

CHO'JIN, PLATILLO TRADICIONAL DE SAMAYAC, SUCHITEPÉQUEZ

Ericka Anel Sagastume García

La comida ha dejado de visualizarse como una única necesidad para sobrevivir ya que ha adquirido connotaciones culturales. Hoy en día la alimentación se trata de un factor más que refleja identidad, y como elemento cultural responde a una vasta diversidad a lo largo de Guatemala, del tal modo que algunos alimentos comunes para unos, pueden resultar de lo más desconocido y de lo más apetecible para otros. Cho'jin, un término derivado del idioma k'iche', hace referencia a un platillo que, a pesar de compartir el término para referirse a la receta, la preparación varía en los distintos municipios del departamento de Suchitepéquez en los cuales se consume, convirtiéndose en un vivo ejemplo de que la cocina es una manera creativa de expresar la cultura. Para el caso específico de Samayac, la tradición es consumirlo durante el día

de la feria patronal en la cual se celebra a la Virgen de Concepción, el día ocho de diciembre de cada año. Sin embargo, también es posible consumirlo en cualquier otro tiempo formando parte de la gastronomía popular de la localidad. Entre sus ingredientes predomina el tomate, variedad de chiles, especias nativas y exóticas así como auténticas técnicas culinarias que reflejan la fusión de dos culturas en la gastronomía guatemalteca.

Palabras clave: Cho'jin, gastronomía, identidad, Samayac, ingredientes, tradición.

Cho'jin, traditional gastronomy of Samayac, Suchitepéquez

Abstract

Food is no longer viewed as a basic need to survive since it has acquired cultural connotations. At

present, food has become one more factor that reflects identity, and as a cultural element, it is expressed in a variety of ways throughout Guatemala. Therefore, certain foods may be considered ordinary and conventional by some persons, but unusual and appetizing by others. Cho'jin is a term that comes from K'iche' language, and refers both to a traditional dish and its cooking process. Cho'jin is prepared differently across each community in the department of Suchitepéquez, which is a vivid example of cooking as a creative way to express culture. Peculiarly in Samayac, the tradition consists in serving this plate during the patron saint's day, celebrated annually on December 8th in honor of the Immaculate Conception. Nevertheless, it may be served at any season of the year as it is part of Samayac traditional cuisine. The essential ingredients for cooking cho'jin are: tomatoes, different types of chili peppers, native and exotic spices. Finally, the traditional culinary techniques used to prepare this dish reflect that Guatemalan cuisine is a blend of two cultures.

Key Words: Cho'jin, cuisine, identity, Samayac, ingredients, tradition.

Introducción

La alimentación es un acto que abarca varias dimensiones del comportamiento social. No solo trata de la conducta del comer sino también

de otras necesidades humanas. Es así como sucede con las comidas que se consideran festivas, ya que rompen con la cotidianidad del comer, reuniendo a un grupo de individuos que participan en todo un proceso de manufactura y degustación de un platillo determinado. De esta manera, las creaciones culinarias y la alimentación enriquecen en gran medida el imaginario social de los pueblos.

El cho'jin de Samayac, Suchitepéquez, es una comida tradicional que resguarda características únicas y representa un gusto particular entre los samayaquenses. La selección de los ingredientes, la elaboración del platillo y su consumo se han convertido en manifestaciones representativas de un acto de celebración. Se trata de un platillo, emblemático que se consume durante el día de la feria local para celebrar a la Virgen de Concepción, el ocho de diciembre de cada año. Sin embargo ha cobrado cierta relevancia y popularidad para los lugareños ya que se le ha otorgado el primer lugar en relación a la gastronomía durante el evento del Carnaval de Mazatenango, de ahí que en la actualidad también lo sirven en las celebraciones de algunos matrimonios.

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

Cultura popular tradicional

La cultura popular está conformada por una dimensión que responde a las aspiraciones históricas de un pueblo en aras de la significación y preservación de la identidad individual y colectiva, las tradiciones, valores sociales, creencias y sobre todo el patrimonio, así como rasgos esenciales que presentan los sistemas culturales. Las transformaciones culturales que ella genera también impacta el quehacer cultural de las comunidades generándose cambios y alternativas para el beneficio y la calidad de vida de los comunitarios (Medina y Escalona, 2012).

