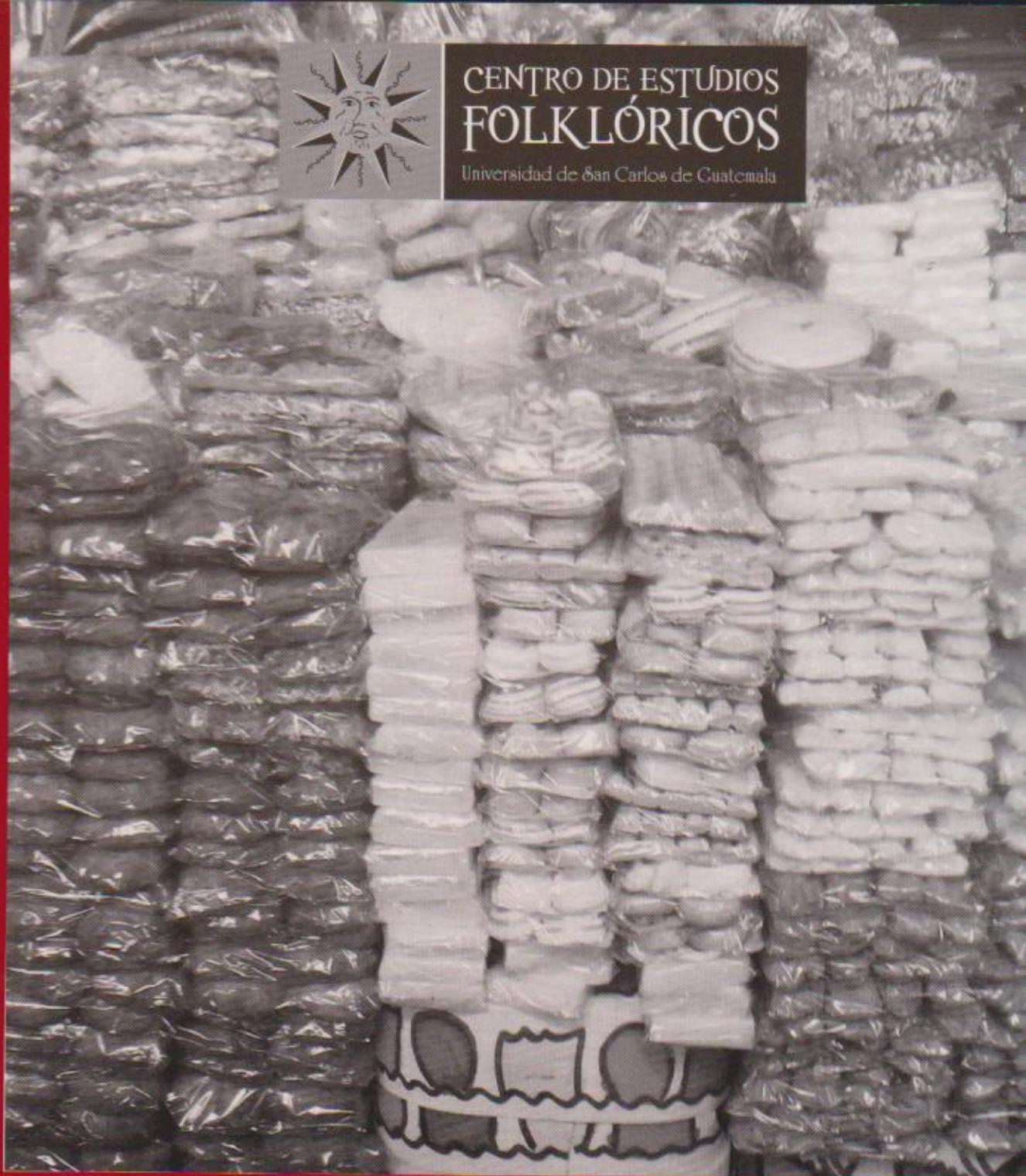


La Tradición Popular



CENTRO DE ESTUDIOS
FOLKLÓRICOS

Universidad de San Carlos de Guatemala



Dulces Tradicionales, La Antigua Guatemala

Ericka Anel Sagastume García

Año: 2013 No. 216

Los dulces tradicionales y populares de la región de Antigua Guatemala

Ericka Anel Sagastume García

Introducción

La gastronomía de Guatemala, que por tradición está asociada con vivos colores, se caracteriza por la fusión de dos grandes culturas. La llegada de los españoles a Guatemala durante el siglo XVI marcó el nacimiento de una centenaria tradición culinaria mestiza, producto de la mezcla con las costumbres alimenticias de los indígenas mesoamericanos y la gastronomía de España.

Por su riqueza en tradición e inclinación interétnica, no podía dejar de producir dulces que son el resultado del gusto indígena, español y árabe. Al hablar de la dulcería popular se describe una extensa lista de postres que, con el pasar del tiempo, se han hecho parte de la tradición y cultura culinaria guatemalteca, significando esto que la confitería tradicional está ligada a la identidad guatemalteca.

De esta manera, en la mesa del guatemalteco se pueden ofrecer: canillitas de leche, dulces de zapote, bolitas de miel, tartaritas, chilacayote, colochos de guayaba, entre otros. Cada región de la República tiene sus versiones o sus propias creaciones confiteras. Sin embargo, son los proveedores de La Antigua Guatemala quienes se han posicionado como los mejores artesanos de dulces tradicionales y populares del país. Por esta razón, se decidió abordar este tema en la cabecera del departamento de Sacatepéquez.

