



La Tradición Popular

El pan artesanal símbolo de la cultura gastronómica de Jutiapa.

Artemis Torres Valenzuela



Universidad de San Carlos de Guatemala

No. 176

Año 2008

EL PAN ARTESANAL SÍMBOLO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DE JUTIAPA

Artemis Torres Valenzuela¹

Ideas introductorias

Históricamente en las distintas tradiciones culturales y escenarios geográficos diversos, el pan ha sido uno de los alimentos básicos que forma parte de la dieta cotidiana. Este alimento, rico en carbohidratos y proteína vegetal, es de singular importancia para reproducir las energías necesarias para un día de trabajo.

Como otros alimentos su elaboración ha sido transformada de acuerdo a las épocas y espacios, de una forma artesanal que duró varios siglos adaptándose paulatinamente a nuevas técnicas para la cocción y preparación de la masa cambiando así tradicionales ingredientes, técnicas de elaboración, formas y sabores propios y característicos de nuestras sociedades. Estos avances han hecho que recetas caseras en el mejor de los casos se modifiquen y en otros lamentablemente se olviden y se pierdan, así pensar en su recuperación es importante porque junto a dichos procedimientos aparecen un sinnúmero de datos en los anales de familias que por generaciones se han dedicado a la producción artesanal del pan, en los mercados como espacios de distribución y en los consumidores exigentes con un gusto muy particular.

Por éstas y otras razones la Universidad de San Carlos de Guatemala a través del Centro de Estudios Folklóricos llevó a cabo la investigación sobre la panadería tradicional jutiapaneca y presenta este breve informe que, sin duda, contribuye al rescate, conservación, divulgación

e incentivación para quienes aún hoy en día todavía elaboran el pan que, por muchos años ha degustado la población de la región oriental y particularmente la jutiapaneca.

Referencias

En la historia de la humanidad la actividad panadera ha sido una constante, culturas como la de los egipcios dan cuenta de su preparación a partir de una harina de trigo u otro cereal mezclado con agua, sal y algún fermento natural. Su elaboración se hacía en el seno de la economía doméstica, con el tiempo (en muchos casos paralelamente) fue realizada por artesanos que lo vendían a terceros.

En las culturas clásicas como en el Imperio Romano, se legisló sobre su precio, fabricación y puntos de venta. Sin embargo (y contrariamente a otros trabajos artesanales), con la revolución industrial la producción artesanal panadera continuó siendo una actividad fuerte e importante, para algunos especialistas del tema esto tiene una convincente y justificada explicación, al respecto la Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales "Scripta Nova" aporta: "...El hecho de que la Revolución Industrial, tal y como la entendemos hoy en día, no se implantara en este sector hasta prácticamente el siglo XX, es debido básicamente a dos razones: el escaso interés demostrado por la nueva clase emergente (la capitalista) sobre una actividad que en los siglos XVIII y XIX es considerada artesana y la fuerte regulación oficial que hacía poco atractivo invertir en una actividad que no generaba gran acumulación de capital".²

¹ Autora de las siguientes publicaciones: "Pintores de Jutiapa", "Expresiones de la comunidad Xinca del municipio de Jutiapa" y "Feria ganadera nacional de Jutiapa: historia y tradición". artemistorres@hotmail.com

² Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Universidad de Barcelona (ISSN 1138-9788) No. 69 (15), 1 de agosto de 2001. (documento en línea, consultado el 18 de febrero de 2008)

Pese a este revolucionario acontecimiento, la producción artesanal continuó con sus particulares características, de las que podemos citar su elaboración manual, reducida producción, el punto de distribución que generalmente ha sido el mismo de elaboración, la utilización de la energía a través del calor de la leña, los utensilios en los que permanece el horno antiguo construido de mampostería, la materia prima que es la harina y los fermentos naturales.

Es importante observar que fue hasta el siglo XIX cuando se hacen las grandes transformaciones en la producción panadera. La invención del molino de cilindros que sustituía a los de tracción humana, animal, hidráulica o eólica aparecía con novedosos cernidores que producían una harina más refinada.³ A la vez se introducían energías modernas como la electricidad que transformarían en gran medida la estructura de los hornos que permitirían una cocción más rápida y regular.

Los fermentos naturales empezaron a sustuirse por químicos, en países como Francia y Alemania se había incorporado como fermento la levadura de cerveza, que además daba un mejor sabor. En las últimas décadas del mismo siglo se empezó a experimentar con cepas de levadura diseñadas exclusivamente para la panadería, luego apareció la levadura prensada o en polvo que rápidamente se distribuyó y generalizó. Esta incorporación aceleraba el proceso de fermentación que repercutía en una mayor productividad.

Otras innovaciones técnicas fueron las amasadoras mecánicas y ya en el siglo XX las amasadoras de brazos y espiral que permitían una mezcla más uniforme de los ingredientes.

³ Recordemos que hasta ese entonces en muchos lugares la harina de los cereales (mayoritariamente del trigo) se obtenía de la molienda a través de ruedas de piedra o madera. Con esta materia prima se elaboraba un pan oscuro, rústico, denso y pesado. Por el contrario con las harinas refinadas el pan fue más blanco, liviano y digestible.

El pan en el continente Americano. Breves consideraciones.

