



La cocina tradicional guatemalteca de la Cuaresma y Semana Santa

GUILLERMO VÁSQUEZ GONZÁLEZ
LUIS VILLAR ANLEU



Sin lugar a dudas, uno de los acontecimientos históricos más relevantes de la fe judeo-cristiana en Guatemala es el ciclo de Cuaresma y Semana Santa. Durante todo el tiempo en que se desarrolla manifiesta el esplendor de las tradiciones de esta época: incienso, mirra, velas, candelas y flores imponen la religiosidad de esa devoción, comidas, bebidas y juegos la integración material. La simbología expresada en todos sus signos se conjuga en la creencia religiosa sincretizada en la fusión de varias culturas. Es por eso que esta manifestación, y su entorno, juegan un papel importante dentro de nuestra sociedad.

La perspectiva desde la que se vea permite darle varias interpretaciones, ya sea festiva, cultural o social. De hecho, la celebración de la Cuaresma y Semana Santa se añade a las otras dos más grandes manifestaciones religiosas permanentes en nuestra cultura, a la Navidad y a todos

los santos y el de los difuntos. Estas tres expresiones, multicolores, multifragantes y multiculinarias, demuestra que los guatemaltecos imponemos un toque muy solemne a las costumbres. Por lo tanto, los olores y colores de las flores y los frutos conforman un matiz en el proceso de esta celebración, que tiene en la comida otro elemento importante de expresión tradicional. La comida, además de girar entre lo festivo, cultural y social, tiene un alto valor intrínseco para la gastronomía guatemalteca.

Expresar ese hecho de cómo el alimento, en todos los contextos culturales y con gran intensidad en el guatemalteco, deviene en marcador de la identidad, y de qué manera la comida representada se convierte en uno de los elementos simbólicos importantes de nuestra cultura material, conlleva el reconocimiento de que es capaz de amalgamar a la sociedad. Y aún más, partiendo de materias primas de nuestra plataforma natural, por la culinaria alcanzamos esa particular relación etno-naturalista que se integra a ancestrales tradiciones, que por tanto son muestras de nuestro patrimonio cultural.

Ha dicho (López García:1998,145) López García que “la comida es una de las formas más radicales de transformar lo universal en particular y, por tanto, fuente tremendamente operativa para señalar ‘la identidad’: la cocina tiene sobre las otras alquimias la posibilidad no sólo de identificar a los otros, sino sobre todo, la potestad de atraer y emocionar, y también de engañar, hechizar y estigmatizar”.

Los antropólogos, a la cabeza de investigadores de variedad de disciplinas

más, han tratado a profundidad el tema de la alimentación como hecho social, ya que su riqueza simbólica dice mucho de la identidad cultural de cada manifestación festivo-religiosa. En el gran suceso tradicional de Cuaresma y Semana Santa, el alimento habla profundamente de la rica simbología que acarrea dentro del marco de la antropología del alimento vinculada a la dimensión sacra. Como aportación teórica apoya al trabajo antropológico para distinguir matices diferentes en cuanto al tema que hoy abordamos. También debemos hacer énfasis en que, dentro de la preeminencia religiosa, el hecho culinario, tanto en lo fisiológico (gustos) como en el semiótico (simbólico) está asociado a esta manifestación cultural.

Sigue diciendo López García que resulta "muy interesante para entender desde la acción natural e individual de la alimentación se diluye en la acción social de la comida, dónde se expresa cómo plegaría, mediante la bendición de alimentos, (y entonces) transforma al individuo en un nosotros y evita la potencia asociada de la alimentación. Una línea imprescindible que sugiere la necesidad de indagar en otras estrategias culturales tendientes a contrarrestar igualmente el individualismo del hecho alimenticio", que podría resultar favorecido, pensamos nosotros, por concepciones religiosas diferentes al catolicismo. "El intento por escudriñar la lógica de la identidad en los valores sensibles y simbólicos de las comidas, es una importante preocupación de la cultura. El hecho culinario permite no sólo transmitir ideas acerca de la identidad étnica o comunitaria, sino también acerca de la identidad personal, e incluso sobre la esencia humana".

Cuando nuestros sentidos visual, gustativo y táctil entran en contacto, se exponen los primeros como las vías de transmisión de valores culturales. Aquí, a modo de comunicación sensorial a través de la comida, es condicionada por la cultura. Lo ejemplifica Classen (Classen, C. 1991) cuando dice que "se caracteriza por el estricto ascetismo del cuerpo acompañado de una rica sensualidad del espíritu, por lo que lo divino se conceptualiza y se experimenta místicamente a través de una profusión de símbolos sensoriales".

