - 350
- Pineda, Aracely J. S.: "Amatitlán (tradiciones)"; Imprenta Loyola. Guatemala, 1984. Pp. 135
- Pineda Mont: "Declarando Ciudad La Villa de Amatitlán"; en Recopilación de Leyes. 5 de octubre de 1935. Tomo I, Capítulo XVI. No. 555 Ley 6a. Pp. 879

Poitevin, René:

"El Proceso de Industrialización en Guatemala"; Editorial EDUCA. 1a. edición. Costa Rica, 1970. Pp. 317

Reyes G., Francisco V.:

"Amatitlán Resumen Histórico y Geográfico"; Impresos Elgueta. Guatemala, 1981. Pp. 25

Solórzano, Valentín:

"Evolución Económica de Guatemala"; Seminario de Integración Social Guatemalteca. Publicación No. 28. Editorial José de Pineda Ibarra. Guatemala, 1977. Pp. 413

Stoll, Otto:

"Etnografía de Guatemala"; Seminario de Integración Social Guatemalteca. Publicación No. 8 Edit. Ministerio de Educación.

B. REVISTAS:

Amatitlán, mayo de 1948

Editor: A. de León Romero

Pp. 12

Amatitlán, mayo de 1957

Directores: Justo Rufino Cedillos y

Miguel Angel Alvarez

Pp. 30

Amatitlán, mayo de 1961

Director: Justo Rufino Cedillos

Epoca IV No. 7

Pp. 28

Amatitlán, mayo de 1962

Director: Justo Rufino Cedillos

Año VII No. 8

Pp. 30

Amatitlán, mayo de 1963

Director: Justo Rufino Cedillos

Año VII No. 9

Pp. 28

Amatitlán, mayo de 1965

Director: Justo Rufino Cedillos

Año IX No. 14

Pp. 32

Pampichín, junio de 1971

Pp. 10

Presencia de Amatitlán, mayo de 1969

Director: Miguel Angel Alvarez

Revista Anual No. 2

Pp. 26

Presencia de Amatitlán, mayo de 1971

Director: Miguel Angel Alvarez

Revista Anual No. 4

Pp. 24

Tópicos de Amatitlán, mayo de 1962

Director: Oscar Edwin Díaz

Epoca II

Pp. 26

C. MATERIAL IMPRESO:

Portillo, Lillyan y
Vanegas, Nora Lucía:

"Dulces de Amatitlán"; Departamento de
Turismo. Facultad de Humanidades.
Universidad Rafael Landívar.

Samayoa, Aracely J.:

"El Dulce de Colación en Amatitlán";
Curso: Introducción al Folklore,
Universidad Mariano Gálvez

-----:

"La Artesanía Dulcera en la Familia
Amatitlaneca"; Seminario. Instituto
Nacional de Educación Básica de
Amatitlán

Archivo Gral. de C.A.:

Decreto del 8 de mayo de 1866 del
Ministerio de Gobernación. Legajo No.
32869

D. PERIODICOS:

Diario La Hora:

Suplemento Especial: AMATITLAN.
Artículo: Historia y Cultura de las
Fiestas de Mayo. Año XXIX No. 9901.
30 de abril de 1992. Pgs. 1 - 8

Diario El Gráfico:

Suplemento Amatitlán.
Artículo: Amatitlán, Datos Históricos.
Año XX No. 6713; 15 de mayo de 1983.
Pgs. 21 - 26 y 62 - 64

Diario El Gráfico:

Artículo: Origen de los Dulces. 20 de
mayo de 1983

Diario El Gráfico:

Suplemento AMATITLAN; Año XXIII No.
7755. 25 de abril de 1986. Pgs. 1 -8

- Diario El Gráfico: Suplemento Especial; Año XXVII No. 8834. 3 de mayo de 1989. Pp. 33 - 39
- Diario El Grafico: Artículo: Doña María Gordillo: La Dulce Tradición. 26 de mayo de 1988
- Diario El Gráfico: Artículo: El Dulce y la Cultura Antiguëña; 5 de mayo de 1990. Pp. 2 - 3
- Diario El Gráfico: Suplemento Cultural. 5 de mayo de 1984. Pp. 2 - 3
- Diario Prensa Libre: Suplemento AMATITLAN; Año XXXII No. 9592. 6 de octubre de 1982
- Diario El Imparcial: Artículo: La Calidad de las Pepescas. Suplemento Turismo Capitalino. 17 de abril de 1923. Pp. 3
- Diario El Imparcial: Artículo: Amatitlán. Año XV. Director: Alejandro Córdova; Editorial Unión Tipográfica. No. 5157. 26 de noviembre de 1936.
- El Liberal Progresista: Artículo: Las Regatas de Amatitlán. Epoca III No. 4428. Pp. 1 - 8
- El Liberal Progresista: Artículo: Una Loa en Amatitlán. 5 de enero de 1940. Pp. 3 - 8
- Diario de Centro América: Artículo: Transformaciones de las Ferias Locales: Día de la Cruz. 8 de mayo de 1931. Pp. 1
- La Gaceta de la Policía: Artículo: Supresión del Departamento de Amatitlán. 9 de junio de 1935. Pp. 1408 - 1413

A N E X O S

6.4.1 PARTE GRAFICA
TABLAS Y GRAFICAS ESTADISTICAS

TABLA Y GRAFICA No. 1

Edades correspondientes a las personas que fueron entrevistadas durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994, con respecto a la industria dulcera de Amatitlán.

| EDADES EN AÑOS | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|-------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. 10 - 19 | 1 | 4 | 3 | 13 | 13 | 17 |
| B. 20 - 29 | 4 | 14 | 3 | 13 | 18 | 25 |
| C. 30 - 39 | 7 | 25 | 13 | 56 | 10 | 13 |
| D. 40 - 49 | 3 | 11 | 2 | 9 | 11 | 15 |
| E. 50 - 59 | 4 | 14 | 2 | 9 | 10 | 13 |
| F. 60 - más | 9 | 32 | 0 | 0 | 13 | 17 |

