



Sabiduría, herencia y naturaleza: los güicoyes criollos en El Repollal

**XOCHITL ANAITÉ CASTRO
RAMOS**



Introducción

Es de conocimiento de todos que la alimentación guatemalteca tiene raíces indígenas, hispano-arábigas y por supuesto africanas, amalgamadas y diversificadas a través de los siglos de convivencia, de los tiempos prehispánico, hispánico y contemporáneo. Dentro de los alimentos provenientes del tiempo prehispánico hasta la actualidad se encuentran el maíz, frijol, chile, cacao, tomate, vainilla, calabazas, entre otros. De las calabazas o cucurbitáceas existen cuatro variedades domesticadas: chilacayote, ayote, pepitoria y güicoy criollo, siendo ésta última especie el tema de la presente investigación.

La sociedad contemporánea de producción y consumo masivo ha

fomentado una agricultura extensiva de las calabazas y el uso de especies mejoradas con el objeto de satisfacer la demanda a gran escala. Sin embargo, en varias comunidades rurales de las Verapaces aún se conserva una producción netamente tradicional de güicoy criollo, tal es el caso del caserío El Repollal, municipio de Purulhá (Baja Verapaz) donde se efectuó el presente trabajo. En dicho lugar algunos agricultores conservan semillas heredadas generacionalmente, efectúan sus siembras en tierras de cultivo familiar, con técnicas ancestrales y contrario a lo que actualmente ocurre con la agricultura contemporánea, sin el uso de ningún agroquímico.

Un tema tan prolijo como el presente puede ser abordado desde la óptica de distintas disciplinas, no obstante, en el presente ensayo como parte del Área de Etnografía Histórica se indagará en el origen histórico y el estudio etnográfico del cultivo, producción y manejo tradicional del güicoy criollo en el contexto geográfico antes indicado. Para lo anterior se recurrió a fuentes bibliográficas, archivísticas y se realizaron entrevistas a profundidad con informantes clave, todo ello permitió obtener información que luego de ser analizada proporcionó un escenario más amplio para la comprensión del tema de estudio, contribuyendo a poner en valor un rasgo o elemento de la cultura popular guatemalteca.

No está demás agradecer el apoyo brindado por la bióloga Eunice Enríquez para acceder al área de estudio y la valiosa colaboración ofrecida por la antropóloga Aracely Esquivel Vásquez en la realización del trabajo de campo.

Descripción geográfica del municipio

El municipio de Purulhá (Baja Verapaz) no aparece entre los pueblos y villas del período colonial, se menciona en documentos oficiales a partir de la tercera década del siglo XIX¹, pues en 1811 aparece descrito como un "paraje" de escarpados senderos, vegetación imponente y abundante agua, utilizándose la tierra para "criar y repastar ganados", sin hacer referencia a población alguna². Etimológicamente su nombre significa "purul" cosa que hierve y "ja" agua, interpretándose como "agua que hierve".

La población del municipio es de 33366 personas según el último Censo Nacional, de las cuales 30964 son indígenas y 2402 mestizos, 16554 son hombres y 16812 mujeres, 4622 viven en el área urbana y 28744 en la rural. Como la población es mayoritariamente indígena se hablan los idiomas q'eqchi', poqomchi', achi' y castellano³. La extensión geográfica es de 248 kilómetros cuadrados y limita al norte con Panzós, Tamahú, Tukurú y Tactic (Alta Verapaz); al este con Panzós (Alta Verapaz); al sur con Salamá (Baja Verapaz) y al oeste con San Miguel Chicaj (Baja Verapaz).

1 Distribución de los pueblos para la administración de justicia por el sistema de jurados, adoptado en el Código de Livingstone y decretada el 27 de agosto de 1836. Así también, en la división territorial del Estado de Guatemala decretada por la Asamblea Constituyente el 9 de septiembre de 1839. Ver: MORALES URRUTIA, Mateo. **División Política Administrativa de Guatemala**, Editorial Iberia, Guatemala 1961, Página 107.

2 AGCA Sig. A.1 Leg. 6051 Exp. 53481

3 INSTITUTO NACIONAL de ESTADÍSTICA. **Lugares poblados, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación**. Dirección de Producción y Difusión Estadística, Guatemala 2002.

Purulhá se encuentra a 167 kilómetros asfaltados de la ciudad de Guatemala enclavado entre las Sierras de Chuacús y Las Minas; la montaña de Santa Rosa así como otros cerros y cumbres, siendo la altura promedio sobre el nivel del mar de 1570 metros por lo que su clima es frío con muchas precipitaciones pluviales, comprendiendo el invierno de junio a diciembre. Lo riegan 14 ríos y otros riachuelos, quebradas y saltos, dentro de estos últimos está uno de aproximadamente 225 metros de altura producto tanto del río Matanzas como Salamá.

Todo ello da lugar a una naturaleza exuberante y única en la región que incluye el corredor del bosque nuboso en donde se encuentra el Biotopo del Quetzal Mario Dary Rivera, baluarte de especies únicas de la naturaleza guatemalteca. En general el municipio cuenta con una riqueza natural y cultural que ha sido estudiada desde la perspectiva de distintas ciencias y ha permitido el desarrollo del ecoturismo con el establecimiento de distintos hoteles que tienen ese enfoque.

La cabecera del municipio es el pueblo de Purulhá contando también con 5 aldeas y 41 caseríos, siendo la población eminentemente rural y dedicada a las actividades agrícolas de las cuales se produce: café, plátano, cereales, verduras, maíz, frijol, caña de azúcar, cacao chicle, arroz, yuca y malanga. También existe bastante producción artesanal tales como: tejidos de algodón, cestería, muebles de madera, petates de palma y tul, productos de hierro, candelas y cohetería.⁴

4 INSTITUTO de ESTUDIOS y CAPACITACIÓN CÍVICA. **Diccionario Municipal de Guatemala**. Litografía CIFGA, Guatemala 2002, Página 27.

