

Transdisciplinar

Revista de Ciencias Sociales

Vol. 3 Núm. 6 Enero-Junio 2024

ISSN: 2683-3255



UANL®

CENTRO
ESTUDIOS
HUMANÍSTICOS

Transdisciplinar

Revista de Ciencias Sociales

Sopa de letras: gastronomía y guerra en la literatura testimonial guatemalteca

Alphabet soup: gastronomy and war in Guatemalan
testimonial literature

José Domingo Carrillo Padilla
<https://orcid.org/0000-0003-2940-8862>
Universidad Autónoma de San Luis Potosí
San Luis Potosí, México

Fecha entrega: 10-08-2023 Fecha aceptación: 28-11-2023

Editor: Beatriz Liliana De Ita Rubio. Universidad Autónoma de Nuevo León, Centro de Estudios Humanísticos, Monterrey, Nuevo León, México.

Copyright: © 2024, Carrillo Padilla, José Domingo. This is an open-access article distributed under the terms of Creative Commons Attribution License [CC BY 4.0], which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.



DOI: <https://doi.org/10.29105/transdisciplinar3.6-99>

Email: jose.carrillo@uaslp.mx

Sopa de letras: gastronomía y guerra en la literatura testimonial guatemalteca

Alphabet soup: gastronomy and war in Guatemalan testimonial literature

José Domingo Carrillo Padilla¹

César derrotó a los galos.
¿No llevaba siquiera cocinero?

Bertolt Brecht

Resumen: El artículo examina el lugar que ocupa la cocina y cocinar alimentos en la narrativa testimonial cuya autoría proviene de militantes de movimientos armados guatemaltecos que se publicaron durante los años de conflicto armado (1960–1996) y posteriormente a la firma de los acuerdos de Paz en el año 1996. El artículo se sustenta en lectura y recolección de secciones específicas en las cuales comida, cocinar y alimentos asoman en medio de los relatos bélicos. Además de confrontar un oponente superior en tecnología y número de hombres, las líneas de abastecimiento fueron un obstáculo para el despliegue de la estrategia de guerra revolucionaria diseñada por la insurgencia guatemalteca.

¹ Profesor-investigador. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. San Luis Potosí, México. jose.carrillo@uaslp.mx. <https://orcid.org/0000-0003-2940-8862>

Palabras clave: Gastronomía, Guatemala, guerra, historia reciente, literatura.

Abstract: The article examines the place of cooking and cooking food in the testimonial narrative authored by militants from Guatemalan armed movements that were published during the years of armed conflict (1960-1996) and after the signing of the Peace Agreements in the year 1996. The article is based on reading and collecting specific sections in which food, cooking and food appear in the midst of war stories. In addition to confronting a superior opponent in terms of technology and number of men, the supply lines were an obstacle to the deployment of the revolutionary war strategy designed by the Guatemalan insurgency.

Key words: Gastronomy, Guatemala, war, literature, recent history

El presente artículo tiene como objetivos: primero, conocer el lugar que ocupa la culinaria en testimonios provenientes de militantes de movimientos armados guatemaltecos. En segundo orden, describir las delicias gastronómicas que degustaban los guerrilleros, sus apreciaciones sobre aromas, colores, sabores de alimentos destinados al consumo en el frente de batalla. Tercero, conocer el significado de cocinar, por consiguiente, comer en medio de la guerra.

Interesa saber cómo era el abastecimiento de víveres (Schneider, 1966), quien preparaba los alimentos, en qué condiciones se llevaba a cabo. Conocer qué papel desempeñó el origen económico y social, el étnico, el género en el ejercicio de tareas culinarias. A partir de ahí, advertir cómo se concebía el espacio de la cocina, lugar exclusivo de procesar materia prima y transformarla en alimentos o lugar de empoderamiento femenino debido a que las tareas culinarias fueron las primeras responsabilidades asignadas a las mujeres incorporadas a la guerra de guerrillas en Centroamérica (Ávila, 2008).

Esta y otras interrogantes son guías que consienten explorar la vida cotidiana en los campamentos guerrilleros, observar por medio de recreaciones literarias las jornadas del día a día, mirada que deja de lado el accionar militar o político, para dar lugar a explicaciones que hacen hincapié en la interacción existente entre alimentos, cocina y combatientes en medio de la guerra.

Este artículo se compone de tres apartados principales. El primero, titulado terminología, orienta teóricamente la interpretación de la literatura testimonial seleccionada. Incluye la estrategia metodológica empleada en la escritura de estas páginas. El segundo apartado, resume contribuciones bibliográficas que

dedican su atención al consumo de alimentos correlacionados a la cultura, la política e ingredientes por supuesto. La tercera sección examina la afinidad existente entre cocinar, comer y hacer la guerra en Guatemala. Las conclusiones ponen de relieve los hallazgos relevantes encontrados en el estudio de la dieta guerrillera.

1. Terminología

Primeramente se definen conceptos apropiados en el estudio del consumo de alimentos de acuerdo a las fuentes de información seleccionadas. Por consiguiente, cocinar y comer, son acciones biológicas y sociales que explican el lugar que ocupa en los relatos testimoniales la gastronomía guerrillera. No obstante, la primacía del acto biológico de alimentarse, la acción de llevar los comestibles a la boca, se encuentra repleto de un conjunto de significados culturales.

En primer lugar, anotar que dos conceptos claves son el fundamento de estas reflexiones. Cocinar, concebido como la acción que incluye la habilidad y competencia en la preparación de determinada receta; cocina consecuencia de la acción previa consistente en preparar platillos y comestibles que refuerzan identidades nacionales. Ambas, el verbo cocinar y su resultado la cocina nacional o regional se correlaciona con cultura. ¿Por qué? Porque cultura definida en estas páginas es el intercambio de significados de acciones gastronómicas. Cocinar y comer son experiencias culturales porque reconstruyen simbólicamente la realidad por medio del paladar. Los comensales cuando degustan platillos se inclinan por gustos y preferencias de condimentos

cuyo consumo, azafrán por ejemplo, puede señalar fronteras entre grupos sociales que conocen la sazón de acuerdo al *canon* establecido del buen gusto (Giner, 2006), en particular el deleite y consumo de lujo opuesto al consumo por necesidad.

En los frentes guerrilleros lo usual fue el consumo por necesidad, es decir, provisiones de alimentos baratos, grasosos, pesados para la digestión describe Vera Sánchez. Mientras que, entre las élites políticas revolucionarias, es decir, liderazgos insurgentes, privó el consumo y gusto por condimentos exclusivos, recetas sofisticadas, finos licores, además de los buenos modales de mesa, determinantes en la manera de consumir alimentos naturales culturalmente tratados por medio de recetas (Vera Sánchez, 2007).

