

LOS CONFITES DERIVADOS DE LA PANELA EN SAMAYAC, SUCHITEPÉQUEZ

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

El empleo de sustancias de sabor dulce ha sido un acierto desde la época prehispánica ya que se utilizaba la miel de abejas criollas para endulzar bebidas y comidas. Sin embargo, la introducción de la caña, y consumo de los productos que de ella se derivan, se difundió durante el período hispánico. La panela, producto que surge de la cocción del jugo de la caña, ha sido un endulzante por excelencia, hoy en día se considera de uso popular y tradicional en Samayac, Suchitepéquez. De ella se derivan los confites conocidos como chancaca, de los cuales se elaboran en las variedades de pepitoria, ajonjolí, alfinico y pinol (maíz dorado y molido). La chancaca se consume y vende en Samayac en todo tiempo, pero adquiere mayor demanda durante la fiesta patronal; de igual manera se elabora y se vende para

las fiestas patronales de Cuyotenago y San Pablo, por mencionar otros municipios. Cabe resaltar que es en Samayac en donde se producen para posteriormente ser trasladadas al punto de venta. Comúnmente, es en el hogar de quien la elabora en donde el consumidor puede comprar los confites derivados de la panela para deleitarse con su excepcional sabor.

Palabras clave: dulce, panela, chancaca, tradición, Samayac, confitería.

Panela Candies of Samayac, Suchitepéquez

Abstract

Sweeteners have been widely used since the Pre-Hispanic period, when honey obtained from wild bees was employed to add a sweet flavor to foods and drinks. However, during the Spanish Colonial Period,

sugarcane was introduced and the consumption of the products derived from it was spread. Panela, a product resulting from the boiling and evaporation of sugarcane juice, has been a quintessential sweetener; even today, it is considered as a folk and traditional element of Samayac cuisine. Furthermore, the candies known as “chancacas” are prepared with panela, and they include an array of candies made from pumpkin seeds, sesame seeds, alfinico (sugar paste) and pinol (roasted ground maize). Chancacas are consumed and sold in Samayac all year round, but their demand increases during the celebrations in honor of the patron saint. They are also prepared and sold during the patron saints’ festivities of Cuyotenango, San Pablo, and other communities. It should be noted that Samayac is the place where these candies are produced to be later carried to a point of sale. Commonly, panela candies are sold at the homes of its producers, where consumers buy them to enjoy their unique flavor.

Key Words: candy, panela, chancaca, tradition, Samayac, candy making.

Introducción

Todas aquellas expresiones que se manifiestan en el interior de una comunidad, se conocen como cultura popular tradicional. La cultura se manifiesta como el entendimiento que

el ser humano logra percibir acerca del mundo y la vida; en ella se alberga los elementos más destacados e importantes para una población determinada, estableciendo así, la identidad de un pueblo.

El surgimiento de la cultura del dulce en Guatemala es histórico y trascendental para consolidar la identidad, ya que a través del mismo se logra estimular el sabor y colorido de productos que indubitadamente forman parte importante de la gastronomía tradicional.

Es de apreciarse diferencias en algunos dulces tradicionales así como la combinación de la gastronomía de la época prehispánica con la gastronomía traída por los españoles. Con este sincretismo cultural es posible, en definitiva, confirmar que el mestizaje culinario en la elaboración de dulces tradicionales es tan rico y abundante en elementos, sabores, olores y colores con los cuales se ha conformado una amplia gama de recetas que aún siguen vigentes.

La riqueza cultural de Guatemala incluye a la gastronomía en todas sus variedades; pero en el caso específico del municipio de Samayac, Suchitepéquez, es preciso destacar que es popular por su rica y múltiple tradición dulcera, sobre todo la tradicional “chancaca” y otros confites derivados del dulce de panela que podría decirse son variedades de raíces y creación propiamente

samayaquense y que es parte de aquellas características mestizas que representan a la gastronomía guatemalteca.

Lo que en Guatemala se conoce por “confitería” llega, nace y se perfecciona en tiempos de la Colonia (Villar Anleu, 2012:23). La dulcería fina tiene su mayor expresión en esa época, sus ingredientes la convierten en deliciosos bocadillos que se consumen en cualquier época del año. Samayac se transforma en un escenario para la elaboración de aquellos dulces que se derivan de la panela y que resguardan técnicas puramente artesanales para su elaboración, empleando el equipo culinario que la misma naturaleza le ofrece.