Geografía e historia

La ciudad fue conocida como La Muy Noble y Muy Leal ciudad de Santiago de Goathemala. Se trata de la cabecera municipal del departamento de Sacatepéquez, el cual pertenece a la zona central de Guatemala y es sede de la región V. Fue asiento de la Audiencia. La ciudad fue establecida en 1543 y trasladada después de los terremotos de Santa Marta en 1773 al valle de la Virgen, donde se encuentra actualmente la capital de la República de Guatemala. A partir de entonces recibió el nombre de La Antigua Guatemala el asentamiento urbano parcialmente desalojado en el Valle de Panchoy.

Posee una altitud de 1,530 metros sobre el nivel del mar, en latitud de 14° 33'30", longitud 90° 13'50". Cuenta con una extensión de 78 kilómetros cuadrados. Su clima es templado con temperaturas que oscilan entre los 14 a 22.7 grados Celsius. Tiene una precipitación pluvial con un promedio anual de 952.50 milímetros. Limita al norte con los municipios de Jocotenango y San Bartolomé Milpas Altas; al este con San Bartolomé Milpas Altas, Santa Lucía Milpas Altas, Magdalena Milpas Altas y Santa María de Jesús; al sur con Santa María de Jesús; al oeste con San Antonio Aguas Calientes, Ciudad Vieja y Santa Catarina Barahona; todos municipios del departamento de Sacatepéquez. La Antigua Guatemala cuenta con una ciudad, 22 aldeas y 14 caseríos. Fue incluida como Patrimonio de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura –UNESCO¹.

¹ Instituto de estudios y capacitación cívica. Diccionario Municipal de Guatemala. Cuarta edición. Guatemala. Año 2002. Página 181

En su jurisdicción se encuentran los volcanes Acatenango, Agua y Fuego, así como la montaña de Carmona y otros nueve cerros: Santa Inés, El Astillero, Cucurucho, El Hato, El Manchén, El Piñón, El Portal, La Candelaria y La Pedrera. En la región hay seis ríos, dos riachuelos y seis quebradas.²

Actualmente se localizan 14 aldeas, que conforme a su ubicación geográfica pueden enumerarse así: El Hato, San Mateo Milpas Altas, San Felipe de Jesús, La Guardianía, El Hato, Santa Inés de Monte Pulciano, San Juan Gascón, Santa Ana, San Cristóbal El Bajo, San Cristóbal El Alto, Santa Catalina Bobadilla, San Juan del Obispo, San Bartolomé Becerra, San Pedro las Huertas y San Gaspar Vivar.

Los caseríos del municipio son: San Mateo, Agua Colorada, Buena Vista, El Cerrito, Cerro de San Felipe, Cumbre de San Mateo, Guardianía, El Hato, El Llano, Pueblo Nuevo, San Gaspar Vivar, Villa Julia y Vivar.³

Demografía y economía

De acuerdo al último censo realizado, el municipio tiene una población de 44,097 habitantes. De los cuales 21,159 son mujeres y 19,938 son hombres, aproximadamente el 78.4% de la población es urbana y 21.6% rural. De ellos un 8% es indígena y el 92% restante se considera no indígena. El idioma maya predominante en la región es el kaqchikel.

El principal cultivo agropecuario del municipio es el café, también se producen frutas y verduras. La producción artesanal es amplia e incluye artículos elaborados con pedernal, cuarzo, arcilla, cristal de roca y otros minerales. Cuenta con industrias de tejidos e hilados, productos de madera tallada y pirograbada, muebles, licores, ladrillos refractarios, bloques

² Ibid. Página 181

³ Ibid. Página 182

de cemento, platería, artículos de barro, dulces e instrumentos musicales.

La cocina colonial, antecedente de la dulcería tradicional y popular antigüeña

La presencia del dulce antes de la llegada de los españoles ya era un acierto, pues las mieles silvestres fueron las fuentes edulcorantes prehispánicas, y de ellas se considera a la miel de abejas criollas o mayas, en sus distintas especies (*Tetragonisca Angustula*)⁴ como la principal. Así mismo, hay fuertes sospechas de que existía una afición por el uso del néctar de flores de kanaq'. Los habitantes del Valle de Guatemala ya elaboraban golosinas y bebidas empleando la miel, se afirma que el chocolate endulzado la incorporaba⁵, quizá éste fue el remoto comienzo que provocó el gusto por lo dulce.

En el año de 1524 extraños individuos llegaron al territorio y lo invadieron militarmente. Los invasores venían de España, transportaban sus provisiones de alimento durante la travesía, contaban con lo conveniente para satisfacer su apetito y poner en práctica la tradición culinaria. Principió como imposición de los europeos para satisfacer su gusto y culminó en una inevitable fusión, dado que los extranjeros venían para quedarse. Sin embargo, el choque de culturas no borró la cocina prehispánica pero tampoco consolidó la europea. Con los criollos primero, y luego con los mestizos, se propagó la cocina híbrida, mezcla de lo ancestral y lo hispano árabe⁶.

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.

⁴ Productoras de un tipo de miel con propiedades curativas, específicamente para cualquier malestar en los ojos.

⁵ Villar Anleu, Luis. La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas. Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala. Año 2012. Página 274

⁶ Ibid, páginas 24 y 25.

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 guatemalteca⁷.

A la llegada de los conquistadores, las mieles indígenas pasaron a una categoría inferior. Sin embargo, no dejaron de consumirse por los mismos ibéricos que tuvieron que adaptarse a ella y a otros productos nativos de la región. Ha sido uno de los ingredientes prehispánicos que hoy en día se conserva.

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 la caña de azúcar desde las Islas Canarias⁸. En los pueblos fundados por los españoles se fusionaron las técnicas culinarias prehispánicas e hispano-árabes, dando como resultado una concina colonial que aún persiste en el pueblo mestizo y que domina ampliamente las zonas urbanas del país.

