

EL SIGUIENTE MATERIAL TIENE

DERECHOS DE AUTOR

POR LO QUE SE SUGIERE QUE EL
MISMO NO SEA REPRODUCIDO NI
USADO CON FINES DE LUCRO.

UNICAMENTE PARA FINES
EDUCATIVOS Y DE INVESTIGACION

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA

CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS

INGUAT
BIBLIOTECA

TRADICIONES DE GUATEMALA

8



Guatemala, Centroamérica

1977

INFORMES
DE
INVESTIGACION

**INFORME DE INVESTIGACION DE LOS ESTUDIANTES
PARTICIPANTES EN EL CURSILLO SOBRE FOLKLORE
APLICADO A LA EDUCACION IMPARTIDO POR EL
CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLORICOS**

Publicamos a continuación seis informes presentados en la cátedra de Técnicas y métodos de investigación folklórica, impartida con ocasión del curso sobre Folklore aplicado a la educación ofrecido por el Centro de Estudios Folklóricos del 2 de mayo al 11 de junio de 1977.

Numerosos trabajos de recopilación de fenómenos folklóricos en el campo, de variada calidad, presentaron los alumnos de esta cátedra. En la imposibilidad de publicarlos en su totalidad, por razones de espacio, hemos seleccionado los más representativos. Sin embargo, todos reposan en nuestros archivos en donde pueden ser consultados.

Además de la importancia intrínseca que tienen estos informes, tienen también el mérito de haber sido realizados con muchas limitaciones. Los estudiantes contaron apenas con quince días para elaborarlos, y sólo muy pocos entre sus autores habían tenido experiencia en investigaciones de esta naturaleza. De ahí que ésta haya sido su primera aproximación a este campo y que, por consiguiente, para evaluar los resultados de los informes, deba tomarse en cuenta las limitaciones mencionadas.

Es necesario subrayar que estas investigaciones no pretendieron ahondar en el análisis del hecho folklórico, sino lograr que el estudiante se adiestre en el uso de las fichas de investigación de campo que se utilizan en el Centro de Estudios Folklóricos. Por esta circunstancia, no debe buscarse en los informes más que la descripción detallada del hecho folklórico, objetivo que se alcanzó en gran medida y que permitió poner al estudiante en contacto con la realidad que estudia.

Quede testimonio de nuestro reconocimiento a los participantes en

el curso sobre Folklore aplicado a la educación, pues gracias a ello y al esfuerzo que realizaron para aplicar con rigor el método científico, es posible contar con los trabajos que ahora incluimos en Tradiciones de Guatemala.

C.A.L.F.

COMIDAS TRADICIONALES DE NOCHEBUENA EN GUATEMALA

María Aurelia Corzo de Véliz

Introducción

La influencia de materias primas pre-elaboradas y de fácil venta en los mercados, más el concurso de técnicas extrañas han determinado que las comidas tradicionales o folklóricas hayan desaparecido o cuando menos variado con menoscabo de nuestra identidad cultural.

Existe una serie de platos que se preparan para las festividades familiares o populares y que no sólo en cada pueblo o región sino en los barrios de una misma ciudad tienen su sello propio. La comida la hacen con gusto exquisito los moradores de cada lugar, quienes se ufanan, hoy como ayer, de tener "secretos" para hacerla diferente a la de otros. Es más: para que se distinga de la que se acostumbra en zonas o barrios diferentes de una misma ciudad.

En este trabajo se ofrece una muestra de las comidas propias de dos zonas de la ciudad de Guatemala en donde, como en todas partes, se ha ido perdiendo el carácter tradicional —folklórico— de muchas costumbres.

Las posadas

Las celebraciones de nochebuena son precedidas de las llamadas **posadas**, costumbre muy difundida que se inicia el 16 de diciembre y que consiste en llevar de visita, de casa en casa, a las imágenes de José y María. En cada hogar o **posada**, al concluir el rezo, se sirven **tamalitos de cambray**, **chuchitos**, **tamalitos de anís**, **tamalitos torteados**, **tamalitos**

paches, acompañados de bebidas como el **batido**, el **ponche**, el **chocolate** o el **café con canela**.

En algunos poblados se acostumbra practicar una suerte de competencia entre quienes conceden las posadas, de modo que el altar y la comida ofrecida son objeto de esa competencia.

La culminación de las posadas ocurre el 24 de diciembre, generalmente en la casa del propietario de las imágenes o del mayordomo de la cofradía, con la succulenta cena de nochebuena. Los tamales colados —colorados los salados y dulces los negros—, más las bebidas mencionadas con anterioridad, constituyen el cuadro navideño tradicional.

