

GASTRONOMÍA SAMAYAQUERA

Ericka Anel Sagastume García

El conjunto de los valores fundamentales de cada sociedad, en su diversidad de expresiones crean la cultura de un pueblo. En torno a la alimentación, esa básica necesidad que tiene el ser humano de consumir alimentos, existe una compleja madeja de hilos culturales que, a la vez, se relacionan con el entorno de los diversos grupos humanos: el clima, su geografía, la producción agropecuaria y sus relaciones económicas, por mencionar algunos. En fin, la gastronomía de un lugar determinado es el reflejo del ambiente o su paisaje, expresado en un platillo. Guatemala es un país lleno de naturaleza y cultura y su gastronomía es uno de los aspectos culturales más

importantes que lo caracterizan y que permiten identificar a una región determinada. Con el objetivo de poner el valor y rescatar parte de la cultura de un pueblo, se elaboró el presente artículo, el cual aborda comidas y bebidas tradicionales y populares del municipio de Samayac, Suchitepéquez. Se describen aquellos platillos que se consumen en actividades de cohesión social, es decir durante la feria patronal, Semana Santa, Día de Todos los Santos y Fieles Difuntos, fiestas de fin de año así como durante aquellas ocasiones en las cuales corresponde despedir a un ser querido.

Palabras clave: gastronomía, comida, bebida, cultura, tradición, celebración.

Traditional Gastronomy of Samayac, Suchitepéquez

Abstract

The culture of a group of people is originated from the diversity of expressions stemmed from a set of core values that belong to a specific society. There is a complex skein of cultural threads related to eating, the basic human need of ingesting food. They are interwoven with the environment inhabited by different human groups, which involves climate, geography, agricultural and livestock production, economic relations and other elements. In fact, the cuisine of a particular region mirrors its landscape or scenery, and that reflection is expressed in a dish. Guatemala is a country rich in nature and culture, therefore, its gastronomy is one of the most important and distinctive cultural aspects that allows identifying specific regions. This article aims to rescue and attach importance to the culinary traditions of a group of people: the community of Samayac, Suchitepéquez. Its folk and traditional foods and drinks are described, as well as the dishes served during social cohesion activities, such as the patron saint's day, Holy Week, All Saints' Day, All Souls' Day, end of the year festivities, funerals and wakes.

Key Words: gastronomy, food, drinks, culture, tradition, festivity.

Introducción

La cultura de un pueblo se encuentra conformada por el conjunto de los valores fundamentales en su diversidad de expresiones. Guatemala es un país lleno de naturaleza y cultura y su gastronomía es uno de los aspectos culturales más importantes que lo caracterizan y que permiten identificar a una región determinada. Una taza de chocolate, un vaso de atol de "súchel", un "coyoy", por mencionar algunos platillos, son motivo de exclamación y admiración de aquellos que visitan los alrededores del casco urbano de Samayac. Los platillos de la época de feria, Semana Santa, el Día de Todos los Santos, Fieles Difuntos y lo que se consume en el día a día, también constituyen parte de aquellos elementos gastronómicos que identifican al guatemalteco y en este caso al samayaquero.

En el presente artículo se presenta una breve descripción de los elementos que a lo largo de los años han permitido comprender el estudio de la gastronomía, se destaca el origen de la cocina guatemalteca el ritual del comer, las tradiciones en la alimentación, los factores que definen a la gastronomía, la cultura e identidad del pueblo, así como aquellas preparaciones que reflejan gran simbolismo no solo en la gastronomía de los samayaqueros sino en la gastronomía guatemalteca en general.

Origen de la cocina guatemalteca

Muchas costumbres culinarias actuales se originaron hace más de dos mil años, lo cual aporta una prueba más de la continuidad de la cultura Maya en Guatemala. No debe de ser motivo de sorpresa el que los hábitos alimenticios del diario vivir formen parte integral del patrimonio cultural y natural guatemalteco, el cual tiene sus raíces en la época anterior a la llegada de los europeos (Barrientos, Guirola y Monterroso, 2012: 11).

Las comidas populares guatemaltecas han cruzado pueblos, épocas, años de evolución social y biológica para implantarse en el imaginario popular, para constituirse en patrimonio intangible de la sociedad. La gastronomía va más allá de lo que se come tradicionalmente en los festejos patronales de los pueblos. Lo que se cocina en casa, preparado con los productos del suelo empleando técnicas similares a como lo hacían los ancestros, es la base de la cocina criolla de Guatemala, original y sabrosa que se debe valorar como parte de la identidad cultural.

Profunda y duradera ha sido la influencia indígena en el arte culinario, lo que constituye un primer elemento para comprender la inmediata identificación con la cocina mexicana ya que tanto Guatemala como México, pertenecieron en el pasado a la región mesoamericana. Así mismo, el sello impreso por los

conquistadores españoles, que con numerosos productos de su país y de los pueblos vecinos sometidos por ellos, conforma otro elemento que permitió el enriquecimiento de las costumbres alimenticias que se destacan hoy en día en el territorio guatemalteco. En fin, la gastronomía guatemalteca está asociada a vivos colores y se caracteriza por la fusión de dos grandes culturas. La llegada de los europeos durante el siglo XVI, marcó el nacimiento de una centenaria tradición culinaria, producto de la mezcla de las costumbres alimenticias de los indígenas mesoamericanos y la gastronomía de España.

El ritual del comer

La historia de la cocina en general empieza con lo que se denomina “la domesticación del fuego”, hace un millón y medio de años. El adoptar una dieta de alimentos cocinados supuso una importante mejora en cuanto a la evolución del hombre. El fuego ha permitido la transformación del sabor de los alimentos y a hecho de ellos productos más apetecibles y digeribles. El tratar los alimentos con fuego, también ha permitido prologar la durabilidad de algunos alimentos, ya que la conservación de la carne cocida frente a la cruda siempre es mayor.

