

REVISTA NO 87, JUNIO 2017

TRADICIONES DE GUATEMALA



NUEVA GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



TRADICIONES DE GUATEMALA

306

C397 Tradiciones de Guatemala / Centro de Estudios Folklóricos,
Dirección General de Investigación, Universidad de San Carlos de Guatemala.--
Vol. 44, No. 87 (junio 2017).-- Guatemala: Editorial Universitaria, 2017.
v.: Il. 21 cm.

Anual

ISSN 0564-0571

Disponible en www.cefol.usac.edu.gt

1. Cultura popular y tradicional. 2. Investigación social. 3. Historia.
4. Danzas. 5. Artes y artesanías populares. 6. Religiosidad popular.
7. Gastronomía tradicional. 8. Oralidad y literatura tradicional.
9. Etnomedicina. 10. Microhistoria. 11. Etnografía histórica.

Tradiciones de Guatemala

ISSN: 0564-0571

Volumen 44 Número 87

Junio 2017

La correspondencia debe ser dirigida a:

Claudia Dary Fuentes

Centro de Estudios Folklóricos

Avenida de la Reforma 0-09 zona 10

Ciudad de Guatemala, 01010

Teléfonos (502) 23319171, 23619260.

Correo: cefol@usac.edu.gt

Página web: www.cefol.usac.edu.gt

Impreso en los Talleres de Editorial Universitaria

TRADICIONES DE GUATEMALA

Es una revista anual que divulga los resultados de investigaciones multidisciplinarias acerca de las distintas manifestaciones de las culturas e identidades existentes en Guatemala. Esta revista está dedicada a la comunidad académica nacional e internacional y al público en general. Sus ensayos y artículos son originales y se someten a una evaluación de alto nivel académico.

DIRECTORIO

AUTORIDADES UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, USAC

CARLOS GUILLERMO ALVARADO CEREZO,
Rector

CARLOS ENRIQUE CAMEY RODAS,
Secretario General

GERARDO LEONEL ARROYO CATALÁN,
Director General de Investigación

DIRECTORA-EDITORIA DE LA REVISTA
CLAUDIA DARY FUENTES

CONSEJO EDITORIAL

XOCHITL CASTRO RAMOS
Centro de Estudios Folklóricos
Universidad de San Carlos de Guatemala

ANÍBAL CHAJÓN FLORES
Centro de Estudios Folklóricos,
Universidad de San Carlos de Guatemala

OFELIA COLUMBA DÉLEON MELÉNDEZ,
Aporte para la Descentralización Cultural, ADESCA

CARLOS RENÉ GARCÍA ESCOBAR,
Aporte para la Descentralización Cultural, ADESCA

LUIS VILLAR ANLEU,
Investigador asociado al CEFOL y docente de la Escuela de Historia,
Universidad de San Carlos de Guatemala

COMITÉ EDITORIAL

JOSÉ ALEJOS GARCÍA,
*Centro de Estudios Mayas, IIFL,
Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM*

ALFONSO ARRIVILLAGA CORTÉS,
*Dirección General de Investigación,
Universidad de San Carlos de Guatemala*

JAIME TOMÁS PAGE PLIEGO
*Centro de Investigaciones Multidisciplinarias
sobre Chiapas y la Frontera Sur, CIMSUR
Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM*

ARTURO TARACENA ARRIOLA
*Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales,
Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM*

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN DE CUBIERTAS E INTERIORES
*Edwin Roberto Salalá López, departamento de
Diseño Gráfico, Editorial Universitaria.*

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA:
*Logotipo en loza mayólica tetracroma y contracubierta
Centro de Estudios Folklóricos*

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA,
Centro de Estudios Folklóricos, 2017.

LOS TEXTOS PUBLICADOS EN ESTA REVISTA SON
RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE SUS AUTORES

PRESENTACIÓN

Corrían los años 1960, los conflictos políticos y económicos estallaron entre las principales potencias mundiales y, su influencia se dejó sentir también en la academia. En 1968, tanto en Europa como en América, ocurrieron una serie de protestas sindicales y estudiantiles contra el orden establecido. Los movimientos sociales de corte socialdemócrata y comunista iban en aumento. Estos eventos impactaban en el quehacer sociocultural de las sociedades y Guatemala no era ajena a los mismos inmersa como lo estaba en el conflicto armado interno. Desde el punto de vista de los intelectuales de izquierda guatemaltecos, se consideraba por aquel entonces que era en las expresiones de la cultura popular tradicional –como opuestas a lo erudito y académico– en donde se depositaba la esencia vital de la clase campesina y proletaria; la pro-

ducción cultural de estos grupos o sectores sociales era la de que debía ser puesta en relieve en contraposición a las expresiones eruditas o “cultas” producto de la burguesía

Por lo anterior era importante descubrir la cultura popular tradicional, promoverla y darle su justo valor. Esta era concebida como el “alma del pueblo” revolucionario. Es en este contexto histórico cuando un grupo de intelectuales guatemaltecos, particularmente en el seno de la Universidad de San Carlos de Guatemala, concibió la creación de un instituto dedicado específicamente al estudio de las distintas expresiones de la cultura popular tradicional o folklore. Sus anhelos intelectuales se vieron cumplidos con la fundación del Centro de Estudios Folklóricos (CEFOL) el 8 de julio de 1967.

