

# LOS TAMALES, UN ALIMENTO ANCESTRAL QUETZALTENANGO

*Ericka Anel Sagastume García*

## Resumen

**E**l tamal per sé, es un alimento de origen mesoamericano preparado generalmente a base de masa de maíz, relleno de carne, en algunas ocasiones incorpora vegetales, frutas deshidratadas y exquisitas salsas compuestas de ingredientes tanto nativos como de herencia hispano-árabe. El objetivo de este artículo radica en registrar las variedades de tamales en los que el maíz destaca como ingrediente principal de su composición. Para dicho fin, se implementaron distintas herramientas de la investigación cualitativa; entrevistas estructuradas, observación participante, aplicación de un grupo focal y consultas de referentes teóricos, que dieron lugar a la construcción del presente artículo. Una amplia variedad de tamales han llegado a constituir el alimento por excelencia en las celebraciones de festividades familiares y también como símbolo de

los alimentos populares y cotidianos al alcance de los guatemaltecos sin hacer distinción entre estratos sociales.

**Palabras clave:** maíz, tamales, Quetzaltenango, gastronomía, tradición, popular, identidad.

## Introducción

Parte de las tradiciones heredadas por los antiguos pobladores se mantienen vigentes y como consecuencia, la cabecera departamental de Quetzaltenango conforma un mosaico de cultura en donde su gastronomía forma parte de una expresión de arte manifiesta entre sus pobladores. Sin embargo, ante la influencia de la acelerada globalización, surge la necesidad de rescatar y poner en valor aquellos ingredientes, materiales y técnicas culinarias que dan paso a las representaciones gastronómicas locales, en este caso la variedad de tamales, en los que se

emplea al maíz como componente principal del alimento, preparados y consumidos en la localidad, ya que dicho fenómeno provoca cambios en las preferencias alimentarias, sobre todo de las generaciones más jóvenes y como consecuencia, algunas manifestaciones culturales han perdido valor.

Para realizar este trabajo se emplearon algunas técnicas de la investigación cualitativa, entrevistas estructuradas, observación participante, aplicación de un grupo focal, implementados durante el trabajo de campo, así como las consultas de los referentes teóricos pertinentes. Durante los meses comprendidos entre abril y septiembre de 2018, se efectuaron cuatro visitas a la cabecera municipal de Quetzaltenango en donde se entrevistó a señoras miembros de la Asociación de Emprendedoras Mayas, dedicadas específicamente a la gastronomía local.

### **El comer como acto cultural e identidad**

El estudio de las costumbres culinarias es una dimensión esencial para establecer la silueta 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 dimensión vital 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, 2001: 3 y 4).

Levi-Strauss indica que 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, engloba tantas facetas del comportamiento social que es así como lo concerniente 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 los 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 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).

Entonces, debe apreciarse que al hablar de comida va mucho más allá del simple aspecto material de la vida de los hombres. La comida de los pueblos está vinculada con su cultura, nutriste es un acto biológico; comer es un acto cultural.

El conjunto de valores fundamentales de cada sociedad, en sus distintas manifestaciones: artísticas, literarias, científicas, etc., conforman lo que se entiende por la cultura de un pueblo. Alrededor de la alimentación, de la elemental necesidad que tiene el hombre de alimentarse, existe una compleja madeja de hilos culturales, que a la vez se relacionan con el hábitat de los diversos grupos humanos: su clima, su geografía, sus

productos agropecuarios, sus relaciones económicas.

Todo lo que se come, el momento en que se come, cómo se come, con quién se come, quién prepara los alimentos; la respuesta a cada una de esas expresiones permite el descubrimiento de distintos aspectos del perfil cultural de una sociedad. Los roles que se asignan al hombre y la mujer; los ritos, las ceremonias, lo sagrado y lo profano de la cotidianidad de la mesa del guatemalteco.

El estudio de las costumbres culinarias es una dimensión esencial para establecer la silueta cultural y antropológica de cualquier pueblo, y la de la civilización humana en general. Esto se debe a que la cocina es considerada un microcosmos en el que repercuten muchas fases del desarrollo de la sociedad; el acto de comer, de alimentarse, dice de la supervivencia misma del hombre. No por gusto el ser humano es el único ser que cocina sus alimentos (Farb, P y Armenlagos, G., 1985). Y es que todos los seres humanos, no importando estratos sociales, estamos sometidos a la necesaria regularidad de la alimentación. El que no come, anticipa la hora de su muerte, el que come en exceso o come mal, los más modernos estudios en el área de la salud reflejan que sencillamente acorta su vida.

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 del arte culinario 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 que le otorgan 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 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, A. 2013).

Una receta y un alimento compuesto constituyen el resultado de un largo proceso que reúne las más antiguas tradiciones, en este caso es el maíz el centro de la materia en creación. “El maíz constituye la médula del relato popolwujiano. Ahí es elemento mágico, bebida y comida” (Villar Anleu. 2013:179). 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 guatemalteca.

Con el transcurrir de los años, la cultura 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 constituye un punto importante, ya que no solo es considerada como el acto periódico de comer, sino que refleja elementos que caracterizan e identifican con sello propio las manifestaciones culturales. La tradición culinaria se encuentra estrechamente relacionada con 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.