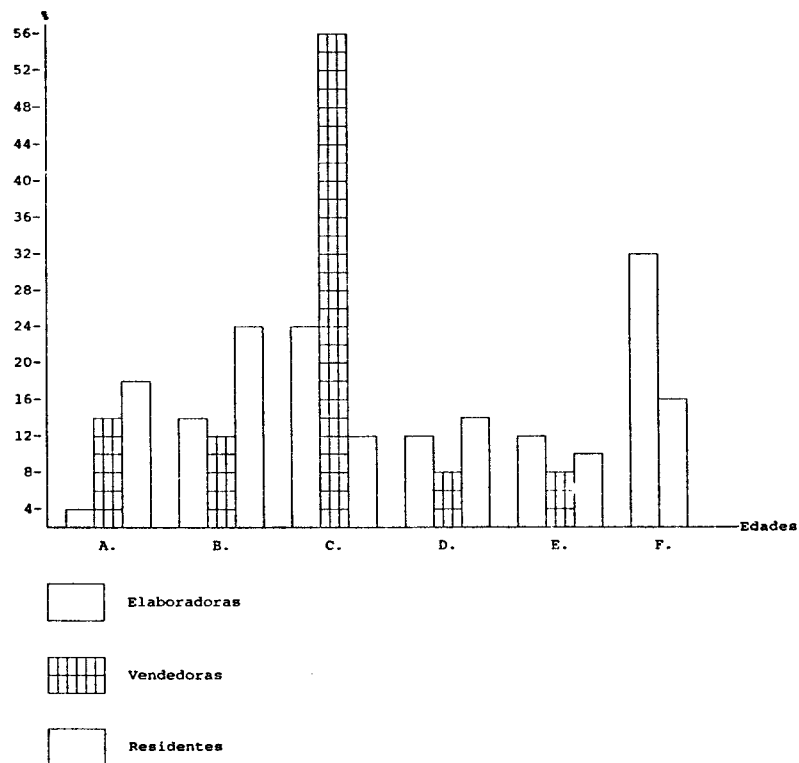
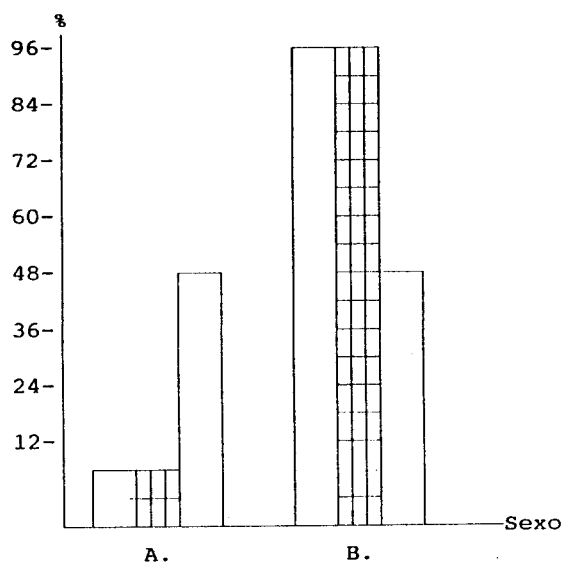


TABLA Y GRAFICA No. 2

Sexo de las personas entrevistadas durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994, en relación a los dulces típicos de Amatitlán.

| SEXO | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|--------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Masculino | 1 | 4 | 1 | 4 | 37 | 49 |
| B. Femenino | 27 | 96 | 22 | 96 | 38 | 51 |



Elaboradoras

Vendedoras

Residentes

TABLA Y GRAFICA No. 3

Lugar de Nacimiento de las personas que fueron entrevistadas durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994, en la Ciudad de Amatitlán.

| LUGAR DE NACIMIENTO | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|---------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Amatitlán | 25 | 89 | 18 | 78 | 47 | 63 |
| B. Escuintla | 1 | 4 | 2 | 9 | 7 | 9 |
| C. Guatemala | 2 | 7 | 3 | 13 | 15 | 20 |
| D. Otros lugares | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 8 |

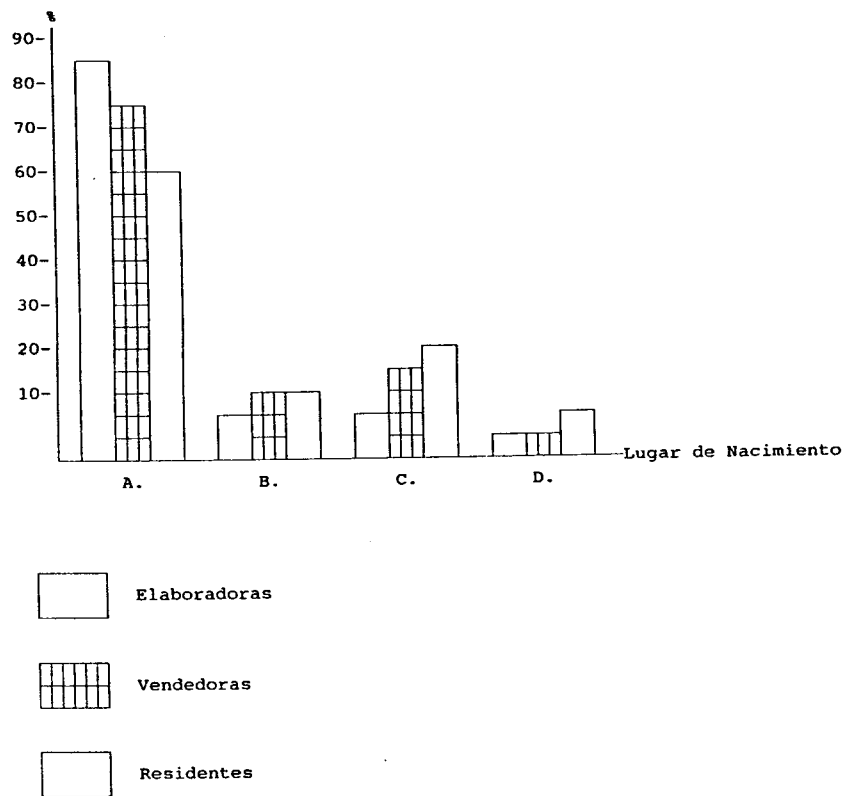


TABLA Y GRAFICA No. 4

Nivel de escolaridad de las personas entrevistadas en relación a la industria dulcera de Amatitlán, durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994.

| NIVEL DE ESCOLARIDAD | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|----------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Primaria | 21 | 75 | 16 | 70 | 19 | 25 |
| B. Secundaria | 2 | 7 | 4 | 17 | 19 | 25 |
| C. Diversificado | 4 | 14 | 2 | 9 | 25 | 34 |
| D. Universidad | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 12 |
| E. No estudió | 1 | 4 | 1 | 4 | 3 | 4 |

