

Revista No. 93

TRADICIONES DE GUATEMALA



Nueva Guatemala de la Asunción, 2020



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

306

C397 Tradiciones de Guatemala/Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala
Dirección General de Investigación, Universidad de San Carlos
de Guatemala.— Vol. No. 93 (noviembre 2020)— Guatemala.
Serviprensa, 2020, pág. 300. II. 21 cm.

Anual

ISSN 0564-0571

Disponible en www.ceceg.usac.edu.gt

1. Mixco. 2. Arquitectura patrimonial. 3. Microhistoria. 4. Artesanías.
5. Indumentaria poqomam. 6. Medicina tradicional. 7. Dulcería. 8. Educación.

Directorio Revista 93

Autoridades Universidad de San Carlos de Guatemala

Rector

Murphy Olympto Paiz Recinos

Secretario General

Carlos Enrique Valladares Cerezo

Director General de Investigación

Félix Alan Douglas Aguilar Carrera

Director del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala

Mario Antonio Godínez López

Investigadores titulares

Aracely Esquivel Vásquez

Deyvid Paul Molina

Aníbal Dionisio Chajón Flores

Abraham Israel Solórzano Vega

Byron Fernando García Astorga

Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos

Erick Fernando García Alvarado

Ericka Anel Sagastume García

Diseño y diagramación de interiores

Portada: Nancy Sánchez

Diagramación: Elizabeth González

Revisión de textos: Jaime Bran

Fotografía de cubierta y contracubierta

Portada: Abraham Israel Solórzano Vega

Contraportada: Mario Roberto López Hernández.

PRESENTACIÓN

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

En esta entrega se presentan las investigaciones realizadas en 2019 por el equipo de profesionales, las que se han concentrado en el estudio detallado de las diferentes manifestaciones culturales del municipio de Mixco, que pertenece a la región metropolitana de Guatemala. Las razones de haber tomado a dicho municipio como objeto-sujeto de estudio, son debido

a su importancia estratégica y actual en cuanto a cultura y desarrollo de la región bajo su influencia. Durante la época precolombina, la hispánica, independencia y la contemporaneidad, el pueblo de Mixco ha tenido una interesante dinámica social, económica y cultural tanto en su relación con la ciudad capital en su momento en Antigua y el Valle de Almolonga, así como con la actual ciudad de Guatemala, incluso en las interrelaciones sociales y culturales con otros pueblos en la región mesoamericana, que había sido relativamente poco estudiado con estos enfoques.

Para tener una perspectiva de abordaje desde varios enfoques del análisis sociocultural, se presentan las investigaciones realizadas, iniciando por el estudio de “La Arquitectura patrimonial e identidad en Mixco, Guatemala” realizado por Aníbal Chajón Flores quien en dicho estudio describe los hechos más importantes relacionados con el patrimonio arquitectónico del municipio, su

evolución, los estilos relacionados y reflexiones sobre su manejo y su estado actual.

“Proceso de introducción de agua potable al pueblo de Mixco 1774-1803 y algunos datos contemporáneos con relación al líquido”, es el título del segundo estudio, elaborado por Abraham Israel Solórzano Vega, quien de manera integral aborda desde la perspectiva histórica la problemática del agua en el municipio, los detalles y características del sistema establecido en esa época y las problemáticas y soluciones planteadas por los habitantes y las autoridades relacionadas con el abastecimiento de agua, hoy reconocido por el sistema de Naciones Unidas como un Derecho Humano.

A pesar de la transculturación y diferentes fenómenos sociales propios de un pueblo cercano a una de las más grandes metrópolis de Centroamérica, la producción de artesanía de diferente índole representa también un aspecto importante de la dinámica cultural de Mixco, por eso, en el estudio titulado “Las artesanías actuales en la ciudad de Mixco” elaborado por Aracely Esquivel Vásquez se aborda la complejidad de procesos alrededor de dicha actividad productiva y económica, y su importancia aún hoy en día para muchos productores locales.

“La indumentaria tradicional mixqueña” se titula el estudio realizado por Deyvid Molina en el cual se describe las características del vestuario tradicional indígena de dicha población, sus cambios a través de la historia y sus manifestaciones actuales, ya que, como toda sociedad en una permanente interacción multicultural, este vestuario tiene muchísimos cambios, significados e importancia.

También se han analizado desde un enfoque integrador los aportes que ha tenido la búsqueda de soluciones que la población ha hecho a la problemática permanente de los servicios de salud en la localidad y para ello se elaboró el estudio denominado “Medicina Tradicional, pervivencia y plantas medicinales: el caso de Mixco” por parte de Byron Fernando García Astorga.

En cuanto a la búsqueda de manifestaciones contemporáneas de la cultura mixqueña, la gastronomía no podía dejarse por un lado, por lo que se realizó el estudio “La dulcería popular y el chocolate tradicional en la ciudad de Mixco” a cargo de Ericka Sagastume García en el que se aborda el desarrollo histórico y cultural de dicha tradición productiva y culinaria, muy reconocida a nivel regional aún hoy en día, no solo por la importancia que los derivados del cacao representaron durante la época precolombina, colonial y actual sino porque sigue siendo un

proceso productivo y sociocultural importante para los habitantes de la región metropolitana.

Erick Fernando García Alvarado realizó el análisis de “Algunas técnicas pedagógicas utilizando la tradición oral para incentivar la lectura y escritura en los estudiantes del nivel básico del municipio de Mixco”, en el que se realizó la revisión en los centros

educativos, de una práctica que ha sido implementada por algunos maestros para mantener la tradición oral de las localidades.