El origen de la panadería en América debemos ubicarlo con sus antecedentes mesoamericanos, en donde la existencia de ciertos “panes” elaborados a base de semillas de amaranto molidas y tostadas, así como de otras masas madres cuya base era el maíz seco e igualmente tostado.⁴ Estos “panes” eran fabricados en distintos tamaños y formas de las que destacan figuras zoomorfas y antropomorfas, sin faltar la expresión de fenómenos de la naturaleza como los rayos que eran imitados con líneas diagonales o los plumajes de las aves que eran simulados en algunas superficies.⁵

Con los procesos de conquista y colonización, la tradición europea, concretamente española pasó a América, modificándose la elaboración del pan que incluyó otros ingredientes como la yema de huevo y los lácteos, aportó otros acabados hasta obtener finas masas, cuyas texturas eran casi de porcelana. Elementos prehispánicos (formas, técnicas de elaboración e ingredientes) se mezclaban dando originales expresiones así, por ejemplo, el ajonjolí y el azúcar espolvoreada eran algunos de los toques finales que adornaban el pan, conservando concepciones ancestrales, al azúcar se le agregaba el color rojo que generaba el rosicler.

Siglos posteriores concretamente a finales del XIX, el desarrollo tecnológico que había tenido gran repercusión en España, particularmente en Barcelona había hecho que esta ciudad se convirtiera en un centro de producción de harina.

⁴ Además del maíz, otros ingredientes básicos fueron la yuca y la semilla del árbol llamado Ramón. Estos alimentos suplían en tiempos difíciles de escasez. Entrevista oral, Arqueóloga Yvonne Putzeys: Guatemala, 05 de marzo de 2008.

⁵ Al respecto de “ciertos panes”, igualmente se remonta a la época prehispánica el origen del pan de muertos. www.elextranewspaper.com/news.php?nid=5286&pag=2 – 40k – En caché – Páginas similares. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. México. www.cdi.gob.mx/index.php?id_seccion=427 – 35k – En caché – Páginas similares. Sacatrapos Extra. La notas completas. Breve historia del pan de muerto. www.extranius.blogspot.com/2007/10/breve-historia-del-pan-de-muerto.html – 18k – En caché – Páginas similares (Documentos en línea consultados el 11 de marzo de 2008).

A mediados del mismo siglo la liberación del comercio mundial hizo que éste fuera uno de los principales puntos de importación de trigo proveniente de Estados Unidos, Canadá, Argentina y Rusia entre otros.

Barcelona adoptó y se adaptó a la tecnología, desarrolló una industria propia de maquinaria y hornos de panadería, estos avances trascendieron a América por medio de los inmigrantes que llegaban atraídos por los incentivos que ofrecían los gobiernos liberales. La experiencia panadera rápidamente fue transmitida y enriquecida por medio de los trabajadores que, con los nuevos aprendizajes satisfacían y refinaban los gustos locales.

Como en tiempos anteriores, el oficio de la panadería reprodujo (al igual que en Europa) la jerarquía de los trabajos artesanales. Maestros, oficiales y aprendices laboraban realizando sus tareas de acuerdo a sus conocimientos.

Panadería jutiapaneca



Entre la gran variedad de pan artesanal destacan los *batidos*. Adornados con ajonjolí y azúcar espolvoreada son de gran demanda en la población jutiapaneca.

Atendiendo referencias históricas, el pan de la región oriental de Guatemala tiene sus orígenes en la simbiosis de las tradiciones europeo-españolas y prehispánico-mesoamericanas, sin embargo en regiones particulares como el caso del Departamento de Jutiapa, ésta adquirió

características muy peculiares⁶. Existe una extensa variedad de panes tradicionales entre los que destacan los llamados *birriñaques*, *semitas*, *salporas*, *pan de mujer*, *batidos*, *pan de maíz*, *marquezote*, *quesadillas* y *tortas* que se elaboran día a día y son parte fundamental del desayuno y la cena de los pobladores.



El denominado *pan de mujer* se hace basado en las tradiciones técnicas de elaboración, su singular sabor es una expresión de las recetas de antaño.

La panadería tradicional jutiapaneca es considerada una producción artesanal por su limitado volumen y proceso de elaboración en donde participan familias completas que, aún hoy en día, conservan utensilios como el horno de mampostería, utilizan la leña como única fuente energética, las recetas de antaño, las particulares formas de amasamiento, su punto de venta y distribución que generalmente es el mismo en donde se elabora. Estos y otros elementos se funden en un proceso auténtico que genera la exquisitez del sabor de la panadería oriental.



La demanda del exquisito sabor de las *tortas* artesanales hace que sean enviadas a países como Estados Unidos, España y Francia en donde residen ciudadanos guatemaltecos.

⁶ Recordemos que a diferencia de la cultura del maíz, la región oriental del país desarrolló una auténtica y variada expresión gastronómica basada en el trigo.