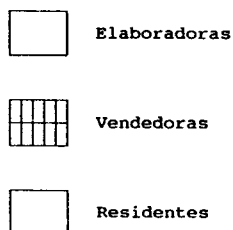
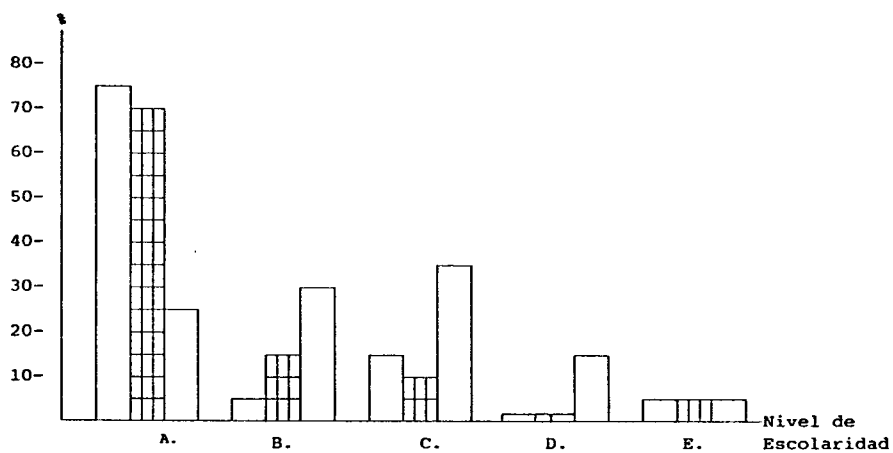


TABLA Y GRAFICA No. 5

Origen de los dulces típicos de Amatitlán, según el criterio de las personas entrevistadas en los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994.

| ORIGEN DE LA INDUSTRIA | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|------------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Amatitlán | 25 | 89 | 18 | 78 | 35 | 47 |
| B. España | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| C. No sabe | 3 | 11 | 5 | 22 | 39 | 52 |

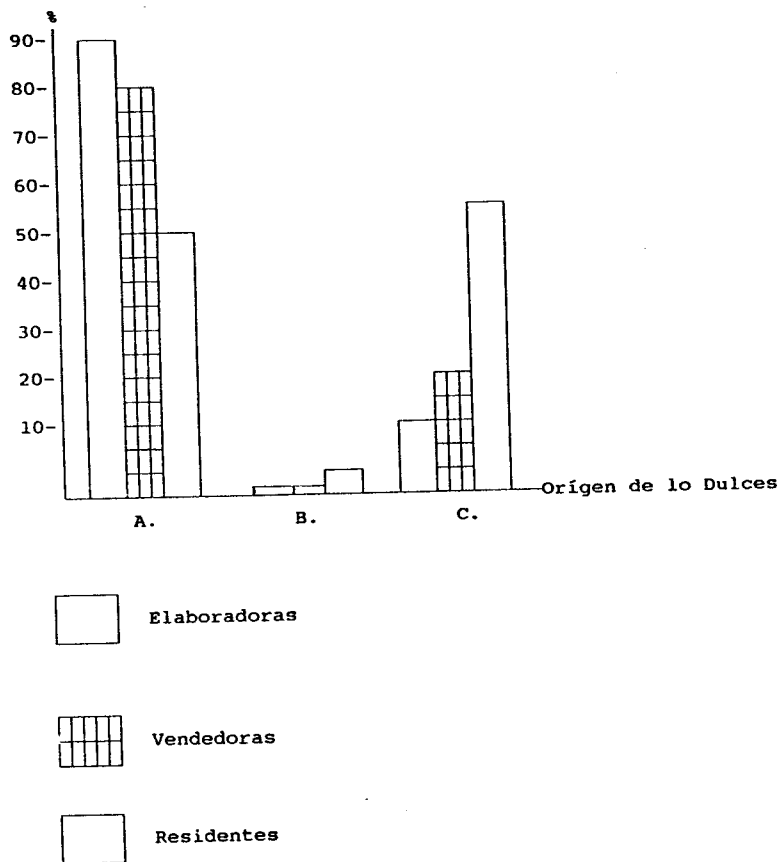


TABLA Y GRAFICA No. 6

Opinión vertida por un grupo de personas entrevistadas en los meses de no viembre de 1993 a enero de 1994, acerca de la aceptación que tienen los dulces típicos en Amatitlán.

| ACEPTAN LA TRADICION | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|----------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Si | 24 | 86 | 20 | 87 | 62 | 83 |
| B. No | 2 | 7 | 3 | 13 | 11 | 14 |
| C. No contestó | 2 | 7 | 0 | 0 | 2 | 3 |

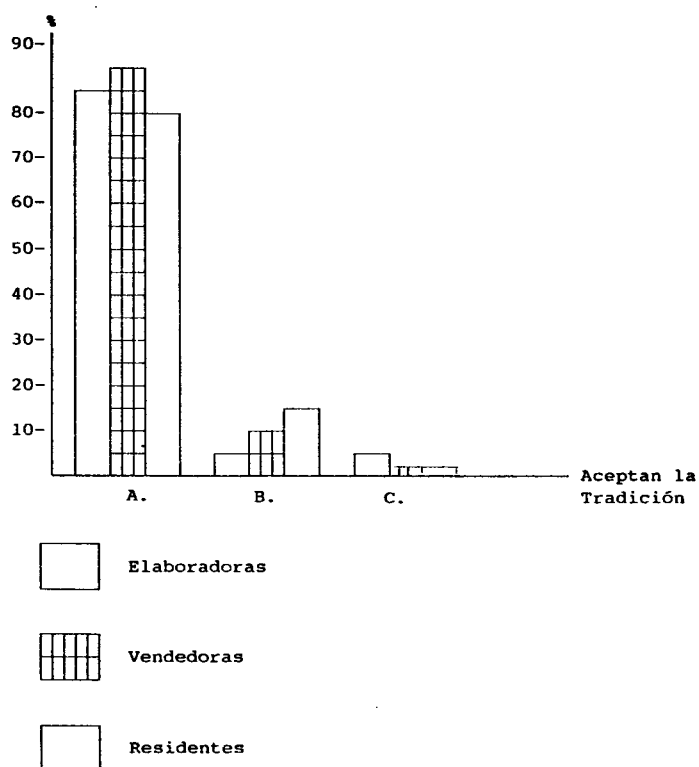


TABLA Y GRAFICA No. 7

Datos obtenidos en relación a la inversión que se hace en la industria dulcera, durante la entrevista realizada en los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994, en la Ciudad de Amatitlán.

