

# **PRODUCCION Y USOS TRADICIONALES DEL “LOROCO” EN LAS COMIDAS POPULARES DE GUASTATOYA EL PROGRESO, GUATEMALA.**

**Aracely Esquivel Vásquez**

## **Introducción.**

Este trabajo de investigación sobre la utilización del loroco como condimento en la comida tradicional del municipio de Guastatoya-El Progreso , permite conocer un aspecto de la cultura popular tradicional importante y poco investigado por nuestros folklorólogos y antropólogos, como es el caso de la comida que responde a comportamientos y simbolizaciones profundamente arraigados los cuales identifican a determinados grupos culturales.

Actualmente en Guatemala no existen estudios sobre la alimentación folklórica de la región considerada ladina, principalmente del área semiárida del municipio de Guastatoya-El Progreso , en el Oriente del país, por lo que se considera importante realizar la investigación de la comida popular de la región que incluya un cultivo tradicional y que al mismo tiempo sea propio de la misma como es el caso del loroco (*Fernaldia Pandurata* Woodson).

Se puede decir según Barrios (1994: 7) que hasta la década de 1930, la concepción de la alimentación era considerado como algo exclusivamente psicológico que implicaba que el tema fuese abordado fundamentalmente por científicos naturales, médicos, nutricionistas, farmacéuticos, veterinarios, ingenieros agrónomos, etc., que se encargaban de analizar la situación nutricional de las poblaciones, sus carencias o excesos, las transformaciones económica-

estructurales, necesarias para lograr una alimentación sana y equilibrada según cánones occidentales.

En Guatemala (Ibid) los estudios sobre alimentación desde una perspectiva antropológica se inician en los años 1943 al 45 a cargo de Goubaud Carrera. En este estudio se realizó un registro del consumo diario de alimentos y bebidas, se ofrecen recetas de las principales comidas, se analizan los patrones de adquisición, consumo y describen los principales utensilios de la cocina tradicional, posteriormente se dan dos hechos significativos, la creación en 1945 del Instituto Indigenista Nacional (IIN) y la del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) con sede en Guatemala en 1949.

Con el Instituto Indigenista (IIN) se comienzan a realizar trabajos de "comunidades" de tipo descriptivo, en los cuales siempre se recogerá como item esencial de estudio todo lo relacionado con la alimentación (Ibid.).

A parte de la labor del Instituto Indigenista, son pocos los trabajos de alimentación realizados sobre los grupos étnicos por lo que se pueden citar el del Doctor Azzo Ghidinelli en 1975 sobre los pokomames orientales de San Luis Jilotepeque, Jalapa, en donde describe las técnicas de preparación y conservación de alimentos; en 1977 de Marilyn Henne sobre la comida Quiché en el cual analiza los campesinos que viven en los alrededores de Chichicastenango, y en 1990 Dalila Gaitán un estudio de la dieta alimentaria de una comunidad afectada por la construcción de la hidroeléctrica en el Río Chixoy; todos estos estudios fueron sobre la alimentación de grupos indígenas, por lo que resulta la importancia que tiene un trabajo de esta temática en una región ladina.

Según de Carvalho-Neto (1967:5) la alimentación es parte del folklore ergológico dedicado al estudio de las comidas y bebidas tradicionales y Lara (1977:114) considera que la cocina popular demuestra fehacientemente como el acto más primario y urgente en el hombre la alimentación se ve influida por la marcha de la sociedad en la preparación de comidas y bebidas tradicionales, y se encuentran huellas de las distintas etapas del desarrollo histórico particular de las naciones y los pueblos. En ellas se esconden muchas veces ritos y ceremonias que hablan de un pasado colectivo, donde se mezclan infinidad de elementos históricos.

El examen global de estos hechos folklóricos puede ser útil para el conocimiento de antiguos ritos y celebraciones de raíz americana o europea pero especialmente para auscultar la evolución histórica de las costumbres gastronómicas de las clases populares, sus limitaciones y su contribución a la historia nacional.

Luis Luján Muñoz según Lara (1977:115) ha puesto en evidencia cómo a lo largo de la historia de Guatemala, especialmente en los siglos XVI al XX la hegemonía de las diferentes potencias europeas como son España, Inglaterra y Alemania, así como los Estados Unidos han influido decisivamente sobre los hábitos alimenticios de los guatemaltecos.

La preocupación por la alimentación y la nutrición como campos de estudio antropológico, es relativamente reciente, y según Barrios (1994:4) el problema nutricional en Guatemala ha sido enfocado desde varios puntos de vista y por diversas instituciones que se han interesado en esta problemática. La alimentación no es un hecho simplemente fisiológico sino también cultural, pues es el nexo principal entre el hombre y su entorno cultural y geográfico; el hombre desde tiempos inmemoriales ha tomado del medio ecológico los alimentos que encuentra disponibles en él.

La historia de la cultura recoge las costumbres, ideas y técnicas relacionadas con la preparación de alimentos, etc., describe también el prestigio y la función de los mismos y su relación con un sin número de actividades religiosas, públicas o familiares.