No obstante, hoy en día el fuerte económico del municipio es la producción de hortalizas que se comercializan en la región de las Verapaces como es el caso de la zanahoria, repollo, remolacha, rábano, papas, coliflor y ejote; al mercado internacional principalmente con destino a Estados Unidos se exporta la arveja y el brócoli. De hecho la actividad comercial de las Verapaces era famosa desde la colonia, sobre ello Pedro Cortés y Larraz, refiere para la segunda mitad del siglo XVIII, lo siguiente:

“... y los indios de estos como de todos los pueblos de esta provincia de Verapaz, son muy aplicados a comerciar y tratar en otras provincias”⁵

La fiesta titular del municipio es en honor a San Antonio de Padua, doctor y confesor franciscano, del 10 al 13 de junio, siendo el día principal el 13, la conmemoración está a cargo de la Iglesia Católica local y se festeja con actividades religiosas (misas, procesiones) culturales (danza de venados y convite) recreativas (juegos mecánicos, confitería y platillos tradicionales).

El Repollal, lugar de los repollos gigantes

Etimológicamente el nombre de la comunidad según la tradición oral, se debe a que hasta hace algunas décadas la única hortaliza que se producía eran los repollos, pero eran de tal magnitud que alcanzaban las 20 libras de peso y

5 CORTÉS y LARRAZ, Pedro. **Descripción geográfico-moral de la Diócesis de Goathemala**, Tomo II, Biblioteca “Goathemala” de la Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala Volumen XX, Tipografía Nacional, Guatemala 1958, Página 6.

se constituyeron en el signo distintivo del caserío, siendo notorio que tal producción se daba “sin fertilizante, ni abono, ni nada de nada”⁶, situación que aún subsiste con los güicoyes criollos, el maíz y frijol, no así con las otras hortalizas que producen los agricultores para la venta, no obstante, este aspecto será abordado con más detalle en páginas posteriores.

La población es indígena y se habla el q’eqchi’, está integrada por aproximadamente 450 personas que forman 80 familias. El Repollal se encuentra a 7 kilómetros del pueblo de Purulhá, enclavada en los muchos cerros que forman la geografía del municipio, aunque es una distancia bastante corta el camino es pedregoso y con cuevas muy pronunciadas que dificultan el acceso, no se cuenta con transporte público y los vecinos se movilizan a pie o en vehículos particulares tipo agrícola. Tampoco se tiene servicio de drenajes, energía eléctrica y agua potable, el agua necesaria para beber y preparar alimentos se recolecta de la lluvia mediante un sistema de canales que rodean el techo de las viviendas y se guarda en un tinaco plástico, cuando esta es insuficiente las personas deben acudir a la cueva de El Repollal en cuya profundidad se halla un nacimiento bastante hondo.

La ropa obligadamente debe lavarse en un riachuelo llamado El Chorro que se encuentra a por lo menos 2 kilómetros del centro de la aldea, constituyendo una tarea bastante agotadora para las amas de casa, es también el lugar donde las personas realizan su aseo

6 Entrevista realizada a Ernesto Xol Choc, 8 de marzo de 2013.

personal. Las viviendas en su mayoría están construidas con tablas, techo de zacate o lámina de zinc y piso de tierra, estos materiales las hacen muy frías sobre todo para los meses de octubre a febrero, coadyuvando al desarrollo de enfermedades respiratorias entre la población.

La base de la alimentación de las personas es el maíz, frijol, güicoy criollo, chile y hierbas en general, pese a que se producen otras hortalizas estas se destinan principalmente para el comercio, no así para el uso doméstico. El maíz y frijol se consumen en las distintas formas de comida tradicional pero especialmente combinados en los "tayuyos" o tamalitos de masa rellenos con frijoles enteros o parados, sazonados con sal y envueltos en hojas de plátano.

El consumo de carne es mínimo porque "es muy cara" y se come "cuando hay dinero para comprarla", incluso para festividades importantes como la Noche Buena o Semana Santa, para muchas familias no es posible preparar tamales o pescado y se consumen pacayas envueltas en huevo, arroz, chirmol de tomate y chile⁷. En general el abastecimiento de productos de la canasta básica como azúcar, aceite, arroz, leche, huevos, pan, debe hacerse en el pueblo.

La religión predominante es la católica contando los vecinos con un templo para la celebración de misas tres veces al año, aproximadamente, que son oficiadas por el párroco de Purulhá, mientras que todos los domingos los catequistas realizan la celebración de la palabra. El patrón de la aldea es el Niño Jesús. En

7 Entrevista realizada a Eulalia López Chicol, 08 de marzo de 2013.

las casas hay altares con los distintos santos de veneración familiar y otros elementos religiosos para la realización de rezos. Quienes se congregan en la iglesia evangélica tienen un templo y un pastor permanente efectuándose servicios varias veces a la semana. Por otra parte, se cuenta con escuela pública de educación pre-primaria, primaria y un instituto de telesecundaria mientras el nivel básico y medio debe efectuarse en la cabecera municipal.

Los cultivadores: datos biográficos de los informantes

A continuación se presenta una breve referencia sobre la vida de dos informantes clave del presente trabajo, un hombre y una mujer, ambos indígenas hablantes de q'eqchi' y castellano, con una existencia desarrollada en relación con la familia y la agricultura, aunque ambos no son originarios de la comunidad la mayor parte de sus vidas ha transcurrido en la misma, desarrollando distintas relaciones familiares, sociales, culturales y comerciales a nivel local, además se trata de personas dinámicas involucradas con instituciones que de una forma u otra colaboran en mejorar las condiciones de vida de los vecinos de El Repollal a través de proyectos y programas de sistemas de recolección de agua de lluvia, producción de abonos orgánicos, suministro de semillas para hortalizas, entre otros.

