

REVISTA NO 88, JUNIO 2017

TRADICIONES DE GUATEMALA



NUEVA GUATEMALA DE LA ASUNCIÓN



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala



TRADICIONES DE GUATEMALA

306

C397 Tradiciones de Guatemala / Centro de Estudios Folklóricos,
Dirección General de Investigación, Universidad de San Carlos de Guatemala.--
Vol. 44, No. 88 (junio 2017).-- Guatemala: Editorial Universitaria, 2017.
v.: Il. 21 cm.

Anual

ISSN 0564-0571

Disponible en www.cefol.usac.edu.gt

1 Microhistoria. 2. Ferias populares. 3. Jocotenango. 4. Sacatepéquez.
5. Ciudad de Guatemala. 6. Danzas 7. Gastronomía tradicional.
8. Medicina tradicional. 9. Mercados. 10. Arquitectura patrimonial

Tradiciones de Guatemala

ISSN: 0564-0571

Volumen 44 Número 88

Junio 2017

La correspondencia debe ser dirigida a:

Claudia Dary Fuentes

Centro de Estudios Folklóricos

Avenida de la Reforma 0-09 zona 10

Ciudad de Guatemala, 01010

Teléfonos (502) 23319171, 23619260.

Correo: cefol@usac.edu.gt

Página web: www.cefol.usac.edu.gt

Impreso en los Talleres de Editorial Universitaria

TRADICIONES DE GUATEMALA

Es una revista anual que divulga los resultados de investigaciones multidisciplinarias acerca de las distintas manifestaciones de las culturas e identidades existentes en Guatemala. Esta revista está dedicada a la comunidad académica nacional e internacional y al público en general. Sus ensayos y artículos son originales y se someten a una evaluación de alto nivel académico.

DIRECTORIO

AUTORIDADES UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA, USAC

CARLOS GUILLERMO ALVARADO CEREZO,
Rector

CARLOS ENRIQUE CAMEY RODAS,
Secretario General

GERARDO LEONEL ARROYO CATALÁN,
Director General de Investigación

DIRECTORA-EDITORA DE LA REVISTA
CLAUDIA DARY FUENTES

CONSEJO EDITORIAL

XOCHITL CASTRO RAMOS
Centro de Estudios Folklóricos
Universidad de San Carlos de Guatemala

ANÍBAL CHAJÓN FLORES
Centro de Estudios Folklóricos,
Universidad de San Carlos de Guatemala

OFELIA COLUMBA DÉLEON MELÉNDEZ,
Aporte para la Descentralización Cultural, ADESCA

CARLOS RENÉ GARCÍA ESCOBAR,
Aporte para la Descentralización Cultural, ADESCA

LUIS VILLAR ANLEU,
Investigador asociado al CEFOL y docente de la Escuela de Historia,
Universidad de San Carlos de Guatemala

COMITÉ EDITORIAL

JOSÉ ALEJOS GARCÍA,
Centro de Estudios Mayas, IIFL,
Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM

ALFONSO ARRIVILLAGA CORTÉS,
Dirección General de Investigación,
Universidad de San Carlos de Guatemala

JAIME TOMÁS PAGE PLIEGO
Centro de Investigaciones Multidisciplinarias
sobre Chiapas y la Frontera Sur, CIMSUR
Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM

ARTURO TARACENA ARRIOLA
Centro Peninsular en Humanidades y Ciencias Sociales,
Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN DE CUBIERTAS E INTERIORES
Edwin Roberto Salalá López, departamento de
Diseño Gráfico, Editorial Universitaria.

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA:
Los gigantes, 2016. Foto de Xochitl Anaité Castro Ramos

CONTRACUBIERTA:
Plaza e iglesia del extinto pueblo de Jocotenango en 1875.

FOTOGRAFÍA DE EADWEARD MUYBRIDGE
Cortesía Foto Rex

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA,
Centro de Estudios Folkloricos, 2017.

