

LA DULCERÍA POPULAR Y TRADICIONAL QUE CARACTERIZA A SALAMÁ, BAJA VERAPAZ

Ericka Anel Sagastume García

Introducción

La cultura popular tradicional está constituida por aquellas manifestaciones que se desarrollan en el seno del pueblo de un lugar determinado, la cual posee características propias que expresan la concepción del mundo y de la vida de esos grupos sociales, refugiándose en ellos los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura; así como el establecimiento de las líneas generales de su identidad.

Al hablar de la historia del hombre, es preciso hablar de la cultura, lugares, costumbres y tradiciones, así como también del arte culinario; y en este caso del gusto por el dulce. La aparición de la cultura del dulce en Guatemala es históricamente trascendental para consolidar la identidad nacional y regional, ya que define sus rasgos más característicos, que le confieren un toque especial y de gusto privilegiado

ya que, a través del mismo, se estimula el sabor y el colorido de productos que forman parte de la gastronomía tradicional.

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

La riqueza cultural de Guatemala incluye a la gastronomía en todas sus variedades; pero en el caso específico del municipio de Salamá, Baja Verapaz, es preciso destacar que es popular por su rica y múltiple tradición dulcera, algunas variedades propiamente de

raíces y creación salamateca y que es parte de una característica mestiza.

Lo que en Guatemala se conoce por “confitería” llega, nace y se perfecciona en tiempos de la Colonia (Villar Anleu, 2012:23). La dulcería fina tiene su mayor expresión en esa época, sus ingredientes la convierten en deliciosos bocadillos que se consumen en cualquier época del año. Salamá se ha convertido en un crisol para la elaboración de dulces tradicionales y caminar por los trayectos quebradizos de sus calles, permite encontrar puestos de venta de aquellos dulces artesanales que con su colorido, aroma, textura y dulzura, consienten el paladar de quien los visita.

El arte del comer, tradición e identidad

El conjunto de los valores fundamentales de cada sociedad, en sus diversas manifestaciones: artísticas, literarias, científicas, etc., conforma la cultura de un pueblo. El estudio de las costumbres culinarias se convierte en una dimensión indispensable, ya que la “cocina” se ha transformado en un espacio en el cual se representan algunas fases del desarrollo de la sociedad; por lo tanto, permite establecer una estructura cultural y antropológica de cualquier pueblo.

Según Levi-Strauss, la cocina de una sociedad es analizable en elementos constitutivos, denominados “gustemas”, dichos elementos se encuentran

organizados de acuerdo a ciertas estructuras de oposición y de correlación (1994: 125-126). Por lo tanto, es posible hacer una distinción entre las costumbres culinarias y alimenticias que caracteriza a las diferentes culturas y pueblos que existen en Guatemala; en este caso, la gastronomía de los salamatecos.

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

Debido a la intencionalidad del presente artículo, hablar del arte culinario es indispensable. El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define los rasgos más característicos que le confieren un toque especial y de gusto privilegiado, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte

de la disponibilidad alimenticia local, y por supuesto, de la gastronomía tradicional.

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

Cada receta y cada procedimiento se traducen en el resultado de un minucioso proceso que engloba las más antiguas tradiciones, en este caso es el azúcar, la panela, las frutas, la leche y el frijol “del suelo”, como se denomina en Salamá, los principales actores de la materia en creación.

El transcurrir de varios siglos, ha logrado una vasta compilación de conocimientos que giran alrededor del ambiente natural y social de la cultura guatemalteca, lo que ha dado paso a lograr satisfacer las necesidades de alimentación. La gastronomía es un elemento importante, ya que no sólo se considera como el acto cotidiano de comer sino que refleja cada uno de los elementos que la caracterizan e identifican con un sello propio.

Los edulcorantes de Mesoamérica y la época colonial

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

De igual manera La Recordación Florida, hace referencia a la existencia de “las abejas, de que hay diversidad de especies, que fabrican distintas calidades de miel” (De Fuentes y Guzmán, 2013:433). Por lo tanto, sin duda alguna, el gusto por los sabores dulces de la miel recogida de las colmenas por el hombre primitivo provocó la aceptación de otras fuentes igualmente agradables al paladar, como los productos de la caña y las mieles por parte de los conquistadores.

El origen de la caña de azúcar difícilmente puede ubicarse con precisión en relación al espacio y tiempo. Sin embargo, la mayoría de 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 y se le atribuye a Cristóbal Colón el traslado del producto hasta el nuevo mundo en el año de 1493; a partir de donde se extendió su cultivo por Centro y Suramérica. (Hernández Ayón y Hernández Ayón, 2013:2; Mintz,S 2003:232).

Durante el año de 1524, extraños individuos llegaron al territorio mesoamericano y lo invadieron de forma militar. Los invasores provenían de España, ellos transportaban sus provisiones de alimentos, los cuales les permitió subsistir durante la travesía. Contaban con lo conveniente para satisfacer su apetito y poner en práctica la tradición culinaria europea. Los hábitos alimenticios de los europeos se establecieron en el Nuevo Mundo como una imposición, esto les permitió satisfacer su gusto y con la inevitable combinación de ingredientes nativos, culminó en una impostergable fusión, dado a que los extranjeros se posicionaron de tal manera hasta quedarse en la región Mesoamericana. Sin embargo, el choque de culturas no borró la cocina prehispánica pero tampoco consolidó la europea. Con los criollos primero y, luego, los mestizos se propagó la cocina híbrida, mezcla de lo ancestral y lo hispano árabe (Villar Anelu, 2012: 24 y 25).

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

Herencia de la cocina colonial

Conforme el paso del tiempo, los españoles trajeron nuevos cultivos de frutas, entre éstos destacan: los duraznos, ciruelas, manzanas, peras, higos, membrillos, granadas, trigo y, como ya se ha mencionado anteriormente en éste artículo, la caña de azúcar desde las Islas Canarias (Luján Muñoz, 1972:10). En los pueblos fundados por los españoles 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 Anléu describe que cuando los mestizos biológicos se hicieron presentes, la cocina colonial distinguía sabores y fórmulas con sello hispano-árabe, pero ajustadas a los recursos mesoamericanos. Fue en ésta época,

en la que prosperó la elaboración de postres azucarados y dulces (2012:23). Sin duda alguna, el azúcar se convirtió en un producto que provocó asombro, probablemente por las propiedades fisicoquímicas que posee, ya que le permite combinarse, fundirse, cristalizarse y diluirse. Por esta razón, es posible emplearse en un sinnúmero de preparaciones por aquellos quienes imponen su creatividad en la confitería popular y tradicional.