Sin embargo, para fines de la presente investigación los informantes fueron seleccionados por su vinculación con la producción de güicoy criollo, que pese a su profunda raigambre ancestral ha dejado de cultivarse por muchos agricultores, siendo sustituido

por variedades comerciales u otras hortalizas. Como los entrevistados serán citados en las líneas posteriores se hará referencia a ellos como “don Ernesto” y “doña Eulalia” para facilitar la lectura del documento.

Doña Eulalia Catarina López Chicol tiene 53 años y nació en el pueblo de Purulhá, es hija de Juan López y Elvira Chicol, oriundos del municipio. Al casarse con Alfonso Rax se fue a vivir a El Repollal y procrearon 3 hijos y 2 hijas. Sus padres consideraban que las mujeres no debían asistir a la escuela por lo que no sabe leer ni escribir, sus actividades han girado entorno a la crianza de sus hijos y las tareas domésticas, no obstante, doña Eulalia participa junto con su compañero de hogar en el cultivo de los alimentos para el consumo familiar (maíz, frijol, güicoyes criollos y distintas hierbas comestibles) y para la venta (brócoli, zanahoria, papa y repollo) para lo cual cuentan con terrenos propios.

Ernesto Xol Choc nació en 1968 en el municipio de San Juan Chamelco (Alta Verapaz) siendo sus padres Miguel Xol y Vicenta Choc. Como consecuencia del conflicto armado interno a la edad de 12 de años se vio en la necesidad de huir junto con su familia hacia El Repollal, donde unos parientes maternos les dieron refugio. A partir de entonces su vida tuvo lugar en dicha comunidad y contrajo matrimonio con Carmelina Sam Cuz con quien procrearon 7 hijos. Aunque sus abuelos y padres sembraban güicoyes criollos en San Juan Chamelco, él aprendió a cultivarlos por enseñanza de su padre hasta que se establecieron en la aldea y el proceso se consolidó con la influencia de la familia de su esposa

quienes son oriundos del lugar. El trabajo fundamental de su vida ha sido la agricultura tanto para la subsistencia familiar como para el comercio, produciendo para éste último fin alimentos como: brócoli, papa, zanahoria, repollos, entre otros, incluso produce güicoy criollo en suficiente cantidad para venderlo en la cabecera del municipio. Don Ernesto también efectúa fletes o transporte de personas y cosas desde la aldea hasta Purulhá cabecera, utilizando un vehículo agrícola de su propiedad, este negocio requiere bastante pericia del conductor por la sinuosidad del camino con ascensos, descensos, piedras y ganchos.

Algunas referencias históricas sobre geografía y cultivos

Las características geográficas del país han permitido el desarrollo de una variedad de climas y diversidad biológica en general tanto de especies animales y vegetales. La geología determinada sobre todo por la actividad volcánica que a lo largo de millones de años dio las características mineralógicas a los suelos guatemaltecos y la capacidad de producir cualquier alimento que se siembre en ellos, tal como lo registra para el período colonial el arzobispo Pedro Cortés y Larraz al narrar con detalle los productos alimenticios que se generaban en cada lugar de su recorrido durante la segunda mitad del siglo XVIII, siendo la producción común de todos los sitios los “maíces y frijoles” dándose con mayor o menor abundancia de un lugar a otro pero siempre destacándose como pilares de la dieta nacional indígena y mestiza.

Desde entonces algunas poblaciones

sobresalían por ciertos productos que hoy en día continúan siendo sus distintivos, por ejemplo: Quetzaltenango con trigo, ganado de lana y mayor; Rabinal con caña, maíz y ganado; El Chol con maíz, frijol, caña y ganado; el Valle de la Ermita con mucho maíz, ganado y caña; Tecpán con maíz, trigo, frijoles, frutas, ganado mayor y menor; Chiquimula con producción de ganado, cacao, pesquerías y salinas; Jutiapa con maíz, frijol, caña, ganado y pita para hacer cuerdas y redes; Chiquimulilla, Guazacapán y Mazatenango con caña, algodón, tinta y cacao en abundancia, por mencionar algunas.

En la región de las Verapaces -donde se encuentra el municipio de Purulhá objeto de interés de este ensayo y que para ese entonces no existía como tal- el arzobispo destaca la abundancia, presencia y fuerza vital de la naturaleza al referir: "Todo es montañas elevadísimas y absolutamente intransitables por su elevación y espesuras"⁸. De esa cuenta se muestra una tierra generosa en la que es posible producir todo género de especies como en el valle de la Presidencia de Salamá donde el otrora ingenio de San Gerónimo de los curas dominicos además de "abundante ganado, maíces y frijol" era capaz de generar "seiscientas arrobas de azúcar por mes a un precio de tres pesos por cada una"⁹.

En las crónicas de Cortés y Larraz no se especifican los tipos de hortalizas cultivadas en la región verapacense sino que se les alude en forma muy general al mencionar "...que a la otra banda de la montaña era ya tierra caliente, que

8 CORTÉS y LARRAZ, Pedro. Op. Cit. Página 6
9 Ibid., Tomo I, Página 294

producía todo género de verduras, frutos y mucho chile, de que sacaban los indios muchos reales"¹⁰; también en otras parroquias sobresalía la abundancia de "verduras" como en el caso de Jocotán (Chiquimula), San Francisco Panajachel (Sololá) o incluso San Salvador (El Salvador) por lo que se trata de productos generalizados en la región.

Un documento de 1819 del Archivo General de Centro América consultado por el historiador Abraham Solórzano, hace referencia a un conflicto de tierras entre los indígenas de Patzún (Chimaltenango) con un señor llamado Pedro Ruiz, a quien acusan de apoderarse de unos terrenos e introducir ganado en sus siembras de "tamalayote, vicolles, chile y otras plantas"¹¹, la palabra "vicolles" se refiere a los "güicoyes" pero la ortografía pertenece al español de principios del siglo XIX.

