

ÁREA TEMÁTICA

07

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

- *Soldadito, un caldo de identidad en Santiago Zamora, San Antonio Aguas Calientes*
- *Gastronomía popular y tradicional en San Antonio Aguas Calientes, Sacatepéquez*

SOLDADITO,

**UN CALDO DE IDENTIDAD EN SANTIAGO
ZAMORA, SAN ANTONIO AGUAS CALIENTES**

ERICKA ANEL SAGASTUME GARCÍA





RESUMEN

El «Soldadito» se trata de un sencillo pero exquisito caldo que nace y pervive en la comunidad de Santiago Zamora, en el municipio de San Antonio Aguas Calientes. Se caracteriza por incorporar ingredientes nativos y heredados, entre los que se destaca la presencia de la pepita, hierbabuena y la naranja agria. El nombre con el que se identifica surge a raíz del conflicto liberal que marcó la historia de Guatemala en 1871, dando a entender que se trataba de una comida accesible y fácil de preparar, para ofrecer a aquellos soldados que se resguardaban en las montañas localizadas en las cercanías, significando un medio de subsistencia durante el trayecto.

Dicha representación culinaria se mantiene vigente en el imaginario colectivo de la comunidad, resulta ser una referencia clara de la identidad gastronómica del grupo lingüístico kaqchikel del lugar. Dentro del objetivo general de la investigación, destaca la preservación de la memoria gastronómica del grupo lingüístico predominante, la comunidad kaqchikel, mediante el registro del proceso culinario del platillo y su frecuencia de consumo, derivándose así los objetivos específicos por medio de los cuales se evidencia el simbolismo que se manifiesta en una representación gastronómica única. Para el cumplimiento de los objetivos mencionados, esta investigación se basó en la aplicación del método cualitativo, ubicando en primera instancia a los portadores de la cultura gastronómica, quienes brindaron la información pertinente a partir de la aplicación de un grupo focal, el desarrollo de cinco entrevistas estructuradas, observación participante y no participante y registro fotográfico.

Palabras clave

Soldadito, gastronomía, tradición, Santiago Zamora, pepitoria.

ABSTRACT

The “Soldadito” is a simple but exquisite broth that was born and survives in the community of Santiago Zamora, in the municipality of San Antonio Aguas Calientes. It is characterized by incorporating native and inherited ingredients, among which the presence of the pip, mint and sour orange stands out. The name with which it is identified arises as a result of the liberal conflict that marked the history of Guatemala in 1871, implying that it was an accessible and easy-to-prepare meal, to offer those soldiers who took refuge in the mountains located in nearby, meaning a means of subsistence during the journey.

This culinary representation remains valid in the collective imagination of the community; it turns out to be a clear reference of the gastronomic identity of the Kaqchikel linguistic group of the place. Within the general objective of the research, the preservation of the gastronomic memory of the predominant linguistic group, the Kaqchikel community, stands out by recording the culinary process of the dish and its frequency of consumption, thus deriving the specific objectives through which it is evidenced. The symbolism that is manifested in a unique gastronomic representation. For the fulfillment of the aforementioned objectives, this research was based on the application of the qualitative method, placing in the first instance the bearers of the gastronomic culture, who provided the pertinent information from the application of a focus group, the development of five structured interviews, participant and non-participant observation and photographic record.

Keywords

Soldadito, gastronomy, tradition, Santiago Zamora, pepitoria.



INTRODUCCIÓN

La alimentación se caracteriza por ser un medio de sustento. Sin embargo, lo anterior no la excluye de esa connotación cultural que ha adquirido a través de la historia y los diversos estudios antropológicos a los cuales ha sido sometida, y que la han llevado a correlacionarse y posicionarse como un auténtico símbolo de identidad.

En la historia del platillo reconocido como Soldadito no se contempla una temporalidad específica para su consumo. Es una receta reconocida en Santiago Zamora, aldea del municipio de San Antonio Aguas Calientes, en el departamento de Sacatepéquez. Es parte de la cultura culinaria cotidiana y familiar desde hace más de 150 años. Sin embargo, la sencillez de su preparación y los ingredientes que en ella se albergan representan un gusto particular entre los pobladores que pertenecen al grupo lingüístico kaqchikel. La disponibilidad y la selección de los ingredientes, así como la elaboración y el consumo, se convirtieron en manifestaciones representativas

del diario vivir. Sin embargo, el transcurrir de los años y la simpleza que caracteriza su elaboración han provocado que su preparación y consumo hayan disminuido, siendo prácticamente las personas que sobrepasan los 60 años a quienes les viene a la mente y lo consideran una receta auténtica y representativa de su tradición gastronómica. Lo anterior podría derivar en una próxima desaparición de la receta, ya que, con el acceso a la diversidad de productos comestibles, para las poblaciones más jóvenes, el Soldadito no resulta ser un atractivo dentro de sus opciones de alimentación. Dado a lo anterior, actualmente en Santiago Zamora se mantiene un trabajo constante por resaltar su atractivo cultural en todas sus manifestaciones, parte importante de estas es la gastronomía. El restaurante Utz'ki'l [El Buen Sazón] ofrece el legendario platillo como una opción de entremés y recomendación de la casa para sus comensales, lo cual contribuye a mantener vigente la tradición gastronómica del soldadito.



MARCO TEÓRICO

A continuación se desarrolla, mediante apartados subtítulados, el contenido del marco teórico.

LA TRADICIÓN COMO UN SÍMBOLO DE IDENTIDAD

En esta investigación se parte desde la premisa de la cultura y su concepción simbólica, aquella que se comprende como la “distribución social de significados compartidos e interiorizados por las personas y grupos sociales en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados” (Giménez, 2007, p. 179). La cocina se describe y percibe como un arte e ingenio de una cultura alimentaria, es decir, como un “conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que se asocian a la alimentación y que, además, se comparten por los sujetos de una cultura determinada o un grupo social” (Contreras, 2002, p. 222).

Las costumbres culinarias constituyen una dimensión esencial para

establecer una parte importante de la figura cultural y antropológica de un pueblo y sus habitantes. Es de esa manera en la que se percibe, dado que la cocina conforma un pequeño universo en el que se manifiesta muchas fases del desenvolvimiento de la sociedad. La acción de comer y alimentarse significa la permanencia y supervivencia del ser humano. Esta dimensión vital de la alimentación es la que hace que todo estudio histórico de una época, de un país o de un pueblo, deba tener en cuenta su gastronomía, ya que, de obviarse, se estaría siendo poco fiel a la realidad, debido a que “son muchos los

fenómenos que se encuentran estrechamente ligados a las costumbres relacionadas con lo que se come” (Ross, 2001, págs. 3 y 4).