Los colonizadores españoles también introdujeron algunos utensilios de cocina como los peroles de cobre y manuales de cocina de la época. Además, se establecieron en conventos, donde el ingenio de las monjas se manifestó en una copiosa variedad de golosinas. En ollas y peroles conventuales se mezclaron tantos ingredientes españoles como nativos y el resultado se mantiene vigente y maravillando a muchos. La exquisita combinación de azúcar con leche, sazonada con rajitas de canela y empleando la fuerza de movimientos de paleta, dio paso a la tradición del dulce de leche, dando lugar a las populares canillitas de leche y tartaritas con relleno de dulce de leche, las cuales se pueden degustar en numerosos establecimientos del casco urbano de Salamá, Baja Verapaz; por mencionar algunos: Tienda La Equitativa y Cafetería La Central.

De la compilación titulada Libro de Cocyna del historiador Luis Luján 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. Sobre los pasteleros y reposteros, se conocen referencias a finales del siglo XVI. La producción de dulces, con el tiempo, pasó a fábricas artesanales hasta convertirse en un atributo de la gastronomía (Luján Muñoz, 1972:10 y 11).

La introducción del azúcar y su ulterior producción en los muchísimos trapiches, entre estos el de San Jerónimo, que fue uno de los más importantes en el Reino de Guatemala, permitió el surgimiento de una vasta producción de dulces, y entre las variedades que se han elaborado, específicamente, en Salamá se pueden mencionar: el mazapán, el vuélveme loco (hecho de sidra), bolas de tamarindo, dulce de zapote, piña y camote, canillitas de leche, caramelos de temperante, morro, leche burras, pepitorias a base de manía molida o pepitorias con dulce de rapadura, café con leche, chibolas de dulce con manía quebrantada, astillado o quebradientes, melcochitas de rapadura y de azúcar, muñequitos y sapitos de miel, panelitas de azúcar, barquillos y rositas, coyoles en dulce, quitandé, nuégados, limas rellenas, matagusanos, espumillas y africanos, tartaritas de leche, chilacayote e higos cristalizados, dulce de coco y manzanillas (Municipalidad de Salamá, 2014).

La extensa variedad de productos confitados que se pasean a lo largo y ancho del país en busca de los paladares más exigentes y que desde sus inicios se producen de manera artesanal, en definitiva, es una de las tradiciones más arraigadas de Salamá.

Ingredientes, una fábrica de sabor y dulce arte ancestral

Transcurridos cuatro años del inicio de la época colonial, el Reino de Guatemala, se encontraba rodeada de milpas que pertenecían a los vecinos españoles. Los solares fueron cedidos para el cultivo de la caña de azúcar y el trigo. Paralelamente surgen los primeros ingenios y trapiches dando lugar a la incorporación del azúcar y la panela (Villar Anléu, 2013:8); siendo el de San Jerónimo uno de los que “absolutamente, con providencia, dan este abasto á la ciudad de Goathemala”. (De Fuentes y Guzmán, 2012:380).

Entre los productos de la caña se encuentran el dulce de panela. Es un producto moreno, logrado mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar, su consistencia es dura aunque fácil de partir. Durante varios siglos, fue el endulzante tradicional de muchas bebidas, especialmente del café, así como de los postres y dulces (Boesche, 1997:161).

Cuando la elaboración y consumo del azúcar se incrementó considerablemente entre las clases

acomodadas, se desencadenó una especial inclinación por el consumo de alimentos combinados con fruta, canela, leche pintada con vistosos colores, procesos de cocción y técnicas de amasado. Todo lo anterior dio lugar a diversas formas, convirtiéndose en el ingrediente principal de los postres caseros y dulces regionales. Frutas, leche, especias aromáticas, harina, miel blanca, panela y diversas semillas son otros ingredientes que dan forma y sabor a deliciosos bocadillos que los diferencian de otros productos del mismo tipo.

Entre las frutas, algunas verduras y semillas las más comunes son: el coco, guayaba, zapote, piña, camote, chilacayote, pepitoria, coyoles, jocote, frijol, manía, mazapán, tamarindo y morro. Por ejemplo, la cocción de la pulpa del morro, mezclada con otros ingredientes da origen a los tradicionales caramelos de morro. Otro ejemplo es el frijol negro o “frijol del suelo” que combinado con el dulce de la panela da origen al tradicional quitandé de Salamá, Baja Verapaz.

La leche representa un ingrediente versátil en la dulcería tradicional. Algunos derivados son las canillitas de leche, quizá uno de los dulces más populares. La mezcla de leche, abundante azúcar y canela, la exposición al calor del fuego para llevarlos a ebullición, le permiten adoptar una consistencia conocida como punto de jalea. Una vez conseguida la consistencia y enfriada la

mezcla a una temperatura soportable de manipular y batir, permite darle forma a las tradicionales canillitas de leche.

La confitería tradicional de Salamá, Baja Verapaz

Desde la época de la Colonia, la gastronomía guatemalteca se ha visto influenciada por la cultura culinaria del viejo continente; como se ha mencionado anteriormente en este artículo, los dulces no significaron una excepción. Sin embargo, el proceso de la conquista cultural, la riqueza de las frutas y sabores nativos de la región salamateca continúan sorprendiendo a los guatemaltecos y a todos aquellos que visitan el municipio.

Según la información proporcionada por la Municipalidad de Salamá, el valle del Urram se mostró propicio para el cultivo de la caña de azúcar, lo que generó una floreciente industria, no solo de azúcar, sino de la fabricación de panela, hecho que se muestra con el Trapiche Industrial de San Jerónimo y con la huella de crecientes trapiches a lo largo del valle y de Baja Verapaz. (2014)

El cultivo de la caña de azúcar en Salamá generó a su vez un desarrollo de la fabricación de dulces, los cuales se vendían y consumían por todas partes. Según la Municipalidad local, no se cuenta con un registro que indique cuáles fueron los dulces de mayor producción durante aquella época. Sin embargo, sí se conocen algunos

dulces que son propios de la región como las leche burras, el quitandé, los caramelos de morro y las pepitorias de manía, por mencionar algunos de los que aún se fabrican. La variedad de dulces que actualmente se producen en Salamá, poseen raíces coloniales y su elaboración artesanal es una técnica heredada por generaciones.

La producción artesanal de dulces tradicionales constituye un trabajo familiar, siendo la base económica de los hogares que los fabrican y contribuyendo a mantener viva la tradición dulcera que identifica al pueblo salamateco. No obstante, cada vez hay menos personas que se dedican a tan preciada labor y es por esta razón que algunos dulces mencionados con anterioridad ya no se producen.

Doña Lilian Gozález Soberanis es quien actualmente produce los tradicionales caramelos de morro, café con leche, leche burras y pepitorias de manía. Con las variedades mencionadas contribuye al abastecimiento de las vitrinas que exhiben algunos dulces tradicionales en la tienda La Equitativa.