| NECESITA MUCHA INVERSION | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|--------------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Si | 26 | 93 | 21 | 91 | 37 | 49 |
| B. No | 2 | 7 | 2 | 9 | 38 | 51 |

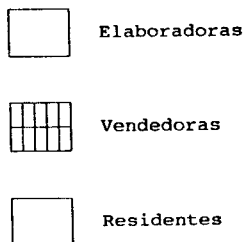
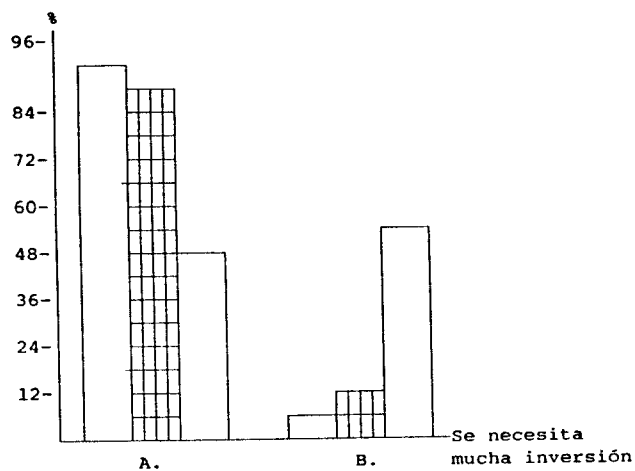


TABLA Y GRAFICA No. 8

Criterio de las personas entrevistadas durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994, acerca de las ganancias que se obtienen en la industria dulcera.

| GANANCIAS ADQUIRIDAS | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|----------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Suficientes | 3 | 11 | 1 | 4 | 8 | 11 |
| B. Bastantes | 4 | 14 | 1 | 4 | 15 | 20 |
| C. Regulares | 17 | 61 | 14 | 62 | 43 | 57 |
| D. Pocas | 4 | 14 | 7 | 30 | 9 | 12 |

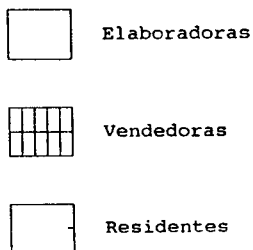
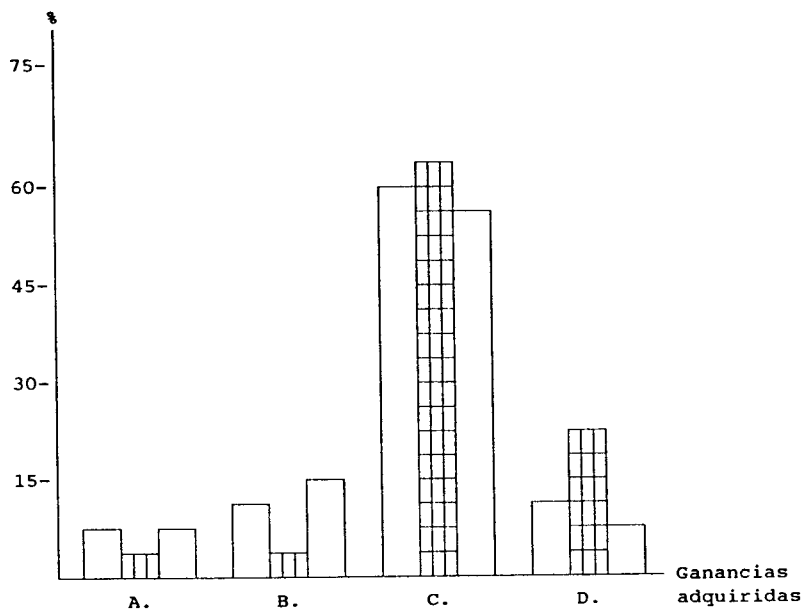


TABLA Y GRAFICA No. 9

Personas que están de acuerdo en que sus descendientes continúen con la tradición de elaboración y venta de dulces típicos, según encuesta realizada durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994.

| ESTAN DE ACUERDO | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Si | 17 | 61 | 16 | 70 | 53 | 71 |
| B. No | 11 | 39 | 7 | 30 | 22 | 29 |

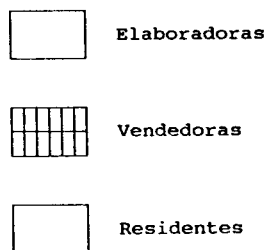
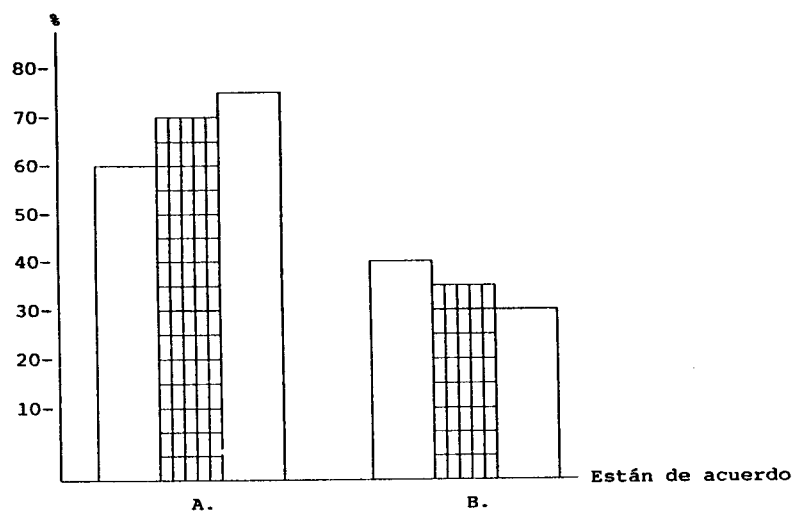


TABLA Y GRAFICA No. 10

Opinión acerca de la decadencia de la industria dulcera en Amatitlán, según entrevistas realizadas durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994 en esa ciudad.

| CREE QUE HAY DECADENCIA | ELABORADORAS | | VENDEDORAS | | RESIDENTES | |
|-------------------------|--------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| | F | % | F | % | F | % |
| TOTAL: | 28 | 100 | 23 | 100 | 75 | 100 |
| A. Si | 25 | 89 | 16 | 70 | 39 | 52 |
| B. No | 3 | 11 | 7 | 30 | 36 | 48 |