Desde el punto de vista antropológico y cultural, en algunas monografías hay descripción de las costumbres, técnicas relacionadas con la siembra, recolección, distribución y preparación de alimentos. También se presentan métodos de preservación y almacenamiento, así como el consumo de determinados productos (Ibid) por lo que la presente investigación se enmarca en el contexto de la Antropología de la alimentación cuyos postulados teóricos argumentan que la misma no se reduce exclusivamente al campo puramente fisiológico, sino que también comprende el campo sociocultural y como tal debe estudiarse.

Según Barrios (1994:5) es importante tomar en cuenta la diferenciación que establece Roberto da Matta, contrastando alimento y comida. Así lo que llamamos alimento tiene como referente el aspecto universal, el lado nutritivo y biológico de la comida.

El alimento es algo neutro, la comida es un alimento que se torna familiar y por eso mismo definidor de carácter de identidad social y de colectividad. Entonces, la conceptualización de las comidas y de los alimentos guarda según Barrios (1994:5) relación con la concepción del cuerpo y, a través de él directamente con las relaciones sociales, el sistema de valores y las creencias de una sociedad y cultura determinada. El comer denuncia una identidad social y un estado existencial. En este sentido, grupos, nacionalidades y étnias son clasificados por lo que hacen y por lo que comen, entonces utilizan ciertos alimentos preparándolos

de manera determinada, comiéndolos conforme a reglas precisas y con determinadas personas, las sociedades parecen expresar no tanto un modo de satisfacer las necesidades biológicas de sus miembros, como un modo de representar, de manera sensible reglas, conceptos y valores que afectan a la totalidad de la vida social.

Según Barrios (Ibid) citando a Levy Strauss indica que "el análisis de la alimentación de un grupo permitirá descubrir cómo la cocina es un lenguaje que está traduciendo ciertos aspectos de la cultura del grupo", porque en casi todas las actividades realizadas por el hombre como ser social, se encuentra un vínculo estrecho con la alimentación, ya sea ésta social, religiosa, política, familiar, etc., por lo que Julián López citado por Barrios (1994:1) indica que las categorías y cualidades sensibles de la alimentación de un grupo sirven para "pensar para traducir, dar sentido y reforzar el universo simbólico de ese grupo".

El objetivo general de esta investigación fue estudiar la utilización del loroco en la comida tradicional popular del Municipio de Guastatoya-El Progreso y la articulación económico-social que desarrolla su obtención silvestre y cultivada. Estableciendo los usos del loroco en la comida tradicional popular del municipio, preparar un recetario de cocina tradicional, establecer si existen elementos simbólicos en la utilización del loroco en la comida guastatoyana, estudiar las formas de obtención del loroco por medio de la recolección silvestre y el cultivado y establecer si éste último está desplazando en la región a la recolección de la variedad silvestre.

Para efectuar esta investigación se utilizó la entrevista dirigida y abierta, así como la observación directa de campo. Se efectuaron visitas de campo al municipio de Guastatoya, con el fin de conocer las formas de cultivo del loroco, su comercialización, el uso en las comidas tradicionales de la región, recolectar recetas y fotografiar su cultivo, recolección y comercialización.

Se utilizó para efectuar el trabajo de campo una guía de entrevista que sirvió, tanto para las entrevistas dirigidas como para las abiertas. Para recabar datos técnicos de la producción y recolección del loroco, se empleó la boleta guía para la "caracterización agroeconómica" del cultivo del loroco (Fernaldia Pandurata Woodson) en la región semiárida de El Progreso y Zacapa, diseñada por el Ingeniero Agrónomo Ernesto Yac Juárez.

Todas las entrevistas fueron grabadas especialmente las abiertas que sirvieron para la obtención de las recetas de la cocina popular tradicional de Guastatoya El Progreso donde se hace uso del loroco como condimento de la comida el cual le da un exquisito sabor.

#### Area Geográfica.

Para efectuar esta investigación sobre el loroco en la comida popular de Guastatoya El Progreso se escogió como universo de estudio a este municipio que es de primera categoría y al mismo tiempo cabecera departamental del Departamento de El Progreso. El municipio tiene una extensión aproximada de 262 Kms.2 , colinda al Norte con los municipios de Morazán y San Agustín Acasaguastlán, al Este con el Jícaro y al Oeste con Sansare, todos municipios del Departamento de El Progreso y al Sur con Jalapa perteneciente al Departamento de Jalapa. (Diccionario Geográfico 1961:243).

La cabecera está situada, según el banco de nivel establecido por la Dirección General de Caminos, en la estación de ferrocarril a 516.90 metros sobre el nivel del mar con latitud norte 14°15'18" y longitud oeste de 90°04'12". (Diccionario Geográfico 1961, 234). El municipio cuenta con 1 ciudad, 12 aldeas, 20 caseríos, 10 parajes, 30 fincas y 1 sitio arqueológico (Prado, 1984:104).

El departamento de El Progreso según Dary (1994:25) se divide en dos partes tomando como criterio básico la altitud en metros sobre el nivel del mar, además de los factores de precipitación pluvial y tipo de suelo, que son la parte alta de El Progreso y la parte baja.

