



La Tradición Popular

Epocas y pueblos en la historia de la cocina popular guatemalteca

Luis Villar Anleu



Universidad de San Carlos de Guatemala

No. 199

Año 2011

ÉPOCAS Y PUEBLOS EN LA HISTORIA DE LA COCINA POPULAR GUATEMALTECA

Luis Villar Anleu

Las comidas populares guatemaltecas han cruzado pueblos, campos y épocas, en milenios de evolución etnobiológica, para fijarse al imaginario de las comunidades, para constituirse en patrimonio intangible de las sociedades. Alimento del cuerpo, también pueden serlo del espíritu. Referentes de identidad y cultura, llegan a tener distribuciones geográficas distintivas articuladas a las fuentes de alimento y al reparto espacial de las poblaciones humanas.

Masticar y deglutir no lo es todo en la alimentación. Estos actos son elementos de una expresión cultural más compleja: el *hecho alimentario*. Superado el acto físico de nutrirse para no morir, los comportamientos colectivos de que se rodea lo hacen elemento clave en la construcción de la cultura. Desde el amamantamiento, innata acción sencilla solo en apariencia pues aún antes de mamar existe conducta alimentaria prenatal, hasta la participación en suntuosos banquetes, se va más allá, a satisfacer el hambre espiritual a través de alimentación simbólica.

El *hecho culinario* es expresión social que provee identidad cultural. La comida, ente tangible que libra de la muerte al individuo, o simbólico *corpus sacro* que nutre la religiosidad de devotos. Es motivo de mesa para filosofar a su alrededor, leer poesía, hacer arte o volverla recurso para crear o afianzar vínculos afectivos. Un motor de relaciones sociales que hizo ver a Claude Lèvi-Strauss (1908-2009) que es buena no sólo para comer sino también para pensar², y para amar añado yo.

La dimensión tangible de la *Cocina Popular* se manifiesta en *comidas, comestibles e ingredientes*, y la intangible en *artes culinarias y saberes colectivos*. A la par de otras manifestaciones culturales compone un imaginario de concepciones míticas y cosmogónicas salpicado de dictados de ciencias de la salud y la nutrición. En protocolos populares de *hechos sociales* indeliberados, afirma cohesión social, los platos se hacen patrimonio cultural familiar y colectivo y la alimentación se transforma en marcador de identidad.

Es *popular* porque es expresión del pueblo, su herencia y referente. Su valía es de equidad universal: igual valor tienen los frijoles servidos en escudilla, con chile y tortillas, en el más noble rincón de la patria alrededor del mismo fuego que ilumina el digno protocolo familiar, que frente a elegante mesa de níveos manteles almidonados, de filigrana bordada, en salón de gran ciudad. Tanta cuantía hay en un atol de masa en banca de plaza pública que en el de infuloso restaurante de guante blanco.

La *diversificación de la Cocina guatemalteca* corresponde a la *multiculturalidad y diversidad biológica del territorio*, condiciones propias de su realidad socio-geográfica. Desencadenan riqueza lingüística en diversidad de morfemas que designan comidas, afín al confinamiento geográfico de comunidades que se funden en sus ecosistemas, productores naturales de los recursos que contribuyen a forjarles identidad cultural.



La cocina nacional no radica en los grandes hoteles ni en los ostentosos restaurantes. Hay que ir a buscarla en los hogares, en las antiguas casas de familia de rancio abolengo, verdaderos laboratorios de bocados exquisitos, cuyas fórmulas después se difunden (Regino Díaz Robainas)¹. Tortillería en Aldea El Fiscal, Palencia. Fotografía L. Villar Anleu, 26.02.2011.

La cocina ancestral

El *Popol Wuj*, el libro mítico k'iche', recoge que *se regocijaron* [El que Engendra y El que da el Ser, El Creador y El Formador, *Tepew* y *Q'ukumatz*] *de haber llegado por fin a aquel país excelente, tan pródigo en cosas sabrosas, donde abundaba el maíz amarillo y el maíz blanco, donde abundaba también el pataxte, el cacao; donde eran incontables los árboles de zapote, los anonos, los jocotes, los nances, los matasanos, la miel. Abundaban allí, en fin, los mejores alimentos en ese pueblo de Paxil, de Kayala³, su nombre*³. Otro mito recoge que Siete Guacamayo, *Wukub Cak'ix*, tenía un gran árbol de nance cuya fruta era [su] comida.

¹ Cf. Montano, de, J. N. 1994. *Recetas de cocina*. 14 ed. Litografía Kosmicolor, Guatemala.

² Lèvi-Strauss, C. 1999. *Raza y cultura*. Altaya, Madrid. (Título original: *Ra ce et culture*, 1983).

³ Anónimo. s.f. *Popol-Vuh. Las antiguas historias del Quiché*. Versión de A. Recinos. 1998. Piedra Santa, Guatemala.

Las carnes brotan de varios mitos popolwujianos, como cuando *Junajpu* e *Xbalamke* hicieron un fuego, se pusieron a asar los pájaros que derribaban con sus cerbatanas y veían cómo *se iban dorando y la grasa y el jugo que de ellos se escapaban despedían el olor más apetitoso*. Uno puede imaginar las brasas en el campo y la gran expectación en dos muchachos ante la sabrosura de lo que pronto han de comer. Se identifica la pesca en las correrías de *Sipakna* que *solo buscaba pescados y cangrejos a la orilla de los ríos, que esta era su comida de cada día*.

El paso al consumo de animales domésticos se interpreta del mito que habla del castigo a los Hombres de Palo: *sus tinajas, sus comales, sus platos, sus ollas, sus perros, sus piedras de moler, todos se levantaron y les golpearon las caras / -Mucho mal nos hacíais; nos comíais, y nosotros ahora os morderemos, les dijeron sus perros y sus aves de corral*. Adrián Recinos, autor de una de las versiones castellanas del texto, anotó en cita marginal que *sus aves de corral eran el pavo, faisán y gallina de monte* (en su orden *Meleagris ocellata, Crax rubra* y tal vez *Tinamus major*).

Así que a cangrejos, peces, aves silvestres y de crianza, se puede agregar a los perros. Se conoce que por los siglos VII al XII y final del XV, Mesoamérica fue habitada por cinco razas de perros: *loberro* (cruce de lobo y perro, *Canis familiaris* x *Canis lupus*), *maya de nariz corta, tlachichi, xoloitzcuintle* y *común no especializado*, estos últimos variedades del perro común *Canis familiaris*. Por otros hallazgos se sabe que venado, cabrito de monte, coche de monte, conejo silvestre y tepezcuintle también estuvieron dentro de la alimentación prehispánica.

La comida de nuestros ancestros era rica y variada. No, como dicen algunos, solo de maíz, frijol y calabazas. La preeminencia del maíz es inobjetable, menos es la del frijol y calabazas sobre los que se preferían el chile y hierbas nativas, entre ellas bledos, majcuyes, colinabos, chipilín. Pero esencialmente las tortillas eran *la comida* y el chile su complemento. Es ilustrativo lo dicho en el Memorial de Sololá: *llegaron los hijos del señor Ychalcán a Xepakay. Sentáronse en las raíces debajo de una ceiba, pero lo que apeteían era maloh yc* (sic.), *caza y pescado...*⁴ El término *maloj iq'*, *chile molido*, puede referir a un *chirmol* picante.

