

## PRESENTACIÓN

**Tradiciones de Guatemala** es una revista del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala –Ceceg– de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Es de publicación anual y divulga los resultados de investigaciones multidisciplinarias sobre las distintas manifestaciones de las culturas en Guatemala. El Ceceg estudia las dinámicas culturales actuales 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.

La Revista 94, en su contenido brinda los aportes de los distintos investigadores del Ceceg, iniciando con el estudio titulado “Organización de la cofradía de Santo Domingo de Guzmán del municipio de Mixco (2018-2019) y su participación política”, elaborado por Abraham Solórzano Vega, quien analiza el proceso histórico de la cofradía como expresión mixta de organización comunitaria y religiosa, pero también

con importancia a nivel de los procesos económicos y sociales locales. Una figura organizativa ancestral que fusiona expresiones precolombinas con procesos heredados de la religiosidad y cultura peninsular que subsiste en la actualidad todavía con mucha importancia en varias localidades de Guatemala.

La religiosidad popular y su vínculo con el proceso de salud-enfermedad es abordado en el estudio “Santo Domingo de Guzmán, el caso de milagros y su relación con la medicina tradicional” elaborado por Byron García Astorga.

Aníbal Chajón Flores realizó el estudio “Origen e historia de la celebración de la Virgen de Morenos, Mixco” en el cual se analiza a detalle la importancia de dicho proceso y su dinámica histórica y cultural a través del tiempo a la actualidad.

En muchos pueblos de Guatemala la costumbre de usar la pirotecnia en las celebraciones es muy común. Es una tradición importada pero que ha sido adaptada y conservada hasta ahora

en muchas regiones principalmente rurales del país y para Mixco no es la excepción. Para indagar en el proceso cultural relacionado con ello, se elaboró el estudio sobre el “Uso de la pirotecnia en honor a la Santísima Virgen del Rosario de Morenos, Mixco” por parte de Aracely Esquivel Vásquez.

Las fiestas patronales en los pueblos de Guatemala son todavía eventos muy esperados por los habitantes locales, y son momentos en que la población aprovecha para organizar diversas actividades recreativas y culturales. La festividad de la Virgen de Morenos es una de las más importantes dentro del complejo calendario de actividades del catolicismo tradicional mixqueño. Deyvid Molina, en el artículo “La festividad de la Virgen de Morenos de Mixco a través de las crónicas periodísticas”, aborda la cobertura que tuvieron, en los medios impresos, las fiestas en honor a esa advocación mariana, entre 1938 y 2000.

En aspectos de la religiosidad popular y la tradición es muy importante la dinámica de la oralidad de las poblaciones, por lo que se realizó el estudio “Relatos de la Virgen de Morenos y otras devociones

importantes en la ciudad de Mixco” por parte de Erick García.

“La gastronomía que gira en torno a las festividades de la Virgen de Morenos ciudad de Mixco, Guatemala”, es el título del estudio realizado por Ericka Sagastume en el cual se realiza un recorrido desde la perspectiva holística, del proceso de producción de alimentos ligados a la celebración religiosa, en donde nuevamente se combinan elementos de la cultura precolombina en fusión con la cultura gastronómica heredada de la invasión española.

“El lado divertido del ritual: Los convites del centro histórico de la ciudad de Mixco” es el título del estudio que presenta Xochitl Castro Ramos, en el cual se rescatan las características principales de esta importante expresión cultural y sus dinámicas a través del tiempo y la actualidad, en donde se analizan las particularidades de los grupos de bailadores y los significados actuales de la tradición convitera.

*Mario Antonio Godínez López*  
*Director*

*Centro de Estudios de las Culturas  
en Guatemala –CECEG–*

# LA GASTRONOMÍA QUE GIRA EN TORNO A LAS FESTIVIDADES DE LA VIRGEN DE MORENOS, CIUDAD DE MIXCO, GUATEMALA

*Ericka Anel Sagastume García*

## Resumen

**D**urante el mes de enero, en la ciudad de Mixco del departamento de Guatemala, se conmemora a la Santísima Virgen del Rosario, conocida popularmente como “La Virgen de Morenos”. Se trata de un acontecimiento histórico, de encanto particular, que representa un vivo reflejo de las tradiciones, que por supuesto dan relevancia a ciertos elementos de la exquisita gastronomía guatemalteca, específicamente los tamales colorados y negros, el fresco de canela y la tradicional horchata, que no pueden faltar para el deleite del paladar mixqueño. Aquellas festividades en las que interactúan elementos culturales, populares, tradicionales y por supuesto religiosos, en cualquier parte de Guatemala, conforman un escenario ideal y que dan lugar a hechos en los

que afloran las devociones, dar un paseo, compartir tanto con la familia como con los amigos, y por supuesto agradar a los sentidos con aromas y sabores tradicionales de aquellos platillos, tradicionales y populares que se hacen presentes y se convierten en un módulo característico de una feria.