La parte alta comprende las regiones que forman parte de los municipios de Morazán, San Agustín Acasaguastlán y San Antonio La Paz, los cuales tienen terrenos cultivables a una altitud entre 1,200 y 2,200 metros sobre el nivel del mar.

La parte baja comprende las regiones ubicadas entre 1,000 metros sobre el nivel del mar y menos. En este caso se alude a las áreas de los municipios de Sanarate, Sansare, Guastatoya, San Cristóbal Acasaguastlán, El Jícaro y las partes bajas de Morazán y San Agustín Acasaguastlán.

El municipio de Guastatoya-El Progreso, además está situado según Yac (1,993:12) en la región semiárida de Guatemala que comprende un área delimitada por la parte sur de la Sierra de Las Minas en los departamentos de Zacapa y El Progreso por el contacto con la región Karstica de Baja Verapaz y por las tierras altas del altiplano centro oriental del departamento de El Progreso, Guatemala, Jalapa y Jutiapa.

La región semiárida cubría originalmente una extensión de 6,211 Kms.2 aproximadamente. Por el proceso irracional de ocupación del espacio generado por la falta de planificación y manejo adecuado de los recursos, dicha extensión se ha incrementado a 10,500 Kms<sup>2</sup> aproximadamente.

La zona seca y muy seca de la región estudiada, se caracteriza porque la precipitación media anual máxima es de 600 milímetros y de una evaporación del 130%, mayor que la lluvia total anual. (Yac 1993:2)

La fuente de ingreso de la población de la región lo constituye, la actividad agrícola, venta de leña, venta de aves y sus subproductos (huevos principalmente) y por la venta de su fuerza de trabajo en actividades agrícolas (Ibid).

#### Aspectos históricos y sociales de la región.

En la época colonial, en El Progreso habitaron españoles, ladinos descendientes de españoles empobrecidos y ladinos mestizos. Esto indica, según Dary (1994:57) que ser ladino engloba a grupos sociales con diferentes orígenes y culturas pero unidos por el hecho de expresarse en español.

Dary (Ibid) citando a Severo Martínez, indica que en el agro el "ladino" era la capa media rural más baja lindante con los indios, aunque esencialmente distinta por razones de libertad de movimiento y contratación, así como estar exonerada de tributar.

A los españoles empobrecidos del oriente de Guatemala que al parecer fueron muchos, no se les llamó según Dary (Ibid) "españoles" sino "ladinos" por no tener status social elevado por ser pobres, condición que les igualaba en algún sentido a los indios. Probablemente, a la mayoría de soldados y fijosdalgos que vinieron a Guatemala a partir del siglo XVI en busca de fortuna o aventuras que se asentaron en haciendas y rancherías de tierras orientales, se les hubiera denominado ladinos.

En el siglo XVIII, la Iglesia dividía la región que hoy corresponde al departamento de El progreso en dos parroquias, la de Acasaguastlán y la de San Agustín de la Real Corona, y la región que nos interesa, la de San Agustín, tenía dos pueblos importantes que eran San Agustín de la Real Corona, cabecera de la parroquia y conocido actualmente por San Agustín Acasaguastlán y Santa María Magdalena, hoy conocido como una aldea de dicho municipio; además de tres valles, Guastatoya, Sanarate y Toco, hoy pueblo de Morazán. En ellos se ubicaron también haciendas cuyos pobladores dieron lugar después a los pueblos y aldeas que encontramos hoy en día en la región (Dary 1994:63).

El Valle de Guastatoya según Cortez y Larraz (1959:286) estaba a cinco leguas de San Agustín de la Real Corona teniendo una extensión de cuatro leguas de longitud por legua y media de latitud, contaba con una población aproximada de 115 familias y unas 628 personas que habitaban en 29 trapiches, 5 haciendas y tres o cuatro poblaciones, y la gente que en ellas vivían, según los detalles del

padrón eran 52 españoles caballeros, 286 españoles, 218 mulatos y 78 indígenas que sumaban las 628 personas indicadas anteriormente.

El término hacienda según Dary (1994:61) lo define Brading como un término con poca precisión histórica, el cual significaba simplemente una gran propiedad en posesión de un solo dueño, fuera éste un individuo, una familia o una institución, sugería además cierto grado formal de explotación del territorio para pastizales o cultivos, con poca información en cuanto a la extensión física.

En las haciendas los hombres se dedicaban a la vaquería, el arreo de las bestias y a la agricultura de maíz y algunos frutales; y las mujeres atendían las casas y los niños, elaboraban quesos, panes, quezadillas, tortillas, dulces, bordaban, cosían, elaboraban cigarros y criaban animales menores como cerdos y aves de corral y pudieron haber participado en el corte del cacao, extracción de añil y en el corte y procesamiento de tabaco. (Dary 1994:62)

Según Cortez y Larraz (Ibid) la gente en los valles andaba en suma desnudez, las cosechas que producía el terreno eran de maíz, frijoles, cañas, algún cacao, verduras, muchas frutas y crianza de ganado.