Si partimos de que estos códigos sociales pueden responder a un comportamiento del ser humano en cualquier época, el alimento nos dice mucho de este actuar, por consiguiente la construcción cultural viene a marcar un punto importante ya que por el alimento se experimentan sensaciones y se cohesionan el núcleo social. Las comidas tradicionales en este momento (Cuaresma y Semana Santa) son parte esencial del hecho religioso que se celebra. Los significados multisociales de la comida transforman la expresión cultural durante tal celebración y la hacen ritual al estar alrededor de una mesa con familiares y amigos. Las comidas de la época se vuelven sagradas, son ritualizadas y bendecidas, ya que forman dualidades en el entorno "naturaleza-cultura". También es importante resaltar que su imagen, como vínculo que describe cualquier acontecimiento, aparece indivisiblemente identificada como fuente cultural que da idea hasta qué punto la cultura influye en el grupo social. Porque el alimento, en el momento en que entra en contacto con nuestros sentidos, por intermedio de la vista, el gusto y el paladar, crea algo distinto por el hecho que en el momento ritual el alimento se vuelve un punto muy

importante en nuestra cultura, un vínculo con lo sagrado desde una dimensión profana.

No es un momento cualquiera cuando se está en el entorno de una mesa con la gente que se estima, en el pleno disfrute de una comida. Ahora, rodeado e imbuido de la atmósfera sacramental propia, el alimento se vuelve un transmisor que comunica, que fusiona, que desarrolla hermandad. Los signos y símbolos del comer social cohesionan al individuo desde cualquier punto de nuestra creencia, por lo tanto la comida en ese momento se hace bendita, hay en torno a ella una rica gama de platillos que la tradición ha hecho que tomen olores, sabores y aspectos que hacen que el hombre, inconscientemente, sienta con ellos la intensa espiritualidad que gira a su alrededor.

Es este contexto el que engloba a la cocina tradicional guatemalteca de la temporada. Sus platillos y alimentos más populares son los pescados, secos o frescos, garbanzo en miel (cocido con rapadura), pan especial de la ocasión, torrijas (Panajachel), molletes (San Juan Sacatepéquez), verduras curtidas, de las que las cebollas encurtidas son una frecuente modalidad individualizada (en Chiquimula la preferencia por los encurtidos se inclina hacia los palmitos), mole de plátano en chocolate, chocolate y chiles rellenos. San Juan Sacatepéquez tiene un platillo exclusivo, arraigado como tradicional en la población indígena pudiente, que consiste de frijol blanco cocido con pescado seco. Y algunos frutos también son de tradición: los pueblos del altiplano consumen pataxte y melocotón de olor, traídos de la vecina costa del Pacífico. Y como en sus lejanos orígenes,

mazorcas de cacao son acarreados de la misma costa para disfrutar de su agrí dulce pulpa, el estilo de comida más ancestral que se conoce para la materia prima del chocolate (en 2005 el mercado popular de Panajachel vendió el que vino de los cacaotales de Suchitepéquez).

Pese a su generalización en el país, se nota la existencia de ciertas sutilezas en las inclinaciones de ciertas localidades. Así, mientras las torrijas son preferidas en Panajachel y pueblos vecinos, las sustituyen los molletes en San Juan Sacatepéquez y Mixco, donde las primeras no se acostumbra. Si el dulce tradicional ladino de San Juan es el garbanzo en miel y el indígena es el pan de recado untado en miel blanca, en la región cakchiquel de Sololá ambos se consumen indistintamente. En San Juan el mole es propio de la ocasión en tanto que en otros pueblos puede no serlo. Y en San Juan también, los chiles rellenos no son costumbre de Semana Santa, que se reserva para el día del Santo Patrono. La Nueva Guatemala de la Asunción, dado su carácter de ciudad cosmopolita, es una vasta mezcla de costumbres culinarias, aunque barrios muy conservadores y familias de abolengo para sus tradicionales reuniones mantienen viva la gastronomía cuaresmal.

Pocas de estas comidas se fundamentan en el uso de ingredientes nativos del país, pero la adaptación de sus recetas, formas de preparación y modos de consumo adquieren visos de tremenda singularidad. Un buen ejemplo de ello son los platillos de pescado seco, cuyo olor se funde con el del corozo para elevar la espiritualidad de la comida, que se preparan bajo dos maneras diferentes. La primera, la de más

tradición, consiste en envolver trozos de pescado en huevo batido, y estos trozos cocinarlos en un chirmol aguado de tomate y cebolla junto a rebanadas de zanahoria, piezas de ejote tierno y alverjas; se sirve caliente. La segunda es una receta gourmet, ahora hecha costumbre: estilo bacalao a la vizcaína. Con la notable excepción de estas últimas y las reservas de algunas en determinadas localidades, estas comidas suelen consumirse también durante otras épocas del año. Pero el sabor, olor y aspecto que alcanzan en el ámbito espiritual de la Cuaresma y Semana Santa guatemaltecas sí las hacen únicas.