### **La importancia del maíz en la gastronomía. Antecedentes de la sociedad maya**

El descubrimiento del fuego y la invención de la agricultura fueron los elementos fundacionales de la alimentación humana. Una condición previa de la agricultura fue la identificación de las especies silvestres comestibles y el reconocimiento de sus capacidades nutritivas, lo que permitió a los pioneros de nuestra especie obtener los productos comestibles que continúan considerándose la base de nuestra alimentación (Vitaux, 2009). Sin embargo, los ancestros prehistóricos hicieron mucho más que resolver con la caza y la recolección colectivas sus urgencias vitales de cada día. Ellos llevaron a cabo en forma paciente y tenaz la domesticación de las plantas y los animales que mostraban sabores más placenteros, sustancias más nutritivas, rendimientos mayores y mayor adaptabilidad a las variaciones de climas y suelos. Este complicado proceso representó otra evolución, ya que los humanos prehistóricos modificaron elementos de la naturaleza silvestre, y en ese esfuerzo se convirtieron en grupos humanos con civilizaciones complejas. Una parte esencial de ese proceso de evolución fue la domesticación de los granos, entre estos el maíz, que se convirtieron en la base alimenticia de grandes civilizaciones. En ese sentido, Bonfil afirmó desde 1982 que:

El maíz es una planta humana, cultural en el sentido más profundo del término, porque no existe sin la intervención inteligente y oportuna de la mano; no es capaz de reproducirse por sí misma. Más que domesticada, la planta de maíz fue creada por el trabajo humano. Al cultivar el maíz, el hombre también se cultivó. Las grandes civilizaciones del pasado y la vida misma de millones de seres humanos de hoy, tienen como raíz y fundamento al generoso maíz [...] Por eso, en verdad, el maíz es el fundamento de la cultura popular (Bonfil, 2012:5).

La importancia del maíz en la historia de muchos pueblos prehispánicos y de la contemporaneidad, se ha visto reflejada en sus mitos y creencias, en sus festividades y en su vida diaria. Cuando los dioses quisieron acabar con el silencio del mundo, y crear a unos seres que supieran hablar y dar gracias por el milagro de nacer, comenzaron a formarlos con tierra. Con las primeras lluvias se deshicieron aquellas criaturas; así lo relata el libro sagrado de los mayas, el Popol Vuh, de madera los hicieron entonces, pero tampoco aquellos hombres de palo podían comunicarse. No fue sino hasta que se le ocurrió hacerlos de maíz, que nacieron los hombres que dominaban la palabra y que llegarían a convivir armónicamente con la naturaleza.

Actualmente, el maíz es una de las plantas más consumidas en todo el mundo. Si a esto se le suma la influencia culinaria de otras especies

como el tomate, el chile, la vainilla o el cacao, no existe duda alguna que el “descubrimiento” del continente americano a finales del siglo XV cambió la historia culinaria del mundo para siempre.

El maíz, (*Zea mays*), es una gramínea originaria de Mesoamérica y fue producto de la evolución a partir del teosinte (*Zea mays parviglumis*, *Zea perennis* ó *Zea diploperennis*), que es una planta que solo crece en terrenos con una altitud mayor a los 900 metros sobre el nivel del mar. En este proceso de mutación e hibridación, los humanos significaron agentes fundamentales, ya que se dio una selección de las mejores mazorcas y granos, resultando en un crecimiento acelerado en el tamaño de la planta y sus semillas. Se piensa que la domesticación del maíz ocurrió alrededor del año 5,000 a.C., según la evidencia recolectada en Puebla, Oaxaca y en otras partes de México. Recientemente, en el Valle del Río Balsas en Oaxaca, se han descubierto restos de maíz muy antiguos así como una alta cantidad de teosinte. Según estos datos, el maíz domesticado pudo expandirse desde el río Balsas hacia el suroeste de México (Tehuacán) alrededor de 2,700 a.C., y llegó a la costa del Pacífico y el Golfo de México aproximadamente en 1,500 a.C. Nuevos datos de polen de maíz indican que la planta domesticada pudo ser introducida a la región de Petén y Belice entre 3000 y 2000 a.C., también se cree que fue

en ese momento cuando se desarrolló el sistema tradicional de cultivo de milpa, que combina el maíz, ayote, frijol y chile, ya que se han encontrado restos de estas cuatro plantas de manera casi contemporánea. Por lo tanto, es bastante claro que el maíz ha jugado un papel central en la dieta de las poblaciones originarias de Guatemala y toda Mesoamérica, especialmente a partir del primer milenio antes de nuestra era. A partir de ese momento, el maíz constituyó entre el 50 y el 75 por ciento de la fuente energética (calorías o kilocalorías) para las poblaciones prehispánicas (Barrientos, T., Guirola, C., Ivic, M., 2012:39).

Actualmente se conocen más de 25 variedades de maíz, de las cuales 13 se han identificado en Guatemala. Las más antiguas, que son endémicas de Huehuetenango, son las llamadas “palomero” y “reventón”. No obstante, las más consumidas son las llamadas maíz blanco, maíz amarillo y maíz negro (Barrientos, T., Guirola, C., Ivic, M., 2012:39).

Dado a que el maíz se consumía en todos los niveles sociales, se convirtió en uno de los símbolos más importantes para la cultura maya. Aunque su consumo era mayormente de tipo cotidiano y doméstico, los gobernantes y la nobleza sabía muy bien que era el sustento de todas las familias y por ende, de todos sus súbditos. En otras palabras, quien controlaba la producción de maíz, lo controlaba todo.

### **El dios del Maíz**

El maíz ha sido siempre uno de los elementos centrales en la cosmovisión maya, ya que es símbolo de la creación, del alimento, la vida y la continuidad del ser humano. Por lo tanto, constituye uno de los pilares de la religión maya. En tiempos prehispánicos, el maíz fue representado por medio de una deidad conocida como el “dios del Maíz”, alrededor del cual giraban diversos mitos.

Mil quinientos años después de la historia épica, el *Popol Vuh* cuenta la historia del dios del Maíz, indicando que este desciende al inframundo donde los señores de la muerte le matan, posteriormente cuelgan su cabeza sobre un árbol. Años más tarde, sus hijos, los héroes gemelos vengan su muerte y derrotan a los señores de la muerte. El dios del Maíz vuelve a la vida y retorna a la tierra y el nuevo mundo obtiene alimento (Sam, 2012).