En este apartado del artículo, vale la pena mencionar que la tienda La Equitativa se ha mantenido en funcionamiento durante más de 100 años, dedicándose a la venta de dulces tradicionales, abarrotos y la bebida del tiste. Cerca de los años 1902 a 1905, los dulces eran depositados en “cartuchitos de papel”, seis dulces por un centavo (Sierra, L. Entrevista 11 de febrero

2015). Actualmente, a La Equitativa la abastecen de dulces tanto doña Lilian González Soberanis, como Maritza Córdova Prera y Raquel Rodríguez. La última, con los muñequitos de miel, específicamente.

Producción de tartaritas y canillitas de leche, espumillas y africanos

Doña Maritza Eugenia Córdova Prera, originaria de la ciudad de Guatemala pero de raíces salamatecas, es confitera y repostera por tradición familiar y se ha dedicado al oficio por más de 30 años. Comenta que algunas de las variedades de dulces que ha producido son recetas familiares y otras las ha sacado de algunos libros de cocina.

“Algunos dulces los aprendí a hacer con mis tías”, comenta. La familia Prera es reconocida en Salamá por la producción de dulces. Doña Maritza, de raíces europeas, comenta que el papá de su abuelo materno, Francisco Prera, era de origen español, don Alejandro Prera. Don Alejandro tenía 6 hermanas, todas quedaron solteras, y se dedicaron a la producción de dulces. Es a partir de dichos miembros de la familia que se inicia la tradición confitera y repostera de doña Maritza Córdova Prera. “No recuerdo con mucha claridad el nombre de las tías abuelas, una se llamaba María, otra Amalia y otra Viviana... la última murió para el año del terremoto de San Gilberto”, año de 1976. “Ellas hacían unos dulces que se

llamaban leche burras, que ya casi no se encuentran en Salamá, y también hacían limas rellenas”.

Actualmente, trabaja bajo encargo y solo elabora tartaritas de leche, espumillas, africanos y canillitas de leche, “es lo que más buscan, lo que más se vende”; aunque en alguna época también trabajó el chilacayote, higos, turrón y dulce de nance, entre otros.

Aunque los ingredientes para la elaboración de dulces artesanales sean de fácil acceso y disponibilidad, la persona que los elabora debe de conocer sobre algunas técnicas específicas de cocción. “Cualquiera puede disponer hacer dulces, pero si no saben el punto, no quedan bien”, opina. Doña Maritza refiere que para la producción de los dulces de leche, dicho ingrediente debe de ser sometido al fuego añadiéndosele azúcar y canela, “cuando está de punto, se deja enfriar y después de bate para hacer las canillitas de leche”. El “punto” para la producción de esta variedad de dulces dependerá de la densidad que adquiera la leche al ser sometida al calor del fuego. (Córdoba Prera, M, entrevista 12 de febrero, 2015).

Las canillitas de leche adquieren su consistencia a través de la temperatura ambiente. Sin embargo los “africanos y espumillas, deben hornearse alrededor de una hora... se colocan en moldes pequeños de papel corrugado”. El ingrediente principal para esta clase de

dulces es el huevo, para los africanos, específicamente, se emplea la yema del huevo. Doña María Magdalena Rosales, originaria de la ciudad de Guatemala, pero con más de 40 años de vivir en la cabecera de Salamá, refiere que para los africanos, “se baten las yemas de huevo, mezcladas con azúcar, hasta que de punto. Se agrega canela y se sigue batiendo hasta que quede una mezcla cremosa, se sirve en moldes y se hornea” (entrevista, 10 de febrero 2015). En cuanto a las espumillas, la clara del huevo es el ingrediente principal.

Para hacer las tartaritas con relleno de dulce de leche, los ingredientes empleados son la harina de trigo, yemas de huevo, y el mismo dulce de leche que sirve para hacer las canillitas, se utiliza para el relleno de las tartaritas. Las tartaritas son el dulce más laborioso, de las variedades que doña Maritza produce, pero es el que más se vende “Para modelar la pasta de las tartaritas, se emplea una máquina que sirve para hacer pasta para espaguetis”. (Córdoba Prera, M, entrevista 12 de febrero, 2015).

Higos, tamarindos, cocadas, dulce de melocotón y manzanillas

Doña María Magdalena Rosales, también se dedica a la producción de dulces artesanales y a la venta en un local propio ubicado, “en la calle de los Naranjos”. Junto a su hija, Aura Magdalena Soto Rosales, trabaja los

tradicionales dulces de coco, “las cocadas”. Sin embargo, por su parte, produce los tradicionales higos en miel, bolitas de tamarindo y camote en dulce. Aprendió el oficio por instrucción de su abuela y perfeccionó sus técnicas a través de un curso que proporciona el Instituto Técnico de Capacitación, INTECAP.

Para la producción de higos, se abastece de su propia cosecha ya que en su casa tiene sembrado un árbol de higos. Para proceder a la elaboración de los higos en miel, prepara un baño plástico en el cual sirve un poco de agua. “Los higos se ponen en agua porque a la hora de cortarlos sueltan mucha leche y quema”, indica. Se lavan bien y se procede a quitarles la piel externa que los recubre empleando un pelador, posteriormente se cuecen con azúcar. La clave a cerca de la cantidad de agua que se emplea para su cocción, es que cubra todos los higos, “se le pone una libra de azúcar por cada 25 higos”. Se deja que hierva hasta observar que la miel que se va formando este densa. Para destinarlos a la venta, Doña Magdalena coloca tres higos formando una especie de torre, la miel blanquecina que los recubre es la misma miel que ha resultado del cocimiento de los higos con azúcar, la cual se bate antes de bañar la torre de higos con la misma (entrevista, 10 de febrero 2015).

El dulce de las bolitas de tamarindo, es uno de los confites más sencillos de elaborar. “Sólo se remoja el tamarindo

y se deja reposar hasta que suelte las pepitas”, posteriormente se elaboran las bolitas y por último se pasan por azúcar. “Para darles color se usa esencia vegetal de piña o de fresa” amarillo y rojo respectivamente (entrevista, 10 de febrero 2015).

La cocada, es un dulce “muy delicado, a veces se corta y se echa a perder”, señala. Para la manufactura de este dulce es necesario utilizar partes iguales tanto de coco como de leche y azúcar. Doña Magdalena refiere que para la producción de las cocadas se invierte más tiempo, ya que hay que rallar la carnaza del coco, posteriormente se cuece con la leche y el azúcar y se le agrega canela.

En Salamá se encuentra una fruta alargada a la cual llaman melocotón, crece como una enredadera, a través de guías. Doña Magdalena tiene su propia cosecha de melocotones en casa. Ella prepara un dulce de melocotón cocido y combinado con otras frutas o con camote “para preparar un dulce seco, como el camote cristalizado”. El melocotón, por la parte interna es como ver un ayote tierno, se pela empleando un pelador de cocina, se parte por la mitad y con la ayuda de un tenedor se extraen todas las semillas. Se parte en trozos pequeños y se mezcla con papaya y piña, se cuece con azúcar, clavo, canela y pimienta gorda. El melocotón es una fruta que en Salamá también se emplea para preparar el tradicional ponche de Noche Buena. Doña Magdalena refiere que al jugo que

se extrae del melocotón, se le atribuyen propiedades medicinales para las afecciones pulmonares específicamente (entrevista, 10 de febrero 2015).