LOS TEXTOS PUBLICADOS EN ESTA REVISTA SON
RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE SUS AUTORES

PRESENTACIÓN

El número 88 de la revista *Tradiciones de Guatemala* del Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos, está dedicado a la ciudad de Guatemala. La mayor parte de sus artículos abordan distintos aspectos históricos, sociales, económicos, religiosos y culturales que tienen lugar en el área urbana. Los autores se centran particularmente en el barrio de Jocotenango y la feria dedicada a la Virgen de la Asunción, patrona de la capital, desde su emplazamiento en el Valle de la Ermita o de la Virgen. La interrelación entre este barrio, que hoy es una parte de la zona 2 capitalina, el centro histórico en su conjunto y el crecimiento urbano se vuelven centrales para comprender los fenómenos de cambio cultural pero también el deseo de pervivir de ciertas costumbres y tradiciones que confieren de identi-

dad a la población guatemalteca que reside en la ciudad.

El abordaje del tema es integral ya que se tratan las distintas aristas tanto del barrio así como de la festividad. La revista está dirigida a un público amplio y diverso, pero con dedicatoria a la generaciones jóvenes, quienes a través de la lectura del presente número podrán conocer las interioridades histórico culturales de este sector de la ciudad y de su principal festividad.

El primer artículo que se presenta, “La reproducción del sistema de explotación hacia los indígenas con el traslado de Jocotenango hacia la Nueva Guatemala de la Asunción” de Abraham Solórzano Vega, aborda la situación social y económica de los pueblos indígenas que se encontraban en los alrededores de la

Antigua Guatemala antes, durante y poco después de su traslado a la Nueva Guatemala de la Asunción en 1777. La utilización de la población originaria y los vejámenes cometidos por las autoridades contra los indígenas en el proceso de traslado es el centro de atención de este escrito, el cual dado su abordaje desde la disciplina histórica, se complementa muy bien con el siguiente “Arquitectura patrimonial e identidad en Jocotenango, Guatemala”, escrito por Aníbal Chajón Flores.

Chajón propone que el paisaje cultural, constituye una parte esencial de la identidad de las comunidades y de quienes las integran. De acuerdo con esta idea, el autor describe y analiza el área en donde se construyó el barrio de Jocotenango, desde mucho antes del traslado de la ciudad del valle de Panchoy al de la Ermita. El autor explica los distintos elementos que incidieron en la formación del escenario arquitectónico en que está inmersa la feria de agosto. Las calles, edificios, templos, viviendas y monumentos que se encuentran en lo que fue el barrio de Jocotenango son descritos minuciosamente. Este artículo no se limita a las edificaciones sino que además nos cuenta sobre los principales personajes que residieron allí, creando además, un paisaje de enorme riqueza social.

El antropólogo Deyvid Molina en su trabajo “Expresiones religiosas en la Feria de Jocotenango” hace referencia a las distintas formas en que se vive la religiosidad popular que se refleja durante la feria patronal de la ciudad de Guatemala. El autor describe y analiza las continuidades y las transformaciones habidas en esa compleja interrelación entre devoción, fe y diversiones populares. El trabajo de Molina constituye una aproximación histórica y antropológica a la forma en que los parroquianos han expresado su devoción a la Virgen de la Asunción, desde el siglo XVIII hasta la actualidad. Por medio de la lectura de este artículo se podrá comprender la lógica social detrás de las procesiones, así como una descripción del arte y la organización social en torno a las mismas.

El siguiente artículo de la antropóloga Xochitl Castro Ramos tiene estrecha relación con el anterior en el sentido de que trata sobre las danzas tradicionales, convites y gigantes como ricas expresiones culturales que adquieren sentido antropológico cuando se las comprende inmersas en un escenario religioso. En el escrito “Expresiones de danza tradicional y convites populares en la feria de Jocotenango, ciudad de Guatemala” Castro nos cuenta que estas danzas reflejan la manera en que los

guatemaltecos y, particularmente los creyentes en la Virgen de la Asunción, demuestran su devoción hacia la misma. El trabajo de Castro se aproxima también a la organización social de los vendedores quienes patrocinan la danza de Los Seis Toritos y el convite de Los Abuelitos. Asimismo se indagó acerca del origen de las danzas de los gigantes y su ejecución en la ciudad de Guatemala. La autora analiza estas manifestaciones danzarias y los convites como una manera en que la cultura se adapta y transforma en el contexto citadino, en vez de verlas como simples reminiscencias del pasado.