Mario Antonio Godínez López

Director

*Centro de Estudios de las Culturas
en Guatemala –CECEG–*

LA DULCERÍA POPULAR Y EL CHOCOLATE TRADICIONAL EN LA CIUDAD DE MIXCO

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

Lo que en Guatemala se conoce como “confitería” se posiciona, origina y adquiere otras cualidades en el período hispano, la cual surge de una perfecta y homogeneizada combinación de delicados ingredientes que dan como resultado final, deliciosos bocadillos que es posible consumir en cualquier época del año. Mixco, una ciudad rica y muy valorada por sus diversas manifestaciones culturales, se ha convertido en un crisol para la elaboración de dulces tradicionales, no solamente como una fuente de trabajo, sino que también se considera importante ya que es en esta ciudad en donde se producen y se trasladan múltiples variedades, hacia otros destinos guatemaltecos que de igual manera se caracterizan por la venta de esos productos populares, y por qué

no, para el propio deleite del paladar mixqueño y sus visitantes.

Palabras clave: Mixco, confitería, dulces tradicionales, azúcar, chocolate.

Abstract

What in Guatemala is known as “confectionery” is positioned, originated and gives other qualities in the hispanic period, which arises from a perfect and homogenized combination of delicate ingredients that give as a final result, delicious snacks that can be consumed at any time of the year. Mixco, a rich and highly valued city for its various cultural manifestations, has become in an environment for the preparation of traditional sweets, not only as a source of work, but is also considered important since it is in this city where they produce and move multiple varieties to other Guatemalan destinations that are characterized by the sale of these popular products, and

why not, for the delight of the Mixquen palate and its visitors.

Keywords: confectionery, Mixco, traditional candies, sugar, chocolate.

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 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 saber, así como estableciéndose las líneas generales de su identidad.

Al hablar de la historia de los seres humanos, es preciso hablar de la cultura, lugares, costumbres y tradiciones, así como también del arte culinario; y en este caso del gusto por el delicado sabor del 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 pues 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 las costumbres alimenticias impuestas por los españoles. Con este sincretismo cultural es posible, en definitiva, confirmar que el mestizaje culinario en la elaboración de dulces tradicionales es vasto y abundante en elementos, sabores, olores y colores con los que se ha confeccionado una amplia gama de recetas que continúan vigentes en la actualidad.

La riqueza cultural de Guatemala incluye a la gastronomía en todas sus variedades; pero en el caso específico del municipio de Mixco, es preciso destacar que una de las razones por las que se considera popular es por su delicada tradición dulcera, la cual forma parte de una característica mestiza. Ante la influencia de la acelerada globalización, surge la necesidad de rescatar y poner en valor múltiples aspectos tradicionales y en este caso se destacan algunos elementos de la gastronomía. Esta investigación se plantea como objetivo, dar a conocer las representaciones culinarias que por raigambre han sido partícipes no solo de la cotidianidad sino también de festividades en las que se demuestra el sincretismo de culturas que caracterizan a las tradiciones guatemaltecas.

Para realizar este trabajo se aplicaron algunas técnicas de la investigación cualitativa, es

decir entrevistas estructuradas, observación tanto participante, como no participante, las cuales se implementaron durante el trabajo de campo, así como las consultas de los referentes teóricos pertinentes. Durante los meses comprendidos entre enero y mayo del 2019, se efectuaron cuatro visitas de campo a la ciudad de Mixco en donde se entrevistó a mujeres y hombres dedicados al trabajo artesanal de la confitería popular y tradicional. En torno al estudio de la dulcería popular, también se abordó el tema del chocolate artesanal, actividad tradicional y muy representativa de la localidad en la cual los hombres también tienen destacada participación.

Gastronomía como un elemento de tradición e identidad

El conjunto de los valores fundamentales de cada sociedad, en sus diversas manifestaciones: artísticas, literarias, científicas, entre otras, construye 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.

La cocina de una sociedad es posible analizarla mediante elementos constitutivos o “gustemas”, dichos elementos se encuentran organizados de acuerdo con ciertas estructuras de oposición y de correlación (Levi-Strauss. 1994, págs.125-126). Por lo tanto, se puede hacer una distinción entre las costumbres culinarias y alimenticias que caracterizan a las diferentes culturas y pueblos que existen en Guatemala.

Al hablar de cultura tradicional, y específicamente del término “cultura” se entiende que esta se conforma por todas aquellas manifestaciones que tienen características propias y que se presentan en la conducta de un pueblo. Etimológicamente, tradición significa transmisión; Carvalho, manifiesta que “la tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia” (1977, pág. 204). Con lo anterior es posible comprender aquellas expresiones en la vida de los distintos grupos sociales, en las cuales se albergan los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura, así como el establecimiento de la línea de base de su identidad, aquella que ha sido transmitida por generaciones.

Debido a la intencionalidad del presente artículo, hablar del arte culinario es indispensable. Aquellas representaciones de la alimentación,

que identifican a un pueblo específico, hoy en día se consideran trascendentales 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 local de los ingredientes, 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. 2013).

Cada receta y 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 afamado chocolate mixqueño, 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 solo 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.

El dulce sabor en Mesoamérica y el período hispano

En definitiva, los antepasados mesoamericanos, antes de la llegada de los españoles, ya se deleitaban sensorialmente con el sabor dulce. Las mieles silvestres fueron las principales fuentes endulzantes prehispánicas, y de ellas se considera a la miel de doncellitas como la principal (Villar, 2012). Inclusive el libro mítico e histórico maya k'iche', el *Popol Wuj*, menciona la abundancia de miel cuando Tepew y Q'ukumatz (el creador y el formador) "llegaron a aquel país excelente... en ese pueblo de Pan Paxil, de Pan K'ayala" (Sam Colop, 2012, pág. 112 y 113).

De igual manera *La Recordación Florida*, hace referencia a la existencia de "las abejas, de que hay diversidad de especias, que fabrican distintas calidades de miel" (De Fuentes y Guzmán, 2013, pág. 433). Por lo tanto, sin duda alguna, el gusto por los sabores dulces de la miel recogida de las colmenas por seres prehispánicos, 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 con el 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 1493; a partir de donde se extendió su cultivo por Centro y Suramérica. (Hernández, 2013, pág.:2; Mintz, 2003, pág. 232).

Durante 1524, extraños individuos llegaron al territorio mesoamericano y lo invadieron de forma militar. Los invasores provenían de España, ellos transportaban sus provisiones de alimento, las 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, 2012).