En los valles dominaba el amancebamiento, el juego, la embriaguez y el latrocinio. Según Cortez y Larraz (1959:287) imperaba todo género de vicios que los hacía una congregación de personas sin sujeción a Dios, a la Iglesia ni el rey, sin más reglas que sus caprichos y antojos. Habitaron españoles y ladinos con algunos indios para servicios y trabajos que sólo hacían ellos. En la sierra existían pajuides así como estancias o rancherías que eran por lo común establecimientos de indígenas a donde se recogían varias gentes de diversos pueblos, unos por librarse de tributos, otros por delitos cometidos, otros por cometerlos a salvo conducto y todos por vivir su libertad (Cortez y Larraz 1959:289)

Los hacendados y dueños de trapiches en los valles recogían sin dificultad a todas estas gentes porque les trabajaban con mucha conveniencia y consideraban como premio de sus trabajos el abandono de sus vicios. Por lo que así según Cortés y Larraz (Ibid) los curas no sabían, ni las familias, ni las personas que habitaban estos establecimientos, pues los dueños de los mismos los ocultaban.

Por motivo de orden administrativo en 1781 al curato de San Agustín de la Real Corona se le desmiembran dos regiones Sansaría y Toco que desde ese año y por Real Cédula pasan a constituirse en curatos independientes de aquel. (Dary 1994:64)

Actualmente, El Progreso como departamento es uno de los más reciente y controvertida formación. Hasta 1871 el territorio que en este momento lo conforma era parte de Chiquimula. A partir de tal fecha, la parte comprendida desde Guastatoya hacia el nor-orienté pasó a constituir parte de Zacapa y de Guastatoya, hacia el sur que incluía los pueblos de Sansaria (o Sanarate) y San Antonio La Paz de Guatemala (Ibid).

El Departamento como tal fue creado en Abril de 1908 por medio del Decreto 683. En esa época además de los actuales municipios también comprendían los de Cabañas y San José del Golfo. Por un corto período en 1919, se denominó departamento "Estrada Cabrera", debido a que muchos de sus pobladores fueron partidarios de dicho mandatario, pero luego, al año siguiente en 1920 y por motivos político-administrativos se suprime ese nombre y los municipios que lo integraban se reincorporaron a los departamentos a que pertenecían con anterioridad al decreto 638. Así transcurrieron 14 años hasta 1934, en que se restablece finalmente el departamento El Progreso con los mismos municipios que cuenta hoy en día, pero con una extensión territorial menor de la que tenía en 1908, lo que provoca un litigio de tierras con el Departamento de Jalapa, que dura hasta la década de 1970.

#### Orígenes del Loroco.

Guatemala, según Yac (1993:1) es uno de los centros de origen de plantas cultivadas de la región mesoamericana, las que han sido y seguirán siendo útiles al hombre como fuente de alimentación y materias primas para la industria, así como la región mesoamericana (Ibid) es uno de los ocho centros mundiales de origen y diversidad genética de plantas cultivadas. Por lo tanto, es de esperarse que dentro de su territorio existan riquezas florísticas aprovechables. Esto es confirmado al revisar según Yac (Ibid) el inventario preliminar realizado por el Centro



Botones de loroco (Fernaldia Pandurata Woodson)

de Agricultura Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) en el cual se reportó que el 48% del total de 104 especies útiles al hombre y consideradas autóctonas de Mesoamérica se encuentran presentes en Guatemala.

El loroco (Fernaldia Pandurata Woodson) es una especie nativa de Guatemala (Yac 1993:XI) propia de la región semiárida del oriente y muy utilizada en la comida tradicional popular de los municipios del norte, del Departamento de El Progreso, donde sus botones florales (Yac, 1993:6) se consumen como fuentes de vitaminas y minerales, se comen cocidos para condimentar comidas como: carnes, caldos, arroz, tamales, tortillas, dobladas, etc., y sus raíces son consideradas muy tóxicas y han sido empleadas algunas veces para matar animales nocivos.

El loroco se localiza también en México, El Salvador y Honduras (Yac 1993:6). En Guatemala, se encuentra a una altura sobre el nivel del mar, de igual o menor a 900 metros específicamente en los Departamentos de Izabal, Zacapa, Chiquimula y Jutiapa, encontrándose según Yac (1993:XI) ampliamente distribuida en la zona semiárida del oriente, la cual puede encontrarse en forma silvestre en la parte sur de la sierra de las minas y además en forma domesticada para su explotación comercial, por tanto presenta importancia económica en dicha región. Actualmente carece de orientación para su mejoramiento, por lo que los agricultores realizan las actividades agrícolas en forma tradicional recolectándolo mayormente de las variedades silvestres existentes en las montañas. En Guatemala existen dos especies del género Fernaldia según Yac (1993:4) y que son las Fernaldia Brachypharyns y la especie Fernaldia Pandurata.

Las diferencias que existen entre ambas especies se basan en la forma y tamaño de la corola. La especie Fernaldia Pandurata tiene la corola glabra, de forma ampliamente campanulada-cónica y de una longitud de 9 a 12 milímetros.



Obsérvense las flores en relación de la cantidad de hojas.

La descripción botánica del loroco, (*Fernaldia Pandurata*) que ofrece Yac (Ibid) basado en Standley y Steyemark indica que el hábito de crecimiento del mismo es de una hierba trepadora, pequeña o grande, densamente puberulenta o pocamente aterciopelada-pilosa en todas partes.