**Palabras clave:** Virgen de Morenos, gastronomía, tamales, canela, horchata, feria.

## Abstract

During January, in city of Mixco in the department of Guatemala, the Blessed Virgin of the Rosary, popularly known as “The Virgin of Morenos”, is commemorated. It is a historical event, of particular charm, which represents a living reflection of the traditions and give relevance to certain elements of the exquisite Guatemalan gastronomy, specifically the red and

black tamales, the cinnamon drinks and the traditional horchata. , which cannot be missed for the delight of the Mixquean palate. Those festivities in which cultural, popular, traditional and of course religious elements interact, in any part of Guatemala, make an ideal setting and give rise to events in which devotions emerge, take a walk, share with the family and with friends, and of course pleasing the senses with the traditional aromas and flavors of the dishes, traditional and popular that are present and become a characteristic of a fair

**Keywords:** *Virgen de Morenos*, gastronomy, *tamales*, cinnamon, *horchata*, fair.

### Introducción

Parte de las tradiciones heredadas por los antiguos pobladores se mantienen vigentes y como consecuencia, la actual Ciudad de Mixco del departamento de Guatemala conforma un mosaico de cultura en donde su gastronomía forma parte de una expresión de arte manifiesta entre sus pobladores. Sin embargo, ante la influencia de la acelerada globalización, surge la necesidad de rescatar y poner en valor aquellas prácticas culturales que incluyen elementos de la gastronomía local y en general a la gastronomía guatemalteca.

La feria que se celebra durante el mes de enero en la población de la actual Ciudad de Mixco es una tradición que

ha pervivido en el imaginario colectivo por más de cinco siglos. Se trata de una actividad de carácter religioso y popular que imprime significativa importancia a ciertas representaciones de la gastronomía guatemalteca y otros aspectos y elementos que hoy en día se consideran tradicionales por haber sido heredados de los europeos durante la conquista del territorio.

Ante la influencia de la acelerada globalización, surge la necesidad de rescatar y poner en valor aquellos aspectos de la gastronomía tradicional que giran en torno a las celebraciones en honor a la Santísima Virgen del Rosario de Morenos, ya que se trata de un acontecimiento relevante que reúne a la población mixqueña, sin hacer distinción de generaciones, razón por la cual se considera necesaria su divulgación; en cuanto al aspecto gastronómico se refiere, uno de los objetivos es dar a conocer las representaciones culinarias que por raigambre han sido partícipes de la festividad demostrando el sincretismo de culturas que se manifiesta en todas las representaciones de carácter religioso, tradicional y popular en donde la gastronomía cumple un papel importante como un elemento sacralizado, festivo y cotidiano.

Para realizar este trabajo se emplearon algunas técnicas de la investigación cualitativa, entrevistas estructuradas, observación participante, observación no participante, las cuales

se implementaron durante el trabajo de campo, así como las consultas de los referentes teóricos pertinentes. Durante los meses comprendidos entre enero y mayo del año 2019, se efectuaron cuatro visitas de campo a la Ciudad de Mixco en donde se entrevistó a miembros y ex miembros de la Cofradía de Morenos, personajes representativos de la Casa de la Cultura en Mixco, quienes aportaron información valiosa para la elaboración del presente artículo.

### **Tradiciones de Mixco**

En este espacio cabe mencionar algunas de las tradiciones mixqueñas que se encuentran estrechamente relacionadas con la gastronomía local y por lógica con la cocina popular y tradicional guatemalteca. Durante el último domingo del mes de enero, los mixqueños celebran con mucha devoción la fiesta en honor a la Virgen del Rosario de Morenos, toda la ciudad se viste de color, se acentúan las ventas de dulces tradicionales, degustación de tamales, horchata y agua de canela; música y fuegos artificiales. Para el mes de agosto, Mixco también se viste de gala para celebrar a su respetable patrono, Santo Domingo de Guzmán.

En cuanto al aspecto gastronómico se refiere, cabe mencionar que los tamales conforman una de las comidas tradicionales que en Mixco se han elaborado a manera de considerarse

un elemento culinario auténtico, por lo que año con año, su producción se hace con especial esmero y dedicación para lograr una receta que sea inigualable en cualquier otro lugar de Guatemala. Tanto los tamales colorados como el tamal negro forman parte de la gastronomía insigne de las festividades en honor a la Virgen del Rosario de Morenos, constituyendo así a un elemento de la cocina cotidiana tradicional en un elemento de la gastronomía festiva y ceremonial (Flores, 2019).

El chocolate es otro símbolo muy representativo de la gastronomía de Mixco, el 07 de septiembre de 2009, el chocolate de Mixco y su proceso artesanal de elaboración fueron declarados Patrimonio cultural intangible de la nación (Gómez, 2019). Según lo observado durante el trabajo de campo, en este sentido cabe mencionar que la producción de chocolate en Mixco se debe tanto a la labor femenina como masculina ya que el tratamiento previo a la manufactura de las tabletas de chocolate, se realiza en algunos molinos que procesan el cacao, dichas tareas son ejecutadas por la fuerza masculina, siendo el arte manual de las mujeres el de amasar, dar forma y empaquetar las tabletas que destinan a la venta para la preparación de la tradicional y ancestral bebida.

Otros sabores privilegiados de este sector lo conforman el chicharrón

y el tradicional caldo colorado, este último resulta ser el platillo insigne que acompaña la festividad del patrón Santo Domingo de Guzmán (Coromac, 2019).

En cuanto a la confitería tradicional y popular, Mixco también ha sido reconocido por la producción artesanal de dulces (Gómez, 2019). Decenas de familias se dedican a tan delicada labor y venta, destacan entre sus representaciones los cuadritos de leche, café con leche, cocadas, canillitas de leche, mazapán, bolitas de tamarindo, por mencionar algunas variedades. Cabe mencionar que el tema de la confitería tradicional y popular merece un artículo dedicado únicamente a tan preciada labor artesanal, dignas representaciones de la gastronomía mixqueña.