La grandeza del maíz trascendió la esfera mágico-religiosa y alcanzó la vida cotidiana. En la alimentación contemporánea, por herencia de la cocina prehispánica, se encuentra en forma de refrescos, bebidas fermentadas, comidas de viaje y platillos formales. Preparaciones populares son atoles, pinoles, *puliq'es, subaniq'es, joq'es, tz'uujes, boxboles, xep'es, tayuyos, bollos, tamales, chuchitos, tamalitos de chipilín*, de loroco, de chaya, *boj*. Procesar el grano es un portento de la inventiva: descubrir las propiedades químicas del carbonato de calcio para preparar el *nixtamal*, base de la serie de comidas ideadas por las mujeres antiguas. La nixtamalización es solo una

forma de uso, pues puede tostarse y molerse o simplemente cocerse.

Maravilla del mundo antiguo fue la invención de la agricultura, en particular por la mujer, consecuente a la práctica de cuidar linajes vegetales útiles, de propiedades mágicas, curativas o alimenticias. Agricultura que domó malezas y creó cultivos, inicialmente tubérculos, luego cereales y más tarde hierbas. Este logro revolucionó la organización social, y luego se orientó al cuidado de huertos caseros. Discreta pero trascendental, esa tarea hace de los patios arcones genéticos de variedades comestibles, constituidos ahora en referentes identitarios: yuca, malanga, güisquil, bledo, majcuy, izote, loroco, chipilín, muta, chaya, chan, pacaya, miltomate, tomatillo, maíz, chile, ayote, frijol, cacao, tomate, papa...

Rafael Girard⁵ descubrió ciertos horizontes de la cultura alimentaria ancestral maya en mitos del *Popol Wuj*. El primero, de *recolectores-cazadores-pescadores*, ocurrió en una sociedad patrilineal de familias pequeñas, como la de *Wukub Cak'ix, Chimalmat* su esposa y los dos hijos *Kabraqan* y *Sipakna*. *Wukub Cak'ix* es el arquetipo del hombre recolector, que sube a árboles de nance para tomar su comida, y *Sipakna* el del pescador. El mundo solo tiene dos planos: cielo y tierra.

El segundo es de *recolectores-cultivadores incipientes*. Sociedad patrilineal organizada en aldeas colectivistas, regidas por concejos de jefes, como *Xibalba*, y matrilineales, en donde se inventa la agricultura. Los primeros cultivos son yuca, camote, jícama, ayote, tabaco, frijol. Uso de fuego y *ocote*, y por otro lado aprovechamiento del hule. Hay grandes antagonismos en las familias *Ajpu'* y *Kame*. Los *Kame* son de la aldea *Xibalba*. Se agrega el plano del inframundo, en el que germinan las semillas y se nutren las plantas.

El tercer horizonte, *domesticación del maíz*, marca la sustitución del cultivo de tubérculos por cereales. *Ixmukane* e *Ixxik'* siembran y cosechan; *Ixxik'* es el prototipo de la cultivadora y responsable de acarrear el producto a casa. El entorno social es matrilineal, con divinidades femeninas asociadas al cultivo: *Ixtoj*, diosa de la lluvia, *Ixq'anil*, de las mazorcas sazonas, *Ixxakaw*, del cacao, *Ixtziya'* de las comidas de maíz. La mujer es la principal proveedora de alimentos y la economía comunal depende de ella. Los hombres, encarnados en *Jun Batz'* y *Jun Chowen* labran el suelo, y con más tiempo libre desarrollan las artes. El erotismo surge en los ritos a la fertilidad de la tierra.

La *agricultura nativa* es el cuarto horizonte. El hombre toma funciones más activas en la producción agrícola, echándose sobre los hombros la responsabilidad de proveer los alimentos de la familia. La mujer, más selectiva en ese sentido, cuida de huertos familiares y cultiva especies

⁴ Anónimo. s.f. *Memorial de Sololá; Anales de los cakchiqueles*. Versión de A. Recinos. 1ª reimposición, 1980. Fondo de Cultura Económica, México.

⁵ Girard, R. 1977. *Origen y desarrollo de las civilizaciones antiguas de América*. Editores Mexicanos Unidos, México, D.F.

que enriquecerán su cocina. Maíz, chile y frijoles se hacencultivos intensivos, y como ellos se fortalece el cuidado, siembra y consumo de especies nativas. Invención y desarrollo de calendarios agrícolas.



Chuchito, servido con salsa de tomate, queso, guacamol y frijoles parados, en una venta de atoles y chucherías de la Nueva Guatemala de la Asunción. Fotografía Guillermo Vásquez, 03.05.2009.

La cocina hispánica

En 1524 gentes extrañas alcanzaron el territorio y lo invadieron militarmente. Venían de la vieja España. Para tener alimentación durante la travesía y a su término, traían lo conveniente a su tradición culinaria: legumbres, verduras, condimentos y frutos, ganados bovino, ovino, caprino, porcino y aves de corral. La incorporación de nuevos comestibles y procedimientos alteró el orden culinario mesoamericano, y en los puntos de contacto entre las culturas empezó a ajustarse la cocina.

No fue fácil. Principió como imposición de los europeos para satisfacer su gusto y culminó en un sincretismo inevitable, dado que los extranjeros venían para quedarse. A partir del siglo XVI el choque de culturas no borró la cocina prehispánica pero tampoco consolidó la europea. Con los criollos primero, y luego con los ladinos, o castas, se propagó la cocina híbrida, mezcla de lo ancestral y lo hispano-árabe.

España recién salía de la ocupación mora, iniciada en 711 con la derrota del Rey don Rodrigo en la Batalla de Guadalete, y finalizada al tomar los Reyes Católicos la ciudad de Granada, baluarte del Califato de Córdoba, el 2 de enero de 1492. El mismo año que llegaron a América, 12 de octubre. Casi ocho siglos de presencia árabe en la península ibérica dejaron sus marcas, algunas venidas a Mesoamérica con la invasión. La caña de azúcar, arroz, albahaca, alcaparra, espinaca, hierbabuena y la granada ejemplifican el aporte morisco a la comida peninsular, y de segunda mano a la guatemalteca.

En los pueblos fundados para sí por los españoles se fundieron las culinarias prehispánica e hispano-árabe, dando por resultado una cocina colonial que persiste en el imaginario del Pueblo Ladino y que domina ampliamente las zonas urbanas del país. Las plantaciones iniciadas de semillas traídas, se desarrollaron paralelamente a la exitosa reproducción de pies de cría. De plantas ya aclimatadas dio fe el cura franciscano fray Alonso Ponce, al relatar el 12 de julio de 1586 su visita a Santiago de Guatemala, en el asiento que hoy recuerda Ciudad Vieja. En él refiere cultivos de duraznos, manzanas y peras.

Al menos cinco géneros propios de los europeos venidos son pan, azúcar, aceite de oliva, vino y queso. El trigo les era lo que el maíz a los mayas y el pan lo que las tortillas; pudo cultivarse bien en las fértiles tierras altas, en especial de la Cordillera Volcánica. En los pueblos que fundaron hubo cultivos de caña dulce, en los valles de San Jerónimo-Salamá las vides rindieron algo pero los olivos no prosperaron en ningún sitio (debieron sustituir su aceite con manteca de cerdo). Como fuese, cambiaron hondamente el modelo de alimentación original.

Con los criollos la cocina colonial elegía sazones y fórmulas hispano-árabes ajustada a recursos mesoamericanos. Para su ego constituyó muestra de abolengo preferir el pan a las tortillas; las frituras dominaron las mesas, la leche y sus derivados fueron comunes y prosperaron los postres de sobremesa y dulces. El ingenio de las monjas conventuales logró variedad y ricura en la dulcería casera, que se diversificó en otras manos (por el año 1613 ya había un Gremio de Confiteros en Santiago de Guatemala). A la par, el consumo de las carnes de res, cerdo, camero y de nuevas aves de corral se popularizó.

