

LAS VARIEDADES GASTRONÓMICAS DEL NÍSPERO EN LA ALDEA SAN JUAN DEL OBISPO, LA ANTIGUA GUATEMALA

Ericka Anel Sagastume García

Introducción

El níspero es el fruto de un árbol del mismo nombre, científicamente conocido como *Eriobotrya japonca*. La pulpa que posee es comestible y su coloración varía entre blanco y anaranjado; es muy aromática, carnosa, y de agradable sabor dulce. El fruto es originario de la China. En cuanto a producción, se puede decir que se trata de un fruto muy bondadoso, ya que ha logrado adaptarse en otros lugares con excelentes calidades, como en el caso de Guatemala y específicamente en el departamento de Sacatepéquez; en la aldea San Juan del Obispo, La Antigua Guatemala. El período de cosecha del níspero oscila entre los meses de octubre a diciembre. “*A mediados de septiembre ya empiezan a verse algunos nísperos*” (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014). El presente artículo tiene como

objetivo dar a conocer las variedades gastronómicas que se derivan del fruto del níspero, pues al considerarse un fruto de temporada y de producción a gran escala, los pobladores que se dedican a su cosecha se han visto en la necesidad de innovar y capacitarse en cuanto a procesos y técnicas de conservación de alimentos, con el fin de mantener un producto derivado durante todo el año, de una fruta que se ha convertido en un sello característico del lugar de estudio y por supuesto de su gastronomía y turismo.

San Juan del Obispo, algunos datos etnográficos y otras características

San Juan del Obispo es una aldea del municipio de Antigua Guatemala, departamento de Sacatepéquez. Situada aproximadamente a cinco kilómetros al sur de la cabecera municipal de La Antigua Guatemala. Años atrás fue

conocida como San Juan de Guatemala, transformó su nombre por haber sido milpa del primer obispo de Guatemala, Francisco Marroquín (Cfr. Gall, 2000:362).

Cuenta con una extensión territorial de ocho kilómetros cuadrados y un área de 72 kilómetros; la elevación de la aldea es de 1,616 metros sobre el nivel del mar y su posición tiene las siguientes coordenadas geográficas; latitud norte 14°31'20" y longitud oeste 90°43'38". (Gall, 2000: 362 y 363) refiere que Fuentes y Guzmán anotó, en su Recordación Florida escrita por la última década del siglo XVII, que el pueblo "yace a la falda del volcán de agua". En dirección al occidente colinda con la aldea San Pedro Las Huertas, hacia el oriente limita con Santa María de Jesús, y la aldea de San Cristóbal El Alto. Entre su jurisdicción se ubican las aldeas de Santa Catarina Bobadilla y San Gaspar Vivar.

A pesar de su proximidad a centros urbanos de importancia, la aldea continúa manteniendo las costumbres y manera de comportarse, característicos de las pequeñas comunidades rurales. Se trata de una comunidad segura, en donde no ocurren tantos episodios de violencia como en otros lugares. Drambauskas (2008:14), manifiesta que *"debido a este carácter de proximidad, reforzada por su histórico y emblemático origen, existen fuertes vínculos de pertenencia e identidad entre sus habitantes, quienes además, fieles a sus orígenes*

fundacionales, cultivan un importante espíritu religioso, cuya incidencia alcanza las festividades de mayor trascendencia en el lugar".

La fecha más importante para los pobladores de San Juan del Obispo es el 24 de junio, pues se conmemora el día de San Juan Bautista, patrón de la aldea. Sin embargo, la celebración de mayor esplendor ocurre en diciembre para conmemorar la concepción de María.

La aldea cuenta con los servicios básicos: electricidad, agua potable, drenaje domiciliario, transporte público, escuela de educación primaria, educación básica y centro de salud, por mencionar algunos. Tiene pocas calles pavimentadas; debido a la accidentada geografía, genera problemas a los pobladores, en particular durante la época lluviosa.

San Juan del Obispo resguarda una tradición agrícola que se mantiene latente y emerge en la pluriactividad de sus pobladores. *"Los sanjuaneros se reencuentran en sus raíces agrícolas y trepando los cerros, van a los campos de cultivo. La tierra espera, y ellos acuden a la cita, es una tierra fértil, llena de promesas aguardando"* (Drambauskas, 2008:16). Además de la siembra de maíz y frijol, base fundamental en la dieta del guatemalteco, también se produce café, melocotones, peras, ciruelas, aguacates, jocotes.