Para preparar las manzanillas en miel, se lavan y se ponen a “sancochar”, para este procedimiento se vierte agua sobre el perol hasta que cubra la frutilla. Cuando la cáscara de la manzanilla se ha reventado, como resultado de la exposición del calor, se apaga el fuego y se dejan enfriar para que sea posible manipularlas y extraer por completo la cáscara que las recubre. Posteriormente se cuecen agregando azúcar. “Yo no les pongo canela porque les cambia el sabor, antes las ponía en una tucita, pero por el polvo mejor las vendo en bolsita plástica; 10 manzanillas por Q. 5.00”, refiere (entrevista, 10 de febrero 2015).

Exclusivos de Salamá, y otros confites

Según las personas entrevistadas, existen algunas variedades de dulces que se encuentran solamente en Salamá.

Caramelos de morro

“Este caramelo es bueno para la garganta y también se pueden hacer de higo y de cardamomo” (González Soberanis, P. Entrevista 11 de junio 2014).

Los tradicionales caramelos de morro, que se encuentran de venta en la centenaria tienda La Equitativa, son producto del trabajo de doña Patricia González Soberanis; confitera por tradición familiar, que tiene sus raíces

por los años “1840-1860” (Guzmán, J, entrevista 11 de junio 2014).

El caramelo de morro es tradicional de Salamá, “ya a estos dulces no les hacen mucho caso”, y sólo ella los produce en toda la región. Los ingredientes que se necesitan para la producción consisten en “pulpa de morro, miel blanca y jugo de limón”. Doña Paty, como la reconocen los salamatecos, tiene una plantación de morro en su casa pero no es suficiente para su producción, “una amiga que viaja seguido a Zacapa trae y también traen de una aldea que se llama Cachil” (entrevista, 11 de junio 2014). Cachil corresponde a un antiguo poblado del municipio de Salamá, que para 1880 era considerado caserío del departamento de Baja Verapaz y depende de la jurisdicción de Salamá (Gall, 2000:282).

El equipo culinario que emplea consiste en una olla de peltre, un colador de tela, hojas de tusa, un recipiente hondo y pequeño de peltre, una cuchara, un canasto de barita y una piedra con una forma convexa en la parte central. Este último utensilio tiene más de 100 años de pertenecer a la familia Soberanis. “La trajeron de Amatitlán, cuando la guerra de Los Fuertes”. Esta información podría referirse a la guerra de 1903 conocida como Del Totoposte o bien la guerra de 1906, donde Manuel Estrada Cabrera y sus Comandancias Militares establecieron “fuertes”; podría tratarse de una piedra de origen volcánico. (Chajón, 2015).

Para dar inicio a la elaboración de los caramelos, se extrae la parte interna de morro, la pulpa; esta se cuece con agua para que se disuelva. “Al tener lista el agua del morro hay que esperar a que enfríe y colarla en colador de tela para que no pasen ligas porque la liga hace que suba mucho la miel cuando se está cociendo y se cae”. Se procede a mezclar el agua de morro junto con azúcar blanca, el jugo de varios limones y miel blanca. La mezcla se expone al fuego de leña.

Cuando la mezcla empieza a hervir, con la ayuda de un grupo de hojas de tuza “se le saca toda la cachaza, que es lo sucio”, la cachaza es una especie de espuma que se va formando en la superficie de la miel cuando ésta empieza a hervir, “si no se limpia se pone azucarada”. El proceso de cocimiento de la miel es muy delicado, ya que se tiene la creencia del “mal de ojo”, que puede afectar el producto, “*si le hacen ojo, la miel se quema rapidito*” (González Soberanis, P. Entrevista, 11 de junio 2014).

Para probar el punto de la miel, doña Paty, extrae un poco de la mezcla y la deja caer en un poco de agua fría, ella lleva a cabo el tradicional “punto bolita” para saber si la miel ya está lista. El punto bolita consiste en verter algunas gotas del almíbar en un vaso con agua fría, en el caso de los caramelos de morro, doña Paty utiliza un plato de peltre hondo; el almíbar no debe disolverse, en cambio, en el

fondo del recipiente, debe de quedar un sedimento pegajoso, que al tomarlo con los dedos fácilmente se pueda moldear una bolita (Muñoz, L. 2003:23)

Para sacar la miel de la olla de peltre, utiliza la ayuda de una cuchara sopera y la sirve sobre una piedra a la cual le ha untado “manteca de coche”, previamente. La manteca actúa como un aislante entre la superficie de la piedra y la “melcochita”, evitando que ésta última se pegue en la primera. “Cuando el punto de la miel se saca alto, rápido se seca”. Al momento que doña Paty sirve la miel sobre la piedra, se puede observar cómo ésta se va cristalizando y, con el empleo de una tijera, va cortando trozos pequeños los cuales moldea con la palma de sus manos en forma de bolita y los va colocando en un canasto de barita, de los que fabrican en Chilascó, aldea de Salamá.

Cuando los caramelos empiezan a caer al canasto de barita, inmediatamente se da paso al procedimiento de “bolear o cernir”. Este procedimiento consiste en realizar movimientos rápidos del canasto sobre una superficie lisa, haciendo que los caramelos se muevan por todo el interior del canasto “es para que se enfríen y mantengan la forma de bolita... los que ya están fríos hay que sacarlos porque si no se quiebran... cuando hay mucho calor cuesta que sequen”. Doña Paty, agrupa los caramelos y los coloca en una bolsita plástica, para así destinarlos a la venta.

Las leche burras, pepitoria de manía y café con leche

Variedad de confites tradicionales de Salamá, que también distribuye la centenaria tienda La Equitativa, de la producción de doña Patricia González Soberanis que también incluye esta golosina.

De único sabor, el dulce de “leche burras” consta de una parte de melcocha oscura, y otra de melcocha clara, a la cual se le combina leche de vaca y anís (Boesche, 1997:163).

La “pepitoria de manía” se elabora a base de manía molida, se cuece con dulce de panela, se tiende sobre una tabla o mesa y se corta en forma de cuadros (Boesche, 1997:163).

El dulce denominado “café con leche”, consiste en una mezcla de leche de vaca, panela (sin haber sido disuelta en agua) y esencia de café. “antes se hacían en forma de pizarrín (forma alargada) y se envolvían en papel de china” (González Soberanis, entrevista 11 de junio de 2014). Sin embargo, el papel de china les daba un sabor “raro”; actualmente se hacen en forma de cuadritos y se envuelven en papel parafinado.

