

El Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –CECEG– de la Universidad de San Carlos de Guatemala fue creado en sus orígenes el 8 de julio de 1967. La ciencia, como la vida y la sociedad misma, están en constante cambio y desarrollo. La Universidad de San Carlos de Guatemala para responder a los nuevos retos de la investigación multidisciplinaria sobre las dinámicas culturales, el 24 de julio de 2019 inicia una nueva etapa de dicho centro, pues su mandato, que se aprobó por el Honorable Consejo Superior Universitario en el “punto SEGUNDO, Inciso 2.1 Subinciso 2.1.1 del Acta No. 18-2019 de sesión ordinaria celebrada el día 24 de julio de 2019”, tiene como finalidad estudiar la cultura desde una visión holística, dinámica, en constante construcción y como base del desarrollo de la sociedad guatemalteca, en un contexto contemporáneo, caracterizado por la interrelación global de las diferentes manifestaciones culturales. Esta finalidad la realiza potencializando toda la tradición heredada de los estudios denominados “folklóricos” en la época anterior, y respondiendo a la necesidad de entender y estudiar los entramados de las dinámicas culturales actuales.



Revista No. 95

TRADICIONES DE GUATEMALA



Nueva Guatemala de la Asunción, 2021



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

306

C397 Tradiciones de Guatemala/Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala
Dirección General de Investigación, Universidad de San Carlos
de Guatemala.— Vol. No. 95 (noviembre 2021)— Guatemala.
Serviprensa, 2021, pág. 260. II. 21 cm.

Anual

ISSN 0564-0571

Disponible en www.ceceg.usac.edu.gt

1. Artesanías. 2. Zapotitlán. 3. Amatitlán. 4. Cuaresma. 5. Coronavirus.
6. Prevención. 7. Medicina tradicional. 8. Relatos.

Directorio Revista 95

Rector

Pablo Ernesto Oliva Soto

Secretario General

Gustavo Enrique Taracena Gil

Director General de Investigación

Félix Alan Douglas Aguilar Carrera

Director del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala

Mario Antonio Godínez López

Investigadores titulares

Aracely Esquivel Vásquez

Deyvid Paul Molina

Armantina Artemis Torres Valenzuela

Aníbal Dionisio Chajón Flores

Abraham Israel Solórzano Vega

Byron Fernando García Astorga

Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos

Erick Fernando García Alvarado

Ericka Anel Sagastume García

Diseño y diagramación de interiores

Portada y diagramación: Nancy Sánchez

Revisión de textos: Jaime Bran

Fotografía de cubierta y contracubierta

Portada: Ericka Sagastume

Contraportada: Cortesía de Asociación mujeres

emprendedoras de Zapotitlán, Jutiapa

PRESENTACIÓN

Somos **Tradiciones de Guatemala**, una revista del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala -CECEG- de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Tradiciones de Guatemala es de publicación anual y divulga los resultados de investigaciones multidisciplinarias sobre las distintas manifestaciones de las culturas en Guatemala. El Ceceg estudia las dinámicas culturales actuales desde una visión holística, dinámica, en constante construcción y como base del desarrollo de la sociedad guatemalteca en un contexto contemporáneo caracterizado por la interacción global de las diferentes manifestaciones culturales.

La revista **Tradiciones de Guatemala en su edición 95** es un producto del trabajo tesonero de nuestros profesionales investigadores, quienes en un contexto de pandemia –y las limitaciones que todo eso conlleva para la investigación antropológica, sociológica e histórica, caracterizada ésta por su exigencia de un trabajo de campo minucioso y una disciplinada

secuencia de acudir a las fuentes–, lograron un producto final que combina el mantener la tradición investigativa de nuestro Centro, de poner en valor la cultura tradicional y a sus protagonistas, con el análisis del impacto de la pandemia provocada por la Covid-19, en estos procesos socio-culturales.

El momento de nuestra publicación coincide con el año en el que se cumple el bicentenario, desde aquel día en que las élites criollas centroamericanas ejecutaron un proceso independentista de la corona española, que configuró un modelo económico, político, social que a su vez generó nuevos imaginarios socio-culturales que predominan hasta hoy, y que se reflejan en la cotidianidad de la sociedad guatemalteca.

Imaginarios que han sido en la actualidad cuestionados por múltiples sectores de esta sociedad y que han provocado que, la acción festiva del bicentenario se vea casi totalmente cancelada por las autoridades oficiales del país, pues la crítica social ve en ellas, un posible despilfarro de recursos del Estado, en un contexto en el que

la patria se acongoja por las miles de pérdidas humanas debido a la pandemia y a su cuestionable gestión por parte de las autoridades obligadas.

La Universidad de San Carlos de Guatemala a través de sus más altas autoridades representadas en el Consejo Superior Universitario, ha resuelto que nuestra tricentenaria casa de estudios no “celebra” el bicentenario. La USAC en el contexto de su misión y visión académica llama a la sociedad guatemalteca y a la comunidad sancarlista a “conmemorar críticamente” el bicentenario, y por ello para el Ceceg es importantísimo realizar publicaciones que constituyen el aporte de su grano de maíz al análisis de todo el contexto actual, y que corresponde a poner en valor elementos y características de las culturas guatemaltecas que se mantienen y dinamizan a través del tiempo y que de alguna manera se resistieron a desaparecer en un contexto de pandemia.

Es un verdadero gusto para el Ceceg entonces, presentar la publicación de nuestra revista **Tradiciones de Guatemala No. 95** que contiene el esfuerzo académico a través de 9 artículos de nuestros profesionales: Aracely Esquivel Vásquez, Artemis Torres Valenzuela, Anibal Chajón Flores, Erick Fernando García, Deyvid Molina, Byron García Astorga, Xochitl Anaité Castro, Ericka Anel Sagastume. Artículos producidos con un trabajo minucioso y que son de amena lectura, la cual esperamos disfruten y puedan ser estos escritos, un aporte significativo a la puesta en valor de la cultura tradicional guatemalteca para las generaciones presentes y futuras.

Mario Antonio Godínez López
Director

*Centro de Estudios de las Culturas
en Guatemala -CECEG-DIGI-
Universidad de San Carlos
de Guatemala.*

LABOR FEMENINA EN LA CULTURA DE LA DULCERÍA TRADICIONAL DE AMATITLÁN

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

En Guatemala existe variedad de dulces artesanales cuya fabricación ha persistido a lo largo del tiempo, particularmente aquellos que surgieron en la época colonial y son un legado que da vida a apetecibles productos, muchos de ellos de gran colorido y también de un delicado sabor al entrar en contacto con el sentido del gusto o al paladar del consumidor. Varios son los sitios guatemaltecos que producen tan preciados elementos de la gastronomía. Para propiciar un estudio más profundo en el contexto de la dulcería tradicional, se desarrolló trabajo de campo en el casco urbano de Amatitlán, poblado que durante la época de la Colonia tuvo gran importancia por contar con cuatro ingenios y algunos trapiches de azúcar fundados por dominicos y jesuitas en la región y que, sin duda alguna, fueron la

principal razón por la que se reconoce su importante producción de dulces tradicionales, una de las artesanías más reconocidas de la localidad. La dulcería amatitlaneca tiene su gracia y encanto por ser auténtica y vasta. El ingrediente principal es el azúcar, pero también se emplean otros productos de la caña como la rapadura y la miel de caña. En este artículo se destacan las variedades de dulces bien conocidos, así como la labor productora de las mujeres artesanas de la confitería, quienes son reconocidas en la localidad. Algunas han logrado transmitir su legado y fuente de trabajo a sus descendientes, pero también existen algunos dulces que, debido a los costos, arduo trabajo o poca demanda, ya no se producen.