En la época independiente los registros consultados no ofrecen mayor referencia sobre la producción de güicoy criollo, pero algunos documentos presentan datos interesantes como una circular de 1824 que describe la diversidad de climas de los poblados, calidad de las tierras, productos agrícolas existentes y los que podrían ser introducidos. Así en los terrenos altos era posible la producción de "trigos y maíces"; en los bajos de "plátano, yuca, papa, ñame y camote" y en los "chagüitosos" o cenagosos el "arroz"¹². Dicho estímulo al cultivo de plantas comestibles probablemente se debió a que en el referido año hubo una

10 Ibid., Tomo II, Página 25

11 AGCA Sig. B119.1 Leg. 2501 Exp. 55533

12 AGCA Sig. B86.5 Leg. 3605 Exp. 83479

sequía a nivel nacional que sin duda ocasionó hambre en algunos poblados¹³.

Para la tercera década del siglo XX, Charles Wisdom manifiesta que entre los ch'orti' de Chiquimula se cultivaban güicoyes, especialmente en las "tierras altas" como el municipio de Olopa; también diferentes variedades de calabazas o cucurbitáceas de colores negro, blanco, amarillo y con forma redonda, achatada y alargada, estas especies se producían tanto en los "altiplanos" como en las "tierras bajas" consumiéndose en ocasiones especiales como el Día de los Muertos, siendo también comestibles las flores y semillas¹⁴.

Como puede apreciarse, en las distintas épocas y regiones de Guatemala los güicoyes criollos y las cucurbitáceas en general han sido parte de la cultura nacional, siendo un alimento de la gastronomía tradicional utilizado como ingrediente en comidas cotidianas como los caldos. Los ayotes cocidos o en miel adquieren profundo significado ceremonial para la celebración del día de Todos los Santos y Fieles Difuntos, como parte de las comidas sacras tanto indígenas como mestizas, por lo que están profundamente arraigados en la identidad guatemalteca, junto con el maíz, frijol, chile, cacao y otros alimentos prehispánicos que han trascendido las distintas épocas de la historia.

13 AGCA Sig. B86.5 Leg. 3605 Exp. 83491

14 WISDOM, Charles. **Los Chortís de Guatemala**. Seminario de Integración Social Guatemalteca. Editorial José de Pineda Ibarra, Guatemala 1961, Página 63

¿Qué son los güicoyes criollos?

El nombre científico de esta planta es *Cucurbita pepo*, al género de las cucurbitas pertenecen otras especies como: el ayote (*C. moschata*), chilacayote (*C. ficifolia*) y pepitoria (*C. argyrosperma*). El güicoy criollo, como se conoce en Guatemala, es una planta rastrera, anual, de tallos largos, follaje duro, áspero y espinoso al tacto. El fruto es de muchos tamaños, formas y colores, tierno es de color verde y maduro amarillo o anaranjado, siendo fuente de vitaminas y minerales. Las hojas son anchas y un poco triangulares, las flores son unisexuales y crecen en las axilas de las hojas. Las semillas generalmente son de color manchado, blanco, moreno y planas, muy ricas en aceites nutritivos. Tanto el fruto como la flor y las semillas se comen en distintos platillos tradicionales.

Estas plantas son nativas de América y tienen mayor diversidad desde el sur de Estados Unidos, México y América Central. No se encuentran en estado silvestre porque su domesticación tuvo lugar desde la época prehispánica, pues hay registros arqueológicos en cerámica y representaciones pictóricas que datan de hace 10,000 años, siendo parte de la cultura y especialmente de la alimentación de los pueblos nativos desde la antigüedad¹⁵.

Semillas que continúan la vida y la tradición

Un aspecto que merece la pena destacar

15 DUBÓN GARCÍA, Edgar. **Evaluación de épocas de siembra de güicoy (*Cucurbita pepo*) en asocio con maíz (*Zea mays* L.) en Sumpango, Sacatepéquez, Guatemala**. Tesis: Facultad de Agronomía, USAC, Biblioteca Central: 01T (1954), Guatemala 2001, Página 4.

tanto desde el punto de vista biológico como antropológico es la importancia que los cultivadores otorgan a la selección y conservación de las semillas de güicoy criollo, siendo un elemento de identidad forjado desde la época prehispánica y hermanado junto con el maíz y el frijol como parte de la gastronomía cotidiana o diaria de las familias campesinas de la región verapacense. Así lo demuestran las palabras de don Ernesto al referir que “es parte de la comida, como el maíz y el frijol, no se puede perder”, lo que implica que se conserva no solo la tradición culinaria sino el germoplasma o información genética que permite mantener especies vegetales o animales a través de los siglos, es decir, en las semillas que las personas seleccionan se concentra la totalidad de genes que dan sus características únicas de forma, color, tamaño, textura, sabor al alimento objeto del presente trabajo. Se trata, continúa diciendo don Ernesto, de güicoyes que se “...dan, que crecen sin fertilizantes, son semillas guatemaltecas no de otros países”.

La memoria colectiva conservada por medio de la tradición oral da cuenta que el origen de la semillas actuales se remonta a varias generaciones atrás “desde nuestros tatarabuelos, hemos guardado la semilla” refiere doña Eulalia. Su transmisión ha sido tanto por línea materna como paterna, conservándose y diversificándose a través de los matrimonios, pues en el caso de doña Eulalia al ser oriunda del área urbana de Purulhá, fue al casarse y mudarse a El Repollal que sus suegros le regalaron a ella y su esposo “semilla vieja”, para que empezaran sus propios cultivos, don Ernesto también obtuvo las semillas de la madre de su esposa para

que produjeran sus propios güicoyes y desde hace aproximadamente 30 años conservan dicha variedad.