Años atrás, el producto insigne y de mayor potencial económico para la comunidad de San Juan del Obispo

fue la manzana, en la actualidad se trata de los nísperos (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 17 de junio de 2014). Llevan alrededor de un siglo multiplicándose desde que llegaron las primeras plantaciones a un lugar con las condiciones climáticas óptimas, como lo es San Juan del Obispo, para prosperar.

Los nísperos de San Juan del Obispo

El níspero es un árbol de porte mediano, de 5 a 6 metros de altura, con copa densa y redonda. La edad máxima del árbol suele ser entre los 70 a 80 años (Rodríguez, 1983). En cuanto a su origen, el níspero japonés (*Eriobotrya japonica Lindl*), según Garglio *et. al.* (2002) es originario de China, donde se conoce desde hace 2,000,000 años. Se considera que luego pasó a Japón, país en el que se cultiva desde 1,180. En Europa se cultiva desde el siglo XVIII, inicialmente como árbol ornamental. Fue introducido por los jesuitas que lo llevaron de Japón a la Isla Mauricio y de allí a Francia, al Jardín de las plantas de París. Esta especie botánica se extendió por toda la cuenca del Mediterráneo, en Argelia, Turquía, Israel, Italia y España (Garglio, *et. al.*, 2002).

La memoria popular, fuente maravillosa donde la ficción y la realidad se funden en la leyenda... cuenta que hace más de un siglo, la entonces próspera familia Baeza, oriunda de San Juan y propietaria de grandes haciendas

en el lugar, acostumbraban a brindar recepciones con regular periodicidad. A ellas acudían gran diversidad de invitados, nacionales y extranjeros, que a su vez, como agradecimiento, portaban obsequios para retribuir el agasajo. En una de estas oportunidades festivas, acudieron unos invitados japoneses que en sus alforjas, en vez de oro y otros metales preciosos, traían otro dorado tesoro, exótico deleite oriental; traían nísperos.

Lo anterior es una prueba más de la fusión de culturas que ha sufrido la gastronomía guatemalteca, ya que evidencia que el fruto del níspero no es un cultivo nativo de Mesoamérica. El autor añade: *Los anfitriones, embriagados con el inusual y delicado sabor, en vez de desechar las semillas, decidieron sembrarlas, y la fertilidad de la tierra multiplicó el milagro en árboles que prolongaron el disfrute sensorial primero y se convirtieron en riqueza natural local después.*

Habían nacido, en las laderas de Hunahpú, los nísperos criollos. Durante la época de cosecha, mecapal en la frente y canastos en la espalda, con los nísperos arropados en papel para evitar lastimarlos, descendían la montaña rumbo a la ciudad para comercializar el fruto. El regreso no era liviano, porque los nísperos se transformaban en víveres con el producto de la venta,

pero los esforzados caminantes experimentaban la ligereza que brinda la alegría de la abundancia.

Entre tanto, de la mano de un agricultor descendiente de esta misma familia, Don Ciríaco, se harían los primeros injertos para mejorar el producto, y con ello se estaría dando origen a las variedades locales. Así, con el transcurso del tiempo, a los nombres foráneos que identifican los nísperos conforme a sus características, como el Tanaka, Algerie, Goleen, Nugget, se sumaron los más autóctonos Zapotillo, Redondo, Alargado; que se encuentran en proceso de reconocimiento como variedades guatemaltecas, y entre ellos, uno en particular, fue bautizado con un nombre familiar que recuerda el origen de la historia: Baeza.

Como testigos mudos pero vivientes de la leyenda, los primeros nísperos todavía se mantienen en pie, sostenidos por las añosas raíces que se hunden en el Volcán de Agua” (Drambauskas, 2008:18).

