

BEBIDAS TRADICIONALES DE SALAMÁ, BAJA VERAPAZ

Ericka Anel Sagastume García

Introducción

La alimentación es un acto que abarca varias dimensiones del comportamiento social, no se trata únicamente de saciar el hambre al consumir alimentos. La alimentación logra evocar aquellos valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un plato o en una preparación.

La gastronomía de Guatemala puede interpretarse como un espectáculo de colores, olores y sabores que rinden tributo a la naturaleza y a quien las crea. Este es el caso particular de las bebidas tradicionales que representan regiones y comunidades que conservan la producción en su forma tradicional, es decir de manera artesanal. Cabe mencionar que no todas las bebidas están destinadas al consumo familiar puesto que algunas

se fabrican con el fermento de frutas, las cuales, representan elevados grados de alcohol; también las hay del tipo que se consideran ceremoniales. Sin embargo y en la mayoría de los casos, se tratan de bebidas que incluso se consideran nutritivas, energizantes, curativas, saludables, económicamente accesibles y de fácil preparación.

Las bebidas tradicionales que a continuación se mencionan, resguardan características únicas que representan un gusto particular entre los salamatecos. El presente artículo contiene una breve descripción sobre tradición gastronómica, el legado de la cocina prehispánica, en cuanto a las bebidas se refiere, bebidas que reflejan la cultura e identidad de los salamatecos, así como una breve descripción y simbolismo de algunas bebidas tradicionales.

Gastronomía y tradición

Con el paso de los años se han generado conocimientos que giran en torno al ambiente natural y social. Esto ha permitido que los guatemaltecos satisfagan las necesidades de alimento, vivienda, vestido, etc. La alimentación constituye un factor de vital importancia en la sociedad, pues quién en los tiempos modernos no hace al menos tres tiempos de comida.

Según refiere Igor de Garine,

al fin de la segunda guerra mundial se desarrolló la escuela del estructuralismo y Levi- Strauss identificó la comida como un campo fundamental de investigación. A través del cual, se puede esperar descubrir en cada caso la manera con que la cocina de una sociedad obra como un lenguaje a través del cual expresa de manera inconsciente sus estructuras (1999:14).

La gastronomía en sí, no solo trata sobre el reflejo cotidiano de deglutir alimentos y bebidas; refleja todos aquellos elementos que identifican y caracterizan las manifestaciones propias de una cultura, la identidad de un individuo, de un pueblo y en general de una comunidad o región. El desarrollo de aquellas destrezas culinarias, creadas en el imaginario de un pueblo que, con la combinación de una serie de ingredientes se convierten en alimento, se caracteriza por ser parte esencial de

aquellos conocimientos que se transmite de generación en generación, creándose así una “tradición” (De Carvahalo Neto, 1977:204).

Con lo anterior se podría entender que para consolidar la identidad de un pueblo, todos aquellos platillos que lo identifican, definen sus rasgos más característicos y le confieren un toque especial y de gusto privilegiado, ya que a través de los mismos se estimula el sabor, olor, colorido y texturas de aquellos ingredientes que la conforman y que forman parte de la gastronomía tradicional.

Las bebidas, legado de la cocina prehispánica

La cocina guatemalteca, va más allá de lo que se come tradicionalmente en los festejos patronales de los pueblos. Lo que se cocina en el hogar, preparado con productos del suelo, empleando técnicas culinarias de forma similar a como lo hacían los ancestros, es la base de la cocina criolla, la que surge en Guatemala, original y sabrosa y que debe ser valorada como parte de la identidad nacional.

Profunda y longeva ha sido la influencia indígena en el arte culinario, lo que constituye uno de los tantos elementos que permiten comprender la identificación con la cocina mesoamericana. Sin embargo, el sello impreso por los conquistadores españoles, que con numerosos productos de su país y de los pueblos vecinos sometidos por ellos, enriquecieron

las costumbres alimenticias de Mesoamérica, al mismo tiempo que vieron transformarse las suyas al contacto con los pueblos aborígenes. Es difícil a ciencia cierta determinar quién influyó primero a quién, ya que las tradiciones alimentarias, se forman por medio de un proceso siempre cambiante (Villar, 2012:24-27; Chajón, 2012: 68 y 69).

