



Notas profanas sobre cocina sacra

LUIS VILLAR ANLEU



Cuando nuestros sentidos visual, gustativo y táctil entran en contacto con alimentos frescos o con comidas y bebidas elaboradas, sean cotidianas, ceremoniales, festivas o sacralizadas, de inmediato desencadenan espontáneos mecanismos de identificación socio-cultural. Pero, a la vez, la inherente carga de valores simbólicos en las comidas las transforma en medios de una comunicación sensorial condicionada por la cultura. Aproximándonos a lo que define en las comidas un carácter de sacralización, recordemos con C. Classen su encuadramiento a la condición de un "estricto ascetismo del cuerpo acompañado de una rica sensualidad del espíritu, por lo que lo divino se conceptualiza y se experimenta místicamente a través de una profusión de símbolos sensoriales",¹ que son los que desencadenan tales comidas.

Puesto que los códigos sociales responden a comportamientos del ser humano en cualquier época, y con inusitada fuerza en épocas de elevada espiritualidad, el alimento expresa una considerable parte de su actuar, y la construcción cultural de la que participa se hace trascendente en

la medida que le lleva a evocar profundas sensaciones, místicas o mundanas, al tiempo que cohesiona al núcleo social.

Al integrarse las comunidades a un hecho religioso, ciertas comidas se convierten en parte esencial del mismo. Sus significados multisociales transforman la expresión culinaria de la celebración y se hacen cohesivas a través de ser ritualmente compartidas con familiares y amigos, o al obsequiarse dadivosamente en costumbres de siglos de permanencia social. Por ejemplo cuando se envía a la casa del familiar o amigo un canasto con pan de Semana Santa, garbanzo dulce, miel blanca y chocolate; o con elotes y güisquiles cocidos y dulce de ayote, o fiambre el Día de los Santos; o tamales, paches o chuchitos en Nochebuena.

Las comidas de época sacra se ritualizan en nombre de la santidad, y de ello resultan bendecidas. Construyen dualidades en el entorno Cultura-Naturaleza, de cuya condición toman simbolismos asociados a los recursos comestibles, a su vez transportados a la esfera sacra, en el nivel humano o en el divino, transformadas en rogativa de fe si son presentadas como ofrenda en iconos de época. A esta dimensión corresponden los comestibles incorporados a Alfombras, Arcos, Huertos y Pasos cuaresmales, a las *cabeceras* funerarias del Día de los Santos, y a los cortejos procesionales del tiempo de adviento, Nochebuena y Navidad, desde el Rezado de Concepción hasta el Día de Reyes y su Procesión del Niño.

La imagen de la comida sacralizada, constituida en marcador de sucesos comunitarios, figura indivisiblemente ligada a una etérea fuente cultural de fe colectiva. Se constituye en irrenunciable componente de religiosidad popular porque brota de la dimensión profana del grupo social que la enarbola, para ser consumida dentro del marco sacro de un tiempo en que la religiosidad es el eje central de la vida de la comunidad. En ese entonces, el alimento que entra en

contacto con los sentidos, vista, gusto, paladar o tacto, fabrica misticismos y evocaciones mágico-espirituales, constituyéndose en eslabón con el mundo sagrado desde una plataforma profana.

No es un momento cualquiera el que ocurre cuando se está frente a una mesa servida, con la gente que se estima y en el pleno goce de una comida. Ese momento, saturado e imbuido de la atmósfera sacramental propia, hace del alimento un transmisor que irradia sentimientos, que comunica mensajes, contenidos del imaginario colectivo, que fusiona y afianza vínculos de hermandad.

Los signos y símbolos del comer sacralizado acercan al Hombre a la divinidad y cohesionan a individuos bajo cualquier creencia o referente de fe. La comida se hace bendita. Desarrolla una variada gama de platillos que la tradición convierte en comunicación, y a través de sus olores, sabores, colores, aspectos y texturas el Hombre "siente" la intensa espiritualidad que gira a su alrededor.

Comer: más que sobrevivir

A Claude Lèvi-Strauss, prominente científico social contemporáneo (n. Bruselas, Bélgica, 28 noviembre 1908), se debe el descubrimiento de que la comida es buena no sólo para comer, también para pensar.² Un paso adelante, siempre tras la huella lèvi-straussiana, me he animado a postular que además de buena para comer y para pensar, la comida es igualmente buena para amar. Amar, en la significación más sublime del término, en el aflorar de lo más hondo de la esencia homínida bañando de filosófica nobleza al amor paternal, filial, familiar, espiritual o social. Velada o evidentemente, los argumentos y fundamentos culturales y psico-sociales del postulado salpican las disquisiciones formales de este ensayo.

La historia y el comportamiento de las

sociedades constituyen el rico archivo que muestra que, en su evolución, la cocina trascendió la esfera material para incrustarse en los ámbitos espiritual y social. Cuando su comida dejó de ser únicamente un medio para nutrir el cuerpo de los humanos ganó simbolismos y referentes mágico-religiosos. Estos le dieron valores inconmensurables, rasgos que han llegado a fijarla al imaginario colectivo, a la identidad espiritual de las comunidades y a hacerla sacra mediante coligarla a las conmemoraciones y celebraciones religiosas del pueblo.³

En la vida de las comunidades hay cuando menos cuatro motivos que las llevan a prácticas religiosas: 1) los tres mayores momentos de la liturgia de la Iglesia como son Nochebuena y Navidad, Día de los Santos, Cuaresma y Semana Santa; 2) días especiales reconocidos por la Iglesia universal, entre ellos la Concepción de María, la Asunción de María, la Ascensión de Nuestro Señor Jesucristo, el Jueves de *Corpus Christi* o el día de San Juan Bautista; 3) días especiales de observancia circunscrita a advocaciones regionalizadas, por ejemplo el día del Señor de Esquipulas o el de la Virgen de Guadalupe; 4) las ferias patronales, en las que cada poblado o grupo de población festeja al santo de su advocación.

En esta oportunidad, por cierta limitación editorial que nos restringe, sólo podemos tocar lo concerniente a la primera de las motivaciones dichas, la de los tres grandes ciclos litúrgicos de la Iglesia. Con breves, esporádicas referencias a la gastronomía de las otras, dejamos para próxima oportunidad su consideración mas detallada.

Los simbolismos que se manejan surgen al interior de una creencia orlada de misticismos, sincretizada en la fusión de culturas maya, xinka, ladina y la judaica ancestral que culminó en el catolicismo. Estas manifestaciones resultan de gran

riqueza expresiva en nuestra sociedad. La perspectiva desde la que se les vea permite darles interpretaciones de celebraciones espirituales, o francamente festivas, culturales y sociales. La evocación de los hechos de Navidad y Nochebuena, del Día de Los Santos (asociación de los días de Todos los Santos y de los Fieles Difuntos) y de Cuaresma y Semana Santa originan expresiones, multicolores, multifragantes y multiculinarias, a la vez que constituyen oportunidades para exhibir la solemnidad que los guatemaltecos imponen a sus costumbres sacro-profanas.

En su esfera, la comida se hace pieza importante de expresión tradicional, que además de integrar la religiosidad a expresiones más mundanas alcanza un elevado valor intrínseco para la gastronomía como tal. El alimento, en todos los contextos culturales, vigorosamente en el guatemalteco, deviene en marcador de identidad y la comida se convierte en elemento simbólico importante de la cultura material. Esto significa la capacidad de cohesionar a la sociedad. Y como buena parte de las preparaciones culinarias se logra a partir de materias primas del patrimonio natural, la gastronomía llega a confluír en relaciones etnobiológicas integradas a ancestrales tradiciones. Por esa vía forja rasgos de patrimonio cultural.

A la cabeza de investigaciones en multitud de disciplinas, la antropología profundiza en el tema de la alimentación como hecho social. En cultura espiritual enfatiza mucho en la componente simbólica de que se le rodea, porque por ahí es posible entender la identidad cultural de cada manifestación festivo-religiosa. En los grandes sucesos místicos de las conmemoraciones sacras, los alimentos irradian la rica simbología que portan. Esto crea el marco del comportamiento alimentario colectivo vinculado a la dimensión sagrada. Con preeminencia en la espiritualidad, el hecho culinario religioso, en lo fisiológico (gustos) y en

lo semiótico (simbólico) se asocia a la espiritualidad popular.

Se entiende que la acción natural e individual de la alimentación se diluye en la acción social de la comida, que llega a expresarse como plegaria mediante la bendición de alimentos.⁴ En dicho sentido transforma al individuo en un nosotros sacralizado y evita la potencia asocial de la alimentación puramente profana. No debe dejar de reconocerse que alrededor hay estrategias culturales alienantes, que fomentan individualismos alimenticios asimbólicos favorecidos básicamente por concepciones religiosas diferentes al catolicismo. Dentro de tal conceptualización debe resultar válido el intento de entender la lógica de la identidad en los valores sensibles y simbólicos de las comidas sacralizadas.

Apuntes sobre cocina navideña

La Nochebuena guatemalteca, y con ella buena parte del tiempo de adviento y Navidad, es de emotivo amor y conmovedora paz. Afloran sentimientos que nacen junto al festejo del nacimiento de Jesús, con ímpetu vigoroso y llano, exaltado en tradiciones y costumbres que la llenan de profundo misticismo.

