

Identidad, gastronomía y técnicas culinarias de los k'iche de San Sebastián, Retalhuleu

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

Es bien sabido que el ser humano emplea el alimento como un medio de subsistencia. Sin embargo, la comida ha dejado de percibirse como esa única necesidad ya que con el pasar de los años, y por los estudios antropológicos realizados, ha adquirido connotaciones culturales relevantes. Actualmente la alimentación es un factor más de identidad y como elemento cultural, responde a una diversidad a lo largo de Guatemala, de tal modo que algunos alimentos comunes para unos, pueden resultar de lo más desconocido para otros. Cho'jin, es un término derivado del idioma k'iche' y hace referencia no solo a un platillo determinado, sino a un técnica culinaria convirtiéndose en un claro ejemplo de identidad. En San Sebastián, Retalhuleu se aplica

dicha técnica culinaria para la preparación de distintos platillos que forman parte de su gastronomía; la iguana, carne para preparar hilachas y la "jeta" (receta en la cual se emplea la mandíbula, orejas y la nariz de la res), son algunos tipos de carne que requieren la aplicación de la técnica previo a la incorporación de otros ingredientes que darán como resultado la fórmula final.

Palabras clave: cho'jin, carne seca, gastronomía, identidad, San Sebastián.

Abstract

It is well known that human beings use food as a means of subsistence. However, food has ceased to be perceived as that only need since with the passing of the years, and by

the anthropological studies carried out, it has acquired relevant cultural connotations. Currently, food is a factor of identity and as a cultural element, responds to diversity throughout Guatemala, so that some common foods for some, may be the most unknown to others. Cho'jin, is a term derived from the K'iche 'language and refers not only to a certain dish, but to a culinary technique becoming a clear example of identity.

In San Sebastián, Retalhuleu applies this culinary technique for the preparation of different dishes that are part of its cuisine; the iguana, meat to prepare lint and the "jeta" (recipe in which the jaw, ears and nose of the beef are used), are some types of meat that require the application of the technique prior to the incorporation of other ingredients which will result in the final formula.

Keywords: cho'jin, dry meat, gastronomy, identity, San Sebastián

Introducción

Los términos cho'jin, chojinear y/o chojineado, forman parte del

vocabulario bataneco y hacen referencia al platillo tradicional, que se sirve en distintas festividades de carácter religioso, así como al proceso culinario que se aplica para la preparación de distintas recetas tradicionales del lugar, San Sebastián, Retalhuleu.

El cho'jin, es una comida tradicional que resguarda características únicas y representa un gusto particular entre los bataneos. 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 San Sebastián Mártir, el 20 de enero de cada año y también durante la actividad conocida como "Los encuentros", el 13 de junio de cada año.

Como parte de la gastronomía tradicional y cotidiana del lugar, también se conocen los platillos identificados con los términos "jeta", "iguana en recado" e "hilachas", y todas incluyen la técnica culinaria conocida como chojinear en su proceso de elaboración. En definitiva, se trata de una técnica culinaria que identifica a la

gastronomía bataneca y es por esta razón que se considera importante darla a conocer como parte de la riqueza cultural de una comunidad altamente reconocida por sus tradiciones.

De cocinas y culinaria, pasado y presente

La cultura está constituida por múltiples prácticas sociales que se convierten en costumbres, hábitos, comportamientos y tradiciones, las cuales son transmitidas de una generación a otra, presentando características y significados de acuerdo a la sociedad donde se generan. La cocina juega un lugar esencial en la cultura, ya que a través de esta se representan sabores, gustos, costumbres, tradiciones, valores, etc., los cuales se ven inmiscuidos al momento de preparar un alimento, en los utensilios de cocina con sus significados y funciones de acuerdo al entorno, en la organización y motivo para su elaboración, y en las distintas costumbres y tradiciones que lo acompañan. En relación a los temas a investigar existe suficiente documentación que permite sustentar las bases teóricas ya que por lo general

se trata de alimentos y algunas técnicas culinarias que se han empleado desde antes y durante la época colonial.