### **Los alimentos y sabores de la feria de la Virgen de Morenos**

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, pág. 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. (Castañeda, 1983, pág., 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, pág. 7).

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, (1985, pág., 6) 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”.

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, pág. 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 “No puede haber tristeza en ese ambiente, es un desbordamiento de vida íntima y de alegre optimismo” (1969, pág.57).

En lo que a la feria en honor a la Virgen de Morenos se refiere, durante los primeros días del mes de enero de cada año, el casco urbano de Mixco se pinta como escenario en el montaje de juegos mecánicos y venta de alimentos populares, antojitos y dulces tradicionales que le otorgan colorido especial a este suceso.

La comida de las fiestas, ferias y jolgorios, celebraciones y festejos cosmopolitas, 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 pág, 250).

Ofelia Déleon (2002, pág. 4 y 5), 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. 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 las festividades en honor a la Virgen de Morenos de la Ciudad de Mixco, parte de la gastronomía guatemalteca cobra relevancia. Comidas y bebidas tomadas de la cotidianidad y la cocina familiar, específicamente los tamales negros y colorados, agua de canela y el refresco de horchata, son las representaciones culinarias protagonistas en el deleite sensorial de los fieles devotos. Sin embargo, la esencia permanece durante el mes de enero y en las frecuentes pasaditas para recibir a la imagen convirtiéndose así en una tradición gastronómica. Dichas representaciones de la cocina guatemalteca que identifican estas festividades salen a relucir durante el domingo y lunes previos a la ceremonia de cambio de cofradía y entrega de insignias.

Sin embargo, como se ha mencionado anteriormente, tanto el mayordomo como la primera capitana de la cofradía, deben recibir una pasadita de la Virgen en sus hogares respectivos; así mismo, se debe atender a todos los acompañantes de la pasadita y es en este momento en el que sale a relucir uno de los elementos gastronómicos que giran en torno a las festividades de la Virgen de Morenos. Según el cronista mixqueño y presidente de la Casa de la Cultura de la ciudad de Mixco, Osberto Gómez (2019), años atrás se ofrecía una taza de “caliente”, que no es más que una exquisita bebida a base de jengibre, achiote y canela, en apariencia muy parecido al tiste, sin duda alguna por el color que le proporciona el legendario achiote, y que se servía en jícara. El término correcto para referirse a ella es “batido”, sin embargo, se ha popularizado como “caliente”. En este sentido se puede analizar que dicho término popular puede derivarse muy probablemente por las propiedades termogénicas que le confieren al organismo los ingredientes que la conforman (canela y jengibre), además es una bebida que por lo general se prepara y degusta durante las temporadas de frío y también en aquellas actividades dedicadas a la Santísima Virgen, no necesariamente a la Virgen de Morenos. Según pláticas con algunos informantes durante el trabajo de

campo, lo que hoy en día se ofrece en las pasaditas de la Virgen de Morenos es el agua de canela y la horchata; resulta ya muy improbable degustar el caliente en dichos acontecimientos (Flores y Velásquez, 2019).

Al hacer referencia al agua de canela y a la horchata, inclusive al mismo “caliente o batido”, una vez más sale a relucir el hecho de que la gastronomía guatemalteca y muchos de los platillos y bebidas que la conforman, son el resultado de un sincretismo cultural, pues al analizar a grandes rasgos cada uno de los ingredientes de las bebidas mencionadas, es fácil encontrar que el único ingrediente nativo que podría incorporar la bebida conocida como horchata es la semilla de güicoy, de la misma manera el achiote en el batido. De lo contrario, la canela, arroz, jengibre y ajonjolí son especias heredadas del medio oriente e introducidas por los españoles; inclusive el azúcar con la que se endulza es un componente de la gastronomía heredada de los europeos.

Al hablar de la horchata per se se conoce que, en España, y especialmente en la comunidad de Valencia esta bebida se prepara a base de la chufa (*Cyperus esculentus*) que no es más que un tubérculo comestible. Al parecer, esta ya era usada en el antiguo Egipto, habiéndose hallado vasos que contienen chufas como parte del ajuar

funerario de los faraones. Asimismo, autores persas y árabes de la antigüedad mencionan los beneficios digestivos y antisépticos de la chufa, usada entonces como bebida medicinal por considerársele energética y diurética. (Valencia Bonita, 2016).

El término horchata parece proceder del italiano, y hace referencia en sus inicios al agua de cebada, del participio italiano “orzata”, a su vez del latín “hordeata”, hecha con orzo (es decir, hordeum, voz latina que significa cebada), si bien con el pasar del tiempo la cebada sería sustituida por otros ingredientes vegetales (cereales, tubérculos como la chufa, las almendras el arroz y otros) (Diccionario RAE, 2019).

