



## Amatitlán y su identidad gastronómica

Ericka Anel Sagastume García

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.



# Amatitlán y su identidad gastronómica

---

Ericka Anel Sagastume García

## Resumen

Diversa es la cocina guatemalteca, coexisten diversos platillos y recetas que son conocidos para muchos, pero totalmente ajenos para otros. Amatitlán, una comunidad histórica y distintiva en sus tradiciones no se queda atrás con sus representaciones gastronómicas, más en aquellas que incorporan los productos que en otras épocas emanaban de su atractivo lago, y que, a pesar de que la pesca ya no es una actividad recomendada en el lugar, dichos elementos culinarios se han fijado tanto en el imaginario colectivo, que los amatitlanecos se abastecen de ingredientes, seguros en calidad y semejantes, pero provenientes de otras localidades cercanas al municipio. Se realizó un estudio relativo al contexto de la comida tradicional de Amatitlán, como un elemento de identidad. Se desarrolló trabajo de campo en el casco urbano de la localidad, realizando entrevistas a personalidades clave y las consultas teóricas en distintos referentes que abordan el tema.

**Palabras clave:** Amatitlán, gastronomía, chirín, mojarras, compuesta, empanadas cuaches.

## Abstract

Diverse is Guatemalan gastronomy, several dishes and recipes coexist that are known to many, but totally alien to others. *Amatitlán*, a historical and distinctive community in its traditions is not left behind with its gastronomic representations, more those that incorporate the products that once emanated from its attractive lake, and that, although fishing is no longer a recommended activity on site, these

culinary elements have been fixed so much in the collective imagination, that *amatitlanecos* are supplied with ingredients, safe in quality and similar, but from other locations also Guatemalan. A relative study was developed in the context of traditional *Amatitlán* cuisine, as an element of identity. Fieldwork was developed in the urban area of the town, conducting interviews with key personalities and conducting theoretical consultations in different references that address the subject.

**Keywords:** Amatitlán, gastronomy, chirín, mojarras, compuesta, empanadas cuaches, (recetas).

## Introducción

El ser humano requiere de ciertas sustancias que le aporten energía y nutrientes para crecer, movilizarse y reproducirse, estas últimas se consumen de manera muy particular. La alimentación suele ser variada e incorpora recursos de todos los reinos de la naturaleza. El hombre selecciona, combina y transforma esos recursos para dar origen a una cocina tradicional, entendida como un conjunto de conceptos y procesos compartidos por una sociedad.

Comer no solamente implica satisfacer una necesidad, la alimentación depende de una respuesta social, aunque se convierte en una tradición culinaria a través de generaciones. Cada tradición es un reflejo del conocimiento ancestral del entorno y se complementa con las técnicas empleadas para transformar la naturaleza en ingredientes de platillos social e individualmente aceptados.

El chirín es uno de los platillos tradicionales del municipio de Amatitlán, nadie conoce el significado de la palabra, sin embargo, cabe la posibilidad de que se derive de algún vocablo poqomam, ya que la palabra *chi'is* significa boca y *choo* quiere decir lago (Diccionario hablado poqomam).

Es un platillo preparado por hombres sin tener un motivo en específico, sino solamente la simple voluntad de cocinar y compartir “entre hombres”. Se trata de una de las tantas representaciones gastronómicas de la localidad que resguarda características únicas y que representa un gusto particular entre los amatitlanecos.

La selección de los ingredientes, la preparación y su consumo se han convertido en manifestaciones representativas de un acto colectivo, pero varonil. Es un platillo que surge con la finalidad de “reanimar el cuerpo”, luego de un día de excesos, o simplemente compartir un tiempo agradable entre hombres, quienes se dan a la tarea de recolectar, limpiar y cocinar los ingredientes que dan vida al platillo. No se establece una temporalidad específica para su preparación, por lo que el chirín podría considerarse una comida que surge en la cotidianidad de la sociedad amatitlaneca.

Otros platillos como, las afamadas mojarra fritas, las tostaditas cuaches, y la bebida artesanalmente fermentada conocida como “compuesta”, también son elementos gastronómicos que comparten un simbolismo de identidad en la sociedad que interactúa en el municipio de Amatitlán.

El presente artículo contiene una breve descripción sobre la dinámica y tradición en las cocinas, también a lo que se refiere a la culinaria colectiva, historia, cultura e identidad, también se describen esos elementos de la gastronomía tradicional que identifican al municipio en estudio. Lo anterior, surge del trabajo de campo que

se realizó durante los meses de enero, febrero y marzo del año 2020. Se aplicaron algunas técnicas de investigación cualitativa, es decir entrevistas estructuradas, y consultas de los referentes teóricos pertinentes. Se efectuaron cinco visitas de campo que permitieron recolectar información concreta del contenido que se presenta a continuación.

### **Amatitlán y su atractivo lago**

Se estima que el territorio que actualmente ocupa el municipio de Amatitlán, ya se encontraba poblado por indígenas, según varias piezas de cerámica localizadas en el fondo del lago: comales, incensarios, tazones, figurillas de barro, manos y piedras de moler y algunos objetos zoomorfos. Se cree que los habitantes de la región, hacia 100 a.C., practicaban ritos religiosos en los que arrojaban ofrendas a los dioses del lago (Fajardo, 2009, pág. 7).

Los pobladores alrededor del lago eran integrantes del grupo lingüístico poqomam. Francisco de Fuentes y Guzmán refiere que “fue numerosísimo de pueblo, perteneciente al señorío del cacique Kaxualam, uno de los señores que llamaron de las cuatro cabeceras... contemporáneos de los reyes *k'iche'*, *kaqchikel* y *tz'utujil*” (Fajardo, 2009, pág. 7).

