

Revista No. 97-98

TRADICIONES DE GUATEMALA



Nueva Guatemala de la Asunción, 2022



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

306

C397 Tradiciones de Guatemala/Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala
Dirección General de Investigación, Universidad de San Carlos
de Guatemala. –Vols. Nos. 97-98 (noviembre 2022)– Guatemala.
Serviprensa, 2022, pág. 600. II. 21 cm.

Anual

ISSN 0564-0571

Disponible en www.ceceg.usac.edu.gt

1. Moyuta. 2. Palín. 3. Representativas. 4. Danzas. 5. Q'eqchi'. 6. Xinka.
7. Mushque. 8. Estados emocionales.

Directorio Revista 97-98

Rector

Walter Ramiro Mazariegos Biolis

Secretario General

Luis Fernando Cordón Lucero

Director General de Investigación

Alice Burgos Paniagua

Director del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala

Juan Pablo González de León

Investigadores titulares

Aracely Esquivel Vásquez

Deyvid Paul Molina

Armantina Artemis Torres Valenzuela

Aníbal Dionisio Chajón Flores

Abraham Israel Solórzano Vega

Byron Fernando García

Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos

Erick Fernando García Alvarado

Ericka Anel Sagastume García

Diseño y diagramación de interiores

Portada: Angela Morales

Diagramación: Elizabeth González

Fotografía de cubierta y contracubierta

Portada: Tomás García Recinos, maestro enseñador de la danza de Moros y Cristianos, Chiquimula. Créditos: Víctor Hugo Lobos Mendoza.

Contraportada: Rosario Benito Pérez, maestra tejedora, Palín, Escuintla.

Créditos: Deyvid Molina

PRESENTACIÓN

El Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –CECEG– como parte de la publicación anual de la Revista Tradiciones de Guatemala presenta los ejemplares Nos. 97-98. En este ejemplar cada uno de ustedes tendrá la oportunidad de leer artículos respecto a La historia local y artes populares presentes en Barranca Honda, de Moyuta, Jutiapa; La revaloración de la indumentaria ancestral entre las representativas mayas; o bien, acerca de Aj Poop B’at’, el gran líder q’eqchi’; además de Algunos apuntes sobre la venta de esclavos afrodescendientes en Guatemala de 1750 a 1774; o respecto a la Historia de vida de Tomás García Recinos, maestro enseñador de la danza de Moros y Cristianos en Chiquimula; así como el Rescate del conocimiento ancestral de las tejedoras tradicionales de Palín, Escuintla; una mirada para comprender sus aportes al desarrollo local; además del Mushque, platillo de

raíces xinkas, tradicional del sur oriente de Guatemala, entre otros.

A sabiendas que estamos próximos a llegar al ejemplar No. 100 de la Revista reflexionamos y recordamos a todas las personas que han intervenido en los procesos que el antiguo Centro de Estudios Folklóricos –CEFOL–, hoy Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –CECEG– han forjado para mantener vivos todos los procesos de rescate, conservación, protección y difusión de las diversas manifestaciones y valores fundamentales de la identidad multicultural del país.

Somos Tradiciones de Guatemala, una revista del CECEG de la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Juan Pablo González de León
Director
Centro de Estudios de las
Culturas en Guatemala

MUSHQUE, PLATILLO DE RAÍCES XINKAS, TRADICIONAL DEL SUR ORIENTE DE GUATEMALA

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

La variedad de alimentos que alberga una cocina tradicional suele ser el reflejo de la producción y/o economía de la cual se abastecen en un lugar determinado. Tanto es así, que cada región es capaz de cocinar platillos diferentes, aunque, incluso la forma de producir un mismo platillo puede ser distinta de un lugar a otro, dando como resultado una alternativa muy amplia de aromas y sabores.

En el suroriente de Guatemala, específicamente en los poblados de Moyuta (Jutiapa) Taxisco, Guazacapán y Chiquimulilla (Santa Rosa), se reconoce como platillo tradicional a un picado de cabeza y menudos de cerdo, combinado con algunos vegetales que le confieren un sabor característico que deleita el paladar tanto de la población

local como de sus visitantes. El “mushque”, como se le conoce a dicho platillo, es tan importante dentro de la gastronomía de Chiquimulilla, Santa Rosa, que inclusive se le ha otorgado la declaración de “patrimonio intangible” de la localidad (Administración municipal 2016-2020), no solo por el sentido de incorporar ingredientes de producción local, sino por ser un legado de la cultura *xinka*, el grupo lingüístico guatemalteco que predomina en la región. Cabe mencionar que el mushque es una comida de la cotidianidad en los cuatro lugares que se abordaron en esta investigación y el tiempo de comida en el cual radica su frecuencia de consumo es para el desayuno.

Palabras clave: mushque, gastronomía, *xinka*, Chiquimulilla, Guazacapán, Taxisco, Moyuta, platillo tradicional.

Introducción

La cocina tradicional se resume como un arte gastronómico, cuyos platillos están estrechamente asociados a una localización geográfica concreta. El legado que se percibe de generación tras generación es la característica más destacada de los distintos aspectos culturales. La gastronomía popular se destaca por albergar platillos poco complicado en cuanto a su elaboración se refiere, en ella tienen cabida técnicas y productos comunes de la cotidianidad. El sabor natural de los alimentos se acentúa a partir de la mezcla de ingredientes que intenta homogeneizarse en el fogón, generalmente cocinados a fuego lento durante el tiempo que se requiera para que todo esté bien cocinado y pueda presentarse al consumidor final. La cocina tradicional puede definirse como una cocina básica.