A diferencia de lo que se piensa, “sólo maíz, frijol y calabazas”, cuando los españoles llegaron al nuevo continente se encontraron con una enorme diversidad de plantas cultivadas y con cocinas que, aunque para ellos extrañas y sorprendentes, eran abundantes y en algunas regiones, muy refinadas. Prueba de ello es lo que refiere Díaz del Castillo a cerca de los banquetes de Moctezuma, *porque cotidianamente le guisaban gallina, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, puercos de la tierra, pajaritos de caña, palomas, liebres y conejos y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra, que son tantas que no las acabaré de nombrar presto* (2009:237)

Sin embargo, no todo se trataba de comida sólida, sino también de bebidas algunas nutritivas, otras medicinales y también las había embriagantes. El Popol Wuj, libro sagrado de los k'iche's, hace referencia que cuando los cuatrocientos muchachos creyeron derrotar a Sipakná, primer hijo de

Wuqub Kak'ix, ser mitológico y vanidoso que asumía ser el sol, y quien les había ayudado a trasladar los troncos para la construcción de una cabaña; fabricaron su bebida, la que debía reposar por tres días y luego de tres días brindarían por su construcción, por su cabaña, “se emborracharon todos los muchachos” (Sam, 2012:31). Lo anterior hace referencia a una bebida fermentada y embriagante pero no indica los ingredientes empleados para la elaboración de la bebida. Cabe mencionar que, en la actualidad, los miembros de la cultura poqomam y xinca suelen celebrar la construcción o remodelación de una casa con el tradicional chilate, el cual consta de un atol y no de una bebida embriagante, a base de maíz y que emplea tres cocimientos.

Tomás Gage, en su obra “Los viajes de Tomás Gage en la Nueva España”, también describe

Una bebida extraña de los indios... los indios hacen entre ellos ciertos brebajes mucho más fuertes que el vino, y los fabrican en grandes cántaros o jarros de barro traídos de España; donde echan un poco de agua llenándolos después con melaza o jugo de caña de azúcar o de un poco de miel, poniendo también para endulzarlo y darle fuerza, raíces y hojas de tabaco y otras raíces que hay en este país y que saben son propias para esta operación. Yo he visto en algunos

sitios echar en los cántaros un sapo vivo. Después de esto cierran el jarro y lo dejan fermentar todo junto durante quince días o un mes, hasta que esté bien fermentado, que el sapo esté consumido y la bebida haya adquirido toda la fuerza que ellos desean; entonces abren el jarro y convidan a beber a todos sus amigos, lo hacen ordinariamente por la noche... no dejan de beber hasta que estén enteramente borrachos. Esta bebida se llama chicha (2010:350)

Gracias a la obra Recordación Florida de Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán,

La gastronomía guatemalteca podría rescatar un buen número de comidas en vías de extinción, por ejemplo, las diversidades de atoles: atol blanco, atol agrio, neotinatole, chilate, epazoatole, chianatole, tlamizatole, culatole, champurrado, cozcoz (2012:52).

Al tratar el tema específico de las bebidas, el maíz y el cacao formaron parte fundamental de la gastronomía de Mesoamérica. La importancia del maíz en la historia de muchos pueblos prehispánicos, se ha visto reflejada en sus mitos y creencias, en sus festividades y en su vida diaria, porque de la gramínea habría sido creado el hombre:

He aquí el principio de cuando se pensó en la creación humana y de cuando se buscó la naturaleza de su cuerpo. Dijeron entonces Alom K'ajolom; Tz'aqol Bitol; Tepew Q'ukumatz, así llamados... que aparezcan los que sustentan, los que nutren... que aparezca la humanidad... Sólo fueron mazorcas amarillas, mazorcas blancas su carne; sólo de masa de maíz fueron sus piernas, los brazos humanos... sólo masa de maíz fue utilizada en la creación de sus carnes (Sam, 2012: 110-113)

Fuentes y Guzmán refiere que:

el grano del maíz se extiende por alimento, en poción siempre regalada y siempre de nutrimento provechoso, es un agregado de gustosas y útiles diferencias, que generalmente se llama atole en toda esta Nueva España” (2012:384).

Los atoles son bebidas calientes, espesas, ricas en féculas, populares en todos los estratos sociales. La mayoría se hacen de maíz nixtamalizado como en el atol blanco (Villar, 2012:204). El tratamiento que se le ha dado al maíz desde tiempos remotos y que es conocido como nixtamal, Fuentes y Guzmán, lo describe como la “diligencia de cocerlo con un poco de cal, o donde no la hay con ceniza, y lavado en unas ollas agujereadas como las regaderas, á que llaman pichachas”. (2012:382).

La nixtamalización del maíz le confiere un mejor aporte nutricional, convirtiéndolo en un alimento que aporta proteína de mejor calidad, por lo que es mejor asimilado y aprovechado por el organismo (Paredes; Guevara y Bello, 2009: 62-70). Los salamatecos denominan al procedimiento de cocer con ceniza, con el término de pixquear y de igual manera como en la prehispania, realizan el lavado en coladores plásticos (recipientes hondos y agujereados).

Aparte del proceso de nixtamalización, para la preparación de atoles también se requiere que el grano sea tostado y molido como en el caso de los pinoles. Existe variedad de atoles y Villar refiere que, en la época actual también se elaboran atoles a base de aba, yuca, arroz, avena, cacao, pataxte, plátano, guineo y mazapán. La denominación atol se deriva del náhuatl, de la raíz *alt* que significa agua y el diminutivo despectivo *tol*, para así formar atolli, o agüita. (2012; 204).