Las hojas son membranosas con peciolo de 1-2 centímetros de largo, oblongo-elípticas a ampliamente ovaladas de 4-13 centímetros de largo y de 1.5 a 8 centímetros de ancho, pocamente acuminadas. Las hojas de la parte abajo son cordadas de la base, las superiores de obtusas a truncadas, con bellos suavemente pilosos y muy densos en el envés.

La inflorescencia es generalmente más pequeña que las hojas, con 8 a 18 flores, los pedicelos de 4 a 6 milímetros de largo. La bractea de la flor es ovada de 1 a 2 milímetros, el cáliz tiene lóbulos ovados, agudos u obtusos de 2 a 3 milímetros. La corola es blanca en la parte interna y verduzca en la parte de afuera y glabra. El tubo tiene una longitud de 20 a 22 milímetros y la garganta es ampliamente campanulada-cónica de 9 a 12 milímetros de largo y de 7 a 9 milímetros de ancho.

Los lóbulos son ciliados de 10 a 13 milímetros de largo y densamente cubierto de vellos aracnoides la parte interna de la base.

Yac (Ibid) clasifica taxonómicamente a la especie de loroco (*Fernaldia Pandurata* Woodson) de acuerdo a Cronquist como perteneciente a la división magnolio-phyta, Clase Magnoliopsida, subclase asteridae, orden Gentianales y familia apocynaceae.



Donald Ruano, dueño de la plantación de loroco

### Producción del Loroco.

En el municipio de Guastatoya-El Progreso no se da el loroco silvestre, este llega al mercado local proveniente de los municipios de San Agustín Acasaguastlán y Sanarate, donde la gente que tiene tierras en los cerros recolectan el loroco silvestre durante la temporada de invierno o sea la época de lluvias en Guatemala que es cuando se da una cosecha abundante de loroco silvestre. También al mercado local de Guastatoya llega loroco cultivado de los municipios de Sanarate y San Agustín Acasaguastlán, donde en la aldea Estancia de la Virgen, existe una plantación de este producto.

En el Municipio de Guastatoya, la producción del loroco cultivado, está en manos únicamente de Donad Ruano y su esposa Telma Carías de Ruano, quienes tienen más de tres años de cultivarlo, habiendo empezado en un terreno contiguo a su casa de habitación que es propia, donde aún cultivan aproximadamente una manzana de dicho producto.

Existe actualmente en Guastatoya un señor que tiene una pequeña plantación de loroco, pero que hasta el momento no ha cosechado, por lo que doña Telma y su esposo son los únicos cultivadores de loroco en el municipio que tiene producción.

El terreno donde plantan el loroco está situado en el lindero oeste de la población, al lado sur del camino que conduce a la Aldea Santa Rita; tiene un área de cultivo de unos 200 mts. de norte a sur por unos 100 mts. de este a oeste, con una superficie aproximadamente de dos hectáreas, es plana con una brecha cada cien metros.

El loroco se trasplanta en surcos que van en dirección este a oeste con una distancia entre plantas de 50 a 70 cm. con tutores cada 3 metros, sembrados para sostener las plantas y permitir el enredo al unirlos con cuerdas para formar una base donde se desarrolla la guía de la planta, la cual sube descendiendo en la hilera de tutores del surco siguiente donde las plantas de este surco también se elevan en el enredo para descender en el surco anterior, formando una especie de túnel entre los dos surcos de tutores continuos dejando entonces un paso con el surco siguiente donde se vuelve a repetir este proceso.

Los tutores son postes de madera que en el caso de la plantación de la familia Ruano Carías, tienen una altura aproximada de 1.85 mts.

La distancia entre los surcos, es de un metro aproximadamente y no existe ningún otro cultivo entre el loroco porque esta planta es muy delicada y no conviene otra siembra que pueda ahogar el enredo, según la informante.



Plantación de loroco

Las semillas con que se sembró la plantación actual, la consiguió el esposo de doña Telma por medio de un amigo que se las trajo de Sanarate, por lo que su origen es local. Como la plantación sólo tiene tres años las actuales plantas son las que se sembraron desde el inicio. Cuando se hizo el vivero no hubo selección de semillas, se sembró la que se consiguió, según informó doña Telma. Se prepararon las bolsitas con tierra para hacer el almácigo y en cada bolsa se colocaron tres semillas de las cuales no todas germinan, según dice doña Telma. Para la siembra del almácigo no es importante la época, siempre que se tenga riego. La plantación es regada durante la época seca y al llegar el invierno se suspende.

Generalmente el loroco produce su primera cosecha al año de haber sido trasplantadas las matitas, pero dice doña Telma que debido al cuidado que tuvieron con el cultivo y el riego adecuado, consiguieron la primera cosecha a los 8 meses de plantado.

El terreno donde está plantado el loroco se fertiliza por medio de la aplicación de abonos, además se debe limpiar de malezas y hierbas para que las plantas del loroco puedan crecer. Estas limpiezas son más frecuentes durante el invierno pues es cuando más crecen las malezas y hierbas.