El mushque es un platillo tradicional, de herencia *xinka* y popular en el suroriente de Guatemala, específicamente en las comunidades de Moyuta, Jutiapa; Taxisco, Guazacapán y Chiquimulilla, Santa Rosa. Se trata de una opción de comida que suele presentarse para el desayuno, ya que se ofrece desde muy temprano (siete de la mañana) en distintos puestos del mercado en dichas comunidades. Usualmente quien ofrece mushque para la venta, también ofrece carnisas y

chicharrones, pues todas esas opciones se derivan del destaque del cerdo, una actividad económica generalmente realizada por varones, lo anterior resulta en una de las razones por las que es frecuente encontrar a hombres preparando y ofreciendo a la venta mushque, carnisas y chicharrones. Sin embargo, existen algunos casos en los que la preparación del mushque está a cargo de mujeres o bien, trabajan hombre y mujeres de manera conjunta.

Con el objetivo de exponer el valor cultural y dar a conocer aspectos de la cotidianidad en la comunidad *xinka*, se presenta este artículo. Se describe el tratamiento y preparación de los ingredientes, utensilios y técnicas culinarias y algunos aspectos de la tradición oral relacionados al nombre del platillo. Para realizar este trabajo se desarrollaron técnicas de la investigación cualitativa, entrevistas estructuradas y no estructuradas, observación participante y la consulta de referentes teóricos pertinentes; durante los meses comprendidos entre enero a junio del año 2021, se efectuaron tres visitas de campo a las comunidades de Moyuta (Jutiapa), Taxisco, Guazacapán y Chiquimulilla (Santa Rosa). En donde se entrevistaron a portadores de la cultura gastronómica, así como a funcionarios municipales.

Cultura alimentaria y herencia culinaria como símbolo de tradición e identidad

La concepción simbólica de la cultura es entendida como la organización social de significados compartidos e interiorizados por los sujetos y grupos sociales en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados (Giménez, 2007, pág. 179). En correlación a esta perspectiva los fenómenos de la cocina que se abordan se conciben como arte de una cultura alimentaria, es decir “el conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que se encuentran asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social, determinado dentro de una sociedad (Contreras, 2002, pág. 222).

El estudio de las costumbres culinarias es una dimensión esencial para establecer la silueta cultural y antropológica de cualquier pueblo. 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 y de nutrirse, 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, ya que el

hecho de obviarla significaría el riesgo de ser poco fiel a la realidad, pues son muchos los fenómenos que están estrechamente ligados a las prácticas relacionadas con lo que se come (Ross, 201, págs., 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 con ciertas estructuras de oposición y de correlación (1994, págs., 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 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, pág.13). Las comidas populares guatemaltecas han cruzado pueblos, épocas, años de evolución social y biológica para implantarse en el imaginario popular, para constituirse en patrimonio

intangibles de la sociedad. Lo que se cocina en casa, preparado con los productos del suelo empleando técnicas similares a como lo hacían los ancestros, es la base de la cocina criolla de Guatemala, original y sabrosa que se debe valorar como parte de la identidad cultural.

En cuanto a tradición e identidad se refiere, se conoce que la cultura popular tradicional, está constituida por aquellas manifestaciones, con características propias, que se desarrollan en el profundo imaginario de un pueblo. Tradición significa transmisión; “La tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia” (Carvahalo Neto, 1977, pág., 204). El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define sus rasgos más característicos, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la gastronomía tradicional. La gastronomía per sé, 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).

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

El valor cultural del acto de comer es cada vez más entendido como un acto patrimonial, ya que la comida o bien un platillo o receta específica, es un reflejo del pueblo, de la nación, de los grupos étnicos, de las comunidades, familiar y personas. “El sentido de pertenencia a una sociedad y a una cultura hace, primordialmente por hablar el mismo idioma, compartir recetas y platos, crear hábitos cotidianos de la comida” (Lody, 2008, pág. 120). Por lo tanto, la comida se convierte en un componente que define y confiere a la persona su pertenencia, es decir “poseer una identidad, compartir un modelo que reúne ética, moral, jerarquía y define roles sociales para hombres y mujeres” (Lody, 2008, pág.120).

La formación social y cultural del ser humano, puede decirse que, es entendida por lo que se come y como se come. La denominación de productos, ingredientes y condimentos señalan la diversidad de comunidades que integran la mesa y los hábitos alimentarios. De la variedad de platillos que Guatemala ofrece dentro de su gastronomía, algunos se han convertido en los más representativos (declarados patrimonio nacional), pero también existen otros que han cobrado popularidad y se consideran cotidianos, ya que es posible degustarle en varios puntos del mercado, no importando que sea día de plaza. De igual manera, existen aquellas representaciones gastronómicas que pueden degustarse en varias regiones de Guatemala, y que no dejan de considerarse tradicionales en una localidad en específico porque se consideran propias debido a un proceso de aculturación. Por aculturación se entiende

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

El mestizaje culinario

Profunda y duradera ha sido la influencia indígena en el arte culinario, lo que constituye un primer elemento para comprender la inmediata identificación con la cocina nativa mesoamericana. Así mismo, el sello impreso por los conquistadores españoles, que con numerosos productos de su país y de los pueblos vecinos sometidos por ellos, conforma otro aspecto que permitió el enriquecimiento de las costumbres alimenticias que se destacan hoy en día en el territorio guatemalteco. En fin, la gastronomía guatemalteca está asociada a vivos colores y se caracteriza por la fusión de grandes culturas. La llegada de los europeos durante el siglo XVI, marcó el nacimiento de una centenaria tradición culinaria, producto de la mezcla de las costumbres alimenticias de los indígenas mesoamericanos y la gastronomía de España (Villar, 2014).