Amatitlán es un municipio con una extensión territorial de 204 kilómetros cuadrados. El área urbana, se integra por una ciudad formada por siete barrios, un cantón, 170 colonias y cuatro asentamientos, en cuanto al área rural, está conformado por ocho caseríos y varias fincas (Fajardo, 2019, pág. 24). Es uno de los municipios del departamento de Guatemala, se encuentra ubicado a 27 kilómetros al sur de la capital. Jacobo Hefkens describió el camino que conduce al municipio como un trayecto atractivo, “se pasa por un pueblo grande llamado Villa Nueva. Amatitlán está situado en un valle cuyo descenso resulta mucho más empinado

que el de Antigua Guatemala, por lo demás, se encuentra cultivado en buena parte, pero lo que constituye la principal importancia es el hermoso lago junto al pueblo y al riachuelo por donde descarga el mar” (Samayoa, 2016, pág. 17).

El lago se encuentra en la parte norte del municipio, dista de un kilómetro aproximado desde el parque de la ciudad de Amatitlán, tiene una extensión aproximada de tres millas de longitud (15.2 kilómetros cuadrados), abarca los municipios de Villa Nueva, Petapa, Villa Canales y Amatitlán. Desde el parque de las Naciones Unidas, puede observarse que el lago tiene una figura de un ocho o guitarra en cuya cintura se encuentra el “relleno”, tramo construido para el paso del ferrocarril en el año 1881, durante el gobierno de Justo Rufino Barrios. Se encuentra rodeado por altas montañas, el clima se percibe un poco más caluroso que el de la ciudad capital (Samayoa, 2016, pág. 17).

Actualmente, el municipio cuenta con varias rutas de acceso, desde la ciudad capital. Una de ellas es por la carretera interoceánica; otra, se desvía del anterior, a la altura del kilómetro 19, a inmediaciones del parque Naciones Unidas (llamada ruta de la guitarra), otra por Santa Elena Barillas, una cuarta que comunica el municipio de Villa Nueva pasando por San Miguel Petapa y parte de Villa Canales. Estas dos últimas rutas se unen y rodean una gran parte del lago atravesando varias aldeas de los municipios mencionados. Existen otros accesos, uno pasa por la finca El Capulín en Amatitlán, para salir a la ruta de El Salvador, otro, el de la Barca que, pasando por el Cortijo de Sánchez, con rumbo norte, se une con la Avenida Petapa en la ciudad capital; por último, está el camino que circunvala el lago llegando a Villa Canales y después a Amatitlán por la Avenida Hincapié, también de la ciudad capital (Samayoa, 2016).

Un dato curioso del municipio de Amatitlán radica en la presencia de aguas termales

(sulfurosas), que han sido aprovechadas, en buena parte, para la creación de baños temascales y balnearios de agua caliente, dicha situación se debe a la cercanía al volcán de Pacaya (Samayoa, 2016).

El lago es alimentado por el río Villalobos y desagua hacia el sur por medio del río Michatoya. Convierte sus riberas en extensas áreas para el cultivo y ha poseído gran cantidad de peces; en este sentido vale destacar los escritos del cronista Tomas Gage, quien refirió que, durante el siglo XVII, Amatitlán “goza de la comodidad del lago mandando sus habitantes pescado a Guatemala y Petapa” (Gage, 2010, pág. 326).

Ernesto Chinchilla Aguilar, cita a Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán, refiriéndose al lago de Amatitlán como

...que en aquella agua, nadan y viven pequeños pececillos en gran número y allí procrean otros... en esta maravillosa agua no solo recreable objeto y adorno excelente de este valle sino la común providencia de Goathemala en crecida cantidad de pescado regalado y fresco...fuera de numeroso cardumen de pepesca y de cangrejos innumerables y excelentes de gusto y de inagotable pesca de tapalcates, pececillos pequeños que sirven solo a los indios; hallándose entre esta sobrada y útil pesca, en las grutas y pozos profundos del río, muchas nutrias, como en las profundidades y breñosos tules de la laguna gran copia de lagartos (Chinchilla, 1961, pág. 16).

El lago de Amatitlán se ha caracterizado por albergar gran cantidad de peces, especialmente mojarra que en una época fueron aprovechadas para el consumo local y también para su comercialización. Sirica, tilapia, guapote tigre, pescadito, mojarra negra y azul también forman parte de esa población acuática (Fajardo, 2019). Hoy en día, debido a la contaminación, algunas especies se han extinguido.

En tiempos más contemporáneos, hace algunos 28 años, la pesca masiva en el lago de Amatitlán era posible. Era una actividad considerada “normal”, a pesar del progresivo deterioro de ese cuerpo de agua. Según las crónicas, antes de la llegada de los españoles, existía un pez endémico que se alimentaba de la flora lacustre. En la primera mitad del siglo XVI Fray Jerónimo Martínez introdujo las famosas “mojarras y pepescas” procedentes del océano Pacífico, así lo narra Fray Antonio de Remesal en su Historia General de las Indias Occidentales (Galicia, 2018).

Con el transcurrir de los años, los peces fueron disminuyendo. La introducción de tilapia provocó que otras especies desaparecieran. Sin embargo, la tilapia puede sobrevivir en lugares contaminados y es comercialmente demandada. De hecho, es la única especie que sobrevivió y es de consumo local. Desde la primera mitad del siglo XX, hay constancia de reglamentos de pesca en Amatitlán para equilibrar la fauna. Para el año 1992 se prohibía la pesca con trasmallo e inclusive se regulaba el uso del anzuelo, especialmente en las épocas de veda (Galicia, 2018).