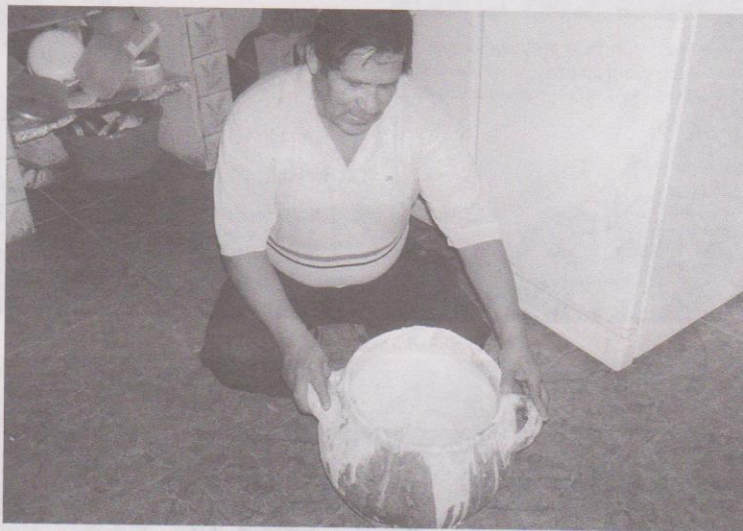
Varias son las familias que por años han transmitido de generación en generación el conocimiento sobre la panadería. Unas en el casco urbano y otras en lugares cercanos satisfacen (en gran medida) la demanda local. Así podemos citar a la familia del Señor Rubén González Vivas originario del Barrio Latino de la cabecera departamental de Jutiapa, quien desde hace aproximadamente 30 años aprendió el oficio. Actualmente el Señor González reside en la Aldea El Chiltepe y junto a su esposa, Señora Olga Ofelia Salguero García y su hija Mariza Roxana González Salguero elaboran tortas, pan de mujer, bollos y cuando clientes especiales lo solicitan también batidos y quesadillas.



La panadería artesanal herencia familiar y patrimonio cultural de la población jutiapaneca. Durante el proceso de empaque: esposos Rubén González Vivas, Olga Ofelia Salguero García y su hija Mariza Roxana González Salguero.

Don Rubén González Vivas

La experiencia laboral de Don Rubén fue perfeccionándose a través del tiempo y además de producir el pan tradicional, también fabrica esporádicamente pan *comercial*: cachos, champurradas, hojaldras, gusanos, conchitas, churros, pan francés, etc., y aunque empresas grandes le han solicitado masificar la producción para etiquetar con sus marcas, este cambio no se ha dado.



Señor Rubén González Vivas muestra la mada fermentada en la ancestral olla de barro

Durante las fiestas tradicionales nacionales: navidad, año nuevo y Semana Santa existe una mayor demanda, aunque las tortas siguen siendo su mayor producción. Actualmente el precio por unidad es de Q. 18.00 quetzales.

La oferta no sólo es local y regional sino ha trascendido a espacios internacionales. Al respecto el Señor Rubén González indica: “en calidad de encomienda se envían tortas previamente encargadas a Estados Unidos, Francia y España”⁷.

En el proceso de elaboración la familia González Salguero utiliza el acostumbrado horno de ladrillo y barro, el cual fue elaborado por Don Rubén. Ubicado en un espacio especial de la casa, mide aproximadamente 2 metros de diámetro y uno de alto. Para hacer la mezcla de la masa se

incorpora la batea⁸, este recipiente es fabricado con madera de pino, tiene un largo de 1.25 metros, un ancho de 60 centímetros y una altura de 32 centímetros. Además se utilizan la tradicional olla de barro y las cazuelejas de hojalata.⁹

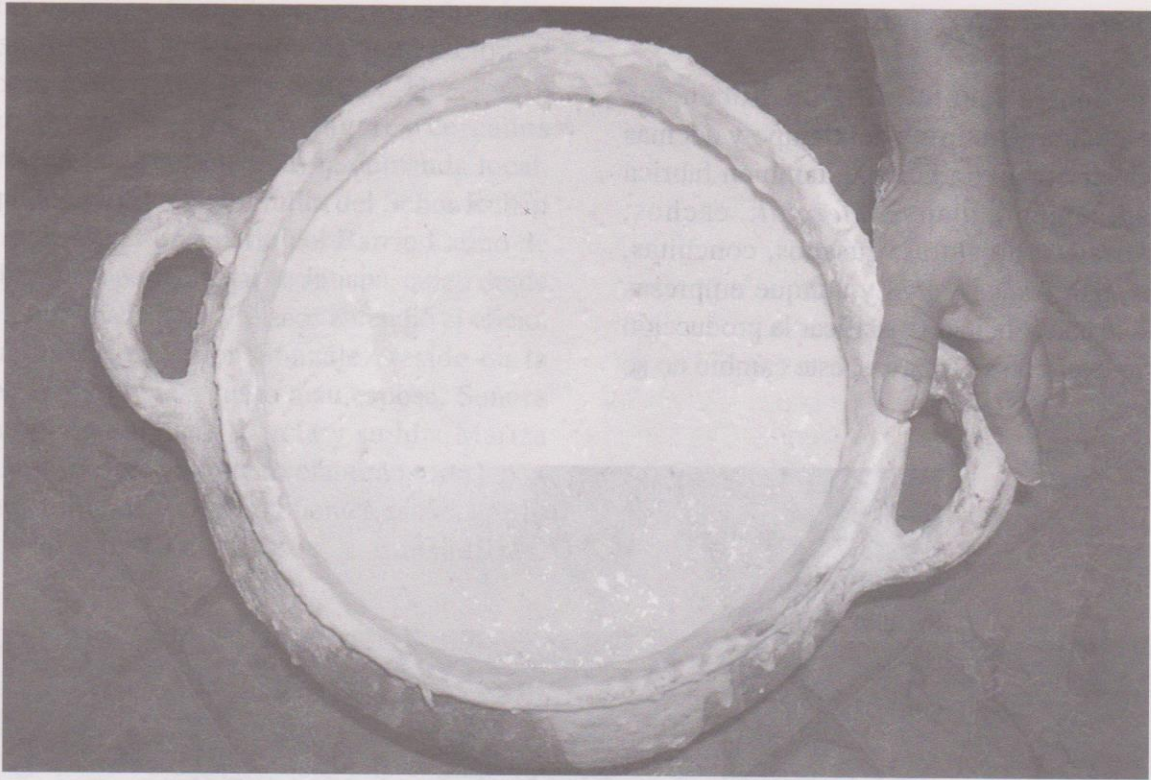
Los ingredientes que generalmente conforman la masa madre de las tortas son: harina, huevos frescos, agua, manteca de cerdo, margarina, azúcar, sal, levadura criolla, jugo de naranja, pasas y canela.⁸