En la región guatemalteca, no existe atol que no se contemple como bebida sagrada: nutritiva, energizante, curativa, saludable, de fácil acceso y simple cocción. Entre los que son de legado prehispánico, y que se abordarán más adelante en éste artículo, se pueden mencionar al atol blanco, atol shuco, chilate y pinol. Aquellos que surgen del mestizaje culinario de la cocina colonial son el atol de plátano, de haba, arroz en leche, arroz con chocolate, súchiles, avena y ponche de frutas.

En cuanto a la bebida del cacao, se logró a través de un proceso de nixtamalización. A diferencia del maíz, para el cacao se hervían las semillas hasta que se suavizaran y, posteriormente, eran procesadas en una piedra de moler para pulverizarlas, no se empleaba cal ni ceniza para dicho proceso. Antes de la llegada de los españoles, el cacao era ingerido de diversas maneras: como atoles, polvos y probablemente con algunas sustancias sólidas y saborizantes. Uno de estos identificado como ik -al-kakaw, por Stephen Houston que significa “cacao chile” (Coe, S. y Coe M, 1999:63 y 64).

Fray Bernardino de Sahagún, un misionero franciscano que vivió en México en el siglo XVI, tenía informantes nativos quienes le mostraban las formas de preparación del chocolate de alta calidad. También el cronista Fray Toribio de Benavente, indica que para obtener la espuma del chocolate, lo pasaban de una vasija a otra. Los mayas prehispánicos no contaban con una única receta para la preparación del chocolate, a ésta bebida se le agregaban otros ingredientes como el maíz y semilla molida de la ceiba, “pero antes de que le agregaran cualquier ingrediente estiraban el cacao”, esto quiere decir que lo pasaban de una vasija a otra para que se formara la tan deseada espuma porque, mientras más espumosa fuera la bebida, se le consideraba de la mejor calidad (González, 2003:295).

Además de agregarle maíz al cacao, también podía disolverse únicamente en agua. La miel fue el principal endulzante y la vainilla el más común aromatizador. “Al gobernante se le ofrecía el chocolate en diferentes preparaciones: con miel, condimentado con flores o con sabor de cacao y blanco o negro” (González, 2003: 316). Es muy probable que de los frutos verdes del cacao solamente se comieran la pulpa que envuelve a las semillas, debido al sabor dulce que posee. Para la bebida roja pudo haberse empleado el achiote, Bixa Orellana. (González, 2003: 296 y 297).

Coe y Coe mencionan que Francisco Hernández describió una receta del chocolate con propiedades afrodisiacas. Los ingredientes de esta receta eran tres:

1. El hueinacaztli, el pétalo grueso de la flor de oreja (*Cymbopetalum penduliflorum*). Este ingrediente podía ser reemplazado por pimienta negra.
2. La tlilxóchitl, que significa “flor negra” y es la vainilla.
3. El mecaxóchitl, que quiere decir “flor de cordel”, pertenece al género Piper y está relacionado con la pimienta negra. Al ser mezclada con cacao, esta flor le daba un buen sabor. A esta bebida se le atribuían propiedades curativas ya que calentaba el estómago, aliviaba los dolores intestinales y generaba un aliento agradable (1999:107).

Una bebida especial era la que contenía maíz, semilla de zapote (*Pouteria sapota*) y cacao, de sabor amargo y se llamó *tzune*. También se conoce la mezcla de maíz cocido con agua y cacao, que corresponde al nombre de *Saca*. Todo lo anterior indica que a la bebida derivada del cacao, pudo agregársele cualquier cantidad de saborizantes, especias y otros elementos. La magnolia (*Magnolia Grandiflora*) fue otro tipo de saborizante al que se le atribuía la propiedad de aumentar el pulso de las personas y regularizar los latidos del corazón.

Bebidas tradicionales de los Achi’ de Salamá, Baja Verapaz

Los días de plaza, en el casco urbano de Salamá, Baja Verapaz, es común encontrar puestos de venta de atol, las tradicionales “atoleras”, a partir de las ocho de la mañana. El consumo de los atoles tiene tanto sentido en la alimentación y costumbre de los salamatecos, y de cualquier guatemalteco en general, que a su alrededor se ha establecido un comportamiento alimentario definido. Villar apunta que los atoles por lo general se beben durante el desayuno, lo cual asevera la concepción que se tiene de “bebida nutritiva, saludable y energizante” (2012).

Al hablar de la cultura Achi’ y de los atoles tradicionales que emergen de su cocina, salen a relucir las bebidas derivadas del “maíz blanco o

amarillo”; el atol blanco, el atol de tres cocimientos, y el atol shuco (Muñiz de Rodríguez, entrevista 11 de febrero de 2015; Vásquez, entrevista 18 de marzo de 2015).