Para el desarrollo del presente artículo, se empleó la metodología que caracteriza a la investigación cualitativa aplicándose el método de la observación participante y no participante así como el desarrollo de entrevistas estructuradas y la consulta de referentes teóricos.

El arte del comer, tradición e identidad

El conjunto de los valores fundamentales de cada sociedad, en sus diversas manifestaciones: artísticas, literarias, científicas, etc., conforman la cultura de un pueblo. El estudio de las costumbres culinarias se convierte en una dimensión indispensable, ya que la “cocina” se ha transformado en un espacio en el cual se representan algunas

fases del desarrollo de la sociedad; por lo tanto, permite establecer una estructura cultural y antropológica de cualquier pueblo.

Según Levi-Strauss, la cocina de una sociedad es analizable en elementos constitutivos, denominados “gustemas”, dichos elementos se encuentran organizados de acuerdo a ciertas estructuras de oposición y de correlación (1994: 125-126). Por lo tanto, es posible hacer una distinción entre las costumbres culinarias y alimenticias que caracteriza a las diferentes culturas y pueblos que existen en Guatemala; en este caso, la gastronomía de los samayaquenses.

El hablar de cultura tradicional, se entiende que la “cultura” está conformada por todas aquellas manifestaciones que tienen características propias y que se manifiestan en la conducta de un pueblo. Etimológicamente, tradición significa transmisión; De Carvahalo Neto, manifiesta que “la tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia” (1977: 204). Lo anterior, pretende dar a entender una expresión de vida de los distintos grupos sociales, en los cuales se albergan los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura, así como el establecimiento de la línea de base de su identidad y que ha sido transmitida por generaciones.

Debido a la intencionalidad del presente artículo, hablar del

arte culinario es indispensable. El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define los rasgos más característicos que le confieren un toque especial y de gusto privilegiado, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la disponibilidad alimenticia local, y por supuesto, de la gastronomía tradicional.

El término de gastronomía comprende el arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar todas aquellas actividades en las cuales intervenga el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico cultural, inmaterial y todo lo que se relacione con el sistema alimenticio de la humanidad (Montecinos, A. 2013).

Cada receta y cada procedimiento se traducen en el resultado de un minucioso proceso que engloba las más antiguas tradiciones, en este caso es la panela, la harina de maíz, pepitoria, manía y ajonjolí, los principales actores de la materia en creación.

El transcurrir de varios siglos, ha logrado una vasta compilación de conocimientos que giran alrededor del ambiente natural y social de la cultura guatemalteca, lo que ha dado paso a

lograr satisfacer las necesidades de alimentación. La gastronomía es un elemento importante, ya que no sólo se considera como el acto cotidiano de comer sino que refleja cada uno de los elementos que la caracterizan e identifican con un sello propio.

Los sabores dulces en Mesoamérica y épocas posteriores

La presencia del dulce ya era un acierto antes de la llegada de los españoles. Las mieles silvestres fueron las principales fuentes endulzantes prehispánicas, y de ellas se considera a la miel de doncellitas como la principal (Villar Anleu: 2012:274). Inclusive el libro mítico e histórico maya k'iche', el Popol Wuj, hace mención a la abundancia de miel cuando Tepew y Q'ukumatz (el creador y el formador) "llegaron a aquel país excelente... en ese pueblo de Pan Paxil, de Pan K'ayala'" (Sam Colop, 2012:112 y 113).

De igual manera *La Recordación Florida*, hace referencia a la existencia de "las abejas, de que hay diversidad de especias, que fabrican distintas calidades de miel" (De Fuentes y Guzmán, 2013: 433), y para confirmar, José Molina Calderón lo asevera en la entrevista realizada a la historiadora Regina Wagner en su obra de *Trapiche a Ingenio* (2005: 27). Por lo tanto, sin duda alguna, el gusto por los sabores dulces de la miel recogida de las

colmenas por el hombre primitivo provocó la aceptación de otras fuentes igualmente agradables al paladar, como los productos de la caña y las mieles por parte de los conquistadores.