España recién salía de la ocupación mora, iniciada en el año 711 y culminada en 1492. Alrededor de ocho siglos de presencia árabe en la península Ibérica influyeron en la cocina. Algunas costumbres y 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 originarios de la región. La miel blanca, ha sido uno de los ingredientes prehispánicos que hoy en día se conserva.

Herencia de la cocina hispana

Conforme el paso del tiempo, los españoles trajeron nuevos cultivos de frutas, entre estos destacan: los duraznos, ciruelas, manzanas, peras, higos, membrillos, granadas, trigo (Luján, 1972, pág.,10) y la caña de azúcar desde las Islas Canarias. En los pueblos fundados por los españoles se fusionaron las técnicas culinarias

prehispánicas e hispanoárabes, dando como resultado una cocina colonial que aún persiste en el pueblo mestizo y que domina ampliamente las zonas urbanas del país.

Villar Anleu describe que cuando los mestizos biológicos se hicieron presentes, la cocina colonial distinguía sabores y fórmulas con sello hispanoárabe, pero ajustadas a los recursos mesoamericanos. Fue en esta época, en la que prosperó la elaboración de postres azucarados y dulces (Villar, 2012 pág., 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, sazónada con rajás 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 y tartaritas con relleno de este, las cuales se pueden degustar en numerosos establecimientos de la ciudad de Mixco.

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 siguiente. 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, 1972).

La introducción del azúcar y su ulterior producción en los muchísimos trapiches, fundados por los padres dominicos, entre estos: San Jerónimo, en Baja Verapaz y Molino, Donis, El Rosario y la Compañía, en Amatitlán; fueron muy importantes durante la época colonial. Según la tradición oral, a diferencia de la dulcería de Antigua Guatemala que surgió por ingenio de las monjas conventuales, en el caso de los pueblos fundados por los dominicos, fueron los mismos religiosos, quienes enseñaron a los indígenas el manejo de la caña y el arte de la dulcería,

aprovechando la melaza de sus trapiches y la gran variedad de frutas y semillas tropicales que se daban con generosidad inclusive en los huertos y patios domésticos: naranjas, limas, papayas, entre otras.

Específicamente, en Mixco se pueden mencionar: el mazapán, bolas de tamarindo, dulce de zapote, piña y camote, canillitas de leche, pepitorias a base de manía molida o pepitorias con dulce de rapadura, café con leche, chibolas de dulce con manía quebrantada, astillado o queiebradientes, melcochitas de rapadura y de azúcar, nuégados, chilacayote e higos cristalizados, dulce de coco y manzanillas (Bran, T. 2019). 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 la ciudad de Mixco.

Ingredientes, una fábrica de sabor y dulce arte ancestral

Transcurridos cuatro años del inicio de la colonia, el Reino de Guatemala, se encontraba rodeado 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, 2013, pág.,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, pág. 380).

Entre los productos de la caña se encuentran el dulce de panela, el cual 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, pág. 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, manía, mazapán y tamarindo. La leche representa un ingrediente versátil en la dulcería tradicional. Algunos derivados son las canillitas, quizá uno de los dulces más populares. La mezcla del líquido blanquecino con abundante azúcar y canela, ante la exposición al calor del fuego para llevarlos a ebullición, le permite adoptar una consistencia conocida como punto de jalea. Una vez conseguida la consistencia y enfriada la mezcla a una temperatura en la que sea soportable el manipularla y batirla, permite darle forma a las tradicionales canillitas de leche.

Dulce tradición mixqueña

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. Varias son las representaciones culinarias que se destacan en la población mixqueña. La también conocida como “Tierra de Campeones”, debido a los deportistas destacados oriundos del lugar; además de confites, produce tradicionales chicharrones y chocolate artesanal. Sin embargo, el fino trabajo de decenas de familias dedicadas a la producción de

los derivados del azúcar conforma uno de los elementos gastronómicos más representativos del lugar.

La producción artesanal de dulces constituye un trabajo familiar, siendo la base económica de los hogares que los fabrican y contribuyen a mantener viva la tradición confitera que identifica al pueblo mixqueño. No obstante, cada vez hay menos personas que se dedican a tan preciada labor y es por esta razón que algunas variedades, mencionadas con anterioridad, ya no se producen. También ocurre que otras han evolucionado, tal es el caso del tradicional “café con leche”, resulta que en su receta original no se incorpora el café como ingrediente, a pesar de mencionarse el término en su denominación. Los ingredientes para el delicioso bocadillo son: leche, azúcar y miel, por lo tanto, lo que le confiere el color característico es el tiempo de exposición en el calor del fuego, ya que a través de este paso el azúcar cambia su apariencia y la consistencia de la mezcla de los ingredientes se vuelve más espesa, lo que provoca que al enfriarse el dulce, sea fácil darle la tradicional forma de “cuadritos” que posteriormente se envuelven en papel parafinado (Gómez, O y Bran, A 2019).

Así como se ha mencionado anteriormente, tantas han sido las familias mixqueñas que han

logrado subsistir de la producción y comercialización de la dulcería tradicional, tal es el caso de doña Rosa Elena Bran, que junto a su esposo Miguel Ángel Pineda, lograron emprender con tan preciados elementos de la gastronomía guatemalteca. Doña Rosa, representa a la tercera generación de doña Evangelina Alonzo Álvarez, “Doña Lina”, quien se dedicó a la delicada labor a partir de 1953. Hoy en día la tienda Dulces típicos Santo Domingo ofrece una vasta variedad de dulces tradicionales, deleitando el paladar de sus clientes y honrando al Santo Patrono del Municipio de Mixco de donde se originan (Bran, 2020).

De la extensa producción dulcera de Mixco, a continuación, se describen algunas variedades. Cabe mencionar que el dulce que se produce en el lugar no se consume únicamente en la localidad, sino también son distribuidos en otros lugares de Guatemala para su venta. Pueden encontrarse en diversas ferias, también se distribuyen en Quetzaltenango, Chimaltenango, Amatitlán y La Antigua Guatemala.