La cultura popular tradicional, está constituida por aquellas manifestaciones que poseen características propias y 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 Neto, 1977: 204), de esta manera expresan la concepción del mundo y de la vida de esos 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.

El elemento popular tradicional de la cultura constituye un agente clave en las transformaciones culturales pues acarrea procesos dinámicos y

sistematizados, basados en valores, símbolos y optimización de estrategias, estructuras, procesos, que facilitan la efectividad cultural sobre la base de la participación y que por ende concluye con un cambio en diferentes ámbitos de la sociedad. En este sentido la cultura tradicional desempeña un papel importante en las acciones a ejecutar pues en ella se encuentran sustentados el sentimiento y el valor que caracterizan a un grupo, cuya convivencia ha trascendido y dejado huellas a través de la historia. Se trata del comportamiento de ideologías, valores, símbolos, conductas, convicciones que caracterizan y distinguen a los individuos como un agente en las acciones del cambio cultural.

Debido a la intencionalidad del presente artículo, hablar del arte culinario es indispensable. 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 privilegiado, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la gastronomía tradicional.

Comida e identidad

La cocina de un grupo étnico se encuentra estrechamente asociada con la historia social del mismo, así como también, de las características ecológicas de su entorno que se expresa

cuando los pueblos transforman parte de su ambiente en alimentos propios (Appadurai, 1981: 496). Desde sus inicios la antropología ha apreciado el potencial semiótico de la comida, es decir, su utilidad para el desciframiento de signos en la vida social. Esta característica de la comida proviene de dos fuentes: es una necesidad constante y a veces apremiante, que además posee capacidad para movilizar emociones en el ser humano. Por lo tanto manifiesta, más que otras acciones humanas, la condición de ser un individuo cultural (Meoño, 2008: 24).

Debido a estas características, no es de extrañar que la comida posea esa cualidad de cohesionar y dar sentido de pertenencia a ciertos grupos sociales, así como para distinguirlos de otros, sobre todo si se toma en cuenta que la etnicidad se construye en base al reconocimiento de diferencias y a la afirmación de una identidad de contraste con otros grupos, como señala el investigador Marvin Harris:

La comida [...] debe alimentar la mente colectiva antes de que entre en el estómago vacío. La comida debe alimentar el estómago colectivo antes de que pueda alimentar la mente colectiva (Harris, M. 1987:15).

Los universos de la comida contruidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad estrechamente ligada a los diversos sabores,

colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado. La aproximación a los espacios que ocupa y ha ocupado la comida en la vida de las culturas, así como las preocupaciones e interrogantes producidas por ella, conducen a un profundo y significativo terreno de la identidad de una sociedad. Los objetivos de las reflexiones sobre la comida han sido de la más variada índole: políticos, económicos, antropológicos, sociológicos, geológicos, geográficos, estratégicos, religiosos, militares, entre otros (Delgado, 2001:92)

Abordando a la gastronomía como un objeto de estudio, se relaciona al universo de la comida con otros aspectos de la comunidad, es decir que se recorre la vida de un grupo humano mediante la presencia inevitable del acto de comer. La alimentación entonces, se convierte en un referente vital de la comunidad, de un grupo, de una sociedad; en ella se alberga una historia acumulada cocinada a lo largo de mucho tiempo. Además, la comida y el comer siempre están presentes en la vida de las personas y acompañan cualquier reflexión que se haga sobre la identidad y la etnicidad de una comunidad o grupo. La comida se articula doblemente con la identidad de una cultura, está presente en los órdenes biológico, fisiológico y orgánico y a su vez se articula con el mundo de

lo simbólico, de lo significativo, en los aspectos de la representación y el sentido. Por lo tanto, es importante abordar la situación particular de la muerte y de la vida como una reflexión universal del ser humano y que en primera instancia depende del acto de comer (Delgado, 2001: 93). Esa ubicación de la comida frente a la vida permite reforzar su presencia al interior de la identidad de un grupo y la presenta como el territorio en el que se viven las diversas expresiones que se manifiestan en la sociedad.