Cuando los mestizos biológicos, los criollos, se hicieron presentes, la concina colonial distinguía sabores y fórmulas con sello hispano-árabe, pero ajustada a los recursos mesoamericanos. Fue en ésta época, en la que prosperó la elaboración de postres azucarados y dulces⁹. Sin lugar a dudas, el azúcar se convirtió en un producto que provocó asombro, probablemente por las propiedades fisicoquímicas que posee, ya que le permiten combinarse, fundirse, cristalizarse y diluirse. Por esta razón, en la cocina, es posible utilizarla en un sinnúmero de maneras.

Los colonizadores españoles también introdujeron peroles de cobre, manuales de cocina de la época. Además, se establecieron conventos, donde el ingenio de las monjas se

7 Ibid. Página 25

8 Luján Muñoz, Luis (Compilador). Libro de Cocyna. Vol. II. Primera edición. Editorial Universitaria. Guatemala. Año 1,972. Página 10

9 Villar Anleu, Luis. Op. Cit. Página 26

manifestó en una copiosa variedad de golosinas. En ollas y peroles conventuales se mezclaron tanto alimentos españoles como indígenas y el resultado continúa maravillando a muchos. La exquisita combinación de azúcar con la leche sazónada con rajas de canela, combinada con la fuerza de movimientos de paleta, dio paso a la tradición del dulce de leche, dando lugar a las populares canillitas de leche.

El historiador Luis Luján Muñoz, apunta 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 confección de dulces pasó, con el tiempo, a fábricas artesanales hasta convertirse en atributo de la gastronomía.

La introducción del azúcar y su ulterior producción en los muchísimos trapiches que existieron diseminados por diversas regiones de Guatemala, permitió el surgimiento de una diversidad de dulces, entre los que se puede mencionar los llamados genéricamente bocadillos, yemitas, nuégados, cocadas, mazapanes, canillitas de leche, colochos de guayaba, melcochas, batidas, frutas cristalizadas, huevos chimbos, zapotillos, rosarios de hojas de maíz, tartaritas, quiebradientes, pepitoria, y algunos otros de nombres sutiles y extraños como los suspiros, paciencias, africanos, besitos y tantos otros¹⁰.

La cuantiosa variedad de presentaciones que se pasean a lo largo y ancho del país en busca de los paladares más exigentes y que desde sus inicios hasta la actualidad, se elaboran de forma artesanal, en definitiva, es una de las tradiciones más arraigadas de Guatemala.

10 Lujan Muñoz, Luis. Op. Cit. Página 10 y 11.

Dulcería popular y tradicional

Llega, nace y se perfecciona en tiempos de la Colonia. La dulcería fina tiene su mayor expresión en esa época. Sus ingredientes la convierten en deliciosos bocadillos que se consumen en el país durante fiestas patronales aunque se pueden degustar en cualquier época. Caminar por los trayectos empedrados de La Antigua Guatemala no sería lo mismo sin el colorido, el aroma, las texturas y la dulzura que consienten el paladar del guatemalteco¹¹.

Por su origen, elaborada confección e incorporación cultural, no es raro que haya sido la ciudad de Santiago de Guatemala, hoy La Antigua Guatemala, el emporio de la dulcería popular¹².

De las materias primas, una fábrica de sabor y arte ancestral

Transcurridos cuatro años del inicio de la época colonial, la ciudad de Santiago de Guatemala, se encontraba rodeada de milpas que pertenecían a los vecinos españoles. Los solares fueron cedidos para cultivar caña de azúcar y trigo. Paralelamente surgen los primeros ingenios y trapiches dando paso a la incorporación del azúcar y la panela¹³.

La panela es un producto moreno, logrado mediante la cocción del jugo de la caña de azúcar, de consistencia dura aunque fácil de partir. Fue durante siglos, el endulzante tradicional de muchas bebidas, especialmente del café, así como de los postres y dulces¹⁴.

11 Vicente Axel: Lo dulce de Guatemala. Prensa Libre. Guatemala, 18 de septiembre de 2012. Disponible en <http://www.prensalibre.com>

12 Villar Anleu, Luis. Op. Cit. Página 273

13 Villar Anleu, Luis. Épocas y pueblos en la historia de la cocina popular guatemalteca. La tradición popular No. 199. CEFOL. USAC. Año. 2011. Página 8

14 Boesche Rizo, Ernesto: La Molienda: proceso de la caña de azúcar, para la obtención de la miel de caña y de la panela. Tradiciones de Guatemala No. 47. CEFOL. USAC. Guatemala. Año 1997. Página 161.

Cuando la elaboración y consumo de azúcar se incrementó sustancialmente entre las clases acomodadas, se desencadenó una especial inclinación por el consumo de alimentos combinados con fruta, canela, leche pintada con vistosos colores, ayuda del calor y técnicas de amasado, lo que dio lugar a bellas formas, convirtiéndose en el ingrediente principal de los postres caseros y dulces regionales. Frutas, leche, especias aromáticas, harina, miel, panela, canela 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, ciertas verduras o semillas, las más comunes son: los de coco, guayaba, zapote, piña, camote, chilacayote, pepitoria, bledo, ajonjolí, mazapán y tamarindo. Por ejemplo, el zapote, una apetecida fruta tropical que tan delicada resulta cruda al paladar, se procesa para preparar los zapotillos y bocadillos de zapote, singulares dulces de color suavemente morado, de aspecto y sabor insuperables. Con la piña se elaboran los correspondientes bocadillos, delicadamente amarillos como ella, o bien se combina con coco para producir una mezcla agradable al paladar.

La leche es un ingrediente versátil en la dulcería artesanal. Algunos derivados son las canillitas, quizá el dulce de mayor popularidad en La Antigua Guatemala por ser el preferido de los turistas, y las bolitas. Leche con abundante azúcar y canela que se pone a hervir a punto de jalea. Una vez conseguida la consistencia y enfriada la mezcla a una temperatura en que pueda ser maniobrada, se moldean los dulces, dando una forma de canilla o pierna, o bien, una forma esférica.