Desde la antigüedad, la caña de azúcar se difundió desde el sudeste asiático hasta el Mediterráneo, a donde llegó gracias la expansión árabe en los siglos VIII, IX y X. Los cruzados conocieron plantaciones de este cultivo en Oriente Medio y llevaron e introdujeron el azúcar a las cortes europeas. Portugueses y españoles encontraron una fácil aclimatación de dicha planta en las islas del Atlántico, en cuyo cultivo y laboreo utilizaron mano esclava africana, sentando con ello un precedente significativo para la colonización del Nuevo Mundo (Wagner, 1: 2005).

Durante 1524, extraños individuos llegaron al territorio mesoamericano y lo invadieron de forma militar. Los invasores provenían de España, ellos transportaban sus provisiones de alimentos, los cuales les permitió subsistir durante la travesía. Contaban con lo conveniente para satisfacer su apetito y poner en práctica la tradición culinaria europea. Los hábitos alimenticios de los europeos se establecieron en el Nuevo Mundo como una imposición, esto les permitió satisfacer su gusto y con la inevitable combinación de ingredientes nativos, culminó en una impostergable

fusión, dado a que los extranjeros se posicionaron de tal manera hasta quedarse en la región Mesoamericana. Sin embargo, el choque de culturas no borró la cocina prehispánica pero tampoco consolidó la europea. Con los criollos primero y, luego, los mestizos se propagó la cocina híbrida, mezcla de lo ancestral y lo hispano árabe (Villar Anelu, 2012: 24 y 25).

España recién salía de la ocupación mora, iniciada en 711 y culminada en 1492. Alrededor de ocho siglos de presencia árabe en la península Ibérica influyeron en la cocina. Algunas costumbres y algunos alimentos fueron traídos a Mesoamérica con la invasión, entre ellos, la caña de azúcar que ejemplifica el aporte morisco a la comida peninsular y, posteriormente, a la guatemalteca.

Las mieles indígenas pasaron a una categoría inferior cuando los conquistadores se posicionaron. Sin embargo, no dejaron de consumirse por los mismos ibéricos que tuvieron que adaptarse a ella y a otros productos nativos de la región. La miel blanca, ha sido uno de los ingredientes prehispánicos que hoy en día se conserva.

De algunos Trapiches e ingenios en Guatemala, el caso específico de Suchitepéquez y Samayac

Transcurridos cuatro años del inicio de la época colonial, el Reino de Guatemala, se encontraba rodeada de

milpas que pertenecían a los vecinos españoles. Los solares fueron cedidos para el cultivo de la caña de azúcar y el trigo. Paralelamente surgen los primeros ingenios y trapiches dando lugar a la incorporación del azúcar y la panela (Villar Anleu, 2013:8).

En Guatemala se cultivó caña de azúcar desde el siglo XVI, pero de forma modesta, ya que se trataba de una agroindustria que requería de suficiente capital para instalar molinos de caña y obtener la mano de obra esclava. Otro inconveniente lo constituía la dificultad en cuanto a transporte hacia los puertos y la falta de instalaciones portuarias adecuadas, por lo que el azúcar y la panela solo fueron productos de consumo interno durante la época colonial (Wagner, 2005: 31).

Es importante hacer mención a la diferencia entre el término “trapiche” e “ingenio”; según menciona Molina Calderón en su entrevista al empresario Luis González Bauer, el término “ingenio” se refiere al conjunto de maquinaria utilizado en el procesamiento de la caña y fabricación del azúcar, “porque los hombres trabajaban en eso, ingeniándose como mejorar las técnicas para producir azúcar”. El primero consistió en moler la caña con piedras para extraer el jugo, después se hizo mediante pedazos de hierro más fuertes, luego se formó el trapiche que daba vueltas mediante la acción de hombres o bueyes, hasta que finalmente se inventó

la rueda de agua para mover los trapiches (2005:31). Sin embargo Regina Wagner menciona que por trapiche se entendía a lo que molía una pequeña cantidad de caña, usaba tracción animal, pocos esclavos negros y producían panela y aguardiente. En cambio un ingenio era aquel que tenía grandes instalaciones para la molienda, hacía uso de fuerza hidráulica y producía una mayor cantidad de azúcar refinada (2005:33).