Los derivados del maíz

A continuación se describen algunas de las bebidas tradicionales, derivadas del maíz, característicos de los miembros de la cultura Achi’, que se preparan y consumen en Salamá

Atol blanco

Es una bebida de consumo frecuente y surge desde tiempos inmemorables.

porque el Istatatole, que es y quiere decir “atol blanco” refrigera, humedece el cuerpo de quien padece intemperie cálida ó seca, limpia el pecho, alimenta, corrobora y sana el cuerpo débil y extenuado, restituye las fuerzas, y á los enfermos y sanos es muy útil y de excelente y suave gusto (De Fuentes y Guzmán, 2012:384).

En el caserío Trapiche de Agua de la aldea Llano Grande, la bebida tradicional la constituye el “atol blanco”. Para su elaboración se procede a colocar agua con ceniza en una olla de barro. “Cuando el agua está hirviendo se echa el maíz, se deja ahí unos cinco minutos y después se apaga el fuego” (Vásquez, entrevista 18 de marzo de 2015). El procedimiento anterior hace alusión al tradicional método de nixtamalización

o pixquear el maíz, los cuales se han explicado con anterioridad.

Al siguiente día, luego de haber tratado el maíz con ceniza, “se lava y se lleva al motor”. La masa obtenida de la molienda del maíz se deshace en agua y se cuele empleando un colador de tela “como de velo para que salga fino, sin bодоques... sale pura leche”. El agua de masa colada se expone al fuego de leña y olote, los cuales funcionan como combustible (Vásquez, entrevista 18 de marzo de 2015).

En este apartado del artículo vale la pena mencionar que el maíz, sin duda ha sido y sigue siendo uno de los elementos comestibles más importantes a lo largo de la historia de Guatemala. Fuentes y Guzmán, asegura que “el corazón del maíz, la caña, la hoja, el pelo, su corteza”, guardan ciertas cualidades y virtudes. En este caso al hablar del “olot”, el cronista indica que “no hay en toda la composición natural de esta excelente, utilísima planta, parte ni cosa que no sea provechosamente acomodada y socorridamente útil...; donde hay inopia de leña, desgranado el maíz de la mazorca ó espiga, sirve aquel corazón, que llaman olot, de prodigioso y activo combustible para el fuego” (2012: 383).

Para continuar con el proceso de elaboración del atol blanco, se cuece y se mueve constantemente “viera que chulo cuando se está cociendo sin nada de chipustes”. (Vásquez, entrevista 18 de marzo de 2015).

En la aldea Payaque, ubicada en las márgenes del río Payaque, parte sur del valle de Salamá, sierra de Chuacús; a 5.5 kms del casco urbano de Salamá (Gall, F. 2000: Tomo II 933); también se bebe atol blanco, doña Trinidad Muñiz de Rodríguez, refiere que para hervir el maíz se le agrega ceniza y no cal. “El maíz no se coce con cal porque entonces el atol sale muy amarillo” (Entrevista, 11 de febrero). En la aldea Chilascó también lo beben, incluso forma parte de las bebidas ofrecidas a los niños y lactantes (Rojas García, entrevista 16 de marzo d 2015). En Salamá es una de las bebidas de mayor tradición.

Villar apunta que el atol blanco se tiene como un verdadero “curalotodo” o bebida milagrosa. Debido a un fijamiento tradicional milenario, se le considera alimento completo, por eso la cultura popular lo prescribe como tratamiento oral para enfermos y convalecientes, para parturientas, para quienes realizan labores fuertes, atletas y deportistas. Por otra parte, “también lo emplean como bálsamo, aquellos afectados por un día anterior abundantemente regado en bebidas etílicas lo buscan y repuntan como la infalible cura de su malestar” (2012:206).

Chilate

De la misma manera se prepara el “chilate”. En las aldeas que rodean el casco urbano de Salamá, conocen

por chilate al atol blanco acompañado de chile, pero hay quienes refieren que es el que se come con melcocha (Fernández, entrevista 11 de febrero de 2015). Esta variedad de atol de maíz se ha considerado sacralizado por el grupo étnico Achi’. Se bebe con regular cotidianidad, tanto que incluso se encuentra en los puestos de las atoleras, como se conoce a las vendedoras de atol, en la plaza o mercado. Es consumido por casi toda el área de las Verapaces. Se emplea el maíz salpor nixtamalizado, la masa se disuelve en agua y se cuele en manta antes de proceder a la cocción con fuego de leña y olote.

Atol de tres cocimientos

“... de tres cocimientos porque va tostado, cocido y hervido” (Muñiz, entrevista 11 de febrero 2015).