Es muy probable que el nombre de la horchata guatemalteca quizá se deba a la horchata de chufa valenciana, ya que se trata de bebidas de similar apariencia y ambas se caracterizan por su color blanco y consistencia lechosa, aunque se preparen con distintos ingredientes y procesos. La horchata guatemalteca se compone de: arroz, pepitoria, ajonjolí, almendras (opcional), canela, azúcar y leche. Tradicionalmente se inicia su preparación remojando el arroz durante una noche previa. Al día siguiente se muele y se licúa para obtener una pasta muy fina. Por aparte se dora ligeramente el ajonjolí y la pepitoria, juntos se licúan y se pasa por un

colador fino. Las almendras, cuando se incorporan, se remojan en agua caliente. Posteriormente, se homogenizan todos los ingredientes con agua de canela y azúcar, finalmente se añade la leche y más agua para obtener una bebida lechosa, deliciosa y refrescante (Flores, 2019).

Como dato generalizado, es importante mencionar que el resto de Hispanoamérica también se deleita con el refresco de horchata, aunque el sabor varía en cada región ya que su composición es variada: algunas están hechas de chufas, coco, semillas de morro, ajonjolí o arroz, por ejemplo. A estos ingredientes se les agrega azúcar, canela, vainilla y en ocasiones almendras o nueces. Actualmente la horchata forma parte del tridente de los refrescos tradicionales de Guatemala, que se complementa con la rosa de jamaica y el tamarindo (Ola, 2017).

Otra de las bebidas que sale a colación en los refrigerios proporcionados en las pasaditas en honor a la Virgen del Rosario de Morenos, es el agua de canela. Esta bebida se trata únicamente de una infusión de rajas de canela endulzada con azúcar, comúnmente se sirve a temperatura ambiente y acompañada de un pan dulce que puede ser una polvorosa.

Si se evalúa a la canela por separado, se puede mencionar que la corteza del canelo se deja secar y se presenta en raja o en polvo, posee un olor y sabor característico indiscutiblemente agradable. Las variedades más populares resultan ser endémicas de Sri Lanka y la China (Cañigüeral, 1998).

Históricamente ha sido mencionada en textos en sánscrito en la Biblia. En la antigüedad se empleaba para saborizar al vino. En la edad media se usaba para dar sabor a natillas, guisados, sopas y estofados de ave (Arpide, J, 2019). Actualmente se emplea tanto para platillos dulces como salados pues algunos recados que forman parte esencial de platillos guatemaltecos la incorporan en su composición.

Para el año 2500 aC., los chinos ya conocían y hacían uso de la canela, en un principio era más valorada que el oro. En la antigua Arabia se trataba de una mercancía tan apreciable que solo los sacerdotes tenían derecho a recogerla; el primer manojito era ofrendado al sol y luego utilizado para encender el fuego sagrado en el altar donde el sumo sacerdote ofrendaría el sacrificio (Centro de investigación de los Andes, 2008). Los antiguos egipcios utilizaban canela para los embalsamamientos y para los hechizos; en 1485 aC., la Reina Hatshepsut es informada del envío de barcos equipados hacia las tierras de

Punt (Somalia) para traer incienso, canela y mirra.

Para el año de 1275 se registró por primera vez a la canela como producto de Ceilán, desempeñó un papel de importancia con relación al contacto entre Oriente y Europa. Hasta en esa época se consideraba que todas las especias provenían del Jardín del Edén por medio del Éufrates, “Un río que nacía en el paraíso”. Cuando los portugueses llegaron a Ceilán en el año 1500 encontraron canela que crecía en forma silvestre, y en 1536 ocuparon el territorio principalmente para proveerse de esta especia. Otro dato histórico importante es el hecho de que el rey de Ceilán fue obligado a pagar a los portugueses un tributo anual, en especie, de 12000 kilogramos de canela en rama. Para el año 1796, la canela se convirtió en un monopolio de la British East India Company, hasta 1833 (Centro de investigación de los Andes, 2008).

Posterior a la conquista holandesa de Ceilán, los portugueses introducen la canela en Brasil y en África. Según Heródoto crecía en lugares inaccesibles y protegidos por seres alados más o menos fantásticos. En los siglos XVI y XVII la canela es la única mercancía que los marineros pueden transportar libremente del oriente (Centro de investigación de los Andes, 2008).

En síntesis, la canela se ha asociado con rituales de sacrificio o de placer. Los egipcios la usaban como especia en sus embalsamamientos. En diversas partes del Antiguo Testamento, en la Biblia, hay referencias que indican que era más valiosa que el oro. Se dice que el emperador romano Nerón asesinó a su esposa en un ataque de rabia y luego ordenó que quemaran en su funeral, como muestra de arrepentimiento, la producción de canela de todo un año.

Dejando a un lado la historia y origen de la canela, los guatemaltecos generalmente visualizamos a la canela como una especie estrechamente asociada al toque de sabor y exquisito aroma que le imprime a las distintas bebidas y comidas guatemaltecas. Sin embargo, más allá de su amplio uso, la canela ha sido empleada, desde la antigüedad por sus propiedades beneficiosas para la salud.