Si bien, como afirma Aguirre (2017), comer no es una acción exclusivamente humana, cocinar si lo es, por consiguiente, al cocinar elegimos, cocemos, combinamos, freímos, lavamos, ordenamos, picamos, probamos, sazonomos, servimos. Disponemos de los restos –el recalentado–. Al compartir alimentos y clasificarlos se imponen categorías de encasillado social. La cocina, comiéndola en comensalidad, apunta la autora, un aspecto biológico –lo que se puede metabolizar– y simbólicos, lo que se define y comparte como comida (Aguirre, 2017).

Cultura gastronómica desde la perspectiva de estas páginas, es concebida por los actos cotidianos realizados mediante el aprendizaje. Aprender a cocinar, comer y departir es una forma de interpretar la realidad a través de sabores, aromas culinarios, delicias que contribuyen a fijar en recuerdos identidad familiar, local, regional, nacional, experiencias repletas de significados desentrañados mediante descripción densa, es decir, cocinar con

alguna finalidad cuando hay códigos sociales establecidos que definen qué se come, cuándo y con quién. Son como apunta Geertz (2003), gestos culturales, una pizca de cultura alimentaria armada.

La alimentación ocupa un lugar privilegiado entre los humanos. Comer, es lo opuesto a la hambruna (Prado Córdova, 2011) y ambas, generalmente se experimentan en países del tercer mundo como Guatemala. El instinto de cocinar y comer, advierte la importancia de escuchar el retumbo de nuestras tripas (Silvertown, 2019), estridencia que nos recuerda que somos los únicos animales que cocinan. Una breve etapa de cómo evolucionó ese hábito desde el descubrimiento de la agricultura y la ganadería y cuáles son sus resultados se encuentra en cartas y recetarios: menús que ofrecen al lector en dos columnas, el deleite imaginario de platillos, de acuerdo con el orden de aperitivos, entradas, plato fuerte, digestivos y postres, en caso de restaurantes. En la segunda columna, precios de la pitanza.

Los recetarios de cocina del siglo XIX, preservan, transmiten saberes y sabores culinarios (Vernot, 2018) que uniforman el gusto nacional a través de sofisticada gastronomía y su contraparte, el hambre y los hambrientos, sin cuya inclusión no sería posible contemplar los hábitos de comer o, como los nativos mesoamericanos, ser devorados por lebreles conquistadores durante el siglo XVI (Piqueras, 2006). En algunas ocasiones, la pirámide alimenticia puede invertir su orden.

Cultura alimentaria en Guatemala, es el concepto desarrollado por Riddle quien lo define como opuesto al consumo vinculado de comida rápida. Cultura alimentaria (Riddle, 2016) es, por consiguiente, el proceso de cultivo, cosecha, producción, preparación y consumo de comida que se inclina por compartir

y departir el pan y la sal, en comidas corridas, fondas de barrio o puestos callejeros en horario laboral, o, en ocasiones festivas que demandan recetas de comidas exquisitas. A su vez, la cultura alimentaria significa que socialmente se aprendió a comer tal o cual cocina, asociada con tradiciones e identidades familiares, locales y nacionales. Cocinar y comer, son acciones que además de hecho biológico que conviene la supervivencia humana, favorece la coexistencia incluso en medio de condiciones sociales adversas como la guerra.

Pero ¿qué tipo de guerra y de combatientes se trata? Sosa se inclina por denominar como insurreccionales a los contingentes de revolucionarios surgidos en la segunda mitad del siglo XX en Latinoamérica con base en dos criterios, uno, compartieron la protesta armada, dos, diferían en ideología y propósitos (Sosa, 1998). Sin embargo, en estas páginas serán denominados guerrillas por el tipo de guerra librada por la insurgencia, es decir grupos insurgentes móviles que llevaron a cabo escaramuzas sin llegar a establecer batallas como tales, combates de corta duración en marcos geográficos específicos (Carrillo, 2008).

Si bien, en campañas militares el comestible es un recurso estratégico que tiene consecuencias en el desenvolvimiento de combates, en particular cuando estas son responsabilidad de fuerzas irregulares que enfrentan dificultades en el sostenimiento de líneas de suministro de víveres, municiones, uniformes, refacciones y otros recursos necesarios para vivir en montañas, selvas y ciudades transformadas en zonas de guerra. De igual forma la organización de la logística alimentaria fue una preocupación constante entre ambos bandos en guerra, esto se advierte en las declaraciones de los propios participantes en las filas insurgentes y también tuvo

consecuencias en las filas del ejército nacional, institución para la cual fue dificultosa la manutención de líneas de aprovisionamiento de alimentos como lo han pronunciado oficiales y soldados rasos de las fuerzas armadas (Vela Castañeda, 2014).

De ahí que la cocina en campamentos guerrilleros es lugar para entablar conversaciones, disfrutar de un momento de relajación o ser el recinto de trabajo de *chefs* y ayudantes, destino para personas con oscuros pasados. Decidir quienes ocupan un sitio en la cocina por razones de género o etnia, conduce a destinar a estas personas a lugares confinados mal aireados y abrasadores. La cocina es la historia del dolor de cocineros, lavaplatos y *sommelier* (Bourdain, 2011).

Sin embargo, la cocina y cocinar puede también ser nicho de resistencia cultural, de encendidos debates en torno a las variantes de una misma receta en diferentes regiones del mismo país. Cocinar sin utensilios, con leña mojada, sin ingredientes adecuados, fueron condiciones recurrentes en las cuales se preparaban los alimentos para la tropa. Por consiguiente, añorar la cocina de casa fueron recuerdos recurrentes entre los guerrilleros ante la escasez de alimentos que sobrellevaron con tiradores hábiles en la cacería y la pesca, con pequeñas hortalizas posteriormente abandonadas o destruidas por las tropas del ejército nacional en las constantes batidas que realizaban contra la insurgencia (Cabezas, 1987).

Las habilidades culinarias por razones de género reforzaron la creencia generalizada según la cual, las mujeres eran apropiadas para cumplir esta misión. Los relatos de mujeres en armas describen primero, que los movimientos armados reprodujeron en

su seno la subordinación de género a causa de repetir estereotipos tales como la mujer útil en la cocina, organizar fiestas, recaudar fondos. En segundo orden de ideas, si bien, los mismos relatos testimoniales de mujeres en armas apuntan que los hombres en la guerrilla cocinan, lavan loza y ropa mientras ellas portan sobre sus espaldas leña y combaten (Fallas Arias, 2012). Ambas narrativas se contradicen entre sí. De una parte los liderazgos eran ocupados mayoritariamente por hombres, de otra, la aparente distribución equitativa de responsabilidades en el frente de batalla no significó que roles y relaciones de poder entre hombres y mujeres fuesen simétricas (Castrillón Pulido, 2015).