Según doña Telma no se efectuó ningún análisis agronómico del terreno donde se plantó el loroco, dice que las plantas del loroco no son afectadas por enfermedades pero, el mayor peligro para perder la cosecha son las plagas.

Las plagas que más atacan al loroco son una especie de insecto que parece pulgón de varios colores ya sea amarillo, verde, amarillo con negro. También hay un mosquito blanco que deja negra la hoja y que es más pequeño que el zancudo

el cual cuesta mucho combatirlo y por último existe otra plaga que ataca a la flor del loroco que consiste en una pelotita color verde que fácilmente se confunde entre los botones, estas pelotitas están llenas de parásitos pues al abrirlas les salen gusanitos muy diminutos.

Para combatir estas plagas, se desinfecta el suelo utilizando fungicidas para matar hongos, e insecticidas para exterminar las plagas de insectos.

Del trabajo en la plantación de loroco se encarga el señor Donald Ruano quien es auxiliado por unos tres o cinco trabajadores agrícolas que reciben un salario por jornal trabajado durante la época en que laboran, recogen la cosecha en los meses de producción y después de terminada la misma se dedican a la tarea de limpiar de malezas y hierbas, abono, fumigación y riego del terreno de cultivo. Después de terminada la cosecha, se aprovecha el mes de diciembre para podar las plantas y cambiar los tutores dañados.

La cosecha del loroco se recoge entre los meses de marzo a noviembre y es anual. El corte de mayor rendimiento se da en los meses de junio y julio durante el invierno y los de menor rendimiento en los meses de marzo y noviembre o sea cuando comienza y finaliza la cosecha.

El primer corte se hace en el mes de marzo, cortando unas cuatro libras, pasados cinco días se vuelve a cortar y se recolecta un poco más que la primera vez y así se va poco a poco cortando más y más loroco hasta llegar a la cantidad más alta que se puede cortar en los meses de junio y julio cuando en una buena cosecha se logran recolectar unas cien libras al día.



Manuel Carías, en el corte del loroco

El loroco se corta al amanecer antes que salga el sol, comenzando a eso de las 5:30 horas cuando ya está claro y permite la visibilidad suficiente para poder trabajar entre los tupidos surcos de los tutores, el corte va terminando como a las 8:30 horas. La razón por la que se corta temprano es porque la flor amanece bien fresca y con todo su esplendor y la cantidad abunda. El sol marchita la flor, pierde su frescura y también pierde peso lo cual impide recolectar los pedidos requeridos.

#### Comercialización del loroco.

La producción de loroco es comercializada por doña Telma Carías quien lo vende en el lugar que ocupa la plaza del mercado de Guastatoya, pagando un impuesto diario por ocupar dicho lugar que está en la calle frente al edificio del mercado local.

Según doña Telma, el mayor volumen de venta lo tiene con los compradores locales que consumen el loroco para condimentar diariamente sus alimentos. La venta se hace al menudeo por un quetzal, por dos, por onzas, media libra y libra.

Existen varios compradores mayoristas que llegan de otros lugares tanto de la capital como de Gualán, Zacapa y Puerto Barrios. Estos compradores suelen llevar entre 50 ó 60 libras de loroco para venderlo en sus pueblos. Los días de mayor venta son los martes y viernes que corresponden a los días de plaza o de mercado local de Guastatoya, El Progreso.

El precio del loroco varía según la temporada siguiendo la ley de la oferta y la demanda, siendo más caro al inicio y al final de la cosecha pues es escaso, y más barato durante la época de mayor abundancia en el corte. Al inicio de la cosecha el loroco puede costar unos Q.30.00 la libra y cuando es abundante en los



Doña Telma Carías de Ruano, pesando loroco.

meses de junio y julio el precio por libra puede descender hasta Q.10.00 ó Q.5.00; y al final de la cosecha puede llegar a valer Q.40.00 ó Q.45.00 por libra. A los mayoristas se les da un precio especial para que puedan obtener un poco de ganancia cuando lo revenden. El precio del loroco ha permitido financiar su producción sin pérdidas y sin necesidad de préstamos

El loroco debe venderse antes de que pasen 24 horas para que no se heche a perder la flor, si se refrigera pueda durar unos ocho días como máximo. Las únicas exigencias que tienen los compradores que generalmente son mujeres, es que el loroco debe estar fresco y no les gusta que los botones florales sean blancos, prefieren las coloraciones verdes..

#### Empleo del loroco en la comida popular tradicional de Guastatoya.

Los botones florales del loroco se utilizan para condimentar comidas y se preparan múltiples recetas como son: dobladas de loroco con requesón a las cuales se les puede agregar pollo, pollo en crema con loroco, chile con loroco, huevos revueltos con crema y loroco, tamales con loroco, chuchitos con loroco y en general a todos los caldos se les puede agregar el loroco para sazonzarlos.

A continuación se presentan varias recetas de la cocina popular tradicional guastatoyana donde se emplea el loroco y que se obtuvieron de diferentes amas de casa del lugar durante el trabajo de campo.