Todo lo anterior, también está representado gráficamente en las distintas manifestaciones artísticas, como esculturas, vasijas pintadas y murales. La cabeza de este dios se empleó para representar el numeral ocho en la numeración vigesimal maya y el glifo *kan*, que significa maíz, es uno de los 20 nombres de días del calendario Tzolkin. (Barrientos, T., Guirola, C., Ivic, M., 2012:39).

En la interpretación del libro sagrado de los mayas, es posible identificar al dios del Maíz con *Hun*

*Hunahpu*, uno de los personajes del *Popol Vuh*. En tal caso su resurrección culminaría cuando se transformó en el sol.

### **Consumo de maíz, en su versión asociada al tamal, a lo largo de la historia**

El maíz ha constituido el núcleo de la gastronomía guatemalteca desde sus inicios hasta la actualidad. A pesar de que es indudable que los antiguos mayas consumieron maíz en distintas formas, hay evidencia específica que permite proporcionar detalles sobre las comidas y bebidas elaboradas con esta planta. En el arte maya prehispánico, el maíz fue comúnmente relatado como mazorca, pero también se le ve preparado como alimento.

Barrientos, T., Guirola, C., Ivic, M., refieren en el texto Raíces mayas de la gastronomía guatemalteca, que existen evidencias de artefactos que se utilizaron en el proceso de la preparación de alimentos a base de maíz. Las piedras de moler o sus fragmentos, tienden a conservarse de mejor manera, y los más antiguos corresponden a los inicios de la agricultura alrededor del 2000 a.C. En cuanto a los utensilios cerámicos, se han recuperado fragmentos de pichachas con fechas del año 800 a.C. Otros artículos, como los comales, demuestran su empleo en la preparación de ciertos tipos de alimentos, como las tortillas. En cuanto a los cántaros y otras vasijas para almacenar bebidas, tienen

distintas formas y tamaños, y algunos alcanzan una capacidad de 65 litros (2012:43).

La etnohistoria es una herramienta de la investigación cualitativa que permite proporcionar evidencia lingüística relacionada con los alimentos basados en el maíz. Durante el siglo XVI Diego de Landa registró en Yucatán los principales vocablos asociados al maíz: *nal* (mazorca), *ixim* (granos), *zaa* (masa o atol) y *koyen* (pozole). Desde el punto de vista epigráfico, en 1882 Cyrus Thomas identificó al glifo *kan* como el que se usaba para designar al maíz, las tortillas y los tamales. Posteriormente, con el desarrollo de los estudios epigráficos se han descifrado glifos específicos para comidas y bebidas. (Barrientos, T., Guirola, C., Ivic, M., 2012:43).

En general, el consumo de maíz por las poblaciones prehispánicas se dio a través de cuatro tipos principales de comida: tamales, atoles, tortillas y pozole. Diego de Landa hace una descripción general de estos alimentos en Yucatán, aunque no menciona las tortillas, posiblemente porque fueron introducidas a esa zona sino hasta después de la conquista española:

Que el mantenimiento principal es el maíz, del cual hacen diversos manjares y bebidas, y aun bebido como lo beben, les sirve de comida y bebida, y que las indias echan el maíz a remojar en cal y agua una noche antes, y que a la mañana (siguiente) está blando y medio

cocido y de esta manera se le quita el hollejo y pezón; y que lo muelen en piedras y que de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que dura algunos meses con solo acedarse; y que de aquello toman un pella y deslíenla en un vaso de la cáscara de una fruta que cría un árbol con el cual les proveyó Dios de vasos; y que se beben aquella sustancia y se comen lo demás y que es sabroso y de gran mantenimiento; y que de lo más molido sacan leche y la cuajan al fuego y hacen como poleadas para las mañanas y que lo beben caliente; y que en lo que sobra de las mañanas echan agua para beber en el día porque no acostumbran a beber agua sola. Que también tuestan el maíz, lo muelen, y deslíen en agua, que es fresca bebida, echándole un poco de pimienta de Indias y cacao (Landa, 1982:36).

Por su parte, Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán, describe la preparación de alimentos de maíz en el territorio guatemalteco durante el siglo XVII:

El maíz un grano que se comunica su beneficio, con más pronta disposición que el trigo, al socorro de la naturaleza humana, con solo la diligencia de cocerlo con un poco de cal, ó donde no la hay con ceniza, y lavado en unas ollas agujereadas como las regaderas, á que llaman pichachas, se muele á mano en una piedra labrada á cantería, que llaman metat, donde se hace la masa con la porción y cantidad de agua suficiente, sin necesitar del condimento



de la sal, levadura, cedazo ni abrigo. Ya masado el pan, en tortillas delgadas se llama tazcal, se cuece, en seco, al fuego, sobre una plancha de barro que llaman comal, y se puede servir y comer caliente o frío; y de la misma masa se hacen bollos que llaman tamales, este género de pan se cuece en una olla de agua: envueltos los bollos en las hojas del maíz, sirve á los indios y arrieros en largos viajes, porque sufre y aguarda la duración de quince ó veinte días siempre tratable y fresco. Cómese el grano del maíz tostado con sal, tierno ó maduro, y también cocido con el propio condimento, y á este género llaman potzol” (2012:382).

Diversidad de investigadores han establecido que el tamal es el alimento de maíz más antiguo y fue el más común en tiempos prehispánicos. Tanta importancia mantuvo el tamal en esta época que inclusive fue empleado como alimento de ablactación para el lactante, pues aparece muy claro en los escritos de Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán en su obra Recordación Florida,

...quitados del pecho, desde que los desmamantan, aunque sean hijos de caciques ó ahaguaes, no permiten que coman otro manjar que el pan de maíz, tamal o tortilla, ni la madre mientras los cría, come ni gusta otro manjar aunque tenga carnes de vaca ó de venado, tepezcuinte, ó otras, y cuando mucho, añade á el apetito un poco de sal ó revoltillo de chile y tomate, que llaman chilmole. (2012:376).