De acuerdo con las líneas precedentes, cocinar y comer no son usualmente nombradas en las memorias de guerra por considerarse actividades marginales, no estelares como hazañas bélicas o pugnas políticas entre líderes y tropa guerrillera. La bibliografía existente acerca del conflicto armado en Guatemala se avoca a temáticas ideológicas, militares y políticas; a construir héroes y mártires cuya actuación oscurece la acción social colectiva, entre esas formas de acción se encuentra exponer el significado que tiene cocinar y comer sin las cuales las acciones heroicas no se hubieran llevado a cabo.

Así pues, existen oportunidades temáticas en el ámbito de las ciencias sociales enfocados en desvelar significados de acciones, conductas y rituales que ofrecen posibilidades de reconstruir la acción social cotidiana de agentes involucrados en la guerra de guerrillas. Contribuciones que incrementan el conocimiento de los movimientos armados guatemaltecos que hacen hincapié en hábitos como cocinar y comer, que dejan por fuera complacencias teóricas con el proyecto social sustentado

por aquellas organizaciones guerrilleras.

2. Breve estado del arte

Este apartado, degustado como *tentempié*, alude al estudio de las culturas culinarias, realizados por autores cuyo énfasis fija su atención en la naturaleza de los ingredientes, es decir, el origen geográfico, la mano de obra que lo produce, el territorio productivo, el transporte que lo lleva a la mesa. De igual forma, esta síntesis bibliográfica se refiere a creencias, ritos y tradiciones sobre determinados alimentos tales como fechas y ocasiones en que se prepara determinada receta, la tecnología empleada en la creación gastronómica y su consumo.

La temática que nos ocupa es deudora del viraje temático de las ciencias sociales y de la historia en particular. El desplazamiento del énfasis puesto en narrativas concentradas en acontecimientos y personajes fue abandonado frente al interés por mostrar las reglas que explican la lógica de la vida cotidiana (Burke, 1991), entre ellas, estudios de historia social de la comida, de comer y de las esferas productivas vinculadas al acto biológico y social de alimentarse puesto que no es la comida por sí misma, sino las acciones emprendidas por los guerrilleros en el afán de obtener, procesar y consumir lo que comían en un medio en el cual privó la escasez, o lo opuesto, fiestas y comilonas.

De ahí que, ambos extremos, las comilonas y hambrunas e indigestiones fueron el punto de partida que dio lugar primero, al estudio de la historia de la alimentación a través de información aportada por fuentes de consulta de distinta naturaleza. El énfasis se pone en el consumo alimentario de diferentes clases sociales,

en el contenido calórico de los alimentos, la composición de las comidas (proteínas, grasas, hidratos de carbono), variedades de manjares y bebidas, difusión de nuevos productos, nuevos destilados y excitantes como el café o el chocolate o postres como *cannabis* apunta la bibliografía consultada.

La segunda vertiente ha sido el estudio del gusto culinario, el desarrollo de una cultura alimentaria de personas con *pedigrí* gastronómico o que fingen tenerlo. Cuyos marcadores son la evolución de la despensa, conocimiento de recetas de cocina, uso de especias exóticas como el azafrán en sustitución del achiote, la cuidadosa preparación de banquetes, festines, la aparición de refrescos y particularmente, la emergencia del *gourmet* –el entendido en gastronomía– frente al glotón, comensal que engulle lo que le sirvan.

El mismo concepto de arte culinario, continúa Casado, se aleja de la mesa monótona de las clases bajas repleta de frijoles y tortillas de maíz lo que pone de relieve el interés de la disciplina histórica por desentrañar los significados culturales, los cambios y permanencias inducidos en la cocina que sitúa en el menú la alta cocina, pero no la comida callejera, infame e indigna de figurar en recetarios (Casado Quintanilla, 2008).

Pilcher (2006) apunta que además de analizar recetarios e inventarios de gastronomías nacionales, deberá contemplarse producción de flora y fauna comestible, hábitos alimenticios, creación y difusión de cocinas nacionales, así como distinciones de clase, etnia y género en la distribución y preparación de alimentos, en el consumo de especias y víveres exóticos preparados bajo la guía de recetas elegantes. Pilcher también cita el desempeño de labores culinarias por género. De ahí que, mientras las mujeres cocinan de manera cotidiana, los hombres lo hacen en fechas

y ocasiones especiales lo que provoca el demérito del trabajo habitual de las mujeres al frente de la estufa y el comal. Finalmente, el autor concluye que es básico contemplar el papel que desempeña el Estado en la asignación de recursos alimenticios (Pilcher, 2006).

De acuerdo con Laudden (2019), gastronomía, es la conexión creada entre comida y ser humano. Cocinar es un acto cultural, puesto que significa lo producido para subsistir, proporciona la posibilidad de transformar ingredientes naturales en comida, consumo reconstituyente determinado por el acto cotidiano de alimentarse, inducido no solamente por razones biológicas, también por tradiciones inventadas alrededor de ocasiones festivas. Animales y vegetales constituyen la materia prima que habilidades culinarias transforman en platillos succulentos servidos a la mesa (Laudden, 2019).

Los estudios locales, regionales y nacionales que hacen hincapié en gastronomías de territorios específicos, concluyen que echar un bocado de alimentos locales refuerzan tradiciones e identidades específicas a través de viandas ceremoniales, que rompen con el consumo de comida cotidiana. En las comilonas ceremoniales participan varias personas en la elaboración de un platillo que enriquece el imaginario social (Sagastume García, 2015). Por consiguiente, apunta Sagastume, la gastronomía, su quehacer y consumo refuerzan los vínculos sociales, cuanto más ceremonial, más tradicional el alimento que se consume.

Existe bibliografía volcada al estudio de cocinas y comidas en diferentes países de América Latina cuyos principales productos han sido desde estudios analíticos que ponen de relieve significados culturales de cocinar y comer (Anleu Villar, 2012), hasta diccionarios de cocina que explican conceptos usuales en el

arte de picar y freír así como recetarios y compilaciones que hacen hincapié en cocinas nacionales con sus variantes regionales tales como el Pepian (Pipian en México) negro o colorado en Guatemala o los diferentes tipos de moles en México. Otros son cartografías territoriales que localizan zonas productivas, procedimientos de cultivo, cosecha y los resultados, cocinas y recetas regionales en ámbitos locales, que se subsumen en la invención de cocinas nacionales delimitadas territorialmente durante el siglo XIX (Ávila Hernández, 1988).