Jocote cocido

El jocote cocido es una variedad de confite que es reconocido por los salamatecos. Se produce en la aldea Payaque, en las márgenes del río del mismo nombre, parte sur del valle de Salamá, sierra de Chuacús; a 5.5 kms

del casco urbano de Salamá (Gall, 2000: Tomo II: 933). También lo elaboran en El Tunal, aldea de Salamá ubicada al sur de la afluencia del río Payaque, en el río La Estancia y al oeste del río Sibabaj, en la parte sur del valle de Salamá, sierra de Chuacús (Gall, 2000: Tomo III: 163).

Ernesto Boesche Rizo, en su artículo de La molienda, procesado de la caña de azúcar para la obtención de la miel de caña y la panela, hace mención del “Caca’e chuco” refiriéndose al jocote de bolita o “iboy” el cual “secan durante meses y luego cocidos en rapadura” (1997:166). Sin embargo, el jocote cocido ha sufrido variaciones con el traspaso de los años y actualmente se prepara de otra manera.

Doña Trinidad Muñiz de Rodríguez, de 82 años de edad, oriunda de la aldea Payaque, se ha dedicado a la elaboración de jocotes cocidos cuando es tiempo de cosecha, de lo contrario se dedica a “a echar tortillas, vender nances y flor de izote”. A la edad de 11 años, empezó a vender jocote cocido. Una vez más se aplica la definición de De Carvalho Neto, que indica que la tradición se refiere a la acción de transferir un conocimiento, ya que doña Trinidad sabe preparar el jocote cocido porque su mamá le enseñó y ella le ha enseñado a su hija aunque no se dedica a la producción.

Doña Aura Consuelo Cornel López, también originaria de la aldea Payaque, refiere que, para preparar el

jocote cocido, primero se selecciona el que esté más maduro “se puya (acción que se ejecuta con la ayuda de una vara y que permite desprender el fruto del palo) y se pone a secar al sol... al otro día se pone a cocer. Al cocer el jocote, cambia el sabor de la fruta, se pone más dulce” (Cornel López, entrevista 11 de febrero). Esto se debe a que la fructuosa de los jocotes, que es el azúcar natural de la fruta, se convierte en azúcar más simple, proporcionándoles ese sabor dulce y característico que identifica a los jocotes cocidos. La variedad del jocote que se emplea se conoce como “jocote de bolita”.

Doña Trinidad refiere que para hacer el jocote cocido “se pone la olla al fuego de leña y se le echa el agua, cuando ya va a empezar a hervir se agrega el jocote maduro y cuando se pone así que ya va a subir, se prueba si ya está macicito [sólido] y se saca”. Al agua que se utiliza para el cocimiento del jocote no se le agrega nada, ni azúcar ni canela. Toda vez la fruta esté cocida, el agua se descarta. Los utensilios de cocina empleados consisten en una olla de aluminio y leña como material combustible (Muñiz de Rodríguez, entrevista, 11 de febrero 2015).

En este apartado del artículo vale la pena mencionar que la leña es uno de los bienes brindados por los bosques, esta se define como madera en bruto, troncos, ramas y otras partes de árboles y arbustos provenientes de bosques o plantaciones. Entre sus tantos usos,

empleada para cocinar (Hernández Guzmán, 2014:12).

La familia de doña Trinidad ha poseído plantaciones propias de la variedad de “jocote de bolita”, es por esta razón que a partir de los 11 años ella se ha dedicado a la labor del producto gastronómico. Doña Trinidad vende los jocotes en todo el trayecto que la conduce desde la aldea Payaque hasta llegar a Salamá, “a veces cuando llego a Salamá ya no llevo jocote... los vendo dependiendo de la cantidad que la gente pida, ellos sacan sus trastecitos, los doy a diez por Q.1.00”. (Entrevista, 11 de febrero 2015). “Antes se perdían los jocotes, ahora es algo muy especial, muy tradicional de Salamá” (Fernández, R, entrevista, 11 de febrero 2015).

El palo de jocote de bolita, florece durante el mes de febrero y se cosecha para el mes de julio a septiembre por única vez en el año. Por la experiencia de las señoras Trinidad y Consuelo, ninguna plaga ataca la cosecha” algunos pajaritos y murciélagos, vienen a comerse la frutilla”.

Quitandé

El “quitandé”, consiste en un dulce cuyo ingrediente principal es el “frijol del suelo”. Hay que recordar que el frijol conforma parte de la triada alimenticia de Mesoamérica y Fuentes y Guzmán en su Recordación Florida, hace referencia a las variedades de “frisoles de tierra, de talí, que es tierra, y et que significa todo género de frijol” (2013:381).

El dulce de quitandé se encuentra todos los días en la plaza ubicada en el casco urbano de Salamá, lo venden específicamente doña María Magdalena Galeano y doña María Teresa García Blanco.

Para proceder a la elaboración del quitandé es necesario “pixquear” el frijol. El término se deriva del náhuatl, “recoger el maíz” (Mántica, C. 1982: 75). Sin embargo, los salamatecos llaman “pixquer” al procedimiento de cocer con ceniza (Galeano, entrevista 12 de febrero 2015). Para dar inicio al procedimiento, se emplea un colador de plástico, el cual permite colar la ceniza y quitarle el “terrón”, posteriormente se vierte el agua con ceniza en una olla y se colocan tantas libras de frijol como se desee.

La olla de peltre que contiene el agua de ceniza y los frijoles se expone al fuego, dejando que suelte el primer hervor, se apaga hasta “cuando sea fácil el desprendimiento de la cáscara con la yema de los dedos”. Para llevar a cabo este primer paso, se requiere de 20 minutos aproximadamente. “Cuando se pixquea el frijol lo que se pretende es que el frijol pele” (Galeano y García Blanco, entrevistas 12 de febrero y 21 de abril 2015). Los demás ingredientes necesarios para el quitandé son el dulce de panela y hojas de naranja. (Galeano, entrevista 12 de febrero 2015).

Doña María Teresa García Blanco, aprendió a elaborar el quitandé con su mamá, lleva alrededor de 30 años de

producirlo y venderlo. Luego de haber pixqueado el frijol se saca toda la cascarita “es un proceso manual que requiere de suficiente agua”. Para tal fin se emplea un colador de plástico, doña María Teresa tiene destinado un mismo colador y demás utensilios de concina con el único propósito de preparar el quitandé. El objetivo final de este proceso es dejar los cotiledones del frijol totalmente blancos, es decir sin nada de cáscara “se invierten alrededor de 15 minutos”.

“El frijol que se usa se le conoce como frijol del suelo pero también se puede hacer de frijol de enredo, piloy y otro que le dicen riñón... el frijol del suelo tiene más sabor” (García Blanco, entrevista 21 de abril 2015). Para pixquear 13 libras de frijol, doña María Teresa requiere de 7 libras de ceniza. Se utiliza la ceniza que queda de la leña que se ha consumido al preparar alguna otra comida en el poyo de su cocina tradicional.