Hoy por hoy este aspecto no es desconocido para los guatemaltecos y dado a la importancia que se le ha dado a la alimentación saludable y orgánica, se trata de una especia vastamente recomendada por los profesionales de la salud ya que se le atribuyen excelentes propiedades como la regulación de la glucosa (azúcar) en sangre, incremento de la actividad metabólica en el organismo del ser humano, regulación del periodo menstrual y además mejora la digestión de los alimentos. Asimismo,

posee propiedades contra la inapetencia, ya que actúa como un estimulante del apetito. También funciona como un poderoso anticoagulante, es decir que impide que las plaquetas de la sangre se acumulen más de lo que deberían hacerlo en niveles normales. Por otra parte, una de las propiedades de la canela es su capacidad para desinflamar y aliviar el dolor. Debido a esto, puede contribuir a la mejora de los síntomas de la artritis (Gruenwald, Freder & Armbruester, 2010)

Cabe mencionar que no solo las bebidas cobran parte esencial de los festejos mixqueños; un espacio especial merecen los tamales en este artículo, ya que cumplen un rol fundamental dentro de las festividades en honor a la Virgen del Rosario de Morenos en Mixco. Los tamales negros y colorados, acompañados de fresco de horchata y agua de canela, se preparan de forma especial en la ciudad para darle, literalmente, sabor a la fiesta dedicada a la Virgen.

Cada mayordomo y capitana, entrante y saliente; recibe su reliquia la mañana del último sábado de enero, que es cuando se reparte a cada miembro de la Cofradía, a parte de los alimentos también reciben un recuerdo para sus hogares. Desde hace varios años, son familias reconocidas en el municipio las que se encargan de preparar los tamales y las bebidas, son legados

que han heredado de generaciones anteriores y es por esta razón que las recetas suelen ser celosamente reservadas. Tanto los tamales como las bebidas se han caracterizado por poseer un sabor único durante la fiesta mariana (Flores, 2019).

Cabe mencionar que el hecho de organizar a los miembros de una misma familia para la preparación de los alimentos deja entrever la aplicación de los tecnicismos de la gastronomía familiar, colectiva y también hace alusión a la cohesión social. En dicho sentido, Villar (2012, pág. 90) apunta que casi siempre las personas encargadas de preparar comida, en su gran mayoría mujeres, cumplen solas su noble tarea. Sin embargo, hay ocasiones en que esto no sucede así porque el hecho de reunir a cierto número de personas cae en la significativa cohesión social, culturalmente hablando. En tal oportunidad, se articulan fuertemente a la elaboración de comidas sacralizadas, ceremoniales y festivas, el ritual culinario congrega a mujeres en grupos animosos y culturalmente solidarios. Notable ejemplo ocurre alrededor de la preparación de los distintivos tamales colorados y negros que se preparan para honrar la festividad de la Virgen del Rosario de Morenos, en la comunidad mixqueña.

En este espacio es importante destacar a aquellos “panes de maíz”,

muchos han sido los estudios que han determinado que el tamal es el alimento de maíz más antiguo y fue el más común en tiempos prehispánicos. Tanta importancia mantuvo el tamal en esta época que inclusive fue empleado como alimento de ablactación, pues Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán lo deja entrever claramente en su obra *Recordación Florida*,

*...quitados del pecho, desde que los desmamantan, aunque sean hijos de caciques ó ahaguaes, no permiten que coman otro manjar que el pan de maíz, tamal o tortilla, ni la madre mientras los cría, come ni gusta otro manjar aunque tenga carnes de vaca ó de venado, tepezcuinte, ó otras, y cuando mucho, añade á el apetito un poco de sal ó revoltillo de chile y tomate, que llaman chilmore* (Fuentes y Guzmán, 2012, pág. 376).

En cuanto a los tecnicismos del estudio de la gastronomía, los tamales como el alimento tradicional en aquellos acontecimientos que honran la devoción a la Virgen de Morenos, puede destacarse como un alimento ancestral ya que el maíz se menciona numerosas veces en los pasajes del Popol Wuj (Colop, 2012), como parte importante del ser humano y su alimento, de la cocina cotidiana porque agrupa a las producciones culinarias acostumbradas, habituales, de la alimentación diaria pero que resultan muy auténticas debido

a la poca exposición de influencias externas, es decir que su preparación respeta la incorporación de aquellos ingredientes nativos y porque su entorno se circunscribe mayormente en el hogar. Sin embargo, en este caso en específico raya en la connotación de ceremonial; significativa cantidad de las comidas festivas ha sido tomada de las cotidianas.

Se sabe que, para celebrar a la Virgen del Rosario de Morenos, los tamales no pueden faltar, en su versión de “colorados” y “negros”. Dichos platillos, a lo largo del tiempo se han convertido en un módulo de identidad para el mixqueño, el tamal, resulta ser un alimento extraordinario. De origen prehispánico, también se trata de un elemento de la comida cotidiana que ha establecido costumbres precisas de observancia casi ritual, tan popular que inclusive se puede ubicar “la casa del tamal” dentro del casco urbano de Mixco. Se trata, además, de un alimento que se incluye por tradición en la cena del día sábado o desayuno del domingo, y esto no solamente en Mixco, sino como diría Villar Anleu (2012, pág. 317) “sea en sencillos villorrios o en ostentosas ciudades del tipo de la Nueva Guatemala de la Asunción”.