ETNOBIOLOGÍA DE LA COCINA CUARESIMAL

En materia de cocina tradicional, en Guatemala, durante Cuaresma y Semana Santa se manifiestan hechos culturales de acentuada mezcla de lo prehispánico y lo colonial. Y en esta dimensión ha devenido de una práctica gastronómica que, sin excluir a otros grupos, resulta más notoria de los ladinos. La más probable fuente de este trasfondo es que la celebración, de raíces judeo-cristianas como ya se ha dicho, fue traída por los españoles que alcanzaron este territorio, trayendo con ellos sus creencias, costumbres y avituallamientos, entre éstos sus alimentos preferidos.

Una vez alcanzado un adecuado grado de fusión etnológica entre la vanguardia peninsular y los pueblos mesoamericanos, el sincretismo en la dimensión espiritual logró el milagro de ver hacia lo sagrado a partir de una amalgama de expresiones del mundo profano manifestadas de diversas

maneras, la gastronómica entre ellas. Y de la nueva cocina, la mestiza, empezaron a surgir aromas, sabores, colores y protocolos de una identidad peculiar. Hoy en día, la caracterización de las comidas cuaresmales guatemaltecas requiere de la consideración de los elementos culturales nativos, los importados junto al modo de ser español, la incorporación de una festividad a la sazón foránea, la existencia de alimentos propios, la elaboración de menurjes cargados del simbolismo propio de los componentes incorporados así como al modo de preparación y a la forma y momento de ser servidos.

Una peculiaridad de la comida cuaresmal, incluyendo bajo tal calificativo a la de la misma Semana Santa, es la aparente contradicción entre el principio de austeridad alimentaria, el ayuno con ribetes sacramentales, y la copiosidad de las comidas que se deriva de la riqueza de recetas y el tiempo disponible para el buen comer. De esa cuenta es que a la exaltación de los olores cuaresmales (corozo del Pacífico, pataxte en mazorca, melocotones cucurbitáceos, aserrín mojado), de los colores propios de la estación (doradas flores de chilca, violeta en las flores de jacaranda, de estaticia y de "nazareno", el suave y terso tono rosado de los matiliguates y los caleidoscopios de bouganvilleas, etc.) se confunde la fragancia de los incensarios con ardiente pom-estoraque y los humeantes platos de pescado seco que se acompañan con variedad culinaria de curtidos, cebollas encurtidas, chiles rellenos y garbanzo en dulce de panela. Amén de aromático y delicioso chocolate caliente, pan de recado y copiosa miel de abejas.

La etnobiología que rodea a la captura, comercialización y preparación de los productos de la pesca es parte de todo este riquísimo entorno. De esa cuenta puede resultar particularmente interesante el atardecer en el muelle principal de Livingston, en un rincón del Mar Caribe. Ahí, entre gaviotas, golondrinas de mar y pelicanos, las exiguas tripulaciones que se habían hecho al agua retornan con su preciada carga: decenas de peces cogidos de las tibias aguas del mar. Abundantes jureles, pargos, róbalos y palometas que son esperados con avidez por gente que a poco los enviará a un destino diferente, a las cocinas y comedores de muchos hogares guatemaltecos, un considerable número después de ser llevado a tapexcos que a fuerza de sal y sol han de convertirlos en pescado seco.

Así, en los tapexcos caribeños principia un ciclo en la expresión tradicional del pescado seco de cuaresma en Guatemala. Mientras tanto, en el lejano Puerto de San José en el centro del litoral del Océano Pacífico, el vetusto muelle de hierro que testimonia todavía la integración del porteño con el mar, igualmente sirve de enclave a otro grupo humano impelido por un deseo semejante: el encuentro con los productos de la pesca.

De Livingston a San José sólo hay unos 300 kilómetros en línea recta. El primero, asentado en la desembocadura del caudaloso pero lento Río Dulce, es de condiciones paisajísticas, ecológicas y culturales diferentes al segundo. Este otro, en el parte-cuencas de los ríos Achiguate y María Linda sobre la dilatada llanura costera del Pacífico, tiene por tanto sus características propias. Ambos cuentan

entre sus habitantes a experimentados pescadores de piel curtida y artes de pesca equivalentes, mas no iguales. El milenario oficio pesquero ha fijado sutiles diferencias. En Guatemala, contrario a lo que denota su nombre, el Pacífico es más violento que el Caribe. El primero tiene una plataforma de pronunciado declive, en tanto que en el segundo predominan los fondos someros. Los cardúmenes en la Bahía de Amatique y en el Golfo de Honduras, del sistema caribeño, tienen una poderosa influencia de los arrecifes coralinos adyacentes, situación que no se da en el arenoso litoral del sur.