De la antropóloga Aracely Esquivel Vásquez se presenta el artículo “Las artesanías en las ferias de Jocotenango, Sacatepéquez y ciudad de Guatemala en la actualidad” en el cual la autora describe y compara las artes y artesanías presentes durante la feria del antiguo Jocotenango próximo a la Antigua Guatemala; así como también las que aún se encuentran en la feria que se instala cada año durante el mes de agosto en la zona 2 de la ciudad de Guatemala. Esquivel explica la procedencia de los vendedores y de los productos que se comercializan en ambos lugares, identificando que existe mayor variedad de artículos en la vieja Jocotenango que en la gran ciudad, la cual recibe el influ-

jo de mercancías industriales que compiten irremediablemente con las artes populares. El contenido de este trabajo de investigación antropológico se complementa con el de Ericka Sagastume García, quien describe con minuciosidad las comidas y golosinas presentes en la mencionada feria. La autora también aborda la feria de Jocotenango (en Sacatepéquez) y la que se instala en la Avenida Simeón Cañas, en la zona 2 capitalina. En “La feria de Jocotenango y su gastronomía” Sagastume da cuenta desde el pequeño puesto de dulces hasta los comedores más grandes que ofrecen un variado menú de platillos tradicionales de Guatemala, particularmente de su área central. Su recuento culinario no evade mencionar que estos platos tradicionales están presentes lado a lado con comidas de influencia mexicana, norteamericana y de otras procedencias que desde hace varias décadas han ido transformando los gustos y hábitos alimenticios de los guatemaltecos por efecto de la globalización.

La revista cierra con un artículo de Byron García Astorga en el que aborda algunos aspectos históricos del mercado central ubicado detrás de la Catedral Metropolitana, así como de las plantas medicinales que allí pueden comprarse. Los mercados cantonales de la ciudad, según el

autor, se convierten en una suerte de farmacia popular para los usuarios o compradores quienes pueden adquirir allí y a bajo costo, distintas plantas o productos derivados de animales que son empleados para aliviar distintas enfermedades y achaques. Al mismo tiempo, los vendedores de estos productos son consejeros de salud para sus clientes. En su artículo, “Importancia del Mercado Central y su relación con las dinámicas de pervivencia de la Medicina Tradicional”, el autor afirma que respalda sus ha-

llazgos en la psicología social, afirmando que esta contribuye a explicar el fenómeno de persistencia de ciertas prácticas médicas tradicionales que pueden ser observadas en el citado lugar.

Con esta revista, el Centro de Estudios Folklóricos de la Universidad de San Carlos contribuye al conocimiento y difusión de algunas particularidades histórico-culturales y sociales del barrio de Jocotenango, de la principal festividad popular de la ciudad de Guatemala y otros aspectos del centro histórico.

Claudia Dary Fuentes

LA FERIA DE JOCOTENANGO Y SU GASTRONOMÍA

Ericka Anel Sagastume García
Centro de Estudios Folklóricos
Universidad de San Carlos de Guatemala

Resumen

Durante el mes de agosto, en la ciudad de Guatemala, se conmemora a la Virgen de la Asunción celebrándose la feria patronal. Un acontecimiento que en sus inicios tuvo un carácter hípico-ganadero y que probablemente no fue sino hasta en el periodo de 1945 a 1954 que se posicionaron las “ventas típicas”. Se trata de un acontecimiento de encanto particular ya que es un vivo reflejo de tradiciones, sin menospreciar su exquisita gastronomía. La feria de Jocotenango resulta ser un acontecimiento ideal para dar un paseo, compartir tanto con la familia como con los amigos, y por supuesto deleitar los sentidos con aromas y sabores tradicionales de aquellos platillos característicos de una feria.

Al transitar por toda la Avenida Simeón Cañas, en la ciudad capital, como en el parque central del municipio de Jocotenango, Sacatepéquez, es posible observar puestos de venta de comidas, antojitos y postres tradicionales que destacan por ser el más sencillo o incluso hasta aquel que parece ser una pequeña sucursal de algún comedor formal. Sin embargo, actualmente también se han posicionado puestos que ofrecen distintos productos comestibles como pizza, papas fritas, hamburguesas, tacos mexicanos, entre otros; reflejándose la influencia de la globalización en un evento de antaño y tradición popular.

Palabras clave: Jocotenango, gastronomía, comida, tradición, feria, fiesta.

Abstract

During the month of August, in Guatemala City, the Virgin of the Assumption is celebrated and the patronal fair is celebrated. An event that in its beginnings had an equestrian-livestock character and it probably was not until the period from 1945 to 1954 that the “typical sales” were positioned.