Con el descubrimiento europeo del continente americano se produjo la mayor adquisición de nuevas fuentes de alimentos de la historia, en ambos lados del océano. El encuentro de esos dos sistemas culinarios puede catalogarse como un choque más que como un encuentro. La colonización de América provocó un gran intercambio de personas, ideologías y seres vivos.

La convivencia entre indígenas, europeos, africanos y asiáticos en Nueva España significó un constante ir y venir de objetos, creencias, conocimientos y técnicas, así como de comidas y costumbres. La cultura de todos los grupos fue modificada por dicho intercambio.

En el aspecto culinario se encuentra una auténtica mezcla de culturas. El maíz por ejemplo se ha diseminado por todo el mundo y ahora es un cultivo esencial tanto para Guatemala como en el sur de África y en Asia (De La Garza, 2020). El chile también se emplea para sazonar comidas en India y China. El chocolate es otro estimulante americano que se difundió rápidamente, aunque los europeos prefirieron modificar su preparación al incorporar el azúcar, proveniente originalmente de Asia, en sustitución del chile que agregaban los mesoamericanos. Productos como la papa, yuca, camote, aguacate, güicoyes, chía y el frijol, también provocaron asombro y novedad en Europa, marcando nuevas rutas a los hábitos alimenticios de esa población.

En sentido contrario, el trigo, carnes, lácteos, arroz y la cebolla fueron algunas de las aportaciones españolas iniciales más significativas al mestizaje culinario. La carne, la crema y variedad de quesos, dieron lugar a maravillosos platillos al crear combinaciones con

el maíz, los güicoyes, chile y el frijol. Sin embargo, los españoles también introdujeron a la región mesoamericana verduras y hortalizas como las coles, arvejas, espinacas, rábano, zanahorias, berenjenas, remolachas, pepinos, lechuga, alcachofas, hiervas aromáticas como el perejil y el cilantro; frutas como melones, higos, naranjas, toronjas, bananos, mango, coco y tamarindo provenientes de varios continentes (De La Garza, 2020).

Con la llegada de los conquistadores, la población mesoamericana fijó una aceptación al paladar por el gusto de comer otros tipos de carne, pues se sabe que ya gustaban de comer carne de venado, iguana, variedad de pescados, armadillos, conejos y pavo (Barrientos, 2012). En cuanto a la carne del ganado porcino, la población de cerdos en América Latina proviene de los cerdos introducidos por Colón en 1493, y de otros cerdos que se introdujeron posteriormente a la conquista española, extendiéndose desde México hasta Argentina (Liú, 2016).

Por otro lado, el arroz originario de China comenzó a cultivarse en diversas partes de América debido, en buena medida, a los esclavos africanos que aprendieron a cultivarlo tiempo atrás en su continente dado al contacto que tuvieron con los navegantes asiáticos (De La Garza, 2020).

La historia del azúcar es aún más compleja, la caña fue domesticada originalmente en Oceanía, en la isla de Nueva Guinea y de ahí llegó a India y al Medio Oriente, donde se desarrolló el complejo proceso para convertirla en azúcar. Para el siglo XVI los navegantes europeos descubrieron que las costas de la América tropical eran idóneas para este cultivo (Sagastume, 2020).

Entre tantos productos comestibles que llegaron al continente a través de la conquista europea, se pueden mencionar algunas especias que además de dar sabor característico a varias comidas y bebidas, también se emplean como agentes activadores de la fermentación de algunas bebidas, entre estas sobresalen la pimienta blanca y negra, canela, mostaza, azafrán, albahaca, anís, jengibre, romero, orégano, menta entre otras. Se cree que las especias contribuían a disminuir los malos olores en incluso favorecían la conservación de los alimentos. De África llegó el ajonjolí y los esclavos africanos también introdujeron diversidad de recetas para preparar los alimentos (De La Garza, 2020).

En definitiva, la colonización trajo consigo un intercambio muy importante que dejó una vasta variedad de sabores, en su aporte y la asimilación de los alimentos, que

cambiaron permanentemente la forma de cocinara tanto en España como en América Latina.

La sensorialidad manifiesta en la alimentación

Una de las características más sobresaliente de una cocina es la combinación de diversos ingredientes, aquellos que les aportan a las comidas un sabor característico y distinto de otras. Ese uso distintivo de especias y mezclas representa una adaptación cuya importancia radica en la diferenciación entre alimentos y la identidad cultural de quien los prepara. El desarrollo de un sabor es un medio para desensibilizar el temor del grupo a introducir alimentos nuevos a su patrón alimenticio (Armelagos, 2003). El sabor de unos productos se puede manipular para brindar una amplia gama de variaciones sin eliminar esos sabores que ya son familiares al paladar del consumidor final. La variación de los sabores en la alimentación puede ser muy sutil, de manera que sea aceptable para otros individuos ajenos al grupo cultural que prepare y consuma un platillo determinado. El principio del sabor y el olor de las comidas también pueden tener utilidad para la estimulación del apetito. Existen especias que suelen incrementar la secreción de jugos

gástricos y el apetito. Lo anterior puede ser alguna de las razones por las que el empleo de especias intensas en aroma y sabor se utilizan en zonas tropicales, que basan su alimentación en el maíz, arroz y /o papa. La cocina mesoamericana tiene uno de los principios de sabor, con su auténtica combinación de tomates y chiles que se combinan para la preparación de múltiples salsas, guarniciones, sopas o guisados. En la gastronomía guatemalteca pervive el empleo de tomates que pueden incorporarse en la alimentación de distintas maneras: crudos, cocidos o asados. Existen también múltiples variedades de chiles, de diferentes colores y tamaños, cuyos sabores pueden ir desde la escala dulce hasta un picante extremo. La intensidad del picante proporcionado por los chiles también es variable; al igual que los tomates, puede utilizarse frescos, secos o adobados, pueden consumirse crudos, cocidos o asados. alterar las combinaciones de tomates y chiles. Con lo anterior se puede explicar de mejor manera esa variación de sabores que sugiere Armelagos, según el tratamiento culinario y la cantidad de tomates y chiles que se emplean en una receta, así será la intensidad y sensación de sabor en un platillo final.