No todo era dulzura. Había roces entre peninsulares, criollos y ladinos, la clase en emergencia. Evidentes o enmascarados, trascendieron a la culinaria: la cocina ancestral se cobijó en hogares indígenas, con un arte propio basado en el consumo de especies nativas, la híbrida fue típica de españoles, criollos y ladinos. Santiago de Guatemala, del 22 de noviembre de 1527 al 11 de septiembre de 1541 en el Valle de Almolonga y del 10 de marzo de 1543 al 29 de diciembre de 1775 en el Valle de Panchoy, imponía lo hispano-árabe a lo criollo y a lo ladino. Su cocina se imponía en pueblos en que vivían españoles o sus descendientes.

La Nueva Guatemala de la Asunción, luego de 1776, fue crisol en la creación de comidas de profundos sincretismos cultural, etnobiológico y mágico-espiritual. El hibridismo culinario de la Colonia quedó en platillos tan originales como la piloyada, ensalada donde piloyes, chile pimiento y tomate mesoamericanos se unen a laurel, tomillo, perejil y vinagre de la comarca mediterráneo-asiática; se completa con quesos de herencia árabe y pollo, chorizo y longanizas de gusto hispano. De la cocina colonial es también el fiambre, una de las comidas más distintivas del país.

Para Celso A. Lara, el fiambre establece toda la identidad del guatemalteco: el uso de verduras y su aderezado es herencia

evidente del mundo prehispánico; el empleo de distinto tipo de carnes y embutidos, de ascendencia española y el uso de quesos, alcaparras, aceitunas y otras especias de auténtica herencia árabe. No obstante su origen, la creatividad de las cocineras guatemaltecas anónimas de los distintos estratos sociales le han dado su connotación especial y nacional⁶.

La cocina colonial es valiosa para comprender la trascendencia de los hogares españoles y criollos en la creación y consolidación de la comida popular ladina actual; es decir, la de casi media Guatemala. Nunca a la sombra, conservada en poblados no ocupados por los europeos, la cocina prehispánica siguió su derrotero hasta alcanzar los tiempos actuales con platos que poco han variado desde el entorno ancestral.



El pan es un legado de la alimentación hispano-árabe. Contribuyó a dar carácter a la Cocina Colonial. Cotidiano, tradicional o familiar, también es comida sacro-festiva de Semana Santa en Guatemala. Se ilustra pan sacralizado de un hogar de tradiciones arraigadas, de Panajachel. Fotografía L. Villar Anleu, 01.04.2010.

Cierre del período hispánico: lo garífuna

El mundo afrocaribe tomó Guatemala a poco de cerrarse el período hispánico. La memoria garífuna recuerda que llegaron el 26 de noviembre de 1802 a través de la Bahía de Amatique, dirigidos por Marcos Sánchez Díaz. Venían de la Isla de Roatán, donde fueron conducidos el 12 de abril de 1797 tras su expulsión de la isla de San Vicente (Antillas Menores) por el colonialismo inglés⁷.

La cocina garífuna es abundante en productos del mar, en especial pescado, cocos, yuca (cuyo cultivo y consumo han sido básicos en su agricultura) y bastante plátano y guineos; cormos de badú, malanga, ñame y yampí son también de hondo arraigo. El aporte hispano-árabe de arroz, cebolla, ajo, hierbas aromáticas y especias asiático-mediterráneas, y el mesoamericano del frijol, tomate, chile pimiento y achiote ayudaron a hibridarla. También tomó elementos africanos, arahuacos y caribes

La manera de cocinar, condimentada y lenta, es africana. El espíritu arahuaco está en la importancia que se concede al estado anímico de la cocinera, a la energía que transmite el comensal y al influjo que se asigna a la posición de los astros cuando se cocina, en particular la Luna y las estrellas. Lo caribeño fluye del vínculo con los recursos costero-marinos. En la mezcla de lo propio a lo prehispánico y a lo hispano-árabe radica el carácter tan único y especial de la cocina garífuna.

Un platillo de *rice-and-beans* lo resume en su colorida esencia: combinación de frijol colorado (mesoamericano) y arroz (hispano-árabe), pimiento (mesoamericano), cebolla, ajo y especias asiático-mediterráneas y sal, todo cocido en leche de coco (Caribe) bajo cadencia africana. Se sirve en el mismo plato con guiso de pollo, ensalada de remolacha y repollo, y los eternos plátanos en fritura hispana.

Otra notable muestra es el *tapado*, caldo de mariscos con pescado, camarones y cangrejo en hierbas aromáticas y especias; adopta rasgos locales con achiote, guineo verde, plátano y leche de coco. Más sencillo, sin perder delicadeza tropical, es el *tikini*, caldo de pescado, especias y harina dorada para espesar. La harina de trigo se usa con frecuencia. De ella se hacen las tortillas *durudia*, grandes, muy representativas de la cocina caribeña y apetecidas ahora fuera de su entorno primordial. Si se hacen de harina gruesa se llaman *fobulo*. El arroz es alimento usual en el Caribe, en el *rice-and-beans*, en el *rin falunounti* (arroz blanco en leche de coco) y en el *bimekaküle* (arroz en leche de coco y jugo de caña)s.

Plátanos y guineos son básicos, verdes, sazones o maduros. De plátano es la *hudutu*, o *machuca*, una especie de puré hecha en el mortero *hana* con ayuda del mazo *ouñruwa*; acompaña varios platillos. Igual se prepara la masa de guineo verde de las *alabúndigas*, albóndigas, que luego se cuecen en leche de coco con pescado y especias, y la de los tamales *bimena* y *darasa*. Tajadas fritas de plátano o guineo son acompañamiento común de otras comidas. Destacan las *fulitas*, de guineo verde.

Rebanadas fritas de yuca son de gran aprecio. La versatilidad del tubérculo se ve en muchos platos, como en el tamal *dani*, con panela, nuez moscada y la infaltable leche de coco. Y en la *ereba*, o *casabe*, que a modo de galletita o pan es casi el equivalente garífuna de la tortilla maya de maíz. Puede guardarse por largo tiempo, a veces por años, y es base alimenticia del Pueblo. Si es casabe grueso se denomina *marumaruli*s.

⁶ Lara Figueroa, C. A. 2004. *El hambre, comida guatemalteca para el día de finados*. Tradiciones Populares, Diario La Hora, Guatemala. p10. 30.10.04.

⁷ Arrivillaga Cortés, A. y A. Gómez Davis. 1988. *Antecedentes históricos, movilizaciones sociales y reivindicaciones étnicas en la costa atlántica de Guatemala*. Cf. CSUCA (ed.), *Estudios sociales centroamericanos*, No.48. San Pedro, C. R. p35-47.

⁸ Engleton Arzú, B. L. 2005. *Guía Instrumental con información básica sobre la Cultura Garífuna, en los Municipios de Livingston y Puerto Barrios*. Universidad de San Carlos, Fac. de Humanidades. Inf. E.P.S. Guatemala.

⁹ Engleton Arzú, B. L. 2005. *Op. cit.*

El coco es básico. Procesado como *leche de coco* resulta indispensable en los tamales *darasa* (guineo verde y pescado), *bimena* (guineo verde y carne de cerdo) y *dani* (de yuca rallada, panela y nuez moscada). En los panes *fein tauto faluma* (*pan de coco*), *pan bon* (con panela, anís y canela) y en el *pan bulé*, sin leche de coco pero rico en jengibre y azúcar morena o panela.

Lo garífuna cautiva la cocina caribeña, y en la presencia de otros grupos fluyen otras identidades culinarias. Con garínagu conviven al menos q'eqchi'es, culfes, chinos y ladinos, ajustando su cocina a recursos locales e influyéndose mutuamente. En Izabal resulta muy claro cómo la combinación de biogeografía de comestibles e imaginario gastronómico da lugar a patrones culinarios exclusivos.