Según Wagner, en su obra *Historia del azúcar en Guatemala*, para 1587 ya había un considerable número de trapiches en el Valle de Guatemala, por lo que el ayuntamientos de Santiago consideró oportuno promulgar las Ordenanzas del Gremio de “hacedores de azúcar” y establecer el puesto de Veedor de Trapiches, quien tendría a su cargo velar por la fijación del precio máximo, las medidas de los “cubos” de azúcar y el valor de los jornales.

En un censo de vecinos realizado en 1604 en la ciudad de Santiago, de un total de 476 vecinos registrados por cuadra y barrio, había 10 dueños de trapiches que, comparado con siete molineros, dan un indicio de la relativa importancia que tenía la producción de panela y azúcar hacia 1600. Con el incremento poblacional y el gradual desarrollo de la economía, aumentó el número de ingenios y trapiches en el siglo XVII y proliferaron aun más en el siglo XVIII por el elevado consumo local de panela y aguardiente que del

cocimiento y fermentación del jugo de la caña se derivaban (2005: 32).

Durante los años de 1768 a 1770, el arzobispo Cortés y Larraz manifiesta en su obra que en Samayac ya existía pocas cosechas de cacahuatales y que en su lugar se cosechaba caña. De igual manera indica que con algunos trapiches de poca consideración, se trabajaba la rapadura (1985: 267). Domingo Juarros en su Compendio de la Historia de Guatemala, también manifiesta que en “Zamayaque... tiene sus naturales muchos trapiches” (2000: 29).

La finca Chocolá ubicada en la Costa Grande, cerca del pueblo Santo Tomás Perdido, que actualmente se conoce como Santo Tomás la Unión, según Acuerdo Gubernativo del 24 de noviembre de 1904 (Gall, 2000: 665-666), departamento de Suchitepéquez; poco después de 1863, estuvo administrada por el español don José Guardiola, quien desarrolló la producción de azúcar y de café en grande e inventó una máquina para elaborar azúcar. En 1890, fue comprada por inversionistas alemanes y se contrataron personas competentes y un experimentado conocedor del cultivo de café y la caña de azúcar, el señor Fedor Deininger. Se introdujeron mejoras en las plantaciones de café y caña así como mejoras en cuanto a instalaciones y maquinaria. Para la producción de azúcar se adquirió una instalación nueva,

basada en la tecnología más moderna del momento. Se convirtió en una de las haciendas más bellas y ejemplares del país (Wagner, 2005:117-118).

Trapiche Grande, finca también ubicada en el departamento de Suchitepéquez, fue iniciada por el señor Vicente Valladares. Luego perteneció al Presidente Rafael Carrera y posteriormente pasó a manos de un consorcio hamburgués llamado Deutscher Treuhand, para éste entonces ya contaba con 1,200 caballerías y sus tierras se extendían hasta la costa del Pacífico; tenía muchos bosques y pastos y hacia 1897 todavía estaba poco cultivada, excepto en la parte alta, donde había cacaotales, cultivos de caña de azúcar y hule (Wagner, 2005:122).

Dulce producción de Samayac

Con lo anterior es posible dar fe que en Suchitepéquez se ha cosechado caña y se han producido los derivados de la misma; la creatividad de las mujeres, como principales protagonistas en el trabajo culinario, ha dado curso a la elaboración y venta de confites. Sin embargo Samayoa, en su obra *Los gremios artesanos en la ciudad de Guatemala*, indica que la confitería es una de las tantas labores en las que participan tanto hombres como de mujeres (1962: 189), no es el caso de Samayac, ya que son las mujeres las únicas que se dedican a esta noble tarea.

En este caso la confitería samaya-quense consiste en un medio de sustento económico para el hogar; empleando a la panela como principal ingrediente. Entre los productos de la caña se encuentran el dulce de panela. Es un producto moreno, logrado mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar, su consistencia es dura aunque fácil de partir y su sabor es parecido a la melasa, es moldeada de diferentes maneras (Baez Kijac, 2003: 227). Durante varios siglos, fue el endulzante tradicional de muchas bebidas, especialmente del café, así como de los postres y dulces (Boesche, 1997: 161).

Haciendo mención específica al caso de los dulces de Samayac, se encuentra a la tradicional chancaca que allí se produce, y que es conocida en todo el territorio de Suchitepéquez ya que se ha popularizado por su venta durante las fiestas patronales de otros municipios del departamento. Sin embargo también están las pepitorias, manías, melcochas o alfinicos que también surgen de la cocción y manipulación de la panela, mezclada con algunas especias y semillas.

