

El Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –CECEG—de la Universidad de San Carlos de Guatemala fue creado en sus orígenes el 8 de julio de 1967. La ciencia, como la vida y la sociedad misma, están en constante cambio y desarrollo. La Universidad de San Carlos de Guatemala para responder a los nuevos retos de la investigación multidisciplinaria sobre las dinámicas culturales, el 24 de julio de 2019 inicia una nueva etapa de dicho centro, pues su mandato, que se aprobó por el Honorable Consejo Superior Universitario en el “punto SEGUNDO, Inciso 2.1 Subinciso 2.1.1 del Acta No. 18-2019 de sesión ordinaria celebrada el día 24 de julio de 2019”, tiene como finalidad estudiar la cultura desde una visión holística, dinámica, en constante construcción y como base del desarrollo de la sociedad guatemalteca, en un contexto contemporáneo, caracterizado por la interrelación global de las diferentes manifestaciones culturales. Esta finalidad la realiza potencializando toda la tradición heredada de los estudios denominados “folklóricos” en la época anterior, y respondiendo a la necesidad de entender y estudiar los entramados de las dinámicas culturales actuales.



Caldo colorado, platillo tradicional en honor a Santo Domingo de Guzmán, ciudad de Mixco

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

Hoy por hoy, el estudio de la gastronomía se visualiza como una actividad académica que revela varias dimensiones del comportamiento social. Ha dejado de visibilizarse como una simple conducta de ingerir alimentos, ya que también es un reflejo de otras necesidades humanas. Es así como sucede con aquellas comidas que se consideran festivas y en este caso específico, el caldo colorado mixqueño que es el tema en cuestión.

De acuerdo a la investigación realizada se pudo determinar que este emblemático platillo surge en las festividades en honor al santo patrono de la comunidad de la Ciudad de Mixco, Santo Domingo de Guzmán, desde 1871 aproximadamente, como un símbolo de la participación femenina y recaudación de fondos económicos dentro de la organización. Cada primera Capitana que asume el cargo dentro de la organización religiosa le imprime sabor y destreza culinaria al platillo, es por esta razón que no existe una única receta para prepararlo. Dentro del objetivo general la investigación destaca el análisis gastronómico del platillo derivándose así los objetivos específicos de los cuales se evidencian los simbolismos que hoy en día se manifiestan en una representación culinaria única, así como la transformación de esta a través del tiempo. Para cumplir con los objetivos planteados esta investigación se basó en la aplicación del método

cualitativo, ubicando en primera instancia a los miembros de la cofradía de Santo Domingo de Guzmán, quienes brindaron la información pertinente a partir de la aplicación de las técnicas de observación participante y no participante, entrevistas estructuradas, semiestructuradas y registro fotográfico.

Palabras clave: gastronomía, tradición, Mixco, caldo colorado, Santo Domingo de Guzmán.

Abstract

Today the study of gastronomy is viewed as an academic activity that reveals various dimensions of social behavior. It is no longer visible as a simple behavior of eating food since it is also a reflection of other human needs. This happens with those foods that are considered festive and in this specific case the red mixqueño broth that is the subject in question.

According to the research done, it was possible to determine that this emblematic dish arises in the festivities in honor of the Saint of the community of Mixco, Santo Domingo de Guzmán, since approximately 1871, as a symbol of female participation and collection of economic funds. Every first Captain who assumes the position in the religious organization gives a unique flavor and culinary skill to the meal, therefore there is no single recipe to prepare it. Within the general objective, the research

highlights the gastronomic analysis of the dish, deriving the specific objectives from which the symbolisms that are manifested today in a unique culinary representation are evidenced, as well as the transformation through the time. To meet the objectives, this research was based on the application of the qualitative method, placing in the first instance the members of the Santo Domingo de Guzmán brotherhood, who provided the pertinent information from the application of participant observation techniques and non-participant, structured, semi-structured interviews and photographic record.

Keywords: gastronomy, Mixco tradition, red broth Santo Domingo de Guzmán.

Introducción

La alimentación es una conducta inmersa en varias dimensiones del comportamiento social, es así como ocurre con las comidas que se consideran festivas, ya que interrumpen la cotidianidad del comer, reuniendo a un grupo de individuos que participan en todo un proceso de manufactura de un platillo determinado. De esta manera, los alimentos y la alimentación enriquecen en gran medida el imaginario social de los pueblos y comunidades.