Figura 01: Modelo de cocina rural en la aldea Santiago Zamora, San Antonio Aguas Calientes, Departamento de Sacatepéquez. Fotografía Montoya, abril 2022.



Es posible hacer una distinción entre las costumbres culinarias y alimenticias que caracterizan a las diferentes culturas y pueblos que existen en Guatemala (Levi-Strauss, 1994). La gastronomía en sí no se debe únicamente al acto propio de consumir alimentos, engloba tantas facetas del comportamiento social que lo concierne a la alimentación y a los alimentos enriquece en gran medida el imaginario social de los pueblos. La comida se incorpora al patrimonio cultural familiar y colectivo, el arte culinario se convierte en un elemento de cohesión social y la alimentación se consolida como un marcador de identidad comunitaria (Villar, 2014).

La universalidad del hecho culinario como expresión cultural hace de la comida la materia que satisface el hambre y libra de la muerte a los individuos, o la convierte en simbólico *corpus* divino que nutre el espíritu de fieles y creyentes. También la hace motivo de sobremesa para pensar, filosofar, platicar o discutir profundos dilemas de la sociedad, así como el pretexto para concertar reuniones que conlleven la búsqueda o el afianzamiento de vínculos afectivos (Villar, 2014).

Muchas de las costumbres culinarias actuales tienen su origen hace más de dos mil años, lo que aporta una prueba de la continuidad de la multi-

culturalidad en Guatemala. No es una extrañeza el que los hábitos alimenticios de la cotidianidad signifiquen parte integral del patrimonio cultural y natural guatemalteco, el cual tiene sus raíces en la época anterior a la llegada de los europeos (Barrientos, 2012).

En cuanto a tradición e identidad se refiere, se conoce que la cultura popular tradicional está constituida por aquellas manifestaciones, con características propias que se desarrollan en el profundo imaginario de un pueblo. Etimológicamente, tradición significa transmisión: “la tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia” (Carvahalo Neto, 1977, p. 204). De esta manera se expresa la concepción del mundo y de la vida de los grupos sociales, refugiándose en ellos los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura, así como estableciéndose las líneas generales de su identidad, que se transmiten de generación en generación.

El valor cultural del acto de comer es comprendido, cada vez más, como un acto patrimonial, ya que la comida, o bien un platillo o receta específica, es un reflejo del pueblo, de la nación, de los grupos étnicos, de las comunidades, familias y personas. “El sentido de pertenencia a una sociedad y a una cultura nace primordialmente por hablar el mismo



idioma, compartir recetas y platos, crear hábitos cotidianos de la comida” (Lody, 2008, p. 120). Por lo tanto, la comida se convierte en un componente que define y confiere a la persona su pertenencia, es decir “poseer una identidad, compartir un modelo que reúne ética, moral, jerarquía y define roles sociales para hombres y mujeres” (Lody, 2008, p.120).

Las comidas populares guatemaltecas han forjado una permanencia en el imaginario popular, ya que han cruzado épocas, pueblos y años de evolución social y biológica, lo que ha provocado que se constituyan en patrimonio intangible de la sociedad. La gastronomía va más allá de lo que se come tradicionalmente en los festejos patronales de los pueblos. Lo que se cocina en casa, preparado con los productos del suelo, empleando técnicas similares a las de los ancestros, es la base de la cocina criolla de Guatemala, original y sabrosa, que se debe valorar como parte de la identidad cultural (Villar, 2014).



GASTRONOMÍA

La influencia indígena en el arte culinario guatemalteco es profunda y se ha mantenido en el tiempo, esto constituye el primer elemento para comprender la inmediata identificación con la cocina nativa mesoamericana. Así mismo, el sello español, con numerosos productos y de los pueblos vecinos sometidos por España, conforman otro elemento que permitió ampliar las costumbres alimenticias que se destacan hoy en día en el territorio guatemalteco. En fin, la gastronomía guatemalteca está asociada a vivos colores, aromas y sabores, caracterizada por la fusión de grandes culturas. La llegada de los europeos durante el siglo XVI marcó el origen de una centenaria tradición culinaria, producto de la mezcla de las costumbres alimenticias de los indígenas mesoamericanos y la gastronomía de España.

La gastronomía, al igual que algunas ciencias y disciplinas, tiene una definición nominal o etimológica que, por su ambigüedad, poco dice de su objeto y sujetos de estudio o de sus alcances y limitaciones. El Diccionario de la Real Academia Española (DRAE) la define como “arte de preparar buena comida” (RAE, 2022, s/p). Sin embargo, esta definición queda un tanto reducida para el amplio valor y transversalidad de la gastronomía. Los estudiosos han interpretado la gastronomía como mejor les ha parecido, tanto que hoy en día existen varios conceptos sin que exista un acuerdo satisfactorio.

La gastronomía es el:

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico mundial cultural, natural, inmaterial, mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad.
(Montecinos, 2017, s/p)



Hoy en día, la comida es percibida y valorada como una manifestación de sensibilidad y de comunicación entre las personas, exige la presencia de toda la sensorialidad, pero también de los sentimientos para ser verdaderamente integrada al cuerpo y espíritu. Ciertamente es en el gusto, la boca, en donde comienza el corazón y, justamente ahí, apoyada por los sentidos de la visión, olfato, audición y tacto, “la comida se convierte en un elemento entendido y asimilado de manera integral, ganando un valor simbólico” (Lody, 2008, p. 119).

Comer no solamente conforma el complejo acto biológico, ante todo es un acto traductor de señales, de reconocimientos formales, de colores, de texturas, de temperaturas y de estéticas. Comer es un acto que une memoria, deseo, hambre, significados, sociabilidades, ritualidades que hablan de la persona que ingiere los alimentos, del contexto en el que vive, comunicándola también con los demás que participan del momento de comer.

La formación social y cultural del ser humano puede decirse que es entendida por lo que se come y cómo se come. La denominación de productos, ingredientes y condimentos señala la diversidad de comunidades que integran la mesa y los hábitos alimentarios. De la variedad de platillos que Guatemala ofrece dentro de su gastronomía, algunos se han convertido en los más representativos (declarados patrimonio nacional), pero también existen otros que han cobrado popularidad y se consideran cotidianos y de producción familiar, lo anterior no suele ser una razón que los excluya de ese vínculo de tradiciones.



EL CULTIVO MESOAMERICANO, HERENCIA CULINARIA

La producción de alimentos es un hecho cultural cuyas formas específicas son el resultado de una suma de factores que la tierra ofrece, en función del clima, el relieve, la hidrografía y el tipo de suelo. Tiene importancia el conocimiento acumulado sobre el ciclo de desarrollo de las plantas y las costumbres de los animales que se capturan, las técnicas para sembrar, recolectar, cazar o pescar, así como la eficiencia de los instrumentos disponibles para tales fines y para preparar los alimentos.