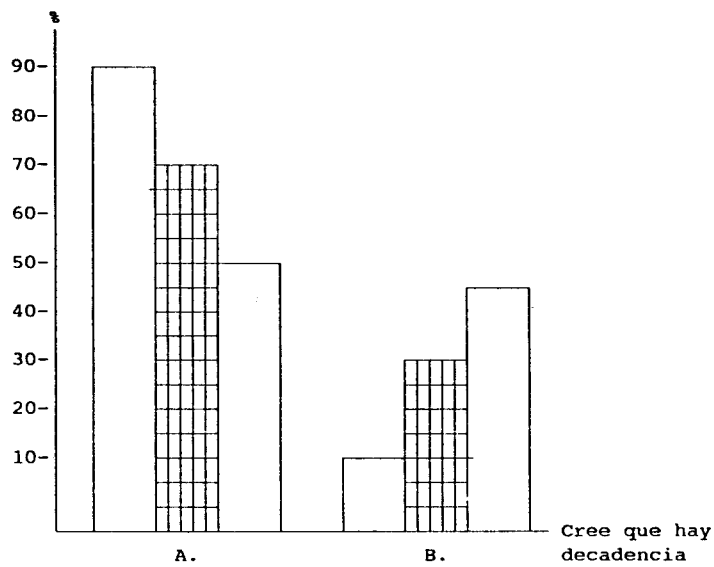


TABLA Y GRAFICA No. 11

Dulces que más se venden según la opinión de las productoras y vendedoras de dulces típicos, en encuesta realizada durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994, en la Ciudad de Amatitlán.

| DULCES DE MAYOR VENTA | F | % |
|-----------------------|-----|-----|
| TOTAL: | 142 | 100 |
| A. Pepitoria | 44 | 31 |
| B. Mazapán | 44 | 31 |
| C. Bocadillo | 16 | 11 |
| D. Matagusano | 7 | 5 |
| E. Chancaca | 16 | 11 |
| F. Manía | 4 | 3 |
| G. Colación | 3 | 2 |
| H. Otros | 8 | 6 |

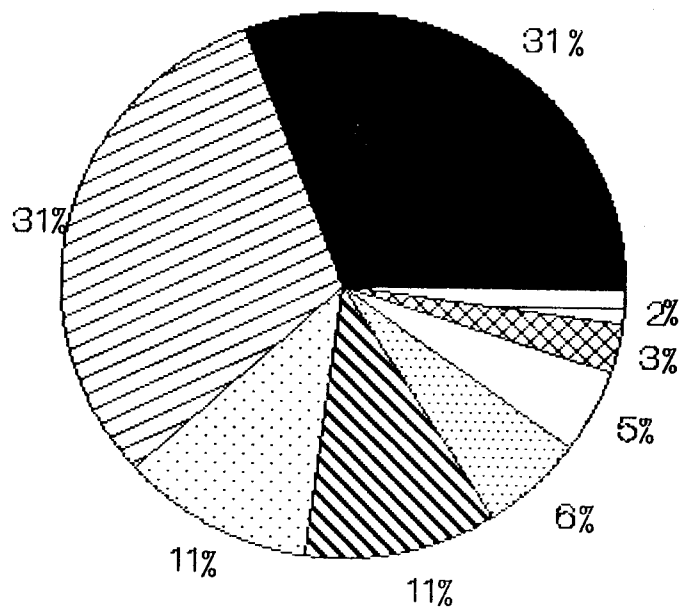


TABLA Y GRAFICA No. 12

Dulces que más gustan a los residentes de Amatitlán, según datos obtenidos en entrevistas realizadas durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994.

| DULCES QUE MAS GUSTAN | F | % |
|-------------------------|-----|-----|
| TOTAL | 176 | 100 |
| A. Pepitoria | 61 | 35 |
| B. Mazapán | 58 | 33 |
| C. Bocadillo de sabores | 19 | 11 |
| D. Chancaca | 16 | 9 |
| E. Colación | 9 | 5 |
| F. Matagusano | 9 | 5 |
| G. Caramelo de miel | 4 | 2 |

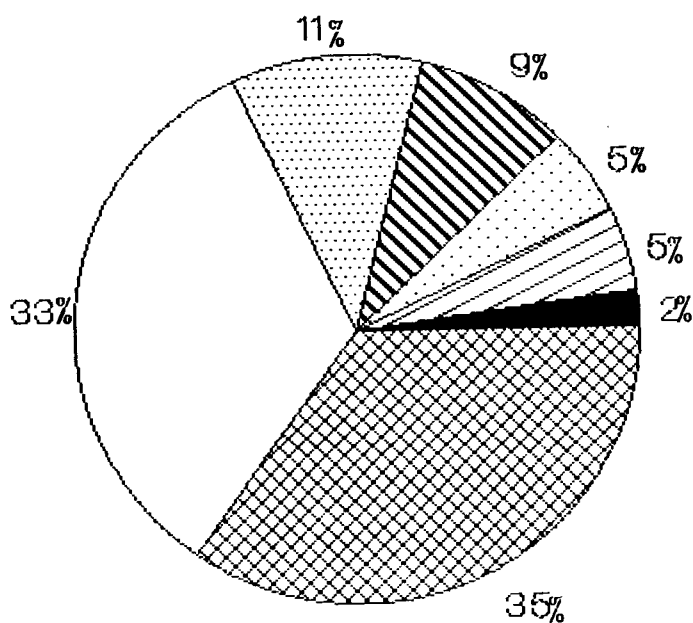


TABLA Y GRAFICA No. 13

Personas amatitlanecas a quienes les gustaría que se incrementara la tradición de elaborar dulces típicos, según encuesta realizada en los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994.

| LE GUSTARIA QUE SE INCREMENTARA LA TRADICION | F | % |
|--|----|-----|
| TOTAL: | 75 | 100 |
| A. Si | 73 | 97 |
| B. No | 2 | 3 |

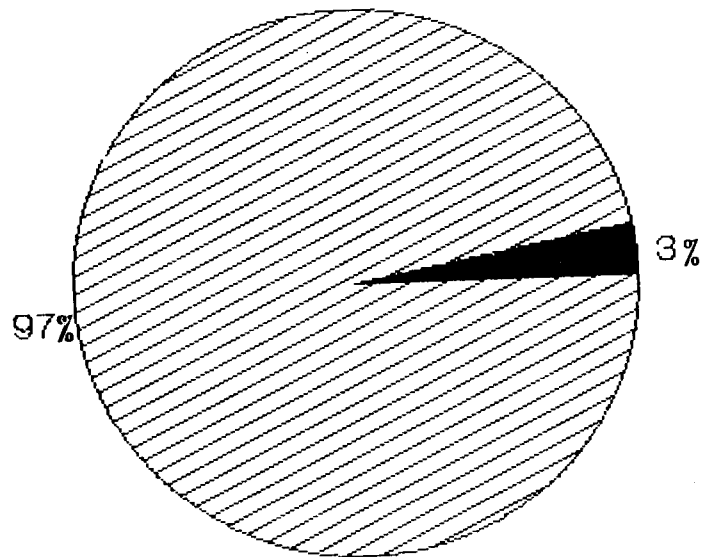


TABLA Y GRAFICA No. 14

Dulces que no se producen en la actualidad, según la opinión del pueblo a matitlaneco en encuesta realizada durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994.