La creación del CEFOL reflejaba una preocupación por documentar las distintas expresiones culturales del pueblo; por evitar la pérdida y transformación acelerada de lo que se consideraba como “la auténtica” cultura popular. Era la academia, la universidad, la llamada a definir y caracterizar la cultura popular tradicional para separarla y distinguirla de todo aquello que no lo era. Precisamente los primeros dos boletines *La Tradición Popular* y la obra *Folklore y Artes Populares* de Roberto Díaz Castillo (1968) expresan esa inquietud. Existía pues un entusiasmo denodado y cierta prisa por ir al campo y “rescatar” todas aquellas manifestaciones culturales que se consideraban próximas a desaparecer o a contaminarse por las influencias modernas provenientes de otros países y culturas. La industria y los medios de comunicación eran concebidos como las principales amenazas.

El Folklore (o saber del pueblo o “sabiduría popular”) como categoría de conocimiento, es una disciplina antigua. Nació como distracción de los anticuarios o en los prolegómenos de la antropología, hacia 1846, cuando William John Thoms acuñó el término. Esta disciplina dedicada al estudio del “fenómeno folklórico” o manifestación de la cultura popular tradicional era, para algunos, una rama de la

antropología social con estrechas conexiones con la historia cultural. En todo caso, a lo que se dedicó el Centro en las dos primeras décadas de su existencia, fue a describir aquellos fenómenos culturales que se caracterizaban por cumplir con varios atributos: ser anónimos, tradicionales, que se aprenden por la vía no institucionalizada, compartidos por el pueblo y que proceden de la antigüedad o al menos, de varias generaciones atrás. Sin embargo, ya desde los años 1960 se advertía que algunas de estas características podrían ser flexibles y otras francamente controversiales y polémicas. Por ejemplo, algunos artistas eruditos pudieron haber influido en las tradiciones populares, i.e., un poema fruto de una pluma instruida que llega a popularizarse en boca de las multitudes; o a la inversa, obras musicales de compositores reconocidos que se nutren o que retoman ritmos o elementos tradicionales. Lo mismo tendía a suceder en las artes plásticas, la danza y otras manifestaciones.

Otro aspecto debatible de las citadas particularidades de la “cultura popular tradicional” era y aún es precisamente cuál era el criterio para establecer la antigüedad de un fenómeno ¿20, 50 años atrás, un siglo o dos? Era un asunto en el que ya Díaz Castillo había bregado desde los años 1960. Los anteriores ejemplos no ha-

cen sino evidenciar que actualmente vemos que existe mayor fluidez entre las culturas y que la estricta separación entre lo popular y lo erudito puede convertirse en una imposición que nos impide observar los fenómenos socioculturales de una manera más compleja, fluida, holística y dinámica. Ya estudiosos como Néstor García Canclini, Tzvetan Todorov, Mario Margulis, Mario Roberto Morales y otros han insistido en ver los mestizajes, las mixturas culturales, las hibridaciones evitando los purismos culturales. Las culturas populares hoy son parte de la discusión teórica acerca del posmodernismo latinoamericano, las heterogeneidades y *collages* culturales.

A todo ello hay que agregar que desde los años 1980 e inicio de los 1990 los movimientos indígenas y populares a nivel latinoamericano rechazaban ser utilizados por la industria turística, y por ende impugnaban ser “folklorizados”. Estos movimientos reivindican el respeto a su dignidad como pueblos étnicamente diferenciados, exigen sus derechos culturales, así como el reconocimiento por parte de los Estados de sus territorios ancestrales y de las formas propias de gestión de los recursos naturales. Demandan también que se cumplan sus derechos a la educación bilingüe e intercultural; el acceso a la

salud pública pero también el respeto a las prácticas médicas ancestrales. Los indígenas y afrodescendientes refutan que sus culturas sean mostradas como “exóticas” y como una riqueza para ser explotada por el turismo, mientras sus gentes mueren de hambre. Estos movimientos argumentan que el “folklore” ofrece una visión desde afuera de sus culturas y que ellos prefieren aportar una visión desde sí mismos. Es importante aclarar que estas y otras críticas no son ajenas al personal de investigación del Centro, el cual desde hace varios años ha optado por definir su objeto de estudio en términos de las culturas diversas y heterogéneas.

El presente número de la revista *Tradiciones de Guatemala* reúne una serie de artículos nacidos de la pluma de los investigadores de la institución en su cincuentenario. Abraham Solórzano, en “El Centro de Estudios Folklóricos en sus cincuenta años de actividad investigativa” se dio a la tarea de identificar las principales motivaciones que dieron origen a la creación del centro; los primeros pasos en la institucionalización de una idea surgida de las mentes de humanistas y científicos sociales. El artículo da cuenta de los directores que han orientado las pautas de trabajo del Centro; reseña todos los investigadores titulares y auxiliares que han

pasado por el mismo sin olvidar a los artistas (dibujantes y fotógrafos) que han ilustrado profusamente las páginas de las publicaciones de esta casa de estudios. Cada tarea realizada por el CEFOL ha tenido una contraparte administrativa, la cual echa a andar los procesos contables y de diversa índole. Es así que Solórzano trae a la memoria los nombres de todas las personas que han trabajado en la administración y servicios del Centro.