En tiempos precolombinos los seres humanos se dedicaban a la caza, siendo uno de sus medios de subsistencia. Desde el punto de vista gastronómico, la aparición del fuego al servicio de la alimentación fue un hecho significativo, ya que a través del calor, las carnes y demás alimentos se ablandan y cambian de sabor. Puede decirse que la primera técnica culinaria apareció cuando al sumergir los alimentos en agua caliente, resultó un líquido que adquiría el sabor de los alimentos; de esta manera surgió el caldo o sopa (Monroy, P., 2004, p.12).

Según la información recolectada durante el trabajo de campo en el municipio de San Sebastián, Retalhuleu, se conoce que para preservar la carne de los animales que se cazaban, se acostumbraba a chojinearla, es decir, asarla...” pues es la costumbre”. Tomas Gage en su obra *Los viajes de Tomás Gage en la Nueva España*”, hace referencia a una técnica de conservación, apuntando que

Los pobres que viven en los pueblos donde se vende carne

economizan todo lo que pueden, hasta el sábado en la noche que vienen de su trabajo, a fin de poder comprar medio o un real de carne fresca para comerla el domingo. Algunos compran de una vez una buena cantidad, y la hacen tasajo, que son pedazos de carne arrollada y atada fuertemente, que hacen de la manera siguiente: Después de que han cortado la carne de la pierna del buey, y separado de los huesos en forma de cintas, la salan y ponen al viento en sus corrales por espacio de ocho días, y por otros ocho al humo, acomodándola después en pequeños rollos que se ponen duros como una piedra, y cuando quieren guisarla la lavan, cuecen y después de esto la comen (2010, p. 347).

De tiempo en tiempo van también a la caza donde matan algún gamo a flechazos, y cuando lo han matado lo dejan cubierto de hojas de árbol por una semana, hasta que comienza a heder y llenarse de gusanos; entonces lo llevan a su casa y lo hacen pedazos, poniéndolo en seguida a hervir con una hierba que se da en este

país, que le quita el mal olor, según ellos dicen, y vuelve esta carne tan tierna y blanca como la del pavo. Cuando está medio cocida ponen los pedazos al humo por algún tiempo, y cuando quieren comerla la cuecen de nuevo y la preparan ordinariamente con un poco de pimienta roja (2010, p. 348).

Lo anterior se puede relacionar con la técnica culinaria conocida popularmente como chojinear, que consiste en poner a secar la carne al calor de las brasas. Según Tobar Morga, el proceso tiene como objetivo que la carne obtenga otro sabor, pierda agua y que se conserve durante más tiempo (2004:36). En el municipio de Samayac, Suchitepéquez, en dónde también se come una platillo denominado chojín, aunque muy diferente en su receta, se chojiena la carne de res para secarla, es decir, extraer toda la sangre a través del calor de las brasas. (Sagastume, E., 2016, p.168).

El término proviene del k'iché "chojixic" o de las palabras k'iche's "chojim ti'ij", que significa carne asada. (Ajpacaja, Chox, Tepaz, Guarchaj, 1996, p. 52). De esas palabras surgió el nombre original

del plato tradicional chojim, que “por la pronunciación popular cambió a chojin”. El chojin es un plato imprescindible en las grandes celebraciones de San Sebastián, Retalhuleu. Según los informantes, fue un caldo elaborado con carne de animales oriundos de la tierra: coche de monte, tepezcuintle y principalmente venado, que era abundante en la región, incorporándole los vegetales con los que se disponía. Sin embargo, con la llegada de los españoles, los procesos de aculturación y la extinción de algunas especies, la receta original sufrió modificaciones. Actualmente se prepara con carne de res, vegetales y especias nativas y de influencia europea.

El chojin de San Sebastián es un platillo de alto valor cultural y espiritual para los pobladores. En tiempo pasado lo han preparado las mujeres para diferentes ocasiones: una pedida de mano, un casamiento, inauguración de una vivienda y para dar gracias por la cosecha de productos agrícolas. Tras el paso de la colonización, forma parte de la tradición festiva ya que se prepara y degusta en el mes de enero para conmemorar al santo patrono, San Sebastián Mártir; también lo

elaboran y degustan durante el encuentro de San Sebastián Mártir y San Antonio, Santo patrono de Retalhuleu.

