

# Arte Popular

Año 3, N° 29, Septiembre de 1978. Ministerio de Educación, San Salvador, El Salvador, C. A.



Con el reposo de la miel oscura en los moldes, culmina el fragor del trabajo.

# Los Tres Consejos

(continuación)

Mas noche dijo: cuénteme otro cuento.

Vale medio, respondió el hombre.

Vaya pues, le voy a pagar, Dios quiera que este cuento sea largo.

Vaya pues, cuentemelo.

"El casado mucho cuidado", a ver el medio.

¡Ah!, dijo el peche, yo quería un cuento más largo y el hombre contestó: eso vale, a ver el medio. Bueno dijo el peche me queda medio, con medio me voy mañana, para algo me ha de servir.

Así que fue ya más de madrugada, tenía sueño y miedo porque no sabía por dónde iba a salir.

El peche se decidió por que le contarán otro cuento y se lo manifestó al hombre que le dijo "nunca preguntes lo que no te importa", a ver el medio. El peche pensó ¡ah cuentos los que me han contado! tres años de trabajo me cuestan.

Se fue, allí quedó dormido el compañero que iba con él. Hay lo dejó, ya me voy dijo el peche Empezó a caminar mientras decía, no llevo con qué comer, no llevo nada, primero Dios y dijo el nombre de Dios Todopoderoso.

Anduvo todo el día, allá adelante encontró a una señora:

Para dónde vas le dijo

A buscar trabajo.

Allá adelante quieren un muchacho pero está lejos para caminar.

Hay le dijo dos caminos: hay una vuelta por tal parte que es larga, vas a andar todo el día y no vas a llegar; pero por allí hay una casita donde vas a dormir para seguir al siguiente día.

Pero si te vas por la vereda vas a llegar más luego, llegas hoy mismo.

— Hay voy a ver, Dios pues.

Dios.

Al llegar a la vereda, se sentó y dijo: aquí hay dos caminos: está el camino y está la vereda; pero aquel hombre me dijo que no anduviera por veredas, me voy a ir a dar vuelta y aunque llegue mañana, por fin ninguno me manda. Llegó a la casa como a las 6 de la tarde.

Señora dijo — me da posada esta noche.

¿Va dormir?

Si, le dijo, vengo rendido de andar.

Y qué andas haciendo.

Por ahibuscando trabajo.

Vas a hallar hombre y ya cenó.

No, dijo el peche.

Pues te voy a dar cena. Le regaló dos guineos y un pedacito de yuca y un poquito de café, porque ese era el pasto que ellos tenían. No tenían más.

Con esto paso mañana, hasta que llegue a esa casa pensó. Al día siguiente siguió andando por el mismo camino hasta que llegó a una casa grande, una gran hacienda, allí habían bastantes trabajadores.

Llegó y se sentó. Señor --dijo-- yo vengo a que me dé trabajo.

—Esperate, le dijo, voy a despachar a mi gente a que trabaje, ¿y de dónde venis vos?

De la ciudad, de la comarca real.

Bueno le dijo así que reparitió la gente pasó adelante. Primero vas a ir a desayunarte porque te voy a dar trabajo.

Se metieron en una habitación donde estaba una mujer amarrada al cuello y de una pierna con una cadena.

Todos los huesos y los desperdicios tiráelos a esa perra que está allí. Cuando terminó de comer fue y dijo al patrón: Vaya patrón ya estoy listo.

Sentate hombre, ya estás trabajando. Lo que quiero es que te sentés allí, que estés del zaguán para acá. Ese va a ser tu

trabajo no te movás de allí. Vas a estar hasta que vos te aburrás no te digo que te vas a ir mañana ni pasado, hasta que tengás voluntad de trabajar conmigo. Te voy a pagar bien. Todos se fijaron que por que aquel hombre (el patron) le estaba dando de comer a ese hombre en la mesa donde el comia. Todos los demás comieron allá aparte.

(continuará)

## Tradición Oral



Una moraleja popular es: "Quien no coge consejo no llega a viejo" y eso se lo dicen a todo joven inexperto.