El atol de tres cocimientos podría considerársele una variante del atol blanco, aunque el maíz no es nixtamalizado. Requiere de algunos procedimientos anticipados a la elaboración del atol. “Se pone a dorar el maicito (maíz amarillo), se pone el agua al fuego y se desvacea el maíz cuidando que no se recueza, después se lleva al motor y queda como masita... se vuelve a cocer agregándole canela y azúcar... el atol se toma solo así, no se come nada más con él” (Muñiz, entrevista 11 de febrero 2015).

Atol shuco

El atol shuco también se deriva del maíz, pero esta vez no es del blanco ni del amarillo. En el caso de Salamá, emplean el maíz negro para la elaboración del tradicional atol shuco. “Se pone a remojar el maíz y se muele en la mera tarde...[hacia las 18:00 horas] después se cuele, se pone al fuego con canela, azúcar y sal al tanteo” (Muñiz, entrevista 11 de febrero 2015).

El libro que trata sobre la cocina tradicional guatemalteca apunta que el atol blanco, si se deja reposar por unos días, fermenta parcialmente y se convierte en el atol shuco, muy gustado en la región de las Verapaces, y hace referencia a que el atol conocido como ixpasá, es el que se prepara a base de maíz negro (Villar, 2012:206). Sin embargo, no es el caso de Salamá, ya que durante el trabajo de campo realizado se pudo corroborar que es el maíz negro el que se emplea para tal fin.

“Se le dice atol shuco por el sabor”. El maíz no requiere de ningún tipo de preparación previa, únicamente se remoja durante un día y, crudo, se lleva al motor para obtener la masa. Se expone al calor del fuego y debe moverse constantemente para que no se pegue y así evitar que se ahúme. “Al traer la masa del motor se deshace en agua y se cuele, esa masa se deja reposar toda la noche con un guacal

de morro adentro y hasta el otro día se cocer”. La preparación del atol shuco dura alrededor de tres días, lo que le permite desarrollar ese proceso de fermentación que le confiere el sabor agrio característico de esta clase de atol de maíz; probablemente el guacal de morro actúa como un medio acelerador del proceso de fermentación. “El atol sale de color rosadito pero es porque se usa el frijol negro...al servirlo se le puede agregar frijolito cocido” (Cornel, entrevista 11 de febrero 2015).

Las bebidas fermentadas

Desde épocas prehispánicas se ha recurrido al empleo e ingestión de bebidas alcohólicas no destiladas con fines diversos; entre los más destacados se pueden mencionar aquellos que tienen que ver con la religión, medicina, propósitos profilácticos y la longevidad humana (Godoy, Herrera y Ulloa, 2003:10). Tal como se ha mencionado anteriormente en este artículo, los indígenas mesoamericanos han consumido el maíz preparado en diferentes formas, incluyéndose la fermentada, desde mucho antes de la conquista española (Wacher-Rodarte, 2004: 313-314).

La fermentación es el proceso que involucra el crecimiento y la actividad microbiana. Existe una gran variedad de este tipo de alimentos en todo el mundo. Sin embargo, también existen un gran número de alimentos fermentados que

se producen en forma regional y que no se conocen fuera de su lugar de origen. Estos productos llegan a formar parte de la alimentación de muchos grupos étnicos.

Los métodos tradicionales de producción de esos alimentos suelen realizarse a nivel casero, son muy sencillos, económicos, no requieren el empleo de equipo complicado y utilizan materias primas disponibles y de bajo costo. A través de estos procedimientos se pueden manufacturar productos atractivos que proporcionan sabor y variedad a la dieta habitual.

L'cushé, en víspera de convertirse en el licor identitario de Salamá

En ésta sección del artículo, por razones personales del informante, su nombre se mantendrá en el anonimato.

L'cushé se deriva “del nombre afrancesado de la cusha”. Se trata de una innovación del tradicional aguardiente. La idea surgió con el fin de crear una bebida “rebajada, suave” para beber como un aperitivo y que sea accesible a toda persona que desee degustarla. Las materias primas son “el licor blanco, que es muy concentrado y es producido en la montaña, en la aldea Santa Rosa de Cubulco” y el agua que resulta del cocimiento de algunas frutas.

La cusha se ha caracterizado por ser un licor clandestino que ha corrido el riesgo de desaparecer “desde mucho antes lo han tildado de ser un aguardiente

corriente, sucio. Los antepasados lo preparaban para beberlo durante la práctica de rituales, años después se elaboraba de forma clandestina... fue una bebida muy perseguida por La Hacienda” [Guardia de Hacienda] (Entrevista 12 de febrero 2015).

La cusha que proviene de Cubulco se deriva del maíz, afrecho, dulce de panela y caña de azúcar. “Según me cuentan preparan un fresco donde ponen a fermentar dulce con maíz y afrecho y el fermento que se produce lo dejan reposar por varios días y luego lo destilan para obtener el alcohol... no hay suciedad en la bebida porque es por medio de destilación”.