Según datos hemerográficos, el deterioro que sufre el lago de Amatitlán se debe a la falta de acuerdos entre autoridades de los siete municipios que forman la cuenca y las aguas residuales de la capital. Con la finalidad de prevenir la contaminación del lago, durante la década de los setenta, la Municipalidad de Guatemala dictó medidas restrictivas que evitaban la descarga de aguas negras sin tratamiento en los cauces de los ríos de la cuenca. Con lo anterior se construyeron drenajes que permitían separar las aguas pluviales de las aguas negras, dotando a cada propietario de vivienda una fosa séptica con pozo de absorción. Durante 20 años se mantuvo esta política. Sin embargo, se tuvo una falta de continuidad y supervisión en el proyecto, proliferando soluciones particulares, las cuales simplemente descargaban las aguas negras a barrancos cercanos. En 1976, la Municipalidad

de Guatemala elaboró el “Plan Maestro de Alcantarillado para la Cuenca del Pacífico”, en el que se consideró la construcción de plantas de tratamiento de aguas servidas, pero desafortunadamente el proyecto no se concretó (Pape e Ixcot, 1998). En consecuencia, empieza a percibirse la contaminación de este cuerpo lacustre.

Entre los usos que se le ha dado al lago de Amatitlán, así como de sus aguas se puede mencionar que es fuente de agua potable y aseo personal, pesca artesanal, recreación, fuente de turismo, irrigación, actividades culturales, generación de energía, enfriamiento de procesos termoeléctricos y sumidero de desechos, este último uso se encuentra relacionado a que al lago, para el año 1998, le llegaban 60,300 m<sup>3</sup> al día de aguas servidas y 1,550 toneladas de sólidos sedimentables, producidos principalmente por 1,102,000 personas, 655 industrias, 23 fincas, 1 ingenio de azúcar y 440 chalets. Lo anterior, sumado a distintos factores, como un conjunto de plantas de tratamiento de aguas inservibles y una deforestación masiva en el área de influencia, han provocado tres grades impactos:

1. Una acumulación de compuestos tóxicos por contaminación química, entre los cuales destacan metales pesados como plomo, mercurio, cobre y cromo; biocidas, como los pesticidas dorados y los herbicidas; y los residuos de combustión o de hidrocarburos.
2. Una proliferación de agentes patógenos, como virus, bacterias, hongos y parásitos que confieren al lago un ambiente insalubre.
3. La eutroficación de sus aguas, el impacto más importante desde el punto de vista ecológico (Pape e Ixcot, 1998).

Entre otros proyectos más cercanos para frenar la contaminación, la Autoridad para el Manejo Sustentable de la Cuenca del Lago de

Amatitlán, durante el año 2016, solicitó regular la extracción de basura para que de esta manera se evitaran los vertederos clandestinos o que los desechos fueran lanzados a los ríos que desembocan en el lago. Sin embargo, a pesar de los esfuerzos por crear conciencia ambiental entre los habitantes de la cuenca del lago y las acciones como la instalación de aireadores y la introducción de plantas de tratamiento de aguas servidas, ese atractivo del municipio continúa en un acelerado proceso de deterioro ecológico provocado por el ser humano (Galicia, 2018).

En fin, de aquellos recreativos días de pesca en el bello espejo de agua, solo quedan gratos recuerdos, aunque el lugar mantiene un halo de encanto que pervive en el imaginario colectivo y en la cultura del guatemalteco, definitivamente la situación ya no es la misma.

## Cultura e identidad

La cultura popular tradicional, está constituida por aquellas manifestaciones, con características propias, que se desarrollan en el profundo imaginario de un pueblo. Etimológicamente, tradición significa transmisión; “La tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia” (Carvahalo, 1977, pág., 204), de esta manera 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 estableciéndose las líneas generales de su identidad que se transmiten de generación en generación.

Debido a la intencionalidad del presente artículo, hablar de gastronomía es indispensable. El surgimiento de recetas que representan a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define sus rasgos más característicos, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la gastronomía tradicional.

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).

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

Comer no solamente conforma el complejo acto biológico, ante todo es un acto traductor de señales, de reconocimientos formales, de colores, de texturas, de temperaturas y de estéticas. Pues comer es un acto que une memoria, deseo, hambre, significados, sociabilidades, ritualidades que hablan de la persona que ingiere los alimentos, del contexto en el que vive, comunicándolo también con los demás que participan del momento del comer.

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

“poseer una identidad, compartir un modelo que reúne ética, moral, jerarquía y define roles sociales para hombres y mujeres” (Lody, 2008 pág.,120).

La fusión cultural que caracteriza a la gastronomía guatemalteca nace de la fuerte presencia europea en la formación tanto social como cultural de la cual fue víctima la región mesoamericana. Tanto Europa como Mesoamérica continúan teniendo vigencia principalmente en las elecciones y en las creaciones de recetas que fundamentan las comidas, particularizando y construyendo el paladar guatemalteco.