Características de la cocina guatemalteca

Para describir las características esenciales de la comida guatemalteca, Villar Anleu propone a la etnobiología, y la define como el estudio de la relación del hombre con su entorno natural, analizando las formas en que se éste es apropiado y asumido dentro de determinada cultura siendo la cocina tradicional un área que incorpora claramente una dimensión biológica a la cultura (Villar, 2005, pág., 240). Villar analiza la comida guatemalteca a través de dos elementos: los patrones culturales en la alimentación de los guatemaltecos y el ámbito ecológico en que tal sociedad y patrón se inscribe. Declara el autor que el objetivo es el enaltecimiento de la cocina prehispánica, el reconocimiento de los aportes peninsulares y el ensalzamiento de la identidad culinaria de los guatemaltecos.

Por otro lado, utiliza el término bilógico de germoplasma, concepto que se refiere a la totalidad de los genes de una especie, variedad o raza. Cada variedad de una misma especie, por ejemplo, las distintas variedades de maíz que se consumen en Guatemala, representan un linaje o germoplasma particular. La hipótesis principal del autor es que los linajes nativos marcan una comida propia, criolla, que se convierte en símbolo de

identidad cultural (Villar, 2005, pág. 179 y 231).

Una manera de caracterizar la comida guatemalteca es a través del origen de los productos con que se cocina. Los productos distintivos de la comida guatemalteca se dividen, según Villar en: tipos primitivos, término que se refiere a las plantas descendientes directas de especies ancestrales que se dan de forma natural en selvas y bosque y que actualmente son cultivadas; por otro lado, están las malezas o montes, que son plantas que no fueron sometidas a selección y cultivo por parte de los agricultores y que crecen espontáneamente junto a las especies cultivadas. De estos dos tipos de plantas se obtienen muchos productos ligados a la cocina guatemalteca, tales como el miltomate, tomatillo chipilín, hierbamora, bleado, etc.

La cocina tradicional se distingue, por la incorporación de estos ingredientes y por la invención de procedimientos de preparación en la cocina nativa para incorporarlos. Un indicador de la antigüedad del consumo de los alimentos nativos, vegetales silvestres, frutas y hierbas malezas se evidencia al comprobar la inmensa diversidad de platos preparados a partir de estas especies, lo que demuestra también el amplio conocimiento de sus propiedades y variaciones. En

palabras del autor, “la multiplicidad de platillos es directamente proporcional a la antigüedad de la relación etnobiológica, y sobre tal creemos que la interacción de los guatemaltecos con los germoplasmas es milenaria” (Villar, 2005, pág., 201). En este modelo la comida nacional tiene tres dimensiones, o dicho de otra forma, se puede dividir en “tres cocinas”:

- la comida tradicional criolla, que se basa en el aprovechamiento de linajes nativos y generalmente mantiene una identidad cultural fácilmente identificable; esta cocina es la característica de las comunidades rurales tanto indígenas como mestizas.
- la llamada cocina guatemalteca o típica, a la que pertenecen los platillos que, partiendo de la cocina tradicional, incorporan ingredientes y formas de preparación foráneas; esta sería la comida que históricamente se ha denominado “típica” y se ha identificado como “comida nacional”.
- la alta cocina o cocina gourmet, que también puede adoptar ingredientes y recetas de la cocina popular tradicional.

Estas tres cocinas representan modelos ideales, que en la práctica se entrecruzan, todas pueden adoptar

ingredientes y formas de preparación de las otras.

Desde la perspectiva etnobotánica de Villar Anleu lo que diferenciaría a la cocina tradicional y a la típica de la gourmet es su relativa mayor simplicidad y utilización de especies nativas, cultivadas y silvestres. “Se trata de una comida basada en el aprovechamiento de recursos propios, en forma de linajes nativos, que acrecienta el valor simbólico y refuerza la identidad cultural que construye” (Villar, 2005, pág., 234).

Para el autor la comida popular se puede analizar subdividiéndola en comida cotidiana y festiva, también describiéndola según ciertos rasgos que tienen que ver con la especialidad y la temporalidad, es decir anual, la que se consume una vez al año durante una fecha específica, o cotidiana, la que se es posible degustar en el día a día.

El mushque, platillo tradicional y cotidiano de linaje *xinka*

Resultados y discusión

Desde tiempos antiguos, los *xinkas* se asentaron en el suroriente de Guatemala, desde el río Michatoya hasta el río La Paz, el que marca el límite entre Guatemala y El Salvador. El área mencionada entre ambos ríos es la que actualmente le corresponde

al departamento de Santa Rosa, parte de Jutiapa, la región sur de Jalapa y la occidental de Escuintla. Durante la Colonia, a esta región se la conoció como el Corregimiento de Guazacapán. Algunos referentes etnográficos de tiempos coloniales informan sobre el idioma o grupo que predominaban en la región, escrito de distintas manera pero siempre aludiendo al mismo grupo lingüístico: *sincas*, *zincas*, *sincamecayos*, *xincas* o *xinkas*. Hoy en día se les conoce identifica como *xinkas* (Dary, C., 2015).

Algunos autores considera que los pueblos que constituyeron el núcleo de la cultura *xinka* son Chiquimulilla, Guazacapán y Taxisco, así como otros asentamientos que se encontraban próximos a estos, siendo Guazacapán (Tzimaja, en idioma *xinka*) el centro político del grupo, además de constatarse en los documentos parroquiales que “se hablaba *xinka* en este pueblo y en todos los sitios poblados de los alrededores” (Dary, C., págs. 5, 6, 8, y 10 2015).