A las bebidas alcohólicas que se fabrican de manera artesanal se les ha atribuido que son “sucias”, debido a que existen los rumores de que se emplean animales muertos, abono o bien excremento para acelerar el proceso de fermentación y obtener mejor rendimiento. Sin embargo, este no es el caso para esta bebida. Según el informante este rumor surgió porque se “trataba de una bebida clandestina y para erradicar su consumo y por supuesto también su fabricación surgió ese rumor”. Es imposible hacer caso omiso a la historia, ya que Tomás Gage en su obra *Los Viajes de Tomás Gage*, indica que agregaban un sapo muerto en los jarros de barro empleados para fermentar bebidas (2010:350).

Se emplean tinajas de barro especiales, una tapadera que se

mantiene recibiendo una constante caída de agua fría. “Aprovechan una caída natural que hay en Cubulco... la tinaja se encuentra cociendo a fuego lento el producto, también se emplea una especie de tubito de cobre o de bronce que trasporta el licor que se recolecta en otro recipiente.”

Lo anterior, descrito de otra manera hace referencia al procedimiento químico de la destilación. Dicho proceso consiste en calentar un líquido hasta que sus componentes volátiles pasan a la fase de vapor, luego se someten a enfriamiento para recuperar dichos componentes en su forma líquida a través de la condensación. El principal objetivo de la destilación es separar una mezcla de varios componentes aprovechando sus distintas volatilidades, o bien separar lo volátil de lo no volátil, en este caso el etanol, comúnmente llamado “alcohol” (Hopp, 2005:394). El equipo necesario para realizar una destilación simple debe estar constituido por el vaporizador (tinaja de barro expuesta al fuego de leña), el condensador refrigerante (tubo de cobre y caída de agua fría) y el recipiente colector del destilado.

La idea del licor tradicional de Salamá L’cushé, se originó desde hace diez años. “La cusha se mezcla con el cocimiento que resulta de las frutas, para darle un sabor diferente a la bebida”. Actualmente se produce de manzana, durazno, guayaba, nance “se trata de

definir un solo sabor y no que sea el tradicional caldo de frutas”. El producto lo embasan y lo etiquetan con postales que representan pinturas originales de artistas salamatecos, también es visible un poema de autor salamateco.

Las bebidas refrescantes

Los refrescos suelen ser un complemento para las comidas. Villar los clasifica como tradicionales y globalizados, populares y *gourmet*; además algunos son suaves y otros espirituosos. “Fresco es la designación propia de los guatemaltecos” (2012:211). Una de las funciones naturales de los frescos es satisfacer la necesidad biológica de aliviar la sed, además también apoyan el descanso, fomentan el relajamiento, favorecen una curación o simplemente otorgan placer. Aquellas bebidas refrescantes de mayor identidad para el guatemalteco son el fresco de pepita, de piña, de tamarindo y la rosa de Jamaica. Y específicamente para los salamatecos, el fresco de olla que entra en la categoría de las bebidas fermentadas, también lo son el tiste, el fresco de pepita y el pinol.

Fresco de olla

En Salamá el fresco de olla se considera como una bebida refrescante. Sin embargo, algunos investigadores consideran que se trata de una bebida ceremonial ya que cumple, para algún grupo poblacional, una función sagrada y otra profana.

“Se prepara más y se vende para la época de calor”. Doña Martha Mérida Raymundo originaria de Los Encuentros, caserío de la aldea San Ignacio, municipio de Salamá, Baja Verapaz (Gall, 2000:40), se dedica a la repostería y venta de comida salada pero también hace fresco de olla cuando es el tiempo de calor. “hasta los policías pasan comprando su vaso de fresco... yo lo doy a Q. 2.00”

Doña Martha aprendió a hacer el fresco de olla con doña Antonia Ordóñez: “es sencillo de hacerlo, sólo se necesita cáscara de piña o la piña, se le agrega tamarindo a la piña picada o rodajeada... en una olla, yo uso una de peltre, llena de agua se agrega, en un tanatillo [pequeño lío], jengibre, maíz dorado, se pelan unos canutillos de caña y se pican bien, también se le pone una panela de dulce y se deja reposar por 8 días... a veces se ligosea entonces se arregla poniendo agua a hervir y se mezcla pimienta gorda y anís amarrado en otro tanatillo” (2015:entrevista 11 de febrero).

El fresco de olla se prepara y vende en varios lugares de Salamá, por mencionar algunos: aldea San Juan, San Ignacio y el Barrio la Alcantarilla. Doña Martha Molineros Viuda de Barrios, quien también se dedica a la venta de comida en el casco urbano de Salamá, comenta que “doña “Pepa” Sanchón, era famosa por su fresco de olla... hay gente que le pone caña pero la caña lo pone ligoso”, tal como lo refirió doña

Martha Mérida en el momento de la entrevista. “Se usa una olla de barro con boquilla pequeña para poderla tapar... cuando está espumeando está tiernito todavía y al otro día ya sazona, se fermenta solito... cuando ya está fermentado se saca lo que ya está y se le pone más agua y panela, las especias se le cambian a la segunda vez (Entrevista 12 de febrero 2015).