Rice-and-beans, una comida muy tradicional y popular del Pueblo Garífuna. No es raro que se sirva en plato plástico, en especial si se ha puesto a la venta. Se ilustra uno que procede de la Cocina de Livingston, Izabal. Fotografía L. Villar Anleu, 28.11.2011.

La cocina contemporánea

A partir del 15 de septiembre de 1821, la vida independiente indujo cambios al acontecer cotidiano. La cocina no escapó de ellos. En un entorno social de criollos, ladinos e indígenas circulaban tortillas, chile, hierbas, frijol, atoles, tamales, tamalitos, recados, chirmoles y todo aquello que las relaciones etnobiológicas con los linajes nativos les daba como alimento patrimonial a los pueblos originarios, a la par de los elementos propios de la cocina híbrida de criollos y ladinos, rica en pan, frituras, derivados lácteos, carnes, y frutos y condimentos asiático-mediterráneos.

El criollismo ocupado en mantener su exacerbante ideal hegemónico, afanado en mostrar un gusto culinario "refinado" y sublimando lo *gourmet*. Los cada vez más numerosos ladinos pugnando la imposición de la cocina mestiza como la de identidad nacional, hibridismo que tomó de base lo hispano-árabe ya modificado a las condiciones mesoamericanas, y enriquecido por la culinaria indígena aunque en medio de manifiesta resistencia.

La independencia dio a los criollos acceso a más mercados internacionales, y a las cocinas inglesa, francesa, italiana y alemana. De 1871 a finales del siglo XIX, gobiernos de oligarquía ladina agroexportadora crearon un auge de espejismo, de beneficio a sus intereses pero no a los del pueblo. La confiscación de tierras de la iglesia, pero principalmente comunales, fue desastrosa en la producción de alimentos para autoconsumo, e impuso trabajo agrícola forzado en las fincas de poderosos terratenientes, restando mano de obra a la agricultura tradicional. Por esa época se establecieron las primeras industrias de alimentos, irrumpió la cocina china e inició el dominio estadounidense.

Con el siglo XX, el aumento de la penetración económica y política de Estados Unidos alcanzó el ámbito de la alimentación. Gran parte de la novel industria nacional fue adquirida por sus firmas comerciales, la moda del consumismo prendió en los círculos más acomodados, contagiando a la juventud que se obnubiló con coca-cola, hamburguesas, jotdogs, panqueques, pollo frito, batidos (*milk-shakes*) y helados (*ice-creams*). Los expendios de comida rápida se hicieron comunes, en una plaza donde ya se comían espaguetis, pizza, raviolos, lasañas, wantán, chaomein.

Fomentada por publicidad masificada, en la Nueva Guatemala de la Asunción la comida rápida se hizo icono de la juventud y signo de estatus económico. Otros poblados permanecían relativamente aislados, hasta que el modelo capitalino alcanzó otras urbes y poco a poco poblaciones chicas. En la creatividad de las cocineras estas comidas sufrieron transformaciones caseras y llegaron a ser parte de la cocina popular. Llegó a diferenciarse un chaomein de casa de uno "chino", la pasta hogareña de la de restaurante y los jotdogs se volvieron "mixtas" y "shucos"¹⁰.

La cocina indígena se refugió y fortaleció en sus comunidades. La colonial, junto a acelerados procesos de ladinización, en poblados donde se concentraba el grupo social emergente, que impuso su arrogado hegemonismo para mostrarla como la cocina guatemalteca. A poco más de un siglo de iniciada tal postura, en la década de 1930 el denominado Comité de Turismo, precursor del Instituto Guatemalteco de Turismo, discurrió mercadear lo maya como atractivo exótico.

Llevadas las culturas originarias a mercancía turística, sus comidas, danzas, trajes, costumbres, ritos y espiritualidad fueron calificadas de "típicas". Irónicamente, comidas ladinas, en especial las enriquecidas con lo indígena, pasaron a "comidas típicas". El persistente criollismo se aferraba a su ideal de elite. En pugna de clases, vio la "comida típica" como corriente. El repunte de los ladinos

¹⁰ Meoño Artiga, L. P. 2008. *Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la ciudad de Guatemala*. Tesis, Lic. en Antropología. Escuela de Historia, Univ. San Carlos, Guatemala.

fue imponerla como "cocina nacional". En la actualidad, el criollismo remanente ve con desdén hacia la "comida típica" de los ladinos, y éstos a la de origen prehispánico.

Por el espíritu de exclusión social que subyace a la designación, el término "típico" contiene fuertes estigmas de clasismo. Los platillos que califica no componen "la comida guatemalteca" y no son "las representativas" de la cocina nacional popular. Más puede serlo la serie de comidas que nacen de los saberes y artes de los grupos indígenas, que son patrimonio cultural intangible de los pueblos originarios.



Los infaltables frijoles, plátanos, pan francés (canastito cubierto), queso, crema, café y cereal (mush) en un desayuno de huevitos, plato clásico de la cocina ladina guatemalteca. En La Casa de los Melaza, Barrio Jocotenango, Nueva Guatemala. Fotografía L. Villar Anleu, 18.06.11.

Categorías culinarias

Es cocina popular la del pueblo, la de cocineros y comensales anónimos. Es de transmisión generacional y espontánea, se ha construido a base de comestibles nativos y desarrolla relaciones etnobiológicas con recursos naturales identitarios. Se consume en un marco de identidad cultural. Para su estudio puede dividirse en tradicional y autóctona.

La cocina gourmet, su contraparte, es elitista. Deja el anonimato. Sus recetas y métodos son "patentes" individuales o corporativas y la transmisión generacional se pierde, sustituida por educación formal de fórmulas y procedimientos; cuanto más alteración consigan sus platillos a través de "novedades gastronómicas" se considera digna del mayor elogio.

Sistematización didáctica de la cocina por categorías descriptivas subordinadas

- Cocina popular
- Tradicional
- Cotidiana
- Sacralizada
- Ceremonial
- Festiva

- Autóctona
- Familiar
- Globalizada
- Cocina gourmet
- Nacional
- Internacional

La cocina popular tradicional es de alta genuinidad y se caracteriza porque se basa en el uso de comestibles nativos y su fin primario es el consumo hogareño y en estructuras sociales definidas, dentro de ellas hermandades, cofradías, asociaciones, familia ampliada. Evoluciona dentro de aconteceres colectivos. No es estática. Es autóctona la que puede conservar artes y saberes populares o incorporarlos, emplear comestibles nativos o sustituirlos pero su fin primario es la venta pública. Por esto se halla más sujeta a cambios que la tradicional. Mantiene procedimientos artesanales, aunque puede alcanzar niveles de industria popular.

La cocina cotidiana es la del día a día, la habitual; sacralizada la que se integra a manifestaciones de la cultura espiritual, ceremonial la comida dedicada a protocolos sociales comunitarios, y festiva la que completa el marco de fiestas y celebraciones. En la categoría de cocina autóctona, la familiar es la que más se aproxima a los tipos tradicionales, en tanto que la globalizada se aleja de ellos en forma directamente proporcional al grado de industrialización y de globalización del mercado.

No es necesariamente obligado disponer de platos distintos en cada categoría. Lo que los distingue es su concepción, simbolismo, el sentido y el fin para el que se preparan. Aunque los referentes materiales son atributo diferenciador, es el concepto-símbolo el que modifica la cualidad biológica de una comida y la lleva de lo material a lo social y espiritual. El capital de mercado y la industria suelen llevar a comidas sin identidad social, inmersas en modas "chic", esnobismo e irreverente mercantilización de la cultura popular.