Las raíces locales de la festividad se hunden en el siglo XVI, cuando Europa la introdujo como conmemoración cristiana por intermedio de los invasores ibéricos. Pronto afloraron maneras locales de reconstruir el nacimiento divino, que dieron motivo al surgimiento de un estilo propio fundado en amalgama de expresiones de distintas fuentes. Europa trajo la veneración de imágenes sacras, en particular del Niño Dios, María, José, los Reyes Magos y los Pastores de Belén; de algunos animalillos de simbolismo reconocido, entre los cuales el buey, la mula y ovejas; y la construcción evocadora de iconos efímeros relacionados: Nacimientos, Belenes, altares, pesebres, y más tarde el Árbol de Navidad. El re-

finamiento guatemalteco los hizo obras maestras del arte religioso popular temporal.

La herencia cultural nativa aportó el simbolismo mágico-religioso de elementos de su medio ecológico que desde antes integraba a sus actos ceremoniales: hojas y conos de pino, bellotas y hojas de encina, hojas de pacaya, musgo y pashte blanco, ramillas de ciprés, rosetones de "pata de gallo", "flor de pascua", pinabets, pequeños frutos de manzanilla y pajitas de gramas silvestres.

Cedió también su culinaria, que a fuerza de ser primigeniamente ceremonial el sincretismo sacralizó en la nueva era. A ese aporte corresponden bebidas cálidas, entre ellas chocolate, batido de pataxte y "caliente de piña"; comidas rituales de tamales, "chuchitos", tamalitos, y por añadidura su correspondiente conjunto de ingredientes, procedimientos y componentes. Destaca la *colectivización* del preparado de comidas y el aprovechamiento de productos vegetales especiales, tales como las hojas de *cox*, de *maxa'n*, de *kanaq'*, de chocón, "hojas de milpa", *tusas*, fibras de cibaque, frutos de manzanilla.

El entorno sociocultural. La asimilación de la nueva doctrina por la espiritualidad prehispánica se facilitó por varias circunstancias, una de ellas coincidir estrechamente con la celebración de las fiestas solsticiales precristianas. La Iglesia, basada en sus fuentes doctrinales y sin duda motivada por una participación festiva generalizada, había dado con momentos propicios para establecer la natividad del Mesías. No es casualidad que se designara un momento tan próximo, temporalmente hablando, al del "nacimiento del nuevo Sol", un acontecimiento importante para el pensamiento mágico de los pueblos antiguos.

Así pues, el nacimiento de Jesús, el Cristo, fue fijado por el Concilio de Nicea en

24 de diciembre. La noche de ese día llegaría a conocerse como Nochebuena, y el siguiente día como Navidad. La designación de la fecha, es de creerse, responde a la magistral jugada estratégica de la Iglesia de aprovechar las preexistentes fiestas dedicadas al instante en que el Astro Rey culmina su recorrido boreal por la eclíptica, y "renace" cuando se vuelve para desandar el camino rumbo al punto extremo austral. Eso es el solsticio del invierno boreal, del 21 al 22 de diciembre. Hasta que llegó el pensamiento europeo a nuestras tierras, con la invasión y conquista militar-evangelística, se incorporó la doctrina cristiana a la religiosidad local, y a los nativos no les resultó demasiado complicado entender la existencia de un nuevo tiempo festivo.

El Concilio de Nicea ocurrió durante el siglo VIII. Debieron pasar ocho más para que, llegado el XVI, se iniciaran en Guatemala las festividades correspondientes. Aquí también existía la base de celebraciones solsticiales. La había gracias al conocimiento astronómico de nuestros pueblos antiguos, tal vez superior al de la coetánea Europa medieval. Uaxactún, al norte de Petén, es testigo silencioso de ese esplendor cognoscitivo. Las civilizaciones prehispánicas nativas se apoyaron en movimientos astrales, en solsticios y equinoccios, para regir su desarrollo espiritual, individual y colectivo. Rendían culto a los cuatro momentos cumbre del movimiento aparente del Sol en la eclíptica. Al ceremonial propio del solsticio de invierno traslaparon la Navidad y la Nochebuena recién venidas.

Cuando llegó la cristiandad (el catolicismo, en realidad) y con ella el nacimiento de Jesús, el tronco maya se había diferenciado en pueblos con identidad distintiva. Pero cada uno conservaba un patrón cosmogónico básico. Su espiritualidad, sencilla en el mejor sentido del término, grandiosa en su fundamentación filosófica, exhibía principios comunes con la que estaba llegando: la

concepción de un ser supremo encarnado en divinidad dual, Creador y Formador, Corazón del Cielo y Corazón de la Tierra, Señor del Monte y Señor del Valle. En un orden cósmico en el que Hombres, recursos naturales especiales y todos los elementos de la Naturaleza estarían dotados de alma, de espíritu. Mantener la armonía y concordia del espíritu del Hombre con los de los demás representaba vivir a plenitud, vivir bien.

Para congraciarse el espíritu del Hombre con los otros el medio más poderoso era, y sigue siendo, la comida. Al panteón divino se le prepararon, ofrecieron y dieron alimentos, los que agradarían a la divinidad. *Uk'ux Kaj Uk'ux Ulew*, Corazón del Cielo y Corazón de la Tierra come fuego y bebe humo, lo cual es propio también de *Tzuul Taq'a*, Señor del Monte y Señor del Valle. Los espíritus divinos toman como comida la llama de las velas, como bebida el humo del copal pom (estoraque, pom estoraque, incienso, mirra o bálsamo). Los Hombres también comen para agrandar a su propio espíritu a la vez que a los espíritus divinos y al Creador. Comidas y bebidas ceremoniales se rodean de estrictos códigos rituales y los alimentos adquieren carácter desagrados. Cacao, pataxte y maíz adquieren gran jerarquía sacramental.

En un momento de la historia cristiana surgen, en otras tierras, los linajes divinos de Santa Ana, de la Virgen María y la encarnación del amor en el cuerpo de Cristo. Con su imagen no fue difícil para la espiritualidad prehispánica asimilar el cristianismo a su religiosidad. Algunos de los primeros evangelizadores valoraron la nobleza del pensamiento indígena y comprendieron que los principios filosóficos de ambas doctrinas no chocaban, y en atención a lo lógico del concepto religioso de los pueblos nativos, el catolicismo resultó enriquecido con la incorporación de elementos prehispánicos. Estos mantuvieron su potente carga simbólica, parte de la cual se expresa

en las comidas y bebidas de Navidad y Nochebuena.

Efluvios de temporada. La Nochebuena de Guatemala huele a Gloria, porque la Gloria sin duda huele a musgo, a manzanilla, pinabete y pino, a pacaya recién cortada, a flores de concepción, a coxes y a masa de maíz. Los musgos que se traen de los bosques para los Nacimientos dan aroma de selva a los hogares porque las selvas rezuman a musgo. La manzanilla huele a altiplano ventoso y frío, y acarrea una imagen de prados de ovejas y pastores, pinadas, encinares y pajonales que se copian en los iconos. Los efluvios son de monte sagrado.

El suave aroma de las hojas de pacaya se mezcla con el olor resinoso de hojas y conos de pino, despertando intensas sensaciones de sacralidad con reminiscencias de *enramadas* prehispánicas ceremoniales. De los montes cercanos llega la dulce fragancia de las flores de concepción, de las cocinas la de las comidas populares, de las calles el olor de la pólvora festiva y del inconsciente el de la beatífica espiritualidad colectiva. Huelen las plantas en los iconos y las que se han "regado" en el piso o colgado en las paredes; exhalan las viandas sacralizadas y aromatiza la llama de las velas, la cera de los cirios y las resinas aromáticas en los incensarios.

El olor del *apaste* (olla) de masa al fuego compite con el de la olla donde se prepara el recado para los tamales o chuchitos, o el de los tamalitos envueltos en hoja de milpa. Huele el fuego mismo que les da el calor de cocimiento, huele la leña de encina que se carboniza lentamente para agregar sus vahos y sublimar los sabores. Cual ojos de carbón de encina, las brazas bendicen la cocina que festejará el nacimiento de Jesús. La cazuela del *ponche* de frutas exhala piña, canela, manzana, ciruelas y uvas pasas; el suplemento de manzanillas en el *caliente de piña* que a poco saldrá de ella,

es olor de Natividad y evoca la santa fiesta con personalidad propia. El chocolate que se bate en alguna parte de la casa y servirá para aliviar el rigor del frío, envía emanaciones para anunciar que se ha sacralizado.

Y qué decir de los sabores. El tamal, que constituye la indiscutible cena popular tradicional de Nochebuena, nunca antes sabe como ahora. Tal vez porque se ha hecho con dedicación especial, o porque las mujeres se han juntado en una forma de cohesión matriarcal única para compartir la preparación de una comida insustituible, o porque ha de compartirse con familiares y amigos, o porque ha incorporado el sabor de las hojas que lo envuelven o el de las de chocón o de kanaq' que le habrán puesto en un hogar muy tradicionalista para hacerle "cama" o tapadera. Por lo que sea, "colorado" o "negro" es sabor de fiesta sagrada.

Suele acompañarse con caliente de piña o con ponche frutas. Una tradición selecta lo complementa con ponche de leche, un elaborado batido de leche y huevos que se sirve caliente. Pero en muchas comunidades rurales la bebida ritual indiscutible es el chocolate. Además de cena en el núcleo familiar, debe cumplirse el rito de compartir, dar de estos alimentos a otros en muestra de aprecio y cariño. En sentido histórico no es difícil advertir el ancestral rasgo de comida ceremonial. Así, el chocolate se bebe no sólo para resistir el intenso frío de la época. En la prehispanidad ofrecer chocolate o su sucedáneo, batido de pataxte, era señal de amistad, un acto de intenso afecto... cuyo sentido aún se mantiene.