#### RECETARIO.

##### POLLO EN CREMA CON LOROCCO:

1 pollo de 2 1/2 libras de preferencia pollo criollo  
1 cebolla con tallo  
1 tomate  
2 dientes de ajo  
1 chile pimiento rojo  
1 vaso de crema  
4 onzas de loroco  
consomé y sal al gusto

Procedimiento: Corte y lave bien el pollo, despréndale la piel (si fuere pollo de granja) si es criollo puede dejarle la piel ya que le da un sabor exquisito, colóquelo en una olla, agréguele la cebolla, el tomate, los ajos, el chile pimiento, todo picado, póngale una taza de agua, consomé y sal al gusto, déjelo sudar a fuego lento. Mientras el pollo suda, lave bien los botones del loroco y téngalos listos para cuando

el pollo esté suave, seguidamente agréguele la crema y los lorocos tápelo y déjelo hervir por cinco minutos. Sirvalo bien caliente acompañado de arroz blanco. Da para cuatro ó seis personas.

**CALDO DE GALLINA CON LOROCCO:**

- 1 gallina criolla de tres o cuatro libras
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 3 dientes de ajo
- 1 chile pimiento rojo
- culantro
- hierbabuena
- 4 onzas de loroco
- consomé y sal al gusto

Procedimiento: Lave bien la gallina sin partirla, póngala al fuego en tres o cuatro litros de agua, agréguele el ajo y la sal. Cuando ya está algo suave agréguele el chile en tiritas y el tomate en cuadritos. Cuando la gallina está bien suave, pique culantro, hierbabuena y los botones de loroco enteros sin picar y apáguelos en el caldo. Sazone al gusto, luego retire la gallina del caldo, prepárela a su gusto untándole mantequilla, pimienta y crema de ajo y áselo al carbón. Sirva el caldo bien caliente y por aparte sirva las porciones de gallina acompañadas de arroz y ensalada a su gusto y acompañelo con tortillas de puro maíz doradas en las brazas.

**CHUCHITOS DE LOROCCO CON CHIPILIN:**

- 2 libras de masa de puro maíz
- 12 onzas de manteca de cerdo
- sal y consomé al gusto
- 1 manojo de chipilín
- 1 libra de loroco
- tusas u hojas de guineo majunche

Procedimiento: Ponga a cocer el maíz con dos cucharadas de cal un día antes. Al día siguiente lave el maíz y llévelo al molino de nixtamal para molerlo y convertirlo en masa. Prepare la masa con sal y consomé al gusto, agréguele la manteca, el chipilín y el loroco previamente lavados y revuelva con las dos manos hasta formar una masa compacta. Luego haga bolitas del tamaño deseado colóquelos en una tusa que también estará previamente lavada. Envuelva y amarre en el extremo superior. Si los envuelve en hojas de guineo majunche, el proceso es como envolver un tamal. Ponga a hervir en una olla tres o cuatro litros de agua y cuando esté en ebullición coloque los chuchitos, deje cocer durante una hora y media.

**CHUCHITOS DE LOROCCO:**

- 2 libras de masa de puro maíz o en su defecto use masa en polvo que se consigue en supermercados
  - 12 onzas de manteca de cerdo
  - sal y consomé al gusto
  - 1 1/2 libra de loroco
  - tusas para envolver, también se pueden envolver en hojas de guineo majunche
- Procedimiento: Es el mismo de la receta anterior con única diferencia que estos no llevan chipilín, únicamente loroco.

**DOBLADAS DE LOROCCO CON REQUESON:**

- 1 libra de maíz
- 1/2 libra de requesón
- 1/2 libra de loroco o si desea más loroco puede agregar 4 onzas más
- cebolla
- tallo de cebolla
- sal y consomé al gusto
- tomate
- cilantro

Procedimiento: En un trasto amplio revuelva la masa con agua para darle una consistencia moldeable para poder hacer tortillas pequeñas. Pique cebolla, tallos de cebolla y las flores de loroco; agréguele el requesón y condimente a su gusto con sal o consomé. Luego haga una pequeña tortilla y colóquela la mezcla del picado, doble la tortilla y cierre bien los bordes para evitar que la mezcla se salga. Ponga un sartén a fuego lento con regular cantidad de aceite y póngalas a freír, al



Dobladas de loroco

estar medio doradas de un lado se les da vuelta para que se dore el otro lado, al estar completamente doraditas retírelas del sartén. Con el tomate y el culantro prepare una salsita condimentada a su gusto y sirva bien calientitas. Da para 8 porciones.

#### **TAMALES COLORADOS CON LOROCO:**

2 libras de maíz hecho masa  
1 libra de manteca  
1 gallina ó 1 1/2 de carne de cerdo  
1 libra de tomate  
1 libra de loroco  
1/2 de miltomate  
2 chiles guaques  
ajonjolí, pepitoria al gusto  
1 rajita de canela  
achiote, clavo, pimienta y sal

Preparación: Se disuelve la masa con agua hasta convertirla en una especie de atol, se cuele en un colador de cedazo, se le agrega sal, manteca y consomé si lo desea, se pone al fuego y se mueve constantemente con una paleta para evitar que se ahume, se avodoque o se queme, cuando la masa adquiere una consistencia semidura, que permita dejar la paleta al centro sin caerse, es indicación que la masa está en su punto de cocción, se retira del fuego y se deja enfriar para poder hacer los tamales.