Cambios y continuidades en las cocinas latinoamericanas se advierte en reportes de investigación que citan cronistas y viajeros para rastrear la historia de la cocina a partir del encuentro entre el mundo mesoamericano y los descubridores y conquistadores españoles. La fusión culinaria con especies y productos de uno y otro continente dieron vida a la cocina nacionalista que en el transcurso del siglo XIX se reivindica como propia de cada país que busca distinguirse por medio de exquisiteces culinarias establecidas como nacionales (Pilcher, 2001, p. 230).

Esta revisión bibliográfica explica el interés por estudiar la gastronomía a partir de fuentes de investigación específicas que en estas páginas son testimonios de militantes de movimientos armados de Guatemala. Ámbito de estudio específico que las ciencias sociales guatemaltecas soslaya, debido a que según esas interpretaciones, no contribuyen a formar conciencia de clase que predisponga a las masas a emprender luchas sociales. Olvidan que antes de luchar, previamente hay que comer.

3. Metodología y apreciación documental

A continuación se desarrolla una breve apreciación documental del

corpus testimonial seleccionado y la metodología empleada para extraer los datos que sustentan las reflexiones aquí presentadas.

En primer lugar, apuntar que la información de la cocina durante los años de guerra en Guatemala, proviene de testimonios escritos por los propios actores sociales que participaron en los sucesos narrados (Carrillo, *Pensar la guerra desde la historia: Mujeres y guerrillas en Guatemala, 1960–1996* 222–238,, 2006). No obstante, ha sido de suma utilidad la consulta de literatura testimonial proveniente de otros países latinoamericanos con el propósito de ampliar el horizonte literario de consulta.

En segundo lugar, indicar que la literatura testimonial en Guatemala goza de una apetitosa producción editorial que mezcla experiencias ficcionalizadas por el narrador al momento mismo de recordar pasajes bélicos de la historia reciente del país. El conjunto de obras sustentadas en testimonios y resultados de entrevistas, incluyen contribuciones que explican las desigualdades sociales en el seno de la guerrilla guatemalteca (Carrillo Padilla, 2007), hasta aquellas inscritas en ámbitos específicos de historias institucionales de las izquierdas en Guatemala (Vásquez Medeles, 2019).

En tercer orden de ideas, las referencias a las controversias que causaba el hurto de comestibles en los campamentos guerrilleros ponen de relieve las precarias condiciones en las cuales la insurgencia entabló la confrontación en el país. De ahí que los reglamentos internos de los movimientos armados estipularan los cuidados que debían procurarse en el almacenamiento de comestibles y en su distribución equitativa entre los miembros de la tropa.

En la elaboración de esta sopa de letras, fueron localizadas

páginas específicas del conjunto de textos con el propósito de extraer referencias en las cuales el autor narra la confluencia de dos acciones básicas en la vida del ser humano, comer y guerrear. Estas citas textuales conforman el sustento documental que da soporte a las reflexiones en torno a cocinar, comer, combatir y al insaciable apetito por conocer nuevas facetas interpretativas de las guerrillas en Guatemala.

4. Análisis de resultados

El 12 de septiembre del año 1956, el diario *El Imparcial* publicó, como lo hacía habitualmente, la columna *Rincón*, en la cual el autor anónimo exalta la gastronomía nacional, apunta que se encuentra a la altura de la literatura clásica de la antigüedad.

Cuando se habla de un gallo en chicha, digno de figurar en la mesa de algún prócer; o cuando se menciona un tamal colorado de los que le servían a Mariano Gálvez; cuando se cita una gallina en mole, de las que hacían las locatarías en tiempo del alcalde Manuel María Herrera; o unos chiles rellenos dignos de figurar en la *Iliada* de Homero. (Rincón, 1956, p.6)

Beber, celebrar, cocinar, comer es una característica de la sociedad guatemalteca que inspiró al autor del artículo a imaginar al Homero de la antigua democracia esclavista griega, degustar chiles rellenos, rebosantes de grasa. En el día a día o en ocasiones especiales, el consumo de alimentos induce a la convivencia en torno a la mesa, degustar con la mirada, el olfato y el paladar, las viandas bien servidas. Saborear bebidas espirituosas y concluir con café y postre el opíparo manjar.

Sin embargo, durante el transcurso de la guerra civil

en Guatemala, mujeres y hombres empeñados en relevar el poder gobernante por medio de armas no de urnas, enfrentaron dificultades en hacerse de comestibles necesarios y oportunos para sostener el proyecto armado y acallar el sonido de las entrañas de los combatientes. En la literatura testimonial ocupan un lugar estratégico las referencias de los procedimientos empleados en la obtención de víveres tales como la cacería y la pesca, además de la organización de pequeñas hortalizas. En una sola obra cuantifiqué, de manera preliminar, cuarenta y siete relatos en diferentes páginas en las cuales aparecen citas de la cocina, cocinar y comer.

Así mismo, en otros libros empleados en la escritura de este capítulo, es frecuente localizar pedazos de texto referidos a las controversias y riesgos que corrían por encontrar alimentos, preservarlos, transportarlos para finalmente consumirlos en medio de cocinas improvisadas en las cuales las recetas también fueron creaciones culinarias del momento ante la falta de ingredientes. De ahí que, atraídos por el aroma culinario, restaurantes, cafeterías y puestos callejeros de comida, fueron lugares idóneos para conspirar, inclusive aquellos localizados en las cercanías de instituciones de seguridad del estado.

El 7 de febrero del año 1963, Pablo Monsanto apunta que se llevó a cabo la reunión de una célula clandestina en el centro de la ciudad de Guatemala, a pocas cuadras del palacio nacional de gobierno, en el restaurante *Fu Lu Sho*, de la 6 avenida y 12 calle de la zona 1 (Monsanto P. , 2013). Así pues, los autores del testimonio incluyen en su narración lugares de la memoria colectiva, referencias ciudadinas para generaciones que conocieron ese restaurante de comida china apropiado para conspirar y

disimular la clandestinidad en la que transcurría la vida de los militantes revolucionarios.

El testimonio escrito, sea por el mismo declarante, sea por intermedio de la autoridad narrativa de alguien que solicitó esa declaración de vida, se encuentra repleto de información que se presenta con alusiones y metáforas que hacen del género, una narración específica que mezcla ficción y realidad. Los comestibles en sociedades como la guatemalteca en la cual ha privado el hambre no es la excepción. Las preocupaciones por disponer o no de qué comer, ponían en peligro no solamente la salud personal del guerrillero sino la moral, la disposición para ofrendar la vida exigía en reciprocidad contar con alimentos disponibles.