It is an event of particular charm since it is a living reflection of traditions, without neglecting its exquisite gastronomy. The Jocotenango fair proves to be an ideal event to take a walk, to share with family and friends, and of course to delight the senses with aromas and traditional flavors of those dishes characteristic of a fair.

When traveling throughout the Simeón Cañas, as in the central park of the municipality of Jocotenango, Sacatepéquez, it is possible to observe stalls selling traditional foods and desserts that stand out for being the simplest or even to what seems to be a small branch of some formal dining room. However, nowadays they have also positioned positions that offer different edible products like pizza, chips, hamburgers, Mexican tacos, among others; Reflecting the influence of globalization on an event of yesteryear and popular tradition.

Keywords: Jocotenango, gastronomy, food, tradition, fair, party.

Introducción

La tradicional feria de Jocotenango, en honor a la Virgen de la Asunción, patrona de la Ciudad de Guatemala, se ha convertido a lo largo del tiempo en un punto de encuentro en el que se mezcla la religiosidad con el arte culinario. En el municipio de Jocotenango, Sacatepéquez y en la ciudad de Guatemala, días previos al 15 de agosto, se posicionan estantes que, entre muchos, exhiben una vasta variedad de dulces, antojitos y comidas populares de feria para que durante esos días y en el día festivo, los capitalinos y turistas que asisten a la Avenida Simeón Cañas e Hipódromo del Norte, en la zona 2, deleiten su paladar.

Todo aquel que visita la feria de Jocotenango tiene la oportunidad de degustar sabrosos antojitos, postres y platillos tales como un elote loco, unas tostadas, churros, plataninas, un buen plato de caldo de gallina, revolcado o garnachas y por último saborear un delicioso postre que van desde una simple canillita de leche, una manzana caramelizada o una buena porción de buñuelos con miel, por mencionar algunos.

En el presente artículo se da a conocer la gastronomía que envuelve a

una feria patronal, en este caso la que se ofrece en Jocotenango, Sacatepéquez y Jocotenango ciudad de Guatemala, Hipódromo del Norte, zona 2. El objetivo principal en esta investigación fue observar y reconocer los distintos productos gastronómicos que hoy en día ofrece dicho acontecimiento. Para éste fin se empleó el método de la investigación cualitativa en las técnicas de: observación participante y no participante, entrevista estructurada y revisiones bibliográficas que posterior a una sistematización y análisis, permitieron dar estructura al presente artículo que destaca parte del folklore y cultura popular guatemalteca.

Las ferias

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, p. 215-216). Roberto Vásquez Castañeda en su obra *Festividades de Guatemala*, menciona que una feria es una fiesta del tiempo social, un momento conspicio que se destaca, momento de

conmemoración cíclica que conlleva al gozo y a la diversión. (1983, p 09).

Según Ofelia Déleon, el término feria hace alusión “a un mercado no permanente en el cual se venden diversos artículos; generalmente se encuentra ubicada en una plaza pública o en los atrios de los templos”. Así mismo indica que las ferias en el área que corresponde a la región de Mesoamérica guardan cierto parecido con los mercados prehispánicos (1985, p. 7).



Figura 1. Algodones de azúcar. Sagastume, agosto 2016.



Figura 2. Visitantes que participan de las distintas actividades de la feria de Jocotenango. Sagastume, agosto 2016.

Comúnmente a las ferias llegan y se posicionan todo tipo de vendedores, algunos ambulantes, y otros quienes empleando láminas de zinc, madera, tela de manta y lienzos de nylon, construyen sus puestos de comercio. Dicha actividad, además de las de índole social, religiosa y cultural, hace que una feria adquiera un carácter puramente mercantil, ya que se comercializan productos de la localidad así como de otras regiones. Según Jesús Gómez Serrano, las ferias fueron, “desde sus orígenes en la Europa medieval, eventos tendientes a organizar y favorecer el comercio, de hecho, para casi cualquier historiador, el término mismo está asociado clara e inequívocamente a la vida económica” (Gómez, 1985, p. 6).