Cho'jin símbolo de cocina festiva, familiar y colectiva

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, 2012:250). Ofelia Déleon refiere que la gastronomía es también parte de la cultura social, ya que existen comidas y bebidas que se preparan para determinada celebración a nivel familiar y colectivo, como bautizos, cumpleaños, Navidad, Semana Santa y fiestas patronales (2002:4 y 5).

Según el simbolismo que se le asigne, el tiempo en que se prepare o sirva, los ingredientes que la compongan o los significados sociales

que posea, manifiestan el espíritu festivo, sacro, ceremonial o habitual de una comida determinada. En el caso específico de Samayac, Suchitepéquez, el cho'jin cobra relevancia durante la feria patronal del pueblo, en la que cada 8 de diciembre se celebra a la Virgen de Concepción. Una cantidad muy significativa de comidas festivas han sido tomadas de la cotidianidad, sin embargo, este platillo se trata de una deliciosa genuinidad. Hoy en día no es inusual que, para la celebración de un matrimonio en el pueblo de Samayac, se sirva el cho'jin, acompañado de sus tradicionales tamalitos de masa y un jarrito de buen pinol, lo que ha hecho que también adquiera una connotación popular, pero claro está que su esencia radica durante el día de la feria patronal:

Una feria es una confluencia masiva de personas que se reúnen para celebrar un acto de religiosidad popular en el marco de una fiesta pública. Es un evento de tradición popular nacido de la unión de las culturas española e indígena y cuya expresión se realiza por medio de manifestaciones de tradición y costumbre de los pobladores de cada localidad en que [...] se realiza (Bailón, 2007: 215-216).

Roberto Vásquez Castañeda en su obra *Festividades de Guatemala*, menciona que una feria es una fiesta del tiempo social, un momento

conspicuo que se destaca, momento de conmemoración cíclica que conlleva al gozo y a la diversión. (1983:09). Como ya se ha mencionado anteriormente, Samayac celebra su feria patronal en honor a la Virgen de Concepción, el ocho de diciembre de cada año, para dicho acontecimiento es tradición que cada familia prepara y consume el tradicional plato de cho'jin.

Además de ser un platillo festivo y popular, el cho'jin surge de la cocina familiar y la cocina colectiva. La cocina familiar es aquella que suele estar bajo la gestión de una cocinera salida del pueblo, donde hay manos, recetas y procesos que trasladan la mesa del hogar a la comunidad, una genuina cocina autóctona por el hecho de poseer los saberes culinarios del pueblo (Villar, 2012: 258). En este caso, el platillo tradicional de Samayac es elaborado por las familias y es degustado en sus hogares. Sin embargo, me atrevo a decir que también surge de la cocina colectiva, ya que por parte de la iglesia católica del pueblo, se reúnen algunos miembros de la comunidad para preparar la receta, en su forma tradicional, durante los días previos a la feria patronal (Macario, S. Entrevista, 24 de mayo de 2016).

La cocina colectiva hace referencia al hecho en el que la cocina se convierte en arte de cohesión social; sucede cuando se articula fuertemente a la elaboración de una comida sacralizada, ceremonial y en este caso festiva. El ritual culinario congrega a mujeres

en grupos animosos y culturalmente solidarios. La justificación inconsciente toca la practicidad: se ayudan unas a otras, así la tarea parece más amena, pueden hablar y recordar pasajes de la vida, o algunas tienen habilidades especiales, por ejemplo chojinear (secar la carne con el calor de las brasas), envolver tamales o preparar el recado. La feria patronal y la connotación de la cocina colectiva dan la oportunidad de reunirse y platicar o simplemente porque así es la costumbre. Son espontaneidades razonables que en el fondo ocultan lo genuino del hecho culinario como expresión del imaginario colectivo (Villar, 2012:78).

El arte culinario detrás de la receta tradicional

Según los informantes el término “cho'jin”, significa “carne seca” y se deriva de los vocablos quiches cho' y jim. El chojineado alude a una técnica culinaria que consiste en poner a secar la carne al calor de las brasas. Según Tobar Morga, el proceso de chojinear tiene como objetivo que la carne obtenga otro sabor, pierda agua y que se conserve durante más tiempo (2004, 36).