Cuando los tamales se dedican a comidas festivas o ceremoniales, esta última resulta ser el caso en el festejo

a la Santísima Virgen del Rosario de Morenos, lo más común es que se hagan en casa. Sin embargo, como ya se ha mencionado anteriormente, en la población mixqueña existen reconocidas familias que han cumplido con la tarea, generación tras generación, de elaborar los tamales negros y colorados que la Cofradía de Morenos ofrece. En cuanto a la cocina colectiva se refiere, se reúne el equipo culinario y a las cocineras entre sí para preparar el alimento. Su reunión protocolar tiene tras ello el hecho que solo saben qué tienen y cómo deben hacerlo. La justificación inconsciente toca la practicidad: se ayudan unas a otras, así les parece más alegre la tarea, pueden hablar y recordar pasajes de la vida familiar, o algunas tienen la habilidad especial para envolver, amarrar, mover la masa, hacer el recado, sazonar; o porque ahorran tiempo, la labor se vuelve menos fatigosa, les da la oportunidad de reunirse y platicar o simplemente porque así ha sido la costumbre (Villar, 2012).

Sin duda son espontaneidades razonables, pero en el fondo ocultan lo auténtico del hecho culinario como 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. Al crear un análisis de los aspectos anteriores que

giran en torno al tamal, se puede decir que tanto los tamales colorados como los negros que se preparan y degustan durante el último sábado de enero en la comunidad mixqueña, no son los simples tamales cotidianos, sino que se trata de alimentos ceremoniales por el simple hecho de incorporarse al ritual socio-religioso de la cofradía y conmemoración de trascendencia comunitaria.

Anteriormente se ha mencionado a la fusión cultural reflejada en la gastronomía guatemalteca, entonces en este espacio vale la pena destacar que como resultado de los ajustes impuestos por la cocina colonial, el tamal es uno más de los alimentos que evolucionó presentándose así un sinnúmero de versiones. Se conoce que los tamales ancestrales eran de masa de maíz y que ya tenían un recado; su carne puede haber sido silvestre o doméstica de mancolola, faisán, chunto montés, perro, venado y tepezcuinlte. Por el Popol Wuj y evidencias arqueológicas se sabe que tales eran algunas de las carnes preferidas, no exclusivamente para los tamales, sino dentro de la dieta

usual. Como resultado de los ajustes impuestos por la cocina colonial, y bajo los cánones de la cocina europea que se hizo presente con los invasores del siglo XVI, el tamal adquirió nuevos ingredientes. De ahí que ahora pueda incorporarse olivas, alcaparras, pasas, ciruelas, y almendras, entre otros. En consonancia con el gusto peninsular por los alimentos azucarados, fue también durante el periodo hispánico que se le agregó azúcar para suavizar el fuerte astringente sabor del chocolate que llegó a incorporársele, dando con ello vida a los tamales negros de sabor dulce (Villar, 2012.).

### **Recetas estandarizadas para preparar tamales colorados y negros**

Si bien la preparación de los tamales que se preparan y consumen para la feria en honor a la Santísima Virgen del Rosario de Morenos, son recetas celosamente resguardadas, en este espacio se ofrece al lector una receta estandarizada para la preparación de los tradicionales tamales colorados y negros.

## TAMALES COLORADOS

Ingredientes	Procedimientos
<p><b>Recado</b></p> <p>¼ taza ajonjolí            ½ taza pepitoria            2 chiles pasa            2 chiles guaque            1½ libra tomate            4 chiles pimientos rojos            3 cebolla            2 dientes ajo            10 pan francés            4 onzas manteca, sal al gusto            3 cucharada azúcar</p>	<p style="text-align: center;">Dorar el ajonjolí,            la pepitoria, chile pasa, chile guaque.            Asar el tomate, chile pimiento, cebolla, ajo, pan francés.            Remojar el pan en agua, cuando estén suaves,            se exprimen y se muelen.            Licuar todo y colar.            Cocinar todo con la manteca.            Mover constantemente hasta que quede espeso.            Sazonar con sal            Agregarle azúcar.            Retirar del fuego y dejar enfriar</p>
<p><b>Masa</b></p> <p>2 libras de arroz quebrado            3 libra de maíz blanco            3 cucharadita azafrán            4 cucharadas sal            3 libra manteca            2 cucharadas azúcar</p>	<p style="text-align: center;">Remojar una noche antes el arroz.            Moler finamente con un poco del agua del remojo.            Hace masa del maíz blanco, poniendo agua poco a poco.            Debe quedar un líquido bien espeso. Se revuelve bien y se cuela.            Mezclar el arroz molido con la masa de maíz blanco.            Dar color con azafrán remojado en agua hirviendo o utilizar bijol.            Incorporar la sal            Agregar la manteca y levar todo al fuego.            Mezclar todo bien constantemente para que no pegue.            Tener agua caliente para ir agregando en cuando sea necesario.            Cuando la masa está espesa se comprueba la sazón.            Debe quedar más salada de lo normal para que no pierda sabor durante la cocción de los tamales.            Agregar azúcar.            Para comprobar la consistencia adecuada de la masa,            la paleta se debe sostener en el centro de la masa.            Dejar enfriar la masa para envolver los tamales.</p>
<p><b>Carne</b></p> <p>4 libras posta de cerdo</p>	
<p><b>Adorno</b></p> <p>½ libra aceitunas            2 chiles pimientos cortados en tiras            4 onzas pasas</p>	
<p><b>Para envolver</b></p> <p>1 manojo cibaque            3 manojos de hojas de maxan            3 hojas de plátano</p>	<p style="text-align: center;">Colocar una hoja grande de maxan con lo brillante para abajo.            Colocar una hoja pequeña de plátano con lo brillante para arriba y previamente pasada por agua caliente.            Poner la masa en el centro. Aproximadamente media taza de masa.            Incorporar un trozo carne y hundirla entre la masa.            Verter una cucharada grande de recado.            Adornar con aceituna, tiras de chile pimiento y pasas.            Cerrar con la hoja pequeña y luego con la hoja grande.            Cocinar los tamales con poca agua en una olla con hojas en el fondo.            Si necesitan más agua, agregar agua caliente.</p>

Fuente: Morales, E. 2017.