Por esto, o por arraigos culturales, es que muchas comidas pueden ubicarse en más de una categoría. Una división que es más didáctica que real no califica su índole, solo las sitúa en el contexto en que se aprovechan. Los tamales son buen ejemplo. No es posible trazar límites precisos entre categorías. Invariablemente, de la cotidiana pasan muchos platos distintivos a otras. La cotidianidad no impide que se les sacralice cuando el ansia espiritual del Hombre lo requiere, y que sacralizadas se fijen en el imaginario colectivo como tales. Tampoco que articule signos y símbolos al comportamiento social y así nutran la cocina ceremonial, o a la festiva si la ceremonia es más profana.

Etnogeografía culinaria

Dado el corto espacio disponible para hablar de geografía culinaria, solo pongo nombres de comidas populares junto a los de lugares evocados. Sin ton ni son. Los que la

geografía etnocultural ha ido colocando por todo el país, de una cocina ahíta de colores, olores y sabores, de lugares, gente y tiempos, de poesía y sentimientos. Síntesis de la cualidad de la comida para comerse, pensar y amar. Para integrarse cada persona, emotiva y físicamente, a la comunidad que le da identidad y cultura.

Al fijar distribuciones, la cocina ata su esencia a la biogeografía de recursos alimentarios y a grupos etnoculturales que han forjado con ellos sus predilecciones culinarias. Comidas particulares, en espacios geográficos finitos, imprimen identidad a pueblos articulados al aprovechamiento de linajes nativos, cultivados o silvestres. El alto consumo de maíz, en multitud de preparaciones, ocurre en el área primaria de cultivo, paralelismo que no necesita explicaciones para evidenciarlo.

Se puede hallar razones del por qué las comunidades reclaman como suyas algunas comidas. Entre el orgullo local, generador de sentimientos de pertenencia social, más la arrogada paternidad del platillo, de su evolución material y cultural y de cómo enlaza el entorno ecológico, la apropiación de la identidad es consecuencia lógica. Sea o no exclusividad culinaria de un grupo en particular, del que lo pretende como suyo, se enarbola como referente local. Es común relacionar *kaq'iq'* y *b'oj* con Cobán, por extensión con Alta Verapaz. Hablar de *shecas* y *paches de papa* es hacerlo de Quezaltenango, de Petén por *bollos*, *caldo de chaya* y hongos *xiq'inche'*. La ciudad de Totonicapán se identifica con el caldo *tob'iq'*, Rabinal con el atol de *chilate*, Mazatenango con la *iguana en iwaxte*, Santiago Atitlán con el *patín*.

Combinación de biogeografía de comestibles y cultura culinaria da fuerza a los patrones gastronómicos de Izabal y la cocina garífuna. A platillos como los señalados antes, vale agregar cómo la magia de lo garífuna cautiva la cocina caribeña a la par que la confluencia de otras comunidades se expresa con identidad propia. Tal los *q'eqchi'es* de Izabal en su condimentado plato de pescado al vapor, el rico *pachay* del valle bajo del Río Polochic.

Cómo la aldea marina de Monterrico, Santa Rosa, no ha de enorgullecerse de su caldo de mariscos *chirín*. De manera equivalente, a lo largo del litoral costero se repiten los mariscos: camarones empanizados, al ajillo o en mantequilla, frituras de pescado... Puesto que es zona de vida de reptiles silvestres, los *iwaxes* de iguana o lagarto no son ajenos a Suchitepéquez y Retalhuleu.

Condiciones semejantes explican la distribución de los *caldos de carnero* en el altiplano occidental. Aquí la condición es el vínculo a un recurso doméstico, producto de la crianza de animales. La variable que dirige la relación está en el ambiente, en el clima principalmente, que favorece el cuidado de ganado lanar en regiones templado-frías y la apetencia por platos calientes tipo caldo. El resultado es que llegan a tipificar comunidades como Concepción Chiquirichapa (Quezaltenango), Cunén (Quiché), Tejutla (San Marcos) y Todos Santos Cuchumatán (Huehuetenango).

El paso de la historia deja huellas. El legado de Santiago de Guatemala (hoy La Antigua Guatemala), reelaborado

por sincretización con la cocina indígena deleita el paladar nacional con una larga serie de azucarados manjares. No menos delicada la herencia salada: *chojín* de rábano picado y chicharrón molido, *revolcado* de cerdo, *tiras* de panza en chirmol de miltomate, *piloyada*, *fritangas* y *frituras*. Clara influencia europea es la de los embutidos, en especial *longanizas*, *chorizos* y *morongas*.

La Nueva Guatemala de la Asunción tomó la cocina de Santiago y afianzó sus platillos. Aunado a la historia y a las necesidades de su población, el cosmopolitismo que le da ser gran ciudad le dejó conservar el matiz hispano, absorber comidas de pueblos vecinos y desarrollar su propia culinaria. *Enchiladas*, *gallo en chicha*, *arroz con pollo*, *repollo en recado frito*, *asados de carne*, *salpicón*, *arroz negro*, *panes*, *manjar de leche* entre ellos. Aprovechó los pinoles, el chocolate y chicharrones de Mixco, los envueltos en huevo de San Pedro Ayampuc, la pescadería de Amatitlán, *puliq'es* de San Juan y Santiago Sacatepéquez e irradió la cocina ladina.

La Perla de Oriente, Chiquimula, mezcló lo hispano y lo garífuna en su *pollo guisado*. Pero también enarbola la sabrosura del *picado de carne*, fritura de carne molida ricamente bañada en especias y hierbas aromáticas, empleada para dar materia a ricas *tostadas*. No se quedan atrás los *ejotes revueltos en huevo*. Suprema tierra de las *mutas*, delicado alimento arrancado a la Naturaleza.

Orgullos culinarios quezaltecos son los *tamales de arroz* y los *paches de papa*. Semejante fama han ganado sus pepianes, jocones, shecas, quesos de tusa de Sija y Ostuncalco y el aclamado *caldo de frutas*, bebida nacional de Salcajá, lograda por maduración de un licor comercial con frutas: manzana, pera, cerezas locales, ciruela, mamey, membrillo y nance, canela en raja y azúcar. Las shecas han ganado fama por su gusto y tradición, aunque en eterno pleito filial con los *shecanos*, la gente de San Pedro Sacatepéquez, San Marcos, que las reclama como suyas.

En la excepcional cocina de Las Verapaces, nombres que evocan el hechizo de rancherías con aroma a *tz'uujes*, *boxboles*, *q'ibeles*, flor de ayote en *utz'u'ujkum*, el sacralismo del *xut'*, el vigor del *kaq'iq'* y del *chilate* y la suave dureza del *boj*. Ayotes, güicoyes y pepitoria en un universo especializado en hacer escudillas de morro artísticamente decoradas, *jícaras* que sustituyen a vasos y tazas y *tecomates* para transportar líquidos. Aquí la cocina no solo creó platillos característicos, también utensilios arrancados a la Naturaleza para disfrutarlos a plenitud.

Petén es un arcón culinario que satisface las exigencias de amantes del buen comer. Platillos de gran pureza expresiva venidos de ancestrales recetas, artes de cocina, formas de recolección de alimentos y empleo intenso de comestibles locales. Un mundo de fuertes sincretismos culinarios e invención de platos originales, como el caldo de chaya, caldo de venado con chaya, caldo de palmito, bollos, tamalitos de elote, *xpasa'*, *xiq'inche'*.