⁸ Bateja o azafate de madera.

⁹ Cazueleja. “Especie de bandeja de hoja de lata, con un borde, en la cual se pone el pan al echarlo en el horno.” *Diccionario General Ilustrado de la Lengua Española*. Vox, Barcelona: 1976, pp. 336

⁸Rubén González Vivas. Entrevista oral, 29 de diciembre de 2007 y 24 de marzo de 2008.

⁷ Rubén González Vivas. Entrevista oral, 29 de diciembre de 2007



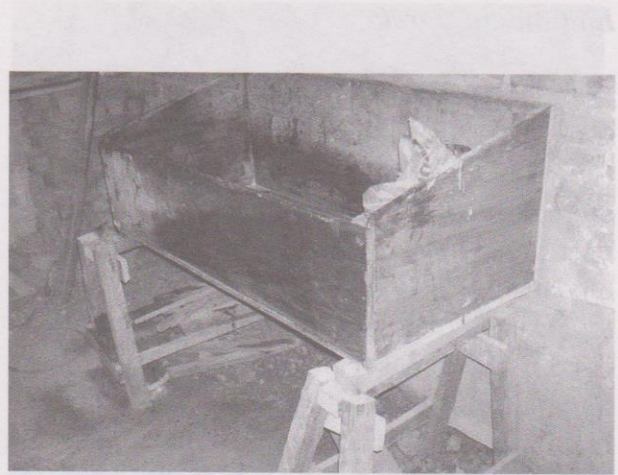
El "fermento" o "agrio" logra una peculiar consistencia, incluyendo entre otros ingredientes huevo batido, jugo de naranja, canela y pasas.



El tradicional horno de ladrillo y barro en muchos casos es construido por los propios propietarios. En otras ocasiones los interesados dirigen y supervisan paso por paso todo el proceso de edificación.

El procedimiento se inicia con el *agrio*, mezcla inicial que está compuesta por harina, huevo y agua. Este amasamiento requiere aproximadamente una hora, luego se deja en fermento por una noche. Al siguiente día se realiza la *presa*, fase necesaria para aumentar el volumen de la masa fermentada, a la vez se le agrega más harina, huevo batido y agua, posteriormente se incluyen la manteca de cerdo, margarina, jugo de naranja, sal, azúcar, canela y pasas. En el paso final se vierte el fermento sobre las cazuelejas, se les recubre con barniz de clara de huevo, se adornan con ajonjolí y una mezcla de harina y azúcar.¹⁰

Estando el horno a punto (300 grados) se introducen las tortas que se cosen en un término promedio que oscila entre los diez y quince minutos.



La batea (bandeja o azafate de madera) es parte de los utensilios. Elaborada en madera de pino, posee un largo de 1.25 metros, un ancho de 60 centímetros y una altura de 32 centímetros.



Don Rubén González Vivas constatando la temperatura del horno.

¹⁰ Rubén González Vivas y Mariza Roxana González Salguero. Entrevista oral, 28 de diciembre de 2007..

La Familia García

Por décadas en el llamado Barrio Alegre de la Ciudad de Jutiapa, la señora Laura Elena García (Q.E.P.D.) elaboró una gran variedad de pan entre las que destacan: salporas, pan de maíz, marquesote, chiqueadores, birriñaques, empanadas de manjar y picado, estas últimas todavía recordadas por su exquisito sabor.¹¹ Al interior del ambiente familiar participando desde muy pequeña en el proceso de producción, su hija la señora Hilda Aurora García aprendió la elaboración, aunque se especializó en las quesadillas de mantequilla lavada y de mantequilla fresca. Como lo expresa la señora García: “para estas quesadillas utilizo productos de la región, lácteos de alta calidad como les gusta a los clientes”¹².



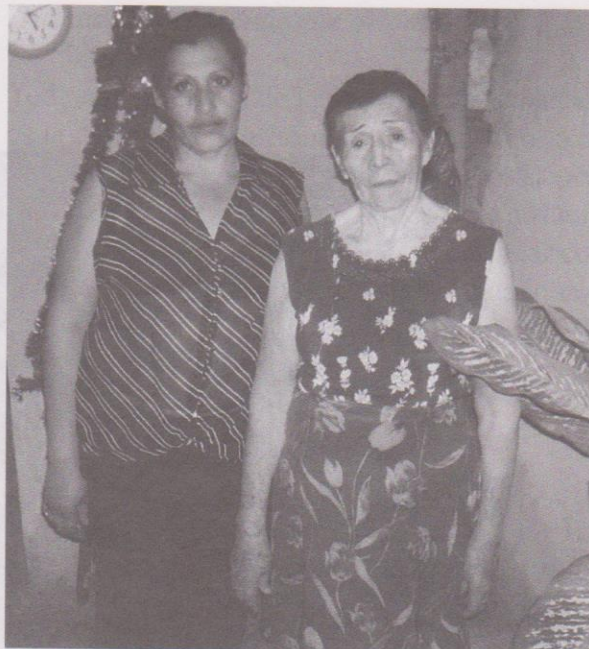
La jutiapaneca Hilda Aurora García continuó la tradición de elaborar el pan artesanal de su Señora madre Laura Elena García (QEPD).