El caliente de piña del occidente de Guatemala, que bajo la hegemonía de costumbres más castellanas, difundidas por Santiago de los Caballeros (hoy La Antigua Guatemala) y la Nueva Guatemala de la Asunción fue parcialmente sustituido por el ponche de frutas de origen colonial, es una bebida energizante

que forma parte de la gastronomía de la época. Se degusta con fruición en las *posaditas*, procesiones-rezados de la novena previa a la Nochebuena, cuando el hogar que recibe a María y a José pidiendo albergue convida con él a los fieles. Lo disfrutaban quienes se quedaban en casa a deleitarse con el calorillo interior, en animada charla o en descanso meditativo. Si acompaña al tamal en la cena de medianoche, es pretexto para una feliz sobremesa, en especial si se le ha agregado el consabido *piquete*, la pequeña pero apropiada cantidad de ceremonial licor.

El ambiente alrededor de las comidas

en Nochebuena. La atmósfera persiste mecida por un viento que sopla en ráfagas heladas. En lo alto se divisa un cielo diáfano y sereno que en las noches cuelga cientos, miles de estrellas. El aire se ha saturado de efluvios de inusual intensidad que pese a emanar de fuentes diversas se individualizan como los óleos en la paleta de un pintor. Las cocinas se engalanan de viandas apropiadas, las casas lucen matices evocadores y en lugar preeminente habrá un Nacimiento, un pesebre, un altar o, quizás, un arbolito de Navidad. Estará el motivo central de la festividad, el Sagrado Misterio: el Niño Jesús y sus padres terrenales, María y José. Pastorcitos, ovejas, el buey y la mula. Llama de velas y humo de inciensos.

La estación es fría pero arde con el amor que la satura. Su índole la vincula con los sentimientos más nobles que albergan "los hombres de buena voluntad". Tiempo de paz, de querer y sentirse querido, de celebrar el nacimiento de Jesús. Se evoca tan elevada espiritualidad con aromas, comidas y productos vegetales que, aunque no se perciba de inmediato, son componentes de ancestrales ritos que las unen a tradiciones populares y costumbres de la época.

Además de los arcaicos orígenes de las comidas y bebidas características de los tiempos de adviento y navideños, la in-

corporación de otros elementos a las celebraciones puede venir de muy atrás. Las hojas de pacaya como ornamento eran componente frecuente de las enramadas sacro-ceremoniales de los pueblos antiguos. Se complementa su aceptación en los hogares católicos guatemaltecos, de la Colonia a nuestros días, por el elevado valor simbólico de las palmeras: su follaje radiado ha representado al Sol, una imagen de potente carga espiritual.⁵ Para el cristianismo personifican el advenimiento glorioso del Mesías,⁶ en el catolicismo simbolizan el triunfo sobre la muerte como atributo que comparten todos los mártires,⁷ y Jesús las bendijo en el desierto y las llamó *palma de la victoria*.⁸ La fusión de estos sentidos hace que, con no disimulado primor, las hojas de pacaya se traigan para engalanar con carácter propio las solemnidades y comidas de Nochebuena y Navidad.

Junto a olores, sabores y simbolismos vienen los colores. Verdes son las hojas de pacaya y las fragantes hojas de pino. No sólo se esparcen a manera de singular alfombra, también se exhiben y gozan en los "gusanos de pino", productos artesanales muy guatemaltecos que constan de un lazo de fibra de maguey delgado, al que de trecho en trecho se le han engarzado las acículas de la conífera convenientemente recortadas. Verdes son también las hojas de pinabete y las ramillas de ciprés que, según los gustos, se agregan a la iconografía. Verdes son las hojas de cox, de maxa'n, de plátano y de chocón asociados a los tamales.

El amarillo ha venido con las manzanillas, esos frutos en pomito que son a la Nochebuena lo que el corozo a la Semana Santa. Característicos, aromáticos y de sabor delicado, se les encuentra en forma de "hilos de manzanilla", largas ensartas que los portan como cuentas de collar y a las que se dan numerosas aplicaciones ornamentales, ya como ingrediente del caliente, la bebida tradicional navideña, ya como un postre casero que

se disfruta con verdadero deleite.

Blancas son la Flor de Concepción y las pascuillas, un arbusto pariente de la pasuca cuyos ramilletes florales ocasionalmente se traen del campo a los hogares. Si en las regiones donde se originó la festividad de Nochebuena la Navidad es blanca por la nieve, en nuestras latitudes lo es por las flores que se han abierto para la ocasión, órganos vegetales que el Hombre integró a sus tradiciones y con ello agregó aromas a la sacra fiesta y un encanto visual innegable.

Muchas veces se minimiza la significación del árbol de Navidad y se dice que los Nacimientos y Belenes son más tradicionales. Pero antes de la conquista ninguno lo era, se trata de incorporaciones ulteriores. Si bien el uso de imágenes y pastorcillos tiene un correspondiente en la espiritualidad precolombina, en la elaboración de figurillas que se empleaban de "dobles" para comunicar al supramundo, los árboles, como símbolo de la encarnación de la vida al representar el punto de unión de cielo, tierra y agua, tenían jerarquía divina entre los pueblos antiguos. No es casual que la costumbre del árbol de Navidad iniciara en una de las regiones de más vigorosa espiritualidad, la q'eqchi', a la vez emporio de los inmigrantes alemanes que la trajeron a inicios del siglo XX.

Tampoco es casual ni simple coyuntura ecológica que los primeros arbolitos de Navidad fuesen pinos. El pino es uno de los árboles más sagrados de la antigüedad local. Sus hojas, siglos antes de llegar los castellanos, ya se regaban con gran fervor religioso. En ciertas regiones cedían paso a los abetos, también de profunda significación mística. Y como obediendo una recomendación celestial, qué grato que en Guatemala surgiera un híbrido inesperado: nacimientos debajo de los árboles de Navidad.

Musgos, frutos y flores siguen, como an-

taño, incorporando el espíritu de la Naturaleza a una práctica católica nutrida con la religiosidad precristiana. Marco perfecto para disfrutar a plenitud la gloria culinaria de la temporada. Gracias a tan sublime sincretismo, la Flor de Pascua, que ahora representa universalmente las navidades, debería significarnos más que la incorporación de los colores rojo y verde a la gloriosa fiesta. La práctica de sacralizarla es milenaria, por eso se incorporó con tanta facilidad al selecto grupo de los elementos de la Nochebuena guatemalteca. Y surge una asociación mágica: verla es oler tamales, caliente y chocolate.

Cohesión social en la cocina navideña.

Si bien debe distinguirse a las poblaciones por su cultura culinaria, hay un patrón fundamental que imprime identidad nacional. En ésta, la comida tradicional guatemalteca se compone, cuando menos, de tamales, paches, chuchitos, chocolate, batidos, caliente, ponches y dulces, entre estos los infaltables buñuelos. Para el 25, Navidad, la costumbre impone almorzar un humeante y vigorizador caldo de gallina. El poder económico en poblaciones de fuerte consumismo ha impuesto usanzas foráneas, creando una comida elitista como la de chompipe en diversidad de preparaciones, "pierna mechada" de cerdo, "torta navideña" y uvas, entre otras.

La indiscutible cena de Nochebuena en Guatemala es de tamal, pan y chocolate, o algún ponche. Leves variaciones son el cambio de tamales por paches o chuchitos, y la naturaleza del ponche. Tamales y chuchitos son aportes culinarios prehispánicos, como el chocolate. Si bien puede creerse que su alto contenido energético y calórico lo tiene en el sitio, dado lo frío de la época, hay razones culturales de mayor peso que las metabólicas para que sea así. No es difícil advertir su ancestral rasgo de bebida ceremonial. Sigue siendo "alimento de los dioses", y por eso en muchas comunidades rurales

es la bebida sacra indisputable.

En esto de la gastronomía popular de Nochebuena, la cocina guatemalteca es un ritual que se nutre en la sabiduría del pueblo y produce expresiones simbólicas que le imprimen sello de identidad nacional a una celebración universal. Sin duda porque sus raíces se hunden hondo en el tiempo, en tradiciones y costumbres que unen lo prehispánico y lo colonial. Y surge, magnífico, casi como un rito, el comportamiento de la *cocina conjunta*.

En su afán de congraciarse los tiempos profano y sagrado, la comunicación con la divinidad lleva a estructurar códigos semióticos basados en el simbolismo que forja en objetos y seres de sus alrededores. Teniendo un vehículo muy poderoso en la comida, si a los dioses se les prepara, ofrece y obsequia los alimentos que pueden deleitarles, los Hombres comen con ellos para agradarlos, en mutuo agasajo. Se crean dos dimensiones culinarias, una cotidiana y otra sacralizada, que une esferas ceremonial y festiva. En la sacro-festiva, participar de protocolos ritualizados significa haber alcanzado aquellos códigos. Comidas y bebidas sacras surgen de comportamientos traídos del imaginario colectivo, y en Nochebuena uno de esos comportamientos es la *cocina conjunta*.

Su particularidad es la reunión protocolar de las cocineras, amas de casa casi siempre, para preparar los alimentos, especialmente los tamales. Como ocurre con las expresiones de su identidad cultural, sólo saben que tienen que hacerlo, no por qué. Muchas lo justifican en asuntos prácticos: se ayudan unas a otras, porque así les parece más alegre la tarea, porque pueden hablar y recordar pasajes de la vida familiar, o algunas tienen habilidades especiales para envolver, amarrar, mover, la masa, hacer el recado, sazonar; o porque ahorran tiempo, pueden compartir gastos, la labor se vuelve menos fatigosa, les da una oportunidad de juntarse y platicar o, simplemente,

porque así es la costumbre.