La agricultura y el riego han permitido obtener más de una cosecha al año y fue uno de los factores que propiciaron el crecimiento de la población. Para la época de la conquista, algunas ciudades eran capaces de mantener a su gran población, gracias, entre otras cosas, a la existencia de un amplio complejo de chinampas, en el que se cultivaba maíz en combinación con especies como los güicoyes, el frijol y una fama de yerbas comestibles conocidas en su conjunto como quiletes. Actualmente el modelo de ese cultivo, en compañía de otras especies, persiste en amplias zonas rurales y constituye su base de subsistencia, dicho modelo es el conocido como «milpa».

La adaptación del hombre en relación con el maíz y otras especies no se limita a los aspectos relacionados con su cultivo. También se desarrollaron técnicas e instrumentos para procesarlo y almacenarlo, entre ellos: las piedras esenciales para moler el grano, tan eficientemente que permanecieron prácticamente inalteradas hasta épocas relativamente recientes; los objetos de cerámica, como las ollas, esenciales en la evolución de las prácticas culinarias, pues permiten controlar y hacer más expedita la cocción de los alimentos, y los comales para cocer o calentar las tortillas.

Con la conquista española la actividad agrícola experimentó profundas transformaciones. Se introdujeron plantas, animales y herramientas que, combinadas con los existentes, dieron lugar a un sistema agrícola que, a la vez que buscaba satisfacer las nuevas demandas del mercado, procuraba la supervivencia de las comunidades indígenas que en mucho mantuvieron cultivos, técnicas y hasta concepciones ancestrales sobre la tierra y sus dones (Redacción de Revista Arqueología Mexicana, 2019).



Al abordar el tema de la tríada mesoamericana, es indispensable entender el agroecosistema tradicional mesoamericano y el método milpa. En este coexisten diferentes tipos de maíz y gran diversidad de plantas, tanto domesticadas como silvestres. Es un policultivo donde los elementos principales son el maíz (*Zea mays*), frijoles (*Phaseolus* spp.) y calabazas (*Cucurbita* spp.), conocidas como las «tres hermanas» o la «tríada mesoamericana». La caña de maíz sirve de soporte de enredo para los frijoles, estos a su vez producen más nódulos de raíces por planta, lo cual incrementa la capacidad de fijar nitrógeno, el cual es aprovechado por el maíz y la calabaza, esta última, por su hábito rastrero y sus hojas anchas, “cubre y protege el suelo, reduciendo el crecimiento de arvenses y manteniendo la humedad” (González, 2020, p. 14).

Algunas de las especies herbáceas encontradas en las milpas incluyen: maíz (*Z. mays*), frijol (*P. vulgaris*), chilacayote (*C. ficifolia*), ayote (*C. argyrosperma*), güicoy (*C. pepo*), haba (*Vicia faba*), tomate (*Lycopersicon esculentum*), miltomate (*S. lycopersicum*), macuy (*Solanum nigra*), hierba blanca (*Brassica* sp.), güisquil (*Sechium edule*), apazote (*Chenopodium ambrosioides*), amaranto (*Amaranthus* spp.), verdolaga (*Portulaca oleracea*), chipilín (*Crotaria longirostrata*), chiles (*Capsicum* spp.), chaya (*Cnidocolus chayamansa*), jícama (*Pachyrhizus erosus*), camote (*Ipomoea batatas*) y yuca (*Manihot esculenta*), entre otras muchas especies más (González, 2020).

Calabaza o güicoy

Conforma uno de los productos de la milpa, en múltiples variedades. Es un comestible de importancia para la cultura maya por sus beneficios y como alimento para la familia. Constituye uno de los alimentos más importantes en la cultura guatemalteca, cuenta con 20 especies o subespecies. Una de las especies más comunes y domesticadas es la *Cucurbita argyrosperma huber*, recibe el nombre popular de güicoy, cuyas semillas son la base de muchas salsas y recados, o bien forma parte de diferentes platillos tradicionales.

Bernardino de Sahagún, en el *Códice Florentino*,



indica que los nombres indígenas son *ayotli* (náhuatl) y *k'úum* (maya). Es un fruto:

Rollizo, ancho, largo y redondeado; tiene semillas, tiene entrañas, tiene flores, que son dulces, descoloridas, de sabor a ceniza, desabridas; la calabaza es trastera, jugosa, fibrosa, con espinitas, con flores tiernas de calabaza que se pueden comer crudas sin hacer daño, [también] se pueden cocer en olla, sólo que se debe comer con mediada porque si se come mucho hincha el estómago. (Redacción de Revista Arqueología Mexicana, 2019, p. 18)

Las plantas del género Cucurbita, que producen frutos que pueden alcanzar un tamaño considerable y poseen una pulpa bastante carnosa, fueron apreciadas en la época prehispánica sobre todo por sus semillas, esas que comúnmente se llaman pepitas, pues son relativamente abundantes, representan una fuente eficiente de proteínas y son susceptibles de almacenarse por lapsos prolongados sin apenas sufrir deterioro.

En la gastronomía popular y tradicional guatemalteca son muy valiosos el maíz, el frijol, el chile y las calabazas o güicoyes, estos últimos dentro del sistema alimentario son un ingrediente de sabor particular al momento de hacer el caldo de res o, en otras variedades, preparar dulces y postres. La semilla o pepita de calabaza tostada, así como la flor, también son aprovechables en la alimentación, ya que es posible comerlas hervidas o asadas con chile, también se emplean como relleno servidas en tortillas.

La importancia de destacar a la calabaza o güicoy en esta investigación radica en que una parte de su estructura conforma el ingrediente principal en el caldo del Soldadito. Entender el sentido del método de la agricultura con milpa permite considerar a este fruto como un producto comestible disponible y de fácil acceso en el campo.



MARCO CONTEXTUAL

A continuación se desarrolla de manera explicativa el marco contextual.

ASPECTOS HISTÓRICOS DE SAN ANTONIO AGUAS CALIENTES Y SANTIAGO ZAMORA

El desarrollo de la investigación se efectuó en la aldea Santiago Zamora del municipio de San Antonio Aguas Calientes, Sacatepéquez. Por lo tanto, se aborda este apartado que contiene información relevante. San Antonio Aguas Calientes es uno de los municipios denominados «poblados históricos», esto se debe a que forma parte de los primeros pequeños asentamientos rurales instalados en la época colonial. Por muchos años ha sido uno de los lugares turísticos más visitados del departamento de Sacatepéquez, cabe mencionar que abarca los espacios de San Andrés Ceballos y Santiago Zamora.