Claudia Dary en su investigación titulada “Historia e identidad del pueblo *xinka*” refiere que la identidad puede entenderse de dos manera:

- Como contenido cultural (por hablar el mismo idioma, vestirse de cierta manera, etc.).

- Como experiencia histórica o de vida, es decir que las personas se sienten parte del grupo porque comparten cierto oficio o trabajo que ha desempeñado el grupo, el trato social que ha recibido, las formas de organización y la identificación con el territorio y la cosmovisión.

Con la descripción que Dary hace, aunado a la percepción de otros autores mencionados con anterioridad en este artículo, se puede entender que la gastronomía es un elemento de identidad, y cabe mencionar que las poblaciones en las cuales predomina el grupo lingüístico xinka (Chiquimulilla, Taxisco y Guazacapán), así como en Moyuta, Jutiapa, existe un platillo presente en la cotidianidad, es considerado tradicional y de herencia xinka, dicho platillo se conoce como mushque.

El mushque es un platillo que se prepara con los menudos del cerdo y se condimenta con tomate, chile, cebolla, hierbabuena, también se le agrega consomé y saborín (preparados comerciales). “Se hace de todos los entresijos, todo lo que va dentro [menudos], del cerdo: hígado, bofe (pulmones), orejas, corazón, parte de la cabeza... hay quienes lavan bien el librío y cuajo (partes de la panza), lo pasan por agua caliente y le ponen

limón y vinagre, eso también se lo agregan al mushque... es lo más rico que tiene el mushque” (Cardona, E., comunicación personal, 19 de febrero del 2021).

Existe una disyuntiva en cuanto a la manera de escribirlo, algunos autores lo escriben “*muxke*”. Sin embargo, durante el trabajo de campo se pudo constatar que la población cambia la “x” por “sh” y la “k” por “qu”; probablemente la manera correcta de escribirlo sea con “x” y “k”, ya que se asemeja a la manera correcta de escribir el idioma, y se ha modificado en su escritura por la manera en la que suena su pronunciación.

En cuanto al significado de la palabra, afirman que se trata de un término *xinka* (Cardona, E., comunicación personal, 19 de febrero del 2021) y que probablemente la traducción sea “picado de cerdo”, “los xinkas ya lo nombraban así, como ellos hablan” (López, N. Comunicación personal, 20 de febrero 2021). Se desconoce si con anterioridad se empleaba menudencias de otra especie animal para prepararlo. No se sabe con exactitud a partir de cuándo se inició su consumo, pero sí se argumentan que viene “desde la época de los xinkas, mi abuela vivió 90 años y lleva de fallecida 35... ella ya conocía del mushque” (Cardona, E., comunicación personal, 19 de febrero del 2021).

Haciendo una retrospectiva en el tiempo transcurrido, cabe mencionar que el cerdo per sé, es un tipo de proteína que forma parte del legado gastronómico europeo, al igual que la cebolla y la hierbabuena, ingredientes indispensables para la preparación del tradicional mushque. No cabe duda que la población originaria de las localidades que albergan la herencia xinka, evolucionaron en la manera de alimentarse debido al mestizaje que se originó a partir de los tiempos coloniales, es importante mencionar que este hecho no demerita la pertinencia cultural y de identidad del platillo, pero sí es un hecho que la preparación surge cuando ya el cruce culinario estaba establecido.

La crianza de ganado porcino, es una actividad económica característica en Guatemala, constituye la segunda línea de producción animal de importancia en el país, aportando el 1.7% del Producto Interno Bruto (PIB) y el 15.8% del Producto Interno Bruto Agrícola (PIBA) (Bailey, E., Orellana, D., Ola, P., Espino, R., Thomae, B., Maldonado, H., Espinoza, L., Herrera, L., De García, A. y Morales, H., 2011). Es importante mencionar que tanto en Moyuta, Jutiapa, como en Taxisco, Santa Rosa, se da la particularidad de ser los varones quienes se dedican a la preparación del mushque, “antes lo hacían las mujeres, porque tampoco nos

vamos a menospreciar...” (Cardona, E., comunicación personal, 19 de febrero del 2021); la razón puede ser “porque son ellos quienes se dedican [culturalmente] al proceso del destace, elaboración de carnitas y chicharrones... aprovechan para preparar también el mushque y se han especializado en ello”. En Taxisco “se prepara y consume todos los días, inclusive si se sirve como una plato para la convivencia familiar y se contrata a una persona (hombre) para que lo prepare”. Se encuentra a diario en el mercado, a partir de las 5:30 de la mañana. Puede comerse en cualquier tiempo de comida, pero se prefiere en el desayuno porque se encuentra disponible, está fresco y caliente.

La Oficina Municipal de la Mujer, tiene contabilizados ocho puntos que ofrecen el platillo a la venta, esto sólo en el área urbana y se concentran en el mercado. También es posible encontrarlo en las afueras, en el sector playa, “es una tradición que se ha ido generalizando y sobre todo en las comunidades en donde haya personas que se dediquen al destace del cerdo” (Enríquez, A. Comunicación personal, 19 de febrero del 2021).

Para el caso del Chiquimulilla, la preparación del platillo es muy similar, aunque es esta localidad la que se adjudica la autenticidad de la preparación del platillo, tanto así que la administración municipal

2016-2020 lo declaró “Patrimonio Cultural e Intangible del Municipio de Chiquimulilla, Santa Rosa”; según punto décimo del acta 28-2019, celebrándose cada 12 de septiembre el festival del mushque (Municipalidad del Chiquimulilla).