## TAMALES NEGROS

Ingredientes	Procedimientos
<p>Recado</p> <p>¼ taza ajonjolí</p> <p>½ taza pepitoria</p> <p>2 chiles pasa</p> <p>2 chiles guaque</p> <p>1½ libra tomate</p> <p>4 chiles pimientos rojos</p> <p>1 cebolla</p> <p>2 dientes ajo</p> <p>10 panes francés</p> <p>4 onzas manteca</p> <p><b>Sal al gusto</b></p> <p>2 cucharadas azúcar morena</p> <p>4 onzas ciruela sin semilla</p> <p>4 onzas chocolate dulce</p> <p>1 cáscara de plátano</p>	<p>Dorar el ajonjolí, la pepitoria, chile pasa, chile guaque.</p> <p>Asar el tomate, chile pimiento, cebolla, ajo, pan francés.</p> <p>Remojar el pan en agua, cuando estén suaves, se exprimen y se muelen.</p> <p>Licuar todo y colar.</p> <p>Cocinar todo con la manteca. Mover constantemente hasta que quede espeso.</p> <p>Sazonar con sal</p> <p>Agregar azúcar morena</p> <p>Incorporar las ciruelas y el chocolate molido.</p> <p>Quemar la cáscara de plátano, moler, disolver en un poco de agua y colar</p> <p>Agregar al recado.</p> <p>Mezclar todo bien y comprobar la sazón</p> <p>Retirar del fuego y dejar enfriar</p>
<p>Masa</p> <p>2 libras de arroz quebrado</p> <p>1 libra de maíz blanco</p> <p>1 cucharadita azafrán</p> <p>1 cucharadas sal</p> <p>1 libra manteca</p> <p>3 cucharadas azúcar</p>	<p>Remojar una noche antes el arroz. Moler finamente con un poco del agua del remojo.</p> <p>Hace masa del maíz blanco, poniendo agua poco a poco. Debe quedar un líquido bien espeso.</p> <p>Se revuelve bien y se cuele.</p> <p>Mezclar el arroz molido con la masa de maíz blanco.</p> <p>Dar color con azafrán remojado en agua hirviendo o utilizar bijol.</p> <p>Incorporar la sal</p> <p>Agregar la manteca y llevar todo al fuego.</p>
<p>Carne 2 pollos</p>	<p>Mezclar todo bien constantemente para que no pegue.</p>
<p>Adorno</p> <p>2 chiles pimientos cortados en tiras</p> <p>4 onzas pasas</p> <p>½ libra ciruelas sin semilla</p>	

Continúa...

<p>Para envolver  1 manojo cibaque  3 manojos de hojas de maxan  3 hojas de plátano</p>	<p>Colocar una hoja grande de maxan con lo brillante para abajo.  Colocar una hoja pequeña de plátano con lo brillante para arriba y previamente pasada por agua caliente.  Poner la masa en el centro. Aproximadamente media taza de masa.  Incorporar un trozo carne y hundirla entre la masa.  Verter una cucharada grande de recado.  Adornar con aceituna, tiras de chile pimiento y pasas.  Cerrar con la hoja pequeña y luego con la hoja grande.  Cocinar los tamales con poca agua en una olla con hojas en el fondo.  Si necesitan más agua, agregar agua caliente.</p>
---	---

Fuente: Morales, E. 2017.

### Comida de feria

Separadamente a los alimentos festivos, se ofrecen otros de carácter popular en los puestos ambulantes ubicados alrededor del parque, iglesia y municipalidad, esos platillos formales, antojitos y postres que ofrece en la festividad de la Virgen de Morenos, surgen de la cocina familiar y 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).

Visitar la feria de la Virgen de Morenos forma parte de las costumbres arraigadas de los mixqueños; no solamente acuden a visitar y venerar a la Virgen del Rosario, sino también a participar de los juegos mecánicos y de otro tipo, además para 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 variedades. 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. Cabe

mencionar que son distintos a aquellos puestos que también ofrecen dulces tradicionales pero que su producción, aunque haya variedades iguales, es netamente mixqueña.

Son tantas las opciones que esta festividad ofrece que resulta inevitable acercarse y degustar alguno. 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” y las “roschas de feria”, tan

característicos por el color que le brinda el achiote y la panela que se emplea en su preparación.

A continuación, se detalla el origen de los confites que forman parte de los puestos temporales que se ubican alrededor del parque y en el tiempo de la feria en honor a la Virgen de Morenos, aunque como se mencionó anteriormente, quien los vende proviene de Chimaltenango, ellos se encargan de comprarlos, embolsarlos y ofrecerlos al consumidor final.

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

Fuente: Sagastume, Enero, 2019.

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 (marshmellow 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 “gastronomía

de feria”. Sin embargo, han cobrado popularidad en los últimos años y es común encontrarlos tanto en cualquier feria que se realice en las distintas regiones de Guatemala.