Estudiantes de la carrera de guía de turismo comunitario, durante el año 2021, realizaron una monografía del municipio de San Antonio Aguas Calientes (Chocojol Juyú), en la que se describe que la localidad se remonta desde siglos antes al inicio de los tiempos, 300 años A.C. Según la creencia de los pueblos originarios, las montañas y los volcanes (Agua y Fuego) fueron creados en la noche en la que los dioses mayas Zipacná y Kabracán jugaban a la pelota, lo que provocaba el movimiento de los montes y el vibrar de las montañas (Santos, et. al., 2021).

A partir de la creación, el territorio fue ocupado continuamente por el grupo lingüístico kaqchikel, nombrando a uno de sus hermosos valles Chocojol Juyú (entre cierras y montañas), el cual constituyó una ruta importante de comercio durante la época prehispánica. Las tierras las atraviesa el río Nima'ya' (río grande), que desemboca en el lago Quilisimate, el cual abastecía de peces, tule y que también poseía nacimientos de agua caliente (Santos, et. al., 2021).



Al momento de la llegada de los conquistadores, el valle de la laguna Quilisimate se encontraba despoblado. Cuando se fundó la ciudad de Guatemala en el Valle de Almolonga, el conquistador Pedro de Alvarado fundó cinco pueblos alrededor de la laguna, con la finalidad de abastecer a la ciudad de alimentos, sembrándose maíz y otros cultivos. Dentro de estos pueblos se encuentran San Antonio Aguas Calientes y Santiago Zamora. Los primeros pobladores fueron indígenas pertenecientes al grupo lingüístico kaqchikel, quienes habían sido apresados durante la conquista. A los fundadores de los pueblos, Pedro de Alvarado les otorgó un grupo de estos indígenas y don Juan Chaves trajo algunos afrodescendientes, quienes desempeñaron la tarea de capataces. Con el pasar del tiempo sucedió el mestizaje entre los afrodescendientes y los kaqchikeles, dando origen a los «zambos», “llamados así por su color de piel” (Gall, 1980, p. 213).

Según la tradición oral, el pueblo de San Antonio Aguas Calientes en un tiempo recibió el nombre de San Bartolomé, se encontraba situado arriba (medio kilómetro) de lo que ahora es un campo de fútbol, en el lugar llamado Verapaz, pues en ese tiempo la laguna “casi llegaba a donde hoy se encuentra la iglesia católica” (Rosales, 2005, p. 44). Como producto de una correntada que dejó destruido al poblado de San Bartolomé, los indígenas se trasladaron a un lugar conocido como La Playona, cerca de la Laguna y a la orilla del camino que de Almolonga conducía a Santa Catarina Barahona. Se cuenta que en dicho lugar habitaba un español de nombre Antonio, tan devoto de San Antonio

de Padua que tenía un altar en honor al santo y, como producto de este hecho, la población actual lleva el nombre de San Antonio (Matas, 1996). El agregado de Aguas Calientes debe por lo siguiente:

El 12 de julio de 1586, el Comisario franciscano Alonso Ponce, mencionó que estando en el convento de Almolonga (Ciudad Vieja), el pueblo de San Antonio (que era del convento) tenía una fuente de agua caliente en que se bañaban españoles e indios y hallaban provecho para muchas enfermedades. (Gall, 1980, p. 213).

Cabe mencionar que la aldea Santiago Zamora se fundó alrededor de los años comprendidos entre 1528 y 1540. Durante esa época varios poblados indígenas se establecieron en el valle de Panchoy, mucho antes de la emancipación de los esclavos indígenas a mediados del siglo. Gran parte de los barrios indígenas contiguos a la traza que se fundaron inmediatamente después de que a esos indígenas se les otorgara su libertad recibieron apoyo de las órdenes religiosas y del obispo Marroquín. A mediados de la década de 1560, “los antiguos esclavos indígenas de los barrios y milpas del valle pasaron a pagar impuesto a la corona española” (Rosales, 2005, p. 40). Es importante mencionar que el término milpa en esta sección del artículo hace referencia a un asentamiento rural pequeño, a diferencia de la metodología agrícola.



Entre las milpas fundadas en los años anteriormente mencionados se perfila el poblado de Santiago Zamora, fueron ocupadas en gran medida por esclavos y las denominaciones otorgadas se derivaron del nombre de un santo, seguido por el apellido de fundador español (Lutz, 1987).

<i>Nombre de la milpa</i>	<i>Nombre del fundador</i>
San Andrés Ceballos	Pedro de Ceballos
San Miguel Dueñas	Miguel de Dueñas
Santa Catarina Barahona	Sancho de Barahona
Santiago de Zamora	Alonzo de Zamora
San Lorenzo Monroy	Diego de Monroy

La población de Santiago Zamora fue encomienda de Alonzo de Zamora, quien en los inicios de la colonia explotó minas en la zona y se le concedió un sitio cerca de la laguna para poner a sus esclavos en donde tenía su “lavadero de oro” (Matas, A. 1996, p. 2). Según algunos escritos, en el Valle de Chocojol Juyú hubo explotación de «minas», los vecinos se repartían a los indígenas para trabajarlas, pues no se les permitía realizar oficios distintos a

este. Se conoce de la existencia de dos minas en el pueblo de Santiago Zamora, una ubicada en la montaña y otra cercana al Lago. Al norte de Santa Catarina Barahona y San Antonio Aguas Calientes, en la montaña, se encuentra una de las minas con varios túneles, “un tipo de infraestructura característica del trabajo de los españoles” (Chinchilla, 1991, p. 39).



Matas expone que, según las características geológicas del terreno, en la zona de Chocojol Juyú es casi improbable encontrar oro o plata. Sin embargo, los españoles aseguraban haber extraído los minerales de estos lugares. Derivado de las investigaciones de Matas y otros autores, se plantea la hipótesis de que esas minas encubrían un proceso de extracción y saqueo de oro y plata hacia algunos pueblos indígenas pero de otros lugares, para de esa manera justificar que los minerales eran de las minas locales. Según la información anterior, de esa manera podrían probar la posesión de oro de Alonzo de Zamora. Es importante mencionar la curiosidad de que Sancho de Barahona, vecino de Alonzo de Zamora, tuviera minas y encomiendas en Atitlán, cabe destacar que una de las minas de Chocojol Juyú está precisamente en la región que cubría su encomienda y que consta de varios túneles (Matas, 1996).