A continuación, se describen algunas variedades de la producción mixqueña. Cabe mencionar que no se detallan las recetas, pues las artesanas encargadas de su elaboración resguardan esos secretos culinarios que

dan como resultado los sabrosos dulces tradicionales.

Canillitas de leche: es uno de los dulces más populares y comunes en todos los puestos de venta y es muy probable que se deba a la alta demanda de la cual dispone dicha variedad. Por lo general siempre se encuentran aquellas que son de color blanco y otras un tanto morenitas, la diferencia entre ambas radica únicamente en el tiempo en el que se expone al calor del fuego la mezcla, es decir que a más ebullición de los ingredientes más morena se tornará la mezcla. Leche, azúcar y canela son los protagonistas de tan exquisita variedad. Se someten a cocción los ingredientes y cuando está de punto se deja enfriar. Posteriormente se bate la mezcla para hacer las canillitas. El “punto” se refiere a la densidad (espesor) de la combinación de ingredientes. Para que adquieran la consistencia deseada se dejan secar a temperatura ambiente.

Cocadas: no es más que la mezcla entre coco rallado, leche condensada, harina, huevo y esencia de vainilla. Se homogenizan los ingredientes, se elaboran dando forma circular o de esfera y se hornean durante 20 minutos aproximadamente.

Bolitas de tamarindo: es de los dulces más sencillos de obtener. Únicamente se requiere poner en remojo el fruto del tamarindo, dejando

reposar hasta que toda la pulpa se desprenda y suelte fácilmente las semillas, posteriormente se fabrican las bolitas, las cuales se tiñen con colorante vegetal y por último se pasan por el azúcar que se aprecia en la superficie del dulce.

Pepitoria: este dulce se compone de las semillas que le otorgan el nombre a la versión final. Se combina con una miel que se prepara a base de azúcar y agua respectivamente. La mezcla anterior se pone a fuego lento hasta obtener el “punto de hilo” es decir, que se vuelve una mezcla bastante densa y pegajosa. Posteriormente se incorporan la semillas y se mezcla bien para que quede de manera uniforme. Finalmente se sirve en moldes rectangulares en los cuales reposa para que enfríe, se desmolda y se cortan varias piezas en forma de rombo.

Chilacayote en dulce: es muy probable que se trate de una variedad con mayor dificultad en cuanto a su elaboración se refiere, puede que para los amantes de la cocina no requiera dificultad alguna, pero sí mayor inversión de tiempo. El tradicional y nativo fruto debe cortarse en trazos de igual o parecido tamaño, posteriormente se deja reposar en agua con cal, aproximadamente por dos horas. El propósito de este paso es crear una especie de disección, efecto que se le atribuye a la sustancia alcalina, para

que, al permanecer durante muchas horas en su cocción final, el fruto no se deshaga. Luego de transcurrido el tiempo se lava y se coloca en otro recipiente cubriéndolo totalmente con agua, se le agrega el azúcar y la panela. Todos los ingredientes deben hervir por un tiempo aproximado de tres a cuatro horas o hasta que se consuma el agua y quede únicamente el chilacayote bañado en una especie de jarabe. Cabe mencionar que el color característico del dulce se deberá al tipo de endulzante que se utilice.

Mazapán: un exquisito dulce muy popular en la confitería mixqueña, pero debido a los costos de su producción, se suma a aquellas variedades víctimas de la evolución en sus ingredientes, algo poco favorable para los paladares exigentes. El ingrediente principal lo constituye la pepitoria, aunque también se le incorpora almendra, ambos representan una generosa inversión para una producción abundante. Como en todos los dulces, se incorpora el endulzante de herencia hispanoárabe, el azúcar, ralladura de limón (opcional), canela molida y agua o leche (de preferencia). Hoy en día se utiliza poca o nada de almendra, en cambio se sustituye por arroz quebrado o maíz lo que cambia en su totalidad aquel delicioso sabor del mazapán. Hoy en día aún hay quienes lo preparan en su receta original, pero se ven en la

necesidad de vender cada porción a un costo aproximado de Q.15. (Bran, A., 2019)

Conserva de coco: destacan en sus ingredientes el coco rallado, leche de coco, azúcar, canela y ralladura de limón (opcional). Se cuecen todos los ingredientes por 40 minutos, moviéndolos de manera constante. Posteriormente se retiran del fuego y se colocan en moldes rectangulares, la mezcla se debe emparejar, enfriar y cortar en marquetas.

Camote en miel: el ingrediente principal se pela y corta en trozos más o menos del mismo tamaño, por aparte se somete a ebullición, de aproximadamente treinta minutos, una mezcla de azúcar, pimienta gorda, canela y agua; hasta formar el almíbar posteriormente se debe incorporar el camote y mantener una cocción durante 30 minutos más.

Higos en miel: una fruta de herencia europea, se debe lavar y pelar. Se cuecen empleando agua y azúcar, es importante que el líquido cubra en su totalidad los higos. Aproximadamente se emplea una libra de azúcar para cada 25 higos. Se deja en ebullición hasta obtener una miel densa, la cual se bate para posteriormente, bañar los higos y presentarlos de esta manera en el punto de venta.

Colochos de guayaba: guayaba, azúcar, canela, margarina, forman

parte esencial de sus ingredientes. Para su preparación se debe limpiar y lavar la fruta, sancocharla con agua y canela en raja, posteriormente retirar la canela y licuar la pulpa con el líquido del cocimiento. Cocinar a fuego lento, agregar el azúcar y mezclar hasta obtener una jalea. Colocar la mezcla en una tabla engrasada con margarina. Emparejar la mezcla hasta que quede una capa gruesa y dejar enfriar. Cortar tiras y formar los colochos. Espolvorear con azúcar.