La palabra tamal proviene del vocablo náhuatl *tamale* y su nombre en los idiomas mayas prehispánicos fue *waaj* o *waah*. En muchos referentes etnohistóricas, el tamal también se describe como pan, torta o bola, ya que los españoles no conocían este tipo de alimento y lo compararon con alimentos europeos. (Saenz, E., 1988).

Existen diferentes representaciones de tamales en el arte maya prehispánico, pero generalmente se encuentran dentro de un plato, como parte de los banquetes que se pintaron en los vasos policromados del período Clásico. Se puede observar que algunos tamales tienen salsas sobre ellos, que quizá estaba hecha de distintos ingredientes, como calabaza, achiote o cacao (Barrientos, T., Guirola, C., Ivic, M., 2012:43). También hay otras representaciones en donde se observa que los tamales formaban parte de las ofrendas dedicadas a los dioses.

Según el libro Raíces mayas de la gastronomía guatemalteca, en su capítulo “El corazón maya en la tradición culinaria”, el códice Dresde provee información sobre la carne con la cual se rellenaban los tamales. Por ejemplo, se menciona el *hub waaj* (tamal de iguana), el *kutz waaj* (tamal de pavo), *aj-chij-waaj* (tamal de venado), *kay waaj* (tamal de pescado) y el *kabil waaj* (pan de dos capas). (Barrientos, T., Guirola, C., Ivic, M., 2012:45).

En cuanto a las descripciones relacionadas a los tamales hechas por los cronistas españoles refieren que:

Hacen pan de muchas maneras, bueno y sano, salvo que es malo de comer cuando está frío; y así pasan las indias trabajo de hacerlo dos veces al día. Que no se ha podido acertar a hacer harina que se amase con la del trigo, y que si alguna vez se hace como pan de trigo no vale nada... (Landa, 1982:36).

Cuando servían luego tamales... daban a casa uno todos los tamales que podían tomar con una mano; daban tamales de muchas maneras: unos llamaban tenextamalli, otros xocotamalli, otros miauatamalli, otros yacacoltamalli, otros necutamalli, otros yacacollaoyo, otros exococolatlaoyo (Sahagún, 1982:122).

Las mujeres viejas y mozas, entendían en hacer tamales de diversas maneras; unos tamales se hacían con harina de frijoles, otros de 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, 1982:252 y 253).

### **La diversidad culinaria del maíz**

Guatemala cuenta con numerosos paisajes, suelos y climas, además de una vasta diversidad de grupos humanos, lo que hace propia una pluralidad de productos y culturas alimenticias. Entre

las clases de alimentos hechos a base de maíz existen sopas como guisados, en donde el maíz básicamente se convierte en un agente espesante del recado o sopa debido a su contenido de almidón, el cual le confiere dicha característica. Además existen panes, bebidas alimenticias como los atoles, bebidas fermentadas como la chicha, alimentos per sé como la tortilla y la diversidad de tamales guatemaltecos, muchos de los cuales han adquirido una connotación cotidiana y algunos sacra y/o festiva. Por todo ello resultan numerosos platillos y bebidas preparados con base en el maíz, y asimismo con muchas variaciones. Si bien hasta hoy es bastante difícil obtener datos precisos de la totalidad de cocinas locales y regionales del país que emplean maíz, en algunas de sus variedades, en sus platillos, se puede realizar un acercamiento a algunas representaciones gastronómicas en donde el maíz protagoniza gran parte de la reconocida culinaria guatemalteca. Cabe mencionar que los platillos suelen poseer sus regionalismos con ingredientes y técnicas de preparación apropiadas a elementos culturales y ambientales, por ello se puede diferir constantemente de lo que se conoce como autenticidad. Vivo ejemplo de ello lo constituyen los tamales y los atoles. Lo que es importante en este sentido, es señalar que por la gran diversidad de usos, hay posibilidad de comer productos de maíz en cada una de las comidas del día en casi todo el

territorio guatemalteco y en otras partes del mundo donde hay guatemaltecos asentados. De esta manera, se obtienen productos pesados o ligeros, fríos o calientes, salados o dulces, picantes o no, simples o sofisticados, económicos o costosos, naturales o industrializados.

No es por simple gusto que se ha señalado que el maíz es uno de los componentes básicos en la alimentación de los guatemaltecos. Aparece en diversidad de comidas, y no solo cotidianas sino que literalmente en la totalidad de modalidades culturales. Según Villar Anleu, de las variedades de maíz, el amarillo se prefiere en las poblaciones del occidente montañoso, en donde el blanco llega a tenerse como de menor calidad; el resto del país se inclina por el blanco y toma al amarillo como una necesidad no muy apetecida. El negro se estima mucho en el altiplano occidental, donde sus tortillas son muy gustadas, y en algunos lugares es materia para un atol sacro-ceremonial (2014:174).

Tomando en cuenta el enfoque de la antropología de los sentidos, esta subdisciplina “evoca las relaciones que las múltiples sociedades humanas mantienen con el hecho de ver, oler, de tocar, de escuchar o de gustar” (Le Breton, 2009:13). De este modo, es posible identificar en los distintos productos de la gastronomía derivada del maíz, gran diversidad de rasgos sensoriales. La cocina guatemalteca

reúne un repertorio básico de elementos que se han convertido en satisfacciones sensoriales y por lo tanto se han moldeado como un elemento de identidad. Dado a lo anterior, es posible mencionar que para la mayoría de guatemaltecos, las tortillas, los tamales, las empanadas, los chuchitos, los atoles, el pinol (como un ejemplo de guisos tradicionales), son considerados necesarios y nutritivos, además de esto se precisa como una opción de comida fuera de casa, pues los antojitos y los atoles aparecen como los más preferidos cuando se refacciona en otros lugares.