Los artículos de la revista siguen un orden cronológico. Es así que, en cada uno de ellos se hace referencia a la fecha en que las áreas fueron fundadas; se da cuenta de los investigadores que han trabajado en cada una de ellas, las temáticas abordadas, los principales títulos de los libros, ensayos y artículos; así como las actividades de divulgación y extensión que se llevaron a cabo a lo largo de los años. Aracely Esquivel desarrolla el área de artes y artesanías populares, la cual es la más antigua del centro y la que, de alguna manera, dio origen al mismo, al ser la producción de cultura material el aspecto de la vida social comunitaria que más interesó a Roberto Díaz Castillo, uno de los fundadores de la institución. Erick García Alvarado describe los hitos históricos más relevantes del área de Literatura Oral; desde la profusión de contribuciones de Celso Lara Fi-

gueroa, pasando por las de sus asistentes de investigación. García aborda sintéticamente las perspectivas teóricas que iluminaron el quehacer del área. Aníbal Chajón, por su parte, en “Panorama del Área de Cultura Popular Tradicional y Cultura Popular Guatemalteca Aplicada a la Educación, 1967-2016” explica la pertinencia de poner en práctica los conocimientos acumulados por el Centro en la escuela y relata los esfuerzos que ha hecho el CEFOL a ese respecto. Chajón también se dio a la tarea de narrar las particularidades de las áreas de etnomusicología y musicología, así como la de coreología o danzas tradicionales.

Deyvid Molina explica las motivaciones que fundamentan la creación del área de religiosidad tradicional y popular. En el artículo “Panorama del Área de Religiosidad Tradicional y Popular”, el autor expone que el tema religioso ha estado presente en varias investigaciones, desde los inicios del Centro; atraviesa las narrativas orales; permea profundamente la música y la danza y, tantos otros aspectos culturales. Sin embargo, la dirección del Centro, a inicio de los años 2000, consideró prioritario que existiera un área específica que se dedicara a la investigación de los fenómenos religiosos en el país dada su profusión y tras-

cendencia. Al año siguiente, en 2003, se fundó una nueva área de trabajo. En el artículo, “Origen, desarrollo y perspectivas del área de Etnografía Histórica”, de la antropóloga Xochitl Castro Ramos, se explica que esta se origina por la necesidad de abordar hechos histórico-culturales con una visión más amplia que permitiera utilizar enfoques teórico-metodológicos desde la Antropología y la Historia. El eje de esta área es la articulación de temáticas ideológicas, políticas, económicas, religiosas y de diversa índole pero teniendo como base fundamental el acopio de datos suficientes tanto a través del trabajo de campo como de la inmersión en los archivos y hemerotecas.

Abraham Solórzano Vega desarrolla los orígenes, motivaciones y trasfondo teórico para la creación y desenvolvimiento del área de microhistoria, la cual data del 2012; mientras que Ericka Sagastume García lo hace para el caso de la de gastronomía tradicional, el área más joven del Centro, fundada en 2013. Las comidas tradicionales están presentes en fiestas seculares y religiosas de toda índole, sin embargo no existía hasta ese momento un área encargada de recopilar, describir y explicar la procedencia de los distintos elementos utilizados en las cocinas de las distintas regiones del país. Finalmente,

la revista cierra con un artículo de Byron García Astorga que es un homenaje a la antropóloga Elba Marina Villatoro (+), quien tuvo a su cargo el área de medicina tradicional del Centro a lo largo de más de dos décadas. Con esta compilación de artículos, el Centro de Estudios Folklóricos ofrece un aporte más al conocimiento de las culturas en Guatemala y evidencia el importante papel de la Universidad de San Carlos en la investigación científica.

CLAUDIA DARY FUENTES

Guatemala, 15 de mayo de 2017.

APORTES DEL ÁREA DE GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Ericka Anel Sagastume García
Centro de Estudios Folklóricos
Universidad de San Carlos de Guatemala
ericka_anel@hotmail.com

Resumen

La investigación sobre Gastronomía Tradicional, ha permitido que el Centro de Estudios Folklóricos enriquezca la información contenida en su propio centro de documentación, respondiendo a la demanda de información que se ha manifestado en los últimos años en cuanto a temas relacionados. Se presenta una síntesis de los 12 aportes investigativos plasmados en la Revista *Tradiciones de Guatemala* y Boletines *La Tradición Popular*, emanados a partir del año 2013. Para tal efecto se procedió a realizar una revisión bibliográfica previa. De igual manera se enlistan aquellas investigaciones del área que otros profesionales dejaron plasmadas en las publicaciones periódicas del centro previo a la creación formal del área de investigación.

Palabras clave: gastronomía, tradición, La Tradición Popular, Tradiciones de Guatemala, cocina.

Abstract

The research on Traditional Gastronomy allows the Center for Folk Studies to enrich the information contained in its own documentation center, responding to the demand for information that has manifested itself in recent years as related topics. A summary of the 12 research contributions embodied in the Guatemala Traditions Journal and the Popular Trademark Bulletins, emanating from the year 2013 onwards. For this purpose, a previous bibliographic review was carried out. Also listed are those investigations of the area that other professionals left reflected in the periodical publications of the center prior to the formal creation of the research area.