Nuégados: para una preparación más precisa se requieren 3 onzas de azúcar, 4 huevos, 3 onzas de manteca vegetal, 2 onzas de levadura en polvo, 1 libra de harina, 1/2 vaso de agua, 1/2 taza de aceite, anís al gusto. Se debe colocar en un recipiente el azúcar, los huevos, la manteca vegetal, el agua y la levadura en polvo. Batir los ingredientes hasta obtener una textura suave y homogénea. Agregar a la mezcla harina y anís. Amasar y formar pequeñas bolitas. Calentar el aceite en un sartén y freírlas a fuego lento. Colocar el azúcar en una bandeja y empanizar los nuégados.

Espumillas: un dulce muy vistoso por su variedad de colores y muy delicado al tacto y al paladar, pero no por esta razón quiere decir que sea de complicada elaboración, es más, probablemente resulte uno de los más sencillos. Se requiere claras de huevo,

azúcar, y colorante vegetal (opcional). Se procede a batir los ingredientes de manera manual, se expone a fuego lento hasta que la mezcla esté bien disuelta, se bate a velocidad fuerte hasta que forme picos duros (punto de nieve), se introduce en una manga de repostería o de papel para darle forma a las espumillas. Hornear por 15 minutos aproximadamente.

Bocadillo de zapote: para una preparación más precisa se requiere la pulpa de 5 zapotes, 2 tazas de azúcar morena, 2 rajas de canela, clavo de olor, 3 pimientas gordas. Hervir 2 tazas de agua junto con la canela, pimientas y el clavo de olor, cuando haya hervido, dejar enfriar y colar el agua. Licuar junto con la pulpa de los zapotes para lograr una mezcla uniforme. Aparte, en la misma olla donde hirvió la canela, agregar 2 tazas de agua y hervir junto con el azúcar morena hasta obtener una miel dorada. Posteriormente, verter la mezcla del zapote licuado, con una cuchara de madera mover constantemente hasta que se espese. Mientras, preparar un molde para verter el resultado y dejar enfriar hasta que se endurezca, partir en trocitos.

Ayote en dulce: incluido dentro de la categoría de los más populares, para su preparación se requiere de un ayote amarillo o negro, crudo; dos trozos de panela, un litro de agua

fría, 5 pimientas gordas machacadas, canela en raja. Como primer paso se debe lavar y cortar el ayote en trozos pequeños, dejando la cáscara. Luego, colocar todos los ingredientes en un recipiente y al fuego, cocinar mezclando constantemente para evitar que espese demasiado. Dejar hervir durante una hora a fuego medio. Retirar y enfriar a temperatura ambiente.

Chocolate de Mixco, patrimonio intangible de la nación

No se puede abordar la tradición dulcera de Mixco sin mencionar a uno de los elementos más preciados, un símbolo gastronómico que forma parte del patrimonio intangible de la nación guatemalteca; sin más preámbulo este espacio está dedicado al chocolate artesanal de la ciudad de Mixco. Es tanta la identidad cultural provista por algunas comidas y por las artes que rodean su elaboración, que el Estado guatemalteco les ha dado declaratoria de Patrimonio Cultural Intangible de la Nación. Entre estas se destaca el procedimiento para la elaboración del chocolate de Mixco (Acuerdo Ministerial 526-2009 del 22 de julio de 2009). No está demás hacer mención que dicha declaratoria se debió a la lucha y trabajo del señor Osberto Gómez, conocido y distinguido cronista de la ciudad de Mixco, por

reconocer la cultura y tradiciones mixqueñas.

Un lunes de fecha siete de septiembre del 2009, en un emotivo acto celebrado por el Ministerio de Cultura y Deportes, Jerónimo Lancero entregó al entonces alcalde, Amílcar Rivera, el acuerdo ministerial que declara al chocolate de Mixco y su proceso artesanal de elaboración como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación. La Casa de la Cultura, en ese año, realizó un inventario en el que se destacaron 54 mujeres artesanas chocolateras. Cabe mencionar que la materia prima se importa de Ayutla que queda en el departamento de San Marcos (Gómez, 2019).

Por lo anterior, vale la pena retroceder algunos años y dar a conocer aspectos históricos del cacao y por consiguiente del chocolate. A través de la literatura se sabe que antes de la llegada de los españoles, el cacao era ingerido de diversas maneras: como atoles, polvos y probablemente con algunas sustancias sólidas y saborizantes. Uno de estos identificado como *ik -al-kakaw*, por Stephen Houston que significa “cacao chile” (Coe, y Coe, 1999, pág., 63 y 64).

Fray Bernardino de Sahagún, un misionero franciscano que vivió en México en el siglo XVI, tenía informantes nativos, quienes le mostraban las formas de preparación

del chocolate de alta calidad. También el cronista Fray Toribio de Benavente, indica que, para obtener la espuma del chocolate, lo pasaban de una vasija a otra. Los mayas prehispánicos no contaban con una única receta para la preparación del chocolate, a esta bebida se le agregaban otros ingredientes como el maíz y semilla molida de la ceiba, “pero antes de que le agregaran cualquier ingrediente estiraban el cacao” (González, 2003, pág. 295), esto quiere decir que lo pasaban de una vasija a otra para que se formara la tan deseada espuma porque, mientras más espumosa fuera la bebida, se le consideraba de la mejor calidad (González, 2003).

Tan pronto como los conquistadores se posicionaron en los nuevos dominios, el cacao se convirtió en un alimento que estuvo siempre presente en sus comidas. En las primeras décadas de la colonia, los españoles utilizaron básicamente las formas indígenas más conocidas para gustar de la bebida. Más tarde, al llevarlo a Europa y Asia, dio lugar a que se le agregaran otros ingredientes. Una de las primeras modificaciones que le hicieron fue beberlo endulzado con azúcar de caña. Los saborizantes que emplearon los nativos como el chile, fueron sustituidos por ingredientes familiares al paladar de los europeos, como la canela y el anís (Sagastume, 2013, pág.,160).