## EDITORIAL

*Juegos tradicionales como medios didácticos*

La vida de todo muchacho, cuya vida oscile entre los seis y los 13 años aproximadamente, resultaría bastante monótona si sus intereses de tipo individual no comenzaran a ser desplazados por los de grupo; gracias a la influencia de los juegos tradicionales, entre otros factores, que tienen su máximo apogeo en la edad mencionada.

Al tratar de analizar este tipo de entretenimiento, se encuentra en primera instancia que la mayoría de personas ven en ellos el mero aspecto de la diversión o del jolgorio, pero en realidad, todo juego tradicional o no, ayuda a que el niño amplíe el círculo de amistades lo cual implica un conocimiento de caracteres distintos al suyo, se desarrolla el sentido de solidaridad, adquiere cierto grado de responsabilidad, aprende a seguir instrucciones orales y su sistema de señales se fortalece.

En el caso de los juegos tradicionales, resultaría demasiado prolijo enumerar todo lo que logran despertar en el niño, pero todos esos aspectos se pueden encerrar en dos: el cultural y el físico; el primer caso se manifiesta cuando el niño ejecuta cualquiera de los entretenimientos y refleja parte de nuestra idiosincrasia; en cuanto a lo otro, el papel de los juegos se circunscribe a sentar las bases necesarias para una actividad superior como es la educación física o el deporte.

No obstante estas ventajas, los juegos tradicionales tienden a desaparecer del mundo infantil por muchas razones; entre ellas se puede citar el papel que tienen los medios de comunicación de masas, especialmente el de la televisión, algunos programas son tan perniciosos que en algunos casos logran degenerar al juego.

Ejemplo de esta situación se encuen-

tra en el saltaburro, los jugadores de él, en cierto momento dicen "karate" para designar una de las acciones, o tratan de imitar el salto "biónico" y otras cosas por el estilo. Es evidente la sustitución de términos propios por otros que produce la sociedad de consumo.

Si se añade la actitud hostil del adulto que imbuido en su mundo de "seriedad", niega su infancia pasada y olvida el valor determinante que tiene el juego para el desarrollo integral de la personalidad del niño, entonces el proceso de desaparición se acelera más.

Hasta aquí todo es planteamiento, ¿Pero qué se puede o debe hacer para por lo menos retardar ese momento?; en primera instancia creemos que el maestro, debido a su estrecha relación con los educandos, se convierte en medio idóneo para ser portador de los juegos tradicionales, los cuales vendrían a proporcionar más sentido y organización al recreo escolar. Los patios por pequeños que pudiesen ser, resultarían campos suficientes para practicar una ronda u otra actividad similar.

Para alcanzar ese objetivo es necesario que muchos maestros tomen una conciencia como la que expresa cierta profesora de una escuela capitalina. Ella es de la opinión que el maestro se proyecte fuera del aula, que asuma su verdadero papel de educador y contribuya al mantenimiento de los juegos, para evitar así el conocimiento fraccionario de los mismos, tal como sucede en muchos casos en estos momentos. Actitudes como éstas harán más efectivas la contribución para proteger estas manifestaciones culturales, en tanto que no existan los mecanismos adecuados para velar por ellos.



Don Angel es un hombre múltiple, además de mantener el baile de la culebra, colabora en actividades cívicas del Cantón.

# nosotros

En medio de la barahúnda que inunda las ruinas del templo colonial de Tacuba, un hombre que parece clavado en el suelo tiene puesta su mirada de halcón sobre un grupo de campesinos disfrazados de viejos y viejas que bailan desgarradamente al compás de guitarras y violines.

Con voz de trueno corrige los detalles y con gestos secos y nerviosos indica como deben desplazarse los bailarines. El es Angel Esteban Martínez Yescas, ensayador del baile citado; sus 78 años los soporta como un añoso árbol, la piel curtida por el sol comienza a marchitarse, el pelo está adquiriendo el color del plomo; pero su entusiasmo por conservar la danza es equivalente al de un joven que se ha enamorado por primera vez.