Los bollos, tamales de maíz envueltos en hoja de plátano, son muy variados. Los hay de *ixpelón*, una variedad de

frijol de grano grande que se usa tierno; también de frijol, chaya, izote, carne picada y palmito. Estos últimos son peculiares, ya que su sustancia es el sobrante sólido del caldo de palmito del día anterior (si ha quedado algo). Los tamalitos de elote de la cocina petenera difieren de los de otras partes del país. Son salados y, además, se les agrega carne, variación que da un producto muy parecido a los populares chuchitos.

Jalapa, al suroriente, ha erigido mucho de su fama gastronómica por la fuerte producción de lácteos, de gran calidad. Además del exquisito pollo en crema con loroco, otro caldo apreciado es el de pollo con retoño de güisquil. Se le llama *pollo con puntas de güisquil* o *caldo de pollo con guías de güisquil*. Imposible no mencionar su *sopa caldosa de frijol blanco*, platillo que une los granos de frijol a un recado de tomate, cebolla, ajo, pimienta gorda, yerbabuena o culantro (al gusto) y sal.

Ocurre a veces que algunas preparaciones parecen tan simples que la gente no percibe su singularidad como expresión de bocados únicos. Es el caso del repollo picante de Amatitlán y Taxisco, una forma deliciosa de preparar el chile para que el comensal condimente a su gusto las *tostadas*, frituras y asados de que dispone para alimentar cuerpo y emociones. En Amatitlán, el humeante plato de mojarra frita, que hace el orgullo de la cocina local, adquiere rango de bocado de dioses cuando se adereza con este chile.

Algo así pasa con los *joq'es* de San Andrés Semetabaj, tortillas de elote tierno cocidas al comal que suelen llevarse como avío de viaje y comida de campo. Llegan a tener tanto valor identitario como el *caldo de papa* de Joyabaj, el *pollo encebollado al vapor* de Chiquimulilla, el *puliq'* de San Francisco de Panajachel, las *mojarras fritas* de Río Dulce o Amatitlán, el *chirín* xinka de Monterrico o la eterna dulcería de todas las casas de Guatemala.



Cohesión familiar alrededor de una comida sacro-festiva, en las gradas del templo de San Jorge la Laguna, Sololá, el día de la feria patronal. Fotografía L. Villar Anleu, 25.04.2010.

La dulcería popular

La fracción melosa de la cocina popular expresa todo el vigor de la fusión de las culturas prehispánica y europea, cuya pléyade de golosinas, de gran variabilidad, es consecuencia de una elevada especialización culinaria. Une el gusto hispano-árabe por los manjares azucarados al consumo de vegetales nativos, y de ahí surgen productos de extrema exquisitez. En Guatemala el arte de hacer dulces se fundó en la Colonia, a partir de 1524, con la invasión hispana del territorio, cuya avanzada portaba la fuerte influencia árabe tomada durante la ocupación mora de sus tierras.

Apenas a cuatro años de iniciada la época Colonial, la ciudad de Santiago de Guatemala, la señorial capital, estaba rodeada de las milpas de los vecinos españoles. Tal era la denominación de los solares que les fueron cedidos para cultivar caña de azúcar y trigo, productos suyos tan requeridos en su dieta como el frijol y maíz nativos que ordenaban les cultivasen allí mismo. Surgen paralelamente los primeros *ingenios* y *trapiches*, y molinos para el grano. Y así, el azúcar y la panela se incorporan a las despensas coloniales como productos indispensables, a los que más tarde habrá de sumarse la *miel blanca*. Para los pobladores originales no eran un imperativo, aunque ellos ya incorporaban el gusto dulce a algunas de sus bebidas.

Las mieles silvestres, y jarabes como el de maguey (agave), fueron algunas de las fuentes edulcorantes prehispánicas. De ellas se considera a la miel de doncellitas como la principal. Se sabe que el chocolate la incorporaba. También se cree que eran aficionados al néctar de flores de *kanaq'*, árbol que ocupaba lugar preeminente dentro de su cultura espiritual. Pero la dulcería proveniente del mestizaje es una etapa avanzada, que requiere procedimientos de cocina para alcanzar el producto final: un dulce casero.

Una vez nacida la práctica dulcera y establecido el gusto por los postres caseros, empieza el fijamiento cultural de aquellos que han de servirse al terminar una cena, o quizás luego del almuerzo, o a media tarde. ¿*Platanitos en gloria* tal vez? ¿O un *mole de plátano* que sintetiza la amalgama cultural con el chocolate americano, la canela y el ajonjolí del Viejo Mundo, y el plátano que se incorpora después? ¿Qué tal *camotes en miel*?

Con el paso del tiempo, postres que nacieron al calor de fogones de leña entre paredes de adobe recubiertas de blanqueado estuco, se convierten en manjares de gran tradición, referentes de la dulcería artesanal guatemalteca: *chancletas de güisquil*, *duraznos en miel*, *garbanzos en miel*, *ayote en miel*, *jocotes en miel*, *higos en miel*, *mangos en miel*, *piña dulce*, *rellenitos de plátano*, *ante de camote*,

arroz en leche, manjar de leche, pudín de elote, pudín de güicoy, torrijas, buñuelos, molletes, turrón, matagusano, encanelados, jalea de manzanilla, jalea de membrillo, jalea de fresa, tortitas de yuca, cerezas en miel con manjar de leche, entre muchos más.

Evolución inevitable: de lo casero se pasa a la comercialización dulcera. De ella surgen *conservas*, *bocadillos de coco en tusa*, *canillitas de leche*, *zapotillos*, *chupetes*, *quiebra-dientes*, *anisillos*, *alborotos*, *melcochas*, *alfeñiques*, *niguas*, entre otros. Por antecedentes históricos, elaborada confección e inconsciente incorporación cultural, no extraña que sea Santiago de Guatemala, hoy La Antigua Guatemala, el emporio de la dulcería popular. Tampoco que de ahí pasara, con las costumbres y gustos criollos, peninsulares y mestizos, a la Nueva Guatemala de la Asunción, Quezaltenango, Cobán, Esquipulas, Amatitlán y las "fábricas" de San Martín Jilotepeque, por ejemplo.

Determinados pueblos se dicen ser los representativos de ciertos dulces. Así, se nombra como tradicionales de Amatitlán a la llamada *pepitoria*, a los *matagusanos*, *mazapán*, *chancaca* y la colorida serie de *dulces de colación*. Cobán reclama lo suyo con los singulares *café con leche*, Santiago de Guatemala con los harinosos del tipo de los *nuégados* y *tartaritas*, Quezaltenango con *espumillas*, Livingston con el singular *pan bon* que lleva panela, anís y canela.



El sutil paso de la dulcería casera a la venta de caramelos. *Dulces de coco* procedentes de Malacatán, San Marcos, hechos y envueltos a mano y comercializados en tiendas tradicionales. Fotografía L. Villar Anleu, 06.06.09.

Grandemente inexplorado todavía el mundo el de la dulcería popular, es, sin duda, un arcón de sorpresas y delicadezas. Como la especial caja fuerte de un banco, es expresión de una dulce tradición culinaria en el país.

Epílogo

La *Cocina*, el arte que acumula saberes populares e identidades culturales a la alimentación de los pueblos, es más que un simple conjunto de experiencias, recetas y procedimientos. Además de manos, bocas y panzas, en la composición de su centro de expresión hay mentes y corazones; esto es, conocimientos y afectos.

Y no trata únicamente de la habilidad de hacer comidas, de *cocinar*, en el mejor sentido del término, sino también de conductas grupales, comportamientos colectivos que han fijado *protocolos alimentarios*. El modo de sentarse a la *mesa*, la posición que debe ocuparse en la misma, la prelación al servirse los alimentos, la manera de *comer*, lo que se habla y dice, la práctica de la sobremesa... en fin, ese conjunto de artilugios que tanto marcan y definen alrededor de las relaciones de sociedad.