La espuma ya no era producida con el cambio de la bebida de una vasija a otra, sino que se inventó el molinillo, que es un agitador de madera que produce espuma. La preparación del chocolate, como una tableta de cacao molido fue un cambio que propagaron los españoles entre ellos mismos (González, 2003). Sin embargo, el historiador Luis Luján Muñoz, en la compilación del Libro de Cocyna, refiere que fueron las damas guatemaltecas las inventoras de esta forma de preparación. (Luján, 1972, pág.,15)

Los europeos crearon nuevas recetas; según parece, en el siglo XVII se llegó a establecer una que fue aceptada casi universalmente. En esta bebida es más notable el abandono de varios ingredientes autóctonos, especialmente el maíz y el achiote. Con azúcar, canela, cacao y en ocasiones vainilla como únicos componentes, esta fórmula fue la receta de chocolate más utilizada en los siguientes siglos, XVII y XVIII, como ya lo apuntaba, en 1697, el viajero italiano Giovanni Gemelli Careri, aunque la literatura no hace referencia del lugar en el cual se encontraba el viajero.

El cacao y la vainilla, como todos saben, son los principales ingredientes del chocolate. Los europeos ponen cada libra de cacao en otro tanto de azúcar y una onza de canela... La bondad de su chocolate consiste

en su buen cacao y en la óptima canela... La bebida es antiquísima y usada por los indios antes de que los españoles conquistaran su país, pero la diligencia española la ha llevado a la perfección (González, 2003, págs., 307 y 308).

Sobre la base de esta fórmula en cada región y hasta en cada familia se podían hacer muchas variedades. El éxito dependía de la calidad de los ingredientes utilizados, siendo el cacao el más importante.

Se ha atribuido a las ciudades de Oaxaca, la actual San Cristóbal de Las Casas y Guatemala, como posibles cunas del chocolate. Tal vez la mayor experiencia de los indígenas en el manejo del cacao y el hecho de que entre ellos existiera un alimento podrían ser indicios de que se haya originado en Guatemala. Además, como ya se ha mencionado, es a las damas guatemaltecas a quienes se les atribuye la invención del chocolate en tabletas, producto que alcanzó una popularidad universal a partir de finales del siglo XVI (Luján, 1972, pág.,15).

La experimentación con las bebidas mesoamericanas de cacao y la integración de elementos europeos permitió la invención de otras bebidas, de esta forma la población indígena novohispana elaboró sus propias recetas. Durante los años 1600-1700 las bebidas más perfeccionadas eran

las que hacían a base de cacao. El *Pulim* que parece haber sido una simple infusión o cocción hecha a base solo del grano machacado o molido, mientras que el *Q'utuj* era una bebida espesa de granos finamente molidos cuyo sabor, naturalmente amargo, era realzado o suavizado añadiendo chile molido, vainilla, achiote y posiblemente miel de abeja. También empleaban la técnica de hacer girar rápidamente un molinillo especial, cuyo efecto resulta ser similar al de una licuadora. Un buen *Q'utuj* se juzgaba por el hecho de que las burbujas mantenían su forma y no se deshacían (Hill, R. 2001, págs., 84 y 85).

El consumo del chocolate en la Nueva España se constituyó como una bebida doméstica que se preparaba varias veces durante el día, especialmente en el desayuno y después de la comida, fungiendo así como un estimulante y digestivo. Las poblaciones adineradas podían darse el lujo de tomar cuatro o cinco vasijas al día: en el desayuno, almuerzo, después de la comida, a medio día de la tarde y en ocasiones en la noche (González, 2003, pág., 313).

En publicaciones anteriores se ha abordado el proceso del cultivo y tratamiento del cacao, previo a la elaboración del chocolate. Puede consultar las revistas Tradiciones de Guatemala números 79, 89 y 91, en

los artículos relacionados al tema de la misma autora.

Labor chocolatera en la ciudad de Mixco

De visita en la ciudad de Mixco se mantuvo el contacto con Lourdes Vega, nieta del señor Manuel Vega, ya fallecido, quien tuviera el ingenio de crear un tipo de maquinaria precisa para el procedimiento de tueste, cribado y molido del legendario “oro”, es decir del cacao. Don Manuel Vega, creció en el seno de una familia dedicada a la producción de chocolate artesanal y fue de la misma manera en la cual él formó a su familia, siendo actualmente la tercera generación de los Vega, quienes poseen como fuente de trabajo uno de los abastecimientos de la manteca de cacao para la producción del chocolate tradicional mixqueño.

En dicho establecimiento se cuenta con una tostadora de gas, la cual posee una capacidad para que 200 libras de cacao se tuesten a la vez en un tiempo aproximado de 43 a 45 minutos. Cabe mencionar que la semilla se adquiere ya que haya pasado por el proceso de fermentación, el paso crucial del cual dependerá el sabor del chocolate. En cuanto al tostado se refiere, el color de la tableta final también dependerá del tiempo que permanezca la semilla en la tostadora, a mayor tiempo el color será más oscuro y a menor tiempo

se tornará “canche”. Nada tiene que ver la tonalidad del chocolate con el sabor de este, ya que a pesar de que existen variedades (canela, vainilla, almendra, cardamomo), el sabor (es decir esa sensación astringente del chocolate amargo) depende, como ya se mencionó, del proceso de fermentación. Sin embargo, cabe mencionar que el guatemalteco, como consumidor final y el artesano productor, prefiere un chocolate visiblemente más oscuro, pues le resulta más atractivo dando la sensación de poseer suficiente cacao en su composición (Tesen, 2019).

Luego de obtener el producto tostado se traslada a una trituradora en la cual las semillas se quiebran para que sea más fácil el proceso de cribado y limpieza, es decir, retirar la cascarilla que recubre el preciado cacao. Posteriormente se somete al sacudidor eléctrico para eliminar la cascarilla que se va recolectando en un recipiente por aparte y en otro caen las semillas de cacao puro.

Posteriormente se somete al proceso de molienda, cabe mencionarse que al ser una semilla de origen vegetal el macronutriente que predomina en este alimento es la grasa vegetal y es por esta razón que al momento de molerlo se obtiene una especie de manteca, no se requiere la incorporación de

ningún otro componente, únicamente los saborizantes que destacarán en el paladar de quien consume el chocolate como producto final, estos pueden ser, el dulce del azúcar, el sabor de la almendra, canela y/o cardamomo, entre otros. Cabe mencionar que para obtener una pasta muy fina y lograr el cometido de incorporar e integrar de manera homogénea todos los ingredientes, se pasa una vez más por el molino.