Las ventas de comida son varias, las calles de Mixco se impregnan de aromas incitantes para los sentidos. Es posible encontrar elotes cocidos o asados, también los tradicionales elotes locos, aquellos en los que se acentúa su sabor al emplear aderezos populares como salsa dulce, mayonesa, mostaza, chile y queso seco; 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 suculento 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, aunque en la actualidad es común ubicarlos en el evento por la popularidad y demanda que ostentan.

### **Comentario final**

La feria en honor a la Virgen del Rosario de Morenos es una fiesta que permanece en el imaginario colectivo de Mixco. Se caracteriza por ser un evento de carácter religioso y popular que se celebra con júbilo y arraigada tradición. Según la historia, existen varias leyendas sobre el origen de la imagen y el ritual religioso, pero solo el cronista Tomas Gage hace referencia a la Virgen de Morenos en sus escritos compilados en el texto de “Los viajes de Tomas Gage en la Nueva España”. En cuanto a la cofradía de Morenos, es una congregación fielmente mixqueña que se caracteriza por cumplir con exigencias necesarias para pertenecer y rendir culto a la Santísima Virgen de Morenos.

Hoy por hoy, es un hecho entendible que tanto las prácticas religiosas como los elementos culinarios que giran en torno a la festividad de la Virgen del Rosario de Morenos, y en realidad a las distintas prácticas de la religión católica cristiana, se deben al sincretismo religioso ya que engloba elementos de la cultura europea y la mesoamericana tanto en sus rituales religiosos como en los alimentos que la caracterizan, en este caso específicamente: la horchata, agua de canela y los tradicionales tamales negros y colorados. Dichos alimentos presentes en los rituales religiosos cumplen funciones especiales y es por ello que es posible posicionarlos en la

categoría de alimentos sacralizados, específicamente los tamales colorados y negros que aun perteneciendo a dicha categoría, no dejan de ser alimentos tradicionales, cotidianos, pero también festivos.

Al hablar específicamente del agua de canela, podría inferirse que se trata de una bebida heredada en línea directa de los europeos, ya que no es más que una infusión de canela endulzada con azúcar y no incorpora ningún ingrediente nativo de la región mesoamericana. A esto puede aunarse el hecho de que el culto a la Santísima Virgen del Rosario también se trata de una práctica impuesta y heredada por los europeos, específicamente por los religiosos dominicos, entonces resulta probable que la saludable bebida esté estrechamente relacionada desde siempre al refrigerio de la práctica del culto religioso.

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, prueba de ellos son los tradicionales elotes locos, roscas de feria, buñuelos y torrijas, por mencionar algunas variedades.

En cuanto a los alimentos que se ofrecen a los visitantes de la feria de Morenos, se puede concluir que han manifestado cambios, 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 las festividades en honor a la Virgen del Rosario de Morenos.

### **Referencias bibliográficas**

- Arpide, J. (2019) La canela y su historia, una especie que da tanto gusto a la cocina y pastelería. España. Artículo disponible en: <https://www.afuegolento.com/articulo/la-canela/470/>

- 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.
- Cañigüeral, S. (1998) Plantas medicinales y drogas vegetales para infusión y tisana. Milán; OEMF Internacional.
- Centro de investigación de los Andes (2008) La historia de la canela. Disponible en <https://historiagastronomia.blogia.com/2008/012103-la-historia-de-la-canela.php>
- Cosío, D. (1974). *Historia Moderna de México, La República restauradas, 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, No. 55 CEFOL/USAC.
- Diccionario de la Real Academia Española. 2019. Asociación de Academias de la Lengua Española. Disponible en <https://dle.rae.es>
- Gómez, J. (1985). *Mercados, Artesanos y toreros. La feria de Aguascalientes en el Siglo XIX*. México: Instituto cultural de Aguascalientes.
- Joerg Gruenwald, Janine Freder & Nicole Armbruester (2010) Cinnamon and Health, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50:9, 822-834, DOI: 10.1080/10408390902773052
- Ola, Ana Lucía (2017) Conozca las bebidas tradicionales de Guatemala. Guatemala. Prensa Libre. Disponible en <https://www.prensalibre.com/vida/salud-y-familia/sabor-a-guatemala-en-cada-sorbo/>
- ValenciaBonita (2016). El verdadero origen de la horchata. Disponible en <https://www.valenciabonita.es/2016/05/18/el-verdadero-origen-de-la-horchata/> Consultado el 7 de agosto de 2019.
- Villar Anléu, L. (2012) “*La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas.*” Guatemala. Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos de Guatemala.

**Entrevistas**

Flores, L. (23 de enero, 10 de febrero 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Gómez, O. (16 y 21 de abril, 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.

Coromac, D. (14 de febrero, 18 y 19 de marzo, 2019). Entrevista. Entrevistador: Ericka Sagastume.



Figura 1  
Santísima Virgen del Rosario de Morenos (Sagastume).



Figura 2  
Corona, insignia de  
representación femenina  
resguardada por la Primera  
Capitana de la Cofradía  
(Sagastume).



Figura 3  
Tipo de alimentos que se comparte  
a los devotos durante los rezados.  
(Sagastume).



Figura 4  
Agua de horchata, bebida tradicional que se comparte a los devotos durante los rezados (Sagastume).



Figura 5  
Agua de canela, bebida tradicional que se comparte a los devotos durante los rezados (Sagastume).