La formación social y cultural del ser humano, puede decirse que, es entendida por lo que se come y cómo se come. La denominación de productos, ingredientes y condimentos señalan la diversidad de comunidades que integran la mesa y los hábitos alimentarios. De la variedad de platillos que Amatitlán ofrece dentro de su gastronomía, el caldo de chirín es uno de los más importantes y las mojarras fritas de los más cotidianos, ya que es posible degustarles no solo para la temporada festiva, sino en cualquier época del año. Ambos resultan ser platillos, que a pesar de las referencias no son únicos del lugar, pues cabe mencionar que las mojarras también pueden degustarse en otros destinos y en cuanto al caldo del chirín se refiere, pues en Monterrico, un pueblo ubicado en la costa del Pacífico, en el sur del departamento de Santa Rosa, también se le conoce al tradicional caldo de mariscos con la misma denominación (Villar, 2014). En qué lugar surge el primero... hay quienes sugieren que se trata de un legado *xinka* (Villar, 2014, pág., 379). Sin embargo, es de analizar que tanto Monterrico como Amatitlán, se han caracterizado por ser pueblos pesqueros por lo que el término del platillo podría considerarse un proceso de aculturación, sin menospreciar el hecho de que ambas localidades, con todas las variantes en su receta, lo consideran auténtico y propio. Por aculturación se comprende

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

## Dinámica y tradición en las cocinas

A lo largo de la historia, los productos de la naturaleza seleccionados como alimentos han sido materia prima de la llamada inventiva culinaria. Esto se refiere a la forma de combinarlos y modificarlos para dar origen a las preparaciones propias de las comunidades, estableciendo una identidad a través de mezclas, colores, aromas, texturas, sabores, temperaturas y otras cualidades.

En las cocinas se experimentan constantes cambios debido a la incorporación de nuevos alimentos, desaparición o escasez de productos, ya sea por su precio o por alguna dificultad para adquirirlos; modificaciones en las técnicas culinarias y la preparación, transformaciones en el gusto o las preferencias, influencia de agentes externos que inciden en la demanda de alimentos. La introducción de productos originarios de Sudamérica, durante la época colonial (siglo XVI); la inclusión de especies animales y vegetales originarios de Europa; la sustitución de recipientes de barro por los de metal, las distintas formas de transmitir el calor al cocinar; son algunas de las acciones culinarias que han provocado un cambio en aquello que se considera netamente tradicional.

La palabra tradición se deriva del latín y significa entrega o transmisión. Se define como algo conservado al ser transmitido de generación en generación. En cuanto a la comida tradicional, es aquella que está estrechamente ligada a un territorio y que debe formar parte de un conjunto

de otras tradiciones capaces de asegurar su continuidad en el tiempo (Vargas, 2017, pág. 3).

Para definir a la cocina y gastronomía como tradicional, debe de cumplir con las siguientes características:

Estar ligada a paisajes concretos de donde se obtienen sus ingredientes; incorporar productos de la interacción entre los habitantes de la región y sus recursos a lo largo de extensos periodos. Estar fuertemente arraigada en las costumbres de las familias, los pueblos y vincularse de manera interactuante con la cosmovisión de una sociedad; posee propiedades que estimulan los sentidos de manera particular, con aceptación entre quienes las degustan (sabor, color, consistencia); se basan en el uso de técnicas y utensilios específicos y su elaboración cuenta con una metodología general, pero a la vez cambiante (Vargas, 2017, pág. 4).

Cabe mencionar que en la gastronomía no existen recetas auténticas, pues como se ha mencionado anteriormente, varían tanto los ingredientes, técnicas y utensilios que en ella se emplean. Sin embargo, los distintos platillos que se producen, suelen permanecer en el imaginario colectivo de una sociedad, y es esa inevitable firmeza la que le otorga ese simbolismo de tradicional y de identidad cultural.

### **Cocina colectiva**

Generalmente las personas encargadas de la preparación de la comida cumplen de manera individual su noble tarea. Sin embargo, existen ocasiones en que dichas personas requieren de apoyo, pero en lo que a cocina colectiva se refiere, no se debe al hecho de que en algún momento la jornada culinaria se torne cansada, tampoco por la razón de que la comida está destinada a la venta y se requiere de la preparación de porciones en gran número, sino a la transformación de la cocina en un arte de cohesión social, una auténtica convivencia (Villar, 2014).

En tal oportunidad, el ritual culinario congrega a un grupo animoso de individuos culturalmente solidarios. Se reúnen las personas que entre sí prepararán los alimentos, colaboran unos con otros, así la actividad se torna más animosa, pueden hablar y recordar pasajes de la vida familiar, y puede ser también, que se integren algunas personas que poseen mejor habilidad para una tarea culinaria específica. También sucede que pueden compartir los gastos, la labor se vuelve menos cansada, es una buena oportunidad para reunirse y platicar, o quizá porque simplemente así es la costumbre (Villar, 2014).

Sin duda son espontaneidades razonables, pero en el fondo ocultan lo auténtico del hecho culinario como una expresión del imaginario colectivo, que lleva a hacer de la comida un eslabón en las redes que consolidan los sentimientos de pertenencia social e identificación grupal, ya que surge el comportamiento social que conduce a hacer satisfactorio el compartir la comida, o los ingredientes, alegrías y/o secretos culinarios. Ni más ni menos que la subconsciente permanencia de tradiciones y costumbres que ennoblecen a los cocineros y a sus productos (Villar, 2014).

### **Elementos de la gastronomía tradicional de Amatitlán**

Un suculento plato de caldo de chirín, unas dobladas cuaches o una jugosa mojarra frita son motivo de exclamaciones de admiración y deseo de saborearse para quienes conocen y gustan de esas representaciones de la gastronomía tradicional de Amatitlán. Alrededor de la alimentación existe una compleja madeja de hilos culturales, que a la vez se relacionan con el ambiente o hábitat de los grupos humanos: su clima, su geografía, sus productos agropecuarios y sus relaciones económicas. A continuación, se describen tres platillos representativos de la gastronomía de Amatitlán.