Palabras clave: Dulcería tradicional, azúcar, Amatitlán, trapiche, ingenio, confitería.

Abstract

In Guatemala, there is a variety of artisanal candies that have persisted over time, particularly those that emerged and are a legacy of the colonial era, giving life to appetizing products, which are not only colorful, but also delicate when meeting the consumer's sense of taste. Several Guatemalan destinations produces such precious elements of gastronomy. To encourage a deeper study in the context of traditional candies, fieldwork was developed in the urban area of *Amatitlán*, a village that during the time of the colony was particularly important for having four ingenuity and some sugar trapiches that were founded by the Dominicans and Jesuits in the region and that were undoubtedly the main reason why its important production of traditional candies is recognized, one of the most recognized handicrafts in the town. Amatitlanecan candies has its grace and charm for being very authentic and vast, the main ingredient is sugar, but other cane products such as snuff and cane honey are also used. This article highlights well-known varieties and, in turn, the artisan women of the confectionery who produces them and which by the way are very recognized in the locality. Some have managed to convey their legacy and source of work to their descendants, but there are also

some candies that, due to costs, hard work or low demand, no longer occur.

Keywords: Traditional candies, sugar, *Amatitlán*, *trapiche*.

Introducción

Desde el punto de vista de la antropología, la alimentación es un aspecto importante de la cultura de una sociedad, particularmente dentro de la llamada cultura material (Harris, 1985, 2007). La gastronomía forma parte de los saberes sociales, ya que existen comidas y bebidas que se preparan para celebraciones específicas a nivel familiar y colectivo. La cultura popular tradicional conserva características propias que logran definir la percepción de la vida de los distintos grupos sociales, se conforma de manifestaciones que se desarrollan en el interior de un pueblo, estableciendo así las líneas generales de su identidad (González Turmo, 1998).

La dulcería popular es una expresión de la combinación de las culturas prehispánica y europea, que con el transcurrir de los años se ha constituido como una manifestación especializada de la cocina nacional. Une el gusto hispano por los manjares azucarados con el empleo y consumo de frutos nativos. En Guatemala el arte de hacer dulces se creó durante la Colonia, a partir del año 1524 con la invasión hispana del territorio mesoamericano, que agregó la fuerte influencia

árabe tomada por los peninsulares a partir de la ocupación de sus tierras durante ocho siglos. En la época de la Colonia, el poblado de Amatitlán tuvo importancia no solo por ser una ruta obligada de la costa a la ciudad de Santiago, sino también por los cuatro ingenios y trapiches de azúcar que fundaron los dominicos y jesuitas en la región: Molino, Donis, El Rosario y la Compañía.

Es en las cocinas del pueblo de Amatitlán donde se mezclan las mieles negras de la rapadura con la pulpa de las frutas para dar origen a ciertas variedades como el famoso dulce de matagusano, hecho de naranja. La localidad también agrega al repertorio el delicado mazapán y las naranjas rellenas de coco y mazapán, vistosos dulces de azúcar como las botellitas de miel y la famosa chancaca de maíz salpor.

Con el propósito de dar a conocer este rubro económico y cultural de Amatitlán, se elabora el presente artículo que surge del trabajo de campo que se realizó durante los meses de enero, febrero y marzo del año 2020 y que además da seguimiento a trabajos previos que se han realizado bajo la misma temática en distintas comunidades guatemaltecas (Sagastume, 2015). Se aplicaron algunas técnicas de investigación cualitativa, es decir, la selección de una muestra

de expertas orientada por la misma investigación, siendo las mujeres dulceras las unidades de análisis. Se aplicó un instrumento que sirvió de guía para las entrevistas estructuradas sin medición de variables. También se aplicó la observación participante, observación no participante y consultas de los referentes teóricos e históricos pertinentes (Delgado Salazar, 2001, Hernández, Fernández y Baptista, 2010). Se efectuaron cinco visitas de campo al casco urbano de Amatitlán en donde se entrevistó a ocho mujeres dedicadas al trabajo artesanal de la dulcería tradicional y popular. También se entrevistó al señor Oscar Fajardo Gil, cronista de la ciudad de Amatitlán, quien con sus saberes aportó datos importantes para la elaboración de este artículo.

La práctica del comer, manifestaciones de identidad y tradición

Una sociedad presenta sus valores fundamentales en diversas manifestaciones, entre las que se destaca lo artístico, obras literarias, acontecimientos científicos y todo aquello que conforma la cultura de un pueblo. Analizar las costumbres alimenticias se convierte en un espacio indispensable, ya que la cocina representa algunas fases del desarrollo de la sociedad; por lo tanto, permite

identificar una estructura cultural y antropológica de cualquier pueblo (Chrzan y Brett, 2019, González Turmo, 1998).

La cocina de una sociedad es analizable en elementos constitutivos, denominados gustemas y tecnemas, elementos que se encuentran organizados de acuerdo con ciertas estructuras de oposición y de correlación (Lévi-Strauss, 1994). Por los términos “gustemas y tecnemas”, se alude al gusto y las técnicas de preparación de los alimentos, pero también sintetizan la esencia del comer como una necesidad de doble condición entre los seres humanos: lo fisiológico y lo simbólico (Delgado y Delgado Girón, 2010).

La gastronomía como elemento tangible e intangible de la cultura tradicional, se conforma por esas expresiones que tienen características únicas y que se manifiestan en la conducta de una sociedad. Etimológicamente, tradición significa transmisión; “la tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia (De Carvalho, 1977, pág. 204). En este contexto, es posible comprender una expresión de vida en los distintos grupos sociales, los cuales albergan elementos sobresalientes y fundamentales de su cultura, así como la línea de base de su identidad forjando un legado por numerables generaciones.

Dada la intencionalidad de este artículo, tratar el tema del arte culinario es preciso. La creación de recetas que llegan a definir a un pueblo es trascendental para consolidar la identidad, pues se perciben los rasgos más característicos que le confieren un toque especial y de gusto privilegiado, pues a través de ella se estimula el sabor y el colorido de esos ingredientes que forman parte de la disponibilidad local y, por consiguiente, de la gastronomía y los saberes alimentarios guatemaltecos (Sagastume, 2015).

Muchas son las maneras en las que la alimentación puede analizarse, desde la perspectiva antropológica se visualiza como esas actitudes de interacción social que distinguen la cultura e identidad de una comunidad, no solo se trata del comer para nutrir el cuerpo. 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, 2013).