Durante el mes de septiembre se ha hecho un festival gastronómico en honor al mushque, en los años 2020 y 2021, quedó suspendido por motivo de la pandemia. La razón de haberlo declarado Patrimonio cultural e intangible radica en que existen muchas personas que se dedican a su preparación y venta. “se vende de lunes a domingo, en todo el tiempo (durate todo el año), además es el más sabroso de la región”. La idea surgió la de vicealcaldesa Lupita Aguirre, la municipalidad realizó una convocatoria en el mercado municipal, dirigida a todas las personas dedicadas a la elaboración y venta del tradicional platillo, además de promocionar la comida de la localidad, también fungió como anzuelo para captar espectadores. (Cuevas, D. Comunicación personal, 20 de febrero del 2021). Durante el día del festival, los comensales no compran sino todo es cortesía de la municipalidad, para los productores la municipalidad les patrocina un porcentaje de la materia prima y el resto corre por cuenta de ellos (Escobar, C. Comunicación personal, 19 de febrero del 2021). “Para nosotros no es un gasto sino más bien una forma

de promocionar el negocio” (López, N. Comunicación personal, 20 de febrero del 2021).

Dentro del mercado municipal se contabilizan 12 puestos que ofrecen a la venta distintos productos derivados del cerdo, entre estos no puede faltar el tradicional mushque. “También hay puestos en las afueras del pueblo, está el de Orfa Hernández y el de Don Chelino”. Es importante mencionar que el puesto que se encuentra justo al ingreso del casco urbano de Chiquimulilla, es atendido por Orfa Hernández, el mushque que ella ofrece es preparado por la señora Wendy De La Cruz, originaria de Guazacapán. En estas localidades la preparación del mushque no se atribuye únicamente a los hombres, las mujeres también están involucradas.

Como en toda preparación culinaria, cada persona imprime su propia creatividad y sazón, no importando que la mayoría de los ingredientes sean iguales. Cabe mencionar que entre la variada preparación de mushque que se ofrece en la región del suroriente, existen algunas diferencias, básicamente en la apariencia y/o color de la presentación final. Los pobladores de Chiquimulilla y Guazacapán hacen una distinción entre el mushque blanco y el mushque “negrito”. La diferencia de color la da la incorporación de hígado, moronga y corazón “por eso sale negrito”. El

mushque blanco solo lleva lonjita (lomo), cachete, orejas, y carne, “no le ponemos lo de la cabeza, se le pone jalapeño, cebolla, tomate, hierbabuena y sus condimentos” (Hernández, O. Comunicación personal, 20 de febrero del 2021).

El mushque se vende por libra y el costo oscila entre los Q.25 y Q. 30. La razón por la cual varía el precio es porque hay quienes se dedican únicamente a la preparación del platillo más no a la crianza y destace del cerdo, en cambio deben de comprar la materia prima para poder trabajarlo, además hay quienes le incorporan otros cortes “de pura carnita” (lomo) a la preparación.

Ingredientes, utensilios y preparación

Los ingredientes indispensables para la preparación del tradicional mushque son los siguientes: cabeza de cerdo, cachete, orejas, hígado, cebolla, chile jalapeño, tomate y hierbabuena, se utilizan condimentos comerciales como el saborín y consomé, no se emplea la sal común. No puede faltar la manteca, de cerdo por supuesto, pues el medio por el cual se termina la cocción del platillo. Opcionalmente hay quienes le agregan moronga (tripa rellena de la sangre de cerdo mezclada con grasa, condimentos y especias.) y lonja (lomo). En cuanto a los utensilios, se requiere de una hornilla industrial o

bien una fogata en donde se colocará el perol de aluminio o apaste de barro que contendrá los ingredientes. Se emplean grandes paletas de madera para mover constantemente la preparación y así evitar que se peque. También se emplean escurridores o pichachas para retirar el musque de la cocción y provocar el escurrimiento de la grasa.

Para cocinar el mushque se emplean dos métodos de cocción, que dentro de la clasificación culinaria corresponden al tipo de concentración, estos son la ebullición y la fritura. Generalmente la preparación del plato tradicional de herencia xinka, requiere de dos días. Durante el día uno, se cuece todo lo que corresponde al cerdo, se deja enfriar y luego se pica. En el día dos se incorpora el resto de los ingredientes y se fríen usando la manteca del cerdo. (De La Cruz, W. Comunicación personal, 20 de febrero del 2021).

La técnica de hervido o ebullición consiste en sumergir un alimento en un líquido, generalmente agua, que supera los 100 grados centígrados (temperatura en la que hierve el agua), provocando una coagulación inmediata de las proteínas, de manera que la pérdida de propiedades nutritivas sea realmente escasa. El procedimiento consiste en poner a calentar el líquido en un recipiente cubierto por una tapadera, una vez haya hervido, se incorpora el

alimento, en este caso parte de la cabeza del cerdo, las vísceras y otros cortes que se vaya a agregar al mushque. Según la técnica de cocción no se requiere que el recipiente vuelva a taparse, se espera hasta que finaliza la cocción; posteriormente se escurre y se refresca con agua fría de inmediato (para evitar extremar la cocción por los vapores que resultan). En caso de dejar el alimento sumergido en el agua caliente, esto provocaría una pérdida de nutrientes y pérdida de sabor (Salas, F., 2015).

Una vez cocidos los ingredientes que corresponden a la parte animal, se dejan enfriar por completo y se pican en tozos pequeños, “depende de quien lo prepara... hacer los cortes más pequeños le da mejor apariencia al mushque” (López, N. Comunicación personal, 20 de febrero del 2021). Por aparte se pican los ingredientes vegetales, es decir, la cebolla y el tallo de la cebolla, el chile jalapeño, el tomate y la hierbabuena.