¹¹ La tradición del pan jutiapaneco la reprodujeron familias enteras como la de las señoras Laura Elena García y su hermana María Victoria García Herrera de Gudiel (Doña Toya), ambas hijas de doña Felisa García, originarias de Jutiapa. Posteriormente continuó la tradición la Señora Hilda Aurora García en la residencia ubicada en El Barrio Alegre, de acuerdo a la nomenclatura actual 0 avenida 3-27 zona 3.

¹² Hilda Aurora García. Entrevista oral 01 de enero de 2008.

Aunque de nombre parecieran lo mismo las quesadillas se diferencian. Los ingredientes de la quesadilla lavada son la mantequilla lavada (de donde proviene su nombre), harina de pan (trigo), harina de arroz, huevo batido, azúcar, sal, royal y la manteca que se utiliza en el proceso final al recubrir las cazuelejas. Por el contrario, la quesadilla de mantequilla fresca se hace fundamentalmente con la combinación de crema, requesón, queso y harina de arroz.¹³ Entre los utensilios destaca el horno elaborado con adobe y ladrillo, con una dimensión radial de 3 metros y la batea o artesa hecha especialmente con madera de cedro. Las ollas de barro y las cazuelejas son fabricadas con una hojalata de singular grosor.

Para elaborar *pan de maíz* además de la masa de maíz, se utilizan mantequilla fresca, requesón, crema y azúcar, es necesario aclarar que por la consistencia ligera y altura, este tipo de pan que no contiene royal requiere de más tiempo de cocimiento (de 15 a 20 minutos aproximadamente). La variedad llamada marquesote contiene harina de pan, huevo batido, azúcar y si se desea polvo de canela. En el proceso de elaboración la base es el huevo batido que se va agregando a la harina, la mezcla se realiza en una olla de barro y no requiere tiempo de reposo. Para las salporas se mezclan en cantidades iguales harina de maíz y harina de pan (trigo), se agrega huevo, manteca y royal, este tipo de masa requiere ser cocida con poco fuego y según las creencias populares el marquesote se asocia al hombre, lo masculino y las salporas a la mujer, lo femenino¹⁴. A diferencia de las salporas, los birriñaques se hacen con maíz salpor y se endulzan con panela¹⁵.



Las quesadillas de mantequilla lavada y el marquesote son dos de las especialidades en las que han destacado las generaciones de la Familia García. Yomar García (nieta), Aurora García (hija) y Laura García (abuela QEPD)..

Continuidad en la tradición: el aporte de la Familia Gudiel García

Originarios de Jutiapa la tradición del pan en esta conocida familia inicia con la señora Feliza García. Continúa su hija María Victoria García Herrera de Gudiel¹⁶ y extienden la actividad sus hijas Clemencia del Carmen y María Isabel Gudiel García (QEPD).

Por años la residencia o la casa madre de la familia ha estado involucrada (de acuerdo a la nomenclatura actual) en la 4ta. Calle 0-53, Callejón Barillas zona 1, Jutiapa. Artesanalmente la familia elaboró: quesadillas de mantequilla lavada (de costal o destilada), quesadillas de queso fresco (mantequilla fresca), marquesote, chiqueadores y pan de mujer entre otros.

13 Hilda Aurora García. Entrevista oral 02 de enero de 2008.

14 Higinia Godoy. Entrevista oral 04 de enero de 2008

15 Hilda Aurora García. Entrevista oral 02 de enero y 25 de marzo de 2008.

16 La señora María Victoria contrajo matrimonio con el jutiapaneco, Coronel Arcadio Gudiel.

El Pan Artesanal símbolo de la cultura
gastronómica de Jutiapa.



Originarios de Jutiapa la tradición del pan en la familia Gudiel García la inició la señora Feliza García. Continúa su hija María Victoria García Herrera de Gudiel y extienden la actividad sus hijas Clemencia del Carmen (en la fotografía) y María Isabel Gudiel García (QEPD).

La quesadilla de queso fresco es y ha sido uno de los panes de mayor demanda, la combinación de sus ingredientes produce una masa madre especial de consistencia ligera. El arroz (lavado, oreado y esponjado) produce una harina suave a la que se le agrega queso fresco molido en piedra, crema pura, azúcar y royal. Por el contrario, la quesadilla de mantequilla lavada se hace con harina normal, ésta se mezcla y bate con la mantequilla destilada, agregándosele primero las claras de huevo batido, luego las yemas y el azúcar. El marquezote según la receta de Doña Clemencia tiene como base el huevo batido al que se le agrega azúcar y harina de arroz. La masa madre del llamado pan de mujer conlleva un tiempo de fermento, esta práctica y conocimiento, aunado a la utilización de las ollas de barro (que han sido curadas para conservar el sabor de la levadura) dan origen al característico sabor agrio¹⁷



Continuidad en la tradición del pan artesanal. En la casa familiar de antaño ubicada en el legendario Callejón Barillas las señoras Clemencia del Carmen y Olga Yolanda Gudiel de Vargas.