De acuerdo al Ministerio de Agricultura y Ganadería, el níspero se introdujo a Guatemala hace más de 75 años, procedente de España. En la aldea San Juan del Obispo, Antigua Guatemala se introdujo hace más de 60 años debido al microclima que allí se presenta y actualmente es catalogado como cultivo tipo bosque,

en donde se cultiva en altitudes de las 1,600 a 2,000 metros sobre el nivel del mar. Según agricultores del lugar, los frutos de níspero que se producen son de las variedades: Baeza, Criollo, Zapotillo, Redondo y Tradicional, todos son genotipos introducidos (Orozco Miranda, E, et. al., 2010: 11).

Algunas características del fruto y su manejo

Según fuentes bibliográficas, no fue sino hasta principios del siglo XX, que esta especie botánica llegó a América. Para esta época ya se había incorporado el consumo de sus frutos, siendo actualmente apreciados como productos exóticos, refrescantes, de agradable sabor y bajo valor calórico, lo que genera un mercado internacional especializado de alta exigencia.

En San Juan del Obispo, el cultivo de níspero se hace por medio de semillas, posteriormente se hace un injerto. “Si se desean nisperales de calidad se debe conseguir semilla de níspero criollo para hacer el semillero, crece el patrón y se hace el injerto”. La diferencia que existe entre el níspero criollo y el níspero injertado es el tamaño y el sabor, “el injerto da frutos más grandes, de mejor color (color más intenso) y más dulces, el níspero criollo da un fruto pequeño y ácido” (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014).

Después de haber injertado un árbol de níspero, éste inicia su producción al haber transcurrido tres

años. Se puede decir que los nísperos son árboles de larga vida, ya que en los terrenos de la informante se pueden ubicar algunos que tienen más de 24 años de haberse plantado y aún producen fruto de buena calidad “yo creo que dependerá del cuidado que se le dé, hay que podarlo cada año, el árbol que no se poda puede dar fruto en abundancia pero muy pequeñito”. En San Juan del Obispo clasifican los nísperos según su tamaño: súper, grande, mediano y pequeño (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014).

Un invierno muy copioso puede afectar la cosecha “si entra el invierno muy fuerte y la fruta ya está madurando, la cosecha se pierde, porque como es una fruta de mucho jugo, se rompe. Es un cultivo que tiene mucho riesgo, no requiere de abono pero sí de mantener los terrenos limpios y trabajados. El terreno también se aprovecha para la siembra de frijol” (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014).

- **Clasificación taxonómica**

Reino: Vegetal
 Sub-reino: Embryobionta
 Clase: Magnoliopsida
 Subclase: Rosidae
 Orden: Rosales
 Familia: Rosaceae
 Género: Eriobotrya
 Especie: Eriobotrya Japonica.

- **Descripción botánica**

Árbol

El níspero es un árbol de porte mediano, de 5 a 6 metros de altura, con copa densa y redonda. La edad máxima suele ser entre 60 y 80 años (Rodríguez, 1983).

Flores

Son de color blanco, de ellas emana un aroma muy característico y pronunciado; se encuentran agrupadas en panículos y en número muy elevado. Se encuentran rodeadas por una hoja que forma una especie de corona al final del ramo fructífero.

Fruto

La forma del fruto tiene formato redondeado a periforme, los mejores cultivares alcanzan una longitud de 7 centímetros. Sin embargo, es más común encontrar de tres a cuatro centímetros de largo. La forma puede variar según la variedad, como también el color de la epidermis y la pulpa. La epidermis es de color amarillo pálido a anaranjado oscuro y el tejido carnoso procede del eje floral. La pulpa es de color blanquecino o amarillento y tiene sabor dulce o agrisado, muy jugosa y de sabor agradable. La piel es fina, la consistencia depende mucho de la variedad, está cubierta por vello de color gris que al madurar forma una pubescencia blanca. Generalmente, los frutos se producen agrupados en

número de cuatro a cinco, rara vez aislados. Encierran de una a diez semillas, y el número frecuente en las variedades comerciales es de dos a tres. Las semillas son gruesas y de coloración marrón, de 1 a 1.5 centímetros de largo, las cuales se hallan tan unidas que parecen formar un núcleo voluminoso y representan hasta un 30% del peso del fruto (Agustí, 2002).