A partir de la maduración del grano y su proceso de aprovechamiento, se reconocen diversos productos culinarios del maíz. Sin embargo, dada la intencionalidad del presente artículo, la cual es destacar la diversidad de tamales elaborados en Quetzaltenango, es a dicho producto al que se le dará mayor importancia en cuanto a contenido.

### **Los tamales, la producción quezalteca**

Quetzaltenango es un departamento de la República de Guatemala, situado en la región occidental del país. Tiene una extensión territorial de 1,951 kilómetros cuadrados; limita al norte con el departamento de Huehuetenango, al este con los departamentos de Totonicapán y Sololá, al sur con los departamentos de Retalhuleu y Suchitepéquez y al oeste con el departamento de San Marcos. Dista 205 km de la ciudad capital,

cuenta con 24 municipios, su cabecera departamental es Quetzaltenango, se encuentra situado en la región VI o sur occidente, ubicado en la latitud 14o 50' 16" y longitud 91o 31' 03". El nombre etimológico más aceptado de todas las versiones, es el que aparece en el título real de don Francisco Izquín Hehaib, de fecha 1558 como Xelajú, los k'iche' le llamaban Xelahuh y Xelahuh Quech o sea el día 10 de su calendario. La ciudad de Quetzaltenango es la segunda en importancia para la República de Guatemala y constituye un importante eje comercial para el occidente del país. Por su configuración geográfica variada, sus alturas entre 2,800 y 350 metros sobre el nivel del mar, en Sibilia y Génova respectivamente, razón por la cual predominan cerros altos, barrancos, precipicios profundos, valles y llanuras, sobresalen los volcanes: Santa María, Santiaguito, Cerro Quemado, Siete Orejas, Chicabal y Lacandón, también se conoce como volcán, aunque realmente no lo es, al cerro llamado Zunil. Su población está constituida por dos grupos étnicos principales: mayas y ladinos. Los primeros se encuentran localizados especialmente en el altiplano y los ladinos en el sur, los principales idiomas que se hablan son: español, k'iche' (Gall, 2002).

Retomando el tema culinario, es bien sabido ya que en el principio de la cocina guatemalteca los tamales estuvieron y se mantienen presentes. Constituyen un universo dentro de la

gastronomía que aporta una perspectiva de varios siglos y culturas indígenas diversas y de propia significación cultural que han logrado que sus platillos sobrevivan a lo largo de los siglos. Cuando surge la pregunta del por qué estudiar los tamales, la respuesta suele ser sencilla. Resultan ser el primer género clásico de la cocina guatemalteca y mesoamericana que abarca todo el territorio del dominio del maíz, además la ubicación geográfica de este estudio se debe a que dentro de la gama gastronómica tradicional de Quetzaltenango, la variedad de tamales que ahí se preparan y consumen, son considerados parte esencial de la comida tradicional, familiar, cotidiana y popular, ya que se trata de un elemento comestible que se mantiene vigente dentro de la selección y frecuencia de consumo entre sus pobladores de todas las clases sociales.

Además, los tamales se han señalado como un claro ejemplo de vitalidad y capacidad adaptativa en el siglo XXI. La diversidad sensorial presente en estos productos de la gastronomía guatemalteca es vasta. Sus sabores, olores, tamaños, texturas y colores se reflejan en la extensa variedad de ingredientes y procedimientos utilizados en su elaboración, y todo ello se expresa con gran precisión en la terminología tamalera. En el caso del color, se trata de un sobreentendido "arcoíris", los hay blancos, pintos,

negros, colorados, amarillos, rojos y rosados, por mencionar algunos.

Respecto a la textura los hay unos más suaves que otros, sin tomar en cuenta el tipo de grasa que se emplee para su elaboración, la clase de maíz que se utilice, confiere cierta característica a la textura del tamal, siendo aquellos que se preparan con harina de maíz salpor más sueltos en apariencia y menos consistentes en su textura, es decir que al aplicar la fuerza del cubierto con el que se comerá, suelen desmoronarse.

En lo que corresponde a olores pueden encontrarse múltiples condimentos (de origen americano y de otros continentes) que, combinados o por separado, les confieren a los tamales un aroma distintivo: canela, anís, chile, chocolate. El sabor recorre una amplia gama de sal y de dulce, también los hay intermedios y sabores neutros, generalmente de manteca, que se sirven acompañando a otros guisos o salsas a base de chiles y tomate.

Según Villar, y también como lo suponen otros cronistas en sus escritos, se conoce que los tamales ancestrales eran de masa de maíz y que ya poseían algún recado y carne en su composición. Como resultado de los ajustes impuestos por la cocina colonial, y bajo los impuestos de la cocina europea traída por los invasores en el siglo XVI, el tamal adquirió nuevos ingredientes. De ahí que hoy en día se puedan incorporar olivas, alcaparras, uvas pasas, ciruelas pasas,

almendras, entre otros ingredientes. En consonancia con el gusto peninsular por los alimentos azucarados, fue también durante el período hispánico que se le agregó azúcar para suavizar el intenso sabor del chocolate que llegó a incorporársele. Con ello se dio vida al tamal negro, de sabor dulce (2014).

Continuando con la potente connotación sacralizada, ceremonial y festiva, sin dejar de ser comida cotidiana; su versatilidad es tanta que puede encontrarse a lo largo de toda Guatemala y en todos los niveles de la sociedad, e identifican a la cocina guatemalteca en los ámbitos popular, globalizado y gourmet pese a que su preparación puede resultar complicada y agotadora. Han surgido variedades de tamales, en el paso de lo sacro-ceremonial a lo habitual los tamales han inducido comportamientos sociales que se han consolidado como tradiciones en el hecho alimentario. Suelen simbolizar a la cocina colectiva para elaborarlos, ya que generalmente se reúne un grupo de personas, creándose así la sensación de satisfacción de compartirlos con familiares y amigos y la costumbre de consumirlos como desayuno dominguero o cena sabatina. Otro comportamiento lo alude la comida cotidiana pues se ha fijado una costumbre bien definida, pero por el entorno culinario y cultural de que se rodea puede también tipificarse 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 y otros agasajos semejantes, adquiere el rango de comida festiva (Villar, L., 2014:352-353).