Desde hace 20 años, Don Angel prepara al baile de la Culebra en el Cantón El Rodeo, jurisdicción de Tacuba, Ahuachapán. El baile se inspira en el pecado original de Adán y Eva; para su representación, Don Angel ha tallado una culebra chichicúa de 3.5 metros de largo por unos 10 centímetros de diámetro en su parte más gruesa; toda ella está pintada en colores rojo, negro y amarillo.

Desafortunadamente en el traslado del Cantón a Tacuba, por un descuido le quebraron la mandíbula superior a la culebra, ya que ésta, cuenta Don Angel, aprisiona una manzana en sus fatídicas fauces. También se le quebraron tres patas que funcionaban como andas y de las cuales se asen para pasearla entre los bailarines porque "el pecado anda entre la humanidad". Esta última se personifica con máscaras grotescas que representan a la muerte, el hombre, la mujer, el perro amigo del hombre y el infaltable espíritu maligno: el diablo.

Estas máscaras las talla Don Angel en madera de aceituno, no así la culebra que es madera de chaperno blanco. La habilidad de tallar es algo colateral a su oficio de carpintero de cajas mortuorias y artesonado; "aunque he trabajado de bastantes cosas, desde albañilería hasta pintor de brocha gorda", en la actualidad y debido a lo avanzado de la edad, se dedica a la agricultura de subsistencia.

Dentro de toda esta vida de trabajo de este hombre nacido en Juayúa, criado en Apaneca pero radicado en El Rodeo, ha tenido el tiempo suficiente para montar diversos bailes como el "del oso" basado en algo que leyó hace tiempo; también ensayaba una historia sobre Herodes pero desgraciadamente "por andar de arriba para abajo" perdió los originales.

Todos estos recuerdos brotan incontenibles que son interrumpidos por breves momentos que sirven para dar instrucciones al grupo de baile que ensayan pasos, movimientos y gestos frente a su ensayador que dice por lo bajo "que cuesta cuando no se ha ensayado con tiempo suficiente y con buenos bailarines".

Esta disculpa y reproche a la vez obedece a que su participación en el Festival Folklórico de Tacuba no estaba prevista y en diez días tuvo que ensayar para demostrarle al pueblo "que aunque no comprendan 'estas cosas' él siempre les sirve, aunque sea con una cosa humilde" lanza una mirada en torno suyo y descubre otros grupos mejor enjaezados que el suyo, influenciado tal vez por ello dice: "Yo sé que lo más feo es lo más bonito" y en realidad, la original talla de la culebra le da gran relevancia al baile y a la creatividad de Don Angel.

"Arte Popular" es una publicación de la Dirección General de Cultura, Juventud y Deportes, a través de la Dirección de Artes, Ministerio de Educación.

RESPONSABLES:  
Roberto Galicia  
Concepción Clará de Guevara  
Madelaine Imberton  
Roberto Rodríguez Molina

COLABORADORES:  
Luis Galdámez  
Guillermo Alfredo Guzmán

FOTOS:  
Dirección de Artes.

DISTRIBUCION A NIVEL NACIONAL:  
Casas de la Cultura.

DIRIGIR CORRESPONDENCIA A:  
Dirección General de Cultura, Juventud y Deportes,  
Ministerio de Educación, Dirección de Artes, San Salvador, El Salvador.

Impreso en la DIRECCION DE PUBLICACIONES



Cada giro de la yunta está lleno de miel que el trapiche inmisericorde le quita a la caña.

## COMIENZA LA JORNADA

Al entrar el mes de noviembre, algunos cañales están listos para alimentar a los ingenios azucareros e igualmente a las molliendas o trapiches; esta última forma de producción es eminentemente artesanal y el producto principal es el dulce de panela que se obtiene a partir de la miel de la caña.

Para conseguir este jugo ambarino, la caña se somete a la trituración que efectúan dos cilindros metálicos movidos por la rueda catalina y la troza madre; piezas que son accionadas por la fuerza directa de los bueyes o de un motor eléctrico. El bagazo se pone a secar para luego hacer pelotas que alimentarán los hornos de la mollienda.