Key words: Gastronomy, tradition, The Popular Tradition, Traditions of Guatemala, cuisine, food.

Introducción

La cultura de una sociedad se conforma a partir de un conjunto de valores fundamentales en diversas expresiones. En relación a la necesidad del 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, en fin, la gastronomía de un lugar determinado es el reflejo del ambiente o su paisaje, expresado en una manera comestible.

Para el Centro de Estudios Folklóricos, durante el año 2013, surgió la necesidad de crear un área de investigación dedicada al estudio de aquellas manifestaciones gastronómicas que representan a Guatemala en sus diversas culturas; es así como nace en él la investigación de “Gastronomía Tradicional”.

A continuación, y para conmemorar los 50 años en funciones del Centro de Estudios Folklóricos, se desarrolla una síntesis de los temas de investigación que se han trabajado a partir de la creación del área de investigación, sin olvidar los esfuerzos

de investigadores anteriores quienes dedicaron su intelecto para dar a conocer parte de la gastronomía de Guatemala antes del año 2013.

Gastronomía Tradicional

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 p. 204), de esta manera expresan la concepción del mundo y 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 por generaciones.

El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define sus rasgos más característicos que le confieren un toque especial y de gusto privilegiado, 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 interviene 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).

Una receta culinaria constituye el resultado de un largo proceso que reúne las más antiguas tradiciones. Con el paso del tiempo, la cultura guatemalteca ha acumulado conocimientos que giran alrededor de su ambiente natural y social, esto ha permitido satisfacer las necesidades tanto de alimentación como de vivienda, vestido, entre otras. La gastronomía forma un punto importante, ya que no sólo es considerada como el acto cotidiano de comer, sino que refleja elementos que caracterizan e identifican con sello propio las manifestaciones culturales. La tradición culinaria se encuentra estrechamente ligada a un sistema previamente establecido de valores, ya que el comer forma parte sustancial de la identidad no solo de un individuo sino también de un pueblo o comunidad.

Guatemala es un país lleno de naturaleza y cultura, su gastronomía es uno de los aspectos que la caracterizan y que permiten identificar a

una región específica. Una taza de chocolate, un caldo de bledo, aquellos platillos ceremoniales, diversidad de flores comestibles en múltiples variedades, bebidas cotidianas y ceremoniales y dulces tradicionales, son motivo de exclamación y admiración de turistas y de la misma población local. Los platillos de la época de feria, Semana Santa, el día de los Santos Difuntos y lo que se consume en el día a día, también constituye parte de aquellos elementos gastronómicos con los que el guatemalteco se identifica.

Aportes en investigación

A pesar de que el área es de reciente creación, el estudio de la gastronomía no ha sido indiferente para el Centro de Estudios Folklóricos ya que varios profesionales dedicaron sus esfuerzos al estudio de la misma. A continuación se enlistan los estudios que el centro ha reproducido en sus publicaciones periódicas.

Título	Autor	Año de Publicación	No. de revista /boletín
Revistas			
El chicle como expresión de arte popular	Luis Luján Muñoz	1968	01
Lybro de Cocyna	Luis Luján Muñoz (compilador)	1972	
Anicillos pintados de Zapaca	Gustavo Adolfo Ruano Balderramos	1977	08
El maíz en la cultura popular de Guatemala	Ofelia Déleon Meléndez	1989	32
La molienda: proceso de la caña de azúcar para la obtención de la miel de caña y de la panela en Salamá, Baja Verapaz.	Ernesto Boeshe Rizzo	1997	47
Valores y categorías de la comida y la cocina chortí en Guatemala.	Julián López García	1998	49
Producción y uso tradicional del loroco en las comidas populares de Guastatoya, El Progreso, Guatemala.	Aracely Esquivel Vásquez	1998	49
Aportes etnobotánicos de la cocina guatemalteca.	Luis Villar Anleu	2005	63
De tradiciones culinarias a conservaciones de la naturaleza por medio de la identidad cultural.	Luis Villar Anleu	2007	67

Alimentos, alimentación y divulgación biológica en los mercados populares de Guatemala.	Luis Villar Anleu	2011	75
Hojas en la dieta y la cocina popular guatemalteca	Luis Villar Anleu	2012	77
El achiote en la gastronomía queqchí, estudio en el municipio de Chahal, Alta Verapaz.	Aracely Esquivel Vásquez	2012	77
Notas profanas sobre la cocina sacra.	Luis Villar Anleu	2012	78
Sabiduría y arte en harina, el pan de mujer de la aldea Pinal, Comapa, Jutiapa.	Aracely Esquivel Vásquez	2013	79
Boletines			
Los rosarios de tusa y azúcar de San Martín Jilotepeque	Celso Lara Figueroa	1976	10
La chiclería en Petén	Alfonso Arrivillaga	1997	114
El pan artesanal, símbolo de la cultura gastronómica de Jutiapa	Artemis Torres Valenzuela	2008	176
Épocas y pueblos en la historia de la cocina popular guatemalteca.	Luis Villar Anleu	2011	199