Toda receta conlleva un minucioso proceso que culmina en la presentación

de una tradición eminentemente forjada en una sociedad. En el caso concreto de la dulcería, quienes cobran el mayor protagonismo son aquellos ingredientes que reflejan el sincretismo cultural que define a la gastronomía guatemalteca: el azúcar, la panela, las frutas, la leche y algunas semillas. El paso del tiempo ha logrado fijar en el imaginario colectivo, una vasta compilación de saberes que giran alrededor del ambiente natural y social de la cultura guatemalteca, lo que ha dado lugar a satisfacer las necesidades de alimentación del ser humano. La gastronomía entonces se posiciona como un elemento importante, ya que no solo se considera como un acto cotidiano del comer, sino también refleja cada uno de los elementos que la caracterizan e identifican con un sello propio (González Turmo, 1998).

El azúcar en la gastronomía europea

La historia del azúcar a nivel mundial se encuentra íntimamente ligada a la gastronomía y, más concretamente, a la dulcería y repostería, ya que las grandiosas mentes creadoras del dulce encontraron, en la época del Renacimiento, que el azúcar era su mejor ingrediente. Hasta la aparición del azúcar de caña, acontecimiento ligado a la conquista del continente americano, la fabricación de dulces había estado unida a la miel en

la elaboración de productos, con sello árabe, como el turrón, el mazapán o los pastelillos (Gómez y Palma, 2005).

Lo anterior no quiere decir que el azúcar no se conociera con anterioridad a la llegada de Cristóbal Colón al nuevo continente, incluso varios siglos antes, pero su uso estaba hasta entonces bastante limitado. Sin embargo, la llegada del azúcar supuso para la gastronomía una auténtica revolución. Por un lado, aparecía un producto ideal como conservante de alimentos como mermeladas y otras confituras y, por otro lado, surgía el mejor aliado para la producción de dulces de cualquier tipo con los cuales se dio la revolución conventual, ya que se consideraban los auténticos templos mundiales en la elaboración de repostería (Gómez y Palma, 2005).

Historia del azúcar, la presencia de edulcorantes en Mesoamérica y la Colonia

La presencia del dulce ya era un acierto antes de la llegada de los españoles a Mesoamérica. Fueron las mieles silvestres las principales fuentes endulzantes prehispánicas, de ellas se considera a la miel de doncellitas (*Tetragonisca angustula*) como la principal (Villar, 2012). Incluso el libro mítico e histórico maya *k'iche'*, el Popol Wuj, hace referencia 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, 2012, pág., 6). Asimismo, la Recordación Florida menciona a la existencia de “las abejas, de que hay diversidad de especies, que fabrican distintas calidades de miel” (De Fuentes y Guzmán, 2013, pág. 433). Por lo tanto, y sin duda alguna, el gusto por los sabores dulces de la miel recogida de las colmenas por el hombre originario indujo la aceptación de otras fuentes, igualmente agradables al paladar de los europeos y viceversa al introducirse el cultivo y tratamiento de la caña a la región.

El origen de la caña de azúcar difícilmente puede ubicarse con precisión en relación con el espacio y tiempo. La mayoría de los autores coinciden en que se origina en Nueva Guinea, su cultivo se extendió por toda Asia y el norte de África hasta el sur de Europa. Desde España, llegó a las Islas Canarias. La palabra azúcar se origina del nombre sánscrito que daban en la India al producto que se extraía de la gramínea llamada *shaker*, a la cual los persas nombraron *shukur*. Al ser llevada a Europa, le empezaron a llamar *shugar* y *sugar*, apelativo que posteriormente derivó en azúcar. El historiador griego Heródoto hace referencia a la miel de caña y el naturalista Plinio, cita el dulce sacado de la miel de caña, como una

“sal” que se traía de Oriente. Los árabes y los cruzados llevaron a Europa y de allí se extendió a las islas cercanas a las costas africanas. Según referencias, existen pruebas que demuestran que, en 1148, en la India se cosechaba la caña de azúcar en grandes cantidades. Luego fue llevada a Chipre y Sicilia. En 1420, don Enrique, Regente de Portugal, hizo transportar la caña de azúcar a las islas de Madeira y después a las Canarias, donde se enraizó de manera extraordinaria (Estrada, 2002).

Se le atribuye a Cristóbal Colón el traslado del producto hasta el nuevo mundo en el año de 1493; a partir de ese momento se extendió su cultivo por Centro y Suramérica (Hernández y Hernández Ayón, 2013; Mintz, S., 2003). Por medio de las Cartas de Cristóbal Colón, se conoce que, durante su segundo viaje, iniciado el 24 de septiembre de 1493, trasladó una buena provisión de parejas de animales, instrumentos de labranza y gran variedad de semillas entre las que se encontraban los pequeños brotes de caña de azúcar, los cuales fueron sembrados en varios campos de la isla La Española, que ahora se conoce como República Dominicana.

Durante el año 1524, soldados llegaron al territorio mesoamericano y lo invadieron militarmente. Los invasores provenían de España, ellos enfrentaban su larga travesía subsistiendo con sus

provisiones de alimentos. Contaban con lo necesario para satisfacer su apetito y cumplir con sus prácticas tradicionales de la 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 fusión de prácticas alimenticias, dado a que los extranjeros se posicionaron de tal manera hasta quedarse en la región mesoamericana (Villar, 2012).

España recién salía de la ocupación mora, iniciada en el año 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 inferior categoría cuando los conquistadores se posicionaron. Sin embargo, no dejaron de producirse y 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.

Hernán Cortés, tomando en consideración que los alimentos de

las tierras conquistadas diferían de los productos a los que los europeos estaban acostumbrados, se empeñó en traer a la región mesoamericana, semillas de trigo, cebada, alfalfa, árboles frutales y caña de azúcar, para contar con los ingredientes con los que acostumbraban a preparar sus alimentos (Estrada, 2002).

El primer lugar del continente americano donde se cultivó la caña fue San Andrés Tuxtla, en Veracruz, para el año 1523 se empezaron a producir los primeros semilleros, extendiéndose su cultivo hasta el territorio de Oaxaca. Este producto se exportó a través de la ruta del Altiplano hasta llegar a Santiago de Guatemala. En la primera mitad del siglo XVI se sembraron en Guatemala los primeros brotes de caña. El obispo de Guatemala, Fray Gómez Fernández de Córdoba, para el año 1585, trajo de México otras variedades para que se plantaran en las regiones de Amatitlán, Petapa y Villa Canales (Estrada, 2002).

Debido a que la miel de abeja cada día resultaba más costosa y escasa, para la época, los frailes dominicos impulsaron la siembra de la caña en las huertas de muchos ranchos de la Verapaz. El cultivo se extendió y se iniciaron las moliendas con trapiches rústicos. También se aprovechó el jugo de la caña, el que se dejaba hervir por más tiempo, quitando a cada poco la espuma, y de esta manera el azúcar

tomaba un color más oscuro y una consistencia más espesa. Luego se colocaba dentro de moldes de madera hasta que se endurecía y se envolvía en tusa. Este es el procedimiento para producir panela. De esta forma se inició la producción de las mancuernas de panela (Estrada, 2002), procedimiento que a la fecha se emplea en Guatemala.