En el caso específico de Samayac, este procedimiento se emplea para secar la carne, extraer toda la “sangre” a través del calor de las brasas que quedan de la combustión del “palo volador, porque ese da buena brasa” (García Quivajá, S. Entrevista, 23 de mayo de 2016). Este proceso dura aproximadamente

dos horas, empleando cinco libras de carne, aunque el tiempo dependerá de la cantidad de carne que se pretende chojinear.

La elaboración del platillo tradicional requiere de dos días. Durante el primer día se chojinea la carne (Tziam, I. Entrevista de campo 24 de mayo). Se prepara una especie de parrilla, para la cual emplean algunas varas del palo de pito. En este apartado del presente artículo vale la pena mencionar que entre los árboles que surgen de la fauna nativa de Guatemala, el pito se ha empleado para distintos fines, las flores y los brotes de las hojas tiernas son totalmente comestibles. Sin embargo las hojas y las semillas han sido utilizadas desde tiempos inmemoriales para conocer el futuro y buscar el equilibrio entre lo sagrado y lo profano, es por esto que el árbol de pito tiene un carácter encantador y de profunda significación en la cultura guatemalteca (Villar, 2005:04).

El libro de árboles mágicos y notables, hace referencia a la generalizada necesidad de los mayas, pretéritos y actuales, de predecir el porvenir. Ya sea que se trate de asegurar el éxito en la siembra, en los negocios y tratos, augurios para los viajes, curación de enfermedades o relaciones amorosas; hoy, como hace cientos de años, kaqchikeles, k'iche'és y tz'utujiles siguen confiando en personajes elegidos por las divinidades para utilizar las semillas de palo de pito

que les permite ver el futuro (Villar, 2005:43). Para otras personas, las hojas y semillas son simplemente tóxicas.

Volviendo al tema en cuestión, los informantes refieren que el empleo de una parrilla hechiza con varas de palo de pito, le brinda a la carne un sabor característico, “deben de ser varas de tres cuartos” (García, C. Entrevista de campo, 22 de abril de 2016), lo que popularmente se conoce como sazón, ni muy tierna ni seca. En el momento en que las varas de palo de pito entran en contacto con el calor de las brasas se puede observar que del centro de la corteza espumea una sustancia que es la que le brinda un sabor particular a la carne que se chojinea. “Esa es la costumbre, hay quienes usan parrilla de metal, pero le cambia el sabor” (Unce, E. Entrevista 23 de mayo de 2016).

El cho'jin se prepara de carne de res, se emplea costilla, “porque le da mejor sabor” (García Quivajá, S. Entrevista, 23 de mayo de 2016), también se emplea un corte conocido como tablón, lagarto, caña o bolovique, el cual se extrae de la pierna de la res (Quintana, J. Entrevista de campo 23 de mayo de 2016), esa es la tradición aunque como bien se sabe, quien cocina emplea su creatividad, hay quienes usan la giba del toro “porque es pura carne” (Unce, E. Entrevista 15 de abril de 2016).

Parte de la tradición es tapar con hojas de sal la carne que se está chojineando, tanto el palo de pito como

la hoja de sal contribuyen a realzar el sabor de la carne. Una vez culminado el proceso, la carne se almacena a temperatura ambiente cubriéndola en hojas de sal. Durante el segundo día se procede a lavar la carne para poder eliminar el sabor a “ahumado” (Quivajá Quich, S. Entrevista de campo 25 de mayo 2016). Después se cuece en agua condimentando con sal y cilantro. Por otro lado se pone a cocer el tomate, hay quienes emplean el tomate en tres formas diferentes, cocido, asado y crudo (Unce, E. Entrevista 23 de mayo de 2016). Empleando un comal de barro o de lata, se ponen a asar el chile guaque, chile pasa, se dora pan francés, la pimienta de castilla y la canela en el mismo utensilio de cocina.