Para dar paso al cocimiento del frijol con los demás ingredientes, se requiere de una olla de cascahuín “de esas que traen de El Llano”, caserío perteneciente a la aldea Trapiche de Agua. Sin embargo, durante el trabajo de campo se visitó la aldea Trapiche de Agua y se pudo observar que es en este lugar en donde actualmente las artesanas que pertenecen al grupo étnico achi’, son quienes las elaboran.

Se pone a sancochar el frijol y después se le agrega el dulce de panela,

“hasta que el frijol ya esté suavcito porque si se agrega antes, el frijol ya no se cuece”. El dulce de panela, aparte de darle sabor a la preparación, también le da el color característico, “se usa de la panela más oscurita porque hay otra más rojiza”. Según doña María Teresa, el color de la panela va a depender del tiempo de cocción que se le dé al dulce, “si se amelcocha, cambia el color”. A las 13 libras de frijol que se preparan, se le agregan tres dulces de panela y entre 15 y 20 hojitas tiernas de naranja, lo que le aporta un sabor exquisito y muy característico de la naranja al dulce de quitandé.

Entre los utensilios de concina empleados, se requiere de una paleta de madera “de un palo macizo” para que no despida ningún sabor que eche a perder el confite. Durante la mañana destinada a la venta del dulce, se expone nuevamente a ebullición. Doña María Teresa explica que el dulce de quitandé “aguanta bastante tiempo”, ya que el dulce de panela actúa como el agente preservante del producto, toda vez se haya hervido bien el producto se conserva durante un tiempo prolongado.

Años atrás el quitandé se vendía servido en un trozo de tusa, y la consistencia que adquiriría era más dura, probablemente porque se secaba a temperatura ambiente. Sin embargo, en la actualidad se emplea una bolsita plástica con capacidad de una libra para venderlo, “es más fácil de llevar”.

Jocotes en miel

Los tradicionales jocotes en miel también son dulces tradicionales dignos de producción salamateca. En el recorrido durante el día de plaza, lunes y viernes, es posible localizar los puestos de venta de doña María Magdalena Galeano y doña María Teresa García Blanco. Entre las variedades que ofrecen se encuentran los jocotes en miel. Doña María Magdalena, oriunda de la aldea San Juan, refiere que para la elaboración de este dulce “se pelan los jocotes uno por uno, utilizando un pelador de cocina para dicho fin, se pone a hervir la miel de panela con canela y clavo, cuando ha hervido se botan los jocotes”. La medida que emplea para tener un cálculo de cuántos jocotes preparar, es la de un colador de plástico. (Galeano, entrevista 12 de febrero 2015).

Coyoles en miel

En el barrio El Calvario, sector Minerva del casco urbano de Salamá, doña María Teresa García Blanco, se dedica, todas las tardes, a la elaboración de tamalitos de elote, yuca cocida, jocotes en miel, coyoles en miel, los cuales se describirán en ésta sección, y el tradicional “quitandé”, el cual se describió con anterioridad en este artículo.

Los coyoles en miel forman parte de la amplia gama de dulces tradicionales guatemaltecos. En Salamá también se producen con el

propósito de deleitar a sus pobladores y visitantes con su succulento sabor. Los coyoles que doña Teresa prepara, los obtiene de las aldeas San Ignacio, San Gabriel y San Miguel. “*Un costal cuesta Q. 60.00 y trae alrededor de 1300 coyoles*”.

Se trata de una fruta de temporada, se consigue durante el mes de abril, y la cosecha se repite durante los meses de septiembre hasta febrero, “en marzo ya es escaso” (García Blanco, entrevista 23 de abril 2015). Según la publicación de Plantas comestibles de Centroamérica, los coyoles producen flores entre marzo y octubre y los frutos se tardan en madurar entre 13 y 14 meses (Chízar Fernández, et al. 2009:67)

Doña Teresa cuenta con utensilios de cocina destinados para este único fin, es decir que de los que se mencionan a continuación solamente se emplean para la elaboración de coyoles en miel. “Una olla de cascahuín, de las que traen de El Llano”, una paleta de madera “maciza”, para moverlos cuando sea necesario, “una piedra y un mazo” que utiliza para quebrar los coyoles y poder eliminar la capa externa que los rodea, la cáscara.

Para proceder a la elaboración del dulce, se invierte alrededor de una hora y media de tiempo para macerar los coyoles, posteriormente se lavan “como lavar maíz”. Al tenerlos sin cáscara se procede a sentar la olla de cascahuín sobre una fogata en la cual ha empleado leña y olote para hacer el fuego. En la

olla se sirve cierta cantidad de agua a modo de que cubra todos los coyoles en ella depositados, se dejan caer cinco dulces de panela “una mancuerna y una panela más”. Una mancuerna equivale a cuatro dulces de panela, las cuales envuelven en tusa.

Cuando los dulces de panela se han deshecho en su totalidad, de dejan hervir para concluir su elaboración. Durante la mañana destinada para la venta de los coyoles en miel, se debe de exponer al fuego, una vez más, la olla de cascahuín que contiene los coyoles para que hiervan. Se sirven en una olla de peltre y se llevan al puesto de venta de doña Teresa, en la plaza. Los coyoles se sirven, empleando la medida de un cucharón grande, en una bolsita de dos libras de capacidad (García Blanco, entrevista 23 de abril 2015).

Jaleas y mermeladas

En la aldea reconocida como San Rafel Chilascó o únicamente como Chilascó, se elaboran jaleas y mermeladas de manera artesanal. Según el Consejo Nacional de Planificación Económica, la mora ha sido utilizada por una microempresa formada por 20 mujeres, para su transformación en jaleas (s/f: 13). Sin embargo, durante el trabajo de campo se obtuvo la información que, actualmente, se producen para consumo familiar y que la tarea de la elaboración de jaleas y mermeladas surgió debido a

capacitaciones que se han desarrollado en el lugar (Rojas García, entrevista 16 de marzo de 2015).

Doña Ana María Rojas García, originaria de la aldea Chilascó, refiere que los ingredientes son fruta, azúcar y agentes conservantes “y las jaleas dilatan hasta un año”. Para la producción de jaleas se licua la fruta con un poco de agua y se cuece junto con el azúcar. Para envasarlos es necesario esterilizar los frascos y, cuando están fríos, se sirve la jalea cuidando de que esté bien caliente y se tapan (entrevista 16 de marzo de 2015)

Dulces que ya no se producen

Durante el trabajo de campo efectuado en el casco urbano de Salamá, se pudo determinar que los dulces como el “matagusano, limas rellenas y rositas” ya no se producen y las leche burras solo doña Patricia González Soberánis las elabora.