Una vez introducida la caña de azúcar en Guatemala, el cultivo tuvo su origen en los terrenos de la hacienda San Jerónimo, ubicada en Salamá, Baja Verapaz, la cual formaba parte de un extenso territorio adjudicado a los frailes dominicos (Estrada, 2002, pág. 14). Durante el siglo XIX se establecieron numerosas moliendas de caña, sobresaliendo por la cantidad de producción el ingenio de San Jerónimo. Para el año 1625 existían numerosos trapiches en los poblados de Petapa y Amatitlán, los que a decir de Tomás Gage, abastecían de azúcar morena y panela a los habitantes de la capital de Guatemala (Estrada, 2002, pág. 15).

Dado al tema del que trata este artículo, merece la pena hacer énfasis en la producción azucarera que sucedía para la época colonial, en el municipio de Amatitlán. Según los escritos de Tomas Gage:

a media legua de este pueblo [Petapa] existe una rica hacienda y un molino de azúcar, que pertenece a un

llamado Sebastián de Zavaleta... se hizo dueño de muchas tierras en los alrededores de Petapa, tierras muy propias para cultivar el azúcar, y lo hizo con tanto acierto, que pudo edificar una magnífica casa... todos los años fabrican una gran cantidad de azúcar, vendiendo una parte en el país, y mandando el resto a España... A media legua de su casa se encuentra un ingenio de azúcar llamado vulgarmente trapiche, propiedad de los agustinos de Guatemala, donde hay cerca de veinte esclavos: se llama trapiche, porque con las máquinas que allí existen no se puede moler una cantidad de azúcar tan grande, como con uno de los molinos que los españoles llaman ingenios. A una legua de este pueblo se encuentra el de Amatitlán, cerca del cual hay un ingenio o molino de azúcar más grande que el de Zavaletas, y llamado el molino del Consejo por llamarse así el que lo hizo construir; hoy en día pertenece al jefe de la casa de postas de Guatemala llamado Pedro Crespo. Estas haciendas de azúcar estando cerca de Guatemala contribuyen mucho a su riqueza y a su comercio con la España (Gage, 2010, pág. 325 y 326).

Debido a la referencia del reconocido narrador, se revela en el tiempo la existencia de molinos y trapiches en Amatitlán. El actual cronista de la ciudad de Amatitlán, Oscar Fajardo Gil, refiere en sus obras

que para el 14 de julio de 1536, “el cabildo celebrado en la capital del Reino de Guatemala, Antonio Diosdado pidió ciertas tierras cercanas a Amatitlán, para destinarlas al cultivo de la caña de azúcar” (Fajardo, 2009, pág. 7). Dichas tierras contaban con una extensión de media legua en los lugares señalados como Macuil y Talcomunta, cerca de donde se juntan dos ríos. Es este el lugar al que Tomas Gage describe como el Molino del Consejo. Ya para el tercer cuarto del siglo XIX, Amatitlán llegó a convertirse en el máximo productor de azúcar en Guatemala (Fajardo, 2019).

La herencia de la cocina europea

Y es que el azúcar no fue el único aporte que los españoles dejaron a la cultura gastronómica guatemalteca, también trajeron nuevos cultivos de frutas, entre estos destacan: los duraznos, ciruelas, manzanas, peras, higos, membrillos y granadas (Luján, 1972, pág. 10). En distintos pueblos fundados durante la Colonia, se fusionaron las técnicas culinarias prehispánicas e hispano-árabes, dando como resultado una cocina colonial que aún persiste en el pueblo mestizo y que domina ampliamente las zonas urbanas del país. Villar (2012) describe que cuando los mestizos se hicieron presentes, la cocina colonial distinguía sabores y fórmulas con sello hispanoárabe, pero ajustadas a los recursos mesoamericanos. Fue

en esta época, en la que prosperó la elaboración de postres azucarados y los dulces. Sin duda alguna, el azúcar se convirtió en un producto que provocó asombro, probablemente por las propiedades fisicoquímicas que posee y que le permite combinarse, fundirse, cristalizarse y diluirse. Por esta razón, es posible emplearla en un sinnúmero de preparaciones por aquellos quienes demuestran su creatividad en la confitería popular y tradicional (Sagastume, 2015).

Herencia europea es también la incorporación de utensilios de cocina como los peroles de cobre y manuales de cocina de la época. Además, esos recetarios y herramientas culinarias se establecieron en conventos, donde el ingenio de las monjas se manifestó en una copiosa variedad de golosinas (Sagastume, 2015). En ollas y peroles conventuales se mezclaron tanto ingredientes españoles como nativos y el resultado se mantiene vigente y maravillando a muchos. La exquisita combinación de azúcar con pepitoria molida, arroz, leche sazónada con canela y empleando movimientos constantes de la paleta, dio lugar al tradicional dulce de mazapán, reconocido y valorado confite por los propios amatitlanecos, o como ellos se auto-reconocen, “pepiteros”. De la compilación del Libro de Cocyna

[cocina] del historiador Luis Lujan Muñoz, se extrae que,

...el dulce tradicional es un fenómeno que comienza a manifestarse hacia los últimos años del siglo XVI y comienzos del siglo XVII. Se sabe que existió un gremio de confiteros, por lo menos, desde 1613. La producción de dulces, con el tiempo, pasó a fábricas artesanales hasta convertirse en un atributo de la gastronomía (Luján, 1972, pág. 10 y 11).

La introducción del azúcar y su ulterior producción en los muchísimos trapiches e ingenios, entre los que se destaca el municipio de Amatitlán, propició el surgimiento de una gran variedad de dulces, quizá entre los más sobresalientes se destacan el mazapán, el matagusano, las botellitas de miel y la chancaca de maíz salpor, por mencionar solo algunos. La extensa gama de productos confitados que se perfilan en la elaboración artesanal guatemalteca es, en definitiva, una de las tradiciones más arraigadas del municipio de Amatitlán.

La dulcería tradicional de Amatitlán

En el contexto de trapiches e ingenios, es importante hacer la distinción entre ambos términos. Según menciona Molina (2005, pág., 31) 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 trabajan en eso, ingeniándose cómo mejorar las técnicas para producir azúcar”. La primera forma de extraer el jugo 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 a través de la acción de hombres o bueyes, hasta que finalmente se inventó la rueda de agua para mover los trapiches. Sin embargo, Regina Wagner menciona que por trapiche se entendía a lo que molía una pequeña cantidad de caña, empleando tracción animal. En cambio, un ingenio era aquel en el que se contaba con grandes instalaciones para la molienda, hacía uso de fuerza hidráulica y producía mayor cantidad de azúcar refinada (Wagner, 2007, pág.33). Beatriz Scharrer Tamm, también hace una diferencia, destacando que el trapiche puede referirse tanto al establecimiento rústico en donde se muele la caña como a la maquinaria de molienda del ingenio. También menciona que el trapiche como unidad rural doméstica coexistió con los ingenios, pues las metas de producción eran distintas. El trapiche producía panela para las clases bajas, en cambio los ingenios, en donde también se producía panela, el fin principal era

la producción de azúcar blanca refinada para la exportación y/o consumo de las clases acomodadas de la Nueva España (Scharrer, 1997, pág. 97).