Para que el recado quede exquisito puede emplearse el caldo que resulta del cocimiento de la carne previamente chojineada (Unce, E. Entrevista 23 de mayo de 2016). Sin embargo la tradición es triturar los ingredientes empleando la piedra de moler, dote que la mayoría de mujeres en el área rural poseen en su cocina (Dary y Esquivel, A. 1981: 2). Actualmente, se hacen valer de la tecnología culinaria empleando una licuadora para la homogeneización de todos los ingredientes del recado.

Se mezcla la carne con el recado y se dejan expuestos al calor del fuego para que sus sabores se complementen. Adicional al pan francés que se emplea, suele agregarse un poco de masa de maíz disuelta en agua, lo cual le permite al

recado adquirir una consistencia más espesa. Una de las tantas variantes del cho’jin consiste en que algunas cocineras emplean pepitoria para espesarlo, sin embargo esto no es parte de la receta original (Solval, R. Entrevista de Campo, 23 de abril de 2016).

El cho’jin no estaría completo si no se acompaña de tres tamalitos de maíz envueltos en hoja de milpa y un jarrito de fresco de pinol.

Se nixtamaliza el maíz, esto quiere decir que se realiza la cocción de la gramínea con agua y cal, para obtener principalmente el nixtamal, que después de molido da origen a la masa que servirá para la elaboración de los tamalitos. Cabe mencionar que lo que ahora se conoce como nixtamalización es un proceso que se ha realizado a lo largo de la historia y que ha permitido transformar al maíz en un alimento mejor digerible y nutritivo; Fuentes y Guzmán ya lo describe en su obra, de finales del siglo XVII, como la “diligencia de cocerlo con ceniza, y lavado en unas ollas agujereadas como las regaderas, á que llaman pichachas” (2012: 382).

La bebida que acompaña el platillo es el tradicional pinol. En Samayac es posible encontrar la composición del pinol en polvo para disolverlo en agua y no se emplea ninguna clase de endulzante, se trata de una bebida desabrida compuesta por maíz amarillo tostado, pepita de pataxte dorada y comino (Alcántara, B. Entrevista de campo, 24 de abril de 2016).

La vajilla empleada para servir el cho'jin consiste en una escudilla de barro y en un jarrito del mismo material, no se emplea ninguna clase de cubiertos para poder degustar de este exquisito platillo tradicional de Samayac.

El platillo conocido como cho'jin de Samayac es tan sabroso que incluso ha sido merecedor del primer lugar en algunos concursos que se han celebrado con motivo del Carnaval de Mazatenango (Macario, A., Entrevista de campo 25 de abril de 2016). En Suchitepéquez existe una variante del cho'jin conocido como "Caldillo de cho'jin", según los informantes es parecido al popular caldo de res pero con carne chojineada, este último es mayormente consumido en San Pablo, San Bernardino, San Sebastián. Se acompaña de algunas verduras como el güisquil, zanahoria, papa y elote y para que adquiera el color característico se emplea el colorante nativo y tradicional, el achiote. (Solval, R. Entrevista de campo 23 de abril de 2016).

Comentario final

La gastronomía, como término, envuelve un conjunto de conocimientos y actividades que se encuentran directamente relacionadas con los ingredientes, recetas, técnicas y secretos culinarios. Samayac es un pueblo de riqueza cultural y de tradiciones; entre dicha riqueza no se puede obviar a la gastronomía. La elaboración y

degustación del platillo tradicional es un reflejo de la misma.

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. Samayac no es el único destino guatemalteco en el que puede degustarse el cho'jin. Es importante hacer una distinción entre el cho'jin del área urbana de Guatemala y el cho'jin del área del suroccidente, Suchitepéquez; se trata de preparaciones que difieren totalmente en su composición, inclusive en el propio Suchitepéquez existen variantes de la receta reconocida con el mismo nombre pero cabe mencionar que ninguna logra igualar en sabor y apariencia a aquel que simboliza el festejo patronal de Samayac.