Comer para la mayoría de los pobladores de la tierra es una necesidad biológica y desde el momento en el que

es posible satisfacer esa necesidad y pudiendo elegir que comer, se vuelve un placer. Cuando la comida se convierte en goce, entonces florecen a su alrededor el resto de las artes que ilustran, acompañan o reflejan las deleitaciones de la mesa. No existe placer alguno que no adquiera para muchos una relación con lo pecaminoso y es en este sentido que las distintas religiones se han valido para crear sus propias restricciones; el pecado de la gula, el ayuno y las prohibiciones de comer carne durante los “días grandes”, logran ejemplificar de tal manera el papel de las religiones frente a la gastronomía. (Armendáriz, 2013:21).

La cocina nace del ambiente que la origina, la alimentación de un pueblo no es más que el conglomerado de los recursos del entorno llevado a la mesa, con el refinamiento y el tratamiento de los productos que se han conseguido a través de la historia y por medio de la práctica de ciertas habilidades que tradicionalmente han sido transmitidas de madres a hijas en la cocina.

El estudio de las costumbres culinarias es una dimensión esencial para establecer una estructura cultural y antropológica de cualquier pueblo, y la civilización humana en general. Esto es así, porque la cocina conforma un pequeño universo en el que influyen muchas fases del desarrollo de la sociedad; el acto de comer, de

alimentarse, dice de la supervivencia misma del ser humano.

Esta valiosa dimensión de la alimentación es la que hace que todo estudio histórico de una época, de un país o de un pueblo deba tomar en cuenta a la cocina, y que, de no hacerlo así se corra el riesgo de ser poco fiel a la realidad, ya que son muchos los fenómenos que están estrechamente ligados a las costumbres relacionadas con lo que comemos (Ross, 201: 3 y 4).

Para Levi-Strauss la cocina de una sociedad es analizable en elementos constitutivos, denominados “gustemas”, dichos elementos se encuentran organizados de acuerdo a ciertas estructuras de oposición y de correlación (1994: 125-126). Por lo tanto, es posible hacer una distinción entre las costumbres culinarias y alimenticias que caracteriza a las diferentes culturas y pueblos que existen en Guatemala.

La gastronomía en sí no se debe únicamente al acto propio de consumir alimentos, sino que también engloba tantas facetas del comportamiento social, es así como lo relativo a la alimentación y a los alimentos enriquece en gran medida el imaginario social de los pueblos. La comida se incorpora al patrimonio cultural familiar y colectivo, el arte culinario se convierte en un elemento de cohesión social y la alimentación se consolida como un marcador de identidad comunitaria. (Villar, 2012:13)

El valor de los hechos culturales a través de lo que se expresa, en cualquier tiempo y lugar, adquiere igualdad universal. Por lo tanto, igual será consumir un platillo tradicional en casa que en el más ostentoso restaurante de platillos tradicionales. En lo cualitativo, Villar Anleu expone que:

la universalidad del hecho culinario como expresión cultural hace de la comida la materia que sacia el hambre y libra de la muerte a los individuos o la convierte en simbólico corpus divino que nutre el espíritu de fieles y creyentes. También la hace motivo de “sobremesa” para pensar, filosofar, platicar o discutir profundos dilemas de la sociedad, así como el pretexto para concertar reuniones que conlleven la búsqueda o el afianzamiento de vínculos afectivos (2012:13).

Tradiciones en la alimentación

La alimentación de un pueblo refleja su carácter, el modo de vida y sus costumbres. Siempre ha existido una lucha por prolongar la vida de los alimentos, surgen los “ahumados” las “salazones”, los “embutidos”, etc. y se crean rituales y celebraciones para conmemorar cualquier tipo de evento social o religioso en el cual se interviene algún elemento gastronómico que termina por asociarse de manera tan estrecha a esa celebración (Armendáriz

Sanz, 2013:36). El estudio de estos valores da otro sentido a la alimentación humana, muy distinto al de la simple necesidad fisiológica, por lo que existen factores que definen a la gastronomía de un pueblo.

Factores que definen la gastronomía

La cocina se ha convertido en un elemento cultural que logra definir los recursos, el entorno, las costumbres y las influencias externas de un pueblo. Los recursos como la pesca, ganadería y agricultura dan la materia prima con que forman las bases de una cocina. De igual manera el entorno, su situación geográfica, la orografía, sus costas, el clima, entre otros, condicionan los recursos y las necesidades nutritivas de sus habitantes.

Las costumbres y hábitos sociales forman parte de la cultura popular; fiestas, celebraciones religiosas y otros acontecimientos de carácter lúdico o festivo generan elaboraciones propias para la ocasión. Influencias externas, como las comunicaciones y el comercio aportan técnicas, productos y tradiciones que se van adoptando como propias en la cocina y que con el tiempo quedan completamente arraigadas. (Armendáriz, 2013:37). En este sentido podría mencionarse el uso de la mayonesa, mostaza y salsa dulce para la preparación de un “elote loco”.

Cultura e identidad

La cultura popular tradicional, está constituida por aquellas manifestaciones, con características propias, que se desarrollan en el profundo imaginario de un pueblo. Etimológicamente, tradición significa transmisión. “La tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia” (Carvahalo Neto, 1977: 204), de esta manera expresan la concepción del mundo y de la vida de esos grupos sociales refugiándose en ellos los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura; así como estableciéndose las líneas generales de su identidad que se transmiten de generación en generación.

Debido a la intencionalidad del presente artículo, hablar de gastronomía es indispensable. El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define sus rasgos más característicos, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la gastronomía tradicional.

El término de gastronomía comprende el arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar todas aquellas actividades en las cuales intervenga el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio

gastronómico cultural, inmaterial y todo lo que se relacione con el sistema alimenticio de la humanidad (Montecinos, 2013:1).