## *El chirín*

Amatitlán ha sido cuna de pescadores, la tradición oral del lugar da cuenta que el chirín es un caldo que se compone de productos de agua dulce, salada y de la tierra; es un platillo creado por quienes se dedicaban a la pesca o algún otro tipo de arduo trabajo.

¡Ja! El chirín amatitlaneco es una gran cosa. No es por nada, pero, aunque algunas veces ha sido imitado, jamás será igualado. Previene enfermedades y cura todos los males, especialmente la vejez, el aburrimiento y las más crueles gomas. Es bueno para hacer florecer las mejores amistades. Es afrodisíaco, reconstituyente, generosa fuente de vigor y potencia para los hombres. A las mujeres las ayuda a parir. Quien viene a este mundo y no ha probado un buen chirín amatitlaneco, todavía no sabe en verdad lo que es vivir (Fajardo, 2014, pág. 97).

¿De dónde se deriva el nombre para este platillo?, nadie lo sabe. Probablemente tenga su origen en la palabra “chiringo”, como se les llama también a los cangrejillos que además forman parte de la vasta lista de ingredientes para el legendario platillo; de ahí que haya quedado el término chirín como un diminutivo (Samayoa, 2016, pág. 223).

El chirín es un plato amatitlaneco por excelencia, se trata de un sabroso caldo que originalmente se preparaba con las diversas especies que existían en el lago de Amatitlán: cangrejos, jutes, mojarras, siricas, camarones de agua dulce, caracoles; a los cuales el historiador Efraín Alfredo Guzmán Monasterio llamó en alguna ocasión “laguiscos” (Fajardo, 2020).

¿En qué época surge el platillo en la localidad?, también se desconoce, pero hay registros de este que datan de la década entre 1950-1960 (Fajardo, 2014, pág. 101). Como cualquier otra costumbre, la preparación y consumo de este platillo es una práctica que se ha transmitido de generación en generación. Sin embargo, cabe

mencionar que en esta ocasión es el hombre, y no la mujer, el protagonista en su elaboración, haciéndose partícipe desde la pesca hasta la cocción de todos los ingredientes. “El chirín es cosa de hombres”, decía don Efraín Guzmán (QPD), chirinero reconocido en la localidad (Samayoa, 2020).

Años atrás, un grupo animoso de caballeros se reunía los domingos en el parque o bien en las orillas del lago, “era una fiesta campestre”. Se organizaban para distribuirse las tareas y comisiones para comprar todos los ingredientes necesarios. La excusa pudo ser festejar algo o alguien, o simplemente para reanimarse luego de una reuñoncilla en la que se deleitaron con algunos traguitos. Hoy por hoy, esta actividad social se lleva a cabo en alguna casa, pero la tradición de prepararlo en alguna área al aire libre, no se ha perdido (Samayoa, 2016).

Oscar Fajardo Gil, el actual cronista de la ciudad de Amatitlán, refiere que desde 1975 se convirtió en “chirinero” (apelativo que se le da a la persona que sabe hacer chirín), “primero como herencia paterna (José Oscar Fajardo) y luego por la frecuente convivencia con amatitlanecos de pura cepa”. Para preparar el caldo de chirín se requieren los siguientes ingredientes: los “laguiscos” no podían faltar, los que ahora han sido sustituidos por mariscos; gallina de patio (criolla), hueso, posta y pata de res para hacer una buena base, “que sustente”; cebolla apio, puerro, tomate, chiltepe, huevos batidos y especias (Fajardo, 2020). También se le agregan embutidos como chorizos negros y extremeños, pero este ingrediente y los demás derivados de animales comestibles que no son de río o lago, son más contemporáneos, pues antes no le ponían (Samayoa, 2020).

A pesar de que los gastos se han compartido entre los cocineros que apoyan la elaboración del caldo, los costos de inversión, hoy en día se han incrementado, no solo porque todo ha subido de

precio sino porque ahora hay que comprar los mariscos que sustituyen a los “laguiscos”, que ya no se encuentran. Años atrás no se consideraba costoso preparar chirín, ya que se recurría a la tradicional pesca, una de las prácticas no solo recreativas sino también generadora de ingresos, que se acostumbraba a practicar en el lago de Amatitlán, además de que se encontraba poblado de variedad de “laguiscos”. Jaibas, almejas, bagre, camarones de agua salada y otros pescados, se emplean actualmente como complemento de los ingredientes que se mencionaron antes y que lamentablemente han sustituido a los cangrejos, jutes, mojarras, siricas, caracoles y camarones de agua dulce, modificándose así la receta de antaño (Fajardo, 2019, pág. 303).

Así como sucede con todos los platillos, y porque además cada cocinero le imprime creatividad a la receta que prepara, hay quienes incorporan verduras como güisquil, papa, zanahoria, repollo e incluso plátano y garbanzo, aunque según Fajardo, estos últimos podrían representar una semejanza al tapado que se prepara en Izabal. También hay quienes le agregan arroz (Fajardo, 2019, pág. 303).