Cocinar y comer constituyen extremos en una variada serie de expresiones de la alimentación. El primero, muy relacionado a las ancestrales prácticas de recolectar, cazar y pescar, articula artificios de cultivo, crianza y transformación de comestibles por el fuego a la creación de patrones culturales que identifican a pueblos, familias e individuos. Lo mismo que el segundo, el sutil *arte de la mesa*, de tanto valor si ocurre alrededor de un fogón instalado en el suelo o frente al mueble cubierto de impecable mantel, sea sentado sobre una piedra o en una silla de mullida base.

Un conglomerado piensa, imagina e innova, y por esas vías su imaginario crece y se robustece. Las experiencias primigenias se van ligando a nuevas ideas, y por ellas los *saberes de pueblo* evolucionan y se fijan como rasgos culturales. Más de una mente está tras ello, creando, forjando obras que nunca llegan a registrar autorías. Cubierto por tal anonimato nunca podrá saberse, por ejemplo, quien descubrió las propiedades de los rescoldos del fuego, de las cenizas, en el proceso de nixtamalizar el maíz. Quién y cómo las sustituyó por cal viva (carbonato de calcio) en una química portentosa en su simplicidad, de la que ahora buena parte de la humanidad se beneficia.

Nada podrá saberse del lejano antepasado que ideó el complicado método para pasar de granos de cacao a humeante taza de *chocolate*. Un proceso seriado en el que cada etapa resulta crucial: cosechar, secar, fermentar, limpiar y tostar reducen ciertas sustancias fuertes en los granos y hacen que la bebida final resulte grata y saludable. Luego, moler, amasar y moldear la pasta facilitan la preparación de la bebida, tanto como la transportación de la materia cuando tal acción es necesaria. Y más aún, se descubrió que podía ser condimentada para incrementar sus propiedades: achiote, chile, orejuela, vainilla... Operaciones extraordinarias que en la época actual podrían representarle innumerables méritos y regalías a su autor.

Un platillo sacralizado cuya composición fácilmente puede superar el medio ciento de constituyentes no sale del sombrero de un prestidigitador, ni de debajo de su manga. El *fiambre*, que en armonioso equilibrio reúne vegetales, carnes y quesos, se ha rodeado de deliciosas leyendas relativas a su origen, pero sin revelar la paternidad de su creación. Todas las croniquillas colocan a una cocinera en la génesis... ¡Y claro, si es en sus manos donde el *hecho culinario* se hace materia!

En el dominio de la Cocina Popular, el pensamiento innovador y la puesta en práctica de las ideas son componentes de un mecanismo indivisible. Es el *arte culinario* en esencia pura. Cómo nace, cómo se desarrolla y evoluciona, y de qué manera se fija en los patrones de *identidad cultural* son elementos susceptibles de ser conjeturados. Pero a quién se deben el nacimiento, desarrollo y evolución no. Es posible interpretar el entorno, imposible descubrir a las primeras actrices.

Así, en femenino, porque es indudable que en la cocina popular guatemalteca son las mujeres las que tienen la mayor parte del mérito en la excelencia alcanzada, si no todo. Localmente es a ellas a quien se debe la invención de la agricultura de linajes nativos. Ellas conservan germoplasmas útiles a través del manejo innato de huertos familiares. Son quienes piensan la cocina, renuevan procedimientos, ajustan procesos, seleccionan ingredientes, inventan fórmulas, perpetúan las recetas y enseñan el *arte* en calidad de *saber popular*.

En una Cocina que dispone de tantos platos como artifices hay tras ellos, ni una sola de sus insignes hacedoras ha legado su identidad personal. No obstante, por la ejecución de milenarias prácticas mantienen, a la vez que refrescan, el dinamismo de hechos culinarios que han llegado a constituir *comportamientos colectivos*. Y lo hacen de manera callada, con dejos de una humildad rayana en acatamiento ciego a las normas de una sociedad que, biológicamente, vive de su trabajo.

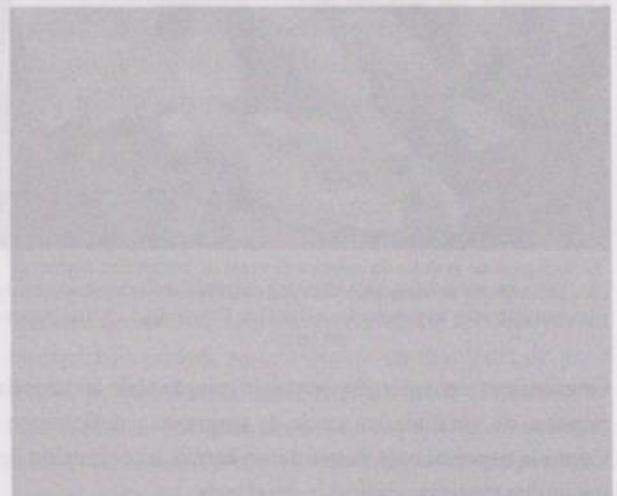
¡Y si pues! Si el *comer biológico* es uno de los fines inmediatos de su dedicación, luego el *comer social* cubre y ennoblece a la simple animalidad. Las comunidades, sin proponérselo conscientemente, llegan a construir costumbres que determinan pautas conductuales identitarias. Y la Cocina hace de sus platillos *tradicionales* motivos *sacros, ceremoniales, festivos o cotidianos*; de sus preparaciones *autéctonas*, comidas *familiares* o medios para lograr el enriquecimiento de comidas *globalizadas*.

Cuando las primeras luces del alba apenas si hieren la oscuridad de la noche que se va, muchísimas cocineras ya han puesto al fuego el maíz para preparar el nixtamal. Todavía Venus brilla a plenitud en la negrura del cielo, como refulgente lucero que por eso mismo se llama *Nixtamalero*. Finalizan su jornal eterno cuando otros luceros están en ese mismo cielo, cuando la familia aún descansa, porque todo debe quedar limpio y ordenado, desde utensilios hasta los comestibles que servirán para mañana.

Las forjadoras de la gloria culinaria empiezan su diario pensar y hacer en las sombras matutinas, los cierran tarde en el anochecer. Pero la sublime obra ilumina el día, lo llena de colores, olores, sabores e imágenes para el gusto, deleite y nutrimento de los dichosos que han de disfrutarla.

Eso es la Cocina Popular guatemalteca: un portento edificado en el anonimato. Construido a partir de comestibles nativos, reformulado con los aportes del Período Hispánico y mantenida su pureza aún con insumos contemporáneos, forma parte de la cultura de los pueblos. Así que, en cada bocado que se lleve a la boca, distinguido amigo mío, sírvase pensar en la grandeza de las mentes, manos y corazones por las que existe, las que han permitido que la excelencia sea.

Mi gratitud a quienes cocinan. Por ellas vivo y disfruto la vida y los platillos que producen, de ellas he aprendido y de esa cuenta me he enriquecido con *saberes de pueblo*. Este ensayo es un tributo a su silente magna obra. Aspira a ser un homenaje al anonimato individual que se eleva a esferas celestiales a través de la comida. Anhela, además, acabar con otro anonimato, con el que agobia a las cocinas prehispánica e indígena debido a remanentes estigmas de tiranía de colonialismo excluyente, un imperialismo que por siglos ha negado el valor de los aportes culinarios indígenas a la gastronomía contemporánea.



Bibliografía citada

Anónimo. s.f. **Memorial de Sololá; Anales de los Cakchiqueles**. Versión de A. Recinos, 1ª reimpresión, 1980. Fondo de Cultura Económica, México. p1-207.