Para explicar de mejor manera el proceso de molienda se debe imaginar que como primer paso se agrega únicamente la semilla de cacao, si fuera el caso en el que se desea preparar chocolate con sabor a almendra, es en este primer momento en el que se mezclan ambas semillas. Siempre se obtiene una pasta pues al tratarse de productos de origen vegetal, son abundantes en grasa, macronutriente al que se le atribuye la consistencia pastosa al momento de molerse. La pasta vegetal que va resultando de la molienda, se recibe en un recipiente en el cual se ha servido azúcar granulada. Posteriormente la persona encargada de dichos procesos, integra manualmente la manteca con el azúcar, pero para lograr una mezcla más fina, esta nueva combinación se pasa una vez más por el molino.

La manteca final se recibe en un recipiente al cual se le ha introducido

una bolsa nueva de nylon, el objetivo de este cometido es mantener la temperatura, caliente, del resultado de la molienda ya que es importante que se mantenga así para poder moldearla y dar forma de tableta, si en caso llegara a enfriarse, se endurece y resulta imposible manipular el chocolate.

En cuanto a las proporciones que integran el chocolate mixqueño, se sabe que, para 30 libras de cacao, se requieren 80 libras de azúcar y 4 onzas de canela, es decir que en cuanto a azúcar se supera el 100% de la proporción que se utiliza en otros lugares de Guatemala, por ejemplo, en San Antonio Suchitepéquez se emplea el doble de azúcar en proporción a la cantidad de cacao que se utiliza. Es importante mencionar este aspecto ya que durante el trabajo de campo se comprobó, que, si el producto supera las cantidades de azúcar granulada, en su estructura, la manteca final resulta bastante difícil de moldear, sin tomar en cuenta la temperatura que la manteca vegetal pueda tener, pues se torna bastante seca y suelta no solo a la vista sino también al tacto.

El molino de chocolate de la familia Vega, vende la libra de cacao ya tostado a Q.14, pero además también venden las semillas solamente fermentadas a Q.13, esto último debido a que aún existen chocolateras que desempeñan el resto de los procesos en

otro lugar, es decir que tuestan el cacao en comal de barro o de lata, pelan manualmente las semillas y lo muelen empleando la piedra de moler. También sucede que alquilan la maquinaria a las personas que llevan su cacao de otros lugares, lo único que no se les es permitido utilizar es el tostador, pues este proceso lo realiza únicamente el personal a cargo (Tesén, L. 2019). Este negocio también ofrece el resto de los ingredientes necesarios para preparar chocolate, el azúcar la ofrecen a Q.4.20 la libra y la canela a Q.8. las cuatro onzas.

Volviendo al proceso de elaboración del chocolate, una vez la mezcla de todos los ingredientes está lista, la trasladan a la persona que ha dado el encargo, quien por último solo se encarga de darle forma manual, empaquetarlo y venderlo. Doña Olga Bran, personaje reconocido para la población mixqueña se ha dedicado a lo largo de su vida a muchos oficios, entre estos la producción de barriletes, jabón negro popularmente conocido como jabón de coche, actualmente solo se desempeña en la cocina y a la elaboración y venta de chocolate (sabor canela y almendra) que ella misma palmea y empaca. La señora Bran, encarga al molino la cantidad de pasta que desea se le prepare, cuando se trata de producto con almendra, ella misma proporciona al molino la

semilla. Para el proceso de elaboración de las tabletas, va tomando y amasando pequeñas porciones de pasta, mismas que va pesando para cerciorarse de que sean de una libra. Amasa la fracción hasta formar una especie de cilindro el cual corta en 4 trozos de similar tamaño para posteriormente palmearlo sobre un petate que utiliza exclusivamente para dicho cometido, luego lo empaca empleando papel manila color café. La libra que ofrece doña Olga en su negocio se compone entonces de cuatro tabletas a un precio de Q.15. la libra.

Comentario final

La dulcería popular y el chocolate artesanal tradicional son de las tantas expresiones culinarias guatemaltecas, quizá de las más sobresalientes en la gastronomía. Podría considerarse una fuente de la creatividad artesanal que ha formado parte de la cocina guatemalteca desde el siglo XVI, convirtiéndose en una de las industrias más favorecidas del autoempleo. Para el caso de la dulcería popular 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 hispanoárabe y el ingenio de las mujeres, combinado con sus destrezas, para crear deliciosos bocadillos que continúan deleitando

el paladar de los más exigentes consumidores.

El chocolate de Mixco, digno de merecer la categoría de Patrimonio intangible de la nación desde 2009, es una representación culinaria que hoy en día se puede percibir como una pequeña industria, ya que en su elaboración se emplea tanto la maquinaria eléctrica y de gas como las destrezas manuales femeninas.

El papel que la mujer juega en el ámbito de la gastronomía ha tenido mayor influencia en cuanto a la conservación de los saberes culinarios, permitiendo la conservación y evolución mejorada de las recetas guatemaltecas. El propio sentimiento de conocer y mantener la tradición culinaria continúa siendo labor de ellas, pues son quienes se encargan de pensar, crear e innovar platillos contenidos en los saberes del pueblo. Sin embargo, cuando del proceso del tratamiento del cacao se refiere, el hombre dentro de la comunidad mixqueña ha resultado ser un elemento esencial ya que actualmente es de ellos de quienes dependen los procesos de tostado, molido y homogenizado, con el resto de los ingredientes, del cacao, y así destinarlo a la proveeduría de las mujeres que aún se dedican a darle forma a las famosas tabletas del chocolate artesanal en Mixco.