| DULCES NO PRODUCIDOS EN LA ACTUALIDAD | F | % |
|---------------------------------------|-----|-----|
| TOTAL: | 127 | 100 |
| A. Caramelo de miel | 34 | 27 |
| B. Colación | 34 | 27 |
| C. Matagusano | 31 | 24 |
| D. Chancaca | 14 | 11 |
| E. Toronja | 3 | 2 |
| F. No sabe | 11 | 9 |

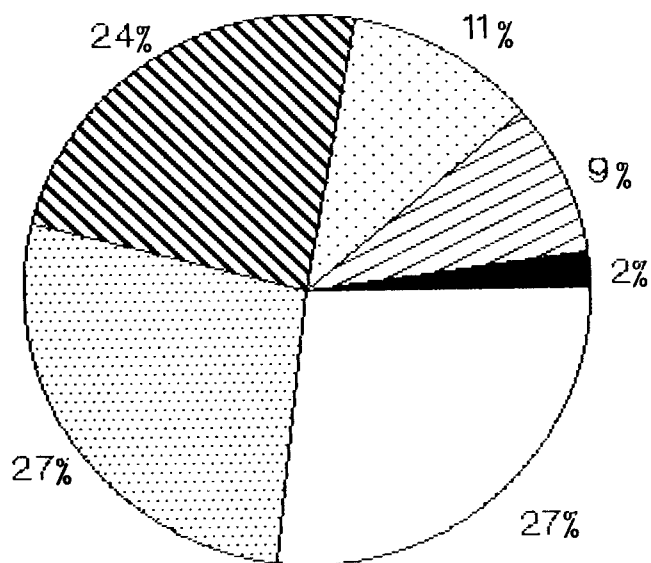
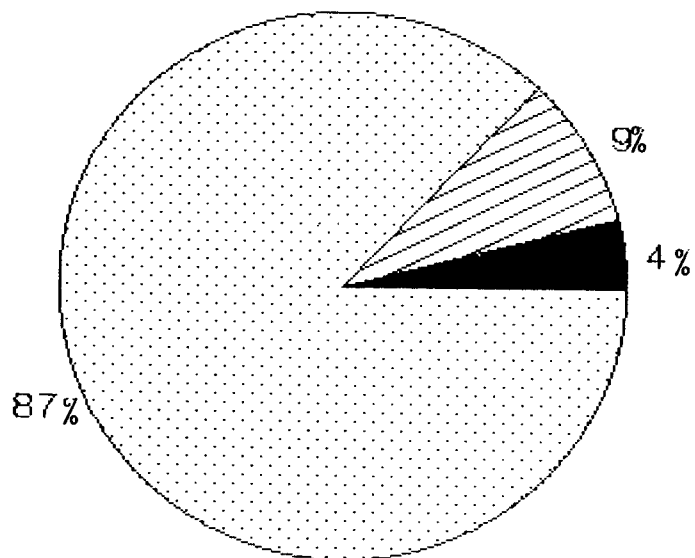


TABLA Y GRAFICA No. 15

Opinión de las personas residentes en Amatlán que fueron entrevistadas durante los meses de noviembre de 1993 a enero de 1994, acerca de la realidad del cambio de calidad que han sufrido los dulces típicos del lugar desde hace diez años a la fecha.

| HA VARIADO LA CALIDAD DE LOS DULCES | F | % |
|-------------------------------------|----|-----|
| TOTAL: | 75 | 100 |
| A. Si | 65 | 87 |
| B. No | 7 | 9 |
| C. No sabe | 3 | 4 |





6.4.2. FORMATO DE ENCUESTAS REALIZADAS



**INFORMACION INDIVIDUAL DE LAS PERSONAS QUE SE DEDICAN
A LA ELABORACION DE DULCES TIPICOS DE AMATITLAN**

INSTRUCCIONES:

Soy una persona que nació en la Ciudad de Amatitlán y me encuentro haciendo una investigación sobre los dulces típicos de este pueblo, para obtener el grado de Licenciada en Historia, en la Universidad de San Carlos de Guatemala; por lo tanto, la he seleccionado a usted para que se sirva proporcionarme una serie de datos con respecto a la elaboración de los dulces típicos de esta ciudad. Le ruego marcar su respuesta en los espacios correspondientes y ampliar su explicación donde sea necesario.

**6.4.2.1 INFORMACION INDIVIDUAL DE LAS PERSONAS QUE SE DEDICAN
A LA ELABORACION DE DULCES TIPIICOS DE AMATITLAN**

INFORMACION GENERAL:

1. Nombre: _____
2. Dirección: _____
3. Edad: _____ años
4. Sexo: Masculino _____ Femenino _____
5. Lugar de Nacimiento: _____
6. Hora de la Entrevista: _____
7. Sabe leer y escribir: Si _____ No _____
8. Nivel en el que cursó su último grado escolar:
Primaria _____ Secundaria _____
Diversificado _____ Universitario _____

INFORMACION REQUERIDA:

1. ¿Se dedica hacer dulces en la actualidad?
Si _____ No _____ ¿Por qué? _____
2. ¿Desde cuándo se dedica a elaborar dulces?
De 10 a 20 años _____ De 41 a 50 años _____
De 21 a 30 años _____ Más de 50 años _____
De 31 a 40 años _____
3. ¿Qué persona le enseñó hacer dulces?
Mamá _____ Suegra _____
Abuelita _____ Alguna vecina _____
Tía _____ En un taller _____
Otra persona _____
4. ¿Sabe usted de dónde se originó esta industria?
Amatitlán _____ Fuera de Guatemala _____
Antigua Guatemala _____ Otros lugares _____
Tonicapán _____ No sabe _____
5. ¿Dónde obtiene la materia prima?
Guatemala _____ Fuera de Guatemala _____
Amatitlán _____ Otros _____
Lugares cercanos _____
(Palín, Petapa, Llano de Animas, otros)