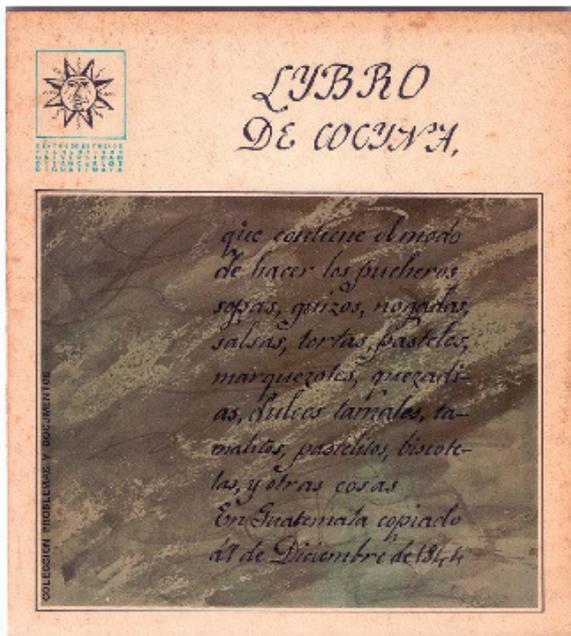


Figura 1. Portada de el *Libro de Cocyna*, de la Colección “Problemas y Documentos” del Centro de Estudios folklóricos

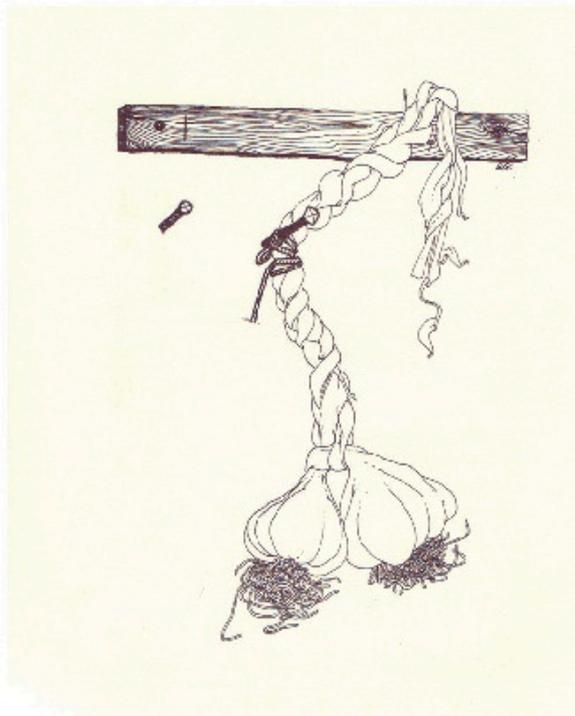


Figura 2. Los ajos. Ilustración de el *Libro de Cocyna*, por el artista Arnoldo Ramírez Amaya

El área de Gastronomía Tradicional surgió en el año 2013. El propósito de su creación fue ampliar los aportes en investigación del Centro de Estudios Folklóricos, preservar el conocimiento tradicional en el área de gastronomía tradicional, así como por la demanda de los usuarios del centro de documentación.

Desde el año de su creación y funcionamiento los aportes en investigación han sido los siguientes:

El cacao y sus variedades gastronómicas en el municipio de San Antonio Suchitepéquez

El chocolate es una de las bebidas más antiguas y tradicionales de la región guatemalteca, se disfruta en cualquier época y en cualquier lugar. Con el transcurrir de los años, ha provocado que, mediante desarrollos tecnológicos acoplados a las preferencias culturales de la época, se haya transformado.

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, invención que ha alcanzado popularidad universal a partir de finales del siglo XVI.

Suchitepéquez aporta alrededor del 31% de la producción nacional de cacao e históricamente, San Antonio Suchitepéquez es el municipio más destacado. Sin embargo, la producción ha mermado notablemente. El señor Jorge Antonio Estrada Estrada, a cargo de la Cooperativa agrícola integral, Tuneca, R.L., ideó la iniciativa de trabajar un proyecto que contribuyera a reactivar la producción del lugar. En el municipio hay muchas personas que se han dedicado a la elaboración de chocolate, pero don Jorge Estrada produce una serie de bebidas en polvo a base de cacao, las cuales se encuentran registradas bajo la marca Tun-eco. “Sin perder la técnica artesanal para transformar la semilla del cacao”.

La intensión también ha sido rescatar aquellas bebidas que se consideran nativas de la región como el tiste, el pinol y el chocolate. La línea de bebidas que se trabajan en el municipio de San Antonio Suchitepéquez se compone de una mezcla de cacao y pataxte (variedad de cacao) pero también contiene otros ingredientes como el maíz, achiote y la manía. Una variante en estos productos es que el resultado final se ofrece en presentación de un polvo soluble en agua.

Características y propiedades nutricionales del amaranto y el bleado en la cocina tradicional guatemalteca.

Amaranto, bleado, tzetz... tantos nombres para una sencilla planta que crece en terrenos baldíos, orillas de caminos y como maleza en muchos cultivos. Presenta inflorescencias en espigas con pequeñas semillas conocidas con el nombre de “amaranto” y que poseen un alto contenido de proteínas. Históricamente se sabe que las semillas del amaranto constituyó la base de la alimentación para muchas sociedades prehispánicas, incluso mucho antes de que el maíz se arraigara en el proceso de la domesticación humana.