En San Sebastián, Retalhuleu, también se emplea la técnica conocida como “chojinear” para preparar otros platillos. Uno lo constituye una receta conocida como jeta, en la cual se emplea la mandíbula de la res para prepararla en recado agregándole tomate y pepita de ayote. Es una comida de fácil acceso ya que se puede degustar durante la actividad nocturna del mercado local; las tradicionales hilachas y la iguana en recado también son platos emblemáticos del lugar, que comparte la mencionada técnica culinaria.

La iguana es otro tipo de carne que se consume en la región. Dicho animal jugó un papel importante en la cocina prehispánica. Una vez más, Tomás Gage refiere que

hay una especie de lagartos que los indios comen mucho, y que llaman iguana, los cuales se encuentran unos en el agua y otros en la tierra... tienen sobre el lomo escamas verdes y negras... son horrorosos a la vista pero cuando se les guisa

en estofado con un poco de especias, arrojan un jugo que es excelente (2010, p.349).

En San Sebastián se le denomina al platillo iguana en recado, empleando al igual que con la “jeta”, tomate y pepita de ayote. Cabe mencionar que previo a la preparación de la receta final tanto para la jeta como para la iguana, es necesario chojinear la carne; el objetivo según los pobladores es para quitarle el “shesh”, conocido popularmente en la región de oriente como “shuquío” que alude al mal olor del producto comestible.

San Sebastián Retalhuleu, información monográfica.

Después de la independencia de 1821 y al promulgarse la Constitución Política del Estado de Guatemala, el 11 de octubre de 1925, el territorio del Estado se divide en once distritos con sus correspondientes circuitos; de esta manera San Sebastián aparece integrado al distrito número 11 que corresponde a Suchitepéquez y dentro del circuito de Retalhuleu. Al establecerse el departamento de Retalhuleu, por el acuerdo

gubernativo número 194 del 16 de octubre de 1877; San Sebastián queda integrado como uno de los municipios que conforman el departamento de Retalhuleu. (Gall, 2000, p. 520 y 521). Se cree que la nominación de San Sebastián, fue seleccionada en honor al santo del mismo nombre, héroe y mártir de la religión cristiana en la época del emperador Diocesano (245-313) (Sologaiosta, E., 2017).

Limita al norte con el municipio de San Felipe y San Martín Zapotitlán (Reu); al este con Santa Cruz Muluá; al sur con Santa Cruz Muluá y Retalhuleu (Reu); al oeste con Retalhuleu, Nuevo San Carlos (Reu) y El Palmar (Que). Según Gall, en el Diccionario Geográfico, San Sebastián cuenta con una extensión territorial de 28 kilómetros cuadrados. Sin embargo, el reconocido cronista del lugar, Don Eduardo Alfredo Sologaiosta Luarda, refiere que son 44 kilómetros cuadrados (2017).

Este municipio está a 1016 pies sobre el nivel del mar, su clima es cálido y según el censo realizado por el personal del Centro de Salud, cuenta con una población de 31932 habitantes. El idioma maya hablante

es el k'iche' (Rodas y Velásquez, 2017). La población escolar para el año 2017 es de 5080 escolares, entre primaria y preprimaria; habiendo centros educativos monolingües y bilingües que funcionan tanto en la jornada matutina, vespertina y una en la jornada nocturna, esta última por madurez (Calderón, M., 2017).

En cuanto a su topografía, cuenta con un cerro nombrado Cerro de la Cruz o Cerro de los Brujos, ya que se tiene por creencia que es en dicho lugar al que muchos llegan a hacer algunos tipos de ritos espirituales. En lo que respecta a la hidrografía, es atravesado en su parte oriental por el río Samalá, el cual nace en Quetzaltenango; por la parte occidental es atravesado por el río Ocosito. Además, corren otros ríos “de menor importancia” como el Sununá, Xocán, Pucá, Ixpatz, Kachel e Ixmain. (Sologastoa, E., 2017).