El tradicional caldo colorado, uno de los platillos insignes de la ciudad de Mixco, se trata de una de tantas representaciones gastronómicas tradicionales que resguarda características únicas no solo por el hecho de representar un gusto particular entre los mixqueños, sino también por estar inmersa dentro de las actividades estrechamente relacionadas con el fervor y devoción hacia el santo patrono local, Santo Domingo de Guzmán. La selección de los ingredientes, la preparación

del platillo y su consumo se han convertido en manifestaciones representativas de un acto ceremonial y festivo. Se trata de la representación culinaria más emblemática que surge a partir de los cambios ocasionados por el programa de reformas liberales religiosas durante el siglo XIX y por ende, con la participación femenina dentro de la cofradía de Santo Domingo de Guzmán de la que, hoy por hoy, se conoce como ciudad de Mixco. Es un platillo que surge con la finalidad de “reanimar” aquellos miembros de la cofradía que participaban de la “Corrida del Rosario”, actividad que continúa ejecutándose con el objetivo de recolectar fondos para las diversas actividades que la cofradía realiza en honor de las fiestas patronales de la localidad.

El presente artículo contiene una breve descripción sobre tradición gastronómica, cocina colectiva, historia, cultura e identidad de los poqomam y criollos mixqueños, así como una breve descripción y simbolismo del platillo tradicional.

Gastronomía, tradición e identidad

Con el transcurrir de los años, la cultura guatemalteca ha acumulado conocimientos que giran alrededor de su ambiente natural y social, esto ha permitido satisfacer las necesidades tanto de alimentación como de vivienda, vestido, entre otras. La gastronomía constituye un punto importante, ya que no solo es considerada como el acto cotidiano de comer, sino que refleja elementos que caracterizan e identifican con sello propio las manifestaciones culturales. La tradición culinaria se encuentra estrechamente relacionada con un sistema previamente establecido de valores, ya que el comer forma parte sustancial de la identidad no solo de un individuo sino también de un pueblo o comunidad.

La cultura popular tradicional, está constituida por aquellas manifestaciones, con características propias, que se desarrollan en el profundo imaginario de un pueblo. El antropólogo Paulo de Carvalho refiere que, según su etimología, el término tradición significa transmisión. “La tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia” (Carvalho, 1977, pág. 204), de esta manera se logra comprender que las tradiciones expresan la concepción del mundo y de la vida de los grupos sociales refugiándose en ellos los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura; así como, derivándose de estas, las líneas generales de su identidad que se transmiten de generación en generación.

Dada la intención del presente artículo, hablar del arte culinario es preciso. El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define sus rasgos más característicos que le confieren un toque especial y de gusto predilecto, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la gastronomía tradicional.

El término de gastronomía comprende el arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar todas aquellas actividades en las cuales intervenga el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico cultural, inmaterial y todo lo que se relacione con el sistema alimenticio de la humanidad (Montecinos, 2013).

Una receta culinaria constituye el resultado de un largo proceso que reúne las más antiguas tradiciones, en el caso del caldo colorado son los chiles y el tomate, los elementos encargados de

darle, además de sabor, el color a la preparación, siendo la principal fuente de proteína, la carne de res. Sin embargo, el término “colorado” que identifica a esta comida tradicional, indudablemente se debe a la tinción que emana de la molienda de los chiles y tomates que no pueden faltar en el listado de ingredientes. Además, según algunos informantes, el término “colorado” se debe más bien al sabor picante que le otorga la presencia de chiles en su preparación (Coromac, 2019).

Gastronomía como símbolo de identidad, elemento festivo, sacro y ceremonial

La cocina popular tradicional es perdurable y tiene estilos propios que la hacen referente de identidad sociocultural, aunque responda a una amalgama de costumbres pluriculturales diferenciables entre sí. Es de gran acervo histórico, riqueza, y por su difusión y características, lo más cercano a la esencia del pueblo.

Mixco ha sido reconocido por proveer dentro de su economía, ganado bovino y porcino, y esta sin duda es una de las razones por las cuales el caldo incorpora la carne de res dentro de sus principales ingredientes, ya que un platillo identitario, sin duda alguna, debe reflejar la disponibilidad de alimentos que exista en la región. Cabe mencionar que se trata de un platillo que surgió aproximadamente hace 148 años, una época en la que definitivamente la disponibilidad de esa fuente de proteína era mayor que en la actualidad. Sin embargo, y dado a la connotación de “tradicional”, el caldo colorado ha perdurado en el imaginario colectivo haciendo honor a la transmisión de la costumbre generacional.

Las celebraciones que giran en torno a las festividades en honor al santo patrono de la ciudad de Mixco, Santo Domingo de Guzmán, no pueden llevarse a cabo sin preparar y degustar el tradicional caldo colorado. Dicho platillo hace referencia a una representación culinaria festiva, sacra y ceremonial compuesta por la cocción de la carne de res que resulta en un exquisito caldo teñido por tomates y chiles, acompañados de güicoy, repollo y güisquil, sazonado con cebolla, sal, ajo y cilantro, sin menospreciar el característico picante de los chiles; se sirve en una escudilla de barro que fabrican los artesanos de la aldea Lo de Bran, perteneciente al mismo municipio, y la tradición es beberlo sopeado, es decir, sin utilizar cuchara. Sin embargo, hoy por hoy también ofrecen, dicho utensilio, para aquellos que no deleiten su platillo de la manera popular. (Gómez, 2019).