La cena se sirve a la media noche y la fiesta prosigue, junto al "nacimiento", hasta el alba. En el desayuno vuelven a comerse los tamales de uno u otro color y en el almuerzo del día 25 se sirve caldo de chompipe (pavo) o gallina con chile al gusto.

Comidas y bebidas tradicionales de nochebuena

Los datos contenidos en esta parte del trabajo consisten en informaciones proporcionadas por personas a quienes se les hizo entrevistas abiertas y directas sobre las comidas populares propias de las festividades navideñas.

Los tamales y el ponche de Francisca Pérez

De 57 años de edad, originaria de San Juan Tecuaco, departamento de Santa Rosa y residente en la zona 3 de la ciudad de Guatemala, esta señora aprendió a cocinar a los 12 años y tiene un puesto de comida en el mercado.

Dice la señora Pérez que celebra la nochebuena en unión de sus hijos, nueras, yernos, nietos y otros familiares en un ambiente sencillo, junto al modesto nacimiento que hace para estas fiestas. Afirma que le preocupa más la comida que el nacimiento y que por eso prefiere gastar mayores recursos en hacer los tamales colorados para los días 23 y 24 de diciembre.

Veamos en seguida algunos aspectos relacionados con la preparación de los tamales.

Ingredientes

10 libras de maíz (se cocinan en un solo hervor para hacer la masa);

3 libras de manteca de marrano (se mezclan con la masa de maíz y una dosis de sal y se baten juntas);

Recado (especie de salsa que lleva tomate colorado, pepitoria, ajonjolí, miltomate, chile guaque, pimienta gorda, pimienta de castilla, canela, chile pasa, achiote y sal al gusto. Todos estos ingredientes se tuestan en un comal de barro, sobre fuego de brasas de encino y luego se mezclan con agua);

3 libras de carne de marrano (de la llamada *posta*, cortada en trozos);

3 libras de carne de marrano (costilla en pedacitos);

1/2 libra de tocino de marrano "trociadito";

Aceitunas;

Alcaparras;

Ciruelas;

Hojas de sal y hojas de plátano.

Cómo se cocinan los tamales

Una vez preparados la masa, el recado y las hojas, se les agrega la mezcla de las carnes y luego se les envuelve en hojas dobles amarradas con cibaque (para el jefe de la casa u otras personas a quienes se quiere agradecer con los mejores tamales, se preparan algunos con mejores carnes y condimentos y se les ata de manera tal que puedan distinguirse de los demás).

El cocimiento de los tamales se lleva a cabo dentro de una olla de barro en cuyo asiento se coloca una "cama" de *olotes* mojados para que no se quemén. El fuego, de leña de encino, debe durar aproximadamente tres horas; la olla debe estar tapada y el agua de su interior tiene que mantenerse para evitar que los tamales se quemén.

Cómo se sirven

Para navidad —dice la señora Pérez— se prepara una mesa "con su mantelito" y allí se lleva el tamal abierto sobre un plato corriente. Se le acompaña con tortilla de maíz tostado, pero suele también acostumbrarse pan dulce, francés u otro cualquiera.

El ponche

La más usual es el ponche caliente, cuya preparación requiere de estos ingredientes:

Piña en trocitos;

Manzana dulce en trocitos;

Papaya en trocitos;

Ciruelas secas;

Pasas secas.

Todos estos elementos se cuecen en agua, con azúcar al gusto, canela en pedazos y "unos cuantos" clavos de castilla.

Antes de hervir el ponche, se le agrega unas gotas de aguardiente o vino, al gusto.

La señora Francisca Pérez comenta finalmente que sus tamales y su ponche son de primera, pero que de esa clase sólo los hace para la nochebuena porque ambos son muy caros. Si los hiciera para vender —prosigue— no se pagaría su costo y no podría obtener ganancias. Sin embargo, cuenta que hace tamales corrientes para venderlos los sábados y que esa es su actividad principal.

Los tamales de Felipa Alburez

Tiene aproximadamente 56 años de edad (no la recuerda con exactitud), es originaria de San Martín Jilotepeque, departamento de Chimaltenango y reside desde hace unos 45 años en esta capital. Ahora vive en la zona 18.