Para comenzar es oportuno el aperitivo, es decir, referir la infraestructura necesaria para elaborar alimentos y bebidas en terrenos de superficie irregular en los cuales las columnas guerrilleras instalaban sus campamentos. Por medio del desbroce de maleza se aplanaban montículos de tierra de forma tal que el paraje pudiera albergar improvisadas habitaciones al aire libre, cuya privacidad dependía de la densidad de la vegetación. En la edificación de la cocina se procedía de manera similar, un lugar apropiado en el cual cupiera el fogón y colgados de lianas y ramas de árboles las ollas y sartenes de peltre.

Cada guerrillero, además de portar el armamento personal, incluía en su carga tecnología tales como cubiertos y platos, algunos con navajas suizas que facilitaban las tareas. Las fogatas eran importantes para cocinar, obtener calor corporal, secar ropa y la posibilidad de reunirse junto al fuego con la discreción debida para que el humo de la fogata no delatara sus posiciones. ¿Quiénes prepararon los alimentos? Las mujeres que participaron

en las guerrillas centroamericanas ocuparon tres estamentos. El primero, mujeres de bajo prestigio que ocuparon cargos como cocineras, enfermeras, cuidadoras de casas de seguridad y niñeras de hijos de combatientes. El segundo, mujeres de prestigio medio compuesto por estudiantes o mujeres profesionistas. El tercero y último, las mujeres de prestigio alto que ocuparon cargos de comandante (Kampwirth, 2007).

La temática que nos ocupa en estas páginas se refiere a cocinar, beber y comer en medio del conflicto armado desatado entre la insurgencia guatemalteca y las fuerzas armadas. Frente a la asimetría en disposición de recursos existente entre la insurgencia y las fuerzas de seguridad del Estado, los comunistas agrupados en el Partido Guatemalteco del Trabajo (PGT), diseñaron una dieta con el propósito de que la guerrilla consumiera adecuadamente la cantidad de calorías para sostener el esfuerzo de guerra.

El régimen alimenticio, incluyó el consumo por día de dos onzas de frijol precocido acompañados de una cucharadita de aceite y una pizca de sal dos veces al día. En un vaso de agua, diluir incaparina con sal y una cucharadita de azúcar dos veces al día. Tortillas de harina de maíz, hechas a mano por supuesto, café soluble y dos pastillas de vitaminas diarias (Monsanto, 2013).

El plan de dieta fue desechado por las mismas condiciones bélicas y porque el medio ambiente del bosque tropical húmedo atentó contra la fecha de caducidad de los productos. O por la competencia de roedores y animales que devoraban los comestibles ocultos en los llamados buzones, pequeñas excavaciones en las cuales los víveres se almacenaron cubiertos con bolsas de plástico. En consecuencia, fue recurrente encontrar

frijoles con gorgojos y latas de alimentos procesados perforadas. La escasez recurrente provocaba inquietud entre la milicia, lo que se explica por lo precario de las líneas de abastecimiento, las cuales consistían en una persona responsable de llevar a casas de seguridad en la ciudad de Guatemala cada tres o cuatro días tambos de plástico con agua y víveres (Payeras, 1987).

Con el propósito de educar a la tropa en el consumo racional de alimentos y bebidas, la Organización del Pueblo en Armas (ORPA), redactó un reglamento interno que buscó disciplinar la conducta de la guerrilla. En ese cuerpo de reglas denominado Manual del buen combatiente, se hace hincapié en abstenerse de consumir bebidas embriagantes:

Quien se emborracha pierde el control de sí mismo, comete muchos abusos, comete muchas fallas a su seguridad personal, hace mal uso de su equipo militar y habla muchas tonterías. Hay que evitar esas actitudes que solo desprestigian a la guerrilla, escuchar música, participar en bailes y celebraciones que se realizan de vez en cuando. (Organización Revolucionaria del Pueblo en Armas, 1984, pp. 59-60, 114)

A su vez, el Ejército Guerrillero de los Pobres (EGP), incluyó en sus documentos internos un decálogo de conducta en el que se prohibía la ingesta de bebidas espirituosas que ocasionó la captura y asesinato de algunos de sus militantes (Colom, 2000). Para olvidar las penas ocasionadas durante el exilio, era frecuente que los militantes expatriados en México se emborrachaban y deprimían, regodeándose en sentimientos de culpa y soñando con Guatemala (Saxon, 2017).

No obstante, las prohibiciones existentes, Santiago Santa

Cruz relata como los mismos comandantes que tuvieron tropa bajo su mando, rompieron la disciplina establecida en los reglamentos de conducta interna. Santa Cruz apunta que cuando la columna guerrillera de ORPA tomó por asalto La Vega, finca localizada en el departamento de Suchitepéquez el capitán *Pancho* apareció en el balcón de la entrada principal de la casa, llamó la atención de la concurrencia –guerrilleros y trabajadores– mientras blandía en su mano una botella de *whisky*. Cuando se retiraron de la finca al concluir la reunión política y las arengas revolucionarias a coro con los campesinos, “el capitán Pancho sacó la botella y ofreció un trago a todos, diciendo esa era la única forma de poder soportar la vida dura que llevábamos, y fue el primero en empinársela” (Santa Cruz Mendoza, 2004, pp. 39, 110).

El consumo de licor fue severamente castigado, en particular cuando se hacía en comunidades indígenas en las cuales reclutaban nuevos militantes. Cuando coincidía el arribo de patrullas guerrilleras con la fiesta patronal del municipio elegido para realizar propaganda armada, Santa Cruz apunta que se organizaron pelotones de seguridad que tenían bajo su cargo velar por el orden y amarrar en sus hamacas a los camaradas borrachos y claveros, este último modismo se refiere a los ebrios escandalosos y agresivos.

No obstante, las críticas formuladas por Santiago Santa Cruz, el mismo admite páginas adelante que, contar con un *whiskey* y algunos bocadillos para picar de forma ocasional y discreta era un deleite extraordinario. Pedro Palma Lau, cuyo seudónimo era *Pancho* dedica en el testimonio de su autoría, un capítulo a las bondades que deparaba consumir escocés de reconocida marca

(Palma Lau, 2010).