En Guatemala, las ferias están asociadas a las festividades del Santo Patrono, en donde el regocijo es el marco de romper con la cotidianidad. “La feria da vida a los pueblos y proporciona diversión a toda su gente, aún a la más humilde” (Cosío, 1974, p. 625). El entusiasmo de los asistentes es exuberante. Existe entre los espectadores y comerciantes la emoción y sentimiento por comprar, comer y bailar. Como bien lo menciona Hurtado (1969, p. 57), “No puede haber tristeza en ese ambiente, es un desbordamiento de vida íntima y de alegre optimismo”.

La feria denominada “de Jocotenango”

La ciudad capital de Guatemala y el municipio de Jocotenango, Sacatepéquez, celebra durante el mes de agosto su feria patronal dedicada a la virgen de la Asunción. Entre juegos y comidas, las familias guatemaltecas suelen vivir la tradicional Feria de Jocotenango cuyo origen se remonta a la época de la Colonia.

Fuentes y Guzmán en su obra *Recordación Florida*, refiere que en Jocotenango se realizaba la fiesta titular que tenía como patrona a la Virgen María, fiesta que contaba con bailes y una feria importante. “Mantienen los indios de este pueblo, los guachibales, que es fiesta particular del santo devoto y abogado de cada

uno, que celebran con misa y procesión y en que generalmente los indios tienen especial devoción y costumbre...” (2012, p. 391). El término “guachibales” lo explica Pedro Cortés y Larraz como “engaños y reuniones de los indios para la práctica de sus ritos idolátricos” (1958, p. 4).

Celebra como titular de este pueblo de la Asunción de la Virgen María, Nuestra Señora, y dura la fiesta, baile y feria de gran provisión desde la víspera, día 14 hasta 31 de agosto con gran concurso de paseo a que el Presidente, oidores, nobleza y pueblo de Goathemala concurren, fuera de infinitos indios de los corregimientos que vienen por convite de los de Jocotenango y otros a el dispendio de sus géneros y tejidos, jarcia, especias, jícaras, frutas y otras cosas que considerada esta feria de veinte y tres días, importa su recambio mucha y preciosa cantidad de pesos...” (1932:393).

De manera que en el pueblo de Jocotenango, situado en la periferia de la antigua ciudad de Guatemala, los indígenas celebraban con una feria la fiesta patronal de la Virgen de la Asunción. (Déleon, 1983, p. 15). Durante julio de 1773 la ciudad de Santiago de Guatemala fue destruida trasladándose al Valle de la Ermita, el pueblo de Jocotenango también se

trasladó al mismo lugar estableciéndose en su ubicación actual.

Comida de feria

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 p, 250).



Figura 3. Hilachas que se ofrecen en los puestos más formales de la feria. Esquivel, agosto, 2016.



Figura 4. Tacos. Sagastume, agosto 2016.

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, p. 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 la feria de Jocotenango celebrada en la ciudad de Guatemala y en el municipio de Jocotenango, parte de la gastronomía guatemalteca cobra relevan-

cia. Una cantidad muy significativa de comidas han sido tomadas de la cotidianidad, sin embargo la esencia permanece durante la semana de la feria patronal convirtiéndolos en una tradición gastronómica.

Como ya se ha mencionado anteriormente, la ciudad de Guatemala y el municipio de Jocotenango, Sacatepéquez, celebra su feria patronal en honor a la Virgen de la Asunción, el 15 de agosto de cada año, y para dicho acontecimiento muchas personas, comúnmente familias, colocan sus puestos de venta de alimentos, antojitos y postres populares guatemaltecos, actividad que se ha convertido en una tradición así como una fuente de ingresos.

Aquellos platillos formales, antojitos y postres que ofrece la feria de Jocotenango surgen 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, p. 258).

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. La comida de feria parte de la cocina familiar y colectiva y que en la preparación de los alimentos siempre participa un grupo animoso de familiares o amigos que colocan sus puestos de comida que ofrecen a los visitantes. La feria patronal y la connotación de la cocina colectiva dan la oportunidad de reunirse y platicar o simplemente porque así es la costum-

bre. Son espontaneidades razonables que en el fondo ocultan lo genuino del hecho culinario como expresión del imaginario colectivo (Villar, 2012 p. 78).



Figura 5. Papas fritas. Sagastume, agosto 2016.

Lo que ofrece la feria de Jocotenango

Visitar la feria de Jocotenango forma parte de las costumbres arraigadas de los guatemaltecos; no solamente acuden a visitar y venerar a la Virgen de La Asunción, sino también a participar de los juegos mecánicos y de otro tipo, y a deleitarse los sentidos con agradables olores y sabores que emanan de la gastronomía de feria.