Al enlistar los ingredientes que el caldo colorado incorpora, se confirma una vez más que la gastronomía no es más que una fusión de culturas, que parte de lo nativo hasta lo hispanoárabe. Una gastronomía enraizada hasta lo más profundo del territorio, ya que se cuenta con la disponibilidad y el acceso a los ingredientes en cualquier momento del año. Sin embargo, el platillo tradicional mixqueño que gira en torno a las celebraciones en honor a Santo Domingo de Guzmán es un digno ejemplo de lo que Villar Anleu clasifica como comida festiva, sacra y ceremonial por las siguientes razones:

La comida de las fiestas, ferias y jolgorios, celebraciones y festejos mundanos, la de las reuniones relajadas y de los acontecimientos inconsecuentes es la que da vida a la cocina festiva, aquella que por esencia escala inconscientes peldaños para llegar a ser buena como

instrumento de cohesión social y familiar (Villar, 2014, pág. 277). Déleon apunta que la gastronomía es también parte de la cultura social, ya que existen comidas y bebidas que se preparan para determinadas celebraciones a nivel familiar y colectivo, como bautizos, cumpleaños, Navidad, Semana Santa, fiestas patronales y otras (1998, pág. 7). A partir de lo anterior queda establecido que la comida, según el simbolismo que se le asigne, el tiempo en que se prepare o sirva, los ingredientes que la conformen o los significantes sociales que la rodeen, puede expresar su espíritu festivo, sacro, ceremonial o habitual.

En cuanto a lo que cocina sacra se refiere, la relación antropológica del ser humano hacia los alimentos alcanza esos enlaces más íntimos de lo que parece a simple vista. La cocina sacra se define como la que se articula a la espiritualidad humana a través de los simbolismos que provee para lograr el equilibrio entre lo sagrado y lo profano. Algunos platillos suelen emplearse como un vínculo de comunicación entre el hombre y la esfera divina. El hecho de cocinar, comer, dar en ofrenda, y compartir se convierte en ritual, en ceremonia rica de conductas brotadas del patrimonio intangible del pueblo. La comida se convierte en una expresión de religiosidad popular en contenidos semióticos que exponen la identidad cultural y pertenencia grupal en los actos de fe. Luis Villar Anleu en su libro *La cocina popular guatemalteca*, hace estrechas relaciones de la gastronomía y el Popol Wuj, dejando entrever las costumbres alimenticias y culinarias de los antepasados y relacionando los simbolismos de la actualidad con el libro sagrado, ya que expone pasajes en los cuales se interpreta que al momento de la creación del hombre, el Creador y el Formador decidieron

“¡hagamos al que nos sustentará y alimentará!” (2014, pág. 244). Las tradiciones guatemaltecas, y más aquellas que están relacionadas con la religiosidad, reflejan el sincretismo que existe entre las prácticas religiosas de los ancestros y las impuestas por los europeos, al igual que la gastronomía la religiosidad revela una mezcla de culturas en donde la comida juega un rol importante.

El caldo colorado para la Cofradía de Santo Domingo de Guzmán cumple con la connotación de cocina sacra ya que se desarrolla todo un protocolo de sucesos religiosos (peticiones, oraciones, agradecimientos) tanto para la adquisición de los ingredientes, preparación y degustación del platillo en mención, existiendo así ese vínculo entre el ser humano y la esfera divina.

En cuanto la cocina ceremonial se refiere, existe una marcada diferencia entre las comidas ceremoniales y las cotidianas. Las comidas ceremoniales rompen con la cotidianidad, son ocasiones extraordinarias durante las cuales se aplican normas de conductas especiales que las distinguen de las comidas del día a día. La cocina ceremonial se encuentra conformada por platillos solemnes que adquieren carácter ceremonial y que son incorporadas a sucesos de interés comunitario dentro de un marco de organización social definida (Villar, 2012, pág. 239). Tanto la preparación como el consumo son de carácter colectivo, constituyen un medio afectivo a través del cual se establecen y refuerzan los vínculos sociales.

Las normas de conducta que rigen las comidas ceremoniales se transforman en actuaciones que se prestan fácilmente a la manipulación de festos sociales, son casi por definición ocasiones

sacras que forman parte intrínseca de la celebración (Kemper, 2003). Cuando más ceremonial es la ocasión, más “tradicional” es el menú que se ofrece a los que participan de una actividad.