El amaranto fue conocido antes de la llegada de los españoles y ocupó un lugar primordial dentro de la vida de los pobladores del imperio maya, azteca e inca. Al parecer fue empleado en aquella época dentro de las festividades pagano religiosas ya que, tanta fue la importancia del amaranto en las civilizaciones antiguas que los antepasados lo empleaban para moldear “el cuerpo de los dioses”.

La hoja del bleado es rica en hierro y nutricionalmente se incluye en el grupo de alimentos indicados en consumo para el tratamiento de la anemia ferropriva (por falta de hierro); es de popular consumo por la

población guatemalteca, principalmente cocida, en sofrito con chirmol y mezclada con tomate y cebolla. La comida guatemalteca podría clasificarse según el origen de los productos con que se cocina, en este caso el bledo entra en el grupo de los alimentos primitivos ya que es una planta comestible que surge directamente de especies ancestrales y que se dan de forma natural en selvas y bosques o también son cultivadas.

El sabor y la pureza de la cocina prehispánica maya persisten en el caldo de bledo, se trata de un plato de ancestral distinción. Asimismo se trata de una comida que se manifiesta y permanece en el imaginario social de los guatemaltecos, por lo tanto es una expresión cultural de identidad colectiva. La cocina de los ladinos ha adoptado al caldo de bledo plasmando en él su creatividad al agregar ingredientes como el ajo, cebolla y otros condimentos que son propios de la cocina tradicional guatemalteca.

Existen un sinnúmero de recetas de acuerdo a la creatividad de quien las prepara y disfruta su sabor. Actualmente, con la harina del amaranto se pueden hacer preparaciones como pulique de amaranto, aguas frescas con frutas, helados elaborados en forma artesanal, bases para preparar atoles, milanesas, tamales e incluso panqueques.

Los dulces tradicionales y populares de la región de Antigua Guatemala.

Este aporte investigativo honra la vida y trabajo de una confitera generacional, doña Zoila Pivaral de Montiel.

La dulcería popular y tradicional llega, nace y se perfecciona en tiempos de la colonia. La dulcería fina tiene su mayor expresión en esa época. Sus ingredientes la convierten en deliciosos bocadillos que se consumen en el país durante fiestas patronales aunque se pueden degustar en cualquier época. Caminar por los trayectos empedrados de La Antigua Guatemala no sería lo mismo sin el colorido, el aroma, las texturas y la dulzura que consienten el paladar del guatemalteco.

Por su origen, elaborada confección e incorporación cultural, no es raro que haya sido la ciudad de Santiago de Guatemala, hoy La Antigua Guatemala, el centro de la dulcería popular.

Las variedades gastronómicas del níspero en la Aldea San Juan del Obispo.

En este aporte de investigación se honra el trabajo artesanal de las señoras Gloria Baeza y Oralia Baeza, productoras de vino, jaleas y mer-

meladas artesanales hechas a base de níspero.

El níspero es el fruto de un árbol del mismo nombre, conocido como *Eriobothrya japonca*. La pulpa que posee es comestible y su coloración varía entre blanco y anaranjado; es muy aromática, carnosa y de agradable sabor dulce. En cuanto a producción, se trata de un fruto muy bondadoso, ya que ha logrado adaptarse en otros lugares con excelentes calidades, tal es el caso de Guatemala y específicamente en la aldea San Juan del Obispo, La Antigua Guatemala; lugar altamente reconocido por la producción del fruto así como de sus derivados gastronómicos de producción artesanal como el vino.

Flores comestibles y su aplicación en la gastronomía guatemalteca.

Las plantas constituyen un elemento vital en la existencia del ser humano, quien a lo largo de su trayectoria en la vida ha sabido aprovechar los recursos que posee para su alimentación; el caso de las flores no ha sido una excepción.

Guatemala es considerado uno de los países de mayor simbolismo en Latinoamérica, ya que es una de las naciones de mayor creatividad social, incluyéndose la gastronomía. A lo largo de los años, las manifesta-

ciones tradicionales han tenido gran relación con la naturaleza, el uso de las plantas es posible observarlo en decoración, medicina tradicional y platillos culinarios, por mencionar algunos.

Algunas florescencias de plantas han sido incluidas como alimento, especialmente cuando aún son botones, tal es el caso de la flor de ayote, flor de izote, pacaya y loroco, que actualmente siguen considerándose delicadezas culinarias muy populares. Otras flores que pudieron consumirse en tiempos prehispánicos fueron las de madrecaao, árbol de pito y las cucúrbitas.

La cocina guatemalteca se caracteriza por incluir flores en diversas preparaciones, principalmente en el interior de país. Se consume parte de su estructura o toda su estructura, haciéndose necesaria la aplicación de distintas técnicas de cocción. Algunas pueden comerse en ensaladas, pero también existen otras que son ideales para guisos y sopas. Su versatilidad permite elaborar diferentes platillos, por ejemplo: acompañando carnes blancas o rojas, pastas, arroces y salsas; su combinación con otros alimentos permite enriquecer su valor nutritivo, dar un sabor y aroma agradables, así como aceptabilidad para el consumidor final.