Es recurrente leer en páginas de literatura testimonial, los apetitos por cierto tipo de comestibles imposibles de encontrar en la montaña tales como café, crema, chocolate, queso, mantequilla y pan. El hambre atávica de los guatemaltecos que en la soledad de la selva conducía a los guerrilleros a añorar platillos humeantes repletos de carnes, frutas y legumbres para aplacar el hambre periódica, herencia de la pobreza y la desigualdad social y de la insuficiente y desorganizada logística de la insurgencia.

A pesar de las restricciones, la tropa realizó convivios con los recursos disponibles para beber y “picar” fruslerías menos sofisticadas. En improvisadas mesas iluminadas por la luz de luna y las estrellas, Juan Francisco Saloj, guerrillero del Ejército de los Pobres (EGP), narró que las celebraciones fueron acompañadas de comidas y bebidas que ponían en riesgo vida y misiones encomendadas. En una noche con la discreción del caso, a orillas del lago Atitlán, situado en el departamento de Sololá, la patrulla de Juan Francisco organizó una cena. El menú fue el siguiente y el resultado casi les cuesta la vida. Narra Saloj que:

Asamos carne, agarramos cangrejos y jutes –caracoles–, además de los famosos gorditos de Venado especial –licor destilado– que casi no faltaban. Como a las cuatro de la tarde algunos se retiraron y solo nueve seguimos la parranda. Con unos tragos encima decidimos ir al otro lado del lago. Nos montamos en un cayuco a pesar de que otros dos y yo no sabíamos nadar. Como veinticinco metros adentro del lago, el cayuco dio vuelta. De milagro nos salvamos. (Saloj J. F., 2002, pág. 7)

Cuando concluían las capacitaciones de formación política

o de entrenamiento en estrategias y tácticas de guerra, lo usual fue celebrar la finalización de los ciclos educativos, con festivales gastronómicos: “mataron cuatro cabezas de ganado, hicimos una gran fiesta. Después regresamos a nuestro campamento. Tuvimos que despedirnos, hubo quienes lloraron y los tragos no faltaron”. (Saloj J. F., 2002, p. 9)

Mientras que en ocasión del 24 de diciembre:

el teniente nos llamó a un compañero y a mí, para ir a comprar vino, uvas y manzanas, además de los cohetes para celebrar. A media noche prepararon una sangría con la fruta. Nos formamos y pusimos a tiro. Disparamos tres balas al aire y tomamos un vasito cada uno. (Saloj, 2002, p. 10)

Las fiestas decembrinas invadían de nostalgia a la tropa de la guerrilla, la narrativa de Pablo Monsanto confirma las añoranzas por el calor de la cocina familiar de los combatientes campesinos, “aunque sea tamales y un trago de guaro clandestino se toman” (Monsanto, 2013, p. 85).

Si bien, los convivios no se realizaron con frecuencia, cuando se llevaron a cabo en ocasión de nupcias, bautizos y otros eventos *socialité* fueron realizados en la clandestinidad, acompañados de bebidas, danza y música. En el texto *Los años de la resistencia*, el autor narra “Cuando llegamos a la fiesta la animación apenas se iniciaba. Había algo de ron, algo de músicaailable, y a ratos se constituían focos de conversación animada” (Sandoval, 1998, pp. 69-71).

La mesa fue otro escenario en el cual la desigualdad social en el seno de los movimientos armados se hizo presente. Mientras la tropa guerrillera recurría a cazar, pescar, recolección

de frutas y legumbres para surtir el puchero, las elites políticas revolucionarias, tuvieron acceso a otros recursos disponibles, entre ellos, servir una mesa sibarita. De nuevo es el testimonio de Santiago Santa Cruz quien detalla la cena servida en casa del comandante supremo de ORPA, Rodrigo Asturias Amado conocido con el seudónimo de *Gaspar Ilóm*. Instalados en casa del comandante Rodrigo Asturias, luego de beber algún aperitivo y degustar algunas delicadezas Santa Cruz refiere que:

La cena de despedida se convirtió en una tradición. Personas cercanas al círculo íntimo de Gaspar asistían, él mismo se encargaba de preparar una pierna de cerdo al horno, que decía ser su especialidad culinaria. El ofrecimiento de la silla de la cabecera, que regularmente correspondía a su persona, el brindis anticipado por los éxitos a obtener y el disfrute de una mesa bien servida, culminaban el tiempo de estancia afuera. (Santa Cruz, 2004, pág. 33)

A diferencia de una mesa refinada, en la cual se degusta pierna de cerdo horneada acompañada de verduras cocidas cuyo maridaje apropiado es vino tinto. Este menú contrasta con la carta de Saloj. Mientras unos disfrutaron de una velada bohemia acompañada de recetas de alta cocina, aperitivos y vinos, la tropa regular realizó el convivio a las orillas del lago. De manera que alimentos, bebidas, consumo, preparación, diferían entre uno y otro segmento del mismo movimiento armado. Sin embargo, a pesar de la desigual presentación de mesa y platillos de comida advertidos en los textos citados, en condiciones adversas, comandantes y tropa regular comieron lo mismo y soportaron hambrunas a excepción claro está de la cúpula política de la

insurgencia que residió fuera del país.

A medida que las incipientes organizaciones armadas en Guatemala iniciaron su implantación en las regiones del país elegidas en función de estrategias de guerra definidas previamente, una de las dificultades fue sostener líneas de suministro de víveres regularmente. A causa del asilamiento establecido por razones geográficas entre la ciudad y la montaña, y por la misma presión de las fuerzas de seguridad del estado, las hambrunas fueron recurrentes entre las columnas guerrilleras.

De ahí que la organización de bases de apoyo entre la población rural de indígenas y ladinos fuese estratégica en el abastecimiento de racionamientos. Monsanto (2013) narra que en una de las marchas guerrilleras en la Sierra de las Minas, el hambre, la sed, y las inclemencias del clima causaron estragos en la tropa. Al anochecer, cuando arribaron al campamento, dos lancheros conocidos les llevaron algo de comer, la cena consistió en una lata pequeña de sardinas, y dos panes para cada uno.

El harina de maíz, azúcar, arroz, incaparina, y otros productos eran transportados en las espaldas por porteadores quienes además del armamento personal, echaban sobre sus hombros la dieta de sus camaradas en “bultos” de alimentos que después serían enterrados y debidamente embolsados para resistir las inclemencias del tiempo en la selva. Dicha tarea provocó que el responsable, por falta de tiempo ante las difíciles condiciones topográficas, decidiera hacer solo dos comidas al día luego de subir todos los bultos (Monsanto, 2013).