6. Es muy difícil de adquirir la materia prima?
 Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____
7. ¿Qué tipo de equipo y utensilios utiliza para la elaboración de dulces?
 Tecnología avanzada _____ Herramientas simples _____
 Especifique: _____
8. ¿Puede explicar brevemente la forma como se elaboran los dulces?
 Sí _____ No _____ Especifique: _____
9. ¿Cómo distribuye su producto?
 Vendedores locales _____ Lo vende directamente _____
 Vendedores de otros _____ Lo venden sus familiares _____
 lugares _____ En expendios _____
10. ¿Qué clases de dulce elabora?
 Mazapán _____ Bocadillo _____
 Colación _____ Matagusano _____
 Pepitoria _____ Chancaca _____
 Otros _____ Especifique: _____
11. ¿Necesita de alguien que le ayude hacer dulces?
 Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____
12. ¿Cuáles son los dulces que más se venden?
 Colación _____ Mazapán _____
 Pepitoria _____ Chancaca _____
 Bocadillo _____ Matagusano _____
 Otros _____ Especifique: _____
13. ¿Cree usted que las personas del pueblo aceptan estos dulces?
 Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____
14. ¿Necesita mucha inversión?
 Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____
15. ¿Cuánto le deja en ganancias?
 Suficientes _____ Pocas _____
 Bastantes _____ Casi nada _____
 Regular _____

16. ¿En qué se basa para ponerle el precio a los dulces? ¿Algún porcentaje determinado?
Si _____ No _____ Especifique: _____
17. ¿Hay muchas personas que se dedican a esta actividad?
Si _____ ¿Quienes? _____
No _____ ¿Por qué? _____
18. ¿Le gustaría que sus hijos y nietos continuaran en este oficio?
Si _____ No _____ ¿Por qué? _____
19. ¿Ha transmitido sus conocimientos a otras personas que se dedican a esta actividad?
Si _____ Especifique: _____
No _____ ¿Por qué? _____
20. ¿Cree que está decayendo la fabricación de dulces?
Si _____ No _____ ¿Por qué? _____
21. ¿Cómo considera la calidad de los dulces actuales?
Buena _____ Mala _____ Regular _____
22. ¿Hace diez años elaboraba la misma cantidad de dulces que en la actualidad?
Si _____ No _____ ¿Por qué? _____
23. De los siguientes dulces, ¿cuáles son propios de Amatitlán?
- | | | | |
|----------------------|-------|-----------------------|-------|
| Mazapán | _____ | Cajetillas de Mazapán | _____ |
| Matagusano | _____ | Pepitoria | _____ |
| Chilacayote | _____ | Colación | _____ |
| Manzanilla en miel | _____ | Higos | _____ |
| Botellitas de miel | _____ | Zapote | _____ |
| Tartaritas | _____ | Naranjas rellenas | _____ |
| Manía garrapiñada | _____ | Melcochas | _____ |
| Bocadillo de sabores | _____ | Chancaca | _____ |
| Toronja | _____ | Camote | _____ |
| Nuegados | _____ | Alboroto | _____ |
| Chupetes | _____ | Quiebradientes | _____ |
| Colochos de guayaba | _____ | Cocadas | _____ |
| Alfeñique | _____ | Ajonjolí | _____ |

24. ¿Qué sugiere usted para que la elaboración de los dulces típicos vuelva a tener la aceptación de antes?

**INFORMACION DE LAS PERSONAS QUE SE DEDICAN A LA VENTA
DE DULCES TIPICOS DE AMATITLAN**

INSTRUCCIONES:

El motivo de la presente entrevista es que me encuentro haciendo una investigación sobre los dulces típicos de Amatitlán para obtener el grado de Licenciada en Historia, en la Universidad de San Carlos de Guatemala; por lo tanto, la he seleccionado a usted para que se sirva proporcionarme alguna información sobre la aceptación y venta del producto antes mencionado. Le ruego marcar su respuesta en los espacios correspondientes y ampliar su explicación donde sea necesario.

6.4.2.2 INFORMACION DE LAS PERSONAS QUE SE DEDICAN A LA VENTA
DE DULCES TÍPICOS DE AMATITLÁN

INFORMACION GENERAL:

1. Nombre: _____
2. Dirección: _____
3. Edad: _____ años
4. Sexo: Masculino _____ Femenino _____
5. Lugar de Nacimiento: _____
6. Hora de la Entrevista: _____
7. Sabe leer y escribir: Si _____ No _____
8. Nivel en el que cursó su último grado escolar:
Primaria _____ Secundaria _____
Diversificado _____ Universidad _____

INFORMACION REQUERIDA:

1. ¿Se dedica a elaborar dulces en la actualidad?
Si _____ No _____
 - a) ¿Ha transmitido sus conocimientos a otras personas que se dedican a esta actividad?
Si _____ No _____ Especifique: _____
 - b) ¿Necesita de alguien que le ayude hacer dulces?
Si _____ No _____ Especifique: _____
 - c) ¿Qué clases de dulces hace?

2. ¿Sabe usted de dónde se origina esta industria?
Amatitlán _____ Fuera de Guatemala _____
Antigua Guatemala _____ Otros lugares _____
Tonicapán _____ No sabe _____
3. ¿Desde cuándo se dedica a la venta de dulces?
De 10 a 20 años _____ De 41 a 50 años _____
De 21 a 30 años _____ Más de 50 años _____
De 31 a 40 años _____

4. ¿Por medio de qué persona se inició usted en la venta de dulces?
 Mamá _____ Alguna Amiga _____
 Abuelita _____ Alguna tía _____
 Alguna vecina _____ Otros _____
5. ¿Dónde obtiene los dulces?
 Guatemala _____ Los elabora su familia _____
 Amatitlán _____ Otros _____
 Lugares cercanos _____
6. ¿Es muy difícil conseguir los dulces para venderlos?
 Si _____ No _____ ¿Por qué? _____
7. ¿Cómo presenta al público el producto, para hacerlo más atractivo?
 En bolsas plásticas _____ Sobre una mesa _____
 En tapas _____ Otras formas _____
 En cajetas _____
8. ¿Qué tipo de empaque utiliza para la venta de dulces?
 Bolsas de plástico _____ Papel de envolver _____
 Bolsas de papel _____ Cajetas _____
 Papel parafinado _____ ¿Por qué? _____
9. ¿Cuáles son los dulces que más se venden?
 Matagusano _____ Chancaca _____
 Mazapán _____ Pepitoria _____
 Colación _____ Caramelos _____
 Bocadillo _____
10. ¿Qué dificultad afronta para la venta de dulces?
 Precios altos _____ Mucho tránsito _____
 Impuestos _____ Invierno _____
 Poco turismo _____ Delincuencia _____
 Competencia _____ Inflación _____
 Contaminación del Lago _____ Falta de comodidades _____
11. ¿Cree usted que las personas del pueblo aceptan los dulces típicos?
 Si _____ No _____ ¿Por qué? _____
12. ¿Necesita mucha inversión para este negocio?
 Si _____ No _____ ¿Por qué? _____