Con el paso de los años las recetas de los dulces y la elaboración del chocolate 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 están destinados a crear cultura pues las formas de pensar, sentir, actuar, las creencias, la comida y el arte, son algunas maneras de expresarla. Dicho conjunto de saberes y experiencias se transmiten por generaciones a través de distintos medios de comunicación. Se aprende de lo que se escucha, observa, lee, experimenta y practica por sí mismo en la convivencia cotidiana; es, así pues, como se heredan las tradiciones. Es la forma como un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes continúen aplicando los conocimientos, valores e intereses que distinguen a una sociedad. La dulcería popular y la producción de chocolate artesanal son una muestra latente de cultura que ha sobrevivido por siglos y que refleja las tradiciones de un pueblo como es el caso de la Ciudad de Mixco, una sociedad confitera y chocolatera 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.
- Chízmar, 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.
- Coe, S; y Coe, M. (1999) *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica de España.
- De Fuentes y Guzmán, F. (2012) *Recordación Florida. Discurso, historial y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*. Tomos I y II. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- Gall, F. (2000). (compilador) *Diccionario geográfico nacional*. Tomos I, II y III. Guatemala: Tipografía Nacional.

- González, M. (2003) Origen y virtudes del chocolate. *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México, D.F.: Tercera edición. Universidad Nacional Autónoma de México.
- 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.
- Hill, Robert M. (2001) *Los kaqchiqueles de la época colonial. Adaptaciones de los mayas del altiplano al gobierno español, 1600-1,700*. Guatemala: Fundación Cholsamaj.
- 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 Nahuálistas 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. (2012). *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala: Primera edición, Universidad de San 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.

Entrevistas

Bran, A. (12 y 14 de febrero, 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Bran, O. (12 de febrero, 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Bran, R. (14 de julio, 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Coromac, D. (16 y 17 de abril de 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Gómez, O. (16 y 17 de abril de 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Tesen, L. (17 de abril de 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Vega, L. (17 de abril de 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.



Figura 1
Variedad de dulces tradicionales. Figura cortesía de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 2
Cocadas, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 3
Higos en miel, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 4
Camote en dulce, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 5
Espumillas de colores, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 6
Canillitas de leche, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 7
Bolitas de tamarindo, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 8
Alborotos, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).



Figura 9
Nuégados, producción de Dulces típicos Santo Domingo (López).

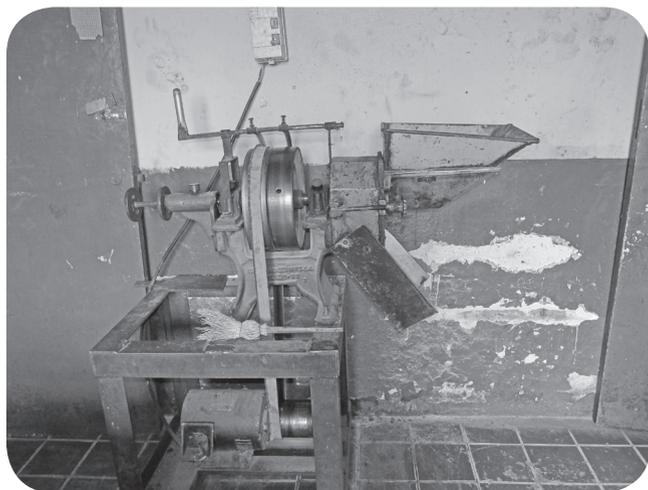


Figura 10
Molino para el procesamiento de cacao (Esquivel).

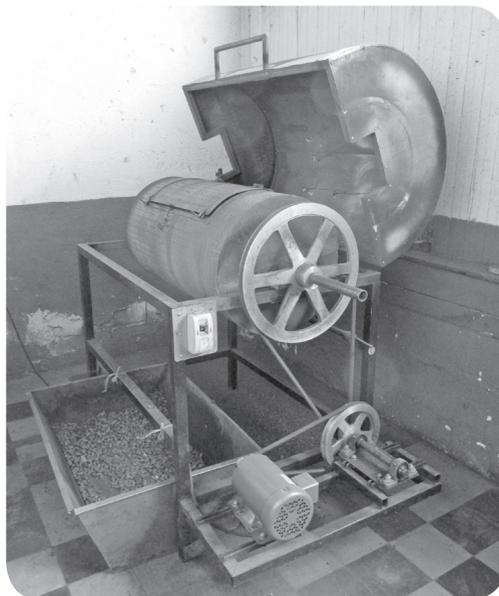


Figura 11
Tostadora industrial para
el tueste de cacao (Esquivel).



Figura 12
Tueste del cacao (Esquivel).

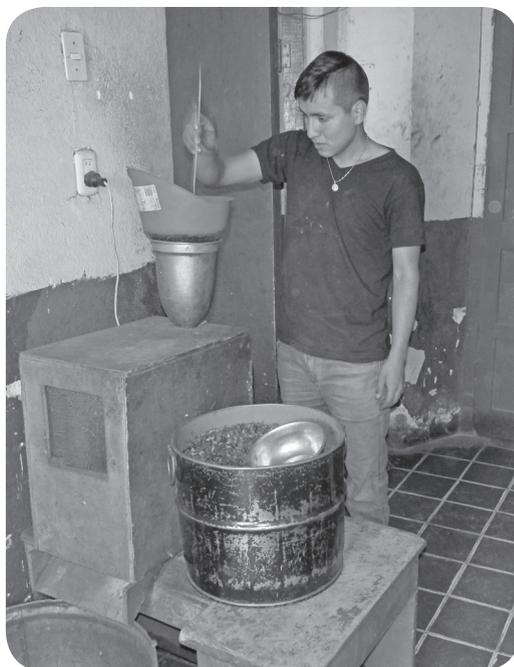


Figura 13
Cribado del cacao
empleando maquinaria,
producción mixqueña
(Esquivel).



Figura 14
Cascarilla de las semillas de cacao (Esquivel).



Figura 15
Molienda de cacao (Esquivel).



Figura 16
Mezcla de cacao con azúcar y canela (Esquivel).



Figura 17
Segunda molienda del chocolate para
homogenizar ingredientes (Esquivel).



Figura 18
Obtención de chocolate (Esquivel).



Figura 19
Producción manual de las tradicionales tabletas de
chocolate mixqueño (Esquivel).