Volviendo al tema de la dulcería, uno de los atractivos tradicionales más importantes que ofrece el pueblo de Amatitlán, además de la vista de un lago que por años se ha visitado por miles, la constituye la producción de dulces artesanales que se encuentran vigentes en cualquier época del año, los cuales se compran libremente. Para los amatitlanecos, la producción local de este elemento representativo de su gastronomía es un símbolo característico de la identidad cultural del municipio y uno de los componentes más importantes dentro del ramo económico de las familias, ya que son varias generaciones las que se han dedicado a tan esmerada labor y con ella lograr su subsistencia.

Según refiere Judith Samayoa (2016), los dulces se han visto envueltos en procesos de transformación y uno de los principales factores es la fluctuación económica que ha vivido Guatemala en los últimos años. La inflación ha repercutido de diferentes formas en su fabricación y venta, ya que no solo ha dificultado la obtención de las materias primas, sino que otras variedades han dejado de producirse.

Muchas son las variantes de dulces que en Amatitlán se producen:

mazapán en marqueta, mazapán en cajetillas (popularmente conocidas como chirizas), pepitoria, bocadillos de sabores, colación, chancaca, matagusano. Con el transcurrir de los años, otras variedades se han ido sumando y entre estas se destacan las naranjas rellenas de mazapán, higos, camote, chilacayote, botellitas de miel, melcocha, caramelos, bolitas, jaleas o mermeladas de diferentes frutas.

Años atrás, la producción de dulces se consideraba la base para el sostenimiento económico de las familias que se dedicaban a esta actividad. Actualmente, para la mayoría de las artesanas confiteras, la elaboración de dulces funge como un apoyo para otras actividades económicas realizadas por integrantes del hogar. Además de la importancia económica, también se enmarcan en el aspecto sociocultural, pues la industria doméstica representa un aspecto importante en la cultura de un pueblo, aspecto que se ha ido forjando por más de 500 años, pues se conoce que la presencia del dulce ha formado parte de los hábitos alimenticios en la mayoría de los hogares de la sociedad amatitlaneca y que ha permanecido en el imaginario colectivo del lugar.

Actualmente son pocas las familias dedicadas a la creación de tan delicadas representaciones, entre ellas se encuentran: los Muñiz Díaz, Peralta Figueroa, Herrera Quezada, Díaz Ardón

y Cuz Orrego; cuyo objetivo, más que generar ganancias, es continuar en el oficio a manera de preservar una de las más arraigadas tradiciones y, por consiguiente, el patrimonio cultural del municipio. Muchas son las variedades que se producen en Amatitlán, pero según Judith Samayoa, el dulce conocido como pepitoria es el más representativo por estar íntimamente ligado al apodo o mote de los amatitlanecos, “pepiteros” (Samayoa, 2016, pág. 218).

Se conoce como pepitoria al conjunto de diversas pepitas (semillas). El dulce de pepitoria elaborado en Amatitlán es el que proviene de un fruto llamado pepitoria que se obtiene de una cucurbitácea (*Cucurbita argyrosperma* o calabaza pipiana) parecida a un güicoy tierno, fruto alargado, de color verde con rayas blanquecinas. De este fruto se aprovecha únicamente la pepita para la elaboración del distinguido confite. La pepitoria es auténtica de la localidad. Años atrás existieron grandes plantaciones de la fruta, específicamente en la finca Los Cushales. Sin embargo, en las tierras fuera del perímetro urbano se continúa sembrando pepitoria, entre estos lugares se destacan las aldeas: Llano de Ánimas y Agua de las Minas, también en los terrenos conocidos como Las Mesas y La Calle del Arenal. A pesar de haber sido un cultivo abundante de la localidad, pocos son los agricultores que aún se dedican a este, por lo que

la materia prima para continuar con la producción del dulce es llevada desde Petén o Samayac, Suchitepéquez (Samayoa, 2016, pág. 218).

Lo más destacado de la dulcería en Amatitlán

Uno de los motivos de esta publicación es otorgar un espacio de honor a la elaboración de dulces artesanales. A continuación, se describen algunas variedades de dulces brindando un reconocido valor a la artesana que los produce.

Mazapán:

Se trata de un dulce muy antiguo de origen toledano. Su adaptación en el municipio surgió en el Barrio San Antonio, específicamente en la tercera avenida 10-39, la reconocida Casa del Mazapán, hogar de doña Clementina Perea Mazariegos (Samayoa, 2016). Muchas han sido las damas dedicadas a la elaboración de mazapán, una delicada y deliciosa variedad de la dulcería tradicional de Amatitlán. Durante el trabajo de campo se mantuvo contacto con la señora Jovita Ardón de Díaz, quien en sus palabras refiere vivir del azúcar ya que desde los 12 años aprendió y se dedicó a la elaboración de dulces tradicionales especializándose en el sabroso mazapán; legado transmitido a su hija Irma Díaz Ardón quien se lo ha traspasado a la señora

Yolanda Flores, oriunda de La Gomera, Escuintla, pero con más de 40 años de vivir en Amatitlán. Son ellas quienes actualmente, en trabajo colectivo, destinan el martes de cada semana para la producción de mazapán, además también lo fabrican por encargo ya que se trata de una variedad tan arraigada en la localidad que incluso se emplea como un aperitivo para distintos eventos sociales, bodas, bautizos, 15 años.

En este espacio, vale la pena destacar a la señora Jovita Ardón Contreras de Díaz, quien nació en la ciudad de Amatitlán el 4 de septiembre de 1930, aprendió desde los 12 años el arte de elaborar dulces: “mi papá decía que el estudio no era para las mujeres, las mujeres debían de aprender a trabajar. Aprendí con doña Albertina Carballo, quien me contrató para que le meneara los peroles”. Posteriormente, y por más de 25 años, trabajó en el restaurante Asiote, siendo la encargada de elaborar el dulce de toronja, el mazapán y el bocadillo. Con el transcurrir de los años ya solo producía mazapán, pues siempre ha sido el dulce más cotizado, “con el tiempo las personas que conocían mi especialidad, el mazapán, me hacían encargos para regalar o vender en sus oficinas de la capital. Fue así como me dediqué al negocio, uno de mis secretos para hacer el mazapán fue agregarle leche” (comunicación personal, 2020).

El principal ingrediente para la elaboración del delicioso mazapán es la pepita que no es más que la semilla del ayote criollo (una de las especies más comunes de cucurbitáceas, presenta gran diversidad de formas, tamaños, colores y texturas en su cáscara); es comestible una vez ha sido sometida a desecación para poder emplearse dentro de la gastronomía. Las semillas se lavan empleando agua con ceniza, o lejía, la cual permite desprender una delgada cascarilla verde que las recubre a manera de quedar la semilla totalmente blanca. Este proceso debe de realizarse de manera delicada ya que la semilla es bastante suave al tacto y el objetivo es únicamente quitar la cascarilla, no deshacer o quebrar la semilla. Es un procedimiento muy cuidadoso y que requiere de abundante agua (Díaz y Flores, 2020).