Cofradía de Santo Domingo de Guzmán

La historia de la Cofradía de Santo Domingo de Guzmán se remonta en la propia fundación del pueblo, ya que los actuales mixqueños refieren que sus antepasados, los poqomam, vivieron en un lugar llamado Mixco, en un sitio arqueológico situado en la jurisdicción del actual municipio de Chinautla. Tras la derrota de los poqomam y con los sobrevivientes de la población se fundó el pueblo de Santo Domingo Mixco. Por tratarse de una población originaria, la corona española designó a los padres dominicos para que se encargaran de catequizar y propagar la religión católica entre los indígenas de la nueva comunidad.

Se sabe que durante el tiempo de la colonia en Mixco se conformaron cofradías de españoles, indígenas, mestizos y mulatos. Dichas organizaciones tuvieron gran auge y fueron impulsadas por los párrocos del lugar dado a que a través de las misas se lograba la dominación religiosa, asimismo se aseguraba la fuente de ingresos económicos para el sostenimiento del cura y de la iglesia ya que contaban con fondos derivados del pago de misas, ofrendas y ornamentos, confesiones; el pago se complementaba con obsequios en especie como gallinas, huevos y productos de la tierra (Flores, 1983).

Los descendientes de los mesoamericanos aprendieron a celebrar las fiestas de los distintos santos que aparecen en el calendario de la iglesia católica. En lo que corresponde a la ciudad

de Mixco, surge la cofradía de Santo Domingo de Guzmán. Cuenta la tradición oral que a finales de 1400, dC aproximadamente, la imagen llegó al territorio mixqueño, probablemente iba de paso ya que el territorio contaba con una carretera que conecta hacia lo que hoy se conoce como Antigua Guatemala. Sin embargo, al momento de continuar su trayecto, no hubo fuerza humana que posibilitara el traslado de la imagen; posteriormente, fue encontrada un 3 de agosto en el territorio mixqueño y es por este motivo que se convierte en el santo patrono de la ciudad de Mixco y con ella surge la cofradía de Santo Domingo de Guzmán para rendirle honores y mayor devoción cada 4 de agosto (Coromac, 2019).

Para aquella época, el ostentar el cargo de primer mayordomo en la cofradía de Santo Domingo de Guzmán, significaba tener participación política dentro del territorio mixqueño, ya que se daba la situación de tener un alcalde para los “criollos” y el “alcaldito”, para la población indígena. Es decir que el alcaldito se convertía en el portavoz de la población poqomam, hacia el alcalde de Mixco y a su vez era el mayor representante de la Cofradía de Santo Domingo de Guzmán. Cabe mencionar que el alcaldito fue muy reconocido en Mixco ya que la población que predominaba en aquella época era de descendencia poqomam y es por esta razón que la Cofradía de Santo Domingo de Guzmán fue y sigue siendo una congregación reconocida en la población mixqueña ya que ha logrado fijarse en el imaginario colectivo de la población.

Cambiando un poco de contexto cabe mencionar algunos aspectos relevantes que tuvieron influencia en las posesiones de las organizaciones religiosas. Como contexto general, pasados

los primeros años de la conquista, la Corona tomó conciencia de los grandes territorios descubiertos, así como de las posibilidades económicas, políticas y de evangelización que se podrían lograr en las nuevas tierras. Se tuvo la necesidad de dar un soporte jurídico, un cuerpo de leyes y disposiciones que respondieran a las necesidades colonizadoras. Fue construyéndose un cuerpo jurídico que tuvo como trasfondo, por una parte, las leyes del reino de Castilla, y por otro, las exigencias y necesidades de los territorios colonizados.

En este sentido, se ordena que para fundar cofradías de españoles, indígenas, afro descendientes, mulatos, etc., debía preceder una licencia autorizada del prelado y con las Ordenanzas y Estatutos correspondientes, los cuales deberían presentarse al Real Consejo de las Indias para su confirmación y aprobación.

El establecimiento de las cofradías, entonces, era un acto de jurisdicción episcopal, enteramente reservado al obispo, como el encargado del cuidado de las almas. Por eso, los bienes de las cofradías aprobadas por el obispo se colocaban en la clase de bienes eclesiásticos y, como tales, inalienables. Las cofradías debían tener estatutos aprobados por el obispo en los cuales se describían sus actividades pías y las obligaciones pecuniarias y religiosas de sus miembros (Tanck, 2002).