Cada vez más la comida es percibida y valorizada como una manifestación de sensibilidad y de comunicación entre las personas. La comida exige la presencia de todos los sentidos sensoriales y también de los sentimientos para ser verdaderamente integrada al cuerpo y espíritu. Ciertamente en el órgano sensorial del gusto, la boca, comienza el corazón y justamente ahí, apoyada por los sentidos de la visión, olfato, audición y tacto, la comida se convierte en un elemento integralmente entendido, asimilado y ceremonialmente asumido, ganado valor simbólico (Lody, 2008: 119).

El comer es un acto traductor de señales, de reconocimientos formales, de colores, de texturas, de temperaturas y de estéticas. Pues une memoria, deseo, hambre, significados, sociabilidades, ritualidades que hablan de la persona que ingiere los alimentos, del contexto en el que vive, comunicándolo también con los demás que participan del momento del comer.

El valor cultural del acto de comer es cada vez más entendido como un acto patrimonial, ya que la comida o bien un platillo o receta específica, es un reflejo del pueblo, de la nación, de los grupos étnicos, de las comunidades, familias

y personas. “El sentido de pertenencia a una sociedad y a una cultura hace, primordialmente por hablar el mismo idioma, compartir recetas y platos, crear hábitos cotidianos de la comida” (Lody, 2008: 120). Por lo tanto, la comida se convierte en un componente que define y confiere a la persona su pertenencia, es decir “poseer una identidad, compartir un modelo que reúne ética, moral, jerarquía y define roles sociales para hombres y mujeres” (Lody, 2008:120).

La mezcla hispano-indígena que caracteriza a la gastronomía guatemalteca nace de la fuerte presencia europea en la formación tanto social como cultural de la cual fue víctima la región mesoamericana. Tanto Europa como Mesoamérica continúan teniendo vigencia principalmente en las elecciones y en las creaciones de recetas que fundamentan las comidas, particularizando y construyendo el paladar guatemalteco y en este caso el paladar samayaquense.

Parte de la formación social y cultural en Samayac, puede decirse que, es entendida por lo que se come y cómo se come. La denominación de productos, ingredientes y condimentos señalan la diversidad de comunidades que integran la mesa y los hábitos alimentarios. De la variedad de platillos que Samayac ofrece dentro de su gastronomía, se encuentran las bebidas como el chocolate, el tiste, pinol, atol

de maíz quebrantado, el atol de súchel y el atol de cacao (o de ceniza). Los atoles son bebidas de connotación cotidiana, ya que es posible degustarles en varios puestos del mercado, no importando que sea día de plaza. El chojín y diversas variedades de tamales de maíz y arroz, también forman parte de la gastronomía local.

En Samayac también es posible consumir iguana chojineada, revolcado, pepián, fiambre, ayote y camote en dulce, por mencionar algunos platillos que no son originarios del lugar pero han adoptado como propios y populares debido a un proceso de aculturación. Por aculturación se define a:

el conjunto de fenómenos que resultan de que unos grupos de individuos de culturas diferentes, entran en contacto continuo y directo con los consiguientes cambios que surgen en los modelos culturales originales de uno o de los dos grupos. La aculturación, así entendida, debe distinguirse de la adaptación al medio (Redfield, Liton y Herskovits, 1983:10).

El pinol, el chocolate, los atoles derivados del maíz, el chojín, el pepián y algunos tamalitos, son otros platillos tradicionales que reflejan la identidad del salamateco y que merecen especial distinción en el presente artículo.

Chocolate

El chocolate, una de las bebidas más antiguas y tradicionales de Guatemala, se disfruta en cualquier época y en cualquier lugar. Samayac, dentro de su gastronomía, se destaca por ser productor de chocolate artesanal y designar al chocolate como una de las bebidas tradicionales y cotidianas, ya que hay quienes lo consumen como un “alimento de descanso, por ahí por las cinco o seis de la tarde” (García, C. Entrevista de campo, 24 de mayo de 2016). También adquiere un vínculo festivo al ofrecerse como bebida durante la celebración de bautizos, primeras comuniones y fiestas de fin de año (Cos, B. Entrevista de campo 12 de abril de 2016).

Doña Dominga Quich de Cos, produce chocolate artesanal en Samayac. Refiere que la semilla la compra en las casas de quienes se dedican a la compra y venta de la misma. Puede ser criollo o importado, la misma criolla la llevan de Cobán, Panán, Chicacao y Patulul, el cacao importado lo llevan de Honduras y Nicaragua. (Cos, B. Entrevista de campo 12 de abril de 2016).

Sobre el proceso de elaboración, la informante refiere que el primer paso para la producción de chocolate es tostar la semilla, para realizar este proceso ella cuenta con una “tostadora artesanal”, se trata de un tonel de metal al cual le introducen una cigüeña y que

colocan sobre dos horcones de metal que están sostenidos por una base de cemento. Es su hijo, Héctor Cos, quien se dedica a esta labor. El proceso de tueste requiere que el tonel se mantenga en movimiento constante durante dos horas para que el calor se distribuya de manera uniforme y permita que la cáscara de la semilla de cacao sea fácil de desprender.

Para “escambrar” (descascarar) el cacao, se emplea una botella con la que trituran la semilla y luego por ventilación, descartan la cáscara que la recubre. “Se lleva al molino y se mezcla con canela para pasarlo la primera vez; se recibe la mantequilla de cacao y se le mezcla con azúcar, amasándolo con la mano para que quede parejo, después se pasa por el molino una tercera vez... cuando el cacao es de buena calidad el chocolate cae como que fuera recado y cuando no es de buena calidad cae fragmentado y no necesita que se le agregue mucha azúcar” (Cos, B. Entrevista de campo 12 de abril de 2016). Para trasladar esa mantequilla de cacao que resulta de la molienda, lo almacenan en costales, posteriormente lo sirven sobre una mesa de madera y la apelmazan en moldes empleando un mazo para que la mantequilla compacte dentro del molde; se saca el producto y se corta en trozos de manera vertical, se “bolea” para que adquiera forma de cilindro y luego, empleando un cuchillo, cortan

las tabletas de chocolate. “Después es necesario alisarlas para evitar que se le vean los granitos del azúcar” (Quich, D. Entrevista de campo 12 de abril de 2016).