Además de pepitoria, también se requiere de arroz, canela y leche. Cada confitera guarda celosamente los secretos de su producción; sin embargo, doña Irma refiere que el sabor del dulce va a depender de la cantidad de pepitoria que se le agregue a la mezcla. Una vez lavada la pepitoria y teniendo el arroz con la canela listos en otro recipiente, los ingredientes se llevan al molino, específicamente al que pertenece a doña María Camila Álvarez Suruy, una mujer trabajadora que se dedica al comercio de pan, tortillas y otros artículos de

consumo diario. Este es un molino de nixtamal que previamente debe lavarse con esmero pues “la pepitoria es delicada y podría arruinarse” (Díaz, 2020).

Para dar consistencia al resultado de la molienda, se emplea leche entera y no agua, pero no cualquier leche, sino aquella que ha sido ordeñada al pie de la vaca, como popularmente se conoce, por la mañana. Este último ingrediente contribuirá a que el sabor del dulce final sea más especial. La cantidad de leche la estiman de manera cuidadosa ya que tanto la pepitoria, arroz y canela molidos, debe tener una consistencia espesa, de lo contrario será muy difícil que el dulce dé punto.

Una vez obtenida la trituración de los ingredientes se procede a verter la mezcla en un perol de acero inoxidable. Años atrás se hacía en apaste (sartén de barro), “pero viera qué pérdidas porque se quebraban estando en el fuego” (comunicación personal, Ardón, 2020).

Una vez colocado el mazapán en el perol se le agrega azúcar y se somete a ebullición, moviendo constantemente para que el dulce no se pegue, “hasta que dé el punto”. En este sentido, “el punto” lo determina el tiempo que la mezcla ha estado en ebullición, pues “se toma el tiempo a partir de que suelta el primer hervor”. En cuanto a la cantidad de azúcar que se emplea para la preparación del mazapán, “el mismo

dulce va dando las señales, porque si no se le agrega la cantidad adecuada, rápido empieza a abodocarse” (comunicación personal, Ardón, 2020), es decir, a formar grumos.

Una vez retirado el perol de la estufa, debe continuarse el movimiento de paleta, ya que por la alta temperatura podría quemarse o pegarse, además que contribuirá a que tenga la temperatura ideal para tenderlo en la mesa de madera. La pasta se tiende sobre una mesa en la cual se han colocado unas regletas, estas permiten darle el tamaño a la marqueta de mazapán. “Popularmente se dice que el mazapán se vende por libra, pero siempre se le aclara a la gente que le hace falta alrededor de una onza u onza y media para ajustar la libra, la marqueta tiene un valor de Q30. “Es un dulce caro, para el mes de diciembre la libra de pepita sube de precio, alrededor de Q22 y Q32 la libra, y cada litro de leche cuesta Q6” (comunicación personal, Flores, 2020).

El mazapán es un dulce muy versátil en cuanto a su presentación se refiere, no solo se vende en forma de marquetas envueltas en papel parafinado, sino también, pueden hacerse bolitas, rellenar naranjas confitadas con mazapán, figuritas empleando moldes (angelitos, ositos, pescaditos); la forma más tradicional de presentarlo es en una cajetilla de madera, popularmente conocida como chiriza, de forma

circular y producidas en Alotenango, Sacatepéquez (comunicación personal, Samayoa, 2016).

Chancaca

La vasta colección de dulces que Amatitlán produce se ofrece en anaqueles improvisados y colocados en la conocida playa del lago, donde se pueden apreciar muchas de sus representaciones. Entre la producción de los que se consideran puramente amatitlanecos, se encuentra la chancaca, un dulce con forma de rombo elaborado a base de harina de maíz salpor, miel de abeja, rapadura, pimienta gorda y jengibre.

Doña María del Carmen Muñíz Díaz, popularmente conocida como doña Chatía, se ha dedicado por más de 48 años a la venta de dulces tradicionales y su hermana María Josefa Muñíz Díaz, lleva alrededor de 42 años dedicada a la elaboración de dulces, entre ellos la tradicional chancaca. Sin embargo, ambas comentan que se trata de un dulce de poca producción debido a que ya no se vende con tanta frecuencia “preguntan muy poco y muchas personas lo cofunden con la pepitoria” (Muñíz, 2015).

Para la elaboración de la chancaca se requiere de maíz salpor, como ingrediente principal, el cual se somete a un proceso de tueste, “años atrás se hacía en comal de barro, ahora se hacen

en comal de lata”. Una vez tostado el maíz se lleva al molino para obtener una especie de harina. Se emplea miel de abeja y rapadura, las cuales se llevan a cocción para lograr una mezcla líquida y homogénea, se añade pimienta gorda y jengibre machacado. Cuando la mezcla está de punto se le agrega la harina de maíz salpor. Posteriormente, se vierte sobre una mesa, previamente humedecida y con un poco de harina esparcida, se deja enfriar y se cortan las marquetas en forma de rombo, empleando un cuchillo (comunicación personal, Muñíz, 2015).

Las hermanas Muñíz Díaz también producen y venden bocadillos de colores (verde de toronja, amarillo de piña y rojo de zapote), pepitoria, manía, ajonjolí, jalea de manzana criolla, chilacayote, higo, camote, bocadillo negro (dulce de coco con rapadura), mazapán, despeinadas (dulce de coco) (Muñíz 2015).

Las botellitas de miel

Las botellitas de miel son unos coloridos y pequeños dulces muy atractivos y tentadores. En la ciudad de Antigua Guatemala, la ciudad de Guatemala y en el casco urbano de Salamá, específicamente en la tienda La Equitativa (Sagastume, 2017), se ofrecen las delicadas figuritas de miel. Sin embargo, también se trata de una producción que se mantiene vigente en

el municipio de Amatitlán y es doña Aura Graciela Carpio Dávila quien se dedica a su elaboración.

Originaria de Retalhuleu, nació el 20 de junio de 1935 pero creció en el municipio de Amatitlán ya que su madre, doña Celia Dávila, era originaria de la localidad. El oficio de la confitería lo aprendió por legado materno. Su abuela, doña Concepción, fue quien le enseñó a manufacturar el dulce a doña Celia y ella legó el conocimiento a su hija, Beatriz Dávila, hermana de doña Aura Graciela. A la edad de 14 años doña Aura aprendió a hacer las botellitas de miel y fue su hermana Beatriz quien le enseñó.

Además de las botellitas de miel, doña Aura también producía colación, matagusano, mazapán y chilacayote en dulce. Sin embargo, es reconocida como la “Dama de las botellitas de miel” (Fajardo, 2020), pues en los últimos años, solo se ha dedicado a la manufactura de este delicado dulce.