- ***Aporte nutricional***

Las sustancias más abundantes, después del agua, en la fruta del níspero son los azúcares; fructosa y glucosa específicamente. Dichas sustancias le proporcionan un moderado aporte energético y ese particular y característico sabor dulce. En general, el contenido de vitaminas es bajo, aunque la provitamina A o beta-caroteno es la que se presenta en mayor cantidad. En cuanto a minerales, el níspero aporta cantidades apreciables de magnesio y calcio, aunque este último no sea tan aprovechado como aquel que aportan los alimentos de origen animal; el mineral más abundante en el fruto es el potasio (Menchú, M y Méndez, H, 2007:43).

Productos gastronómicos elaborados en San Juan del Obispo

“El cultivo del níspero es una actividad familiar”, opina la señora Gloria Baeza de Gómez (entrevista, 13 de junio de 2014). En San Juan del Obispo, la recolección del fruto se

transforma en una actividad en la que participan personas de todas las edades. Son varias las familias que cuentan con terrenos en los cuales se han sembrado árboles de níspero y se cosecha año tras año. El níspero se recolecta en canastos de caña con capacidad de 35 libras aproximadamente, es de esta manera en la que los productores venden el fruto que se traslada hacia La Antigua Guatemala o bien a otros lugares como Quetzaltenango.

Durante el año 2006, ante el interés de una organización belga, surgió la Cooperativa Integral de Comercialización San Juan Del Obispo, R.L. (COOINCOM, R.L) con el propósito de mejorar las técnicas de cultivo, producción, exportación y aprovechamiento del fruto (Gudiel, 2009:39). Dicha institución se mantuvo en funcionamiento y conformada por doce familias durante ocho años, aproximadamente (Felipe Gómez Díaz, entrevista de campo, 13 de junio de 2014), y fue a través de la misma que los productores de San Juan del Obispo lograron mejorar las técnicas de producción de níspero, obtener un producto de mejor calidad y exportarlo a Bélgica, Italia, España y Canadá; conocieron y aprendieron técnicas para transformar, conservar el fruto, el que no calificaba para exportar, y comercializarlo como un producto derivado del fruto.

Con la creación de la cooperativa surgieron posibilidades antes no

pensadas, como la incorporación de un valor agregado, al fruto que difícilmente se comercializaba, a través del procesamiento. “Se exportó bastante durante los años que estuvo funcionando la cooperativa, y eso fue algo positivo porque el mercado del níspero se satura bastante... la producción es mucha”. A raíz de todo eso, los fundadores de la cooperativa idearon el transformar el fruto, se logró a través de la capacitación a los miembros de la cooperativa para desarrollar algunos procesos de conservación, “al inicio sólo hacían mermeladas, posteriormente hicieron almíbar” (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014). Las capacitaciones se brindaron a través de alianzas que formó la cooperativa junto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAGA) y con la Escuela Nacional Central de Agricultura (ENCA).

Doña Gloria Baeza de Gómez y su esposo Don Felipe Gómez, cuentan con terrenos propios para la cosecha de níspero, herencia de sus antecesores. “Durante el tiempo de la cosecha, es un trabajo bien duro, porque es de ir todos los días a recoger nísperos”. Se recolecta todo fruto que esté maduro “no cae del árbol, hay que ir a los terrenos a cortarlos. Se hace con mucho cuidado para no lastimar el níspero... es una fruta muy delicada”. Los nísperos no se recolectan de manera individual, sino por los racimos que contienen alrededor de 12 unidades (entrevista a

Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014).

El período de producción inicia a mediados del mes de septiembre, “ya se empiezan a ver algunos nísperos”. Durante los meses de octubre a diciembre se dedican a recolectar y a trabajar con el fruto. Es probable que durante el mes de enero aun se logre observar algunos nísperos “todo depende de la altura en la que se encuentre el terreno con los nisperales”.

Doña Gloria Baeza de Gómez y su hermana Doña Oralia Baeza de Gómez, en los últimos años se han dedicado a transformar la fruta del níspero en productos comestibles; almíbar, mermelada y una bebida muy parecida al vino, ya que pasa por un proceso de fermentación. Doña Gloria refiere que inició elaborando y envasando mermelada, empleando el equipo culinario que posee en casa, “se hace de manera artesanal, no se utiliza ningún químico para que la fruta se mantenga en buen estado”. Hoy en día también elabora nísperos en almíbar y a partir del año 2013 inició a preparar la bebida fermentada derivada de la fruta. “Es un proceso que lleva tiempo, también es artesanal... si se desea buen vino, se requiere fermentarlos durante un año”. Todos los productos, se pueden emplear en la cocina: “la mermelada y el almíbar son más utilizados en repostería, aunque la mermelada también sirve para preparar salsas que se acompañan de alguna carne, el vino se usa para cocinar”.