Sin duda tales practicidades son hechos razonables, pero ocultan la genial sabiduría de las mujeres para proporcionar comida sacra, de agradable sabor, incontentible olor e índole sana sin depender de ninguna influencia patriarcal. La sublimación de estos comportamientos es un sentimiento muy hondo de extrema satisfacción ante el cumplimiento de un rol divino. No es casual que su aporte a la celebración del nacimiento de Cristo gire alrededor del tamal, a veces con algún auxilio de los hombres, pero sin renunciar a la responsabilidad suprema de articular códigos para elevar a sus familias al mundo sagrado.

No para allí la cocina sacra conjunta. Aún falta compartir la comida, cocida, o cruda para ser terminada en otra casa. Significa repartir ingredientes, alegrías, satisfacciones. Correr con un canasto de tamales recién salidos de la olla para obsequiarlo a otra familia. Dar permanencia a una tradición que, por especial, ennoblesce a las cocineras y a sus productos.

Misticismo y religiosidad en la cocina de Cuaresma

Un acontecimiento muy relevante de la fe judeo-cristiana en Guatemala es la celebración del ciclo de Cuaresma y Semana Santa. Durante el tiempo en que se desarrolla manifiesta el esplendor de las tradiciones de la época. Incienso, mirra, velas, candelas, flores, cortejos procesionales, representaciones de pasión e iconos efímeros imponen la religiosidad de la devoción popular; también, comidas, bebidas y actividades lúdicas articuladas a la historia, la vida y los sufrimientos de Jesús, entre éstos los juegos de *taba* y *tipachas*.

La cocina cuaresmal popular guatemalteca se engalana con platillos especiales, entre los que sobresalen el pescado seco, garbanzo en miel de panela, pan

de recado, miel de abejas, chiles rellenos de ocasión, aromático chocolate caliente e infinita variedad de curtidos. Menos conocidas, pero no por ello de menor simbolismo sacro-profano, son delicadezas como el *ki'pakap kaqchikel* (*mascal* para los ladinos) y los frijoles blancos con pescado, limitadas a identidades culturales de comunidades geográficamente confinadas.

Como refinada expresión de la culinaria Colonial, forjada en mezclas de lo prehispánico y lo hispano-árabe, sus comidas nacen de la influencia hispana surgida a partir del siglo XVI. Con un motivo de celebración religiosa fundado en creencias y principios ajenos, el germen venido en rituales y en los abastecimientos culinarios acostumbrados por los españoles fue reformulado con artes, saberes e ingredientes locales. Al paso de los siglos, las comidas propias se fijaron a las tradiciones por simbolismos aglutinados en su naturaleza y origen.

El proceso de sincretización culinaria facilitó la articulación de la cocina híbrida a una religiosidad nueva, en parte porque la cosmovisión prehispánica aportó su ancestral conformidad a la sacralización de los alimentos. Se desprende de una nota en el Popol Wuj, referente cosmogónico del Pueblo K'iche', que en uno de los mitos de creación del Hombre manifiesta: [Dijeron el Creador, el Formador; *Alom, K'ajolom*] “¡hagamos al que nos sustentará y alimentará! ¿Cómo haremos para ser invocados, para ser recordados sobre la tierra? Ya hemos probado con nuestras primeras obras, nuestras primeras criaturas; ... Probemos ahora a hacer unos seres obedientes, respetuosos, *que nos sustenten y alimenten*. Así dijeron”.⁹

Tal cosmogonía pone en boca de su corte celestial el pedido de que se le invoque y alabe, y sugiere el sustento, el alimento, como vía para lograrlo. Ya mencionamos antes que las espiritualidades

k'iche' y q'eqchi' descubren que a sus deidades supremas, Uk'ux Kaj Uk'ux Ulew y Tzuul Taq'a, les agrada el fuego y el humo. Y se establecen formas de alabanza y alianza dándoles de comer llama de velas y de beber humo de resinas aromáticas.

En lo simbólico-material, antes de 1524 las comidas ceremoniales de adoración eran las cercanas a la expresión espiritual de nuestros antepasados. Resultan destacables los batidos y chocolates de cacao y de pataxte, dos frutos nativos de conocido simbolismo sacro-profano. También chirmoles picantes y muchos peces; y por supuesto los alimentos de maíz: atoles, tortillas, tamales, tamalitos, y mieles silvestres y bebidas fermentadas que, a fuerza de persistir en hechos de la cultura espiritual se harán "espirituosas", como el *boj*, *chilate*, el licor de maguey y ahora *cusha* y *caldo de frutas*.

La invasión española y el arribo de la espiritualidad católica aportaron nuevas concepciones filosóficas y un nuevo calendario ritual. En ciclos de conmemoraciones desconocidos a la fecha, las celebraciones forzaron a que los elementos materiales del Nuevo Mundo se integraran a los traídos de la Vieja Europa. Adquirieron espíritu autóctono las comidas sincréticas sacralizadas de la extensa Cuaresma. Primero en los pueblos de españoles, y poco a poco en las comunidades evangelizadas; en el país entero. Las aportaciones místicas del cristianismo son de increíble riqueza.

A lo largo del evangelismo bíblico católico se nota la importancia de la comida. San Pablo, en la Primera Carta a los Corintios, delimita en parte el ámbito de la sacra: "Les hablo como a personas sensatas, juzguen ustedes mismos lo que voy a decir. La copa de bendición que bendecimos, ¿no es comunión con la sangre de Cristo? Y el pan que partimos, ¿no es comunión con el cuerpo de Cristo?" (1 Co 10,15-16). Remata,

autoritario: "No pueden beber al mismo tiempo de la copa del Señor y de la copa de los demonios, ni pueden tener parte en la mesa del Señor y en la mesa de los demonios" (1 Co 10,21).¹⁰

Como buen educador que fue, pues las Cartas a los Corintios responden a un acto de San Pablo para ordenar la iglesia de Corinto, relajada después del entusiasmo de los primeros años de la nueva fe, ofrece soluciones prácticas a lo que trata: "Coman, pues, todo lo que se vende en el mercado sin plantearse problemas de conciencia, pues del Señor es la tierra y todo lo que contiene" (1 Co 10,25-26), y aconseja, "ya coman, beban, o hagan lo que sea, háganlo todo para gloria de Dios" (1 Co 10,31).¹¹

En el evangelio según San Lucas, al describirse la misión de evangelizar a las naciones (contenida en el versículo 19 de Mt 28) se prefigura el simbolismo de compartir la comida, la libertad de tomarla y de observar reverencia a lo que el Señor encarga. El apóstol pone en boca de Jesús este mandato: "Al entrar en cualquier casa, bendíganla antes diciendo: La paz sea en esta casa... Mientras se quedan en esa casa, coman y beban lo que les ofrezcan, porque el obrero merece su salario" (Lc 10,5-7).¹²

Una idea del tipo de comida que se consumía se encuentra en el evangelio según San Juan. Escribió el apóstol: "Jesús les dijo 'Vengan a desayunar'. Se acercó, tomó el pan y se lo repartió. Lo mismo hizo con los pescados. / Esta fue la tercera vez que Jesús se manifestó a sus discípulos después de resucitar de entre los muertos" (Jn 21,12-14).¹³

Algo esencial, que no debe olvidarse, es la Cena del Señor: "Llegada la hora, Jesús se sentó a la mesa con los apóstoles y les dijo: 'Yo tenía gran deseo de comer esta Pascua con ustedes antes de padecer. Porque les digo que ya no la volveré a comer hasta que sea la nueva

y perfecta Pascua en el Reino de Dios'... (Lc 22,14-16). Jesús y los apóstoles celebraban la Pascua Judía, un recuerdo de la salida de los judíos de Egipto. Según varias fuentes, los alimentos rituales eran cordero, hierbas amargas, panes y vino. Las "hierbas amargas" quizás eran lechugas: en la discusión crítica a Mc 14,1, teólogos de la Iglesia anotaron que "cada familia debía comer el cordero asado, con lechugas y pan sin levadura, alternando el canto de los salmos con la bendición de varias copas, según un ritual muy antiguo y detallado".¹⁴

Instaurada la sagrada eucaristía durante la Cena, Jesús hizo girar alrededor del pan y el vino el simbolismo fundamental: "Mientras comían, Jesús tomó pan, pronunció la bendición, lo partió y lo dio a sus discípulos, diciendo: 'Tomen y coman; esto es mi cuerpo'. Después tomó una copa, dio gracias y se las pasó, diciendo: 'Beban todos de ella: esto es mi sangre'... (Mt 26,26-28).¹⁵ La eucaristía actual, o Santa Misa, fundamentada en el dogma de la transustanciación de la Edad Media, cree que el pan y el vino se convierten a través del ritual en carne y sangre de Cristo. Y los fieles comen y beben de ellos. El padre Martín Valmaseda nos cuenta que en las misas antiguas había "una comida de fiesta, donde el alimento principal era un cordero, una ensalada, unas copas de vino".¹⁶ Las costumbres y la cultura cambiaron esto.

La dualidad sacro-profana. Situados en un plano puramente material, es fácil observar que en nuestra comida cuaresmal se encuentra la mayor parte de los alimentos conocidos por Jesús. Si bien por cuestiones culturales dejamos el cordero y nuestro pan es rico en levadura, éste y los pescados no faltan, ni aún la lechuga aunque no tenga el sitio de sacralización que tienen los otros. El sincretismo hispano-nativo se encargó de incorporar otros elementos.

Pero no es asunto material. Es el en-

torno espiritual de una cocina saturada de referentes simbólicos el que hace que las comidas tengan otro valor. No importa que unos las califiquen de tradicionales, otros de costumbre y algunos más de época, tras su existencia hay siglos de comportamientos sociales y evolución mágico-religiosa que las han fijado a nuestro imaginario en calidad de vehículos sacro-profanos para alabar a Dios. De ahí que, paralelo a la creación de comidas para los creyentes, surge un universo de alimentos-ofrenda cuyo objetivo primario es tributarse al Señor, aunque después bien pueden parar en el estómago de los fieles.