Para llevar a cabo la cocción, que tradicionalmente se hace al aire libre, se prepara la fogata y se “cura” o cubre la olla de peltre con ceniza o jabón, esto evita que la olla se quemé o manche del “tizne” del fuego de la leña (Fajardo, 2014, pág., 97). Se pone a hervir suficiente agua, generalmente el caldo de chirín se prepara en grandes cantidades, porciones que van desde las 30 a las 100, según sea el caso. El agua empieza a sazonarse con cebolla, tomate, tomillo y laurel, en cuanto empieza a hervir se incorporan; hueso de pata, hueso de pescuezo y carne de res, posteriormente y en “su justo momento” se agrega una o varias gallinas de patio y los mariscos, excepto los pescados. Estos últimos se agregan cuando el agua vuelve a hervir, ya con los anteriores ingredientes que se han agregado, pues de lo contrario se deshace por ser una carne muy suave, en este

momento también se añade la verdura y el arroz, claro está que es cuando se incluyen pues el auténtico chirín no lleva (Fajardo, 2014, pág. 97; Samayoa, 2016, pág. 224).

Anteriormente, en la descripción de un breve listado de ingredientes, se mencionaron huevos batidos, este ingrediente se agrega justo antes de servir el caldo, y algunos chirineros indican que es con la finalidad de otorgarle a la comida una consistencia espesa, además, la cantidad va a depender de la calidad de la resaca que se tenga. ¿Por qué es que se da esta razón?, hay que recordar que la receta surge de la convivencia de un grupo ánimamente de individuos, “es cosa de hombres”; esto no quiere decir que no haya cocineras que puedan preparar un buen chirín. Sin embargo, y según Fajardo, quien cita al Profesor Efraín Alfredo Guzmán Monasterio, quien fuera cronista de la ciudad en alguna época, el chirín surgió como un platillo ideal para que grupos de amigos o trabajadores, específicamente los dedicados a la construcción, se reunieran en algún sitio al aire libre, y en algunas ocasiones a orillas del lago de Amatitlán o del río Michatoya; se hacía fuego de leña y cada uno de los participantes aportaba algún ingrediente o tarea culinaria, mientras el caldo se cocinaba, no era raro deleitarse con algún aperitivo (licor). “En esas traguitedas conversaciones salen a relucir temas que por lo general no son del dominio o gusto femenino, además la manera de expresarse es con el más florido y vernáculo vocabulario, aderezado con chistes subidos de color” (Fajardo, 2014, pág 99).

A pesar de que por siglos, la mujer es quien más ha destacado en lo que se relaciona a la cocina y destrezas culinarias; popularmente se dice que no tiene el toque de sazón que se requiere para preparar un buen caldo de chirín; también se dice que aquellas que tienen mal carácter o muy fuerte el humor (disposición del ánimo que se muestra al exterior) pueden llegar a “cortar” el chirín a tal grado que este “no da punto” (Fajardo, 2020).

Muchos han sido los “chirineros” que han destacado a lo largo de la historia culinaria de Amatitlán, actualmente se destacan en la destreza culinaria, Oscar Fajado Gil y a Luis Peralta, popularmente conocido en la localidad como “Wittin” (Blanco, 2020).

### *Mojarras fritas*

Visitar Amatitlán sin deleitarse con una deliciosa y atractiva mojarra frita, es realizar una visita incompleta. A pesar de considerarse al caldo de chirín como el platillo tradicional por excelencia, las mojarras amatitlanecas han cobrado popularidad a través de su historia. Se trata de un tipo de pez que era abundante dentro de la fauna del lago, además como ya se ha mencionado anteriormente, según referentes históricos se trata de un tipo de pez que fue trasladado en botijas del Mar del Sur, aproximadamente en 1550 y que prolifera desde esa época (Fajardo, 2014, pág. 77).

Lamentablemente y debido a la incontrolable contaminación, no se aconseja consumir las que de ahí provienen. Sin embargo, no existe regulación que controle la pesca en el lago (Blanco, 2020) y alguna que otra vez se consiguen mojarras de aceptable calidad. A pesar de esto, los vendedores de la playa principal del lago, continúan preparando y ofreciendo esta delicia gastronómica tanto a la población local como a los visitantes. Vale la pena mencionar que la procedencia de las mojarras que se ofrecen a los consumidores, no son producto de la pesca en el lago. Desde hace 30 años, aproximadamente, la mayoría de las mojarras que en Amatitlán se preparan y consumen son llevadas de viveros o granjas piscícolas. Durante algunos años provenían de Izabal o El Salvador, y más recientemente de la Costa Sur: Escuintla, La Gomera, Masagua, Puerto San José, La Democracia, Santa Lucía Cotzumalguapa, Siquinalá y otros municipios.

Las personas que se dedican a la preparación y venta de mojarras fritas permiten al consumidor

seleccionar la mojarra que más se le apetezca, el valor dependerá del peso que esta tenga, el cual oscila entre los Q. 20 y Q. 80. La preparación se hace al momento de ordenarla, empleando suficiente cantidad de aceite o manteca vegetal, que por cierto deben de estar por arriba de los 150 grados centígrados, lo que permite que la mojarra se fría al instante y la carne no absorba grasa.

Para darle sabor a la mojarra utilizan sal, limón, pimienta, ajo; en realidad la preparan al gusto del cliente, hay quienes espolvorean harina en la mojarra para que el resultado de la fritura sea aún más crocante. Generalmente se acompaña de guarniciones como arroz, ensalada, papas fritas, aguacate. También hay quienes venden únicamente la mojarra frita, para aquellos que prefieran deleitarse del platillo en la comodidad de su hogar, esto sucede comúnmente con el consumidor local.

Muchas son las personas que se dedican a la elaboración y venta de mojarras fritas, también es posible localizar algunos puestos en el mercado central y en las afueras, frente al parque central de Amatitlán. A diferencia de la preparación del caldo de chirín, este otro producto de la gastronomía local puede ser preparado tanto por mujeres como por hombres pues es común ver a ambos dedicarse a tan gentil y esmerado trabajo culinario.