Es indispensable utilizar el fruto de mejor calidad, el súper y grande. De toda la producción que recolecta doña Gloria, el 95% lo vende y el 5% restante lo destina para la fabricación de mermelada, almíbar y vino. El costo del canasto del fruto es de Q. 80.00 aproximadamente, aunque dependerá de la producción que se dé a nivel local.

Conservación del níspero y productos gastronómicos de la localidad

Como se ha mencionado, la transformación del fruto del níspero corresponde a las técnicas de conservación de los alimentos, dichas técnicas contribuyen a preservar su comestibilidad, el sabor y en algunos casos sus propiedades nutricionales. Esto implica que se debe inhibir el crecimiento de los microorganismos y retrasar la oxidación de las grasas que provocan que los alimentos se pongan rancios. Algunos métodos de conservación se basan en la transformación del alimento a través de reacciones bioquímicas, por ejemplo: la cocina, la fermentación o el cambio del estado físico del alimento empleando agentes conservantes, como en el caso de las mermeladas y almíbares de nísperos que se producen en San Juan Del Obispo, el azúcar.

Para el procesamiento del níspero se selecciona la fruta que esté en mejor estado y en óptima maduración, sin ninguna lastimadura porque podría

estar oxidada por su interior (cambio en el estado físico y químico del fruto que se caracteriza por el oscurecimiento de la pulpa). Doña Gloria es muy cuidadosa en cuanto a los procesos de manufactura se refiere, protege sus manos con guantes de cocina para evitar alguna contaminación al momento de manipular el fruto.

Los productos se elaboran durante el tiempo de cosecha, la producción es bastante por lo que se preparan suficientes destinados a la venta durante el resto del año.

Refresco de níspero (chicha) y vinagre criollo

Tradicionalmente, en San Juan Del Obispo, se ha producido un refresco de níspero y del mismo es posible extraer una especie de vinagre que se emplea en la cocina de los sanjuaneros. “Se lava bien la fruta y se le quitan las semillas, se colocan en tinajas de barro y se tapa bien”. Al transcurrir ocho días se colocan trocitos de panela y se doran los *súchiles*, nombre popular que se le da a la mezcla de pimienta gorda, maíz amarillo, anís, jengibre y cordoncillo (*Piper aduncum*, árbol de la familia de la pimienta) “el cordoncillo son unos choricitos aromáticos, así se pide en el mercado”. Cuando los *súchiles* están fríos se colocan en una mantilla y se agregan a las tinajas que contienen el níspero y la panela. “A los ocho días ya la chicha está de punto”. El líquido que se obtiene del proceso, que también es

una fermentación, se sirve y se consume como refresco. Al residuo de fruta que queda, se le agrega más panela, se emplean los mismos súchiles y se deja reposar durante un mes para obtener el vinagre criollo (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014).

Almíbar de níspero

Para la elaboración de almíbar, inicialmente se prepara un jarabe de azúcar y canela, “la canela no es muy necesaria porque por ser una especie muy aromática puede llegar a cambiar el sabor del producto”. Se acostumbra a pelar y partir los nísperos por la mitad, aunque también pueden dejarse enteros, se extraen las semillas del interior del fruto empleando los utensilios de cocina adecuados. Después de haber pelado los nísperos, se sugiere colocarlos en agua que contenga jugo de limón para evitar la oxidación del fruto.

Por aparte, los frascos y tapaderas que se emplean para envasar el producto deben de esterilizarse por diez minutos en agua hirviendo. Doña Gloria indica que mientras el almíbar está tomando consistencia, se colocan alrededor de 25 unidades de la fruta en los frascos esterilizados, se sirve el almíbar, se cierran los envases y se ponen a hervir por un minuto más. Este último procedimiento contribuye a que el envase quede sellado (al vacío) y evitar que el producto se contamine.