Para que el chocolate adquiera consistencia, lo exponen al calor del sol, tendido sobre una mesa protegida por un nylon, “el chocolate se empieza a trabajar desde temprano para que seque y repose durante toda la noche, en la noche se cubre con un nylon para que el sereno no aguade el chocolate” (Cos, B. Entrevista de campo 12 de abril de 2016).

Según Luján Muñoz, el chocolate es quizá el principal aporte de la cocina guatemalteca, tanto por su origen prehispánico, como por haber sido las damas guatemaltecas las creadoras del chocolate en tabletas (1972: 15). Sin embargo en el caso de Samayac, también interviene el hombre, en este caso la tarea que le corresponde es la del tueste de la semilla del cacao y manejar el molino para obtener la “mantequilla de cacao” (Cos, B. Entrevista de campo 12 de abril de 2016).

En Samayac también se producen otras bebidas que albergan al cacao entre sus ingredientes, se trata del tiste (bebida que en algún tiempo se produjo en el lugar), el pinol, el atol de ceniza y el “panecito”; a esta última se le relaciona con las madres lactantes ya que se le atribuye la propiedad de producir o permitir que la madre obtenga

suficiente leche para ofrecer al recién nacido lactante (Cos, B. Entrevista de campo 12 de abril de 2016).

El pinol, derivado del sagrado maíz

Como elemento esencial de la gastronomía, una receta culinaria constituye el resultado de un laborioso y dedicado proceso que alberga las más antiguas tradiciones, en el caso específico del pinol es el maíz el centro de la materia en creación. Villar afirma que “el maíz constituye la médula del relato popolwujiano. Ahí es elemento mágico, comida y bebida” (2012: 179). Ha sido el sustento principal de la cultura maya desde sus inicios, con él se manufacturaron alimentos y bebidas que aún persisten como base fundamental de la alimentación.

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. Con el término pinol se identifica a dos productos de la cocina prehispánica, una sopa y una bebida. Sin embargo, para ambos se parte de una base común: maíz dorado al comal y luego molido o quebrantado en piedra de moler o en molino de nixtamal. El procedimiento que se sigue después con la harina o la polenta termina de definir el carácter final del preparado (Villar, 2012: 241).

En el caso de Samayac, el pinol hace referencia a una bebida refrescante y si bien la base para su preparación es el maíz, se enriquece en sabor agregándole otros ingredientes tales como la pepita del pataxte, cacao, comino y canela (García Quivajá, S. Entrevista de campo, 14 de abril de 2016).

El pinol en Samayac representa a una bebida festiva ya que es la que se sirve para acompañar una escudilla del tradicional chojín durante la feria patronal. Todos los ingredientes que la conforman se someten a un proceso de tueste empleando un comal de barro, posteriormente se llevan a un molino “de cereales” para ser triturado y obtener un fino polvillo que se disuelve en agua para transformarlo en bebida. “La tradición es tomarlo sin azúcar” (Quivajá Quich, S. Entrevista de campo 23 de mayo de 2016).

Bebidas derivadas del maíz

Una entidad innata al patrón alimentario guatemalteco es la de los puestos de venta de atoles. Ofelia Déleon cita a Thomas Gage, quien hacia 1648 esbribió: “Allí [en la ciudad de Guatemala] se tiene todos los días un pequeño mercado... hacia las cuatro de la tarde está lleno durante una hora, donde las indias vienen a vender cosas delicadas a los criollos; como atoles” (1994).

En el caso de Samayac, las atoleras se ubican en la plaza central con toneles

plásticos, que permiten mantener caliente la bebida. Llevan también vasos plásticos y bolsas en las cuales sirven el atol, según sea un alimento para llevar o para consumir en los alrededores del puesto. Atienden aproximadamente entre las siete de la mañana y dos de la tarde, “hasta que el atol se termine” (Vásquez, C. Entrevista de campo, 13 de abril de 2016).

Villar Aleu apunta que es un hecho incontrovertible que, desde mediados del siglo XVII, las atoleras constituyen bastiones de la alimentación cultural, pues en torno a ellas la comida se hace vehículo de cohesión social y familiar (2012: 268).

A continuación se describen algunas de las bebidas tradicionales, derivadas del maíz, que se preparan y consumen en Samayac, Suchitepéquez.

Atol blanco de maíz quebrantado

El 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 caso de Samayac, las informantes refieren que se utiliza el maíz blanco, se cuece empleando un poco de cal y se lleva al molino “ahí se pide quebrantado y después se cuece por dos horas en el fuego sin dejar de menear porque si no se ahúma”. Se trata de una bebida desabrida ya que no se le agrega azúcar ni sal, ni canela. (Vásquez García, C., Entrevista de campo, 13 de abril de 2016).

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” (Villar Anleu, L. 2012:206).

Atol de súchel

Se trata de una bebida de olor característico y coloración café. Su base es el maíz quebrantado. El tratamiento para la cocción del maíz no difiere, siempre se cuece con cal previo a llevarlo al molino. “Se lleva al molino pero no se hace masa, solo se pide quebrantado y quedan los trocitos del maíz”. Adicional al maíz, esta bebida

se hace acompañar en su composición por un ingrediente que se conoce como súchel. El súchel está compuesto por cacao, pataxte, semilla de zapote, (conocida como zapuyul), comino, anís, maíz amarillo y hojuelas de almendra. “Lo venden ya preparado y se deshace con la mano para mezclarlo con el atol blanco, así sale el atol de súchel” (Chuc Ortíz, M. Entrevista de campo 13 de abril de 2016).