La señora Alburez se ocupa de vender verduras en forma ambulante y dice que aprendió a cocinar en Antigua Guatemala, cuando sólo contaba 10 años, en casa del doctor Catalán, donde trabajaba. Le gusta celebrar la navidad con su familia —hijos, nietos, nueras— y ella misma se encarga entonces de hacer los tamales, el ponche y el chocolate. Como en el caso de la señora Pérez, la reunión familiar la hace junto al "nacimiento" en una mesa sencilla.

Sus tamales los prepara de esta manera:

Ingredientes

Masa de maíz (se prepara cociendo los granos en apaste de barro;

luego se mandan a moler en molino de motor, por ser el procedimiento más rápido —antes se hacía a mano—; la masa se remoja en agua y se cuele después en una manta gruesa para desechar la cáscara del maíz; una vez rala la masa se le agrega manteca y se pone al fuego; se mueve la masa con una paleta de madera hasta que “da su punto”; se prueba la consistencia de masa tomando un poquito con la paleta, al cual se le echa agua fría para cerciorarse de que “forma bolita” y no se deshace. En seguida se la deja enfriar);

Sal al gusto;

Recado (preparado con los siguientes condimentos: tomate colorado, miltomate, chile pimienta, chile guaque, chile pasa, pepitoria, ajonjolí, pimienta gorda, pimienta de castilla, canela, cebolla, achiote, sal y manteca de marrano);

Al estar listo el recado, se le agrega la carne, que puede ser de marrano, chompipe o gallina, hasta que hierva. Acto seguido se deja enfriar.

Hojas de plátano, que lavadas y pasadas por agua caliente para que estén ligeramente cocidas, sirven para envolver la masa, el recado y la carne.

A diferencia de como procede la señora Pérez, los tamales de la señora Alburez no se amarran con cibaque, sino solamente se envuelven. Al estar envueltos se colocan en un apaste u olla de barro en cuyo fondo se hace una “cama” de hojas de plátano; se les cubre bien con la misma clase de hojas; se les añade agua y, finalmente, se les pone a cocer durante tres o cuatro horas con fuego de leña de encino o de olotes.

Cómo se sirven

La señora Alburez acostumbra servir el tamal de nochebuena a los suyos, llevándolos a la mesa abiertos y en plato de peltre o de china. Sirve también pan dulce y francés para que cada quien acompañe el tamal según su gusto y pone además una olla grande de ponche. Se agrega licor al ponche de las personas mayores en la proporción que a cada quien agrade. Los niños lo beben solo.

Para la familia Alburez, la nochebuena termina con el desayuno del 25 de diciembre, ocasión en que todos sus miembros vuelven a comer tamal con pan, ponche o café.

La informante refiere cómo, en épocas pasadas, los tamales se servían no sólo en navidad sino también con motivo de otras festividades: cumpleaños, nacimientos, bautizos, comuniones, matrimonios. La situación económica actual ya no permite mantener esa costumbre. Ahora —refiere la señora Alburez— la gente compra sus tamales en las tiendas pero éstos dejan mucho que desear: carecen de alcarras, aceitunas, ciruelas y otros ingredientes que le dan su sabor tradicional.

Variedad de tamales

Además de los tamales que hacen las señoras Pérez y Alburez, que son propios de las festividades y ceremonias sociales y religiosas, hay otros hechos para el consumo cotidiano. Entre los más conocidos están los **shupes**, elaborados con masa de maíz y frijol verde; los **poches**, hechos sólo de masa de maíz para comerlos calientes o fríos como acompañantes de caldos y algunas comidas; los **chuchitos**, rellenos de carne y coloreados con achiote; y las modalidades de tamales dulces como los de anís y de **cambray**.

Clases de bebidas

También las bebidas tradicionales son muy variadas. Además del ponche, que se acostumbra durante las ceremonias y festividades, suelen tomarse otras ampliamente difundidas entre la población: el **batido**, preparado con cacao y agua; el **machito mixqueño** o atol de Mixco, hecho de maíz; y el **rax-ucun** o atol de elote, que del altiplano se ha extendido a todo el país.



Comiendo el tamal. "Acabo de novena" del Niño Dios. Barrio de Candelaria. Guatemala. (Fotografía: Mauro Calanchina).



Comiendo tamales. "Acabo de novena" del Niño Dios. Barrio de Candelaria. Guatemala. (Fotografía: Mauro Calanchina).



Sirviendo el ponche para el "Acabo de novena" del Niño Dios. Barrio de la Recolección. Guatemala. (Fotografía: Mauro Calanchina).



Sirviendo el ponche para el "Acabo de novena" del Niño Dios. Barrio de Candelaria. Guatemala. (Fotografía: Mauro Calanchina).