Para obtener las semillas las personas se basan en la selección del mejor fruto, percibiendo las cualidades por medio de los sentidos, evaluando la lozanía y sabor de los güicoyes, al respecto los informantes describen el procedimiento en los términos siguientes:

1º. Selección del fruto

Se elige el ejemplar “más grande” además debe tener un color amarillo-intenso y se “ensazona”, es decir, se permite que continúe su proceso natural de maduración hasta que se pudra por dentro lo que tarda alrededor de 3 meses.

2º. Extracción y secado de la semilla

Una vez el fruto esté “consumido” o podrido se extraen las semillas y sin lavarlas se colocan en un canasto secándolas al sol, si no hay luz natural, el canasto se coloca sobre el “tapanco”¹⁶ generalmente construido sobre la estufa de leña y con el calor de esta se elimina la humedad de las semillas, este proceso tarda aproximadamente 3 días. En total se extraen las semillas de 5 o 6 güicoyes para obtener alrededor de 1 libra que se usará en la cosecha del año siguiente.

3º. Almacenamiento

Completamente secas las semillas “se envuelven en una tuza” o en una “bolsa nylon”, aunque doña Eulalia dice que debe ser en tuza para evitar que “se nazca y se pudra”, don Ernesto refiere

¹⁶ Estructura de tablas de madera colocada sobre las vigas del techo.

que la bolsa plástica no afecta en nada y de igual forma funciona el “papel prensa y los cartones”. Se colocan nuevamente sobre el tapanco y allí permanecen hasta la siembra del próximo año.

El proceso de siembra y cosecha

Uno de los aspectos más sobresalientes en la producción del güicoy criollo es que este junto con el maíz, frijol, chilacayote u otras cucurbitáceas son de las pocas plantas que hoy en día aún se producen con técnicas antiguas y sin necesidad de ningún agroquímico, de hecho estas plantas crecen juntas o asociadas, práctica muy común en la generación de alimentos tradicionales de orígenes muy antiguos cuya genética ha evolucionado y se ha adaptado a las condiciones ambientales de la región.

Sobre este punto Charles Wisdom refiere una situación similar en los cultivos de los ch’orti de Chiquimula, en las primeras décadas del siglo XX: “Las semillas de las plantas trepadoras, como frijol, calabaza de enredadera y otras, se siembran en los mismos agujeros que el maíz, de manera que varios meses después todas estas plantas se están desarrollando en los mismos lugares”¹⁷. Se ha comprobado que entre las ventajas del asocio de plantas están: “el aprovechamiento eficiente del espacio, la disminución de la incidencia de malas hierbas, la erosión del suelo y mayores ingresos económicos”¹⁸.

Aún más interesante resulta que únicamente las plantas citadas cuyo fin es la alimentación familiar se

17 DUBON GARCIA, Edgar. Op. Cit. Página 66
18 EDMOND, J.; T. Senn y F. Andrews. **Principios de Horticultura**. Editorial CECSA, 3ª. Edición, México 1985, Página 575.

cultivan orgánicamente, mientras que las hortalizas destinadas al mercado local e internacional (brócoli, arveja, zanahoria, papas y otras) se obtienen con la aplicación de diferentes variedades de productos químicos. Los agricultores están muy conscientes de esta dicotomía pues por un lado reconocen que la tierra para los cultivos tradicionales por ser orgánica “todavía tiene algo de fuerza” según doña Eulalia; mientras que la utilizada para las hortalizas de exportación se va degenerando “pues si se usan fertilizantes seguidos a los siete años la tierra queda color café” infértil y estéril en palabras de don Ernesto. En las líneas sucesivas se describirá, organizará y analizará con más detalle esta situación:

1º. Preparación de la “madre tierra”:

“Ahí andamos y ahí comemos, primero está Dios y luego la madre tierra” a través de estas palabras doña Eulalia sintetiza y refleja el profundo vínculo de identidad, gratitud y respeto que las personas pertenecientes a un contexto rural e indígena otorgan a la tierra como proveedora de alimentos y en consecuencia dadora de vida, algo muy propio de las culturas originales de América Latina.

La preparación de la tierra obviamente es el proceso previo a la siembra que en el caso del güicoy criollo y demás cultivos tradicionales (maíz, frijol y ayote) se circunscribe a mejorar las condiciones naturales que de por sí tiene el terreno al mantenerse incólume a fertilizantes, herbicidas o pesticidas químicos que degeneran tanto la tierra como el alimento producido en ella.

Anualmente se realiza la roza de los terrenos con el objetivo de eliminar las malezas -aunque científicamente está comprobado que esta actividad deteriora la calidad de los suelos- estos incendios controlados se vienen realizando desde épocas perdidas en el tiempo e incluso Cortés y Larraz las describe para el área de las Verapaces: "Toda la provincia es un apiñamiento de montañas hechas un bosque espesísimo, en que no se describe más tierra que el camino y los campos de sembraduras y estos con muchos pies de árboles cortados y quemados en las rozas y en dejándolos de cultivar un año vuelven a ser bosques"¹⁹.

Una vez la tierra queda expuesta luego de la roza, los hombres traen broza de la montaña, se le agrega gallinaza (estiércol de aves de corral) y al revolver todos los compuestos se desarrolla un abono orgánico rico en nutrientes saludables para el suelo y los frutos generados por él.

2°. Oraciones, ofrendas y siembra de las semillas

Si se pretende otorgar un orden al proceso de cultivo de los güicoyes criollos, esta segunda etapa se desarrolla en los días posteriores a la preparación del terreno de cultivo en los meses de enero, febrero y marzo de cada año. La noche previa a la siembra el altar familiar es desahumado con copal y se ofrendan distintos alimentos: caldo de pollo o gallina, cacao, tayuyos, pishtones, piloyes y por supuesto las semillas que serán plantadas al día siguiente; se complementa la veneración con velas, flores locales como hortensias

19 CORTÉS y LARRAZ, Pedro. Op. Cit. Tomo II, Página 24

y orquídeas. Al amanecer los hombres se dirigen al terreno y se abren agujeros de aproximadamente 10 centímetros de radio donde se colocan 4 semillas como máximo porque si se excede "sale amontonado y se marchita cada matita" expresa doña Eulalia.