La miel escurre por los cilindros y cae en la cazuleja que al rebalsarse, el jugo entra a una cañería y por la

fuerza de gravedad llega a los peroles que tardan en llenarse cerca de cinco horas cuando el trapiche es movido por la yunta de bueyes.

Por esta razón, toda mollienda por lo general comienza a trabajar a la 1 a.m. y el chirrido del trapiche se confunde con el de los grillos.

Cuando se han disipado las últimas sombras de la noche, la tarea de moler concluye y se procede a prender los hornos que pueden ser dos, tres, ... hasta diez cuando la mollienda es bastante fuerte para producir.

## FASES DE LA MIEL

Lentamente la miel comienza a hervir y aparece una espuma negra que se repliega a las orillas de los peroles y

besa al paño, parte hecha de barro y revestida de cemento cuya función es sostener al perol. Esa primera espuma se retira con el pascón y algunos trapicheros la usan para hacer el dulce de espuma, negro y algo poroso pero de sabor agradable por las cáscaras de limón que tiene.

En seguida, la miel produce una espuma blanca llamada vicio y es la delicia de grandes y chicos que acuden a la mollienda como abejas atraídas por las flores; los dueños de trapiche permiten que todos cojan de esa espuma en hojas, pencas de tusa o simplemente con el dedo. Pasado este momento, la miel se torna más reposada para hervir y las burbujas que antes estallaban con violencia, ahora se levantan lentamente y explotan con relativa suavidad.

## EL PUNTO DE LA MIEL

A estas alturas el agua se ha evaporado y el caldo se reduce a la mitad de cada perol, a partir de este momento el puntero está más atento a los cambios que experimenta la miel y de ese modo va reconociendo cuando el caldo llega al punto de miel del dedo, miel de mesa, el punto para el batido, para hacer el azúcar de pilón o el punto para el dulce de panela.

Del puntero depende que no se malogre la perolada, él es el que ordena al quemador si el horno necesita más combustible o no, y cuando anuncia que la miel está de punto para la panela, de inmediato aparecen dos "sacatrapos" con un perol más pequeño el cual se vierte el caldo ayuda de una especie

# el trapiche

panaleta hecha de madera y denominada ciolín.

### COMO SE OBTIENE LA PANELA

Sin pérdida de tiempo el líquido oscuro y espeso comienza a batirse con paletas de madera, el constante movimiento hace que la miel adquiera un tinte rojizo que puede ser muy acentuado si la miel ha sido purgada con "mozote", corteza de caulote machacada que sirve para eliminar las impurezas del caldo, ahora se utiliza cal que hace lo mismo y no altera el color.

Este detalle permite que el dulce sea "negrito" o blanco respectivamente y se advierte mejor cuando la miel se vierte en pequeños moldes practicados en largos tabiones de madera de aguacate; las cavidades que rebalsan se limpian con unos trozos de madera. En media hora como máximo, la miel ha

endurado y adquiere la forma de panela; se saca de los moldes y todavía se dejan las lajas al aire para que terminen de endurecerse, posteriormente se envuelven dos lajas que forman el atado.

Al principio de temporada, la carga de dulce que consta de 96 atados puede costar hasta ₡40 colones pero a medida que la temporada se empareja y todos los trapiches de Verapaz, Guadalupe, Tepetitán, Istepeque, Apastepeque, San Vicente, Zacatecoluca, Ilobasco, Sensuntepeque, ..., producen el dulce, el precio de la carga llega a valer alrededor de ₡23 colones.

### PERSONAS QUE INTERVIENEN

En un día de trabajo se pueden producir tres cargas cuando el trapiche es pequeño, pero en el caso de trapiches grandes y que trabajan "tendido tras ten-



La desnudez del dulce se oculta con pencas de tusa liadas con mecate de huerta o tule.



Beneficiar a la miel, el hombre utiliza el bagazo de la caña como alimento para los hornos.

dido" (turnos), la producción es mayor. Cada tendido es de un dueño diferente que tiene que pagar ₡40 por la molida más los gastos salariales de los empleados del trapiche; que van desde el "pelotero", persona que se encarga de pelotear al bagazo, hasta llegar al "atizador" que es el que más gana debido a lo agotador que es alimentar los hornos.