En vista de las dificultades ocasionadas por la escasez de alimentos, las habilidades para la cacería eran fundamentales para

sobrevivir. Cuando el Ejército Guerrillero de los Pobres (EGP) inició sus operaciones de implantación de frentes guerrilleros. Durante la travesía hacia el Chixoy, “uno de los acontecimientos memorables fue la cacería del venado moro” (Payeras, 1984, p. 57), carne que satisfizo la necesidad de consumo de proteínas.

Sin embargo, los cambios abruptos de dieta ocasionaron estragos en la salud del aparato digestivo de la insurgencia. En épocas de abundancia alimentaria, en el campamento de Las Orquídeas, según narra Monsanto, el arribo de carne prensada, sardinas, chorreadas, tortillas de maíz salteadas con manteca de cerdo, lo que provocó diarrea entre los guerrilleros desacostumbrados al consumo de grasa por algunos meses (Monsanto, 2013).

Los rituales para engullir los alimentos estuvieron rodeados de misterio. Según Monsanto (2013), en algunas ocasiones con el objetivo de preservar la identidad de los combatientes, usaron gorras pasamontañas de tal manera que los rostros permanecieran ocultos. Sentados en círculo en torno a la fogata pero de espaldas a la misma para no observarse mientras comían. Esta extraña etiqueta contribuía a la seguridad y clandestinidad de los hombres y mujeres alzados en armas.

Conclusiones

En conclusión y de cara a nuevas investigaciones que incrementen nuestro conocimiento sobre la cultura alimentaria de las fuerzas guerrilleras, estas páginas ponen de relieve en primer lugar, el papel desempeñado por los alimentos, cocinarlos y consumirlos en las filas de los movimientos armados. La posesión y consumo

no autorizado o el hurto de los mismos en campaña, podía concebirse como faltas a la disciplina militar, en particular cuando la escasez provoca desavenencias entre la tropa hambrienta. En consecuencia, la pena de muerte podía considerarse para alguien que sin la debida autorización consumiese algo de leche condensada y azúcar, por ejemplo.

Acciones como cazar, pescar con anzuelo y atarraya, recolectar hortalizas y frutos fueron los procedimientos empleados para hacerse de comida en los días de la selva. El proyecto revolucionario de guatemaltecos indígenas y ladinos empeñados en cambiar el país tuvo su primer obstáculo en la logística alimentaria. Así como los testimonios describen con detalles alimentos y cocinas de la misma forma aparecen con frecuencia descripciones de la desnutrición que asoló a los frentes guerrilleros. Retratos de las consecuencias físicas ocasionadas por la inadecuada ingesta de proteínas y carbohidratos provocan una imagen de guerrillas famélicas, mujeres y hombres errantes en medio de la selva con retazos de uniformes de campaña pegados a los huesos.

En segundo lugar, los testimonios son prolíficos en mostrar flora y fauna consumida en la montaña que obtenían por medio de caza y pesca como fue narrado en páginas anteriores. Sin embargo, a inicios de la década de los años ochenta, en medio de la ofensiva militar lanzada por el ejército nacional, la precariedad alimentaria fue agobiante para las columnas insurgentes que debieron proteger a los refugiados indígenas que huían de las campañas de tierra arrasada.

Gustavo Porras apunta que “La gente que huía del ejército era recibida “aquí no van a pasar hambre, tenemos un poco de comida. Vamos a matar esas gallinas, ese chivo. Todos vamos a

lograr comer algo y descansar” (Porrás Castrejón, 2008, p. 55). Además de alimentos procesados que escasamente llegaron a sus manos por las dificultades en el transporte debido a la vigilancia establecida por las fuerzas armadas en carreteras y veredas. No obstante, las dificultades geográficas y las de control policial, el consumo de granos básicos tales como maíz cocinado en diferentes formas como tortillas o combinado con otros productos que formaron la dieta junto a legumbres silvestres y tubérculos son citados en las páginas de los textos. De igual forma la algarabía cuando la cacería les favorecía y podían disfrutar de carne asada de animales como venado o monos aulladores entre otros. El consumo de bebidas tales como café, té o refrescos era menos frecuente. Eran delicadezas que en contadas ocasiones podían disfrutar, así como de cigarrillos y un trozo de chocolate.

Los convivios sociales abrieron la puerta para consumir alimentos y bebidas que no fueron del diario vivir. En esos episodios autorizados de felicidad colectiva, debido a que eran actos que culminaban acciones educativas entre la tropa o reunión de líderes de la insurgencia en las cuales el menú difería por el origen económico y social de los comensales. De una parte los *gourmet* conocedores de recetas y maridajes entre manjares y vinos, comidas horneadas sazonadas de acuerdo a recetas que celosamente se guardaban, tanto como los planes de guerra.

Mientras de otra parte se encuentra la tropa regular, aquellos cuyos oscuros orígenes económicos y sociales los hacían comer sin distinguir las diferencias de sabor que le imprimen el achiote o el azafrán al arroz. Eran quienes conocedores de la jungla, sabían qué frutos y qué animales eran comestibles. Por consiguiente, lo devoraban todo, incluidas las entrañas de los

animales. En esas condiciones tanto tropa como estado mayor de la insurgencia consumían los mismos alimentos. Eran ocasiones especiales las que indicaron que del plato a la boca se encuentra una sopa repleta de significados sociales y culturales en el ritual de la pitanza que indicaba, junto con el obsequio de un *Rolex*, los tiempos de volver a la guerra en las montañas de Guatemala.

En la mesa la desigualdad social la indicaba el menú, la disposición de los cubiertos, las maneras de mesa, los comensales y las marcas e ingredientes de alimentos y bebidas. Mientras que durante las campañas militares cocinaron por igual hombres y mujeres. Fue en los frentes urbanos de la insurgencia en los cuales las mujeres tuvieron la responsabilidad de la logística alimentaria. En algunos casos no solamente cocinar, también barrer y trapear, lavar ropa y ser niñera de hijos de combatientes. Así pues, en el frente de batalla cocinar y alimentar a la tropa podían ser tareas compartidas por hombres y mujeres, sin embargo, como se anotó en páginas anteriores, la igualdad en el plano de acciones tácticas o de índole doméstica como cocinar o lavar ropa, no significó que las relaciones de poder en el seno de los movimientos armados fueran igualitarias, los privilegios sociales seguían siendo masculinos y mestizos.

Quisiera concluir estas páginas con una anécdota personal. Durante la realización del trabajo de campo en Guatemala, tuve la oportunidad de convivir con desmovilizados de la guerrilla en la colonia 29 de diciembre localizada en el departamento de Chimaltenango. En una ocasión, me encontraba en casa de una pareja de ex combatientes del Ejército Guerrillero de los Pobres (EGP) ambos indígenas kakchiqueles. Después de entrevistarlos nos sentamos a la mesa a comer.