Entre festejo y unidad, surge el sucús de San Luis Jilotepeque.

El sucús de San Luis Jilotepeque es una comida tradicional que resguarda características únicas y representa un gusto particular entre los sanluisenses. La selección de los ingredientes, la elaboración del platillo y su consumo se han convertido en manifestaciones representativas de un acto ceremonial. Se trata de un platillo, que desde varios años atrás se consume durante un día previo a celebrarse un matrimonio entre miembros de la cultura poqomam, su principal objetivo es compartir reflejando la unión entre dos familias.

Sucús es una palabra del idioma poqomam, sin embargo su significado tanto en castellano como en su propio idioma, hacen referencia a un platillo ceremonial compuesto por pinol de maíz teñido con achiote y acompañado de trocitos de panza de res cocinada y sazónada con sal y abundante ajo; se sirve en un tradicional cajete, de los que fabrican las mujeres que trabajan el barro en la localidad.

Un matrimonio poqomam, en San Luis Jilotepeque se celebra durante un día sábado; la tradición es preparar la legendaria receta durante el día previo al evento, es decir durante el viernes; es en ese día, mientras transcurre el período de

almuerzo, cuando se degusta el succulento platillo. Tanto la familia de la novia como del novio elaboran sucús para compartir con los suyos, visitan a quienes serán los padrinos del futuro matrimonio con una porción considerable de la receta. Otra de las características del cortejo entre los poqomames es que la familia del novio es quien visita a la familia de la novia para compartir con los nuevos integrantes el platillo que ellos han preparado.

La tradición de preparar la comida conmemorativa no se rige a una sola religión, pues no importa cuál sea la que se profese, toda vez sea miembro de la etnia poqomam es una tradición elaborar y degustar sucús durante la previa a la celebración de un matrimonio.

La dulcería popular y tradicional que caracteriza a Salamá, Baja Verapaz

Es preciso destacar que el municipio de Salamá, Baja Verapaz, es popular por su rica y múltiple tradición dulcera, existe producción de variedades propiamente de raíces y creación salamateca que parten de una característica mestiza. Por mencionar algunos: los caramelos de morro, el quitandé, leche burras, pepitoria de manía y café con leche.

Según la historia, en Salamá, el valle de Urram se mostró propicio para el cultivo de la caña de azúcar, lo que generó una floreciente industria, no solo de azúcar, sino de la producción de panela, hecho que se muestra con el Trapiche Industrial de San Jerónimo y con la huella de crecientes trapiches a lo largo del valle de Baja Verapaz. El cultivo de la caña de azúcar en Salamá provocó el desarrollo en cuanto a la fabricación de dulces, productos gastronómicos de renombre y que identifican una legendaria tradición local.

Bebidas tradicionales de Salamá, Baja Verapaz.

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, modo, estilo, 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 en este artículo se mencionan, resguardan características únicas que representan un gusto particular entre los salamatecos.

Gastronomía Salamateca.

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. Un plato de pepián, pinol, el caldo de chunto o el caldo de gallina, por mencionar algunos platillos, son motivo de exclamación y admiración de aquellos que visitan los rincones del casco urbano de Salamá. Los platillos de la época de feria, Semana Santa, el día de los Santos Difuntos, la gastronomía novenaria y los que se consumen en el día a día, también constituyen parte de aquellos elementos gastronómicos que identifican al guatemalteco y en este caso al salamateco.

Cho'jin platillo tradicional de Samayac.

El cho'jin de Samayac, Suchitepéquez, es una comida tradicional que resguarda características únicas y representa un gusto particular entre los samayaqueros. La selección de los ingredientes, la elaboración del platillo y su consumo se han convertido en manifestaciones representativas de un acto de celebración. Se trata de un platillo, emblemático que se consume durante el día de la feria local para celebrar a la Virgen de Concepción, el ocho de diciembre de cada año. Sin embargo ha cobrado cierta relevancia y popularidad para los lugareños ya que se le ha otorgado el primer lugar en relación a la gastronomía durante el evento del Carnaval de Mazatenango, de ahí que en la actualidad también lo sirven en las celebraciones de algunos matrimonios.

El término “cho'jin”, significa “carne seca” y se deriva de los vocablos quiches cho' y jin. El chojineado alude a una técnica culinaria que consiste en poner a secar la carne, extraer toda la “sangre” a través del calor de las brasas que quedan de la combustión de la leña. Este proceso dura aproximadamente dos horas, empleando cinco libras de carne, aunque el tiempo dependerá de la cantidad de carne que se pretende chojinear.

El cho'jin no estaría completo si no se acompaña de tres tamalitos de maíz envueltos en hoja de milpa y un jarrito de fresco de pinol.

Los confites derivados de la panela en Samayac, Suchitepéquez.

Samayac, Suchitepéquez, es popular por su rica y múltiple tradición dulcera, sobre todo la tradicional “chancaca” y otros confites derivados del dulce de panela que podría decirse son variedades de raíces y creación propiamente samayaquense y que es parte de aquellas características mestizas que representan a la gastronomía guatemalteca.