A pesar de la industrialización de los dulces, las canillitas de leche, los mazapanes, colochos de guayaba, cocadas, camote, chilacayote, turrónes, espumillas y demás, siguen teniendo éxito pues no han sido desbancados. Existe una tremenda diversidad de formas, colores,

ingredientes y sabores de deliciosos postres que endulzan la tradición del guatemalteco y que guardan el sello distintivo de la golosina de antaño.

Tradición, costumbre e identidad

La cultura popular tradicional, está constituida por aquellas manifestaciones, que se desarrollan en el seno del pueblo de un país determinado con características propias y 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 estableciéndose las líneas generales de su identidad¹⁵.

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. Es importante resaltar que 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 por el supuesto 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 aún siguen vigentes.

¹⁵ Lara Figueroa, Celso. Síntesis histórica de las cerámicas populares de Guatemala. Dirección General de Antropología e Historia. Guatemala. Página 11.

La riqueza cultural de Guatemala incluye a la gastronomía en todas sus variedades, pero en el caso específico de La Antigua Guatemala, es preciso destacar que es popular por su rica y múltiple tradición dulcera, en la que se refleja y prevalece el acervo mestizo.

La riqueza en tradiciones que prevalece de generación en generación

Cada una de las variedades de dulces se caracteriza por poseer un sabor especial, el cual refleja la herencia popular de todas y cada una de las regiones de su procedencia.

Como se ha mencionado en este artículo, es durante el siglo XVI que los dulces toman popularidad. Fueron elaborados a través de dos vías. La primera surgió porque las monjas los preparaban en las cocinas de los conventos y la segunda nació por la vía popular, por aquellas cocineras de origen español quienes preparaban las dulces recetas para que los señores se deleitaran tras una suculenta comida.

Con el paso del los años las recetas de los dulces se han divulgado, hoy en día se consideran tradicionales 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.

Para comprender el aspecto humano, cultural, tradicional y económico de los dulces tradicionales, se indagará en el trabajo, que durante muchos años, desarrolló una confitera por tradición.

Historia de vida de una confitera antiguëña: doña Zoila Pivaral de Montiel

Nació en la ciudad de La Antigua Guatemala el 13 de agosto de 1953, en la Calle Ancha de Los Herreros. Es hija de doña Vicenta Ramírez Viuda de Pivaral y de don Julio Pivaral. Estudió hasta el grado de tercero básico. Profesa la religión

católica. Es esposa de don Alfredo Montiel, originario del mismo lugar y miembro de una familia de artesanos de cerámica mayólica muy reconocida en el lugar. Procrearon dos hijos: Alfredo Francisco y Dalila Aracely Montiel Pivaral. Sus dos hijos ya están casados y en la casa viven doña Zoilita y don Alfredo. En una construcción separada, pero en el mismo terreno, vive su hija Dalila, quien estudia y se dedica a la auditoría, junto a su esposo y su hija de 4 años. Su hijo mayor, reside en los Estados Unidos, está casado y tiene una hija de 13 años.

Vale la pena retroceder en el tiempo y dar a conocer un poco acerca de la vida de doña Vicenta Ramírez Viuda de Pivaral (ya fallecida), madre de doña Zoila Pivaral Ramírez de Montiel. Nació en la ciudad de La Antigua Guatemala, a la edad de once años decidió huir de casa debido a los malos tratos que recibía por parte de su madrastra. Doña Zoila refiere: *mi mamá me contaba que de once años ella se vino a regalar, así como se oye, con la familia Lazo, una familia de mucho dinero en Antigua. Ella empezó a dedicarse a la limpieza, sacudir y a secar trastos. La encargada de la cocina fue quien le enseñó toda la línea culinaria.*

Se unió con don Julio Pivaral. *Mi mamá me contaba que mi papá se la robó. En aquella época no había matrimonio, la mujer era robada. Mi papá se la llevó a vivir a la casa de mi abuelita doña María Lorenza Pivaral Pérez, fue con ella con quien mi mamá aprendió el arte de los dulces y heredó algunos peroles de cobre; mi madre era una gran cocinera.*

En la familia Pivaral, el arte de la confitería ha sido una tradición que ha prevalecido de generación en generación. Doña Vicenta, enviudó muy joven y se dedicó a la producción de dulces para cuidar, dar estudio y sacar adelante a sus nueve hijos, quienes aún estaban muy pequeños; entre ellos doña Zoila, de cinco años. Doña Zoila empezó a conocer sobre el oficio desde los ocho años: *subidita en una silla, empezaba a observar y a manosear masitas de harina de salpor, con la que se hacía*

un gusanito y la salporita horneada, recuerda.

Frente a las necesidades que pasaban, interrumpió sus estudios y se dedicó, junto con su señora madre, al negocio de los dulces. El mazapán fue el primer dulce que hizo, *es un dulce muy difícil*, comenta. Doña Zoila aprovechó el tiempo que trabajaron juntas para aprender muy bien la elaboración de los dulces más difíciles: el mazapán y el chilacayote cristalizado.