17 Entrevista oral a la señora Clemencia del Carmen Gudiel García. Jutiapa, 04 de enero y 28 de marzo de 2008.

Quesadillas especiales de oriente

Toda una tradición de la panadería jutiapaneca es la que por generaciones se ha transmitido en la familia de la señora Enma Julia Ramos López. Sus hijas Luz Antonia, Enma Alicia y Dora María Murga Ramos, además de continuar con el trabajo de la panadería han destacado con gran creatividad en otras especialidades de la gastronomía oriental y nacional.



Señora Enma Julia Ramos Murga quien heredó la tradición de la panadería artesanal de su madre, señora Adela López (QEPD) y de su tía, señora Virginia López (QEPD). Todas originaria de Jutiapa.

Incorporando a varios miembros de la familia, actualmente es la señora Erica Rosibel Murga (hija de Doña Luz Antonia Murga Ramos) quien dirige y tiene la responsabilidad del negocio familiar. Las quesadillas que caracterizan su producción son las de mantequilla lavada (jueves y domingo), tienen un costo de Q.15.00, las quesadillas especiales (se distribuyen todos los días) poseen un valor de Q.14.00. El pan de maíz (dos veces por semana) con un costo de Q. 12.00 y la torta de leche (dos veces por semana) con un valor de Q.12.00. Aunque también se hacen semitas, empanadas, birriñaques, marquesotes¹⁹, salporas, pan de mujer y torta de levadura.



Parte de la panadería artesanal jutiapaneca hoy se identifica como *Quesadillas especiales de oriente*. La tradición continua con las generaciones de la Familia Ramos López y Murga Ramos.

De acuerdo a la Señora Erica Rosibel, la mayoría de los utensilios que intervienen en el proceso de elaboración han sido fabricados con ciertos cuidados. Por ejemplo, el horno con una dimensión de dos metros y medio de alto por tres de ancho, con requerimiento de 80 leños y capacidad para 125 cazuelejas, fue diseñado por la familia.²⁰ Su construcción, concretamente en la unión del ladrillo se mezclaron fragmentos de arena negra y panela dulce y en la base o piso se agregó azúcar²¹. Las artezas se elaboran con largas y únicas piezas de madera, evitando así empalmes que reúnan maderas diferentes. Las

19 Según las creencias populares, la elaboración de este tipo de pan requiere de cuidados especiales. El ingrediente del huevo lo hace ser más delicado. Personas en estado etílico o con variaciones emotivas pueden interferir y hasta echar a perder el proceso.

20 Hace pocos años el costo aproximado en la construcción del horno fue de Q. 13,000

21 Erica Rosibel Murga. Entrevista oral. 03 de enero y 26 de marzo de 2008..

cazuelejas se mandan a elaborar con una hojalata de cierto grosor, el ideal para su cocimiento y larga durabilidad. Para limpiar el interior del horno y remover las brasas se utilizan las ramas del árbol llamado de San Andrés, esta planta tiene la particularidad que no se le caen las hojas, no tiene mal olor y no interfiere en el sabor.



Por años los puntos de distribución en el mercado municipal de Jutiapa se conservan, obsérvese la vnetta de las conocidas quesadillas de la familia de Erica Rosibel Murga.

La receta de la *quesadilla de mantequilla lavada* que caracteriza a la familia Murga, contiene como su nombre lo indica, mantequilla lavada, harina de arroz, azúcar, huevo y leche. Finalmente se adornan con semillas de ajonjolí. Su elaboración se hace principalmente los días jueves y domingo. El *pan de maíz* además de la harina (de maíz) incluye queso oreado, azúcar, requesón y crema. *La torta de leche* tiene como masa madre, la harina de pan la cual es mojada en leche (no agua) además se le agrega margarina, pasas, jugo de naranja, jugo de limón y huevo. La quesadilla especial se hace todos los días y su combinación de harinas requiere un tiempo largo de fermento, generalmente toda la noche. Finalmente, las cazuelejas se recubren con manteca y se introducen al horno, luego las quesadillas se adornan con harina de azúcar y se envuelven en papel parafinado.

Los ingredientes lácteos deben mantener su calidad en toda época, esto implica que el ganado tenga cuidados especiales (salubridad, alimentación, producción, etc.). Como es característico en la región, proveen de estos alimentos reconocidas fincas ubicadas en los municipios de Jalpatagua y Asunción Mita, Jutiapa.