### *Tostaditas cuaches*

Por el término “cuache” se entiende, aquello que ofrece duplicidad, lo que consta de dos partes iguales. El profesor Erick Blanco, docente del Liceo Mixto San Juan, refiere que las tostaditas cuaches son otro de los elementos representativos de la gastronomía amatitlaneca (Blanco, 2020).

Se trata de unas tostaditas, “las cuales se unen como quien ve una hamburguesa, pero en realidad son dos tostadas untadas con frijolitos que se unen una con la otra” (Blanco, 2020). Nada

complicadas y rápidas de preparar, las tostaditas cuaches son de esos bocaditos, crujientes, pero a la vez suaves al paladar, que sacan de apuros en cualquier momento (Fajardo, 2014, pág. 41). Se trata de un producto de la gastronomía amatitlaneca que puede resultar como un antojito para la refacción matutina o vespertina, pero también es útil como una guarnición para completar alguna otra comida y como “boquititas” para una ocasión social, pero de aquellas reuniones populares que se hacen acompañar con alguna bebida un tanto embriagante.

Se preparan las tortillas de maíz nixtamalizado, de tamaño mediano, un poco más pequeña que una tortilla tradicional pero tampoco tanto que la haga ver como una garnacha. Luego se fríen en abundante aceite caliente o manteca, “cuando están bien doradas se preparan de dos en dos, una sobre otra como si fueran tapas, en el centro se untan generosamente de frijolitos negros volteados” (Fajardo, 2020).

En palabras del actual cronista de la ciudad de Amatitlán, las tostaditas cuaches son distintivas de la gastronomía pepitera (Fajardo, 2014, pág. 42).

### *Compuesta*

No es más que una bebida que surge de la fermentación artesanal de varios ingredientes. Una receta que data de más de 50 años de existencia. Doña Celedonia Leiva de Pérez, fue muy reconocida por preparar y vender esta refrescante bebida en su negocio conocido como “Tienda Concepción” (Fajardo, 2014).

Esta bebida no es más que una combinación, y de aquí es que se deriva el término “compuesta”, del tradicional fresco de súchiles con el vino tipo Farolazo, un vino semidulce con notas afrutadas que se produce en la Vinícola Centroamericana S.A.; pero que en sus inicios se fabricaba en las Bodegas Saara, ubicadas en el Barrio Hospital, de Amatitlán. A pesar de que a la compuesta se

le agrega un vino industrializado, con el simple propósito de acelerar su fermentación, la base se produce de forma artesanal.

El fresco de súchiles se prepara con maíz amarillo, cebada, pimienta gorda, clavo, canela, anís y cordoncillo; estos ingredientes se doran sobre un comal de barro, posteriormente se introducen en una olla grande que puede ser de barro o de peltre, se le incorpora panela, cáscaras de piña, jengibre y suficiente agua hervida, en algunas ocasiones también se le agregan jocotes. Se deja reposar entre tres y ocho días, lo que promueve la fermentación de sus ingredientes derivados de las frutas. Para proceder a degustarlo se cuele y se refrigera para servirlo como bebida fría (Fajardo, 2014, págs. 65-67).

Por años, la compuesta ha sido una bebida que refresca a la población amatitlaneca, pues, así como lo refiere Oscar Fajardo, hasta aquellas personas que se ubican en lo más alto de la sociedad de Amatitlán, encargan y degustan esta sabrosa bebida tradicional (Fajardo, 2014).

### **Comentario final**

La gastronomía envuelve un conjunto de conocimientos y actividades que están directamente relacionadas con los ingredientes, recetas, técnicas y secretos culinarios. La comunidad del municipio de Amatitlán posee riqueza cultural y tradicional entre la que resulta imposible obviar a su distintiva gastronomía.

La palabra chirín, muy probablemente se trate de un derivado de vocablos poqomam, pues es sabido ya que el vocablo *chi'is*, hace referencia a la “boca” y *choo* a “lago”.

En el sentido de que el chirín “es cosa hombres”, la masculinidad culinaria es la tendencia en la preparación de este platillo, no como una expresión de su identidad de género, pero sí como una redefinición de sus tareas consideradas

masculinas, a través del elemento fundamental de su imagen de proveedor. Es esa figura de proveedor, la que ha permitido que el varón haya desarrollado habilidades culinarias que pone en práctica tanto en su lugar de trabajo, de recreación, en su cotidianidad en general y en festividades culturales que se rigen por la presentación de un platillo tradicional.

Entre otros aspectos, los grupos sociales crean fronteras culturales para delimitar aquello que consideran propio y auténtico, lo que ha sido creado en el interior de su comunidad. No cabe duda que las prácticas alimentarias conforman un instrumento privilegiado para establecer límites culturales entre distintos grupos en contacto. Sin embargo, el proceso de aculturación provoca la integración de diversas prácticas, en este caso las alimenticias, como propias de la región pero que han destacado y trascienden a otros lugares. Así sucede con las mojarras, pues, aunque no dejan de ser un elemento distintivo de la gastronomía de Amatitlán, es posible prepararlas y degustarlas en otros lugares de Guatemala. A diferencia del chirín y de la compuesta, que son platillos que por la procedencia de sus ingredientes, se han considerado netamente locales.