Atol de ceniza (atol de Sanber)

A diferencia de las descripciones anteriores, para esta bebida el maíz es tratado con lejía de ceniza (sustancia líquida de sales minerales que se obtienen de la ceniza a través del destilado). “Se pone a calentar la lejía y se deja caer el maíz”. En su composición, esta bebida también contiene cacao que además de aportar sabor, le confiere un color característico. “No se le pone azúcar, la tradición es beberlo desabrido.”

Tanto el cacao como el maíz, son alimentos que han perdurado en la cultura guatemalteca, así mismo la combinación de ambos, pues Sahagún hace referencia, en sus escritos, a esta mezcla de alimentos. “...otras quebrantaban cacao, otras le molían, otras mezclaban el maíz cocido con el cacao, otras hacían potajes” (Sahagún, 2012:45).

A esta bebida también se le conoce como atol de Sanber porque se trata de un elemento tradicional en el municipio

de San Bernardino, Suchitepéquez. Sin embargo, se ha popularizado en Samayac adoptándola como propia, desde luego que es posible ubicarla como bebida nutritiva del día a día.

Chojín, elemento gastronómico y festivo de la localidad

En Samayac el chojín hace referencia al platillo emblemático de la localidad. Se trata de una receta a base de carne de res, la cual se chojínea, cubierta superficialmente con hojas de sal, sobre una parrilla hechiza con varas de palo de pito; ambos elementos aportan un sabor característico a la receta. Posteriormente la carne se cuece condimentando con sal y hierbabuena.

Por aparte se cuece tomate y se asan chile guaque, chile pasa y pan desabrido. Empleando la tradicional piedra de moler, se trituran los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea, el tomate, chile guaque, chile pasa, pan dorado, canela y pimienta. Dichos elementos conforman el recado en el cual se ahoga la carne previamente chojíneada. Se sirve en una escudilla de barro, se acompaña de tres tamalitos de masa envueltos en hoja de milpa, o en su defecto en hoja de sal, y un jarrito de fresco de pinol.

Es tradición consumir chojín cada ocho de diciembre con el objetivo de celebrar a la Patrona local, la Virgen de Concepción.

Pepián, platillo tradicional y de linaje prehispánico

En este apartado del artículo vale la pena destacar que, variedad de sucesos históricos y algunas ciencias han permitido, con el pasar de los años, dar a conocer parte de la gastronomía desde la prehispánica. Representaciones de comida en las distintas expresiones artísticas, como las vasijas, escultura y pinturas murales han revelado el comportamiento alimenticio de nuestros ancestros. Sin embargo la fuente de información más detallada sobre la culinaria prehispánica se encuentra en las descripciones hechas en los siglos XVI y XVII por indígenas y españoles en México y Guatemala. Dichos manuscritos proveen los únicos datos con respecto a las recetas prehispánicas, así como una descripción de la variedad de alimentos y el tipo de reuniones y ceremonias donde se consumían (Barrientos, Guirola y Monterroso, 2012:14 y 15).

En las obras más extensas, en especial la de Fray Bernardino de Sahagún, se mencionan algunas recetas. Aunque los datos corresponden a los alimentos consumidos en el Altiplano Central de México, pueden ser usados para tener una mejor idea de las costumbres culinarias en la Guatemala prehispánica ya que ambos países pertenecieron a una misma región.

También comían los señores muchas maneras de cazuelas; una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molida, que se llama ahora esta manjar pipián (Sahagún, 2012:15).

Según Villar, el pepián es un platillo de carnes en recado que corresponde a la cocina cotidiana. El de carne de res es muy frecuente en la cocina familiar, sin que ello signifique que los de otros tipos de carne no lo sean. (2012:291). Un hecho importante de este platillo es la carga prehispánica evidente en sus ingredientes y artes culinarias, otro hecho a destacar se refiere a la definitiva consolidación como plato propio de la tradición popular a partir del siglo XVI, después de la profunda sincretización de compuestos y procedimientos que derivó a la vida colonial (2012:290).

Las carnes más usuales para prepararlo son gallina, pollo, chunto, costilla de res, camote de res o carne de marrano. El pepián suele ser la representación de un método tradicional de preparación que incorpora ingredientes y compuestos nativos aunque con el pasar de los años haya terminado por sincretizarse con el uso de productos posthispánicos. Villar describe la forma más primitiva del recado rico en pepitoria, empleándose chile guaque,

pasa y zambo, miltomate y tomate. Posteriormente se incorporaron las especias venidos del Viejo Mundo, en especial la cebolla, ajo, ajonjolí, canela y culantro (2012:183).

La población samayaquera distingue como platillo popular al pepián. Específicamente lo sirven para celebrar matrimonios y servirlo en los velorios también se ha convertido en una tradición (García, C. Entrevista de campo 26 de mayo de 2016). Se trata de una fórmula muy elaborada que guarda sus raíces y secretos de los antepasados, a pesar de haber evolucionado por la incorporación de ingredientes hispanos que no aportaron más que un peculiar, característico y acentuado sabor. Los samayaqueros preparan el platillo de la siguiente manera:

Se cuece el pollo solo con sal cilantro y hierbabuena y para el recado se usa tomate, miltomate, pepita, ajonjolí chile pasa, chile guaque y canela, todo esto va dorado y se licúa con el caldo que resulta del cocimiento de la carne. El que no lleva verdura se conoce como pepián indio. (Unce, E. Entrevista de campo 25 de mayo de 2016).

Importante es destacar que el Estado de Guatemala, por intermedio del Ministerio de Cultura y Deportes, declaró al Pepián Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, por ser una

manifestación cultural-culinaria que forma parte de la gastronomía guatemalteca, que reúne una serie de ingredientes guatemaltecos y está ligado a una tradición culinaria nacional de modo festivo, turístico y científico (Acuerdo Ministerial 801-2007).