Otro aspecto histórico que vale la pena mencionar en esta sección es la Revolución Liberal de 1871. Destacó por ser un proceso reformador de carácter liberal que provocó cambios políticos, económicos, educativos, entre otros. Fue liderada principalmente por Miguel García Granados y con importante participación de Justo Rufino Barrios. Entre la historia importante para este artículo se destaca el 1 de junio de 1871, fecha en la que las tropas armadas ingresaron al territorio de Antigua Guatemala (Kwei, 2017). Este suceso de la historia de Guatemala es importante para este estudio en el

sentido del surgimiento de un platillo que hoy en día se considera tradicional de Santiago Zamora y San Antonio Aguas Calientes y data aproximadamente de más de 150 años de existencia en el imaginario colectivo y gastronómico de la población kaqchikel.

Este hecho histórico permite conocer, analizar y comprender cómo se articulan entornos o contextos, en el siglo XIX y en las primeras décadas del siglo pasado, los enfrentamientos armados entre grupos liberales y conservadores por obtener el poder político y ejercerlo, sin duda hizo que los ejércitos de aquel entonces buscarán formas de alimentar a sus tropas de acuerdo a elementos o ingredientes accesibles y factibles en cada lugar o escenario. A esto se sumó una preparación fácil y con utensilios disponibles que permiten satisfacer el hambre de quienes se enfrentaban, así lograron mitigar una de las demandas indispensables para la sobrevivencia.

Sin duda, el nombre de “el soldadito” nos relaciona al hecho antes mencionado y, desde otra perspectiva, nos permite visualizar la relación entre el que hacer de los seres humanos (hombres en este caso), la cultura (elementos gastronómicos y/o alimenticios) y el escenario real en donde en un tiempo y espacio determinados, se fundieron estos tres elementos que hoy, explican una práctica y tradición que por diversas circunstancias actuales, amenaza con desaparecer.



RESULTADOS Y DISCUSIÓN

A continuación se profundiza en los resultados de la investigación.

ENTRE HISTORIAS DE VIDA Y COMIDA, RESPLANDECE EL CALDO DE SOLDADITO

El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define sus rasgos más característicos, pues así se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la gastronomía tradicional.

La cultura que alberga, define e identifica a la población de Santiago Zamora, en San Antonio Aguas Calientes, pertenece al grupo lingüístico kaqchikel. Es importante mencionar que según el XII Censo de Población y VII Censo Nacional de Vivienda, San Antonio Aguas Calientes cuenta con una población total del 9,988 habitantes, de los cuales el 98.33 % se identifican como kaqchikeles. Por lo tanto, se estima que los habitantes de la aldea Santiago Zamora, en su mayoría, son representantes de ese grupo (Instituto Nacional de Estadísticas, 2018).



Figura 02: Mujeres del grupo lingüístico kaqchikel, originarias de San Antonio Aguas Calientes y colaboradoras en la investigación.

Fotografía Montoya, abril 2022.

Para la recolección de datos durante el trabajo de campo se contó con la participación de mujeres que oscilan entre los 27 a los 88 años de edad, en su mayoría, dedicadas a la agricultura, a la elaboración de textiles con la técnica de doble brocado o reversibles, y también a la producción de artículos de tule, petates y sopladores (M. S. Méndez López; D. J. Santos Miche; M. Miche Méndez; M. E. Miche, comunicación personal, 20 de abril del 2022). La comida que la población de la aldea Santiago



Zamora, San Antonio Aguas Calientes, considera como tradicional se ha caracterizado por albergar ingredientes originarios, de fácil acceso, sencillas preparaciones y que han formado parte de la alimentación cotidiana y familiar según el imaginario colectivo.

Los recuerdos de infancia y juventud de doña María Susana Méndez López reavivan varias preparaciones culinarias, sabrosas, sencillas y que simbolizan un linaje cultural.

Desde los 15 años mi mamá me mandaba a trabajar, me iba al monte a recoger leña, al volver hacíamos nixtamal en olla de barro y se repasaba en piedra. Me pagaban 0.25 centavos al día por tortear, con eso se compraba frijol. (M. Méndez López, comunicación personal, 20 de abril del 2022)

Además, también cultivaba zanahoria, papa, tapiscaba mazorcas y salía a vender camote a San Juan Alotenango, “me iba con mi canasto en la cabeza y al regresar me ponía a hacer sopladores (de tule) que también salía a vender; no tenía caites y de vez en cuando comía carne... no había pisto”. (M. Méndez, comunicación personal, 20 de abril del 2022).

Su alimentación se basó en preparaciones espontáneas y cotidianas:

Comíamos el Soldadito, chipilín con tomate y limón, huevos al comal, solo así sin manteca ni aceite porque no había, así nos daba mi mamá. Nos mandaba a cortar majecuy, al que le dicen quilete, se le ponía tomate y fideos. También comíamos el tomate asado con cebolla y hierbabuena. De vez en cuando se hacía pepián. Así crecí y aquí estoy con 88 años. (M. S. Méndez López, comunicación personal, 20 de abril del 2022).



Doña María Susana recuerda el caldo al cual ahora le llaman Soldadito. Doña Eufemia Miche de Santos y doña María Miche Méndez refieren conocerlo, ya que formó parte de su alimentación cotidiana a lo largo de sus vidas.

“Mi papá me contaba que cuando fueron aquellos tiempos, cuando no había comida para los soldados, se preparaba lo más fácil de conseguir. Juntaban el fuego y se ponía a hervir agua, agregaban hierbabuena, cebolla y jugo de naranja agria y doraban pepita... los soldados solo eso comían y entonces así le quedó el nombre. (E. Miche, comunicación personal, 20 de abril del 2022).”

Es una comida de más de 100 años de antigüedad, la descripción anterior quizá apunta hacia el año 1871, para la época de la reforma liberal, tiempo en el que las fuerzas armadas de Miguel García Granados y Justo Rufino Barrios ingresaron al territorio de Antigua Guatemala. Se infiere que esos soldados fueron los que participaron en los enfrentamientos que condujeron a la liberación de la época conservadora. Por los relatos de campo, se entiende que a partir de esa época se le llama Soldadito, pero seguramente ya formaba parte de la alimentación de la población local.

No existe un tiempo específico para comer Soldadito. Toda vez haya disponibilidad de los ingredientes se puede preparar y degustar. “Se puede comer

en cualquier tiempo, pero es más costoso por el precio de la naranja agria, se consigue muy cara” (E. Miche, comunicación personal, 20 de abril del 2022). Básicamente, el acceso dependerá de la temporada de cosecha de la naranja agria, ya que es un ingrediente indispensable para su preparación.