Muchos son los ingredientes de raíces prehispánicas, pero, a partir del siglo XVI y hasta la fecha, se ha creado un vínculo muy estrecho con aquellos productos traídos de España que han permitido enriquecer una receta y realzar su sabor. La gastronomía dentro de la cultura del guatemalteco también se considera un símbolo de convivencia ya que, en los comedores, en los hogares, en aquellos puestos de comida popular, o simplemente al aire libre, se reúne un grupo de personas, conocidos o desconocidos, para disfrutar de algún tiempo de comida.

Tanto auge ha tomado el aspecto gastronómico que incluso se encuentra estrechamente relacionado en aquellas expresiones populares del pueblo, con las tradiciones familiares, y las

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

Es importante dar a conocer parte de lo que conforma la gastronomía tradicional que identifica a un grupo determinado, ya que forma parte de aquellos elementos, que aunque no estén declaradas por acuerdo ministerial, forman parte del patrimonio tangible e intangible del pueblo. Uno de los principales objetivos es promover, entre los miembros de la misma comunidad, que todos aquellos elementos culturales deben de perdurar en el imaginario colectivo y que continúen siendo prácticas de transmisión generacional con el fin de resguardar esos valores únicos.

## Referencias bibliográficas

- Chinchilla, E. (1961) *Historia y tradiciones de la ciudad de Amatitlán*. Guatemala: Editorial del Ministerio de Educación Pública.
- De Fuentes y Guzmán, F. (2012). *Recordación Florida. Discurso historial y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*. Tomos I y II. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- Diccionario hablado poqomam. K'ulb'il Yol Twitz Paxil* (2014) Academia de lenguas mayas de Guatemala, Living Tongues Institute for Endangered Languages. Disponible en <http://www.talkingdictionary.org/poqomam>
- Fajardo, O (2014). *Amatitlán 465. Del pumpunjuche al chirín pasando por la compuesta*. Guatemala: Primera edición. Impreso en Talleres FORMATEC
- Fajardo, O. (2009). *Crónicas de nuestro pueblo. Recopilación histórica y hemerográfica del municipio de Amatitlán, Guatemala*. Guatemala. Impresos computarizados, S. A.

Fajardo, O. (2019). *Tierra de Amatlés. Monografía de Amatitlán*. Guatemala: Segunda Edición. Sistemas de impresión JL.

Gage, T (2010). *Los viajes de Tomas Gage en la Nueva España*. Guatemala: Reimpresión. Tipografía Nacional.

Galicia, E. (2018) *Amatitlán era un lugar de pesca*. Guatemala: Prensa Libre. Disponible en <https://www.prensalibre.com/hemeroteca/amatitlan-era-un-lugar-de-pesca/> Fecha de consulta: 13 de octubre del 2020.

Lody, R. (2008). “Acarajé, comida y patrimonio del pueblo brasileño”. *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, España: Primera edición. Icaria editorial, S.A.

Pape, E. e Ixcot, L (1998) El lago de Amatitlán y sus problemas. *Economía ambiental y desarrollo sostenible: valoración económica del lago de Amatitlán*. Guatemala. FLACSO.

Redfield, R. Linton, R y Heskovits, M. (1983). “Memorandum for the study of acculturation”. Citado por *La antropología*. Bilbao: Ediciones mensajero.

Samayoa, A. (2016). *Amatitan (Tradiciones)*. Guatemala: Quinta Edición. Kolash Publicaciones.

Vargas, L. (2017) *Dinamismo y tradición en nuestras cocinas*. Revista Ecofronteras Vol. 21 No. 60. Publicaciones Ecosur.

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

## Entrevistas

Fajardo Gil, Oscar (05 y 18 de febrero; 03 de marzo de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Samayoa, J. (28 de febrero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.

Blanco, E. (28 de febrero de 2020). Entrevista. Entrevistador: Ericka Anel Sagastume García.



**Figura 1.** Proceso de cocción de la mojarra (Sagastume)



**Figura 2.** Mojarras frescas, puesto ubicado frente a la iglesia en el parque de Amatitlán (Sagastume)



**Figura 3.** Oscar Fajardo Gil, Cronista de la ciudad de Amatitlán ... y “chirinero desde 1975” (Sagastume)



**Figura 4.** Mojarra en el fogón (Sagastume)



**Figura 5.** Mojarra frita, ícono gastronómico de Amatitlán (Sagastume)

Esta publicación fue impresa en los talleres gráficos de  
Serviprensa, S.A. en el mes de noviembre de 2021.  
La edición consta de 500 ejemplares  
en papel bond 80 gramos.



## Directorio

### Autoridades Universidad de San Carlos de Guatemala

#### Rector

Pablo Ernesto Oliva Soto

#### Secretario General

Gustavo Enrique Taracena Gil

#### Director General de Investigación

Félix Alan Douglas Aguilar Carrera

#### Director del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala

Mario Antonio Godínez López

#### Investigadores titulares

Aracely Esquivel Vásquez

Deyvid Paul Molina

Armantina Artemis Torres Valenzuela

Aníbal Dionisio Chajón Flores

Abraham Israel Solórzano Vega

Byron Fernando García Astorga

#### Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos

Erick Fernando García Alvarado

Ericka Anel Sagastume García

#### Diseño y diagramación de interiores

Diagramación: Maite Sánchez

Revisión de textos: Jaime Bran

#### Fotografía de Portada

Ericka Anel Sagastume García

Avenida La Reforma 0-09, Zona 10

Teléfonos: 2231-9171 / 2361-9260 / 2360-3952

Web: <http://ceceg.usac.edu.gt/>

Facebook: <https://www.facebook.com/ceceg.usac/>