Antes de cubrir los agujeros con tierra la informante refiere que se efectúa la oración siguiente: "Ahora voy a sembrar mi güicoy, Cristo del cielo que me da la bendición, encima de esta mi semilla y que da fruto para pasar la vida a mis hijos", continuidad de la vida por lo que se produce para comer diariamente como para comercializar, pues esta oración se invoca al sembrar cualquier alimento independiente del destino final que tenga.

También se colocan amuletos rojos a la flor del güicoy para evitar que se caiga y perder el futuro fruto, esta creencia es muy común entre las distintas etnias del país, pues entre los ch'orti' de Chiquimula "el rojo representa el poder y la fuerza y es usado para mantener a distancia la enfermedad, la magia negra y el mal de ojo"²⁰

Es importante destacar que la tierra donde se producen los cultivos tradicionales y comerciales se encuentra en el mismo terreno, sin embargo, ocurre una bifurcación en el "trato" -por llamarlo de esa manera- que recibe el lugar donde se siembran unos u otros alimentos, especialmente por el uso de agroquímicos. Aunque ambas tierras son reverenciadas como madres dadoras de vida -realizándose las mismas oraciones y ofrendas- la pureza e integridad de la tierra destinada a los cultivos

20 WISDOM, Charles. Op. Cit. Página 485

comerciales se violenta por el uso de fertilizantes artificiales, esta situación es infalible para los cultivadores pues no podrían obtener las cosechas que al venderse a las empresas exportadoras les generan ingresos económicos para adquirir productos y servicios que no se producen localmente.

Así también, los agricultores están conscientes de que no se debe sembrar los cultivos tradicionales en los lugares abonados químicamente porque “la semilla se haya” se adapta o acostumbra a los fertilizantes artificiales significando un fuerte gasto además del que actualmente existe con los productos de mercado.

3°. La obtención de los frutos: la cosecha y su comercialización

Transcurridos alrededor de 3 meses después de la siembra las matas de güicoyes criollos están completamente desarrolladas y producen alrededor de 10 a 15 frutos cada una. Dependiendo del gusto gastronómico de cada familia se comen tiernos o maduros, en el primer caso se preparan generalmente como verdura de caldos o incluso rellenos con chile dulce y huevo. Maduros o “sazones” se cuecen como papilla para bebés o se les agrega azúcar para consumirlos como postre. Las flores casi no se comen porque se pierde el fruto pero en ocasiones se preparan como ingrediente de caldos.

Según sea la cantidad de güicoyes que se cosechen y el número de integrantes de cada familia, se destina solo al consumo doméstico o también a la venta. Don Ernesto vende buena parte de la cosecha en el pueblo de Purulhá, cuando el fruto

está maduro “saca” 20 o 30 “bultos” o costales y cada uno tiene más o menos 20 güicoyes, el precio por costal es de 150 quetzales. Los frutos tiernos se comercializan en los comedores locales y se venden por cajas, cada una “agarra 50 o 60 güicoyitos” y el costo es de 100 a 150 quetzales.

La fauna local, el clima y otros factores asociados al güicoy criollo

Como parte del contexto natural del que forman parte los güicoyes criollos como alimento ancestral guatemalteco, existen distintos elementos del ambiente que pueden influir en su mayor o menor desarrollo. En este caso las personas han observado la interacción que algunos insectos y animales tienen con dicha planta, en ocasiones para su beneficio y en otras para su total menoscabo.

Respecto a las abejas ambos informantes expresan que los “honones” o abejorros²¹ son insectos perjudiciosos “porque donde se mantienen [en la flor] no salen los güicoyes...” Cuenta don Ernesto, que el gran tamaño de estos insectos perfora las flores y “cortan” el proceso de germinación del fruto. Por el contrario las abejas pequeñas son de gran beneficio porque permiten la unión de la “flor macho con la hembra”.

Esta situación tiene lógica pues según

21 En Guatemala se conoce como abejorros a las abejas de mediano a grande porte, que son muy peludas y que presentan un color predominantemente negro. En este grupo se incluyen a los abejorros de la tierra, a los abejorros de la madera y a las abejas de las orquídeas. Ver: VÁSQUEZ, Mabel; Carmen Yurrita y Natalia Escobedo. **Los Abejorros de la Tierra, distribución y recursos alimenticios en Guatemala.** Página. 20-23

refiere Ingrid Roldán Martínez en un artículo sobre gastronomía tradicional “las flores que se utilizan como alimento son las masculinas, ya que las flores hembras al ser polinizadas por las abejas formarán el fruto o calabacín”²². Asimismo, cuenta el informante que esta simbiosis entre plantas e insectos no es determinante para la producción de frutos “cuando está cerca la hembra con el macho, ahí solo se cruza, no hay necesidad de abejas”.

También hay otros animales que perjudican a los güicoyes criollos son los “gusanos nocheros” llamados así por sus hábitos nocturnos y actúan comiéndose la raíz de la planta provocando obviamente su muerte. También los pocos tepescuintles que existen en el área suelen comerse los frutos tiernos y maduros, sin embargo los entrevistados no consideran que estos animales perjudiquen seriamente la producción.