Este hombre durante toda la temporada de moler que finaliza allá por marzo, raras veces se baña porque considera que la permanente exposición al calor recalienta a la sangre y bañarse resulta nocivo para la salud.

Pero si para el hombre es dañina el agua, para los peroles no reza ese cuidado; después de cada hornada se lavan y esa agua dulzona casi siempre se guarda en cántaros para que fermente, días más tarde se obtiene el

"guarapo", bebida espirituosa que mitiga el calor de los hornos y del trabajo.

### VARIEDADES DE CAÑA

Después de cinco meses de trabajo en los que se han molido variedades de caña como: POJ-2878, Barbados 3439, Puerto Rico 980 y 975, Hawaii 328560 y otras más procedente de lugares como Australia, India, el Caribe, ...; los trapiches comienzan a silenciarse, se protegen de las inclemencias del invierno inminente, los peroles se cubren con plásticos, láminas, ... el hombre se dedica a sembrar nueva semilla de caña o simplemente a cuidar la que está sembrada.

En el ambiente calmo de la noche el chirrido de los grillos parece reclamar el chirriar quejumbroso del trapiche de metal, sustituto del tradicional trapiche de madera, que reposa hasta que la caña vuelve a estar lista con sus jugos azucarados.



Todas las tardes se enciende la lumbre para cocinar los pasteles de picadillo.

CO  
ci  
na  
  
tra  
di  
cio  
nal



A gran parte de la población salvadoreña le gusta saborear el pastelito de masa.

## Los Pastelitos de Chucho

masa de ambos bocadillos difiere una de otra. La masa de los pastelitos en lugar de ser blanca tiene una coloración salmón gracias al jugo de achiote, esta sustancia la hace más agradable a la vista y al paladar.

En cuanto al relleno de los pasteles lo constituye la papa, güisquil, zanahoria y carne de res o cerdo; todo se salcocha y se cortan en pequeños trozos, por lo general la carne se fríe para mejorar el sabor de ese alimento.

También se prepara en forma colateral, una salsa o recaudo cuya base fundamental es el tomate y especias como laurel, orégano y otras más. En el momento de hacer el pastel todos los ingredientes citados se mezclan para ser sometidos al último proceso, freírlos en aceite sobre cocinas rudimentarias hechas de lámina o en simples trébedes.

Casi siempre a la par de hacer pasteles, se hacen las tostadas, simples tortillitas de masa achiotada que además de ser una golosina extra, sirve para gastar la masa sobrante en el caso que se haya agotado todo el picadillo de los pasteles.

El precio de estos productos en los últimos años se ha modificado, hará unos 18 años, los pasteles se vendían a dos por ₡ 0.05 y las tostadas se podían dar a cuatro por ₡ 0.05; actualmente los pasteles pueden costar ₡ 0.05 cada uno o tres por ₡ 0.10, en el caso de las tostadas hoy dan dos por ₡ 0.05 centavos.

Algunas vendedoras ofrecen a la ven-

ta tajadas de plátano frito, fruta que sustituyó al guineo majoncho hace muchos años, también suelen mantener trozos de yuca frita y rechinada. El objeto de esto es sacar el máximo provecho del aceite y de la leña; cuando se termina la venta, el sobrante de aceite se guarda para utilizarlo al día siguiente, nunca se tira.

Lo mismo ocurre con los pasteles y tostadas que no logran venderse, se recalientan y luego se confunden con los pasteles recién hechos, todo este mecanismo obedece a la poca ganancia que las señoras obtienen; además la venta de pasteles es una actividad de subsistencia que trata de ayudar a los exiguos recursos económicos que aporta el hombre de la casa.

Por lo que no es ningún misterio que esta actividad se manifieste en los estratos más pobres de El Salvador, razón por la que los sitios de venta más populares casi siempre están ubicados en sectores humildes; aunque en los últimos tiempos y debido al auge turístico, los pasteles de picadillo o de chucho ocupan un lugar dentro de la carta diaria de ciertos comedores.