Mientras el esposo y yo comíamos, frijoles, tortillas, bebíamos café, preparados por la mujer de la casa. Ella permaneció de pie, a un lado de su marido, solicita por si se ofrecían más tortillas, frijoles o algo de beber. Ella tomó asiento y consumió sus alimentos cuando ambos no retiramos a la habitación que cumplía funciones de dormitorio y sala de estar a continuar con la entrevista. Cuando me retiré a buscar la salida para abordar el transporte hacia la ciudad, me obsequiaron un tamal de viaje. Buen provecho.

Bibliografía:

Aguirre, P. (2017). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial.

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

Ávila Hernández, D. e. (1988). *Atlas cultural de México, Gastronomía*. México: Grupo Editorial Planeta.

Ávila, B. (2008). *Claremont*. Recuperado el Febrero de 2023, de Tesis: http://scholarship.claremont.edu/pitzer_theses/7

Bourdain, A. (2011). *No coma sin antes leer esto*. Recuperado el Enero de 2023, de Letras Libres: <https://letraslibres.com.mx>

Burke, P. e. (1991). *Formas de hacer historia*. Madrid: Alianza Editorial.

Cabezas, O. (1987). *La montaña es algo más que una inmensa estepa verde*. México: Siglo XXI.

- Carrillo Padilla, J. D. (2007). *La rebelión frente al espejo. Desigualdad social, diversidad étnica y subordinación de género en la guerrilla de Guatemala, 1960–1996*. México: Universidad Autónoma de Aguascalientes.
- Carrillo, J. D. (2008). “Entonces nosotras no nos pudimos mandar solas. La fuente oral, las mujeres y las guerrillas en Guatemala. En V. G. Oikión Solano, *Movimientos armados en México, Siglo XX* (Vol. II, págs. 625–639). Michoacán: El Colegio de Michoacán.
- Carrillo, J. D. (2006). Pensar la guerra desde la historia: Mujeres y guerrillas en Guatemala, 1960–1996 222–238,. En M. A. Rubio Rubio, *Rompiendo diques. Hacia una construcción de la equidad de género* (págs. 222–238). Aguascalientes, Aguascalientes, México: Universidad Autónoma de Aguascalientes.
- Casado Quintanilla, B. (. (2008). *Tendencias historiográficas actuales*. Madrid: Universidad Estatal a Distancia.
- Castrillón Pulido, G. Y. (2015). Recuperado el Febrero de 2023, de www.revistasuexternado.edu.com
- Colom, Y. (2000). *Mujeres en la alborada: guerrilla y participación femenina en Guatemala 1973–1978*. Guatemala: Artemis Edinter.
- Fallas Arias, T. (2012). Recuperado el Febrero de 2023, de Revista Géneros: www.bvirtual.ucol.com.mx
- Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: GEDISA.
- Giner, S. e. (2006). *Diccionario de sociología*. Madrid: Alianza Editorial.

- Kampwirth, K. (2007). *Mujeres y movimientos guerrilleros. Nicaragua, El Salvador, Chiapas y Cuba*. México: Plaza y Janés.
- Laudden, R. (2019). *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*. México: FCE.
- Monsanto, P. (2013). *Somos los jóvenes rebeldes. Guatemala Insurgente*. Guatemala: F&G Editores.
- Organización Revolucionaria del Pueblo en Armas. (1984). *Manual del buen combatiente. Material de campaña*. Guatemala.
- Palma Lau, P. P. (2010). *Sierra Madre: pasajes y perfiles de la guerra revolucionaria*. Guatemala: F&G Editores.
- Payeras, M. (1987). *El trueno en la ciudad. Episodios de la lucha armada urbana de 1981*. Guatemala: Juan Pabnlos Editor.
- Payeras, M. (1984). *Los días de la selva*. Guatemala: Editorial Piedra Santa.
- Pilcher, J. M. (2006). *Food in world history*. New York: Routledge.
- Pilcher, J. M. (2001). *Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS–Editorial de la Reina Roja–CONACULTA.
- Piqueras, R. (2006). *Boletín Americanista*. Recuperado el Febrero de 2023, de <https://dialnet.unirioja.es>
- Porras Castrejón, G. (2008). *Las huellas de Guatemala*. Guatemala: PROPAZ.
- Prado Córdova, J. P. (2011). *Chapingo*. Recuperado el Febrero de 2023, de Agricultura, sociedad y desarrollo: www.scielo.org.mx

- Riddle, S. (2016). Recuperado el Enero de 2023, de www.entre-mundos.org.mx
- Rincón. (12 de Septiembre de 1956). *El Imparcial* , pág. 6.
- Sagastume García, E. A. (2015). Entre festejo y unidad, surge el sucús de San Luis Jilotepeque Folklóricos Pp. 299-316. *Tradiciones de Guatemala* (82), 299–315.
- Saloj, J. F. (2002). *Vivencias y reflexiones de un ex combatiente guerrillero*. (A. C. Edición y Levantado de Texto Rosalinda hernández Alarcón, Ed.) Guatemala.
- Sandoval, M. Á. (1998). *Los años de la resistencia: relatos sobre las guerrillas urbana de los años 60*. Guatemala: Óscar de León Palacios.
- Santa Cruz Mendoza, S. (2004). *Insurgentes: Guatemala, la paz arrancada*. Santiago de Chile: LOM.
- Saxon, D. (2017). *Para salvarla. La desparición y liberación de Maritzá Urrutia*. Guatemala: Ediciones del Pensativo.
- Schneider, W. (1966). *El libro del soldado*. México: Grijalbo.
- Silvertown, J. (2019). *A la mesa con Darwin. Tras las huellas de la evolución en nuestros alimentos*. México: Ariel.
- Sosa, I. (1998). *Insurrección y democracia en el Circuncaribe*. México: Centro Coordinador y Difusor de Estudios Latinoamericanos/Universidad Nacional Autónoma de México.
- Vásquez Medeles, J. C. (2019). *Militantes clandestinos. Historia del Partido Guatemalteco del Trabajo–Partido Comunista (PGT–PC)*. México: UNiversidad Iberoamericana.

Vela Castañeda, M. E. (2014). *Los pelotones de la muerte. La construcción de los perpetradores del genocidio guatemalteco*. México: El Colegio de México.

Vera Sánchez, P. (2007). Cuerpo, clase y alimentación: Sancho Panza y los españoles. *Barataria* (8), 105–126.

Vernot, D. (2018). Recuperado en Febrero de 2023, de www.re-dalyc.com.mx