Casi todos los alimentos-ofrenda son frutas, aunque no excluye a verduras y flores. Le dan el sentido de "invocar mediante el sustento" a la religiosidad popular guatemalteca. Se disponen en Huertos, Arcos, Alfombras y Pasos, cuatro preeminentes iconos cuaresmales efímeros en Guatemala. Los Huertos caracterizan a las Velaciones, los Arcos abren puertas de triunfo a cortejos procesionales, las Alfombras rinden honores a los pies del Señor, los Pasos permiten el rezo a lo largo de *Via Crucis*. Y se llenan de pataxtes, cacao, piñas, melocotón de olor, cocos, plátanos, naranjas, corozo, pacaya...

Ya lo dije, pero no está de más insistir en ello, en la cocina tradicional guatemalteca, en Cuaresma y Semana Santa se manifiestan con mucha intensidad los hechos culturales de acentuada mezcla de lo prehispánico y lo hispano que caracterizan toda su cocina. Esto ha devenido de una práctica gastronómica que, sin excluir a otros grupos, en la Cuaresma resulta más notoria de los ladinos o mestizos. La más probable fuente del trasfondo es que la celebración fue traída por los españoles, que alcanzaron este territorio con sus creencias, costumbres y alimentos preferidos.

Una vez alcanzado un adecuado grado

de fusión etnológica entre la vanguardia peninsular y los pueblos mesoamericanos, el sincretismo espiritual obró el milagro de poder ver hacia lo sagrado a partir de una amalgama de expresiones del mundo profano manifestadas de diversas maneras, la gastronómica entre ellas. De la nueva cocina, la mestiza, surgieron aromas, sabores, colores y protocolos de identidad peculiar. La caracterización de las comidas cuaresmales guatemaltecas requiere considerar los elementos culturales nativos, los importados junto al modo de ser español, la incorporación de una festividad a la sazón foránea, la existencia de alimentos propios, la reelaboración de menurjes cargados del simbolismo propio de los componentes incorporados y los modos de preparación y la forma y momento de ser servidos.

Peculiaridad de la cocina cuaresmal es la aparente contradicción entre el principio de austeridad alimentaria, el ayuno con ribetes sacramentales y la copiosidad de las comidas que se deriva de la riqueza de recetas y el tiempo disponible para el buen comer. De esa cuenta es que a la exaltación de los olores cuaresmales (corozo del Pacífico, pataxte en mazorca, melocotones cucurbitáceos, aserrín mojado), de los colores propios de la estación (doradas flores de chilca, violeta en las flores de jacaranda, de estatísa y de "nazareno", caleidoscopios de bouganvilleas, etc.) se confunde la fragancia de incensarios con ardiente pom-estoraque a humeantes platos de pescado seco y su séquito de curtidos, chiles rellenos y garbanzo en dulce de panela. Amén de aromático y delicioso chocolate caliente, pan de recado y copiosa miel de abejas.

Entre las comidas nunca falta el pescado seco. Gloriosa vianda de multitud de recetas, desde la típica peninsular del "pescado a la vizcaína" hasta frituras que llegan a desembocar en los insuperables filetes *envueltos en huevo* completados con chirmolitos de tomate. Sin prescin-

dir, por supuesto, de piezas cocidas con frijoles blancos. La etnobiología que rodea a la captura, comercialización y preparación del pescado es parte del intangible universo de las tradiciones. Puede tener raíces en el muelle principal de Livingston, un rincón del Mar Caribe, donde exiguas tripulaciones hechas al agua retornan con su preciada carga de jureles, pargos, róbalos y palometas, esperados por gente que los enviará a otros destinos, a cocinas y comedores directamente o a *tapescos* donde, a fuerza de sal y sol, se harán pescado seco. En los tapescos caribeños principia un ciclo en la expresión tradicional del pescado seco de cuaresma en Guatemala.

En el Puerto de San José, en el centro del litoral del Océano Pacífico, el vetusto muelle de hierro que testimonia todavía la integración del porteño con el mar, igualmente sirve de enclave a otro grupo humano impelido por un deseo semejante: el encuentro con los productos de la pesca. El milenario oficio pesquero ha fijado diferencias. En Guatemala, contrario a lo que denota su nombre, el Pacífico es más violento que el Caribe, por lo que el oficio ha debido adecuarse a las condiciones del sitio. Las lanchas de los hombres de mar josefinos, que reproducen las características de otros pueblos del mismo litoral, suelen tener sólo entre 18 y 25 pies de eslora y ser impulsados por raquíuticos motores fuera de borda; las naves del Caribe son de mayores dimensiones.

En el Pacífico, las redes agalleras, coloquialmente llamadas *trasmallos*, son de poco más o menos 50 brazadas de longitud (unos 150 metros). Según se busque especies de alta mar, tal como tiburones, se colocan a unas 30 brazas (poco más de 50 kilómetros) de la costa. De no practicarse pesca de alta mar las redes "se tiran" en la propia línea costera.

En términos generales, hay dos modalidades de pescado seco: una, de espe-

cies pequeñas, como las que los científicos denominan *Atherinella*, *Poecilia*, *Poeciliopsis gracilis*, de preparación y consumo durante todo el año. Otra, de especies más grandes, cuaresmal por excelencia, que utiliza a cualquiera de los peces bentónicos o pelágicos costeros como a algunos de agua dulce. Por su maniobrabilidad culinaria, abundancia, gusto y aceptación en el mercado, entre los del Pacífico se prefieren el robalete (*Centropomus robalito*), sierra (*Scomberomorus sierra*), pargo (*Lutjanus guttatus*), sábalo (*Chanos chanos*), atún azul (*Thunnus thynnus*), barracuda (*Sphyræna* spp.), bagre (varias especies), machorra (*Lepisosteus tropicus*) y tiburón común (*Carcharhinus limbatus*). Éste, en palabras de los mismo pescadores, se ha "arisquiado" debido a la intensidad con que se le persigue. Se estima ya una especie amenazada.

Del Caribe proceden róbalos (*Centropomus undecimalis*), jureles (*Caranx hippos*) y pargos (*Lutjanus* spp.). En Livingston los pescados se secan en tapescos de caña, en San José y Monterrico sobre láminas de zinc. En Monterrico, a los trozos de tiburón se les conoce como *cecina*, y en San José a las piezas sin piel se les da el nombre de *cherla*, no importando la especie de pescado despellejada (*cherlada*).

Por otra parte, una de las bebidas más tradicionales, ancestrales y de identidad ritual es la bebida de chocolate caliente. Es la bebida propia del desayuno de Jueves Santo en pueblos que aún conservan tal costumbre, en particular del altiplano occidental. Ese amanecer no pasa sin el aromático brebaje acompañado de pan de yemas rodajado y untado con miel de abejas. A veces con garbanzo en miel, hecho con panela.

Los encurtidos tienen en este tiempo un sabor especial. Pueden representar un referente de época, cuando adquieren el fulgor que por sí mismo expresa el aro-

ma de sus especias y vinagres, y el sabor especial que tiene implícita la sacralización del acto que por esencia rodea un fervor hecho tradición. En Chiquimula, famosa por sus curtidos disponibles a lo largo del año, la preferencia en Cuaresma se inclina a los palmitos. La cocina prehispánica legó su aporte en el ki' pakap, cuyo equivalente aproximado en castellano es "maguey en panela", que consta de hojas de agave (el maguey) en un suave fermento provocado por los azúcares de la rapadura, o panela.

Pues hay singularidades: si en general esta comida cuenta entre sus platillos y alimentos más populares a los pescados secos o frescos, al garbanzo cocido con rapadura, al pan de recado especial de la ocasión, a torrijas (Panajachel), molletes (San Juan Sacatepéquez), verduras curtidadas, mole de plátano en chocolate, chiles rellenos y chocolate. Si San Juan Sacatepéquez tiene un platillo exclusivo, de tradición en la población indígena, que consiste de frijol blanco cocido con pescado seco, si los pueblos del altiplano se deleitan con pataxte y melocotón de olor traídos de la costa del Pacífico; si, como en sus lejanos orígenes, mazorcas de cacao son acarreados de la misma costa para disfrutar de su agridulce pulpa, el estilo de comida más ancestral que se conoce para la materia prima del chocolate (el mercado popular de Panajachel, por ejemplo, vende los que vienen de los cacaotales de Suchitepéquez), si todo eso ocurre, podemos atestiguar la riqueza de la cocina cuaresmal.

El pan, sacralizado en la Pascua. Jesús y los Apóstoles celebraban la Pascua Judía, su recordatorio de la salida de Egipto, y para ello el Cristo organiza una cena. Sería la última con sus discípulos. Lejos de una simple fiesta pascual, Jesús hace de la reunión una cena ritual, cuyo clímax es la proclamación del pan y el vino como su cuerpo y sangre que serían sacrificados por el perdón de los pecados. Esa noche en Jerusalén, el Ungido ins-

taura la Sagrada Eucaristía. De ahí deriva un hecho notable: la Última Cena se convierte en la Primera, es el origen del ritual que nos hace comer el cuerpo de Cristo.

Hay teólogos que consideran prefiguraciones del rito eucarístico algunos actos de Jesús, entre ellos la Pesca Milagrosa (Lc 5,1-11), la Multiplicación de los Panes y los Peces (Mt 14,13-21) y las Bodas de Canaán (Jn 2,1-12), símbolo anunciatorio en la conversión del agua en vino ya que luego la Eucaristía convierte el vino en sangre. La imagen usual de la Última Cena señala como los alimentos de esa noche cordero, hierbas amargas, panes y vino.