Los dulces que se conocen como “de feria” abundan en muchas varie-

dades. Casi todos aquellos que posicionan sus coloridos puntos de venta son originarios de Chimaltenango y se dedican a visitar las distintas ferias de Guatemala y vender los confites como medio de subsistencia.



Figura 6. Higos, camote y chilacayote en dulce. Sagastume, agosto 2016.



Figura 7. Manzanas caramelizadas decoradas con anicillos de colores. Sagastume, agosto 2016.



Figura 8. Dulces populares. Sagastume, agosto 2016.



Figura 9. Dulces y panitos de feria. Sagastume, agosto 2016.

Son tantas las opciones que la feria de Jocotenango ofrece que resulta inevitable acercarse y degustar alguna. Los mazapanes, canillitas de leche, cocadas, colochos de guayaba, etc. son tan atractivos a la vista que resultan muy tentadores. Además de los dulces también se ofrecen los “panitos de feria”, tan característicos por el color que le brinda el achiote en su preparación.

A continuación se detalla el origen de los confites que forman parte de la tradición gastronómica de la feria de Jocotenango, aunque como se mencionó anteriormente, quien los vende proviene de Chimaltenango, ellos se encargan de comprarlos, embolsarlos y ofrecerlos al consumidor final.

En cuanto a los postres tradicionales, se ofrecen buñuelos, humeantes torrijas que hierven en grandes peroles de miel, mole de plátano, plátanos fritos y manjar. De igual manera, existen otros puestos que ofrecen churros cubiertos de azúcar, chocolate o dulce de leche, manzanas caramelizadas o cubiertas de chocolate decoradas con anisillos de vistosos colores, actualmente también hay muñequitos elaborados de angelitos y angelitos cubiertos de chocolate (marshmallow o malvavisco). Estos últimos desentonan un tanto con lo que se conoce como tradicional ya que forma parte de una influencia internacional que hoy en día también se ve reflejada en la “gas-

Producto	Origen
Panitos de feria, dulce de coco, matagusano.	Chimaltenango
Chancaca	Ciudad Vieja, Sacatepéquez
Mazapán, pepitoria, dulce de coco, bocadillo de colores	Amatitlán, Guatemala.
Conserva de coco y otros dulces de colación	Esquipulas, Chiquimula.
Anicillos pintados	Santa Rosalía y San Jorge, Zacapa
Rosarios de tusa	San Martín Jilotepeque, Chimaltenango.

Fuente: Sagastume, 2016.

tronomía de feria”. Sin embargo han cobrado popularidad en los últimos años y es común encontrarlos tanto en el evento celebrado en la Nueva Guatemala de la Asunción como en el mismo municipio de Jocotenango Sacatepéquez.



Figura 10. Torrejas. Sagastume, agosto 2016.



Figura 11. Churros, Sagastume, agosto 2016.

Las ventas de comida son muchas, las calles se impregnan de aromas incitantes para los sentidos. Es posible encontrar elotes cocidos o asados, también los tradicionales elotes locos, chicharras, plataninas recién fritas. De igual manera se ubican otros puestos que parecen ser la sucursal de algún comedor formal en donde se ofrece pepián, jocón, caldo de gallina, revolcado, un succulento plato de garnachas, refrescos y licuados de fruta, agua pura y bebidas carbonatadas que también han cobrado popularidad desde hace ya varios años.

Mientras más se camina, más opciones se encuentran. Hay puestos que ofrecen los tradicionales atoles de elote, arroz en leche o arroz con chocolate, tostadas de frijol, guacamol, salsa de tomate, enchiladas, chuchitos, rellenitos, entre otros. Existen otros puestos que en su publicidad ofrecen “tacos mexicanos”, papas fritas y pizza, todos preparados en el instante que el comensal lo solicite. Sin embargo rompen con la cotidianidad y tradición de la feria agostina aunque en la actualidad es común ubicarlos en el evento por la popularidad y demanda que ostentan.



Figura 12. Elotes asados. Sagastume, agosto 2016.



Figura 13. Tradicionales garnachas de feria.