El dulce conocido como “matagusano” lo confeccionaban en la calle de Los Naranjos, de la ciudad de Salamá. Los ingredientes empleados eran rapadura, cáscaras de naranja previamente ralladas y miel blanca. Se procedía a hacer una miel combinando la rapadura y agua. Cuando hervía, se dejaba caer la cáscara de la naranja, se molía empleando una piedra de moler y una mano de piedra, se le agregaba la miel blanca. Al obtener una mezcla espesa se tendía sobre tablas húmedas y se cortaba en tabletas, “parecido a

hacer pepitorias” (Rosales y Córdova Prera, entrevistas 11 y 12 de febrero 2015).

Comentario final

La dulcería popular y tradicional es una de las tantas expresiones culinarias guatemaltecas, quizá una de las más sobresalientes en la gastronomía. Podría considerarse una fuente de la creatividad artesanal que ha formado parte de la cocina guatemalteca desde el siglo XVI, convirtiéndose en una de las industrias más favorecidas del auto empleo.

Solo basta contar con simples utensilios de cocina como peroles u ollas, piedras de moler, cucharas y paletas de madera; algunos frutos nativos, otros ingredientes de ascendencia hispano-árabe y el ingenio de las mujeres, combinado con sus destrezas, para dar paso al surgimiento de deliciosos bocadillos que continúan deleitando el paladar de los más exigentes consumidores.

El papel que la mujer juega en el ámbito de la gastronomía ha tenido mayor influencia en cuanto a la conservación de los saberes culinarios, permitiendo la preservación y evolución mejorada de las recetas guatemaltecas. El propio sentimiento de conocer y mantener la tradición culinaria continúa siendo labor de ellas, pues son quienes

se encargan de pensar, crear e innovar platillos contenidos en los saberes del pueblo.

Con el paso del los año las recetas de los dulces se han divulgado. Hoy en día se consideran tradiciones populares. Comenzaron a elaborarse de forma doméstica y artesanal, por lo regular las familias son quienes han preparado estos productos desde hace años y sus recetas han sido transmitidas de generación en generación, lo que ha dado lugar a la tradición confitera.

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

Referencias bibliográficas

- Boesche, E (1997) “La molienda: proceso de la caña de azúcar para la obtención de la miel de caña y la panela”. *Tradiciones de Guatemala* No. 47. Guatemala: Centro de Estudios Folklóricos, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Chízar, C. *et. al.* (2009). *Plantas Comestibles de Centro América*. Santo Domingo de Heredia, Costa Rica: Instituto Nacional de Biodiversidad, INBio. Primera Edición.
- 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*. Tomo I y II. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- Gall, F. (2000). (compilador) *Diccionario geográfico nacional*. Tomo I, II y III. Guatemala: Tipografía Nacional.
- Hernández Ayón, F; *et. al.* (2013). *El sector cañero Nayarit desde una perspectiva organizacional y ambiental*. México: Fundación Universitaria Andaluza Inca Garcilaso.
- Hernández Guzmán, (2014). *El consumo de leña, vertiente en el pacífico de Guatemala*. Guatemala: Redfi A, Red Nacional de Formación e Investigación Ambiental. Revista No. 14. UVG, ASIES, FLACSO.
- 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.
- Mántica, C. (1982). “Diccionario de Nahualismos Nicaragüenses” *Revista del pensamiento centroamericano*. Volumen XXXVII. Managua: Revista No. 174. Centro de investigaciones y actividades culturales. Managua, Nicaragua.
- Mintz, W. (2003). “El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo”. *Conquista y comida. Encuentros de dos mundos*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- 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].
- Muñoz, L. (2003). *Pastelería Artesanal*. Primera Edición. Buenos Aires: Editorial Albatros Saci.
- Sam, L. (2012). (traductor). *Popol Wuj (edición popular)*. Guatemala: Primera edición. Universidad de Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Villar, L (2011). “Épocas y pueblos en la historia de la cocina popular guatemalteca”. *La tradición Popular* No. 199. Guatemala: Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala.

Villar, L. (2012). *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala: Primera edición, Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.

Entrevistas

1. Chajón, Aníbal.
2. Córdova Prera, Maritza Eugenia.
3. Cornel López, Aura Consuelo.
4. Fernández, Raúl.
5. Galeano, María Magdalena

6. García Blanco, María Teresa
7. González Soberánis, Patricia.
8. Guzmán, José.
9. Municipalidad de Salamá.
10. Muñiz de Rodríguez, Trinidad.
11. Rojas García, Ana María
12. Rosales, María Magdalena.
13. Sierra, Luis.

Fotografía

Aracely Esquivel Vásquez
Ericka Anel Sagastume García



Muñequitos de miel elaborados por doña Raquel Rodríguez



Doña Maritza Eugenia Córdova Prera



Producción de doña Maritza Córdova



Dulce de leche elaborado por doña Maritza Córdova



Equipo de cocina empleado por doña Maritza Córdova. Máquina para elaborar pasta de harina, mangas y duyas para servir espumillas y africanos en moldes de papel corrugado



Doña María Magdalena Rosales



Cocadas



Higos



Tamarindos

Cocadas, tamarindos e higos en miel. Producción de doña María Magdalena Rosales



Futa conocida como melocotón empleada para hacer ponche de frutas



Ingredientes para la elaboración de los caramelos de morro. Pulpa de Morro, miel blanca, jugo de limón y azúcar



Piedra empleada en la que se sirve el dulce de morro



Cocción de los ingredientes para la elaboración de los caramelos de morro



Tusa que sirve para limpiar los bordes de la olla de peltre que contiene la miel que da paso a la producción de caramelos de morro



Doña Patricia González Sobernis sirviendo la mezcla que da paso a moldear los caramelos sobre una piedra previamente untada con manteca de coche



Corte de la miel ya endurecida, empleando una tijera, para dar paso al procedimiento de “boleado o cernido”



Doña Trinidad Muñiz de Rodríguez mostrando la olla en la que elabora los jocotes cocidos y el canasto en que los ofrece para la venta



Boleado o cernido de los caramelos de morro



Doña Aura Consuelo Cornel López, quien también elabora el tradicional jocote cocido



Doña María Magdalena Galeano, en un día de plaza ofreciendo quitandé y coyoles en miel



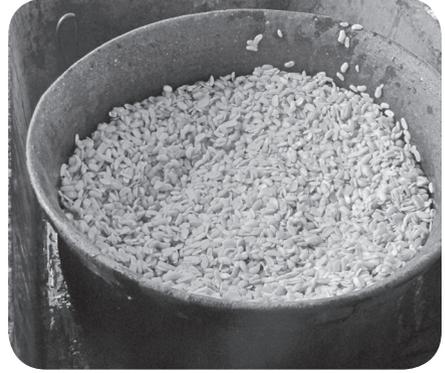
Frijol del suelo luego de haberse sometido a cocción con ceniza, “frijol pixqueado”