Anónimo. s.f. **Popol-Vuh. Las antiguas historias del Quiché**. Versión de A. Recinos, 1998. Piedra Santa, Guatemala. 270p.

Arrivillaga Cortés, A. y A. Gómez Davis. 1988. **Antecedentes históricos, movilizaciones sociales y reivindicaciones étnicas en la costa atlántica de Guatemala**. En: Consejo Superior Universitario Centroamericano (ed.), *Estudios sociales centroamericanos*, 48. San Pedro, C. R. p35-47.

Englenton Arzú, B. L. 2005. **Guía Instrumental con información básica sobre la Cultura Garífuna, en los Municipios de Livingston y Puerto Barrios**. Universidad de San Carlos, Fac. de Humanidades. Inf. E.P.S. Guatemala. 264p.
Girard, R. 1977. **Origen y desarrollo de las civilizaciones antiguas de América**. Editores Mexicanos Unidos, México, D.F. 394p.

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

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

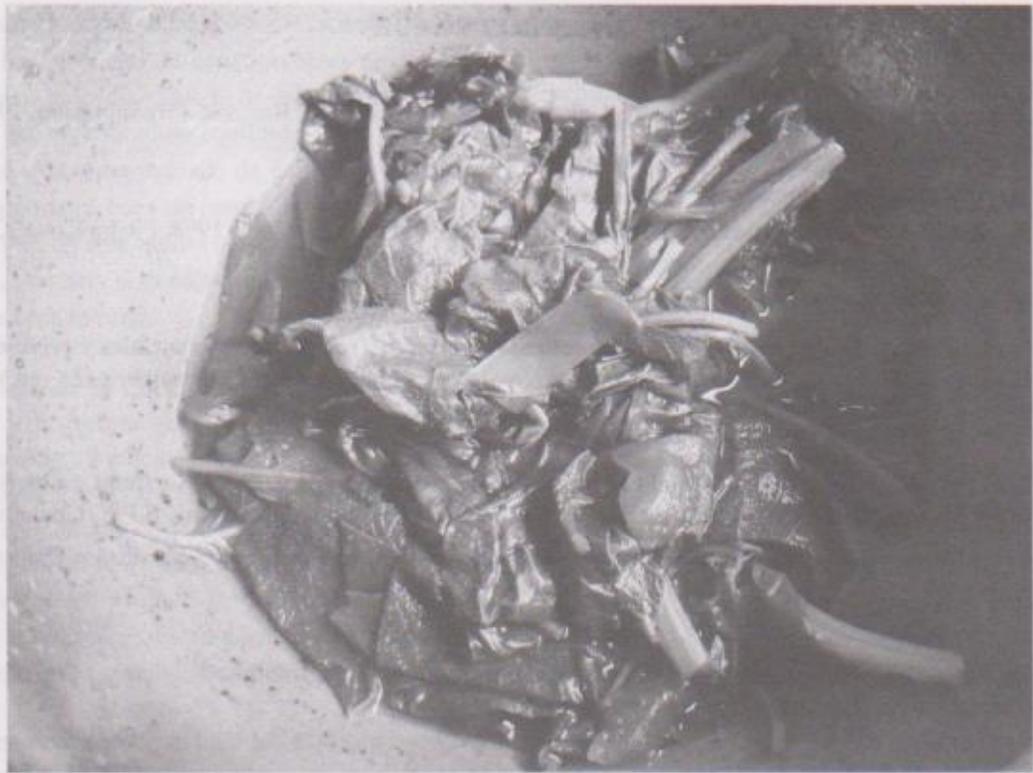
Meoño Artiga, L. P. 2008. **Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la ciudad de Guatemala**. Tesis, Lic. en Antropología. Escuela de Historia, Univ. San Carlos, Guatemala. 141p.

Montano, de, J. N. 1994. **Recetas de cocina**. 14 ed. Litografía Kosmicolor, Guatemala. 404p.



Los gustados *tacos* muestran el profundo sincretismo culinario entre lo maya ancestral y lo hispanoárabe introducido en el siglo XVI. La tortilla de maíz y el chirmol (salsa) de tomate son mayas, la tendencia a la fritura y el relleno de carne hispanos. Nueva Guatemala de la Asunción. Foto Guillermo Vásquez, 03.05.2009.

Investigación Folklórica y Etnográfica en Guatemala y sus regiones



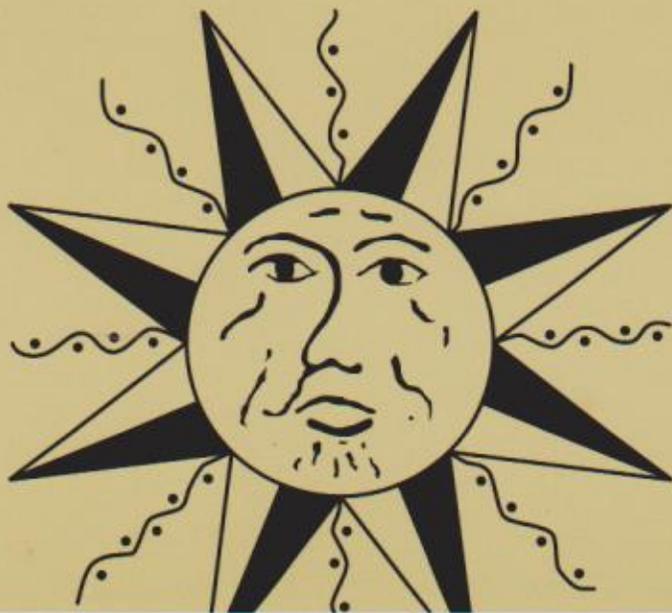
Preparado de hierbas cocidas, con chirmol ligero de tomate. La concepción prehispánica se reelabora al sustituir las especies nativas originales (bledo, hierbamora, quilete) por las introducidas a partir de la invasión del siglo XVI. Se ilustra una escudilla de acelgas. Nueva Guatemala de la Asunción. Fotografía Guillermo Vásquez, 03.05.2009.



Atol blanco, la genuinidad de la herencia prehispánica maya en una bebida muy tradicional, enaltecida por considerarse cuasimilagrosa. La escudilla de barro y la jícara originales han sido sustituidos, para un gusto más ladino, por tazón de melamina y cuchara plástica. Nueva Guatemala de la Asunción. Fotografía Guillermo Vásquez, 03.05.2009.



Uno de los platos insignia de la cocina ladina sacro-ceremonial es el *fiambre*. Muy barroco, como lo califica el maestro Celso A. Lara Figueroa, es producto de la Colonia. Exclusivo de Guatemala y de los primeros dos días de noviembre, constituye una gran ensalada de verduras, carnes y quesos, con variedad de adornos tomados de la imaginación y de la tradición Nueva Guatemala de la Asunción. Foto Guillermo Vásquez, 03.05.2009.



Centro de Estudios



Folkloricos

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

Director

Celso A. Lara Figueroa

Asistente de la dirección

Zoila Rodríguez

Investigadores titulares

Celso A. Lara Figueroa

Alfonso Arrivillaga Cortés

Aracely Esquivel Vásquez

Artemis Torres Valenzuela

Investigador musicólogo

Enrique Anleu-Díaz

Investigadores interinos

Anibal Dionisio Chajón Flores

Matthias Stöckli

Fernando Urquizú

Deyvid Molina

Preservador del patrimonio cultural

Mario Rodríguez Esquivel

Corrector de pruebas

Guillermo A. Vásquez González

Centro de documentación

María Eugenia Valdez Gutiérrez

Diagramación de interiores y

montaje de cubiertas

Cristian Alexander Hidalgo

Fotografías de portada

Luis Villar Anleu

Fotografías de interiores

Créditos citados