Los tamales

El tamal es el alimento derivado del maíz más antiguo y fue el más común en tiempos prehispánicos. La palabra tamal proviene del vocablo náhuatl *tamale* y su nombre en los idiomas mayas prehispánicos fue *waaj* o *waah*. En las referencias etnohistóricas, el tamal también es descrito como pan, torta o bola, ya que los españoles no conocían este tipo de alimento y lo compararon con alimentos europeos (Barrientos, Guirola e Ivic, 2012:43).

Fue también Fray Bernardino de Sahagún quien dejó constancia en sus escritos de la enorme variedad de tamales que se vendían en los mercados, con aliños y rellenos muy distintos, los tamales estaban siempre presentes incluso en las fiestas de novios (Ross, 2001: 41).

Las mujeres viejas y mozas, entendían en hacer tamales de diversas maneras; unos tamales se hacían con harina de frijoles, otros con carne; unas de ellas lavaban el maíz cocido, otras quitaban la coronilla del maíz,

que es áspera, porque el pan fuese más delicado; otras traían agua, otras quebrantaban cacao, otras le molían, otras mezclaban el maíz cocido con el cacao, otras hacían potajes (Sahagún, 2012:45).

Existen diferentes tipos de representaciones de tamales en el arte maya prehispánico, pero generalmente se encuentra dentro de un plato, como parte de los banquetes y escenas palaciegas que se pintaron en los vasos policromados del período Clásico. Algunos tamales tienen salsa sobre ellos, que quizá estaba hecha de distintos ingredientes como, calabaza, achiote o cacao. En los códices, los tamales también fueron representados dentro de las vasijas, como parte de las ofrendas dedicadas a los dioses (Barrientos, Guirola e Ivic, 2012:43).

El tamal es el alimento más versátil de la cocina popular guatemalteca. Puede ser comida cotidiana fijada en costumbres bien definidas, aunque por el entorno culinario y cultural de que se rodea pueda tipificarse también como familiar. Es sacralizada si se establece como cena de Nochebuena. Se vuelve ceremonial al incorporarse al ritual socio-religioso de cofradías y conmemoraciones de trascendencia comunitaria. Como platillo de fiestas y celebraciones domésticas, nacimientos, primeras comuniones, cumpleaños, bodas, bautizos, agasajos u otras seme-

jantes, adquiere rango de comida festiva (Villar, 2012:317).

En Samayac preparan el tradicional “coyoy”, se elabora con frijol blanco, “se machaca la masa con pepita, después se deja caer el frijol... para que salga rico se tortea la masa se pone en la hoja de sal, se le pone el frijol y se cubre con la misma masa... se envuelve en hoja de sal y se pone a cocer” (Caché, J. Entrevista de campo 29 de mayo de 2016).

Importante es resaltar que, en el paso de lo sacro-ceremonial a lo habitual, los tamales han inducido comportamientos sociales que, según Villar, en el pasar de los años, se han consolidado como tradicionales en el hecho alimentario. Tres son las de mayor relevancia y apreciación: desarrollo de una cocina colectiva para manufacturarlos, satisfacción al compartirlos con familiares o amigos, la costumbre de consumirlos durante el desayuno o cena.

El tamal tradicional de Samayac se prepara de la siguiente manera:

“se sazona la masa y se hace el recado con tomate, se tuesta ajonjolí, pepita de ayote, pepita pelada, chile pasa, chile guaque, canela y pimienta... para que salga sabroso, se le agregan dos tablillas de chocolate y manía. Se usa carne de cerdo y se envuelve en hoja de

sal y de bijao” (Caché, J. Entrevista de campo, 29 de mayo de 2016).

Gastronomía de Semana Santa en Samayac

Durante la Cuaresma y Semana Santa toma auge una expresión culinaria de marcada mezcla prehispánica y colonial. Villar refiere que

ha devenido de prácticas gastronómicas que, sin excluir a otros grupos, resultan más notorias de los ladinos. La más probable fuente de este trasfondo es que la celebración es de raíces judeo-cristianas traída por los españoles que alcanzaron este territorio, importándole sus creencias, costumbres avituallamientos, entre estos sus alimentos preferidos (2012:229).

Como es bien sabido que la gastronomía de Guatemala, y por consiguiente la Samayaquera, se deriva de la fusión de dos culturas, no es de extrañar que en el lugar de estudio durante el tiempo de Cuaresma y Semana Santa, su gastronomía se caracterice por la preparación y consumo de pescado seco, pescadito “say”, pacayas envueltas, coyoy de frijol de la variedad conocida como ixtapacal (*Phaseolus lunatus* L), pan de recado (se refieren a un pan dulce, de manteca, que se consigue con ese nombre en las panaderías durante la época) y los garbanzos en miel.

Como ya se ha mencionado anteriormente en este artículo, la gastronomía forma parte de los placeres de la vida y a pesar del vínculo de prohibición al consumo de carne roja durante los días mayores, el cho'jin de Samayac, que se prepara con carne roja, ya es bien visto para algunos lugareños como plato tradicional durante el tercer viernes de cuaresma. También se sabe que hay quienes lo preparan durante el miércoles de ceniza (Unce, E. Entrevista de campo 29 de mayo de 2016.)

Años atrás se tenía como costumbre durante esta época preparar el pescadito “say”. Ya casi no se ve... se prepara en olla de barro; se pone a hervir el agua y se dejan caer los pescaditos, ya vienen salados, se le agrega hierbabuena y se sirve, los pesaditos no se hierven solo se apagan”. Actualmente, el pescadito “say” se prepara en torta de huevo. García, C. Entrevista de campo 29 de mayo de 2016).

También es usual preparar el frijol con chipilín y pepita de ayote, “...se muele la pepita dorada en piedra de moler, cuando el chipilín está cocido se mezcla con la pepita y se acompaña con frijol y chile.” (Quivajá, S. Entrevista de campo 24 de mayo).