Pero nuestra gente está acostumbrada a detenerse frente a una de las ventas callejeras y si hay suficientes pasteles se marcha casi en el momento; caso contrario, tienen que esperar un promedio de cinco minutos, al cabo de ellos prosiguen el camino pero en las manos llevan los pasteles y en la boca el sabor grato del maíz.

Los pueblos americanos al lograr domesticar la planta del maíz, estaban heredando a la humanidad un excelente alimento y a sus descendientes les aseguraron la base alimenticia cotidiana; éstos a su vez descubrieron numerosas aplicaciones, una de ellas son los pasteles de picado o de chucho como les dicen en San Francisco Gotera, Morazán.

El mencionado platillo hace su aparición por las tardes y en muchas ocasiones es fiel acompañante de las pupusas; aunque la preparación de la

# Naranja Dulce

Hasta hoy en ningún momento Arte Popular se había encontrado con el fenómeno de juegos cuya práctica fuese fraccionaria, pero el entretenimiento que hoy ocupa esta página acusa el rasgo citado. Es posible que en algunas

# Los juegos



Toda niña debería ser portadora de los juegos tradicionales que reciben de sus mayores.

regiones del interior o en la misma capital del país todavía se manifieste íntegro, pero por hoy Arte Popular se limitará a verter la variante que registró.

Se organiza la ronda, teniendo el cuidado que el número de participantes sea impar, las niñas se asen de las manos y comienzan a desplazarse con pequeños brincos y conservando la forma circular a la vez que cantan el estribillo que dice:

“NARANJA DULCE  
LIMÓN PARTIDO  
DAME UN ABRAZO  
QUE YO TE PIDO”

Se para la ronda y en seguida balancean cualquiera de los pies, cuentan desde uno hasta diez para que inmediatamente todas las niñas se lancen en busca de otra compañera, abrazarla y hacer pareja; como el número es impar, la niña que no logra formar pareja se bautiza con el mote de “viuda”, a ésta se le hace “una bulla” (gritos, palmoteos y chillidos).

Se organizan de nuevo, pero en esta ocasión, la niña que hace de viuda se sitúa en el centro de la ronda, permanece parada mientras las jugadoras cantan el mismo estribillo, cuentan hasta diez y forman parejas. La viuda debe

tratar de hacer su pareja y de esa manera es otra niña la que desempeña el papel antes citado.



La risa es un elemento inherente a todo juego ya sea tradicional o no.

Una y otra vez repiten lo mismo hasta que por alguna circunstancia deciden concluir el juego. Sin embargo al consultar con personas que en su infancia jugaron NARANJA DULCE, recuerdan otra estrofa:

“SI FUERAN FALSOS  
MIS JURAMENTOS  
EN OTROS TIEMPOS  
SE OLVIDARAN”

En cuanto a la mecánica de la ronda, recuerdan que la niña viuda no permanecía inmóvil, sino que también se desplazaba al compás de sus compañeras y era ella quien escogía a la próxima viuda mediante un abrazo.

A este respecto, el libro Juegos Tradicionales del Estado de Tlaxcala de la autora Lillian Scheffler, recoge el mencionado entretenimiento y se advierte el paralelismo existente entre lo que recuerdan las personas consultadas y lo que manifiesta el libro; lo único es que el juego mexicano tiene más estrofas, lo cual parece indicar que esas partes se han perdido o están por perderse del entretenimiento salvadoreño. Esto será motivo de investigación en un futuro.

NOTA:

Arte Popular agradece la cooperación de las niñas de la Escuela José Matías Delgado N° 1, como también a la Sra. Directora María Petrona de Escalante y su personal docente.

# artesanías

## El Torno y sus Productos

En Quezaltepeque se manifiestan dos tipos de cerámica: la tradicional (I) y una de carácter ornamental (II). La primera es de líneas sencillas y los objetos producidos satisfacen necesidades primarias del hombre.



En cambio la ornamental, supera la etapa artesanal propiamente dicha para llegar al plano artístico, el poder creativo tiene más fuerza y desarrollo que en la cerámica tradicional. Sus formas ya no son uniformes, cada objeto producido tiene su propia armonía y plasticidad que lo diferencian uno de otro.