No solo es símbolo de festejo, pues al agrupar a cierto número de cocineras para desempeñar las distintas tareas que la preparación de la receta conlleva, es una viva representación de la cocina colectiva, de igual manera el hecho de plasmar en un platillo los conocimientos autóctonos de la cocinera, refleja la cocina familiar. El cho'jin, los tamalitos de maíz y el pinol sobre las manos del comensal se convierten en un reflejo de interés comunitario, familiar y festivo.

Dichos elementos gastronómicos se transforman en un claro ejemplo de que el arte culinario en Samayac constituye un elemento de cohesión social, por lo tanto, la alimentación se convierte en un marcador de la identidad comunitaria.

Es importante dar a conocer la gastronomía tradicional que representan a un grupo determinado, ya que forma parte de los elementos, que aunque no estén declarados, son parte del patrimonio, en este caso tangible e intangible, del pueblo. Uno de los objetivos es promover, entre los miembros de la misma comunidad, que dichos elementos festivos y de unidad 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 a los samayaquenses.

Referencias bibliográficas

- Appadurai, A. (1981) “*Gastro politics in Hindu South Asia*” [versión electrónica]. American Ethnologist. Volumen 8, Issue 3, 494-511 pp. Revisado el 20 de junio de 2016. Disponible en <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1525/ae.1981.8.3.02a00050/abstract>.
- Bailón C. (2007) “*La tradición de la feria*”. Guatemala: Revista tradiciones de Guatemala No. 65. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Dary, C. y Esquivel, A. (1991) “*Los artesanos de la Piedra*”. Guatemala: La tradición popular No. 85. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- De Carvahalo, N. (1999) “*Diccionario de teoría folklórica*”. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- Déleon Meléndez, O. (2002) “*La dulcería popular*”. Guatemala: Revista Galería. Año 5 No.14. Fundación G&T Continental.
- Delgado Salazar, R. (2001) “*Comida y cultura. Identidad y significado en el mundo contemporáneo. Estudios en Asia y África*”. Volúmen XXXVI, No. 1.
- Fuentes y Guzmán, F. (2012) “*Recordación Florida. Discurso, historia y demostración natural, material, mítica y política del Reyno de Guatemala*”. Tomo I. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial universitaria.
- Harris, M. (1987) “*The sacred cow and the abominable pig: Riddles or food and culture.*” Nueva York, Touchstone.
- Medina Pérez, M y Escalona Velásquez, A. (2012) “*La memoria cultural como símbolo social de preservación identitaria en contribuciones a las ciencias sociales*”. Revista No. 17 [versión electrónica] Disponible www.eumed.net/rev/ccss/17/
- Meoño Artiga, L. (2008) “*Mixtas, hot dogs y shucos. Aproximación a las transformaciones de la comida popular de la ciudad de Guatemala*”. Guatemala: Tesis de grado. Escuela

- de Historia. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Tobar Moraga (2004) “*Características microbiológicas y nutricionales de carnes chojineadas y aspectos antropológicos relacionados*”. Guatemala: Tesis de grado. Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia, Escuela de Nutrición. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Vásquez Castañeda, R. (1981) “*Festividades de Guatemala*”. Guatemala: Cuadernos de folklore. Dirección general de bellas artes. Ministerio de Educación.
- Villar Anléu, L. (2005) “*Árboles mágicos y notables de Guatemala*”. Guatemala: Artemis Edinter editores.
- Villar Anléu, L. (2012) “*La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*.” Guatemala. Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- García Quivajá, Sebastiana. Entrevista, 22 de abril de 2016.
- García Guarchaj, Carlos. (Mágico Samayac). Entrevista, 22 de abril de 2016
- Macario Quivajá, Álvaro. Entrevista, 23 de mayo de 2016.
- Macario Quivajá, Sergio. Entrevista, 25 de mayo de 2016.
- Quintana Cabrera, José Conrado. Entrevista, 23 de mayo de 2016.
- Quivajá Quich, Simona. Entrevista, 23, 24 y 25 de mayo de 2016.
- Solval García, Rosalía Francisca. Entrevista 23 de abril de 2016.
- Tziam, Irma. Entrevista, 24 de mayo de 2016.
- Unce Urizar de Pineada, Elsa Marina. Entrevista 15 de abril y 23 de mayo de 2016.