Doña Vicenta tenía un puesto en el primer mercado que hubo en La Antigua Guatemala, frente a la fachada del templo y convento de la Compañía de Jesús. Los dulces siempre fueron bien aceptados, *porque era un dulce muy rico y bien hecho*. Elaboraban y ofrecían a sus clientes variedad de dulces: *camote, chilacayote, higo suelto, higo en maleta, manzanilla en maletilla, manzanilla en tusa, duraznos de pasa, nuégados, espumillas, canillas de leche blancas y morenas, tartaritas de mazapán y de coco, bocadillo blanco, amarillo con piña, colochos de guayaba, naranja cubierta rellena de coco y rellena de mazapán. Mi mamá hacía unas bolitas, hoy ya desaparecieron, eran de azúcar con miel blanca y había tres variedades: la rojita era de fresa, la amarilla era de piña con rajitas de canela, las negritas eran de dulce de rapadura con ajonjolí, a veces se les ponía manía pero eran más aceptadas con ajonjolí. También producían un dulce que era muy conocido como el estudiante. El nombre se debe a que eran los estudiantes quienes lo compraban después de terminar la jornada escolar. Era un dulce de color negro, se hacía con coco, piña y rapadura pero de la más negrita, de la amelcochada. La peculiaridad de ese dulce era que cuando se mordía se estiraba y se hacía como una melcocha.*

La producción de dulces de doña Vicenta era tan sobresaliente de manera que, abastecía a la tienda de doña María Gordillo, así como otras tiendas ubicadas en Alotenango, Ciudad Vieja y Chimaltenango.

De los nueve hijos de doña Vicenta, cinco son mujeres. Sin embargo, doña Zoila es la única que se dedicó de lleno al negocio de los dulces. Refiere que sus hermanas también colaboraban en la producción, ya que se trata de un proceso en el que se requiere la participación de varias personas. *Cuando se cocía un perol de manzanilla, todas nos sentábamos a pelarlas, dos o tres de las hermanas, nos poníamos a pelar el canastón de camote. Ellas sólo ayudaban, en cambio yo me dedicaba y disfrutaba del trabajo.*

A la edad de 27 años, doña Zoila, contrajo matrimonio con don Alfredo Montiel. Ella continuó trabajando con su madre, quien le reconocía su trabajo económicamente cada semana. Un día mi madre me dijo: *mire m'hija, yo veo que usted trabaja al derecho y al revés, y quizá trabaja mejor que yo. Es cierto que usted a mí me hará mucha falta en el trabajo, pero usted también tiene un hogar, tiene hijos y tiene que salir adelante.* Refiere que siempre fue muy práctica y metódica para trabajar, buscaba la manera de ampliar y ser proactiva en su trabajo, características que su señora madre admiraba de ella, por lo que tuvo la iniciativa de regalarle un capital de Q.500.00, 3 peroles de cobre que heredó de su suegra, 4 paletas de madera, 2 tapitas bajitas que también se usan y un quintal de azúcar. *“Éste es su capital. Ay de usted si se lo termina porque a esto tiene que darle vuelta para que su trabajo sea más próspero”,* le indicó.

Con el apoyo y ayuda de doña Vicenta, doña Zoila logró independizarse. Obtuvo un pequeño puesto en el mercado, *casi cerca del puesto de mi mamá. Y allí abrí mi propia tienda, pequeña y sencilla pero con mucha fe.* Fue una bendición de Dios. Salía de casa desde las nueve de la mañana y regresaba cerca de las cinco de la tarde. Refiere que sus hijos estaban pequeños y no contaba con una persona que le ayudara con las tareas del hogar, por lo que decidió iniciar un ahorro para posteriormente trasladar su negocio a su casa de habitación. *En una ocasión, una persona, vecina a mi puesto en el mercado, me hizo el comentario de que cuando me decidiera*

a vender el local le dijera a él y así lo hice.

Contaba con el capital suficiente para lograr su objetivo. Abrió una tienda de víveres en su casa. No colocó ningún rótulo que la identificara, pero estaba inscrita en la Superintendencia de Administración Tributaria bajo el nombre de Tienda Daly. *Me percaté de que dejaba muy poca ganancia, entonces empecé a hacer mis azafates de dulces y a surtir la tienda.* La tienda era visitada por mucha gente que llegaba de Guatemala, Escuintla y Xela (Quetzaltenango). Doña Zoila ha sido muy reconocida por la línea de dulces a la que se ha dedicado por más de 30 años. Se ha caracterizado por ser una persona muy dinámica y proactiva. En su negocio también llegó a ofrecer otro tipo de alimentos como chiles rellenos, enchiladas, piloyada antigüeña, revolcado, arroz, ensalada rusa, pepián, pollos horneados, ensalada de remolacha, tamales, etc. Los dulces, no podían faltar. *Con mi madre aprendí toda la línea de la cocina, explica. La innovación fue un gran éxito, la gente venía a comprar comida y de paso se llevaban su postre.*

No había algún dulce que vendiera más que otro. Sin embargo, con la variedad de las canillitas de leche, blanca y morena, la última era la que más se vendía, *porque es la legítima y la más sabrosa.*

La rutina de trabajo, ingredientes y equipo de cocina.

Me levantaba a las cuatro de la mañana y me daban las doce de la media noche y no terminaba de trabajar, explica doña Zoila. Comenta que había días en los que sacaba hasta seis procesos. En algunas ocasiones contrataba los servicios de dos personas para que la auxiliaran en el trabajo, pues su hija se dedicó únicamente a estudiar. *Yo empezaba a trabajar desde el jueves para terminar el domingo, así lograba surtir dulces para toda la semana.* No obstante, hubo semanas en las que el día martes o miércoles ya había vendido todo. Durante los fines de

semana, daba inicio a la rutina el día sábado a partir de las cinco de la mañana. Trabajaba todo el día, toda la noche y gran parte de la mañana del día domingo. *La tienda la estaba abriendo cerca de las diez u once de la mañana, cuando la gente ya había salido de misa.*

Las frutas que empleaba para la producción, las obtenía en el mercado. Guayaba, camote, coco, chilacayote, durazno, manzanilla e higos. Para todo cultivo existe una época abundante y otra escasa. Comenta que es necesario conservar algunas frutas, de esta manera, ella lograba mantener variedad en su producción. *Mi madre me enseñó, por ejemplo con los higos, a abastecerme de unos diez mil higos. Teníamos unos toneles plásticos con tapadera, esos los forrábamos con papel de envolver. Los higos llevaban su proceso, se cocían y esperábamos a que se enfriaran y estuvieran bien secos para almacenarlos. La manzanilla también se conservaba.*

Entre las frutas que se encuentran en cualquier época, se pueden mencionar el camote, chilacayote, coco y naranja. Sin embargo el precio suele incrementar en algún momento. *Llegué a pagar hasta Q. 150.00 por un costalito de seis manos de camote, por supuesto que camotes grandes, porque me gusta el buen dulce, me gusta trabajar fino.* Otros ingredientes empleados en la confitería son el azúcar, panela, leche y canela.