En la religiosidad popular guatemalteca el pan retoma ese sitio sagrado en varios hechos de la cultura espiritual, y culmina fijándolo a las tradiciones y costumbres propias de la época. Se le llame pan de yemas, pan dormido, o simplemente *torta* al estilo y gusto actual de los capitalinos, su presencia en la culinaria de Semana Santa la aseguran sincretismos entre cosmogonías prehispánicas y el cristianismo que lo ha rodeado de simbolismo sacro.

Era práctica muy arraigada mandar a hacer el pan de Semana Santa. A diferencia de sólo "encargar" cierta cantidad en cumplimiento de la costumbre o comprarlo de cualquier panadería como es la tendencia contemporánea, participar de su confección daba a los creyentes un profundo sentido de pertenencia a su religión y de intensa cohesión familiar. En ese trascendental y poco percibido rol que las mujeres juegan como guardianas de las tradiciones, se encargaban de la adquisición de las materias primas: harina, levadura, azúcar, huevos, manteca... de buscar, contratar y asegurar el trabajo del mejor panadero disponible... de ver que el *amasijo*, el horno y la leña estuviesen listos... de asegurarse que no faltaran cazuelejas y latas...

Y llegado el momento convenido entre ama de casa y panadero, y todo a punto, da inicio el acarreo de los ingredientes, de la casa al amasijo. Participan la madre, el padre y los hijos. Entregado todo al artesano, principia un ilusionado ir y venir entre ambos sitios: asegurarse que todo marche bien, que no falte nada, llevarle "un bocado" al panadero, estar al tanto del progreso de la labor, supervisar que la masa tenga el "toque" preferido, que no "se pasme" ni "suelte" en demasía, que el pan no se quemé pero que tampoco salga crudo, y... ¿a qué hora saldrá el pan?

Cuando ha salido del horno: a llevar canastos y telas que lo contendrán y cubrirán. La conducción a la casa es una fiesta interior, un gozo inefable, orgullo ante las miradas de los vecinos y alegría familiar. Y ya en casa, que con predilección debe ser el Miércoles Santo, su aroma de santidad inunda la atmósfera y en ella sin duda se mezclará con el de las flores de corozo y de chilca. Estará el sagrado Pan de Semana Santa a tiempo para el ritual desayuno de Jueves Santo, de él y chocolate caliente.

Además de ello, el pan se hace vehículo de un homenaje más a la costumbre y a su tremenda carga espiritual: compartirlo. Dicta la tradición que debe ser convidado, obsequiado, compartido con familiares y amigos. Es que es un pan sacralizado y por su intermedio puede alcanzarse un estado de sumisión a la fe. Este acto es otra faceta de la sublime integración del pan a la Semana Santa guatemalteca.

Para gloria de las tradiciones y costumbres guatemaltecas, el ritual de la hechura de *pan de recado* en Semana Santa persiste en muchas comunidades. El producto sigue reinando junto al pescado, y el vino en lejanía. Y el muy tradicional comportamiento social de compartir, cuando un pequeño canasto con pan, una botella de miel, un frasco con dulce de

garbanzo y tabletas de chocolate artesanal se lleva a la casa de familiares o amigos. En ello se expresa parte de una identidad cultural cargada de simbolismos, en la que lo europeo y lo americano brotan en una culinaria que no puede dejar de disfrutarse, aún a sabiendas de que la época demanda de mayor ayuno. Pero... ¿quién puede resistirse a las delicadezas sacralizadas de Cuaresma y Semana Santa?

La cocina del Día de los Santos

Durante los primeros dos días de noviembre ocurre otra celebración religiosa dentro de la liturgia de la Iglesia. Constituye un motivo más para manifestar los sentimientos contenidos en la cultura espiritual de los guatemaltecos, que como en equivalentes oportunidades halla una vía de expresión en realizaciones tangibles de la cultura material. La comida, la sacrosanta comida, vuelve a ser un elemento clave de la solemnidad.

La conmemoración la define el ritual de la Iglesia Católica. Con aprobación y bendición de San Odilón, abad del Monasterio de Cluny, en el año 980 la Iglesia designó los días 1º y 2 de noviembre, de todos los años, para conmemorar a Todos los Santos y a los Santos Difuntos. Corresponde al 1º la celebración de Todos los Santos, al 2 de los fieles difuntos. Las conmemoraciones, una a continuación de la otra, han ido confundiéndose en una sola por los comportamientos colectivos, que en la práctica la han ido fijando como Día de los Santos. No es del todo correcto pero sí usual. Es la cultura popular la que ha impuesto esa fusión, y las manifestaciones con que se festeja el acontecimiento, de honra a santos y a ancestros fallecidos.

La comida mantiene su vigencia y preeminencia en las manifestaciones sacroprofanas del caso. La mayoría de autores se inclina por ver en ella una extensión al ancestral concepto de los alimentos de

difuntos, con toda la conceptualización filosófica y cultural que representa. Desde los primeros tiempos de conciencia de muerte se ha considerado que, luego de fallecer, los humanos necesitarán comida y bebida en su transitar al otro mundo, y velas para alumbrarse en medio de las tinieblas. Comidas y bebidas se hacen simbólicas. Puesto que el vínculo entre el doliente y el ancestro fallecido es real, se busca una forma de comunicación entre ambos. Es posible hablarse de muchas maneras: con música, comidas, bebidas, rezos, abstinencias, barriletes. Y la celebración a los difuntos se convierte en mezcla de devoción mística donde se conjuga lo religioso y lo mundano. A la muerte se le canta y se le preparan viandas que se comen al lado de los panteones o tumbas.

Se piensa que las comidas de difuntos ya eran cosa común durante la época prehispánica, lo cual explica el hallazgo arqueológico de cerámica alimentaria a la par de entierros. Eran ofrendas afectivas por las que se le daba al muerto lo que le gustaba en vida, provisión para el largo tránsito hacia el más allá. Para los mayas la muerte no era el final de la persona sino un cambio de estado, una forma de vida distinta a la transcurrida entre el nacimiento y la defunción. En Tak'alik Abaj, sitio arqueológico ubicado en Zapotitlán, Retalhuleu, fueron halladas vasijas funerarias con restos de alimentos en una tumba de 2 mil 500 años. También se le daba comida a la divinidad: el dios maya de la muerte, *Aj Puch*, que según se deduce de su aspecto iconográfico también es un muerto, se alimenta como todos los demás y en sus ceremonias se le presenta comida-ofrenda.

Consecuencia de que rendir culto a los muertos mediante alimentos significa dar de comer a antepasados que *viven* en una dimensión más allá de la muerte, lo que ha resultado común es que se afirme una alimentación en familia, ya que los vivos comen junto a ellos. Esto se

afianza en el hecho que, a nivel general, la comida siempre ha sido un significativo vínculo entre vivos y muertos. El origen del sentimiento, de raíces profanas, es de antigüedad inmemorial. Cuando muy tardíamente se articula al Día de los Santos da paso a creencias populares que afirman el valor simbólico de la comida. La gente de varios países católicos cree que la noche de ese día los difuntos vuelven a las casas en donde antes vivieron y comen junto a los parientes vivos.

Aunque otras costumbres toman expresiones diferentes: en Petén los niños salen por la noche del 31 de octubre, víspera del Día de los Santos, a pedir *xpasá* para la calavera, mientras que en pueblos del altiplano occidental, vestidos de "ánimas", salen esa misma noche a pregonar *ánimas somos, del cielo venimos, limosna pedimos, si no nos la dan, puertas y ventanas nos la pagarán*. La "limosna" denota comida; suele dárselos jocotes en miel, ayote en miel o cualquier otra chuchería de la ocasión.

La comida de cabecera. Ya que se trata de agradar al difunto, o a su alma, se le convida con lo que le gustaba en vida, preparado de manera apetecible. El arreglo de los alimentos suele hacerse sobre la cabecera de la tumba, pero si es en la casa será encima de un altar o en una mesa. En cualquier caso, dicho arreglo adquiere un significado muy grande y es una ceremonia de gran recogimiento. Cuando es en la cabecera la tradición ha fijado que se disponga la comida sobre una alfombra de hojas de pino salpicada con "flores de muerto", piadosamente mistificada con velas y abundantemente regada con bebidas alcohólicas.

Casi siempre dispuesta en la cabecera de la tumba (tumba, no mausoleo, pues si este fuese el caso tocaría al pie de la cripta), cuenta entre los alimentos infaltables con güisquiles, elotes y ayotes cocidos; el aguardiente es bebida ritual que se derrama sobre la alfombra y en el gaznate

del deudo; muchas veces hay mitades de naranjas y tamalitos. De la misma comida disfrutan los vivos compartiéndola con el muerto. Las mujeres suelen completar el menú de la familia con cocido de res, frijolitos, huevos revueltos con chirmol de tomate, tortillas, café helado, fiambre y los dulces propios de la celebración, como lo son los ayotes y jocotes en miel. De ahí que el término comida de cabecera acabe por designar, por extensión, a la que comen los vivos, sea en el cementerio o en la casa cuando los dolientes vuelven de las honras fúnebres. No es inusual que los vegetales que no se destinan a dulces se cuezan en una misma olla y compartan sus incomparables aromas. A los dulces se les designa *en miel*, el término usual para distinguirlos; mas la "miel" no es tal, sino una especie de almíbar espeso logrado con panela. Una variación elaborada del ayote en miel resulta de su cocimiento junto a elotes. A pesar de que en su preparación incluye ingredientes ecdémicos del tipo de la canela, del clavo de olor y del jengibre, el toque más especial se lo da la pimienta gorda, nuestra pimienta nativa. Se consigue así el espectacular manjar que solo compite con los jocotes en miel, que con procedimientos equivalentes aunque nunca con elotes incorporados, se une a aquel en una dulce exaltación de la cocina sacra.