La chancaca

El término chancaca hace alusión a una tableta en forma rectangular manufacturada con la miel obtenida del procesamiento de la caña de azúcar, se trata de la parte primordial en la

fabricación de la panela y a su vez en el proceso del moldeamiento del producto final. Etimológicamente, este vocablo viene del náhuatl “chiancaca” que significa azúcar morena o del quechua “ch’amqay” que quiere decir triturar (Diccionario de la Real Academia Española).

La chancaca de Samayac consiste en un dulce que se manufactura con pinol y panela. El pinol es preparado a base de maíz amarillo previamente tostado en un comal de barro o de lata. Se lleva al molino de cereales para obtener una especie de harina fina. La panela o rapadura se somete a cocción combinándola con otros ingredientes como la pimienta gorda, jengibre y chile cobanero (Caché Quivajá, A. Entrevista y Colom, L. Entrevista 13 y 14 de abril de 2016).

En palabras del profesor Carlos Humberto García Guarchaj, la chancaca es un dulce que al fabricarlo se coloca en la mano, se presiona y queda la forma de los dedos, a dicha representación se le conoce como “muñequito”. (Entrevista, 22 de abril de 2016). Doña Julia aprendió la elaboración de dulces a los treinta años, era el trabajo que hacía su madre, sin embargo, aprendió con sus hermanas, entre ellas Doña Anita Caché Quivajá. Durante quince años se dedicó a la venta y elaboración de atol de súchel (atol elaborado a base de maíz quebrantado, combinado con

una pasta conocida como súchel, la cual se compone de cacao, pataxte, semilla de zapote (conocida como zapuyul), comino, anís, maíz amarillo y hojuelas de almendra), y de dulces, entre ellos la tradicional chancaca. También producía la tradicional melcocha (alfinico), pepitorias, manías y dulces de ajonjolí.

Tanto las técnicas culinarias como los utensilios de cocina empleados para la producción de los dulces en Samayac, son puramente artesanales. Se emplea un comal de barro, una olla de barro y un guacal de jícara. Lo que a la elaboración de la chancaca concierne, las informantes refieren que antes de triturar el maíz, éste se somete a un proceso de tostado empleando un comal de barro o en su defecto de lata. Por otro lado, en una olla de barro se disuelve el dulce de panela, empleando un vaso de agua por panela a derretir, y se le condimenta con jengibre, chile cobanero y pimienta gorda. Doña Leona Colom, quien también se dedica a la elaboración de dulces, manifiesta que el cocimiento de la panela se efectúa más rápido si se emplea una olla de aluminio y que para darle el punto a la miel “debe de hervir hasta que se vea que está espesando”, posteriormente se pone en una olla de barro para mezclarlo con el pinol (Entrevista, 14 de abril de 2016).

En el caso específico de doña Julia Caché y Sonia Maribel Chom, una vez

terminado el proceso de derretir el dulce, éste se sirve en un guacal de jícara, en el cual reposa un tiempo prudencial para que adquiera una temperatura que sea soportable para la manipulación manual. “Se agarra un poco de dulce y se hacen los muñequitos apretando con la mano”. (Caché, J y Chom, S. Entrevista, 22 de abril de 2016). Es necesario untar un poco de pinol en las manos para hacer los muñequitos de dulce, esto permite evitar que la mezcla se pegue en las manos de quien las elabora además de protegerlas del calor de la miel (Caché, A. Entrevista 13 de abril de 2016).

Los dulces ya terminados se dejan reposar en hojas de sal, sobre ésta se enfrían para que tomen una consistencia dura y se envuelven para almacenarlos. La chancaca se vende frente a la iglesia durante la fiesta patronal, el 8 de diciembre. Las productoras y vendedoras del dulce, también se trasladan a Cuyotenango, San Pablo, San Bernardino y otros municipios para ofrecerla en venta durante la fiesta de dichos lugares; en otros tiempos salen a vender de manera ambulante o bien los comensales las buscan en su lugar de habitación. Es durante el mes de enero cuando la producción y demanda se eleva, ya que hay varias festividades en ese tiempo. El precio de venta es de un quetzal por chancaca.