Preparación del recado: Se asan los tomates, miltomate, chile guaque, ajonjolí, pepitoria, clavo y canela; luego se muelen y se cuele toda la mezcla, seguidamente se frie en manteca y se le agrega la carne previamente cortada en pedacitos y se deja enfriar. Luego se preparan las hojas las cuales deben estar previamente asadas en el comal de leña, o asadas al sol, colocando las hojas en los tejados para que reciban los candentes rayos del sol.

Finalmente, se coloca un poco de masa sobre la hoja y la carne en el centro, se le agrega el recado y las flores de loroco a su gusto y se envuelven, se dejan cocer por tres horas.

#### **CHILE CON LOROCO:**

1 puño de chiltepe al gusto  
1 puño de loroco  
una cebolla

un poco de culantro al gusto  
sal, limón o vinagre.

Preparación: Se lavan bien todos los ingredientes (chiltepe, loroco, cebolla y culantro), se machuca el chiltepe, se pican la cebolla, el culantro y el loroco, se le agrega sal al gusto, limón o si lo prefiere vinagre. El chile en loroco es un excelente aperitivo.

Las anteriores recetas fueron transcritas tal y como las contaron las informantes que colaboraron en la investigación de las mismas.

#### **CONCLUSIONES.**

El uso del loroco es un elemento que identifica la comida tradicional de Guastatoya, debido a que se emplea en la mayoría de los platos de la región como condimento, encontrándose en los tamales, chuchitos, dobladas, caldos y preparación de carnes tanto blancas como rojas.

Durante el trabajo de campo, y según los datos arrojados por la investigación tanto de las informantes como históricas, no se encontraron evidencias en la región de Guastatoya que existan elementos simbólicos inmersos en la utilización del loroco en la comida tradicional guastatoyana, pues la región está muy aculturada por las culturas criollas y mestizas de origen hispánico y no aparecen vestigios marcados de elementos religiosos sincréticos indígenas en la misma, pues Cortez y Larraz (1959:289) refiere que a finales del siglo XVIII estos valles eran establecimientos de españoles ladinos y al mencionar estos últimos se está hablando de mestizos de españoles e indios y de mulatos, entre los cuales reinaban los vicios; pero no refiere nada a prácticas religiosas sincréticas ni a la formación de cofradías religiosas reductos de la cultura etnoresistente indígena donde aparecen el uso de comidas y bebidas rituales en sus ceremonias.

Actualmente, el loroco silvestre que se vende en Guastatoya proviene de los municipios de San Agustín Acasaguastlán y Sanarate como ha sido tradicional, pero el mayor volumen de venta de loroco en el mercado guastatoyano corresponde en éstos momentos al loroco cultivado que está desplazando al loroco silvestre recolectado, debido a que el loroco cultivado por el manejo de la cosecha y el área en que se encuentra plantado permite obtener un volumen mayor de rendimiento y producción.

La mayor venta actual de loroco es la que efectúa doña Telma de Ruano en el mercado, tanto para minoristas como mayoristas. Según ella y otros informantes, el loroco plantado, permite una producción anual más estable por el

mayor control que setiene sobre una planta doméstica y que al ir consolidando un mercado tiende a desplazar a la variedad silvestre recolectada; fenómeno que comienza a observarse en el mercado guastatoyano y que según varios informantes indican que el loroco plantado tiende a eliminar del mercado competitivo al loroco silvestre, dándose la posible situación que en mediano plazo sea sustituido totalmente por la variedad cultivada.

## BIBLIOGRAFIA

- Barrios Torres, Mayra. **"Simbolismo de las comidas y bebidas ceremoniales en un Area Q'eqchi"** Tesis Escuela de Historia, USAC, Guatemala. 1994
- Dary Fuentes, Claudia. **"Entre el Hogar y la Vega"** Flacso, Servipirensa Centroamericana Guatemala. 1994
- Cortez y Larraz, Pedro. **"Descripción Geográfica-moral de la Diócesis de Goathemala"** Biblioteca Goathemala, Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala, Volumen XX dos tomos. 1958
- De Carvalho-Neto, Paulo. **"Diccionario de Teoría Folklórica"**. Colección Problemas y Documentos vol. 5. CEFOL-USAC, Guatemala 1997
- Diccionario Geográfico de Guatemala.** Dirección General de Cartografía, dos tomos, Guatemala. 1961
- Lara Figueroa, Celso A. **"Contribución del Folklore al Estudio de la Historia"**. Colección Problemas y Documentos. Vol. 7, CEFOL-USAC, Guatemala. 1977
- Prado Ponce, Eduardo. **"Comunidades de Guatemala"**. Recopilación. Impresos Hermes Guatemala. 1984
- Yac Juárez, Ernesto. **"Caracterización Agroeconómica del Cultivo de Loroco (Fernaldia Pandurata Woodson),. En las zonas seca y muy seca de El progreso y Zacapa"**. Tesis Facultad de Agronomía, USAC, Guatemala. 1993