13. ¿En qué se basa para ponerle el precio a los dulces? ¿Algún porcentaje determinado?
Si ____ No ____ Especifique: _____
14. ¿Qué cantidad de ganancias deja su venta?
Suficientes ____ Poco ____
Bastante ____ Casi nada ____
Regular ____
15. ¿Cuántas personas, en el pueblo, se dedican a la venta de estos dulces?
De 20 a 30 ____ De 41 a 50 ____
De 31 a 40 ____ Más de 50 ____
16. ¿Le gustaría que sus hijos y nietos continuaran con la venta de dulces?
Si ____ No ____ ¿Por qué? _____
17. ¿Cree usted que está decayendo este negocio?
Si ____ No ____ ¿Por qué? _____
18. ¿Quiénes son los mayores compradores de dulces?
Personas del pueblo ____ Turistas nacionales ____
Revendedores ____ Turistas extranjeros ____
19. ¿Qué clase de personas gustan más de sus dulces?
Niños ____ Jóvenes ____
Mujeres (adultos) ____ Hombres (adultos) ____
Matrimonios ____ Familias completas ____
20. ¿Tienen venta de dulces para enviar fuera de Amatitlán?
Si ____ No ____
Al interior del país ____ Sólo al menudeo ____
Al exterior del país ____
21. De los siguientes dulces, ¿podría indicarme cuáles son propios de Amatitlán?
- | | | | |
|--------------------|-------|-------------------|-------|
| Mazapán | _____ | Pepitoria | _____ |
| Matagusano | _____ | Colación | _____ |
| Chilacayote | _____ | Higos | _____ |
| Manzanilla en miel | _____ | Zapote | _____ |
| Botellitas en miel | _____ | Naranjas rellenas | _____ |
| Tartaritas | _____ | Melcochas | _____ |
| Manía Garrapiñada | _____ | Chirizas | _____ |

| | | | |
|---------------------|-------|---------------|-------|
| Bocadillo | _____ | Chancaca | _____ |
| Toronja | _____ | Camote | _____ |
| Nuegados | _____ | Alboroto | _____ |
| Chupetes | _____ | Quebradientes | _____ |
| Colochos de guayaba | _____ | Cocadas | _____ |
| Alfeñique | _____ | Ajonjolí | _____ |

**INFORMACION SOBRE LOS DULCES TIPICOS DE AMATITLAN
PROPORCIONADA POR RESIDENTES DE DICHA CIUDAD**

INSTRUCCIONES:

Actualmente me encuentro haciendo una investigación sobre los dulces típicos de la Ciudad de Amatitlán para obtener el grado de Licenciada en Historia, en la Universidad de San Carlos de Guatemala. Es por ello que me permito solicitarle su colaboración en el sentido de proporcionarme una serie de datos acerca de la aceptación que esta tradición tiene en el pueblo amatitlaneco. Le ruego marcar su respuesta en los espacios correspondientes y ampliar su explicación donde sea necesario.

16. ¿Aceptaría que su familia (hijos, nietos y/o hermanos) se dedicaran a la elaboración de dulces?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

17. ¿Le gustaría que la tradición de elaborar los dulces típicos de Amatitlán se incrementara?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

18. ¿Cree que la calidad actual de los dulces es?

Muy buena _____ Buena _____

Regular _____ Mala _____

19. Según su opinión, ¿ha variado la calidad de hace años a la fecha?

Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

20. De los siguientes dulces, ¿hay alguno que no se produzca actualmente?

Chancaca _____ Colación _____

Pepitoria _____ Bocadillo _____

Matagusano _____ Mazapán _____

Caramelo de miel _____ Otros _____

Especifique: _____

21. ¿Podría dar su opinión acerca del por qué han desaparecido algunos de los dulces típicos? _____

22. De los siguientes dulces, ¿podría indicarme cuáles son propios de Amatitlán?

Botellitas de miel _____ Cajetillas de Mazapán _____

Mazapán _____ Pepitoria _____

Matagusano _____ Colación _____

Chilacayote _____ Higos _____

Manzanilla en miel _____ Zapote _____

Tartaritas _____ Naranjas con Mazapán _____

Manía Garrapiñada _____ Melcochas _____

Bocadillo _____ Chancaca _____

Toronja _____ Camote _____

Nuegados _____ Alboroto _____

Chupetes _____ Quiebradientes _____

Colochos de guayaba _____ Cocadas _____

Alfeñique _____ Ajonjolí _____

23. ¿Qué sugiere usted para que la actividad de elaborar dulces no desaparezca?



6.4.3

GLOSARIO DE TERMINOS BASICOS



6.4.3 GLOSARIO DE TERMINOS BASICOS

| | |
|---------------------|---|
| Aprendiz: | Persona que aprende un oficio. |
| Bocadillo: | Dulce elaborado con azúcar, coco y leche, en forma de rombo. |
| Consumidor: | Persona que adquiere el producto terminado. |
| Cristalizado: | Proceso en el que el dulce se prepara con cal, una hora antes de su cocción. |
| Dar punto: | Tomar la consistencia deseada de un producto en cocción. |
| Empaque: | Material utilizado para la envoltura de un producto. |
| Gremio: | Conjunto de personas que se dedican a una misma actividad o profesión. |
| Pasas: | Uva deshidratada. |
| Perol: | Vasija semiesférica, de metal, que se utiliza para cocinar. |
| Productor: | Persona que interviene en la elaboración de un producto. |
| Producto terminado: | Producto que ha pasado por las diversas etapas de elaboración, hasta su colocación en el mercado. |
| Tapa: | Canastos de forma redonda, aplanados, hechos en material de caña. |
| Salpor: | Maíz blanquecino, de forma redonda y grande que se da en tierra fría. |

Zapote:

Fruto carnoso de color rojo ladrillo que se cultiva en regiones tropicales.