Doña Benita Ortiz Paulo, originaria del Barrio La Alcantarilla, se ha dedicado a hacer el fresco de olla, ella refiere que lo aprendió a hacer con doña Carmen López de Paz “yo empecé a trabajar con ella a la edad de ocho años, y mis oficios eran colar el fresco y preparar todos los ingredientes... aprendí solo de ver y empecé a hacerlo”.

Los ingredientes y los procesos que ejecuta son los siguientes:

Se usan pedazos de pura caña, bien lavada y bien sazona, con la mano de piedra se machaca bien. Se sirve agua en una tinaja de barro, la mía agarra como cinco litros, y se le agrega la caña, cáscara de piña bien lavada, ½ libra de jengibre bien machacado, una panela de dulce, pimienta gorda, un puñado de clavo, todas las especias se amarran en una tucita y todo debe de ir bien molido... también se le puede poner un puñado de anís. Se deja reposar cinco días y cuando suelta espuma es porque ha empezado a fermentar, cuando la espuma ya se sale de la tinaja se

mueve con una paleta de madera y se prueba. Si lo deja al tiempo se convierte en vinagre y para rebajarlo se divide y se agrega más agua y dulce (entrevista 23 de abril 2015).

Para la venta del fresco de olla, este se prepara agregándole agua y azúcar “los niños lo toman, se vende a quetzal el vaso. Para la preparación del fresco no se emplea ninguna otra fruta sólo la piña” aunque hay quienes también le agregan tamarindo, tal como se ha descrito anteriormente en esta sección. “Cada cuatro días se limpian los ingredientes, y la tinaja... se lava el bagazo [los residuos de los ingredientes] y se vuelven a poner en la tinaja agregándole más panela, cuando ya el fresco se vuelve muy fuerte es mejor cambiar todos los ingredientes, si no se vuelve vinagre que también lo usan para sobar (Ortiz, entrevista 23 de abril 2015). También es útil para cocinar y se le atribuyen propiedades medicinales “la gente se toma sus vinagradas para sanar algún golpe interno y también se hacen ungüentos” (Molineros, 2015: entrevista 12 de febrero).

“El fresco de olla se puede preparar en cualquier tiempo pero es más vendible en época de calor”. Es tradicional de Salamá, la centenaria tienda La Equitativa, conocida también como “los Cajones, también lo vendía acompañado de un panito” (Mérida, entrevista 11 de febrero 2015).

Tiste

El tiste es una bebida refrescante que alberga en su composición, ingredientes ancestrales como el cacao, maíz y el achiote. Es uno de los frescos más tradicionales del país, se consume en Quezaltepeque, Chiquimula; San Antonio Suchitepéquez, y por supuesto también es una de las bebidas tradicionales de Salamá Baja Verapaz.

Se trata de una bebida rojiza, siendo el colorante tradicional y por excelencia, el encargado de brindarle su color característico, el achiote. En la tienda La Equitativa, puede degustarse la tradicional bebida, puede combinarse con leche o únicamente con agua.

Según don Luis Sierra, el cacao que se emplea para la elaboración del tiste lo traen de Cobán, probablemente Cobán se abastezca de cacao de algún otro lugar de Guatemala ya que se trata de una fruta que se cosecha en tierra cálida. Además del cacao y del maíz también lleva canela, todos los ingredientes se someten a un proceso de tostado y luego combinándole azúcar se muelen para obtener un polvo fino que sea fácil de disolver en el líquido (Sierra, L. 2015: entrevista 11 de febrero).

Fresco de pepita

El ayote es uno de los productos alimenticios que forman la triada alimenticia de Mesoamérica, cabe mencionar que de este fruto son comestibles hasta sus semillas y prueba de ello es el tradicional fresco de pepita

que se consume en muchas regiones de Guatemala y por supuesto también en Salamá.

Comúnmente se prepara con las semillas de pepitoria, pero también se hace con las de ayote o de chilacayote. Dichas semillas se someten a un proceso de tueste en comal de barro y luego en piedra de moler o en molino de nixtamal se pulverizan. Una cantidad más o menos al gusto, se disuelve en agua y se endulza con azúcar.

Pinol

Según Villar, “*hay un pinol que se disfruta como bebida fría*” (2012: 214). Su composición es semejante a la de los caldos el cual consiste en la molienda que resulta de maíz tostado. Para hacer refresco se disuelve un poco de la harina y se mezcla con azúcar al gusto y se lleva a ebullición, cuando está frío el fresco está listo para beberse. Esta bebida se encuentra en los puestos de venta de la plaza ubicada en el casco urbano de Salamá.