En su generación no ha existido un recetario, todas las recetas y procedimiento se almacenan en la memoria. Ha sido un legado que dejó su abuela paterna, doña María Lorenza Pivaral Pérez. Los dulces pueden dividirse como dulces de colación, conservas o cristalizados. Para la elaborarlos se emplean diferentes métodos de cocción: horneados o cocidos en perol. En el caso de doña Zoila, comenta que tenía un poyo con capacidad para seis peroles de cobre y un horno de gas en el que podía hornear alrededor de cincuenta espumillas a la vez.

El dulce sabor a tradición

A continuación se detallan algunos procesos descritos por doña Zoila Pivaral Ramírez de Montiel, los cuales puso en práctica durante el tiempo que se dedicó a la industria dulcera.

Turrón casero

En una olla, *mejor si es de aluminio*, se pone a hervir agua, azúcar y rajas de canela. Se espera hasta el punto en que la mezcla obtenga una consistencia parecida a la de la miel. Un método que permite determinar que ya está en su punto es dejar caer un poco de la mezcla en un recipiente que contenga agua, la miel debe cristalizarse.

Mientras la mezcla anterior llega a ebullición, en un recipiente a parte, se baten algunas claras de huevo a punto de nieve y se les agrega gotas de limón, cuyo efecto es lograr un blanco más intenso.

Para la elaboración de turrón es necesaria la participación de otra persona, quien se encargue de dejar caer lentamente la miel sobre las claras batidas, mientras la otra persona continúa batiendo. *Como la miel está hirviendo, cuece el huevo. Se decora con polvos de canela o con anisillos.*

Manzanillas en dulce

La manzanilla lleva su proceso, para pelarla yo lo hacía a mano. Se seleccionan y lavan las manzanillas. Se colocan en un perol y se agrega agua hasta cubrirlas. En un recipiente aparte se cuele un poco de ceniza, se agrega y se pone a hervir hasta que la fruta se cueza. *No sancochada, cocida le quiero decir ya cuando la manzanilla se arruga, se infla y suelta su jalea.* Se retira del fuego y se deja enfriar. Se coloca una manta encima y se deja reposar.

Al transcurrir tres días de finalizado el proceso anterior, se deben pelar las manzanillas. Se les quita *el ojito negro* y se rasgan. Una

vez se les desprende la cáscara, se colocan en un recipiente limpio y sin grasa para evitar que adquieran una coloración negra. Se procede a cubriirlas nuevamente de agua dejándolas reposar por tres días más. Transcurrido el tiempo necesario, se retiran del recipiente con un colador y se lavan para eliminar la miel que han producido durante el tiempo de reposo. Se colocan en un perol limpio agregando un poco de agua, sin cubriirlas totalmente ya que cuando la manzanilla es expuesta a ebullición suelta agua. Se agrega azúcar y se procede a sancochar. Es necesario estarlas moviendo pero de forma lenta para evitar que la fruta se deshaga. Para agregarle canela, doña Zoila refiere que lleva otro proceso. Se deja enfriar y se selecciona cierta cantidad de manzanillas para colocarlas en un trozo de tusa.

La presentación de las manzanillas puede variar, las hay en maletilla o en tusa, y cubiertas. El procedimiento es el mismo a diferencia que para hacerlas cubiertas se pone a hervir un poco de agua con azúcar y, cuando la mezcla adquiera consistencia de miel, se dejan caer las manzanillas y se mezcla. En base a la experiencia de doña Zoila, ésta última es la que más se vende.

Algunos precios

A doña Zoila le ha gustado trabajar el dulce grande, por lo que el resultado de su trabajo y producción no podía venderlo tan barato. Las espumillas las ofrecía a Q2.00, las manzanillas en tusa (de ocho manzanillas) a Q1.00, el camote a Q5.00, la mitad de la naranja con mazapán o coco y canela a Q5.00, las canillitas de leche a Q1.00 y la cocada blanca (de coco, pasa y leche) a Q1.50; por mencionar algunas variedades.

Culminación de una expresión de dulce tradición

Durante veinte años, doña Zoila mantuvo la

tienda, que fuera de su propiedad, abastecida de las delicadas obras culinarias heredadas de sus antepasados. En el año 2011 decidió cerrarla permanentemente. El arte de la confitería es un trabajo complicado, sacrificado y de mucha exposición al calor del fuego. Refiere: *pasé toda mi juventud y parte de mi vejez encerrada trabajando y dedicándome al negocio. Mi esposo me decía que ya no había hijos que mantener, debía entender que ahora era tiempo para nosotros.*

La proactividad, sin duda es una cualidad que la caracteriza. No fue la elaboración y venta de dulces la única tarea que desempeñó a lo largo de su vida. *Mi idea fue preparar mi vejez y no ser carga para mis hijos.* Cuando ellos contrajeron matrimonio sus habitaciones quedaron desocupadas, doña Zoila quiso obtener ventaja económica de estas. Presentó y ofreció su casa a una escuela de idioma español, la expuso a una inspección y el lugar fue aprobado. Desde hace varios años hospeda estudiantes universitarios que viajan de Alemania hacia Guatemala con el objetivo de aprender el idioma español en un tiempo promedio de cinco meses.