El ingrediente indispensable para la producción de las botellitas de miel es básicamente el azúcar blanca. Y es que, como ya se ha mencionado, este ingrediente es tan versátil por las propiedades de diluirse, combinarse y cristalizarse. Además, se les da sabor empleando esencias de naranja, uva, coco, fresa y limón.

La producción de las botellitas de miel no solo se comercializa en la

localidad. El hijo de doña Aura Graciela, Henry Servando Méndez Carpio, contribuye con el trabajo familiar al ser el encargado de comercializar el producto. Las botellitas de miel de Doña Graciela son tan populares que se distribuyen en la ciudad capital en las tiendas: El Divino Rostro, El Nazareno, La Cremelada y el mercado central de la zona 1. Además, también se distribuyen en La Antigua Guatemala, en las tiendas: Doña María Gordillo, El Sombrerón y La Casa del Dulce, también se hacen entregas a clientes en San Juan Del Obispo y San Felipe, Sacatepéquez. (Fajardo, 2020).

Matagusano

El dulce conocido como “matagusano” requiere como ingrediente principal la cáscara de la naranja “de dónde viene el nombre de matagusano... no sé, porque nunca lo vi engusanado... los dulces son aseados” (Ardón, 2020). Por inferencia del cronista de Amatitlán, Oscar Fajardo Gil, quizá el nombre se deriva de ese dicho que dice “matar el gusanito del hambre”, pero en realidad no se conoce a ciencia cierta el porqué del nombre del legendario dulce.

Reconocida por la producción actual de matagusano es doña Toyita Vásquez, quien guarda con preciado valor los secretos de su vasta producción dulcera. Victoria Vásquez

de Aquino nació el 18 de diciembre de 1938, oriunda de Amatitlán. Aprendió desde los ocho años el arte de hacer dulces con su mamá, doña Natalia Vásquez quien también aprendió por legado materno. Pepitoria, mazapán, bocadillos de coco, de piña, camote, toronja y matagusano son algunas de las variedades que produce junto con su hija Victoria Aquino.

Doña Toyita comenta que se dedicó por 40 años a vender dulces, de manera ambulante en la Terminal, zona 4, se subía a los buses y algunos días eran mejores que otros “como en toda venta”, pues había días que regresaba a casa con su canasto vacío. Producía y vendía dulces todos los días. También vendía en el tren, ofreciendo de vagón en vagón, llegaba hasta donde se encuentran ambas vías del tren. Actualmente tiene su puesto de venta en las playas del lago, los días sábado y domingo. De lunes a viernes llegan a buscar dulces a su casa y los lunes hace entrega a proveedores que venden en la capital. Hoy en día elaboran: pepitoria, mazapán, bocadillos, higos, canillitas de leche (comunicación personal, Vásquez 2020).

Doña Toyita Vásquez, quien es además reconocida en Amatitlán por ser la única artesana confitera que aun elabora el dulce de matagusano. “Sí se hace, pero no seguido porque cuesta mucho. Se hace de cáscara de naranja,

debe de lavarse bien para que no salga amarga, para endulzar se usa rapadura. Se muele con todo y dulce. Después de molido hay que bolearlo y se le da forma de cuadritos. Ya no lo buscan mucho, los jóvenes ya no lo conocen” (comunicación personal, Vásquez 2020).

La cáscara cruda, pero ya lavada, se lleva a un molino de nixtamal. Posteriormente se vuelve a lavar y se pone a cocer junto con la rapadura. Cuando el dulce da punto se saca, y así caliente con la ayuda de una cuchara de morro, se pone en la piedra de moler, se muele con fuerza porque debe de salir bien finito. El dulce que pasa por la piedra se va recibiendo en una batea (bandeja de madera) y se vuelve a moler (Ardón, 2020).

La elaboración es muy costosa y por eso no se hace seguido. En la piedra se le dan cinco o seis pasadas. Este proceso de molienda permite que el dulce adquiera su color característico. “El color se lo da la piedra, tiene que quedar como amarillito. La panela lo saca de color café” muy oscuro (Aquino, 2020). El dulce se bolea en caliente. Se tiende en una mesa, se parte en marquetas y se empaca en papel celofán. Doña Toyita acostumbraba a preparar matagusano específicamente para las épocas de Semana Santa, para la feria del 3 de mayo y para Navidad (Aquino, 2020).

Lo que ya no se produce

Al investigar la producción dulcera de Amatitlán, sale a relucir el término de “colación”. El dulce de colación se producía hace muchos años atrás en la localidad, sin poderse establecer con exactitud desde cuándo. El término de colación se emplea en otros lugares para designar cierto tipo de confites, pero la colación de Amatitlán es de características únicas. Muchos amatitlanecos consideran que la elaboración de este dulce es netamente local, pues nunca se ha sabido que se produzca en otro destino de Guatemala (Samayoa, 2016).

Según la información brindada por doña Toyita Vásquez, el dulce de colación dejó de producirse en una época en la que el municipio de Amatitlán sufrió la inundación del río Mico, probablemente en septiembre del año 1969, pues este se ha desbordado únicamente en esa ocasión y en mayo del 2010 (Municipalidad, 2017).

La inundación arrasó con muchas de las pertenencias de los pobladores. Doña Toyita hacía el dulce de colación, pero fue a partir de este suceso, que perdió todos los moldes que empleaba para darle forma al dulce. “Se usaban moldes de madera, tenían forma de iglesias, cruces, pescaditos, perritos... los perdí todos y dejé de hacer la colación” (Vásquez, 2020).

El proceso para hacer el dulce consistía en mezclar azúcar con agua y leche. Cuando la mezcla suelta el primer hervor se le saca la espuma que se va formando. En caso de que el azúcar estuviera muy amarilla, se le agregaban gotas de limón a la mezcla para blanquearla. Cuando la miel está a punto de bolita, se retira del fuego y se bate. Los moldes de madera reciben la miel a la cual se le agregaba la anilina vegetal para darle color. El dulce se endurece alrededor de dos a tres minutos y se desmolda abriéndose la cajita de madera (Samayoa, 2016).

Con la explicación anterior, es muy probable que el factor que provocó la desaparición de esta variedad de la vasta producción amatitlaneca, fue el hecho de que los moldes ya no se repusieron y sin duda ya no hay quien se dedique a la producción de estos. Sin lugar a duda fue una exquisitez.

A pesar de que Amatitlán ha sido reconocido durante mucho tiempo por su producción de dulces artesanales, según la información proporcionada por la dirección de la Oficina Municipal de la Mujer, no se cuenta con ningún registro de las mujeres dedicadas a dicha labor (comunicación personal, 2021).

Comentario final

La dulcería popular y tradicional es una de las tantas expresiones culinarias

no solo guatemaltecas, sino de otros países con similar herencia hispana. Sí puede reconocerse que es quizá una de las más sobresalientes en la gastronomía nacional. Podría considerarse una fuente de la creatividad artesanal que ha permanecido en la cocina guatemalteca desde el siglo XVI, convirtiéndose en una de las industrias más favorecedoras del autoempleo en alguna época. Sin embargo, en la actualidad continúa generando ganancias que, junto a otras actividades laborales, contribuyen al sustento familiar (Sagastume, 2015).