Como ya se ha descrito a lo largo de este artículo, los tamales son una de las comidas más ampliamente difundidas en las mesas guatemaltecas. Su origen prehispánico no se pone en duda, ni la identidad que comunica a la culinaria nacional. Generalmente de maíz, porque también existen las combinaciones de maíz y arroz (puramente sincretismo), son parte de las fiestas hogareñas y comunitarias, religiosas o profanas o de la cena de Nochebuena, de Año Nuevo y de todos los sábados. Quetzaltenango ha hecho propios los tamales de arroz, es parte de uno de sus orgulllos gastronómicos al igual que los tradicionales paches, los cuales a pesar de incorporar la papa dentro de sus ingredientes, también le reserva un lugar privilegiado al legendario maíz.

En este apartado del artículo vale la pena hacer honor a doña Reyna Lidia Nimatuj Recancoj quien aportó, con su experiencia de 25 años, sabiduría y destrezas culinarias, la información necesaria para describir la variedad de tamales que en Quetzaltenango se preparan. Cabe mencionar que es muy

común el empleo del maíz salpor para la preparación de estos productos, lo cual les confiere una textura característica y un paso más al tratamiento del maíz previa preparación de los tamales.

Para preparar el maíz, en cualquiera de sus variedades, es necesario como primer paso, someterlo al tradicional procedimiento de nixtamalización, que no es más que someter a cocción al maíz junto con cal o ceniza. Este proceso es indispensable ya que ha permitido transformar al maíz en un alimento mejor digerible y nutritivo; Fuentes y Guzmán ya lo describe en su obra como la “diligencia de cocerlo con ceniza, y lavado en unas ollas agujereadas como las regaderas, á que llaman pichachas” (2012:382).

Después de haber hecho el nixtamal, se traslada al molino. Cuando se emplea el maíz salpor, la masa obtenida es de apariencia bastante suelta y seca, esto permite cernir la masa y poder descartar los cotiledones del maíz “el ojito del maíz” (Nimatuj, L., 2018). A partir de este procedimiento se separan las masas para poder elaborar diversos productos gastronómicos quetzaltecos.

### **Tamales de arroz y masa**

Para la elaboración de este producto es necesario emplear, además de maíz salpor, arroz quebrado, el cual debe someterse a remojo durante una noche previa a la preparación de los tamales. Transcurrido el tiempo, se descarta el

agua y se muele junto al maíz salpor, previamente nixtamalizado, sin agregar agua.

Posteriormente se hidrata la masa con agua suficiente y se amasa, se mezcla bien. Luego de este paso es necesario eliminar “el ojo” del maíz, para lo cual es necesario el empleo de un colador muy fino. La consistencia de la masa debe ser espesa. Una vez obtenida la masa se somete a cocción y “al soltar el primer hervor” se le agrega la manteca, tradicionalmente de origen animal, y sal. Se mezcla para que se integren los ingredientes. Se agrega la cantidad de manteca necesaria, de manera que en el movimiento constante, pueda observarse un desprendimiento de la masa de las paredes del recipiente en donde se prepara la mezcla, la sal se agrega al gusto.

La preparación del recado se hace por aparte, los ingredientes empleados son pimienta de castilla, canela, clavo, tomates, chile pasa, chile guaque, pepitoria y ajonjolí “se espesa con un francesito y se le agrega achiote”. Todos los ingredientes se asan y se muelen en piedra, el recado debe quedar espeso.

Para armar el tamal, se emplea hoja de maxan, en el caso de doña Reyna no amarra los tamales, solo dobla las hojas de tal manera que no se escape nada de los ingredientes al momento de someterlos a cocción. Se coloca una porción considerable de la masa, recado y la carne de marrano. “Para la época de Navidad y Nochebuena se le

pone una ciruela pasa, chile pimiento y aceitunas”.

Entre los tamales quezaltecos de arroz y masa de maíz salpor también hay variaciones. “Hay quienes encargan algunos tamalitos negros (es decir el tamal dulce), ese lleva chocolate en el recado, pero el tamal colorado es el de mayor demanda”. (Nimatuj, R., 2018).

La cocción de los tamales es un proceso largo, deben colocarse una serie de hojas de maxan al fondo del apaste o recipiente a emplear, esto establece un mecanismo aislante para que el calor del fuego no sea muy directo, los tamales se colocan de una manera específica para que el calor del vapor que se genera logre cocinarlos de manera uniforme. El agua que se le agrega debe cubrir alrededor de una cuarta parte de la altura del recipiente, esa cantidad de agua permite que el sabor de la masa se conserve y no se lave, como ocurriría si quedaran totalmente cubiertos de agua.

Una vez colocados todos los tamales, suelen cubrirse con más hojas de maxan y se pone al fuego por un periodo aproximado de dos horas, aunque esto dependerá de la cantidad de tamales que se preparen.

El día destinado para la venta y consumo de tamales es el viernes, generalmente durante la cena o bien para el desayuno del sábado. Los precios oscilan entre los Q.4.00 a Q.12.00, “depende del tamaño o qué tan especial encarguen el tamal”.