Lo que sí ocasionó estragos en el 2010 fue una helada que cayó en los meses de marzo-abril cuando recién se habían sembrado no solo los güicoyes criollos sino los cultivos tradicionales y comerciales de todo tipo, generando cuantiosas pérdidas económicas a los agricultores. Esta situación obviamente está vinculada con el cambio climático que se experimenta a nivel mundial y que provoca fenómenos atmosféricos bruscos en épocas y lugares que no corresponden al ciclo normal del clima. El daño fue tal que algunas familias perdieron semillas de güicoy criollo que habían conservado

22 ROLDÁN MARTÍNEZ, Ingrid. **Flores Comestibles**. Revista Domingo, Prensa Libre, 18 de marzo de 2007.

desde varias generaciones atrás y que representaban un acervo genético autóctono de la flora guatemalteca. Otro elemento que está afectando la conservación de los güicoyes criollos es el cultivo masivo de especies comerciales como el calabacín o squash introducidas hace algunos años por migrantes del municipio de Palencia (Guatemala) afectando la variabilidad genética de la especie local por tratarse de genotipos mejorados que además requieren gran cantidad de agroquímicos para su producción porque no forman parte de las plantas tradicionales del país y por lo tanto no están adaptadas a las condiciones del ambiente en general. Además, estos migrantes oriundos de la región central de Guatemala pertenecientes a distintos grupos étnicos, no tienen la misma integración cultural, el sentimiento de pertenencia y los lazos de sangre que guardan entre sí las personas originarias de Purulhá, por lo que tampoco existe una identidad con elementos propios de la cultura local como en este caso son los güicoyes criollos.

Asimismo, las personas consideran que el sabor entre el güicoy criollo y el comercial es absolutamente incomparable, aduciendo que el primero “es más macizo y seco” con un sabor bastante acentuado, en contraste el de exportación “es pura agua” o desabrido y sin consistencia. Ese paladar desarrollado por las personas a lo largo del tiempo, ese sabor “rico” atribuido al güicoy criollo es otra manifestación del profundo vínculo de identidad que las personas guardan con alimentos tradicionales y ha permitido su subsistencia a través de los siglos.

Conclusión:

La producción de güicoy criollo en El Repollal se conserva pese a la introducción de especies mejoradas llevadas por migrantes de otras regiones del país, el cultivo de hortalizas destinadas a la exportación y el uso de agroquímicos. En ello es determinante el fuerte vínculo de identidad cultural que las personas manifiestan por este alimento, así como por otros de raigambre ancestral como el frijol, maíz y chile, a lo anterior se suma el relativo aislamiento geográfico de la comunidad y la comercialización local que tiene el güicoy criollo.

Algunos agricultores, sin embargo, han dejado de sembrar güicoy criollo y optado por las nuevas variedades, ello pone en riesgo no solo una tradición gastronómica sino, incluso, las características genéticas de la especie que le han permitido adaptarse al entorno local y subsistir en el tiempo. Es por ello que estudios como el presente aportan elementos para comprender esta realidad y contribuir a poner en valor un elemento cultural gastronómico que implica no solo aspectos antropológicos, históricos y socioeconómicos, sino la conservación de un alimento perfectamente adaptado a la geografía verapacense y que por ello representa una fuente de nutrientes para las actuales y nuevas generaciones.

Bibliografía

CORTÉS y LARRAZ, Pedro. **Descripción geográfico-moral de la Diócesis de Goathemala**, Tomo I. Biblioteca "Goathemala" de la Sociedad

de Geografía e Historia de Guatemala Volumen XX. Tipografía Nacional, Guatemala, 1958.

DUBÓN GARCÍA, Edgar Rubén. **Evaluación de épocas de siembra de güicoy (Cucurbita pepo) en asocio con maíz (Zea mays L.) en Sumpango, Sacatepéquez, Guatemala**. Tesis: Facultad de Agronomía, USAC, Biblioteca Central: 01T(1954), Guatemala, 2001.

EDMOND, J.; SENN, T y ANDREWS, F. **Principios de Horticultura**. Editorial CECSA, 3ª. Edición, Traducción de Federico Garza Flores, México, 1985.

INSTITUTO DE ESTUDIOS Y CAPACITACIÓN CÍVICA. **Diccionario Municipal de Guatemala**. Litografía CIFGA. Guatemala, 2002.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -INE-. **Lugares poblados, XI Censo Nacional de Población y VI de Habitación**. Dirección de Producción y Difusión Estadística, Información Electrónica. Guatemala, 2002

MORALES URRUTIA, Mateo. **División Política Administrativa de Guatemala**. Editorial Iberia, Guatemala, 1961.

ROLDÁN MARTÍNEZ, Ingrid. **Flores Comestibles**. En: Revista Domingo, Prensa Libre, 18 de marzo de 2007. Información Electrónica.

VÁSQUEZ, Mabel; YURRITA, Carmen y Natalia ESCOBEDO. **Los Abejorros de la Tierra, distribución y recursos**

alimenticios en Guatemala. Centro de Estudios Conservacionistas -CECON-, Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala, s/a.

WISDOM, Charles. **Los Chortís de Guatemala.** Seminario de Integración Social Guatemalteca. Editorial del Ministerio de Educación Pública "José de Pineda Ibarra". Guatemala, 1961.

Documentos de Archivo

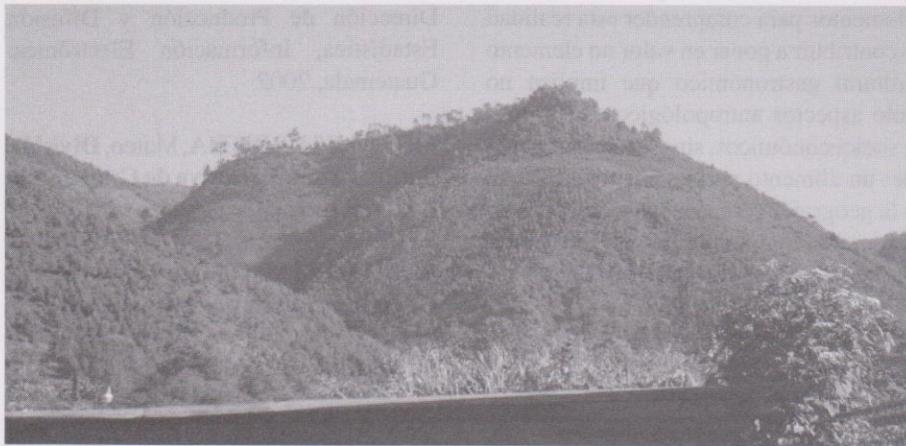
- AGCA Sig. A1 Leg. 6051 Exp. 53481
- AGCA Sig. B86.5 Leg. 3605 Exp. 83479
- AGCA Sig. B86.5 Leg. 3605 Exp. 83491
- AGCA Sig. B119.1 Leg. 2501 Exp. 55533