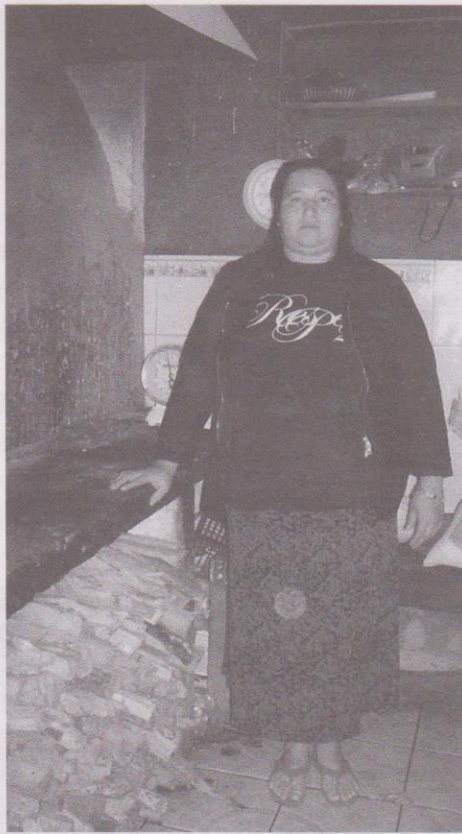
Desde muy temprano los consumidores esperan las deliciosas quesadillas calientes.

De acuerdo a Erica Rosibel Murga, en las últimas décadas la demanda de quesadillas ha crecido tanto que ya se le considera una empresa familiar. Desde hace dos años se tramitó la patente de comercio que las identifica como *Quesadillas especiales de oriente*. En el proceso de elaboración participan niñas de la familia que oscilan entre los tres y once años de edad; su incorporación garantiza no sólo la continuidad de la empresa sino la conservación y difusión de las recetas y procedimientos de la panadería, estos conocimientos y prácticas son importantes en la cultura popular y el patrimonio intangible de la región oriental, particularmente jutiapaneca.

La distribución de los productos se realiza por medio de vendedores que desde las 3:30 a.m. se ubican en la Terminal de buses y puntos de venta del mercado municipal. Motoristas reparten en aldeas, municipios cercanos, principalmente en Quezada, Asunción Mita, El Progreso y hasta en departamentos como Jalapa y Santa Rosa²².

Al igual que otros productos alimenticios la demanda de las quesadillas aumenta significativamente durante Semana Santa, el 1 de noviembre (día de los Santos), días de la Feria departamental (del 10 al 16 de noviembre), Navidad y año nuevo.

²² También se cubre el departamento de Escuintla. Entrevista Oral, Erica Rosibel Murga, 02 de enero de 2008.



De acuerdo a Erica Rosibel Murga, “la mayoría de utensilios que intervienen en el proceso de elaboración del pan han sido fabricados con técnicas y materiales especiales, ciertos cuidados mucha supervisión por parte nuestra”.

Debido a las constantes migraciones de guatemaltecos hacia Estados Unidos y Europa, la demanda ha trascendido hasta esos lugares. Así, las quesadillas se envían a San Francisco, Los Ángeles, Nueva York y países como España. Para que las quesadillas duren por vario tiempo manteniéndose suaves y frescas es necesario que estén bien cocidas y envueltas en papel parafinado.

En las creencias familiares permanece la idea de la temperatura corporal como elemento importante para las quesadillas exitosas. Así, Doña Erica afirma: “que uno de los secretos para elaborar las quesadillas es la temperatura fresca de la mano, quien tiene la mano caliente cose la crema y el queso y la quesadilla tiende a endurecerse, por ello no cualquiera puede elaborarla, aún utilizando los mismos ingredientes”²³.

²³ Entrevista oral a Erica Rosibel Murga. Jutiapa, 01 de enero de 2008

Finalmente es necesario resaltar que el prestigio de las quesadillas especiales de oriente ha sido reconocido a nivel local, regional e internacional. Ejemplifica su alcance las distintas exposiciones que sobre pan tradicional se han realizado en la Ciudad de Quetzaltenango (Xela) y en donde la familia Murga ha expuesto el producto y la elaboración del pan jutiapaneco.

Los birriñaques de Doña Higinia Godoy

Originaria de la Aldea Las Trancas I (del Municipio de Jutiapa) la señora Higinia Godoy elaboró y distribuyó en algunas aldeas del mismo municipio los conocidos birriñaques y en menor cantidad el pan de torta, esta cotidianidad se llevó a cabo aproximadamente durante dos décadas. Aprendió el oficio y continuó con la tradición que inició la también jutiapaneca Doña Cándida Gudiel de Barrios (QEPD, oriunda del Barrio Latino y quien residió por mucho tiempo en la Aldea El Chiltepe).

En relación a los ingredientes la señora Godoy enumera: harina de maíz salpor (el maíz se dora y se muele en el molino), manteca vegetal o de cerdo –preferiblemente esta última, porque garantiza suavidad-, huevos, margarina, agua de canela, miel de panela o azúcar para mojar y royal. La mezcla se realiza en una arteza y la masa que se obtiene es de consistencia aguada, ligera y moldeable. La combinación se deja fermentar más o menos dos horas para luego hornear durante 20 minutos. Por último se adornan marcando uno por uno con diseño de cuadrícula o imitando diagonales de patate.²⁴

Es importante indicar que la distribución del producto final se hacía en el lugar de la elaboración. Esta particularidad al igual que otras, es una característica más que identifica al trabajo artesanal.

Otra de las formas de distribución se hacía y hace por medio de vendedoras que realizan un cotidiano recorrido por la tarde y la noche.

²⁴ Entrevista oral a Higinia Godoy, Aldea Las Trancas I, Jutiapa: 04 de enero y 27 de marzo de 2008.



Los barrañques de la Señora Higinia Godoy son la continuidad de la jutiapaneca Cándida Gudiel de Barrios (QEPD)

Consideraciones finales

En la cultura jutiapaneca el pan forma parte esencial en las comidas, hasta el punto de ser el desayuno típico de los distintos sectores sociales. Aunque las costumbres varían generalmente éste también se consume por la tarde y sin excusa durante la cena.