La cocina tradicional requiere de pocos utensilios, los que generalmente se tienen en cualquier hogar. Por ejemplo, paletas de madera, piedras de moler, ollas, peroles, apastes de barro, un poyetón para juntar fuego. Además, el ingenio, los aprendizajes de generaciones anteriores combinado con sus destrezas, les han permitido a las mujeres de Amatitlán crear estas delicias que deleitan paladares nacionales y extranjeros.

De allí, que el rol 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 preservación y la mejorada transformación de las auténticas recetas guatemaltecas. Ese sentimiento de conocer y mantener viva la tradición culinaria sigue siendo labor de ellas como guardianas, pues

son quienes se encargan de pensar, crear, innovar y transmitir los platillos que se consideran un saber del pueblo (McIntosh y Zey, 1989).

Tanta importancia ha adquirido la producción dulcera de Amatitlán, no solo como elemento cultural de identidad sino también como un trabajo formal. Es por esta razón que se recomienda a las autoridades locales, quizá a través de la Oficina Municipal de la Mujer, generar una estadística para conocer con mayor certeza el número de mujeres dedicadas a su elaboración y distribución. Lo anterior también permitiría realizar futuros estudios no solamente culturales, sino de impacto económico local.

El transcurrir de los años, ha provocado que las recetas de los legendarios dulces se popularicen por muchos lugares guatemaltecos. Sin embargo, existen algunas variedades que son propias de la localidad, por ejemplo, el matagusano, deseado por algunos, pero totalmente desconocido para otros. Todo lo que se refiere a la dulcería tradicional comenzó a producirse de manera doméstica y artesanal, por lo regular se trata de un negocio familiar y la transmisión del conocimiento es generacional.

El ser humano está destinado a crear cultura, ya que las formas de pensar, sentir, actuar, las creencias, la comida y el arte, son algunas formas

de expresarla. Ese 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 como se heredan las tradiciones. Es la manera en la cual un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes continúen replicando 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 una sociedad tan distintiva como lo es Amatitlán, una comunidad confitera por tradición.

Referencias

- Chrzan, J. y Brett, J. (2019). *Food Culture: Anthropology, Linguistics and Food Studies*. New York; Oxford: Berghahn Books.
- 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 historial y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*. Tomos I y II. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- Delgado Salazar, R. (2001). Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África* 36(1): 83-108. <https://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf>
- Delgado Salazar, R., & Delgado Giraldo, M. (2010). De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. *Maguaré*, (24 N.Esp.). <https://doi.org/10.15446/mag.v0n24.N.Esp.17885>
- Estrada, A. (2002). "La gramínea llamada "shaker". Guatemala: Editorial Galería Guatemala. Fundación G&T Continental. Año 5, No. 14.
- Estrada, A. (2002). "De la Vera-Paz a la Costa Sur". Guatemala: Editorial Galería Guatemala. Fundación G&T Continental. Año 5, No. 14.
- Fajardo O. (2018). *Luces de Pampichí*. Guatemala: Impreso en Talleres FORMATEC.
- Fajardo, O. (2009). *Crónicas de nuestro pueblo. Recopilación histórica y hemerográfica del municipio de Amatitlán, Guatemala*. Guatemala. Impresos computarizados, S. A.
- Fajardo, O. (2019). *Tierra de Amatles. Monografía de Amatitlán*. Guatemala:

- Segunda Edición. Sistemas de impresión JL.
- Gage, T. (2010). *Los viajes de Tomás Gage en la Nueva España*. Guatemala: Reimpresión. Tipografía Nacional.
- Gómez, C. y Palma, S. 2005 *El libro blanco del azúcar*. Madrid. Edimsa.
- González Turmo, I. (1998) *La dimensión social de la cocina desde la antropología de la alimentación*. En: Alimentación y cultura: Actas del congreso internacional, Museo Nacional de Antropología, España.
- Harris, M. (1985). *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. New York: Simon and Schuster
- Harris, M. (2007). *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Editorial Alianza. Recuperado en: http://derechoalaalimentacion.org/wp-content/uploads/2012/09/Bueno_para_comer.pdf
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, P. (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill.
- Levi-Strauss, C. (1974). *Antropología estructural*. Barcelona: Ediciones Atalaya, S.A.
- Luján, L. (1972). (compilador). *Libro de Cocyna Volumen II*. Primera Edición. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- McIntosh, W.A y Zey, M. (1989). Women as gatekeepers of food consumption: A sociological critique. *Food and Foodways*, 3:4, 317-332, DOI: 10.1080/07409710.1989.9961959
- 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.
- Sagastume, E. (2015) La dulcería tradicional y popular que caracteriza a Salamá, Baja Verapaz. *Tradiciones de Guatemala No. 83*. Guatemala. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Sam, L. (2012). (traductor). *Popol Wuj* (edición popular). Guatemala: Primera edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Samayoa, A. (2016). *Amatitan (Tradiciones)*. Guatemala: Quinta Edición. Kolash Publicaciones.
- Scharrer, B. (1997) *Azúcar y trabajo: tecnología de los siglos XVII y XVIII en el actual estado de Morelos*. México, D.F.: Primera edición. Centro de Investigaciones y estudios superiores en antropología social.

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.

Consultas en línea

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].

Entrevistas

Álvarez, M. (28 de enero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Aquino, V. (18 de febrero del 2020). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Ardón, J. (05 de febrero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Díaz, I. (28 de enero y 05 de febrero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Fajardo, O. (05 y 18 de febrero; 03 de marzo de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García

Flores, Y. (28 de febrero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García

Méndez, H. (03 de marzo de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Muñíz, J. (abril de 2015). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García

Muñíz, M (abril de 2015). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García

Samayoa, J. (28 de febrero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Vásquez de Aquino, V. (18 de febrero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Vielma, B. (12 de febrero de 2021). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.



Figura 1
Doña Jovita Ardón, confitera reconocida por su
producción de mazapán.
(Sagastume)



Figura 2
Pepitoria, arroz y canela, ingredientes
empleados en la elaboración
del dulce de mazapán
(Sagastume)



Figura 3
Doña Irma Díaz y Doña Yolanda Flórez,
preparando los ingredientes que se llevan al
molino para la elaboración del dulce
de mazapán.
(Sagastume)



Figura 4
Mazapán “de punto”
en el perol
(Sagastume)



Figura 5
Mazapán tendido en regletas para
realizar el corte en marqueta
(Sagastume)



Figura 6
Doña Irma Díaz, elaborando la presentación final del mazapán, empaquetado en papel parafinado (Sagastume)



Figura 7
Botellitas de miel, producción de Doña Graciela Carpio (Sagastume)



Figura 8
Josefa Muñoz Díaz en su puesto de venta en la playa del lago, el dulce que exhibe es la tradicional chancaca (Sagastume, 2015)



Figura 9
Pepitoria y panela, ingredientes para la elaboración del dulce de la pepitoria (Sagastume)



Figura 10
Doña Victoria "Toyita" Vásquez, reconocida confitera amatitlaneca (Sagastume)