Precio de venta: Q. 35.00.

Mermelada y jalea de níspero

Para la elaboración de mermelada y de jalea se emplean partes iguales tanto de fruto como de azúcar, estos conforman los únicos ingredientes. La mermelada se prepara licuando una parte del fruto y la otra se parte en trozos pequeños, se expone a ebullición junto con el azúcar para adoptar una consistencia de puré. Para la elaboración de la jalea, toda la fruta destinada a la preparación debe de licuarse y exponerse a ebullición junto con el azúcar. Lo anterior, permite entender que la diferencia que existe entre la mermelada y la jalea es que la mermelada contiene, además, trocitos de fruta en cuanto a la jalea suele ser más líquida.

Precio de venta: Q. 25.00

Vino o bebida de níspero

El vino o la bebida de níspero es el resultado de una evolución en cuanto a la preparación de la chicha. Para la preparación del vino no se requiere selectividad en el fruto, “no necesariamente tiene que ser el mejor fruto, o el más grande o el más maduro, cualquier tamaño puede emplearse, lo que importa es que sea un fruto sano y ser muy higiénicos”. La materia prima la conforman los nísperos, azúcar y levadura. Doña Oralía Gómez de Baeza se ha dedicado a la producción de la bebida fermentada de níspero y refiere que para la producción no es necesario contar con un equipo muy sofisticado,

lo trabaja de manera artesanal “vamos utilizando lo que tenemos a la mano”. Se emplean dos garrafones vacíos. Para la producción de vino, el níspero puede utilizarse crudo o cocido, “si se usa crudo debe de ir bien lavada la fruta, de preferencia se debe de utilizar guantes para la manipulación del níspero, la higiene es muy importante. Si se cuece la fruta es más seguro porque ha hervido.” Se debe de limpiar bien la fruta, se extraen las semillas y la membrana interna se tritura con todo y cáscara. Si la fruta se cuece, al enfriarse se coloca en una manta y se cuelga para que empiece a destilar, se utiliza una olla grande para recibir ese destilado el cual se coloca en uno de los recipientes a utilizar, durante el siguiente día. Se requiere que ese recipiente permanezca cerrado pero no por completo, ya que es necesario que el dióxido de carbono que se produce a consecuencia del proceso de fermentación, se libere. “Siempre tiene que tener un escape de oxígeno pero protegiéndolo de que no le entren bacterias. En el tapón del recipiente que se utiliza se abre un agujero y se coloca una manguera delgada y transparente, todo debe de quedar bien selladito incluso los bordes del agujero donde se coloca la manguerita”. La manguera que se describe debe de ser lo suficientemente larga para poder colocar el otro extremo en el otro recipiente, conteniendo un poco de agua, para que cuando expulse el oxígeno se evite que

entre oxígeno del exterior y contamine el producto del proceso de fermentación. “Ayuda a que el producto no adopte un sabor avinagrado, ácido, sino que conserve el sabor dulce del níspero”. Todos los ingredientes que contiene el recipiente, en cual se llevará a cabo el proceso de fermentación, reposan en un periodo que puede oscilar entre 2 a 5 meses. Posterior a ese tiempo, el producto debe de filtrarse y para dicho proceso se requiere utilizar un colador de manta o bien cuatro capas de gasa, el objetivo es descartar los residuos de fruta que hayan quedado sedimentadas en el recipiente. Una vez realizado el primer procedimiento de filtrado, debe de realizarse el mismo procedimiento cada mes durante un año. En cada filtrado, la bebida debe colocarse en un recipiente nuevo y descartar la fruta que quede en el colador. “Debe de filtrarse, porque de este proceso dependerá la apariencia óptima de la bebida, el color y la transparencia que lo caracteriza” (entrevista a Gloria Baeza de Gómez, 13 de junio de 2014).

Como se ha mencionado anteriormente, todo el proceso se hace de manera artesanal. El resultado de la fermentación de 20 libras de níspero es la obtención de 20 botellas de la bebida fermentada. Para embasar el producto deben de esterilizarse en agua hirviendo, las botellas de vidrio que resguardarán la bebida.