Gastronomía del Día de Todos los Santos

Durante los días 1 y 2 de noviembre, año tras año se destaca

la celebración de un ritual dentro del contexto de la cultura espiritual. El día de Todos los Santos y el día de los Fieles Difuntos respectivamente. Los alimentos mantienen su vigencia en las manifestaciones sacro-profanas de la época.

Desde los primeros tiempos de conciencia de muerte se ha considerado que, luego de fallecer, los humanos necesitarán comida y bebida en su transitar al otro mundo, y velas para alumbrarse en medio de las tinieblas. Comidas y bebidas que se hacen simbólicas puesto que el vínculo entre el doliente y el ancestro fallecido es real, se busca una forma de comunicación entre ambos. (Villar, 2012:235).

Otros autores refieren que en concordancia con el calendario litúrgico católico, el 1 de noviembre es el día destinado a conmemorar a todos aquellos cristianos que han llevado una vida ejemplar aunque no fuese documentada ni llevada a los altares como modelo de imitación. A su vez, el 2 se celebra a los difuntos que murieron confesando su fe con la esperanza de la resurrección prometida por Cristo (Chajón, 2012: 102).

De acuerdo a los sacerdotes, las fiestas debían incluir la eucaristía. Sin embargo, aunque las fiestas continúan vigentes en su celebración, lo más frecuente es observar celebraciones de carácter familiar en las que suele

degustarse un platillo único en el mundo, el fiambre. Chajón refiere que esta comida se encuentra estrechamente relacionada con el síndrome caliente-frío. Por ser un día de descanso y, por añadidura, debía hacerse en presencia de los restos de los difuntos amados, cerca de sus sepulturas, es considerado frío. Por la combinación de fecha en la que no se trabajaba y se estaba “frío”, sumado a la necesidad de comer en la proximidad de la tierra, lo más conveniente era comer algo frío: verduras, que tienden a ser “frescas” y carnes frías (2012: 102).

En Samayac se tiene por tradición preparar el fiambre y compartirlo con familiares y amigos. Otro producto gastronómico muy relevante durante esta época es el tradicional ayote y el camote en dulce. También se preparan los tradicionales tamales (Caché, J. Entrevista de campo, 29 de mayo de 2016).

La gastronomía en los rituales funerarios

El hecho de la muerte, y la conceptualización que le corresponde, ocupa un lugar central en el universo religioso. Si bien el cristianismo resalta el hecho de la muerte, como pasaje a otra vida, y en torno a él ha elaborado un ceremonial específico, en la religiosidad popular la muerte adquiere significados distintos y la ritualidad que les acompaña es notoriamente elaborada.

La gastronomía es un aspecto del ritual que se hace presente.

Para el samayaquero se trata de despedir a un ser querido de la mejor manera posible y forma parte de sus tradiciones el ofrecer un buen plato de pepián... “hay quienes sirven cho’jin”... a todos aquellos que acompañan a los familiares del finado. Según Carlos García, hace treinta y cinco años, antes de entrada la noche se ofrecía un poco de aguardiente a todos los presentes, quien recibía el “trago” decía... “¿sólo esto da nuestro corazón?” como respuesta se obtenía esta frase... “es que nos mandaron”... El informante refiere que este ritual se hacía en señal de agradecimiento por acompañar a los dolientes. (Entrevista, 29 de mayo de 2016). También se ofrece refresco de horchata, café y pan dulce. Hay quienes dan tamales.

Fiestas de fin de año

La Nochebuena, como fiesta cristiana, empezó a conmemorarse en Guatemala a partir del siglo XVI incorporada a la espiritualidad prehispánica. El nexo se facilitó porque la Iglesia había fijado al día veinticuatro de diciembre como fecha del nacimiento de Jesús, que coincide estrechamente con las fiestas solsticiales precristianas. En algún momento, a las ceremonias del “nacimiento del nuevo Sol”, en el solsticio de invierno, los pueblos nativos traslaparon la Nochebuena y

la Navidad recién venidas. Alcanzada la fusión de creencias, se abrió el camino para festejar el nacimiento de Jesús con estilo propio, forjado en una amalgama de expresiones colectivas venidas de distintas culturas. Si bien puede distinguirse a los pueblos por su cultura culinaria, hay un patrón básico que imprime identidad nacional (Villar, L., 2012: 232 y 233).

La gastronomía de Samayac para esta época, podría decirse que inicia con la degustación del tradicional cho'jin en la fiesta patronal durante el ocho de diciembre. Entre los platillos de la época se destaca el tamal tradicional, el chocolate y el ponche de frutas.

Comentario final

La gastronomía, como término, envuelve un conjunto de conocimientos y actividades que se encuentran directamente relacionadas con los ingredientes, recetas, técnicas y secretos culinarios. Samayac es una comunidad de riqueza cultural y de tradiciones; entre dicha riqueza es imposible obviar a la gastronomía. La preparación y degustación de algún platillo tradicional es reflejo de la misma.

Los grupos humanos crean fronteras culturales para delimitar aquello que se considera propio, lo que ha sido creado dentro de la comunidad. No cabe duda que las prácticas alimentarias han conformado un instrumento

privilegiado para el establecimiento de límites culturales entre diferentes grupos en contacto. Sin embargo el proceso de aculturación ha provocado la integración de diversas prácticas, en este caso de la alimenticia, como propias de una región pero que han sido destacadas y degustadas en cualquier lugar de Guatemala siendo ejemplo de ello el tradicional pepián que incluso se ha constituido como patrimonio cultural de la nación, así mismo, el pinol que se considera comida tradicional en Samayac.

A pesar de que muchas de las recetas de platillos tradicionales poseen raíces prehispánicas, a partir del siglo XVI y hasta la fecha han creado un vínculo muy estrecho con aquellos productos traídos por el Viejo Mundo que han permitido enriquecer una receta y realzar su sabor. La gastronomía dentro de la cultura del guatemalteco también se considera un símbolo de convivencia ya que en los comedores, en los hogares y en aquellos puestos de comida popular se reúne un grupo de personas, conocidos o desconocidos, para disfrutar de algún tiempo de comida.