Los particulares sabores (agrios, agridulces y dulces) producto del bien logrado proceso de fermentación recuperan, conservan y reproducen recetas y procesos de elaboración que conforman el patrimonio gastronómico propio de la cultura regional y local jutiapaneca.

Producto de un quehacer generacional (al interior de la unidad familiar) la elaboración del pan que por años ha caracterizado a la región hoy en día permanece y compite aún con el surgimiento de fabricas panaderas que industrializan la producción, sin duda esto se explica entre otros factores por la adicción que genera su peculiar sabor. La masificación del pan ha hecho que técnicas e ingredientes pretendan igualar el gusto que cada vez más tiende a sabores uniformes en donde predominan pocas variaciones que se resumen en lo dulce.

Algunas características son fundamentales para considerar como una producción artesanal y tradicional a la panadería jutiapaneca. Entendiendo por este concepto la producción del pan de mujer, birriñaques, salporas, marquesotes, batidos, tortas de leche, pan de maíz, empanadas y sobretodo las quesadillas especiales, quesadillas de mantequilla lavada y quesadillas de queso fresco, entre otros. Debemos indicar que la producción y punto de venta generalmente se localizan en el mismo lugar, aunque existen vendedoras que por la tarde recorren a pie las calles de la ciudad de Jutiapa ofreciendo el producto -como se dice en el lenguaje cotidiano *calientito*- listo para degustar durante la cena. Otro de los elementos importantes es la materia prima, la pureza de los ingredientes y los procesos manuales de

amasamiento que aún se conservan.

Finalmente, el lector comprenderá que por la naturaleza del documento han sido omitidas personas y familias destacadas y conocidas por su trabajo en la panadería²⁵. Así también la ausencia de recetas, conocimientos y prácticas populares que transmitidos de generación en generación ocuparán la investigación de un próximo estudio.

Personas entrevistadas

Yvonne Putzeys, Licenciada en arqueología. Escuela de Historia, Universidad de San Carlos de Guatemala.

Rubén González Vivas, El Chiltepe, Jutiapa
Mariza Roxana González Salguero. El Chiltepe, Jutiapa.

Olga Ofelia Salguero García. El Chiltepe, Jutiapa.
Hilda Aurora García. Barrio Alegre, Jutiapa.
Clemencia del Carmen Gudiel García. Callejón Barillas, Jutiapa.

Erica Rosibel Murga. Jutiapa, Ciudad.
Higinia Godoy. Aldea Las Trancas I, Jutiapa.

Referencias bibliográficas y hemerográficas
Jutiapa. Guatemala Geográfica. Prensa Libre No. 11. Guatemala: 2008

Martínez de Zárate, Ana. *El Pan de cada día*. Revista D. No. 200. Prensa Libre, Guatemala: 4 de mayo de 2008. pp. 18-22

Palma S. Alvaro Enrique. *Monografía de Jutiapa*. Tomo I. Imprel, Guatemala: 1988.

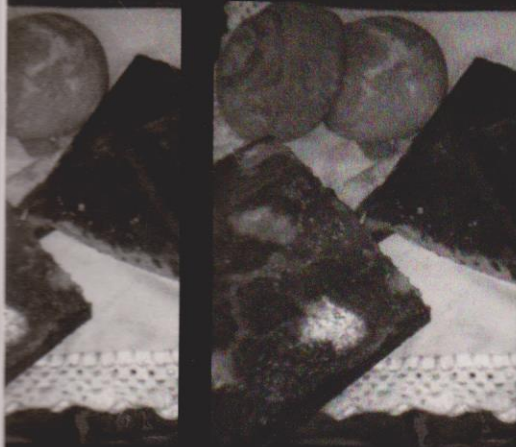
Las quesadillas de Zacapa. (Tradición familiar elaboran quesadillas). Nuestro Diario (Regional), Guatemala: 7 de mayo de 2008. pp. 2

Corrección de estilo y sugerencias al contenido.
Licenciada Aída Chavarría de Calderón.
Maestra Ingrid Molina Pineda.

Créditos Fotográficos

Licenciado Renato Torres Valenzuela.

²⁵ Como recuerdan muchos jutiapanecos, en las décadas de los años sesentas y setentas se elaboraron y comercializaron los panes artesanales llamados popularmente bizcotelas, santanecas e ilusiones



Centro de Estudios



Folklóricos

Avenida La Reforma
0-09, zona 10 Tel/fax/
2331-9171 y 2361-9260

Director

Celso A. Lara Figueroa

Asistente de dirección

Arturo Matas Oria

Investigadores titulares

Celso A. Lara Figueroa

Alfonso Arrivillaga Cortés

Carlos René García Escobar

Aracely Esquivel Vásquez

Artemis Torres Valenzuela

Investigador musicólogo

Enrique Anleu Díaz

Investigadores interinos

Anibal Dionisio Chajón Flores

Matthias Stöckli

Fernando Urquizú

Medios audiovisuales

Guillermo A. Vásquez González

Corrector de pruebas

Guillermo A. Vásquez González

Centro de documentación

María Eugenia Valdez Gutiérrez

Diagramación de interiores y

montaje de cubiertas

Shirly Valdez Castillo.

Fotografías de portada e interiores

Renato Torres Valenzuela