Al tener todos los ingredientes listos y picados se procede a someterlos al segundo tipo de cocción, la fritura. Esta consiste en sumergir los alimentos en una grasa a temperatura elevada (entre 27-33 grados centígrados para la manteca del cerdo), que provoca el sellado de la capa exterior del alimento. La temperatura de la grasa debe ser la adecuada para el alimento a cocinar y nunca debe sobrepasar el punto crítico de temperatura, a partir del cual se

produce la descomposición de la grasa, haciéndola menos digerible y creando residuos tóxicos (para la manteca de cerdo esta temperatura no debe de pasar de los 180 grados centígrados).

Al momento de freír se debe tener en consideración, la humedad del alimento, el tamaño y la delicadeza de su estructura (los vegetales, por ejemplo. Tras la fritura se debe filtrar la grasa para retirar los residuos que pudieran quedar. La fritura es un método de cocción apropiado para pequeñas y medianas piezas, esto permite que el calor penetre rápidamente en el interior del alimento y no requiera permanecer mucho tiempo en contacto con la grasa caliente. Existe una diferenciación en el método de fritura como cocción, está la fritura con protección en la cual el alimento no entra en contacto directo con la grasa, sino que está cubierto por una capa que será la que está en contacto directo con la grasa (enharina, rebozado, empanado, costra comestible). Por otro lado, está la fritura sin protección y es esta la que le corresponde al mushque, ya que todos los ingredientes entran en contacto directo con la grasa para finalizar su cocción (Salas, F., 2015).

Para freír el mushque, como primer paso se incorpora a la mantea caliente el picado que ha resultado de la cocción previa de la cabeza y demás vísceras y/o carne del cerdo, se mueve

constantemente, con una paleta de madera, para evitar que se pegue en las paredes del perol o apaste que se emplee en la preparación. Trascurridos unos minutos se incorpora la cebolla, tallo de la cebolla, tomate y chile jalapeño, se continúan con los movimientos del paleta seguidamente se agregan los condimentos (consomé y saborín), por último, se agrega el picado de la hierbabuena, el mushque nunca deja de moverse, esta acción permite la integración y homogenización de olores y sabores característicos de la exquisita preparación (Gómez, C. Comunicación personal, 19 de enero del 2021).

El mushque se sirve y consume, generalmente para el tiempo del desayuno y suele acompañarse de guarniciones como lo son el frijol volteado, pico de gallo (picado de tomate, cebolla, sal, limón y cilantro) o picado de rábano, aguacate y tortillas... “es un desayuno tradicional... no hay una bebida específica que lo acompañe, la mayoría consume café”.

Cabe mencionar que es conveniente hacer una fritura inmediatamente para su consumo, pues con el transcurrir del tiempo pierde calidad y frescura, también es importante prepararla en pequeñas cantidades, esto permite evitar cambios bruscos en la temperatura de la grasa. (Enríque, A; López, N; De La Cruz, W. Comunicaciones personales, 19 y 20 de febrero del 2021).

Comentario final

Guatemala es un país lleno de cultura y tradición, no es por simple gusto decir que es multiétnico, multicultural y multilingüe. Pocos han sido los estudios destacados sobre la cultura xinka, aunque hay algunos, estos enfatizan más en datos de origen, historia e idioma. Existe una urgente necesidad de la misma comunidad xinka por destacar sus valores culturales y hacer valer su identidad, como sucede con otras culturas que conviven en el país.

Muchos son los elementos culturales que reflejan pertinencia e identidad en los individuos, la gastronomía no solo es entendida como el hecho de alimentarse para sobrevivir, la gastronomía como tal también es un elemento que nutre la identidad y cultura de los pueblos. La disponibilidad y el acceso de los alimentos puede que sea la misma a nivel general del país. Sin embargo, las enseñanzas y costumbres que giran en torno a su preparación y consumo son distintas, en cada región predomina aquello que se considera propio en cuanto a la producción, es por esta razón que las comidas derivadas del ganado porcino son comunes en el oriente y sur oriente de Guatemala.

La producción y consumo de mushque, prevalecen y se encuentran disponibles como opción de alimento diario en Moyuta (Jutiapa),

Chiquimulilla, Guazacapán y Taxisco (Santa Rosa); comunidades en las que ha prevalecido la herencia de la cultura xinka y que valoran al platillo como propio y tradicional de esa cultura. Sin embargo, al analizar los ingredientes y los métodos de cocción empleados para su preparación, se puede concluir que el platillo es un resultado más de la fusión de culturas que caracterizan a la gastronomía guatemalteca. No se ha podido determinar si en algún momento de la historia, el mushque fue preparado empleando otro tipo de proteína. Sin embargo, ese análisis no demerita el sentido de constituirse como un platillo tradicional de la cultura xinka, pues este pueblo también fue víctima, por así decirlo, de la evolución alimenticia a la cual fue sometida toda la región mesoamericana. Además, es importante resaltar que en tres de los lugares en donde se prepara y consume (Chiquimulilla, Guazacapán y Taxisco), prevalece la cosmovisión xinka. Así mismo, tampoco se ha podido identificar el significado de la palabra “musque”, aunque sí se justifica que es una palabra derivada del idioma, aunque trasformada en su manera de escribirlo.

El plato tradicional de la cotidianidad en el sur oriente de Guatemala se encuentra disponible desde muy temprano en los mercados municipales de las localidades

anteriormente mencionadas, todos los días y en cualquier época del año. En Moyuta (Jutiapa) y en Taxisco (Santa Rosa), se ve culturalmente aceptable que sean los hombres quienes preparan y ofrecen en venta el platillo, al igual que la producción y de carnicas y chicharrones, esto se debe a que son ellos quienes se dedican al destace del ganado porcino. Chiquimulilla, Santa Rosa, considera, al mushque como propio y auténtico, incluso ya lo ha declarado patrimonio cultural e intangible, otorgándole una fecha específica para la preparación y deleite de quien guste del exquisito platillo, en este municipio se encuentran más mujeres que hombres dedicadas a la elaboración del platillo.