Tanto auge ha tomado el aspecto gastronómico que incluso se encuentra estrechamente relacionado en aquellas expresiones populares del pueblo con las tradiciones familiares, las sacralizadas, lo ceremonial, lo socio-religioso y lo festivo. Elementos que envuelven a la

gastronomía transformándola en un claro ejemplo de que el arte culinario constituye un elemento de cohesión social y que por la tanto, la alimentación es un distintivo de la identidad de un pueblo.

Es importante dar a conocer parte de lo que conforma la gastronomía tradicional que identifica a un grupo determinado, ya que forma parte de aquellos elementos, que aunque no estén declarados por acuerdo ministerial, forman parte del patrimonio tangible e intangible del pueblo. Uno de los principales objetivos es promover, entre los miembros de la misma comunidad, que todos aquellos elementos culturales deben de perdurar en el imaginario colectivo y que continúen siendo prácticas de transmisión generacional con el fin de resguardar esos valores únicos.

Referencias bibliográficas

- Armendáriz Sanz, J. (2013) “*Gastronomía y Nutrición*”. Primera edición. España: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Barrientos, T; Guirola, C; Monterroso, M. (2012). Primera edición. “El corazón maya en la tradición culinaria” *Raíces de la gastronomía guatemalteca*. Guatemala: Editorial educativa. Instituto Guatemalteco de Turismo, INGUAT.
- Chajón, A. (2012). Primera edición. “Sabores del mediterráneo: el legado hispano.” *Raíces mayas de la gastronomía guatemalteca*. Guatemala: Editorial educativa. Instituto Guatemalteco de Turismo, INGUAT.
- De Carvahalo Neto, P. (1977). *Diccionario de teoría folklórica*. Guatemala: Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Déleon Meléndez, O. (2002) “*La dulcería popular*”. Guatemala: Revista Galería. Año 5 No.14. Fundación G&T Continental.
- Jordá, M. (2007). Primera edición. *Diccionario práctico de gastronomía y salud. Un viaje riguroso y desenfadado por el mundo de la cultura gastronómica*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, S.A.
- Levi-Strauss, C. (1974). *Antropología estructural*. Barcelona, España: Ediciones Atalaya, S.A.
- Lody, R. (2008). Primera edición. “Acarajé, comida y patrimonio del pueblo brasileño”. *Identidades en el plato*. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América. Barcelona, España: Icaria editorial, S.A.
- Luján Muñoz, L.(compilador) (1972) “*Libro de Cocyna*”. Primera edición. Guatemala: Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Montecinos, A. (01 de mayo 2013). “*Definición de la gastronomía y su evolución*”. Disponible en URL: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/4725-definici%C3%B3n-de-la-gastronom%C3%ADa-y-su>

evoluci% C3%B3n [consulta 06 de junio de 2014].

Paredes, O; Guevara, F; Bello, L. (2009). *La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz*. México: Revista Ciencia No. 92-93.

Redfield, R. Linton, R y Heskovits, M. (1983). "Memorandum for the study of acculturation". Citado por *La antropología*. Bilbao: Ediciones mensajero.

Ross, M. (2001). Primera edición. *Entre el comal y la olla*. Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a Distancia San José. Costa Rica.

Sahagún, B. (1982). "Historia general de las cosas de la Nueva España". Citado por "El corazón maya en la tradición culinaria" *Raíces de la gastronomía guatemalteca*. Guatemala: Editorial Educativa. Instituto Guatemalteco de Turismo, INGUAT.

Villar, A. (2012). Primera edición. *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala: Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala.

Entrevistas

1. García, Carlos. Entrevista 24 y 29 de mayo de 2016.
2. Cos Quich, Betty. Entrevista 12 de abril de 2016.
3. Quich de Cos, Dominga. Entrevista 12 de abril de 2016.
4. Quivajá Quich, Simona. Entrevista 12 de abril de 2016.
5. García Quivajá, Sebastiana. Entrevista 14 de abril de 2016.
6. Vásquez García, Candelaria. Entrevista 13 de abril de 2016.
7. Chuc Ortíz, Martha. Entrevista 13 de abril de 2016.
8. Unce, Elsa. Entrevista 25 de mayo de 2016.
9. Caché, Julia. Entrevista 29 de mayo de 2016.

Fotografías

Lda. Aracely Esquivel Vásquez
Lda. Ericka Anel Sagastume García
Lda. Nury Gabriela Sagastume García
Lic. Juan Pablo Castillo
Luis Figueroa



Doña Dominga Quich de Cos,
reconocida por elaborar
chocolate artesanal.
Fotografía: Aracely Esquivel.



Proceso de compactar
la mantequilla de
cacao en moldes.
Fotografía: Aracely
Esquivel



Proceso de “boleo” del chocolate.
Fotografía: Aracely Esquivel



Súchel, compuesto especial para preparar el atol
conocido como Súchel. Fotografía: Aracely Esquivel



Venta de atol en la plaza central de Samayac.
Fotografía: Aracely Esquivel,
Ericka Sagastume



Secado de las tabletas
de chocolate.
Fotografía: Aracely
Esquivel





Cho'jín, platillo tradicional de Samayac.
Fotografía: Ericka Sagastume

Pepián, servido para celebrar matrimonios y característico de la gastronomía de los ritos funerarios.
Fotografía: Juan Pablo Castillo.





Pescado “say”. Gastronomía de cuaresma y Semana Santa.
Fotografía: Ericka Sagastume



Garbanzos en miel, gastronomía de cuaresma. Fotografía: Luis Figueroa



Fiambre, platillo
degustado para el Día de
Todos los Santos.
Fotografía: Nury Sagastume



Ponche de frutas. Bebida popular
para las fiestas de fin de año.
Fotografía: Juan Pablo Castillo