El fiambre es el plato más significativo de la festividad, en particular para el Pueblo Ladino que lo consume desde la época colonial. En los grupos indígenas la misma relevancia tienen los güisquiles, los ayotes y elotes cocidos. Pero la aculturación se ha encargado de que todos los conglomerados sociales coman de todos los preparados, como parte de una identidad culinaria nacional propia de la época.

Dice C. Tárano que "la actividad para el 1° de noviembre comienza varios días antes, cuando se instalan ventas de flores cerca de los cementerios. El fiambre

debe estar listo para el almuerzo del Día de Todos los Santos, cuando se reúne la familia y amigos cercanos. También se acostumbra llevarlo como regalo a parientes o amigos".¹⁷ Otros datos los relata don José Milla y Vidaurre, literato nacional (1822-1882), quien dice que en la visita que hacen los vivos al cementerio para agasajar a los muertos la costumbre es adornar las tumbas con flores, coronas y diversos motivos iconográficos en papel de china (la mayor parte sustituido por plásticos en la actualidad).

Son riquísimas las costumbres que acompañan las visitas a los difuntos para compartir con ellos la comida. Como aquella en la cual se destapa la manta que conserva el calor de La Cabecera, se riegan pino y doradas florecillas de "flor de muerto", se encienden veladoras o velas, se reza, se riega una parte de aguardiente blanco y la otra parte se bebe ritualmente y, como con el licor, se disponen porciones de comida para el difunto y las más para los deudos.

La opulencia del fiambre. Tal vez sea el platillo más distintivo de Guatemala, el fiambre no se encuentra como tal en ninguna otra parte del mundo. Deliciosa mezcla de verduras, carnes, embutidos y quesos es, con todo, mucho más que su simple combinación. Pese a su universalidad dentro de los límites de la patria ni es de todos los días ni se presta para celebraciones profanas. Comida sacroprofana por derecho propio, representa una elevada expresión de la cultura espiritual materializada en preparación culinaria bien enraizada en las tradiciones guatemaltecas del Día de los Santos.

Sus orígenes se pierden en el insondable pretérito, pues se presume ser platillo de gran antigüedad. Hay quienes ponen en labios del historiador Celso Lara Figueroa la afirmación de que existen referencias de él hacia el año 1595. Por los años 1625 a 1637, haciéndola de misionero dominico, el aventurero irlandés

Thomas Gage recorrió buena parte de Guatemala y documentó sus vivencias (muchas de las cuales deben ser tomadas con una pizca de sal) pero entre ellas lo mencionó como un plato frío. También se ha escrito que por el siglo XVII, el de Gage, ya aparece en recetarios conventuales de la cocina guatemalteca.

De su antigüedad en rituales mortuorios del Día de los Muertos en Guatemala se tiene idea al leer a don José Milla, que en uno de los Cuadros de Costumbres de la época que le tocó vivir escribió: [cuando] "la luna comenzaba a derramar su pálida luz sobre los sepulcros, [la multitud] fue alejándose poco a poco en busca de fiambre y de los otros platos que la costumbre quiere que engullan los vivos al regresar de la visita a los restos inanimados de los muertos".¹⁸ Esto ayuda a comprender lo arcaico del fiambre en la conmemoración del Día de Todos los Santos y los Santos Difuntos en Guatemala, que viene por lo menos del siglo XIX, y de paso reconocer su afianzamiento simbólico como comida mágica de muertos.

A no dudar que el fiambre nació del sincretismo religioso posterior a la invasión española, forjado en el legado de las culinarias maya, hispana y árabe. Al principio probablemente sirvió para ser llevado al camposanto como avío para la visita a los antepasados difuntos. Pero también cabe la posibilidad que, por su preparación fría, se le tuviese para disponer de un alimento agradable e inmediato una vez vueltos a casa luego de la visita de muertos. Es, pues, una de esas comidas de gusto castellano pero intensa herencia prehispánica que empezaron a hacerse en la Guatemala Colonial, por la necesidad de los invasores de incorporar sus alimentos, enriquecidos de ocho siglos de influencia árabe, a los comestibles disponibles aquí.

Hispanoárabes son sus quesos, carnes, embutidos, azúcares, condimentos,

aceites y vinagre. Guatemalteca es la genialidad de las cocineras que impuso su arte para lograr un platillo de exuberancia barroca, como la califica el maestro Celso Lara Figueroa, guatemaltecos son también muchos de los vegetales que forman su cuerpo. Es poco frecuente que alguien empiece a preguntarse por el nacimiento de una cualquiera de sus comidas. No es el caso del fiambre, dada su composición tan especial. Casi no hay quien no sienta curiosidad por saber cómo se originó. Sin duda nunca podrá saberse a ciencia cierta. Muchos relatos populares intentan explicarlo. No tienen valor probatorio, pero son parte de la tradición oral y ello los hace valiosos. El argumento fundamental es que es producto de la casualidad, de un hecho fortuito. Se han hilado diversas variantes.

Primera variante: sitúa su creación en el antiguo Convento de Capuchinas, de Santiago de Guatemala, rebautizada como La Antigua Guatemala. Según ella, en cierto 1º de noviembre los comensales esperaban el almuerzo en ocasión en que celebraban a Todos los Santos. Sin embargo, la cocinera, que era una monja, encontró su despensa vacía. Careciendo de lo indispensable para el plato tradicional que incluía carne caliente, utilizó lo que tuvo a mano, especialmente vegetales, huevos y salsa, que mezcló para preparar un plato frío, como ensalada. Fue eso lo que sirvió, con el grato resultado que gustó mucho a sus huéspedes.

Segunda variante: muy semejante a la anterior, explica que brotó de la idea de una criada que servía de cocinera en cierta casa. En una ocasión aconteció que su cocina no tenía nada que le sirviera para dar de comer a sus patrones. Entonces se le ocurrió hacer una mezcla de todo lo que pudo encontrar y lo preparó como comida fría. Huelga decir que dicho plató fue del gusto de los patrones, quienes de inmediato ordenaron que se conservase la receta.

Tercera variante: en la que también interviene una cocinera doméstica, da cuenta que el fiambre surgió por una dichosa improvisación que a la larga tuvo un desenlace feliz. Según dicen, la muchacha debió haber preparado la cena para los dueños de casa, pero por platicar largo rato con su novio no le quedó tiempo para ello. Entonces se le ocurrió hacer una combinación de alimentos que sirvió a los comensales, quienes tenían mucha hambre. Les gustó mucho, y por razón del hambre con que la comieron le llamaron fiambre. El imaginario de la oralidad... ¿se considera que el apelativo le viene de ser comida fría!

Cuarta variante: vincula el origen a dos arraigadas costumbres guatemaltecas; una, de pasar buena parte del Día de los Santos junto a la tumba de los difuntos para poder adornarla, limpiar sus alrededores y arreglar el jardincito que ha de tener. Siempre se hace en núcleos familiares. La costumbre imponía que cada familia llevara una comida especial en honor al fallecido y que la consumieran en común. Ahí se manifiesta la otra costumbre: al paso del tiempo las familias dieron en compartir sus viandas y las fueron juntando en un solo plato. Cada quien le ponía su sazón e ingredientes preferidos, y esto culminó en el primer plato de fiambre. Desde entonces la costumbre de hacer la mezcla de alimentos quedó como tradición de cada 1º de noviembre.

Quinta variante: la menos probable expresa que una criada, ante las carreras que le imponían unos patrones muy exigentes, en la prisa por llevarles los platos preparados para el almuerzo, consistentes en quesos cortados, diversos embutidos y carnes y ensalada de verdura, botó todo al suelo. Lo recogió como pudo, pero tuvo que juntarlo porque no le quedaba tiempo para más. Lo llevó así, y para su sorpresa la comida fue motivo de halagos.

Es cierto que en esta comida se establece toda la identidad del guatemalteco. No importando el origen de sus componentes, ni los procedimientos para hacerlo, la creatividad de las cocineras guatemaltecas de los distintos estratos sociales le han dado su connotación especial y nacional. Las leyendas que lo rodean son parte de esa misma identidad de pueblo. Lo importante es no minimizar la creatividad consciente de la cocina nacional. En fiambres muy elaborados puede sentirse la presencia de cincuenta o más componentes, en los más "humildes" tal cantidad puede descender a lo mínimo con tal de cumplir el ritual de prepararlo. Cuántos sean al final puede depender de gustos y costos.

Como ocurre en la cocina popular guatemalteca, y el fiambre es un notable ejemplo, existen tantas recetas como manos preparando la comida. Cada casa, cada familia, cada pueblo, cada barrio de ciudad grandota tiene su propia receta, se enorgullece de ella y la practica con tal delicadeza que el resultado es un platillo que sabe a gloria. Así que al disponer cada quien de su receta, a través de la cual produce su fiambre personal, añade o quita ingredientes, adereza con tales o cuales condimentos, agrega o reduce especias, aliña con su exclusivo caldillo... ¡en fin! No resulta inusual escuchar frases tales como "era mejor el de mi abuelita", o "el de mi madre no tiene comparación"... o aún "el de mi suegra es tan bueno como el de mi casa". Cada familia proclama ser la productora del "más auténtico fiambre".