El término chancaca hace alusión a una tableta en forma rectangular manufacturada con la miel obtenida del procesamiento de la caña de azúcar, se trata de la parte primordial en la fabricación de la panela y a su vez en el proceso del moldeamiento del producto final. Etimológicamente, este vocablo viene del náhuatl “chiancaca” que significa azúcar morena o del quechua *ch'amqay* que quiere decir triturar.

La chancaca de Samayac consiste en un dulce que se manufactura con pinol y panela. El pinol es preparado a base de maíz amarillo previamente tostado en un comal de barro o de lata. Se lleva al molino de cereales

para obtener una especie de harina fina. La panela o rapadura se somete a cocción combinándola con otros ingredientes como la pimienta gorda, jengibre y chile cobanero.

Samayac también produce otras variedades de dulce conocidas como pepitorias, manías, ajonjolí y melcocha o alfinico. Para la elaboración de estos se emplea la panela disuelta y se mezcla con la semilla que ha sido previamente tostada y que le da el nombre al dulce. En cuanto a la melcocha o alfinico solamente consiste en el dulce de panela batido.

Gastronomía samayaquera.

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 los que se consumen en el día a día, también constituyen parte de aquellos elementos gastronómicos

que identifican al guatemalteco y en este caso al samayaquero.

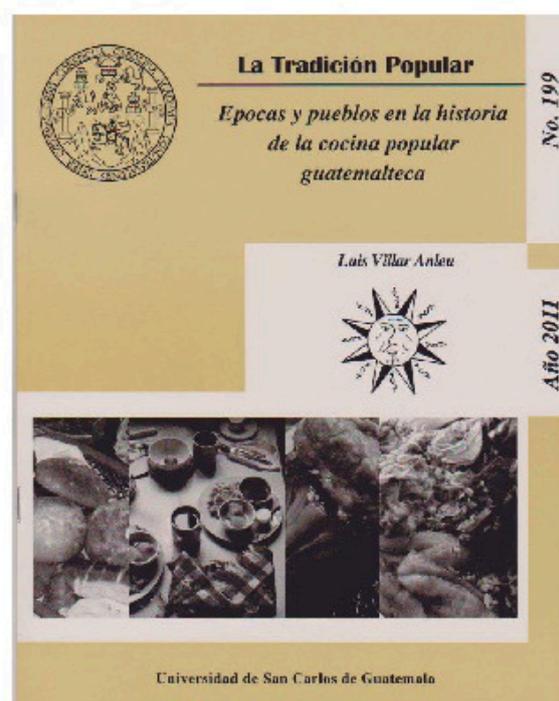


Figura 3. Boletín *La Tradición Popular* No. 199. Autor: Luis Villar Anleu



Figura 4. Ericka Anel Sagastume García. Investigadora a cargo del área de Gastronomía tradicional. Fotografía: Interiano.

Comentario final

Los aportes investigativos del área de Gastronomía Tradicional, han cumplido con el propósito por el cual fue creada, ya que han enriquecido los conocimientos en el campo, de igual manera cumplen con la misión de investigar, rescatar, resguardar, divulgar, transferir y socializar aquellas manifestaciones culinarias que prevalecen en pueblos guatemaltecos poniendo en valor a los portadores de la cultura popular y tradicional.

Referencias bibliográficas

- De Carvahalo Neto, P. (1977). *Diccionario de teoría folklórica*. Guatemala: Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala
- Sagastume García, E.A. (2013). “El cacao y sus variedades gastronómicas en el municipio de San Antonio Suchitepéquez.” *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 79. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 155-192.
- Sagastume García, E.A. (2013). “Características y propiedades nutricionales del amaranto y el bleo en la cocina tradicional guatemalteca.” *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 80. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 153-178.
- Sagastume García, E.A. (2013). “Los dulces populares y tradicionales de la región de Antigua Guatemala.” *La tradición popular*. Boletín No. 216. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Sagastume García, E.A. (2015). “Las variedades gastronómicas del níspero en la aldea San Juan del Obispo, La Antigua Guatemala.” *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 81. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 313-328.
- Sagastume García, E.A. (2015). “Flores comestibles y su aplicación en la gastronomía guatemalteca.” *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 81. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp.329-345.
- Sagastume García, E.A. (2015). “Entre festejo y unidad, surge el sucús de San Luis Jilotepeque.” *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 82. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 299-316.

- Sagastume García, E.A. (2015). "La dulcería popular y tradicional que caracteriza a Salamá, Baja Verapaz." *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 83. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 303-332.
- Sagastume García, E.A. (2015). "Bebidas tradicionales de Salamá, Baja Verapaz." *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 83. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 333-349.
- Sagastume García, E.A. (2016). "Gastronomía Salamateca." *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 84. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 255-274.
- Sagastume García, E.A. (2016). "Gastronomía Samayaquera." *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 85. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 283-310.
- Sagastume García, E.A. (2016). "Los confites derivados de la panela en Samayac, Suchitepéquez." *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 85. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 311-327.
- Sagastume García, E.A. (2016). "Cho'jin, platillo tradicional de Samayac, Suchitepéquez." *Tradiciones de Guatemala*. Guatemala. Revista No. 86. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 163-182.