Para los menesteres propios, las naves de uso en el Caribe son generalmente más grandes, adecuadas para pesca en jornadas continuas y largas. Las lanchas de los hombres de mar josefinos, que reproducen grandemente las características de otros pueblos de su mismo litoral, suelen tener solo entre 18 y 25 pies de eslora y ser impulsados por raquíticos motores fuera de borda.

En el Pacífico, las redes agalleras, coloquialmente llamadas trasmallos, son de poco más o menos 50 brazadas de longitud (unos 150 metros). Según se busque especies de alta mar, tal como tiburones, se colocan a unas 30 brazas (poco más de 50 kilómetros) de la costa. De no practicarse pesca de alta mar las redes "se tiran" en la propia línea costera.

En términos generales, hay dos modalidades de pescado seco: una, de especies pequeñas, como las que los científicos denominan *Atherinella*, *Poecilia* y *Poeciliopsis gracilis*, de preparación y consumo durante todo el año. Otra, de especies más o menos grandes, cuaresmal por excelencia, que

utiliza a cualquiera de los peces bentónicos o pelágicos costeros tanto como a algunos de aguas dulces. Tanto por su maniobrabilidad culinaria, abundancia, gusto y aceptación en el mercado, entre algunos de los provenientes del Pacífico están el robalito (*Centropomus robalito*), el sierra (*Scomberomorus sierra*), el pargo (*Lutjanus guttatus*), el sábalo (*Chanos chanos*), el atún azul (*Thunnus thynnus*), la barracuda (*Sphyraena*), el bagre (varias especies), la machorra (*Lepisosteus tropicus*) y el tiburón común (*Carcharhinus limbatus*). Este, en palabras de los mismos pescadores, se ha "arisquiado" debido a la intensidad con que se le persigue. Es un hermoso animal de poco más de un metro de largo. No es "comehombres", se alimenta básicamente de calamares, rayas y peces más chicos. Se estima ya una especie amenazada.

Del litoral y mar caribeños proceden róbalo (*Centropomus undecimalis*), jureles (*Caranx hippos*) y pargos (*Lutjanus* spp.). En Lívingson, los pescados se secan en tapexcos de caña, en San José y Monterrico sobre láminas de zinc. En Monterrico, a los trozos de tiburón se les conoce como "cecina", y en San José a las piezas sin piel se les da el nombre de "cherla", no importando la especie de pescado despellejada (cherlada).

No importan denominaciones o recetas disímiles. Esta gloriosa vianda procede de la naturaleza guatemalteca. Porque hay multitud de recetas, desde la típicamente peninsular del "pescado a la vizcaína" hasta una fritura más simple, pasando por la posibilidad de los filetes envueltos en huevo y complementados con chirmolitos de tomatillo. Los aromas... ¡los aromas son de Cuaresma y Semana Santa!

Una de las bebidas más tradicionales, ancestrales y de identidad ritual es la bebida de chocolate caliente. Es la bebida propia del desayuno de Jueves Santo en pueblos que aún conservan tal costumbre, en particular del altiplano occidental. Ese amanecer no pasa sin el aromático brebaje acompañado de pan de yemas rodajado y untado con miel de abejas. A veces con garbanzo en miel, es decir, con panela. Y el muy tradicional comportamiento social de compartir esta comida, que implica preparar un pequeño canasto con pan, una botella de miel, un frasco con dulce de garbanzo y tabletas de chocolate de preparación artesanal.

Los curtidos y encurtidos tienen en esta época un sabor especial. Todo resulta ser parte de una identidad cargada de simbolismos, en la que lo europeo y lo americano se expresan en una culinaria que no puede dejar de engullirse, aún a sabiendas de que la época demanda de mayor ayuno. Pero... ¿Quién puede resistirse?

BIBLIOGRAFÍA

- A. Classen, C.
1993 **Fundamentos de una Antropología de los Sentidos.** Trad. del inglés *Worlds of Senses: Exploring the senses in history and Icon Cultures*, copia Menang. 10 p.
- López García, J.
1998 **Estudios de Antropología de la Alimentación.** Ediciones de la Coria, Fundación Xavier de Salas, Espam 145 pp.