Pepitorias, ajonjolí, manías y melcochas (alfinico)

Samayac es un municipio reconocido por su dulce de chancaca. Cabe mencionar que según algunos informantes a todos los dulces elaborados con panela y diferentes semillas se les reconoce con el nombre de chancaca (García Guarchaj, C. Entrevista 22 de abril), lo cual es comprensible al analizar la etimología del término ya que, tal como se ha mencionado con anterioridad, hace referencia al azúcar morena. Sin embargo las mujeres productoras y vendedoras sí hacen una distinción entre la chancaca, la pepitoria, ajonjolí, manía y melcocha, ya que será según la semilla que se combine con la panela, la que definirá el nombre reconocido del dulce producto. Además la preparación de la panela también difiere entre la chancaca y demás dulces.

Las semillas de pepitoria y ajonjolí se tuestan en un comal de barro, empleando fuego de leña, “la manía se repasa” ya que se compra ya tostada. La panela se derrite en una olla de barro o aluminio empleando un vaso de agua por panela, cuando ya está espesa se conoce que está de punto, se retira del calor del fuego y en otra olla de barro se mezcla con la semilla previamente tostada. “Se hacen bolitas, todo se trabaja con la mano, después se apachan con la mano y se colocan

sobre una hoja de sal para que enfríe” (Colom, L. y Caché, A. Entrevista 14 de abril).

A diferencia de la pepitoria, manía y ajonjolí, la melcocha requiere del calor del sol para que adquiera su consistencia. Para la elaboración de la melcocha, se cuece la panela, se saca del fuego y se coloca sobre una hoja de sal, “cuando está helada se tira tras un palo y se estira y estira, después se hacen los colochitos y se presionan con la misma hoja de sal y se ponen a secar bajo el sol” (Caché, A. Entrevista 13 de abril de 2016). El “palo” al que hace referencia la informante se trata de un instrumento elaborado de palo de naranjo tradicionalmente conocido como garabato.

“Se conoce como melcocha cuando está caliente y como alfinico cuando está fría” (Caché, A. Entrevista 22 de abril). El término alfinico, probablemente consiste en una variante auditiva del término “alfeñique” que quiere decir pasta de azúcar estirada y retorcida (Diccionario de la Real Academia Española) y dicho significado hace alusión a lo que también puede comprenderse como melcocha.

El precio de venta de cada dulce en cualquier variedad es de un quetzal. El ingrediente principal es el dulce de panela, el cual se adquiere por panto (ocho unidades) en el mercado a un costo de Q. 60.00 aproximadamente.

Comentario final

La dulcería popular y tradicional es una de las tantas expresiones culinarias guatemaltecas, quizá una de las más sobresalientes en la gastronomía. Podría considerarse una fuente de la creatividad artesanal que ha formado parte de la cocina guatemalteca desde el siglo XVI, convirtiéndose en una de las industrias más favorecidas del autoempleo. Cada dulce de producción samayaquense refleja el trabajo puramente artesanal y de tradición familiar y femenina.

Solo basta contar con simples utensilios de cocina. Las ollas de barro o aluminio, comales de barro, jícaras, palos de naranjo, hojas de sal, el calor de la leña y el calor del sol, combinados con aquellos ingredientes producidos por tierras fértiles y la creatividad humana, han creado esos deliciosos bocadillos que continúan deleitando el paladar de los más exigentes consumidores.

El papel que la mujer juega en el ámbito de la gastronomía ha tenido mayor influencia en cuanto a la conservación de los saberes culinarios, permitiendo la conservación y evolución mejorada de las recetas guatemaltecas. El propio sentimiento de conocer y mantener la tradición culinaria continúa siendo labor de ellas, pues son quienes se encargan de pensar, crear e innovar aquellas recetas contenidas en los saberes del pueblo.

Con el paso de los años la producción de dulces se ha enraizado en el territorio guatemalteco, encontrando cuantiosas variedades en distintas regiones. Hoy en día, un dulce significa una tradición popular. La confitería tuvo sus inicios en los hogares aplicando los recursos que ha proveído, por lo regular las familias son quienes han preparado estos productos desde hace años y sus recetas han sido transmitidas de generación en generación, lo que ha dado lugar a la tradición confitera.