Es importante mencionar que este último ingrediente es nativo de Asia, específicamente de India, Vietnam y el sur de China. En Guatemala es uno de los tantos ingredientes heredados por los europeos pero que tampoco es endémico de su continente, sino que fue introducido en España por los árabes durante el siglo X (Asociación Guatemalteca de Exportadores [AGEXPORT], 2021). La producción nacional de naranja se encuentra distribuida en los siguientes departamentos del país: Suchitepéquez 31 %, Escuintla 14 %, Santa Rosa 13 % y los demás departamentos de la república suman el 42 % restante. El 62.6 % de la superficie cosechada se encuentra concentrada en 7 departamentos: Santa Rosa 12.0 %, Escuintla 11.8 %, Suchitepéquez 11.5 %, Guatemala 8.7 %, Totonicapán 6.2 %, Alta Verapaz 6.2 % y San Marcos 6.2 % (Dirección de Planificación Educativa [DIPLAN]; Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación [MAGA], 2016).

Según los datos obtenidos a través de las informantes, y otros reportes, la naranja agria puede conseguirse durante todo el año. Sin embargo, se convierte en un ingrediente versátil en su accesibilidad, pero no por la disponibilidad sino en cuanto a lo económico. Se conoce que cuenta con dos periodos de cosecha, de



septiembre a octubre y de noviembre a abril, extendiéndose en algunos casos hasta mayo (AGEXPORT, 2021). La escasez provoca el alza de su precio, elevándolo significativamente a un 100%. “La naranja se compra aquí en el mercado de Santa Catarina Barahona, cuando es tiempo se consigue el ciento a Q.100.00; cuando no, sí se consigue pero cuesta Q.10.00 la mano [cinco unidades]” (D. J. Santos, comunicación personal, 20 de abril del 2022).

El Soldadito se ha caracterizado por ser un platillo casero. Sin embargo, hoy en día es una receta que está quedando en la memoria de las personas mayores de 60 años. Actualmente son muy pocas personas las que lo consumen, “yo tengo recuerdo de haberlo comido únicamente tres veces, porque mi mamá lo preparaba y también con ella aprendí a cocinarlo” (D. J. Santos, comunicación personal, 20 de abril del 2022). Dorly Jackeline Santos Miche estudia para ser guía de turismo comunitario, además ha emprendido un negocio personal relacionado a la cocina, el cual lleva por nombre Utz Ki’il (El Buen Sazón), un establecimiento ubicado en la aldea Santiago Zamora que cumple con el objetivo de valorar, rescatar y destacar la gastronomía local. Se trata del único establecimiento que ofrece el Soldadito como un entremés para los comensales, el cual ha sido bien aceptado.



*Figura 03: Restaurante y servicios turísticos Utz K'i'il .
Fotografía, Maritan, agosto, 2023.*

Antes de ofrecer el Soldadito en la carta de Utz Ki'il, hice un sondeo para determinar qué tan conocido es el platillo en la aldea; pude determinar que la población menor de 20 años no lo conoce y tampoco lo ha probado, en cambio para las personas mayores es un recuerdo de infancia. (D. J. Santos., comunicación personal. 20 de abril del 2022).



EL SOLDADITO, HUMILDE PARA LOS ADULTOS Y DESVALORIZADO POR LOS JÓVENES

Hoy por hoy son más las recetas que guardan recuerdos de infancia y juventud. La sabiduría y prácticas culturales han permitido emplear de manera adecuada los recursos de la tierra para transformarlos en exquisiteces comestibles. Sin embargo, la falta de acceso a las oportunidades a la que se enfrentan actualmente los jóvenes y adultos quizá sea una de las razones por las cuales muchas de las prácticas culturales sean desvalorizadas, incluyéndose la gastronomía.

Dentro de la comunidad de Santiago Zamora, el consumo de caldo de Soldadito, para muchos, es sinónimo de pobreza y falta de oportunidad, cuando para otros tantos resulta ser un recuerdo y una cotidianidad alimenticia. Es por esta razón que actualmente se han reunido esfuerzos para dar a conocerlo y promoverlo como uno más de los atractivos gastronómicos locales.

Como se ha mencionado anteriormente, se trata de una preparación muy sencilla, quizá hasta espontánea, pero de mucha identidad cultural, sobre todo para la población adulta de la aldea. Basta contar con ingredientes como la hierbabuena, pepita de ayote, cebolla, naranja agria, chile y sal, para preparar un tiempo de comida sustancioso acompañado de tortillas calientes o los tradicionales tamalitos «siete camisas».

Parte de los ingredientes principales de esta preparación se encuentran disponibles en los hogares de la localidad, hay que recordar que, en su mayoría, las familias que residen en áreas rurales cuentan con pequeños huertos domésticos en donde se destaca la agricultura del sistema de milpa. Entre estos ingredientes, que probablemente estén disponibles en casa, se pueden mencionar la hierbabuena, la naranja agria y/o los ayotes o güicoyes. El resto deben adquirirse en los mercados. Para este caso se acudió al mercado de Santa Catarina Barahona.

Doña Eufemia recuerda la llegada de su mamá a casa, luego de una jornada de venta de sopladores y petates de tule... “ella regresaba con chiles, y los ponía a dorar en comal de barro, para acompañar la comida del Soldadito” (E. Miche de Santos, comunicación personal, 20 de abril del 2022).



y petates de tule... “ella regresaba con chiles, y los ponía a dorar en comal de barro, para acompañar la comida del Soldadito” (E. Miche de Santos, comunicación personal, 20 de abril del 2022).

El chile es un ingrediente fundamental de la gastronomía guatemalteca, se trata de un producto originario del territorio mesoamericano, considerado el condimento por excelencia por su amplia gama de sabores y picores, además es posible encontrarlo en diversas variedades. Sin lugar a dudas constituye un acompañante y saborizante indispensable en la alimentación de los kaqchikeles de Santiago Zamora y, a decir verdad, del guatemalteco en general. Las variedades que suelen acompañar al Soldadito pueden ser chile zambo o chile chocolate, a los cuales también los mencionan como «chile seco».



Figura 05: Hierbabuena recolectada del huerto familiar y cebolla picadas e incorporadas al caldo para potencializar su sabor. Fotografía Montoya, abril 2022.



Figura 04: Preparación del platillo, se sazona el agua para darle sabor al caldo. Fotografía Montoya, abril 2022

Para preparar el caldo del Soldadito se pone a hervir agua, la cantidad dependerá del número de personas que vayan a consumirlo. “Antes se hacía en un batidor de barro y con leña de encino porque no humea tanto, además el chirivisco se termina muy luego... yo no sé usar estufa, solo con leña he cocinado”. (M.S. Méndez López, comunicación personal, 20 de abril del 2022). “Se hace en olla de barro, porque el sabor es diferente, es más rico” (E. Miche de Santos, comunicación personal, 20 de abril del 2022). Figura 04

Seguidamente se incorpora cebolla picada, hierbabuena, se sazona con sal y por último se le deja caer jugo de naranja agria. Figura 05



Por aparte se dora la pepita, es decir, las semillas internas del fruto del güicoy o ayote. Este es otro ingrediente indispensable que suele acompañar el caldo, pero se sirve por separado. Este proceso se realiza de manera lenta y cuidadosa, logrando que se dore por ambos lados, pero evitando que se queme. De este paso se desprende un delicioso e inigualable aroma que envuelve la cocina y el hogar de quien lo prepara. Debe realizarse de manera cuidadosa, ya que, al exponer las semillas al calor, estas suelen liberarlo de su interior de una manera peculiar, empiezan a tronar y a saltar del comal. Figura 06.