En los territorios de la monarquía española, debido al Patronato Real, las cofradías, como organizaciones eclesiásticas, tenían que cumplir con la legislación civil, ya que estaban sujetas a la supervisión del gobierno español, dichas leyes tenían prioridad sobre la legislación eclesiástica (Tanck, 2002). Las cofradías cumplieron en la

Colonia, y hasta la primera mitad del siglo XIX, un papel no solo religioso sino también económico al poseer tierras y actuar como entidades financieras (Abarca y Bartels, 2011). A pesar de que las cofradías tuvieron gran auge en los siglos XVI y XVII, a finales de los siglos XVIII y XIX, su organización, funcionamiento y estabilidad fueron afectadas por las leyes reformadoras emitidas por la Corona española. En el siglo XIX presenció el auge del pensamiento liberal y se produjo una desintegración paulatina de los bienes inmovilizados por la Iglesia y sus instituciones, lo que repercutió en las cofradías. Este proceso se consolidó en el período republicano, cuando el Proyecto Liberal de modernización económica y social planteó romper la hegemonía que tenía la Iglesia sobre los procesos de cohesión social (Gaitán, 2015).

Durante el siglo XIX, Guatemala también tuvo su propio programa de reformas religiosas liberales. Fue con la proclamación de la independencia de 1821-1823, que se buscó que los objetivos fueran construir un nuevo tipo de sociedad y de orden político, lo cual se lograría haciendo reformas profundas que no solo harían irreversible el paso independiente, sino también colocarían al antiguo territorio colonial a la par de las naciones modernas que en esa época parecían marcar las líneas de desarrollo que debía seguir el nuevo Estado (Pinto, 1983).

Para los liberales, la provincia o estado guatemalteco era el que tenía mayor potencial económico; pero al mismo tiempo, era uno de los territorios más atrasados de la nueva República Federal de Centroamérica, esto debido a la presencia de una oligarquía ultraconservadora, la influencia del clero y al peso numérico de la población indígena. Para superar dicha situación contradictoria,

era necesario implantar reformas profundas que llevaran rápidamente a una modernización de la sociedad y sus instituciones (Pinto, 1983).

Los gobiernos liberales impulsaron un proceso de redistribución de la propiedad agraria, que incluía la expropiación de los grandes latifundios de la Iglesia, como medida de la separación de esta con el Estado (Guzmán, 1986). En la primera etapa de gobiernos liberales, se emitió el Decreto de la Asamblea Legislativa de 1836 sobre la venta de ejidos municipales, terrenos y fincas de cofradías. Se autorizó al gobierno municipal vender ejidos, terrenos y fincas que pertenecieran a las cofradías una vez demostrara que necesitaban el dinero para edificación y reparación de templos.

Durante el gobierno de Mariano Gálvez, se dio por primera vez la separación del Estado con la Iglesia, se censuró la correspondencia, se confiscaron fondos y propiedades de la Iglesia; esto, entre otras medidas que contradecían las disposiciones de la Iglesia. En 1832, Gálvez expulsó al arzobispo Ramón Casaus y Torres.

Gálvez despojó de los privilegios a la Iglesia por razones puramente económicas, que iban encaminadas a aumentar la productividad de los ingresos para las arcas estatales, ya que el clero era el principal terrateniente del Partido Conservador, mientras que el clero secular se beneficiaba del diezmo obligatorio (Gaitán, 2015). La eliminación de estos privilegios significó la supresión del poder de la Iglesia.

El proyecto reformista de la década del treinta se impone definitivamente después de 1871, bajo la égida dictatorial de Justo Rufino Barrios, pero sin las bases democráticas que en cierta

forma trató de implantar el período de Gálvez (Miller, 1976). Esta fue la segunda etapa de gobiernos liberales. Fue en esta época en la que le fueron expropiadas alrededor de 60 manzanas, a la cofradía de Santo Domingo de Guzmán, las cuales se arrendaban para cultivar maíz y además el 10% de la cosecha se entregaba a la cofradía. Dicho ingreso era destinado para las festividades en honor al santo patrono.

El caldo colorado

La cofradía de Santo Domingo de Guzmán es una organización que ha logrado posicionarse en la población mixqueña, y que aún conserva el territorio que hoy en día se conoce como la Casa de Santo Domingo, dicha edificación alberga una amplia cocina y utensilios destinados a la preparación de diversos platillos que se elaboran y venden para destinar esos fondos a la pervivencia de las tradiciones que giran en torno a Santo Domingo de Guzmán.

Con todo lo anterior se estarán preguntando ¿qué relación tiene el caldo colorado? La respuesta es sencilla. Sucede que a partir de que le quitaron tierras a la cofradía de Santo Domingo de Guzmán, siendo la actual Casa de Santo Domingo la única que les quedó, surgen diversas actividades con la finalidad de recaudar fondos destinados a las celebraciones del santo patrono. Y no es solamente el caldo colorado un aspecto importante, sino que, con este, el involucramiento de la mujer dentro de la cofradía se debió al Concilio Vaticano II, en el siglo XX, ya que abrió las puertas a las mujeres para que se incorporaran en las actividades de la Iglesia.