Dicen los maestros cocineros que el responsable de la magia de un buen fiambre es el *caldillo*. Se prepara con la base de los caldos de las carnes y aves que cocieron, desgrasados y colados. Se hierve con hierbas aromáticas, con las especias y condimentos preferidos, azúcar al gusto, vinagre y sal si todavía hace falta. Se enriquece con aceite de oliva. Se revuelve muy bien con las verduras y embutidos,

sazonando al gusto. Se deja reposar. Aún así es posible reconocer dos tipos básicos el fiambre blanco y el fiambre morado (o colorado), lo cual depende del uso o proporción de la remolacha. Por la composición del caldillo se reconocen los fiambres ácidos, dulces o agridulces. En algunos lugares, especialmente de oriente (El Progreso, Jalapa, Jutiapa) el fiambre no se sirve junto sino en platos separados: uno de verduras y curtidos, otro de carnes y embutidos y uno más de quesos, para que el comensal los mezcle a la hora de comer según su propio gusto; se le llama fiambre divorciado. Hay personas que gustan del agregado de pescado (seco, sardina o anchoa) pero a otras les desagrada. Las recetas garinagu, ¡cómo no!, añaden coco.

Y tiene muchas pincelas de arte. El artístico arreglo para los ojos de los comensales, para que sea devorado primero con los ojos. En esta parte de la creatividad culinaria no hay reglas establecidas ni procedimientos fijados. El multicolorido de los adornos se materializa en las tiras de carnes prensadas y de quesos, en los espárragos, pepinillos, palmitos, cebollitas, espárragos, rabanitos cortados "en flor", cecina en tiras, chiles pimientos, huevo duro rebanado, suficiente queso seco espolvoreado, perejil picado y, si se gusta, un toque de salsa de tomate encima de todo.

Autoidentificación y cohesión social. La preparación del fiambre representa un suceso de gran trascendencia social, que une familias o a los miembros de una familia. De tal cohesión participan todos, sin distinciones de clase social o nivel económico. No es para menos si el platillo contiene en promedio cincuenta ingredientes que hay que procesar minuciosamente: cortar las legumbres y cocer, convertir en tiras los quesos y carnes prensadas, cocinar según se requiera las carnes y embutidos, preparar el indispensable caldillo, elaborar los encurtidos que se añadirán, tener

a punto los elementos de decoración de cada plato... demasiada labor para una sola persona, sin considerar la cantidad de horas que se invierten en ella.

Ingredientes más o menos, distintos modos de sazonzarlo, tiempos variados de madurarlo, arte individualizado en la decoración; agrio, dulce o agridulce, predominio de rojos o blancos... olor inconfundible, textura única, aspecto glorioso... sublime creatividad al servirlo, sacralizado protocolo al consumirlo... todo se resume en un plato que carece de recetas porque cada quien tiene la suya. Nace en dimensión humana y conmemora un entorno sobrenatural aglutinando familias alrededor de sus parientes muertos. Una comida sacralizada insignia.

Corolario

En la cosmovisión prehispánica, a partir del hecho "simple" de comer, la gente dio con el mecanismo deseado por la divinidad para agradarla, y le fue más sencillo articular su mundo profano con el sagrado. El cúmulo de expresiones mágico-religiosas que se desencadenaron, consideradas bajo el común denominador de cultura espiritual, poco se relacionan con la comida cotidiana. Pero no puede dejar de verse que, como comida sacra, se halla tras bambalinas o en primer plano en muchos ritos y rituales de la espiritualidad.

La comida sigue teniendo para el Pueblo Maya la extraordinaria connotación simbólica señalada por los *Ajawab* creadores. En la actualidad, con motivo de celebrar el Año Nuevo Lunar Maya (*Wajxaqib' B'atz'*) del calendario sagrado de cuenta corta, el *Cholq'ij* (Tzolkin en maya yucateco), día en que principia un nuevo ciclo de 260 días, los *k'iche's* de Momostenango ejecutan ceremonias en las que los *ajq'ijab'* renuevan su compromiso (*pa-taan*) de servir a la comunidad y alimentar a su *ruwäch q'ij* (nawal en náhuatl).

La espiritualidad local adoptó otros matices a partir de la invasión española, que trajo el culto a Jesucristo. Alrededor suyo, el catolicismo se mezcló con la espiritualidad indígena en un profundo ideario religioso, cultural y social. El cristianismo no abandona la importancia simbólico-material de la alimentación, de ahí que un momento de intensa importancia para su doctrina original, la católica, sea la Última Cena. En lo que a ojos legos podría parecer una simple fiesta pascual, Jesús la hace cena ritual al proclamar el pan y el vino como su cuerpo y sangre. Esa noche en Jerusalén, Cristo instaura la Sagrada Eucaristía.

Muchas consideraciones pueden hacerse alrededor de la comida sacra. Estos apurados apuntes dejaron fuera celebraciones tan importantes como la Concepción de María, la Asunción de María, la Ascensión de Nuestro Señor Jesucristo, el Jueves de *Corpus Christi*, el día de San Juan Bautista, el día del Señor de Esquipulas, el de la Virgen de Guadalupe y las ferias patronales, todas ellas con espléndidas muestras de la cocina sacra. Quedo en deuda con los lectores.

Citas

1. Classen, C. S.f. Fundamentos de una antropología de los sentidos. Trad. de *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, 1993. Cop. mecanog. 10p.
2. Lèvi-Strauss, Claude. 1999. Raza y cultura. Altaya, Madrid. Cop. mecanog. (Título original: *Race et culture*, (1983).
3. Buckser, Andrew S. 2007. Sagrado. In Thomas Barfield (ed.) "Diccionario de Antropología". 2 ed. Siglo Veintiuno, México, DF. p457.
4. López García, J. 1998. Estudios de Antropología de la Alimentación.

- Ediciones de la Coria, Fundación Xavier de Salas, España.
5. Fontana, D. 2003. El lenguaje de los símbolos. Trad. C. Gómez Aragón y M. J. García Ripoli. Blume, Barcelona.
 6. Lurker, Manfred. 1994. Diccionario de imágenes y símbolos de la biblia. Ediciones El Almendro, Córdoba, España. p176-178.
 7. Carmona Muela, Juan. 2008. Iconografía cristiana. 4 ed. Ediciones Istmo, Madrid. p72.
 8. Evangelio del Pseudo Mateo. Vers. XX-XXI. In Santos Otero, de, Aurelio. 2009. "Los evangelios apócrifos". Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid. p95-96.
 9. Anónimo. S.f. Popol-Vuh. Las antiguas historias del Quiché. Versión de Adrián Recinos. Piedra Santa, 1998. Guatemala.
 10. La Biblia; Edición Pastoral, revisada. 1995. Eds. San Pablo y Verbo Divino, 59ª ed. Madrid/Navarra.
 11. *Ibid.*
 12. *Ibid.*
 13. *Ibid.*
 14. *Ibid.*
 15. *Ibid.*
 16. Valmaseda, Martín. 2004. Y llamaron misa. CAUCE-PPC, Guatemala-Madrid, p82.
 17. Tárano, C. 2004. Tiempo para recordar; rinden tributo a difuntos. Diario Nuestro Diario, Guatemala. p2-3. 31.10.04.
 18. Milla, José. 1975. Cuadros de Costumbres. Col. Textos Modernos, Piedra Santa, Guatemala.

Bibliografía consultada

- Anónimo. S.f. **Popol-Vuh. Las antiguas historias del Quiché.** Versión de Adrián Recinos. Piedra Santa, 1998. Guatemala. 270p.
- Barfield, Thomas (ed.). 2007. **Diccionario de Antropología.** 2 ed. Siglo Veintiuno, México, DF. 652p.
- Carmona Muela, Juan. 2008. **Iconografía cristiana.** 4 ed. Ediciones Istmo, Madrid. 190p.
- Classen, C. S.f. **Fundamentos de una antropología de los sentidos.** Trad. de Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures, 1993. Copia mecanog. 10p.

Fontana, D. 2003. **El lenguaje de los símbolos**. Trad. C. Gómez Aragón y M. J. García Ripoli. Blume, Barcelona. 320p.

La Biblia; Edición Pastoral, revisada. 1995. Eds. San Pablo y Verbo Divino, 59ª ed. Madrid/Navarra.

Lara Figueroa, Celso A. 2004. **El fiambre, comida guatemalteca para el día de finados**. Tradiciones Populares, Diario La Hora, Guatemala. p10. 30.10.04.

Lara Figueroa, Celso A. 1999. **Algunos principios teóricos sobre cultural popular tradicional en Guatemala**. Centro de Estudios Folkloricos, Universidad de San Carlos, Revista Tradiciones de Guatemala 51:7-19.

Lèvi-Strauss, Claude. 1999. **Raza y cultura**. Altaya, Madrid. Cop. mecanog. (Título original: Race et culture, (1983).

López García, J. 1998. **Estudios de Antropología de la Alimentación**. Ediciones de la Coria, Fundación Xavier de Salas, España. 145p.

Lurker, Manfred. 1994. **Diccionario de imágenes y símbolos de la biblia**. Ediciones El Almendro, Córdoba, España. 310p.

Milla, José. 1975. **Cuadros de Costumbres**. Col. Textos Modernos, Piedra Santa, Guatemala. 312p.

Santos Otero, de, Aurelio. 2009. **Los evangelios apócrifos**. Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid. 416p.

Tárano, C. 2004. **Tiempo para recordar; rinden tributo a difuntos**. Diario Nuestro Diario, Guatemala. p2-3. 31.10.04.

Valmaseda, Martín. 2004. **Y la llamaron misa**. CAUCE-PPC, Guatemala-Madrid, 160p.

Vásquez González, Guillermo A. et al. 2005. **La cocina tradicional guatemalteca de Cuaresma y Semana Santa**. Centro de Estudios Folkloricos, Universidad de San Carlos, Revista Tradiciones de Guatemala 63:165-170.