Como cada receta y platillo tradicional de la vasta y variada gastronomía guatemalteca, cada cocinero o cocinera, imprime su propia creatividad y sazón, el mushque no es ajeno a esas destrezas culinarias, tanto existe una diferenciación entre el mushque blanco y el mushque negro, la razón del cambio en su apariencia radica en algunos ingredientes adicionales que pueda incorporar, tales como el hígado, corazón y la moronga.

Para finalizar es importante mencionar que la gastronomía en general se encuentra estrechamente relacionada con aquellas expresiones populares del pueblo, con las tradiciones familiares,

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

Es importante dar a conocer parte de lo que conforma la gastronomía tradicional que identifica a un grupo determinado, ya que forma parte de la economía, disponibilidad y consumo, de los cuales dependen los grupos poblacionales. Uno de los principales objetivos es promover los elementos culturales deben de perdurar en el imaginario colectivo para que de esa manera continúen siendo prácticas de transmisión generacional con el fin de resguardar esos valores únicos.

Referencias bibliográficas

- Arnaiz (coord.), *Somos lo que comemos*, Barcelona, Ariel
- Bailey, E; Orellana, D; Ola, P; Espino, R; Thomae, B; Maldonado, H; Espinoza, L; Herrera, L; De García, A; Morales, H. (2012) *La peste porcina clásica en Guatemala como enfermedad reemergente en la región, en el mes de noviembre 2011 y su contención en 2012*. Guatemala. MAGA, OIRSA. Disponible en: visar.maga.gov/visar/sa/ppc/artbailey.pdf
- 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.
- Contreras, Jesús, 2002, “Los aspectos culturales en el consumo de carne”, en Mabel Gracia
- Dary, C y Galindo, G. (2015) *Historia e identidad del pueblo xinca*. Guatemala. Programa universitario de investigación en cultura, pensamiento e identidad en la sociedad guatemalteca. Dirección general de Investigación, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Dary, C. (2016) *Situación de la cultura xinca*. Guatemala. Ministerio de Cultura y Deportes.
- De Carvahalo Neto, P. (1977). *Diccionario de teoría folklórica*. Guatemala: Editorial universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala
- De La Garza, B. 2020. *El mestizaje culinario en México*. 2020. Arte y Cultura. MXCITY, Guía insider. Disponible en <https://mxcity.mx/2020/06/el-mestizaje-culinario-en-mexico/>
- Giménez, G. (2007), *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales*, México,
- Levi-Strauss, C. (1974). *Antropología estructural*. Barcelona, España: Ediciones Atalaya, S.A.
- Liú Constanza, L. (2016). *Caracterización del sub-sistema porcino de patio en once comunidades de Asunción Mita, departamento de Jutiapa*. Guatemala. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Escuela de Zootecnia, tesis

- de grado. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Lody, R. (2008). Primera edición. “Acarajé, comida y patrimonio del pueblo brasileño”. *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, España: Icaria editorial, S.A.
- Montecinos, A. (01 de mayo 2013). “Definición de la gastronomía y su evolución”. Disponible en URL: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/4725-definici%C3%B3n-de-la-gastronom%C3%A1a-y-su-evoluci%C3%B3n> [consulta 11 de enero de 2021].
- Redfield, R. Linton, R y Heskovits, M. (1983). “Memorandum for the study of acculturation”. Citado por *La antropología*. Bilbao: Ediciones mensajero.
- Ross, M. (2001). Primera edición. *Entre el comal y la olla*. Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a Distancia San José. Costa Rica.
- Salas, F. (2015) *Técnicas de cocina*. Madrid, España. Editorial Síntesis, S.A.
- Villar, A. (2012). Primera edición. *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala: Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Entrevistas de campo**
- Cardona, María Estéfana. (19 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.
- De La Cruz, Wendy (20 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- Enríquez Coronado, Ana Victoria (19 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- Escobar, Carlos (19 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- Hernández, Orfa (20 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- López Gómez, Magnolia (20 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- López Gómez, Nineth (20 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- Morán, Isaac. (19 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- Orellana de Castillo, María Petrona (19 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García
- Taracena Cuevas, Dina (19 de febrero del 2021). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García



Figura 1.
Chiquimulilla, popular
por su auténtico mushque.
Sagastume, 2021.



Figuras 2 y 3
Tomate, cebolla, tallo de
cebolla y hierbabuena, ingredientes
indispensables en la preparación
de mushque. Sagastume, 2021.

Figuras 4 y 5
Ingredientes de origen vegetal,
finamente picados. Sagastume,
2021.



Figura 6
Partes cárnicas del cerdo,
previamente cocidas y picadas,
empleadas para la preparación de
mushque. Sagastume, 2021.





Figuras 7 y 8
Partes cárnicas condimentadas y expuestas al fuego,
empleando manteca de cerdo para la fritura.
Sagastume, 2021.





Figuras 9 y 10
Incorporación de los ingredientes vegetales;
movimiento constante para homogeneizar olores y sabores.
Sagastume, 2021.



Figura 11
Mushque, platillo de raíces xinkas, listo para degustar.



Figura 12
Mushque “negrito”, que dependerá de los ingredientes
(vísceras) derivados del cerdo que se agreguen.
Sagastume, 2021



Figura 13
Mushque “blanco”, mayor contenido de carne de cerdo.
Sagastume, 2021.