Las pepitas también se condimentan con sal y jugo de naranja agria. Figura 07.

La elaboración del Soldadito, como toda receta, depende mucho del gusto de quien lo prepara. Algunas personas logran hacer de él un almuerzo más sustancioso al incorporarle una fuente de proteína de alto valor biológico, como el huevo, en el momento preciso en el que el caldo está hirviendo, pero también hay quienes preparan una torta de huevo al comal y luego lo agregan al Soldadito (M. E. Miche Méndez, comunicación personal, 20 de abril del 2022). Figura 08

Otro de los acompañantes habituales en la degustación es la tortilla de maíz. Sin embargo, también suelen prepararse tamalitos siete camisas. Estos últimos consisten en pequeñas porciones de masa de maíz con un relleno de frijol colado, se envuelven en tusa y se cocinan al vapor. La masa se extiende en la piedra y se pone encima el frijol colado, después



Figura 06: Pepita dorada en comal de barro. Fotografía Montoya, abril 2022.



Figura 07: Pepita condimentada que acompaña la presentación final del caldo de soldadito. Fotografía Montoya, abril 2022.



Figura 08: Caldo de soldadito recién elaborado. Fotografía Montoya, abril 2022.



Figura 09: Preparación de tamalito con relleno de frijol, acompañamiento para la degustación del caldo de Soldadito. Fotografía, Maritan, agosto 2023 Montoya, abril 2022.

La bebida con la que solía acompañarse el platillo era el café tibio, “ahora ya hay otras cosas, nosotros café tomábamos, endulzado con dulce de panela” (M.S. Méndez López, comunicación personal, 20 de abril del 2022). Hoy por hoy, suele acompañarse con fresco de naranja agria. El soldadito se sirve en escudilla de barro, por aparte se sirve la pepita, condimentada con jugo de naranja agria o limón. Cabe mencionar que el limón solo se usa para la pepita, más no para el caldo, a este último se le incorpora el jugo de chöm, la naranja agria (D. J. Santos Miche, comunicación personal, 20 de abril del 2022).

se va enrollando la masa, de manera que se ven las capas de masa y de frijol. Seguidamente se parten las porciones y se envuelven en la tusa, “jo’q, le decimos en kaqchikel, doblador en castellano” (M.S. Méndez López, comunicación personal, 20 de abril del 2022). Posteriormente se colocan en la olla en un orden tradicional para que el vapor y el tiempo consigan la cocción ideal. Figura 09

La degustación de Soldadito se ofrece en una escudilla de barro, por aparte se sirve la pepita tostada y condimentada con sal y limón. Se acompaña de tortilla o tamalito siete camisas. El caldo es un alimento que puede ser preparado tanto por mujeres como por hombres, sin duda la practicidad de su elaboración lo condujo a ser el platillo predilecto de los soldados que lucharon como opositores al conservacionismo. Figura 10



Figura 10: ¡Caldo de soldadito listo para degustar! Fotografía, Montoya, abril, 2022



COMENTARIO FINAL

Las cocinas tradicionales y su gastronomía son algunos de tantos aspectos culturales a los que hoy en día se les está dando una revaloración, fortalecidos con las ventajas de la vida moderna, pero sin dejar de valorarse las experiencias del pasado que han sido transmitidas por generaciones. El turismo, pero también el deseo de apreciar y reencontrar su identidad, son factores que han obligado a la población de Santiago Zamora a repensar en lo propio, a replantear la gastronomía local y ofrecer a los visitantes aquellas recetas de las abuelas como una muestra de sus raíces.

Cada sociedad, a lo largo de su historia, ha construido límites culturales para definir aquello que considera como auténtico, lo que se ha creado y transformado dentro de la comunidad. Las prácticas alimentarias forman un papel esencial, ya que juegan ese rol que ejerce una diferencia cultural entre grupos en contacto.

La gastronomía dentro de la cultura de los guatemaltecos también se considera un símbolo de convivencia ya que, en los comedores, en los hogares, en aquellos puestos de comida popular, o simplemente al aire libre, se reúne un grupo de personas, conocidos o desconocidos, para disfrutar de algún tiempo de comida.

El ser humano en definitiva es un ser sabio, que ha empleado su ingenio y creatividad para preparar los alimentos que le han permitido subsistir a lo largo de su historia. En el caso del Soldadito, son varias las personas que han hecho de él un caldo más fortificado al incorporar el alimento proteínico por excelencia, el huevo, convirtiéndolo en un tiempo de comida más nutritivo y sustancioso. Muchos son los ingredientes de raíces prehispánicas, pero, a partir del siglo XVI y hasta la fecha, se ha creado un vínculo muy estrecho con aquellos productos traídos de España que han permitido enriquecer la receta y realzar su sabor.



Tanto auge ha tomado el aspecto gastronómico que incluso se encuentra estrechamente relacionado con las expresiones populares del pueblo, con las tradiciones familiares, las cotidianas y las festivas, elementos que envuelven la gastronomía transformándola en un claro ejemplo de que el arte culinario constituye un elemento de cohesión social y que, por lo tanto, la alimentación es un distintivo de la identidad de un pueblo.

Es importante dar a conocer parte de lo que conforma la gastronomía tradicional que identifica a un grupo determinado, ya que forma parte de aquellos elementos que, aunque no estén declarados por acuerdo ministerial, forman parte del patrimonio tangible e intangible del pueblo.

Uno de los principales objetivos es promover, entre los miembros de la misma comunidad, que todos aquellos elementos culturales deben perdurar en el imaginario colectivo y que continúen siendo prácticas de transmisión generacional con el fin de resguardar esos valores únicos. También es importante entender que por ningún motivo ninguna receta debe ser menospreciada, pues todo aquello que se prepara con los ingredientes que brinda la madre tierra no solo es alimento que nutre el cuerpo, sino también las creencias y por consecuencia la cultura.

Como uno de los resultados del trabajo de campo, se conoce que en San Antonio Aguas Calientes también se consume Soldadito. Sin embargo, el toque o la sazón de aquel que se prepara en la aldea de Santiago Zamora es lo que hace la diferencia. Además de que es importante reconocer que es la población de este último lugar la que ha reunido esfuerzos por recuperar una receta ancestral y ponerla en vigencia nuevamente.