Lavado del frijol para remover cualquier residuo de cáscara que haya quedado



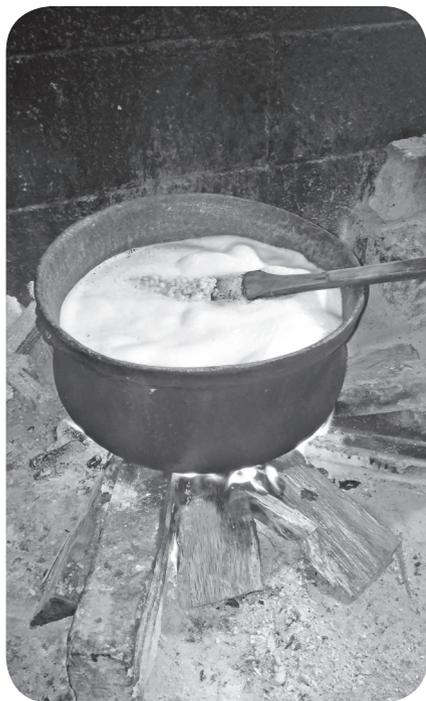
Doña María Teresa García Blanco, sirviendo el frijol en la olla de cascahín



Olla de cascahín en la que se prepara el quitandé



Preparando el poyo para sentar la olla que contiene el frijol y agua hasta cubrirlo completamente



Fijol pixqueado expuesto a ebullición



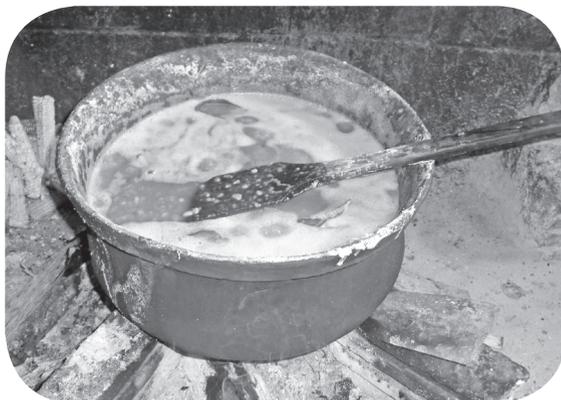
Hojas de naranjo que se le agregan al frijol para la preparación del quitandé



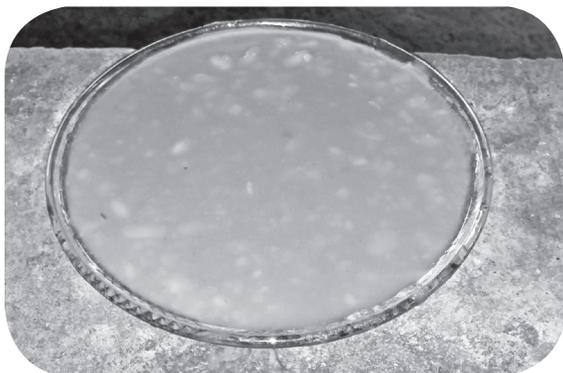
Dulce de panela que se agrega al frijol que ha estado en ebullición



Manguerna de panela



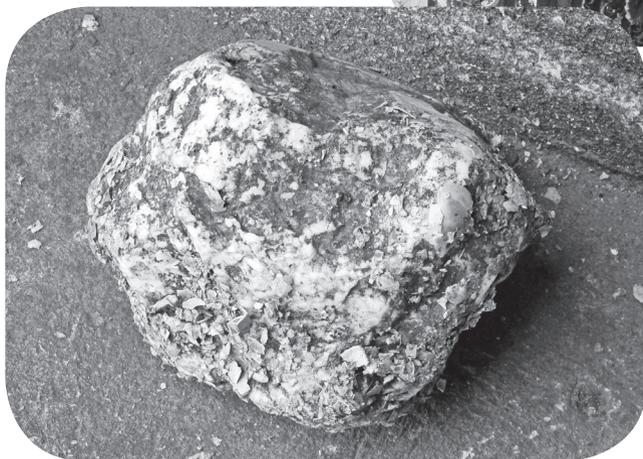
Todos los
ingredientes
expuestos al fuego
y que dan origen al
tradicional quitandé



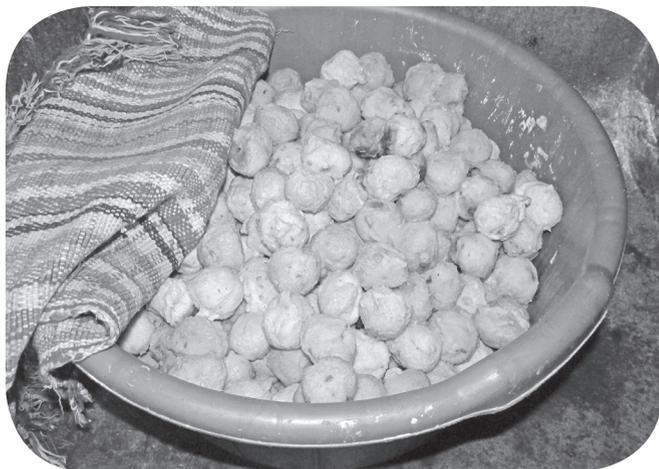
Quitandé, dulce
tradicional de Salamá



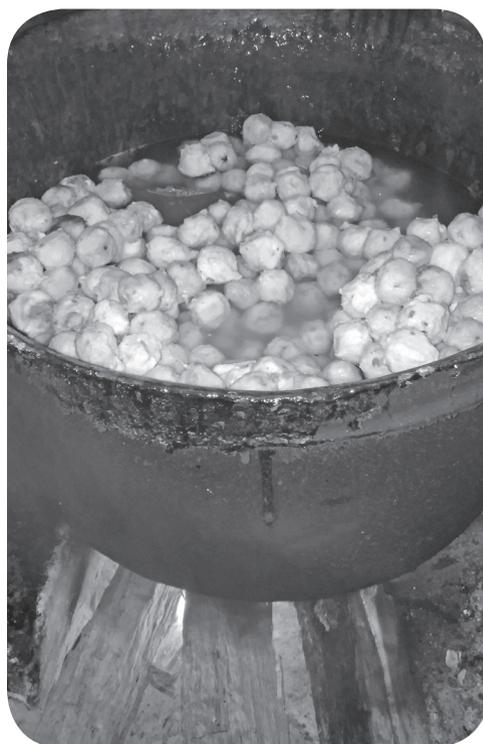
Medida de coyoles para prepararlos en miel



Piedra y mazo empleados para macerar coyoles



Coyoles listos para ser sometidos al calor del fuego de leña y olote



Coyoles con agua, en olla de casahuín, expuestos al calor del fuego



Dulce de panela que se le agrega a los coyoles



Coyoles en miel destinados a la venta en un día de plaza