Comenta que hubo una época en la que se encargó de varios negocios a la vez: producción y venta de dulces, ofrecer hospedaje y alimentación a estudiantes extranjeros y elaboración de 300 tamales semanales destinados a la venta. Alrededor de tres años participó en la categoría de hotelería y gastronomía del Instituto Técnico de Capacitación y Producción –INTECAP–, en la cual impartió el curso de Dulces Típicos, en la sede de La Antigua Guatemala. Siendo esa última actividad, la manera en como Doña Zoila ha transmitido su conocimiento sobre el arte de la confitería. Uno de sus futuros propósitos es elaborar un recetario, que formará parte de la herencia que dejará a sus sucesores.

Hoy en día se dedica únicamente a la atención de sus huéspedes. Respecto a la industria dulcera, solo conserva un perol de cobre. En el área donde tuvo ubicado el poyo que utilizaba, actualmente es parte de una casa que construyó

en esa área del terreno.

Comentario final

La dulcería popular es una de las expresiones más sobresalientes de la gastronomía. Considerándose una fuente de la creatividad artesanal, ha formado parte de la cocina tradicional de Guatemala, convirtiéndose en una de las industrias más favorecidas del auto empleo ya que para la producción solo basta contar con un perol de cobre, azúcar, algunas frutas y paletas de madera. Asimismo, se trata de una elevada especialización que expresa la herencia de dos continentes reuniendo recetas, aromas, sabores y colores, complementándose con destrezas culinarias.

El papel que juega la mujer en el ámbito de la gastronomía ha tenido mayor influencia en cuanto a la conservación y mejoramiento de recetas. El propio sentimiento de conocer y mantener la tradición culinaria continúa siendo labor de ella, pues es quien se encarga de pensar, imaginar, crear e innovar platillos contenidos en los saberes del pueblo.

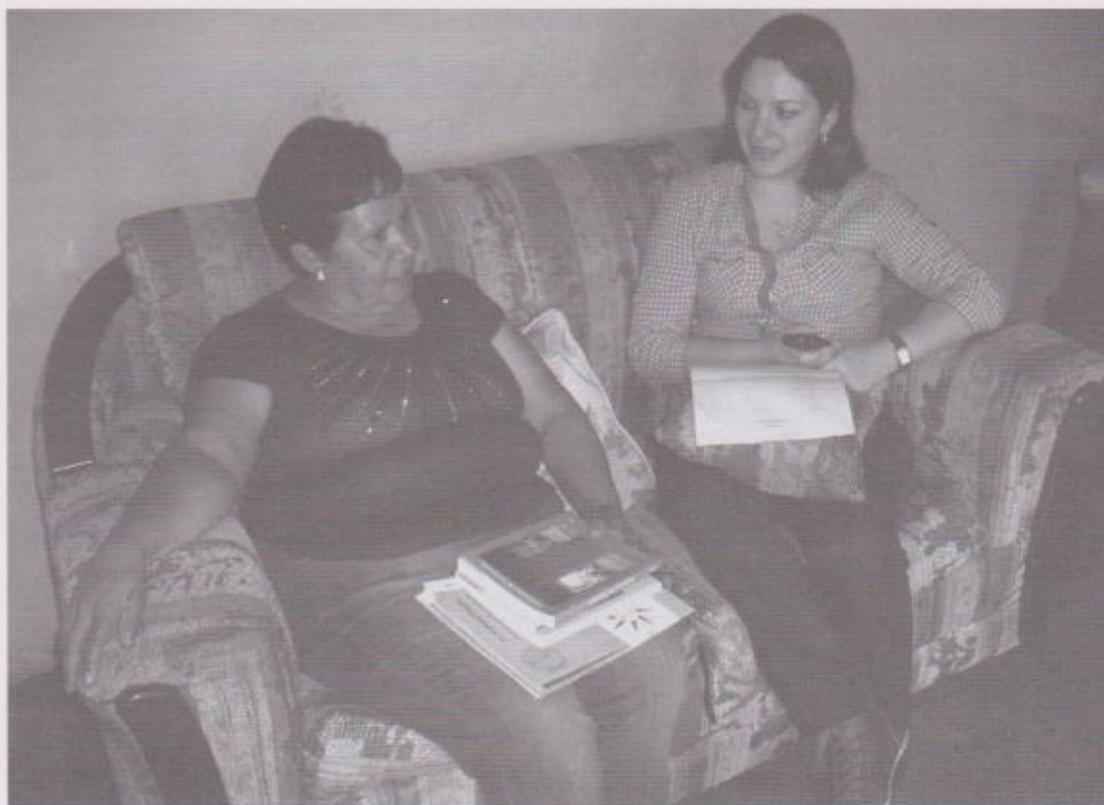
Los seres humanos se encuentran destinados a crear cultura. Las formas de pensar, sentir, actuar, sus creencias, comida y arte, son algunas maneras de expresarla. Este conjunto de saberes y experiencias se transmite de generación en generación por diferentes medios. Se aprende de lo que se escucha, lee, experimenta y practica por sí mismo en la convivencia cotidiana. Es así como se heredan las tradiciones, es como un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes continúen aplicando los conocimientos, valores e intereses que distinguen a una sociedad.