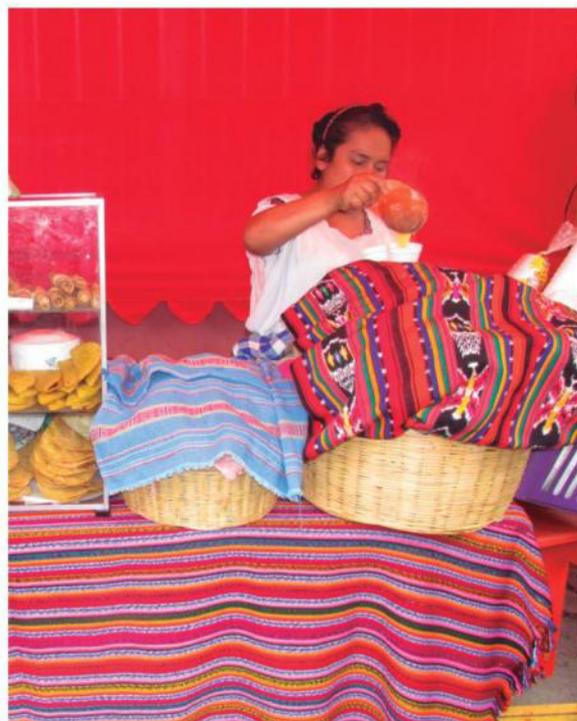


Figura 14. Atoles y antojitos. Sagastume, agosto 2016.



Figura 15. Pizzería. Sagastume, agosto 2016.



Figura 16. Plataninas. Sagastume, Agosto 2016.

Comentario final

La feria de Jocotenago es una fiesta que permanece en el imaginario colectivo de la Nueva Guatemala de la Asunción y del municipio de Jocotenango, Sacatepéquez. Se caracteriza por ser un evento de carácter religioso y popular que se celebra con júbilo y arraigada tradición. Según la historia, en sus inicios mantuvo un carácter hípico-ganadero y de comercialización. Esto último continúa vigente ya que para muchas personas e incluso familias significa “trabajo”, pues hay quienes se dedican a ir de feria en feria, ofreciendo productos en venta.

La gastronomía popular o de cualquier otro tipo siempre será un fenómeno de cohesión social pues

invita a reunirse y compartir entre familias y amigos no solo para deleitarse con los sabores y aromas inigualables de la comida guatemalteca, sino también como un medio de subsistencia para aquellos que se reúnen para preparar y ofrecer en venta algún exquisito platillo. Hoy en día, las ferias han resultado ser sucesos que se caracterizan por los alimentos que en ellas se ofrecen, los mismos que forman parte de la gastronomía guatemalteca cotidiana pero que en conjunto se denominan como “comida de feria”, razón por la que se han dejado de preparar en el hogar provocando que el comensal espere con ansias un evento de dicha índole para poder deleitar su paladar.

Si bien la feria se ha mantenido a través de los años, ha manifestado cambios, en cuanto a gastronomía se refiere, ya que ha dado cabida a la influencia internacional ofreciendo productos comestibles que rompen con la tradición pero que han cobrado popularidad al ser demandados y consumidos por los mismos guatemaltecos. Sin embargo esto último no ha denigrado a la gastronomía tradicional que se mantiene vigente y atractiva para los mismos guatemaltecos como para todos aquellos que visitan y gustan de la feria de Jocotenango.

Referencias

- 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.
- Cortés y Larraz, P. (1,958). *Descripción geográfico-moral de la diócesis de Goathemala*. Tomo I. Guatemala. Tipografía Nacional de Guatemala. Centro América.
- Cosío, D. (1974). *Historia Moderna de México*, La República restaurada, Vida Social, México: editorial Hermes.
- De Fuentes y Guzmán, F. (2012) *Recordación Florida. Discurso historial y demostración natural, material, militar y política del Reyno de Guatemala*. Tomo I. Guatemala: Universidad de San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria.
- Déleon, O. (1985). Aplicaciones educativas de las fiestas populares. Guatemala: *La Tradición Popular*, 55. Guatemala: CEFOL/USAC.

Gómez, J. (1985). *Mercados, Artesanos y toreros. La feria de Aguascalientes en el Siglo XIX*. México: Instituto cultural de Aguascalientes.

Vásquez Castañeda, R. (1981) “Festividades de Guatemala”. Guatemala: *Cuadernos de folklore*.

Dirección general de bellas artes.
Ministerio de Educación.

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