Los seres humanos estamos destinados a crear cultura pues las formas de pensar, sentir, actuar, las creencias, la comida y el arte, son algunas maneras de expresarla. Dicho conjunto de saberes y experiencias se transmiten por generaciones a través de distintos medios de comunicación. Se aprende de lo que se escucha, observa, lee, experimenta y practica por sí mismo en la convivencia cotidiana; es así pues, como se heredan las tradiciones. Es la forma como un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes continúen aplicando los conocimientos, valores e intereses que distinguen a una sociedad. La dulcería popular es una muestra latente de cultura que ha sobrevivido por siglos y que refleja las tradiciones de un pueblo como es el caso de Samayac, Suchitepéquez, “tierra de la chancaca, perraje y brujos”.

Referencias bibliográficas

- Baez Kijac, María (2003). *The south American table*. Boston, Massachusetts. The Harvard Common Press.
- Boesche, E (1997) “La molienda: proceso de la caña de azúcar para la obtención de la miel de caña y la panela”. *Tradiciones de Guatemala* No. 47. Guatemala: Centro de Estudios Folklóricos, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- De Carvalho Neto, P. (1977) *Diccionario de teoría folklórica*. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- De Fuentes y Guzmán, F. (2012) Recordación Florida. *Discurso histórico y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*. Tomo I y II. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- Gall, F. (2000). (compilador) *Diccionario geográfico nacional*. Tomo I, II y III. Guatemala: Tipografía Nacional.
- Juarros, D. (2000). *Compendio de la Historia de Guatemala*. Guatemala Academia de Geografía e Historia. Biblioteca de Goathemala, volumen XXXIII.
- Levi-Strauss, C. (1974). *Antropología estructural*. Barcelona: Ediciones Atalaya, S.A.
- Molina Calderón. J. (2005). *De trapiche a ingenio. La aventura de una empresa familiar. Ingenio la Unión*. Guatemala. Editorial Galería Guatemala de Fundación G&T Continental.
- Montecinos, A. (01 de mayo 2013). “Definición de la gastronomía y su evolución”. Disponible en: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/4725-definici%C3%B3n-de-la-gastronom%C3%ADa-y-su-evoluci%C3%B3n> [consulta 06 de junio de 2014].
- Real Academia Española (2001). *Diccionario de la lengua española*. Madrid, España. 22ª. Edición. Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=8XFp8SV> [consulta 27 de mayo y 01 de junio de 2016].
- Sam, L. (2012). (traductor). *Popol Wuj* (edición popular). Guatemala: Primera edición. Universidad de Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Samayoa, H. (1962). *Los gremios de artesanos en la ciudad de Guatemala (1524-1821)*. Guatemala. Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala. Vol. Número 39.
- Villar, L. (2012). *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala: Primera edición, Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Wagner, R. (2007). *Historia del azúcar en Guatemala*. Guatemala. Primera edición. Editorial Galería Guatemala de Fundación G&T Continental.

Entrevistas realizadas

1. Caché, Anita. Entrevista, 13 y 22 de abril de 2016.
2. Caché, Julia. Entrevista, 22 de abril.
3. Chom, Caché, Sonia Maribel. Entrevista, 22 de abril.
4. Colón, Leona. Entrevista, 14 de abril de 2016.

5. García Guarchaj, Carlos Humberto. Entrevista, 22 de abril de 2016.

Fotografías:

Lda. Aracely Esquivel Vásquez

Lda. Ericka Anel Sagastume García



Dulce de ajonjolí. Producción de doña Anita Caché Quivajá.



Melcocha (alfinico). Producción de doña Anita Caché Quivajá.



Dulce de manía. Producción de doña Anita Caché Quivajá.



Doña Julia Caché Quivajá.
Vendedora de comida popular y
productora de dulces de panela.



Equipo de cocina
de doña Julia Caché
Quivajá. Olla de
barro, jícaras de
morro, hoja de sal



Garabato y
olla de barro.
Equipo de cocina
de doña Julia
Caché Quivajá.

“Garabato” Utensilio
culinario para
elaboración de
melcochas. Equipo
de doña Anita Caché
Quivajá





Doña Anita Caché,
productora de dulces
tradicionales.



Doña Leona Colón,
productora de dulces
tradicionales