Varios son los alimentos e ingredientes que alberga el caldo del Soldadito y que han formado parte de la alimentación habitual del guatemalteco desde años



remotos, entre estos se mencionan a la pepita, el chile y los acompañamientos derivados del maíz. Es oportuno indicar que la pepita, además de estar presente en el caldo de Soldadito, también es utilizada para otras recetas consideradas como tradicionales de la localidad de San Antonio Aguas Calientes, por lo que se concluye que es un ingrediente base en la alimentación de los locales y que además es de fácil acceso y disponibilidad.

También es posible inferir que el caldo del Soldadito fue el alimento ofrecido a aquellos soldados que se asentaron en el territorio durante la época de la Reforma liberal, en el año 1871, por lo que cuenta con una vigencia de más de 150 años.

Para muchos significa un recuerdo de una alimentación cotidiana, pero para otros la sencillez de su preparación es sinónimo de pobreza y pocas o nulas oportunidades de sobresalir, lo cual ha generado un sentimiento de rechazo y, por lo tanto, una discontinuidad en la práctica de cocinarlo y consumirlo. Actualmente, la población infantil y adolescente no lo conoce, no lo consume ni lo cataloga como un aspecto de identidad cultural.

El restaurante Utz Ki'il, o El Buen Sazón, en su traducción del kaqchikel al español, es el único establecimiento que ofrece caldo de Soldadito en su carta. Se trata de un establecimiento que invita a sus comensales a degustar la comida criolla y tradicional de la localidad. Es necesario resaltar que el Soldadito ha sido bien aceptado, pues en realidad es exquisito y en él sobresalen los sabores de la pepita dorada y sazonada y también el de la naranja agria.

Es importante dar continuidad a la gastronomía tradicional de San Antonio Aguas Calientes. Existen varias recetas, quizá simples para muchos, pero de gran valor cultural por el simple hecho de incorporar ingredientes locales. Preservar de forma escrita la cultura gastronómica, quizá permita crear una transformación en el pensamiento juvenil y de esta manera lograr valorar, en la misma comunidad, aquello que se considera auténtico, además de comprender que la gastronomía guatemalteca es basta, sabrosa y generadora de identidad cultural.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Asociación Guatemalteca de Exportadores. (2021). Petit Grain, Citrus X aurantium. Ciudad de Guatemala. Recuperado de: <https://www.export.com.gt/documentos/guia-de-cultivos/guia-de-cultivo-de-petit-grain.pdf>
- Barrientos, T.; Guirola, C. e Ivic de Monterroso, M. (2012). El corazón maya en la tradición culinaria. Raíces mayas de la gastronomía guatemalteca. Ciudad de Guatemala: Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT).
- Chinchilla, Miranda. (1991). Impacto de la conquista en las comunidades del valle de Quilisimate, Sacatepéquez durante la primera mitad del del siglo XVI. (Tesis de grado). Escuela de Historia, Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Contreras, Jesús. (2002). Los aspectos culturales en el consumo de carne. Somos lo que comemos: Estudios de alimentación y cultura en España. España. Editorial Ariel España.
- De Carvalho Neto, P. (1977). Diccionario de teoría folklórica. Ciudad de Guatemala: Editorial Universitaria (USAC).
- Gall, F. (2000) Diccionario Geográfico de Guatemala. Ciudad de Guatemala: Instituto Geográfico Nacional.
- Giménez, G. (2007), Estudios sobre la cultura y las identidades sociales. México, D.F.: (primera edición.). ITESO. <https://doi.org/10.2307/j.ctvdmwzr4>



- González García, E. A. (2020) Contribución de la agrobiodiversidad del sistema milpa a la seguridad alimentaria y nutricional de familias k'iche' del altiplano guatemalteco. Turrialba, Costa Rica: Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza.
- Instituto Nacional de Estadística. (2019). XII Censo nacional de población y VII de vivienda. Ciudad de Guatemala. Recuperado de: https://www.censopoblacion.gt/archivos/resultados_censo2018.pdf
- Kwei, I. (2017) Aprende Guate. Historia de la revolución liberal de 1871 en Guatemala. Recuperado de: <https://aprende.guatemala.com/historia/epocas-historicas/revolucion-liberal-de-1871-guatemala/>
- Levi-Strauss, C. (1974). Antropología estructural. Barcelona, España: Ediciones Atalaya.
- Lody, R. (2008). Acarajé, comida y patrimonio del pueblo brasileño. Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Primera edición. Barcelona, España: Icaria Editorial.
- Lutz, C. (1987) Historia Sociodemográfica de Santiago de Guatemala 1541-1773. Serie Monografía No. 2. Ciudad de Guatemala: Editorial CIRMA
- Matas, A. (1996) Etnohistoria de los pueblos del valle de Chocojol Juyú, durante el período 1770 – 1820. Ciudad de Guatemala: Dirección General de Investigación (USAC).
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. (2016) Naranja agro en cifras 2016. Guatemala. Recuperado de: <https://precios.maga.gob.gt/archivos/agro-cifras/individuales/Naranja%20Agro%20en%20Cifras%202016.pdf>



- Montesinos, A. (2017). Centro empresarial gastronómico y hotelero CEG-AHO. Definición de gastronomía y turismo gastronómico. Recuperado de: <https://cegaho.wordpress.com/2017/10/11/definicion-de-gastronomia-y-turismo-gastronomico/>
- Redacción de Arqueología Mexicana. (2019). Cultivos mesoamericanos. Calabazas. México. Revista Bimestral Arqueología Mexicana, edición especial 84.
- Rosales Castellanos, S. R. (2005) Centro cultural recreativo para San Antonio Aguas Calientes, Sacatepéquez. (Tesis de Grado). Facultad de Arquitectura, Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Ross, M. (2001). Entre el comal y la olla. Primera edición. San José, Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a Distancia San José.
- Santos, L. A.; Hernández López, L. G.; Santos Santos, K. L.; Guarchín Chávez, H. P.; Godínez Hernández, K. M. A.; Guachín, Apen, G. M.; Pérez Chiz, C. M.; García Martínez, S. E.; Santos López, M. E.; Hernández, H.; López y López, G. M.; Galán, S.; Santos Miche, D. J.; López Pérez, F. F.; García Marín, A. S.; Quino Ajín, W. A.; Zamora Hernández, H. A. (2021) Monografía de San Antonio Aguas Calientes y aldeas vecinas. (Trabajo de grado). INTECAP, Guatemala.
- Villar, L. (2014) La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas. Segunda edición. Ciudad de Guatemala: Editorial Universitaria (USAC).