Fotografías

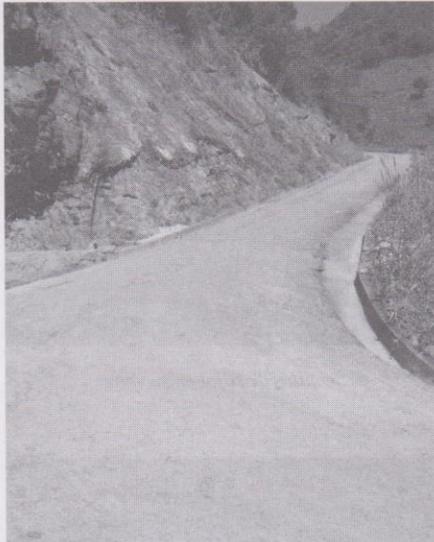
Aracely Esquivel Vásquez
y Eunice Enríquez



Vista del camino mientras se asciende al caserío



Una de las muchas cumbres que rodean a El Repollal



Cuesta por la que se asciende a El Repollal



Terrenos de cultivo



Semillas de güicoy criollo guardadas en bolsa plástica para la próxima cosecha



Entrevista a don Ernesto Xol Choc



Semillas de frijol en su vaina



Xochitl Castro entrevistando a doña Eulalia López Chicol



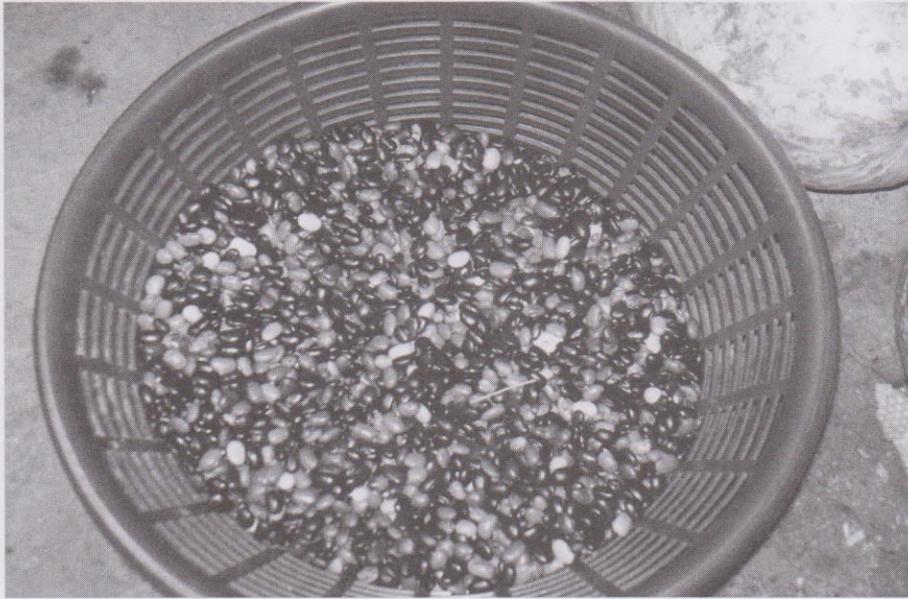
Altar familiar donde se velan las semillas que serán sembradas al día siguiente. Nótese las ofrendas de caldo de pollo, cacao, tortillas, tayuyos, flores y velas



Mazorcas de maíz destinadas para la próxima cosecha



Otro ángulo del altar



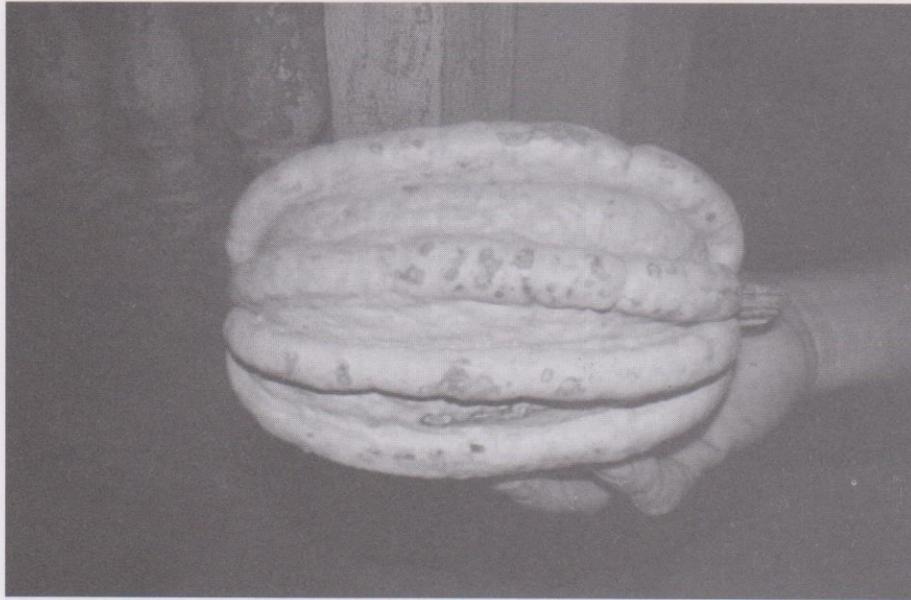
Los piloyes también son ofrendados en el altar familiar



Plantación de guicoy criollo en flor, nótese en la flor inferior el listón rojo que sirve como "amuleto" o "contra" para evitar que se caiga y perder el fruto



Fruto tierno o inmaduro



Fruto maduro o sazón