Conservar las tradiciones de una familia o comunidad, significa participar en la práctica. En el caso de doña Zoila Pivaral Ramírez de Montiel, el arte de la confitería es

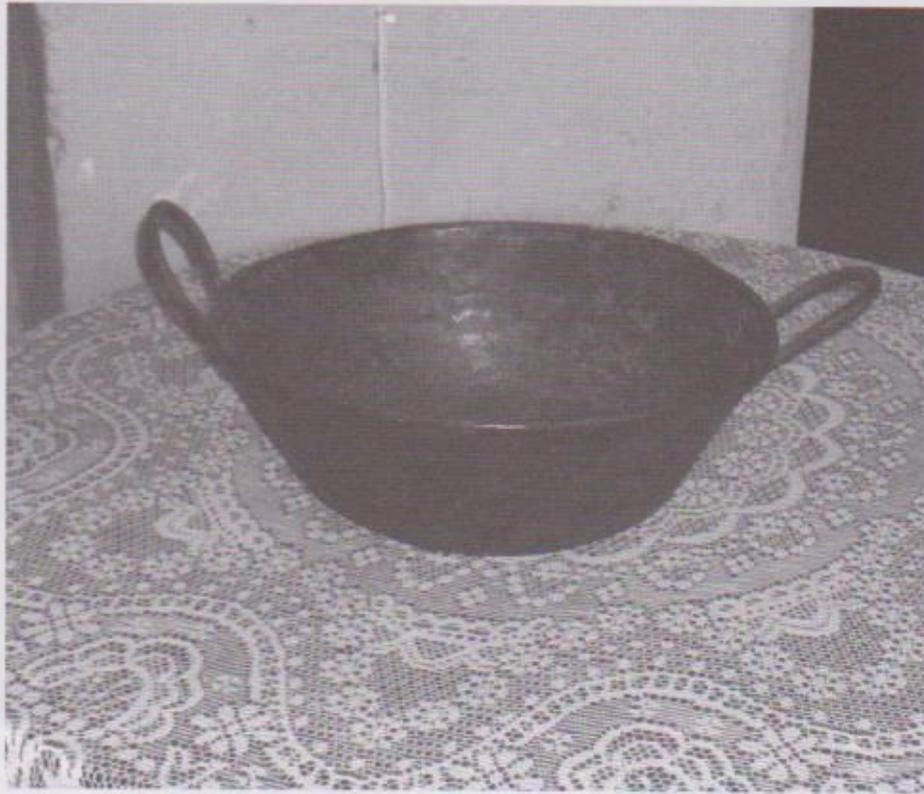
un legado que se desarrolló por más de 100 años. Lamentablemente ella fue la última de su generación en llevarla a la práctica, ya que su hija Dalila se dedicó al estudio y a la carrera de auditoría. No estaría de más dejar plasmado el delicado arte en un recetario, el cual detalle cada una de las recetas y los procesos que permanecen en la memoria de una familia confitera por tradición.



Doña Vicenta Ramírez Viuda de Pivaral



Entrevista con Doña Zoila Pivaral R.
de Montiel



Perol de cobre, herencia de María Lorenza Pivaral Pérez





Dulces de la tienda "Doña María Gordillo" y "El Convento de Santa Clara"



Chilacayote cristalizado, distribuido en la tienda "Doña María Gordillo"



Higos en maletilla distribuidos en la tienda "Doña María Gordillo"



Dulces de pepitoria, tartarita de coco, naranja cubierta rellena de coco y canillitas de leche, dulces distribuidos en la tienda de "El Convento de Santa Clara"



Cocadas, encanelados de mazapán, dulce de zapote, higos en maletilla, nuégados, colochos de guayaba. Variedad en la tienda de “El Convento de Santa Clara”

FOTOGRAFÍA:

Licda. Aracely Esquivel Vásquez / Antropóloga

Licda. Ericka Anel Sagastume García / Nutricionista

Licda. Xóchitl Anaité Castro Ramos / Antropóloga

Nury Gabriela Sagastume García / Técnico en Diseño Gráfico

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Boesche Rizo, Ernesto: La Molienda: proceso de la caña de azúcar, para la obtención de la miel de caña y de la panela. Publicado en Tradiciones de Guatemala No. 47. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Guatemala. Año 1997. Página 161.
2. Instituto de Estudios y Capacitación Cívica. Diccionario Municipal de Guatemala. Cuarta edición. Guatemala. Año 2002.
3. Instituto Nacional de Estadística. IX Censo Nacional de Población y IV de habitación. CENSO, 2002.
4. Lara Figueroa, Celso: Síntesis histórica de las cerámicas populares de Guatemala. Dirección General de Antropología e Historia, Guatemala. Página 11.
5. Lujan Muñoz, Luis (compilador.). Libro de Cocyna. Vol. II Primera edición. Editorial Universitaria. Guatemala. Año 1972. Páginas 10 y 11.
6. Vicente, Axel. (2012, 18 de septiembre). Lo dulce de Guatemala. Prensa Libre en Línea. Obtenido el 19 de junio de 2013 en <http://www.prensalibre.com>
7. Villar Anleu, Luis. La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas. Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala. Año 2012. Páginas 24-26 y 273, 274.
8. Villar Anleu, Luis. La tradición popular No. 199. Épocas y pueblos en la historia de la cocina popular guatemalteca. Año 2011. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Página 8.



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



CENTRO DE ESTUDIOS
FOLKLÓRICOS
Universidad de San Carlos de Guatemala

Director

Celso A. Lara Figueroa

Investigadores titulares

Celso A. Lara Figueroa
Aracely Esquivel Vásquez
Anibal Dionisio Chajón Flores
Deyvid Molina
Abraham Israel Solórzano Vega
Fernando García Astorga

Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos
Ericka Anel Sagastume García

Auxiliar de Investigación

Erick Fernando García Alvarado

Operador de informática

Mario Rodríguez Esquivel

Corrector de pruebas

Guillermo A. Vásquez González

Centro de documentación

María Eugenia Valdez Gutiérrez

**Diagramación de interiores
y montaje de cubiertas**

Jorge Rosales
Walter Figueroa

Fotografía

Nury Gabriela Sagastume García

Avenida La Reforma 0-09 zona 10

e-mail cefolprivado@inteln.net.gt

Teléfonos 2331-9171, 2361-9260; fax 2360-3952