Entrevistas realizadas

- Alcántara Ortiz, Betrandi. Entrevista, 24 de mayo de 2016.

Fotografías:

- Lda. Ericka Anel Sagastume García



Compra de la carne
para preparar cho'jin en
Carnicería Quintana con
don José Conrado Quintana
Cabrera



Doña Simona Quivajá adquiriendo
los ingredientes para preparar
el recado destinado al platillo
tradicional.





Álvaro Macario Quivajá
elaborando una parrilla hechiza
con varas de palo de pito.

Corte de res conocido
como tablón



Costilla de res



Ingredientes para recado

Pan desabrido para
espesar el recado y
cilantro para dar sabor



Maíz y hojas de sal para la
preparación de los tamalitos.

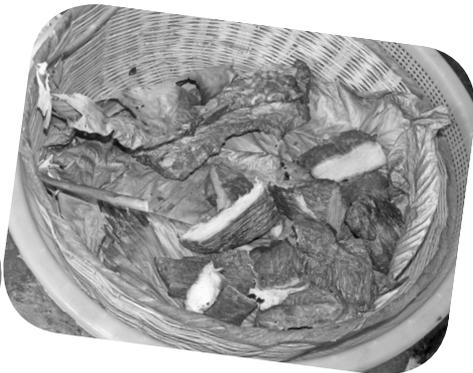
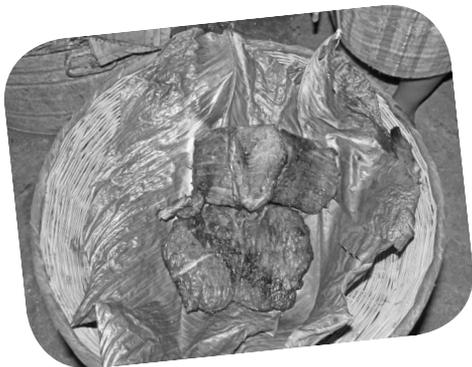
Leña de palo volador para
obtener buena brasa



Raleado de la carne
a chojinear

Proceso de chojineado
sobre varas de pito





La carne chojineada se almacena en una envoltura de hojas de sal



Procedimiento de dorar pan que se empleará para espesar el recado

Asado de chile
guaque y chile pasa



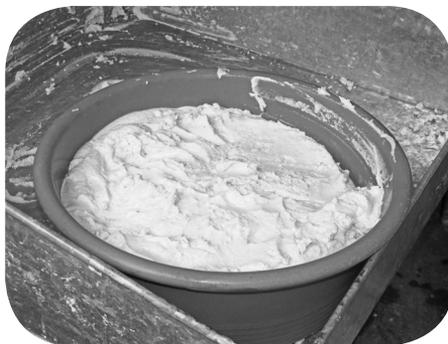
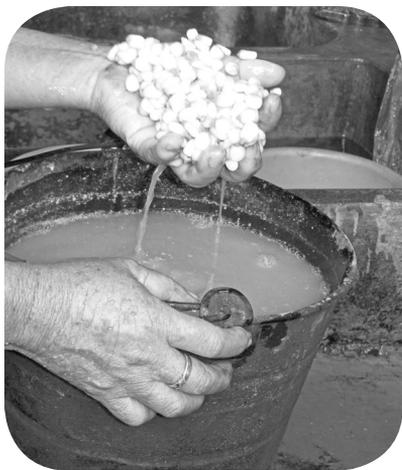
Trituración de los
ingredientes para el recado
empleando la tradicional
piedra de moler



Cocción de la carne
chojineada condimentando
únicamente con sal y cilantro



Mezcla de recado con la
cocción de la carne para
complementar sabores, olores
y texturas.



Preparación y obtención de masa para elaborar los tamalitos que acompañan al cho'jin, por la señora Rosa Angélica Macario Quivajá



Hojas de milpa para envolver los
tamalitos de masa



Elaboración de tamalitos por
la señora Betrandi Alcántara Ortíz



Elaboración de tamalitos por la señora
Betrandi Alcántara Ortíz



¡Cho'jin y pinol sobre la mesa!