### Tamalitos de cambray

Según referencia de Villar, los tamalitos de cambray suelen ser una ocurrencia que altera una comida ancestral siendo su punto de partida los tamalitos de maíz que fueron profundamente modificados para satisfacer un gusto venido del mestizaje biológico y cultural del Período Hispánico. Conservaron muy poco de sus elementos americanos, entre ellos la masa del grano y el empleo de tuza o “doblador” para darles forma. (2014:360). Se cuenta entre los ingredientes que definieron el influjo hispanoárabe, el azúcar, la leche, las pasas y condimentos como el canela. Es evidente que con estos componentes enraizados en la cultura gastronómica guatemalteca, la naturaleza de un plato del gusto de los pueblos originales cambió de manera radical.

Se trata de un tamal que se considera un postre, de una delicadeza de entremés, o como les llama la cocina familiar, un antojito. Los “cambrayitos” de Quetzaltenango, se preparan de maíz salpor, quebrantado, posterior al nixtamalizado, hasta obtenerse una harina; harina de arroz y carecen de relleno. Debido al “carácter” del platillo, se considera como un elemento de la comida cotidiana, es posible encontrarlo los días jueves en las ventas populares de Quetzaltenango, sin embargo también poseen cierto carácter festivo ya que “su demanda aumenta

durante las festividades de año nuevo y día de Reyes” (Nimatuj, R. 2018).

Para su preparación el tratamiento de maíz es igual a la descripción anterior, ya que se emplea también maíz salpor. Dado a que los “cambrayitos” se consideran un postre, es sensato pensar que su sabor es dulce al paladar. Entre los ingredientes que componen la masa, a parte del maíz salpor, también se incorporan: leche, canela, queso y azúcar. Para armar el tamalito “se utiliza hoja de doblador”, es decir las cubiertas naturales de la mazorca, popularmente denominada tuza. Se prepara la hoja, se sirve una porción de masa, se agrega gragea<sup>1</sup>, que también se conoce como rosicler, que pinta del color rosa característico al producto final, y unas cuantas pasitas. El valor de esta representación gastronómica quezalteca oscila entre los Q.2.50 a Q.5.00. “depende del tamaño” (Nimatuj, R. 2018).

### Chuchitos

Se desconoce a ciencia cierta de dónde proviene el término que los denomina. Sin embargo los kaqchikeles les llaman *takamäles*, casi como a los tamales, debido a su estrecha afinidad estructural y simbólica. Resulta más importante saber que un chuchito es una de las comidas más humildes y universales de la cocina nacional, una

1 Se refiere a un confite o caramelo de colores.



gloria en la cultura gastronómica de los hombres de maíz (Villar, L. 2014:335).

Los chuchitos representan una significativa delicia dentro de la cocina popular tradicional guatemalteca. “Su alma es como la de los tamales, pero poseen su propia personalidad, grandeza y significado” (Villar, L. 2014:335). En general consta de un cuerpo elaborado a base de masa maíz, se adereza con un recado, se enriquece con un trozo de carne y, para el caso de Quetzaltenango, se envuelve en una tradicional hoja de maxan, característica que le confiere una extrema similitud a los tamales y la única diferencia deriva en el tamaño del alimento, es más pequeño.

El recado se prepara a base de tomate, chile pasa o chile guaque, dorados y molidos (Hernández, S. 2012:208). Sin embargo en Quetzaltenango y específicamente la producción de Doña Reyna es exactamente igual al recado que se prepara para la elaboración de los tamales: pimienta de castilla, canela, clavo, tomates, chile pasa, chile guaque, pepitoria y ajonjolí “se espesa con un francesito y se le agrega achiote”. Todos los ingredientes se asan y se muelen en piedra, el recado debe quedar espeso”. (Nimatuj, R. 2018).

La masa se prepara de la misma manera en la que se describe la elaboración de los tamales. Se nixtamaliza el maíz salpor, se lava, se muele hasta obtener la harina. Posteriormente se hidrata y se le agrega la cantidad de manteca de

cerdo necesaria para que la textura sea un tanto suave. Algunas veces se les agrega queso, pero esto dependerá de la ocasión, es decir que el empleo de dicho ingrediente le confiere cierta “especialidad al chuchito”.

Para armar el alimento, se prepara la hoja, como se mencionó anteriormente, se emplea la hoja de maxan. Cabe mencionar que para reconocer, en la producción de doña Reyna Nimatuj, cuáles son los tamales y cuáles son los chuchitos, dado que se emplea la misma clase de hoja vegetal, para uno utiliza el lado “brillante de la hoja” (anverso) y para el otro “el lado opaco” (reverso); además también se diferencian por el tamaño del producto.

Con respecto al carácter de la comida, se ha determinado que corresponde a un alimento de tipo cotidiano. Se le reconoce origen prehispánico, nacida probablemente para poder ser guardada por un tiempo corto y disponer de ella en más de una ocasión durante el día o bien para usarse como avío de viaje. También se gusta de esta preparación como alimento de festejo (Villar, L. 2014:336). En Quetzaltenango suele destinarse al jueves, como el día popular para comer chuchitos, es en ese día en donde es común su venta. El precio es de Q. 2.50.

Al hablar de la gastronomía de Quetzaltenango, es imposible dejar de pensar en el tradicional pache. Sin embargo cabe mencionar que la masa se prepara a base de papa cocida

y molida en piedra, “hay quienes le agregan maíz” pero la receta tradicional no lo incluye, y el recado difiere en composición a la del tamal de arroz; es por esta razón que este alimento no se aborda en este artículo. Cabe mencionar que los tamalitos de chipilín y los tamalitos dulces de elote tierno, también forman parte de los productos derivados del maíz de consumo popular en Quetzaltenango.

### **Comentario final**

El tamal es un alimento de origen mesoamericano preparado generalmente a base de masa de maíz, relleno de carne, en algunas ocasiones incorpora vegetales, frutas deshidratadas y exquisitas salsas compuestas de ingredientes tanto nativos como de herencia hispano-árabe. Se envuelven empleando elementos de la misma naturaleza, es decir hojas vegetales, maxan y tusas, por mencionar algunas. La técnica culinaria que se aplica para la preparación de estas delicias se conoce como cocción a vapor.