El fresco de pinol, a mediados del siglo XX, solía beberse más generalizada y frecuentemente, aun en la Nueva Guatemala de la Asunción entre su población ladina. (Villar Anleu, 2012:214).

Comentario final

como una costumbre se puede englobar a todos aquellos comportamientos que se basan en una rutina tanto individual como colectiva;

y una tradición reúne todas aquellas conductas que existen como un conjunto heredado de saberes y comportamientos que continúan vigentes y que están consolidados en el pasado de una sociedad, que se transmiten y son aceptadas por quienes las reciben. Un ejemplo latente lo conforma el tradicional consumo de atoles, frescos y bebidas fermentadas, no solo en el pueblo de Salamá si no en Guatemala en general.

La gastronomía, como término, envuelve un conjunto de conocimientos y actividades que se encuentran directamente relacionadas con los ingredientes, recetas, técnicas y secretos culinarios. En el municipio de Salamá se alberga una riqueza cultural y de mucha tradición; en este sentido, la gastronomía no puede obviarse. La elaboración y degustación de diversidad de bebidas frías y calientes es un reflejo de la misma. El consumo de bebidas refrescantes y nutritivas, energizantes (atoles), es una práctica inmersa en las costumbres de los guatemaltecos desde tiempos remotos, ya sea por la simple necesidad de saciar la sed, complementar una comida o celebrar algún acontecimiento.

Es importante dar a conocer parte de la gastronomía tradicional que representa a un grupo determinado, ya que forma parte de los elementos, que aunque no estén declarados, son parte del patrimonio, tangible e intangible del pueblo. Uno de los objetivos es

promoverla, entre los miembros de la misma comunidad, y de esta manera lograr que las bebidas tradicionales permanezcan vivas en el imaginario del pueblo y que su producción y consumo se conviertan en prácticas que continúen su transmisión por generaciones con el fin de resguardar aquellos valores únicos que identifican a los salamatecos.

Referencias bibliográficas

- Bello, L; Guevara, F y Paredes, O. (2009) “La nixtamalización”. Publicado en *Ciencia* 92-93. México, D.F. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Chajón, A. (2012) “Sabores del Mediterráneo: el legado hispano”. *Raíces mayas de la gastronomía guatemalteca*. Guatemala. Instituto Guatemalteco de Turismo, INGUAT. Primera edición. Editorial Educativa.
- Coe, S y Coe, M (1999) “*La verdadera historia del chocolate*”. México. Fondo de la cultura económica de España.
- De Carvahalo N, (1999) “*Diccionario de teoría folklórica*”. Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- De Garine, I (1999) “*Alimentación y cultura*” España. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología.
- Díaz del Castillo, B. (2012) “*Verdadera y notable relación del descubrimiento y conquista de la Nueva España y Guatemala*”. Tomo I. Reimpresión. Guatemala. Dirección General del
- Diario de Centroamérica y Tipografía Nacional.
- Fuentes y Guzmán, F (2012) “*Recordación Florida. Discurso historia y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*” Tomo I y II. Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Gage, T. (2010) “*Los viajes de Tomás Gage en la Nueva España*”. Guatemala. Dirección general del Diario de Centroamérica y Tipografía nacional. Reimpresión.
- Gall, F. (2000) “*Diccionario geográfico nacional*”. Tomo I, II y III. Guatemala. Dirección general del Diario de Centroamérica y Tipografía Nacional.
- Godoy; Herrer y Ulloa (2003) “*Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México*”. México. Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigación Antropológica. Primera edición.
- González de La Vara, M. (2003) “Origen y virtudes del chocolate”. *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos*. México, D.F. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Hoop, V (2005) “*Fundamentos de tecnología química*”. España. Editorial Reverté, S.A.
- Sam Colop, L (2012) “*Popol Wuj (edición popular)*” Guatemala. Primera edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Villar Anleu (2012) “*La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y*

anécdotas. Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.

Wacher-Rodarte, C. (2004) *“Alimentos y bebidas fermentadas. Biotecnología de alimentos”*. México, D.F. Editorial Limusa. Quinta reimpresión

Entrevistas

Cornel López, Aura Consuelo
Fernández, Raúl

Mérida Raymundo, Martha
Molineros Viuda de Barrios, Martha
Muñiz de Rodríguez, Trinidad
Ortíz Paulo, Benita
Rojas García, Ana María
Sierra, Luis
Vásquez, Rosa

Fotografías:

Aracely Esquivel Vásquez
Ericka Anel Sagastume García



Fresco de olla



Doña Martha Mérida Raymundo, mostrando la olla de peltre en la que prepara el fresco de olla



Doña Benita Ortíz Palomo, conocida en el Barrio Las Piedrecitas por el delicioso fresco de olla que prepara.



Tinaja de barro que emplea Doña Benita Ortíz Palomo, para prepara el fresco de olla.



Tiste, una de las bebidas tradicionales de Salamá.