La feria en honor a Santo Domingo de Guzmán en la Ciudad de Mixco se celebra el 4 de agosto

de cada año. En cada feria la gastronomía suele ser un elemento que se hace presente y en este caso una de las tradiciones más peculiares es preparar y degustar el exquisito caldo colorado. Este platillo se mantiene vigente desde la época liberal logrando una fijación plena en el imaginario colectivo mixqueño. Cuando surge la tradicional “Corrida del Rosario”, empieza a cobrar relevancia el tradicional caldo colorado, con el objetivo de reanimar a los cofrades para continuar en su labor de recaudación de fondos.

La Corrida del Rosario, es una tradición que se espera año con año, tanto en el área urbana como en la rural. Se trata del recorrido a media maratón que hacen los cofrades durante cuatro domingos consecutivos, portando el Rosario de Santo Domingo de Guzmán en un pequeño altar, adornado con flores. El grupo de cofrades se reúne en la Casa de Santo Domingo, cantan, rezan a su santo patrono, se organizan en grupos que se hacen acompañar de los tradicionales sonidos del tun, tambor y unas campanillas que anuncian la llegada del Santo Rosario; y como uno de los objetivos de esta actividad es la recaudación de fondos, las alcancías no pueden faltar. Volviendo a lo que concierne al caldo colorado, las mujeres que iniciaban su participación dentro de la cofradía eran las encargadas de preparar un sabroso caldo “levantamuertos, con suficiente verdura, carne, hueso, bien condimentado y sazonado” que sirviera para reanimar a los cofrades y continuar en su travesía.

El caldo colorado no es más que un sabroso caldo de res, que incorpora costilla, algún corte magro como caña o bolovique, como condimentos el tomate, chile guaque, chile pimienta, miltomate, cebolla, cilantro, ajo y sal; verduras como el nativo güicoy, güisquil y repollo. Se trata de

un platillo que ilustra una fusión de culturas al incorporar ingredientes tanto nativos como heredados de los europeos, también es un reflejo de la disponibilidad de alimento local ya que por mucho tiempo Mixco se ha caracterizado por ser un pueblo ganadero y no solo de ovinos sino también porcinos. Años atrás, el caldo se preparaba con las donaciones que los mismos pobladores llevaban a la cofradía de Santo Domingo y es evidente que las personas dedicadas al cuidado y venta de ganado ovino ofrecían el producto de su trabajo a la cofradía como un acto de fe y devoción hacia el santo patrono de la localidad. Por lo tanto, el caldo colorado simboliza un acto de fe y de cohesión social en un platillo que incorpora no solo la disponibilidad de los alimentos locales, sino también la unión comunal en las actividades religiosas de Mixco. Cabe mencionar que tanta popularidad ha cobrado este platillo que hoy en día se desarrollan actividades a partir del mes de julio de cada año, en donde la primera Capitana de la cofradía, tiene a su cargo organizar a las demás mujeres miembros de la organización para la elaboración del platillo representativo de Santo Domingo, además durante una semana previa al 4 de agosto, se prepara y degusta el caldo colorado en la ciudad de Mixco, una actividad que no solo permite recolectar fondos, porque cada porción se vende a Q 20 sino también permite vivir el fervor mixqueño a través de la gastronomía guatemalteca (Liquez, 2019).

Son tantas las porciones de caldo que se preparan que se requiere destinar tres días para concluir su cocción, el día uno se reserva para la adquisición de todos los ingredientes, el día dos comprende la selección, separación, lavado y desinfección de los ingredientes, es decir, segmentarlos para sacar las porciones, en crudo, de aquellos que así lo permitan, específicamente:

güicoy, güisquil y repollo. También se desarrollan las labores de limpieza de los utensilios culinarios. Seguidamente se seleccionan, desinfectan y elaboran varios manojos de cebolla y cilantro y de igual manera se agrupan el tomate, miltomate, chile guaque y chile pimiento.

El día tres, a partir de las cinco de la mañana se destina para la cocción de todos los ingredientes y la incorporación de los mismos para homogeneizar aromas y sabores que den como resultado final el exquisito e inigualable caldo colorado.

Para la preparación del caldo colorado, las mujeres de la cofradía, con base en las directrices de la primera Capitana, se organizan de tal manera que unas se encargan del cocimiento de la carne, algunas del cocimiento de la verdura (repollo, güisquil, güicoy), otras del cocimiento del tomate, ya sea que dispongan someterlo a cocción a través del calor de las brasas (asado) o por inmersión en agua hirviendo (cocido). Cabe mencionar que, con los tomates, durante este año, se dividieron en tres secciones para prepararlos, tanto asados como cocidos y otra sección en crudo para después triturarlo en molino y obtener una fina pasta que es la encargada de darle el color “colorado” al caldo. Otras mujeres están destinadas a elaborar el nixtamal y cocimiento del maíz para posteriormente palmar las tradicionales tortillas que acompañan la degustación del platillo.