Actualmente, los tamales son importantes en la alimentación de los guatemaltecos, conforman parte de los alimentos populares en las fiestas y celebraciones. Su consumo es tradicional en las fiestas de bautizos, bodas, fiestas navideñas, inclusive velorios o como refrigerio en la celebración de algún rezo. Cabe mencionar que también han adquirido una connotación cotidiana ya que se han establecido días específicos en los que se ha convertido en tradición

refaccionar, cenar o desayunar alguna de las vastas variedades reconocidas en toda la república de Guatemala.

Quetzaltenango se ha caracterizado por la producción de tamales a base de arroz quebrantado y el maíz predilecto para la elaboración de otros productos derivados del mismo es el maíz salpor, el cual le confiere una textura más suelta al producto final pero que no menosprecia su exquisito sabor y aroma. Además promueve dentro de su población, la preparación y consumo de los tamalitos de cambray, una representación de connotación cotidiana pero también festiva, que alberga en su composición el sincretismo cultural que representa a la gastronomía guatemalteca en cualquier parte del mundo.

Es importante dar a conocer que la gastronomía tradicional constituye un elemento representativo de identidad para un grupo poblacional, ya que forma parte de aquellos componentes, que aunque no estén declarados, son parte del patrimonio, en este caso tangible e intangible, del pueblo. A través de este artículo se pretende promover, entre los miembros de la misma comunidad y a la población guatemalteca en general, aquellos alimentos representativos de la cocina colectiva y cotidiana, para que perduren en el imaginario del pueblo y que sean prácticas que se transmitan y ejecuten de generación en generación con el fin de resguardar esos valores únicos que identifica a los quezaltecos y guatemaltecos en general.

**Referencias bibliográficas**

- 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.
- Bonfil, G. (comp.) (2012) *El maíz. Fundamento de la cultura popular mexicana*. México: Dirección General de Culturas Populares-Conaculta.
- De Carvalho Neto, Paulo. (1977) “*Diccionario de teoría folklórica*”. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria. Guatemala.
- Gall, F. (2000) *Diccionario Geográfico de Guatemala*. Versión electrónica. Guatemala: Instituto Geográfico Nacional.
- Farb, P. y Armelagos, G. (1985) *Anthropologie des Coutumes Alimentaires*. Francia. Editions Denoël.
- Fuentes y Guzmán, F. (2013) *Recordación Florida. Discurso, historia y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*. Tomo II. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Hernández, S. (2012). Primera edición. “Recetas: variaciones sobre un tema” *Raíces de la gastronomía guatemalteca*. Guatemala: Editorial educativa. Instituto Guatemalteco de Turismo, INGUAT.
- Landa, D. (1982) *Relación de las Cosas de Yucatán*. México: duodécima edición. Editorial Porrúa, S.A.
- Le Breton, D. (2009) *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires, Nueva Visión.
- Levi-Strauss, C. (1974). *Antropología estructural*. Barcelona, España: Ediciones Atalaya, S.A.
- Montecinos, Antonio (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].
- Ross, M. (2001). Primera edición. *Entre el comal y la olla*. Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a Distancia. San José. Costa Rica.
- Sam, L. (2012) *Popol Wuj (edición popular)*. Guatemala: Primera edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.

- Sáenz, E. (1988) *descripción analítica de los patrones alimentarios en Mesoamérica desde los tiempos prehistóricos hasta el presente, con especial atención de la traída*. Tesis para obtener el título de Licenciatura en Antropología, Universidad del Valle de Guatemala.
- Sahagún, B. (1982) *Historia General de las cosas de Nueva España*. México: Quinta edición. Editorial Porrúa, S.A.
- Villar, L. (2012) *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala. Primera edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Villar, L. (2014) *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala. Segunda Edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Vitoux, J. (2009) *La mondialisation á table*, París: Presses Universitaires de France.



Figura 1  
Maíz salpor, variedad empleada para la  
producción de tamales quezaltecos.  
Fotografía: Ericka Anel Sagastume García

Figura 2  
Procedimiento de  
elaboración de tamales



Figura 3  
Proceso de envoltura de los tradicionales  
tamalitos de cambray.  
Fotografía: Ericka Anel Sagastume García



Figura 4  
Pasas y rosicler, algunos ingredientes que componen el relleno de los tamalitos de cambay.  
Fotografía: Ericka Anel Sagastume García

Figura 5  
Elaboración de los tradicionales paches quezaltecos.  
Fotografía: Ericka Anel Sagastume García



Figura 6  
Chuchito quezalteco servido a la mesa.  
Fotografía: Ericka Anel Sagastume García



Esta publicación fue impresa en los talleres gráficos de Serviprensa, S. A. en el mes de diciembre de 2019. La edición consta de 500 ejemplares en papel bond 80 gramos.

MATERIAL DE CORTESÍA DE LA  
UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLÓRICOS  
PROHIBIDA SU VENTA

# Tradiciones de Guatemala

Revista No. 92



**USAC**  
TRICENTENARIA  
Universidad de San Carlos de Guatemala



**DG** Dirección General  
de Investigación  
Universidad de San Carlos de Guatemala



**CENTRO DE ESTUDIOS  
FOLKLÓRICOS**

Avenida La Reforma 0-09, Zona 10  
Teléfonos: 2231-9171 / 2361-9260 / 2360-3952  
e-mail: [cefol@usac.edu.gt](mailto:cefol@usac.edu.gt)  
Web: <http://cefol.usac.edu.gt/>  
Facebook: Centro De Estudios Folklóricos USAC  
Publicaciones: [www.revistascefol.usac.edu.gt](http://www.revistascefol.usac.edu.gt)