Precio de venta: Q. 75.00

Comentario final

Sin duda alguna San Juan del Obispo es una aldea de emprendedores, es una aldea muy conocida no solo por conformar una viva representación de un pueblo colonial sino también por la calidad y diversidad de los trabajos artesanales que ahí se realizan: herrería, chocolatería, textiles, barro y lo más reciente y de mayor importancia para el carácter de este artículo, el vino y las conservas de níspero que le han dado popularidad a la aldea.

El jugoso y dulce fruto del níspero conforma el recurso más importante de producción para la localidad de San Juan del Obispo. Desde su incorporación a terrenos guatemaltecos, el níspero japonés se adaptó al clima, altura y suelo de la localidad. Según el trabajo de campo realizado, se percibe que alrededor del 80% de los sanjuaneros poseen plantaciones de níspero, algunos cuentan con un único árbol, pero se abastecen y comercializan con el fruto.

Antes de la formación de la COOINCOM, R.L., los productores desconocían acerca de algunas técnicas de cultivo y procesamiento del fruto, sólo lo veían como un comestible y materia prima para la producción de chicha y vinagre criollo. Sin embargo, actualmente conocen y aplican mejores técnicas de producción, tanto así que esperan la cosecha durante los meses de octubre a diciembre para la recolección de frutos más grandes y de mejor calidad que son destinados

para la exportación, venta local y producción gastronómica artesanal; bebidas fermentadas y conservas.

En San Juan del Obispo la temporada de cosechar níspero constituye una tradición y actividad familiar. Sin duda alguna, el fruto se ha convertido en un sello característico de la aldea y gracias al apoyo de organizaciones extranjeras, también todos aquellos productos comestibles que se derivan del mismo: bebidas fermentadas, vinagre criollo, jalea y mermelada, adquieren cierto protagonismo ante la innovación y creatividad de las damas sanjuaneras, al aplicarlos en la cocina guatemalteca.

Referencias bibliográficas

1. Agustí, M. (2002). *Fruticultura*. Madrid, España. Ediciones Mundi-Prensa. pp 401-407
2. Drambauskas, A. (2008). *La esperanza tiene sabor a níspero*. San Juan del Obispo, La Antigua Guatemala. Guatemala.
3. Gall, F. (compilador, 2000). *Diccionario geográfico de Guatemala*. Versión electrónica. IGN. Guatemala
4. Gargilio, N; Castillo, A; Juan, M; Almela, V; Agustí, M. (2002). *El níspero japonés: técnicas para mejorar la calidad del fruto*. Valencia, España, Generalitat Valenciana. (Serie divulgación técnica, No. 52).
5. Menchú, M. y Méndez, H. (2007). *Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Guatemala*: Instituto de Nutrición de Centroamérica y Pa-

namá INCAP/OPS. Serviprensa, S.A.
Segunda edición.

6. Orozco Miranda, E. *et. al.* (2010). *Determinación de platas y enfermedades que limitan la producción de níspero (Eriobotrya Japonica) para exportación, en San Juan del Obispo, Sacatepéquez.* Guatemala. CONCYT, SENACYT, FONACYT, FAUSAC, USAC.
7. Rodríguez, A. (1983). *El cultivo del níspero y el Valle del Algar Guadalest.* Alicante, España. Sociedad cooperativa de crédito de Callosa d'En Sairrá.



Aldea San Juan del Obispo, La Antigua Guatemala.
(Fotografía: Ericka A. Sagastume G.)



Racimo de nisperos, cosecha de San Juan del Obispo. (Fotografía: Shirley P. Sagastume G.)

Olla de peltre empleada para la elaboración de mermelada y almíbar. (Fotografía: Ericka A. Sagastume G.)





Almibar y mermelada de nispero,
productos elaborados por Doña
Gloria Baeza de Gómez
(Fotografía: Ericka A. Sagastume G.)

Utensilios de cocina, empleados
para la manipulación y extracción
de semillas del interior de la fruta.
(Fotografía: Ericka A.
Sagastume G.)





Vino de níspero, elaborado de manera artesanal (Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)

Gloria Baeza de Gómez y Oralía Baeza de Gómez, productoras de níspero y productos gastronómicos (Fotografía: Ericka A. Sagastume G.)