La primera Capitana no solo tiene la ardua labor de organizar al grupo, sino también darle su sazón personal al caldo pues es quien se encarga de condimentar y darle el visto bueno al platillo final, sin descuidar los demás procesos que ha delegado a las otras mujeres que también forman parte activa en la cofradía. En cuanto a

la sazón, cabe mencionar que el primer Mayordomo es quien debe probar el sabor del caldo previo a dar el aviso a la población mixqueña que pueden pasar a comprar y degustar el platillo tradicional. En la mayoría de los casos se trata del propio cónyuge de la primera Capitana, que por supuesto, cada año cambia con cada elección de autoridades en la cofradía.

Es por la razón anterior que no existe una única receta para la preparación del caldo colorado, ya que cada primera Capitana, a lo largo de la historia del caldo, ha impuesto su sazón al momento de condimentarlo, un reflejo más de que la cocina, aunque perviva en el imaginario colectivo, es cambiante sin perder ese aspecto que identifica a una población.

Un dato importante que gira en torno al simbolismo del platillo tradicional de las festividades en honor a Santo Domingo de Guzmán es que previo a servirlo y destinarlo a la venta y degustación de la población mixqueña, la primera Capitana, en esta ocasión Kenya Líquez Sagastume de Coromac, sirve la primera escudilla que, junto a su cónyuge, el primer Mayordomo, Dimas Arnoldo Coromac Ramírez, ofrecen a Santo Domingo de Guzmán sirviéndole su porción en el altar mayor del oratorio que se encuentra ubicado en la Casa de Santo Domingo de Guzmán. Posterior al ofrecimiento, se anuncia a la población mixqueña que el caldo está listo, con el sonido tradicional de las bombas de pólvora.

Comentario final

Los grupos humanos construyen fronteras culturales para delimitar aquello que consideran que les es propio, que ha sido creado dentro de la comunidad, no cabe duda que las prácticas

alimentarias se convierten en un instrumento privilegiado para el establecimiento y mantenimiento de límites culturales entre grupos en contacto. La ciudad de Mixco no es el único destino guatemalteco que alberga miembros de la etnia poqomam. Sin embargo, sí es el único grupo de descendientes poqomam que rinden culto a Santo Domingo de Guzmán y que prepara con entusiasmo, respeto y fervor la receta del caldo colorado. Cabe mencionar que es un grupo poblacional que logró manifestarse a través de un líder comunitario que fungió, en algún momento de la historia, como el portavoz ante la demás población criolla y que con el transcurrir de los años logró unificar, entre criollos y originarios, la devoción hacia un mismo personaje religioso.

La gastronomía, como término, envuelve un conjunto de conocimientos y actividades que se encuentran directamente relacionadas con los ingredientes, recetas, técnicas y secretos culinarios. Mixco es un pueblo de riqueza cultural y de tradiciones; entre dicha riqueza no se puede obviar a la gastronomía. La elaboración y degustación constante del platillo tradicional, durante una semana previa a la feria, es un reflejo de la misma.

En el lugar de estudio, la actividad culinaria colectiva se ha convertido en una expresión popular del pueblo, no solamente por el mismo platillo del que trata este artículo, sino porque también existen otras representaciones culinarias que provocan el agrupamiento no solo de la cofradía de Santo Domingo de Guzmán, sino también de otras organizaciones no precisamente de carácter religioso. Sin embargo, el caldo colorado es un claro ejemplo de una representación gastronómica que para una misma festividad cumple con los

criterios de comida, festiva, sacra y ceremonial. Además de aludir que el arte culinario constituye un elemento de cohesión social, por lo tanto, la alimentación se convierte en un marcador de la identidad comunitaria.

Hoy en día el estudio de la gastronomía se ha convertido en un elemento esencial dentro de las ciencias sociales, ya que a través de ella se logran comprender aspectos de comportamiento social, no solo en la mesa y en la sobremesa, sino también en la comprensión de aquellos vínculos establecidos con la religiosidad, aquello que se considera sagrado y que está estrechamente ligado a una necesidad del ser humano como lo es la alimentación.

Además, es importante dar a conocer la gastronomía tradicional que representa a un grupo determinado, ya que forma parte de los elementos, que, aunque no estén declarados, son parte del patrimonio tangible e intangible del pueblo. Uno de los objetivos es promover, entre los miembros de la misma comunidad, que dichos elementos festivos, sagrados y ceremoniales perduren en el imaginario colectivo y que sean prácticas que se transmitan y ejecuten de generación en generación con el fin de resguardar esos valores únicos que identifican al ser humano con su propia cultura, en este caso a la población de la ciudad de Mixco.

Agradecimiento especial a los miembros de la junta directiva de la Cofradía de la Consagrada imagen de Santo Domingo de Guzmán, administración 2018 - 2019.

Referencias bibliográficas

- Bartels, O. y Abarca, J. (2011) *El papel económico de las cofradías en el crepúsculo de la colonia y el ascenso de las sociedades mercantiles. Análisis de protocolos coloniales de San José (1837-1842)*. Ciencias Económicas 29-No. 1: 2011/357-386/ISSN:0252-9521. Disponible en:<http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/economicas/article/viewFile/7048/6733>.
- Carvalho, P. (1977). *Diccionario de Teoría Folklórica*. Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Déleon, O. (1985). *Aplicaciones educativas de las fiestas populares*. Guatemala: La Tradición Popular, No. 55 CEFOL/USAC.
- Flores, E. (1982) *Mixco y sus cofradías de Santo Domingo de Guzmán y Morenos*. Revista I Estudios. Volumen 8 Guatemala. Instituto de investigaciones históricas, antropológicas y arqueológicas.
- Gaitán Lara, S. D. (2015) *Leyes y disposiciones que afectaron las cofradías durante el siglo XIX: México, Guatemala y Costa Rica*. *Estudios Digital No. 7*. Escuela de Historia. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Guzmán, C. (1986) *Donde enmudecen las conciencias*. México: SEP.
- Montecinos, A. (01 de mayo de 2013). *Definición de la gastronomía y su evolución*. Disponible en URL: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/4725-definici%C3%B3n-de-la-gastronom%C3%ADa-y-su-evoluci%C3%B3n>
- Pinto, J. (1983) *Centroamérica, de la colonia al Estado nacional (1800-1840)*. Editorial Universitaria Colección Textos, Vol. 16. Universidad de San Carlos de Guatemala.

Tanck, D. (2002). *Cofradías de los pueblos de indios en El México Colonial*. México: El Colegio de México. Congreso virtual. Disponible en: http://www.equiponaya.com.ar/congreso2002/ponencias/dorothy_tanck_de_estrada.htm.

Villar, L. (2012) *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.

Entrevistas

Coromac Ramírez, Dimas Arnoldo (16, 17, 18 y 19 de abril, 2019). Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Gómez, Osberto (16 de abril, 2019). Ericka Anel Sagastume García.

Líquez Sagastume de Coromac, Kenya (16, 17, 18 y 19 de abril, 2019; 04 de agosto, 2019). Ericka Anel Sagastume García.



Figura 1. Primer Mayordomo y Primera Capitana de la Cofradía de Santo Domingo de Guzmán: Dimas Coromac, Kenya Líkes de Coromac. Administración 2018-2019 (Sagastume)



Figura 2. Oratorio de la Cofradía de Santo Domingo de Guzmán (Sagastume)



Figura 3. Cocina de La Casa de Santo Domingo de Guzmán (Sagastume)



Figura 4. Parte de la cocina de La Casa de Santo Domingo de Guzmán (Sagastume)



Figura 5. Preparación e ingredientes que componen el tradicional caldo colorado de Mixco. (Esquivel)



Figura 6. Preparación del repollo, vegetal que se incorpora al tradicional caldo colorado de Mixco. (Esquivel)



Figura 7. Preparación y selección de la cebolla y cilantro, vegetal y hierba aromática que se incorporan al tradicional caldo colorado de Mixco. (Esquivel)



Figura 8. Preparación del güicoy, vegetal que se incorpora al tradicional caldo colorado de Mixco. (Esquivel)



Figura 9. Preparación del güisquil, vegetal que se incorpora al tradicional caldo colorado de Mixco. (Esquivel)



Figura 10. Carne magra, ingrediente principal para darle sabor al tradicional caldo colorado de Mixco (Esquivel)



Figura 11. Cocción de los tomates, ingrediente encargado de darle el color característico a la preparación final (Esquivel)



Figura 12. Segmentación de la carne para servir una porción del tradicional y legendario platillo (Sagastume)



Figura 13. Preparando la escudilla de caldo colorado que será presentada y ofrecida al Santo Patrono, Santo Domingo de Guzmán (Sagastume)



Figura 14. Santo Domingo de Guzmán, imagen perteneciente a la Cofradía, a quien se le ofrece la primera escudilla servida del tradicional Caldo Colorado (Líkes)



Figura 15. Caldo colorado, gastronomía tradicional de Mixco. (Sagastume)