San Sebastián cuenta con una aldea conocida por San Luis, reconocida por ser el “área roja” del lugar, por los numerosos hechos vandálicos que suceden. Se reconocen cuatro fincas de propiedad privada: Xelajú, San Isidro, Las Elviras y Buena Vista. Las vías de transporte para la cabecera departamental se

encuentran asfaltadas, cuenta con servicio de buses extraurbanos y gran cantidad de servicio de taxi y triciclos que son los que trasladan a los habitantes en los alrededores de los cuatro cantones del casco urbano.

San Sebastián cuenta con ocho cantones, divididos en cuatro urbanos: Ixpatz, Pajosón, Paoj y Parinox. Los cantones rurales son: Samalá, Pucá, Ocosito y Xulá. Cuenta con alumbrado eléctrico, servicio de alcantarillado, extracción de basura, servicio de telefonía móvil y acceso a internet. También es fácil ubicar el edificio donde funciona el mercado, cuenta con edificio municipal en donde funciona la oficina de correos y telecomunicaciones, dirección municipal de educación (solo pre primaria y primaria), Oficina Municipal de la Mujer, Escuela Municipal de Marimba, por mencionar algunas instituciones.

Por acuerdo municipal, en el año 1983 se realizó la instalación de la nomenclatura de la cabecera municipal en todas las viviendas, otorgando con ello, a sus moradores y visitantes, una mejor orientación de las ocho calles y ocho avenidas (Sologastoa, E., 2017).

Cabe mencionar que en el sector conocido como El Esfuerzo, en el cantón Paoj, se ubica un pequeño museo, propiedad del señor Héctor Colop Vicente, personaje destacado entre los batanecos por ser miembro activo en las distintas actividades festivas de la localidad. Él refiere que el objetivo del museo es dar a conocer algunos objetos materiales que se han ido modificando a lo largo del tiempo. En el museo expone piezas de cerámica prehispánica, piedras de moler, filtros y esculturas de piedra, colecciones de monedas y billetes, teléfonos, embases de refrescos carbonatados, algunos instrumentos musicales, incluyendo el tradicional tun, candados, fotografías, radios y toca discos, relojes, etc. También es posible observar una colección de máscaras de madera, que son las que se utilizan para las diferentes danzas tradicionales que se realizan en las festividades locales y que alquila a los protagonistas. Para poder ingresar al pequeño museo, la cuota es voluntaria (Colop, H., 2017).

La fauna de San Sebastián es escasa, aunque pueden observarse animales como el tacuazín, la iguana, el gato de monte, el conejo, comadreja, armado, zorrillo, ardillas, ganado

vacuno y animales domésticos. Entre su flora, los pobladores describen las hierbas comestibles y entre ellas mencionan al chipilín, hierbamora y quixtán. También se cosecha yuca, maíz, frijol, arroz, maní, tomate; entre las frutas se encuentran las populares piñas que inclusive aparecen en el escudo municipal, la naranja, el coco, el banano, plátano y mango.

Poco se menciona el cacao y no digamos el pataxte; a pesar de que uno de los trabajos femeninos de la localidad es la elaboración del chocolate en tabletas y que el municipio reúne las condiciones climáticas necesarias para poder cosecharlo.

Pedro Cortéz y Larraz, menciona en su obra la abundancia en relación a las plantaciones de cacao. Sin embargo, en la actualidad son tan escasas que ni siquiera la sede del Ministerio de agricultura, ganadería y alimentación (MAGA) posee un registro de este (Reyes, M., 2017).



Figura 1: Iglesia de San Sebastián Mártir.
Fotografía: Sagastume, 2017.

Algunas tradiciones “batanecas”

San Sebastián celebra a su Santo Patrono, San Sebastián, durante los días comprendidos entre el 17 al 22 de enero de cada año. Se trata de una feria muy esperada tanto por los propios habitantes como de muchos visitantes y extranjeros. Durante las noches de los días de feria, el salón municipal “se ve engalanado por diferentes marimbas orquesta, las mejores del medio guatemalteco” (Sologaistoa, E., 2017).

Una de las principales características de las celebraciones en honor a San Sebastián es la elaboración y degustación del cho’jin, el platillo emblemático por excelencia del lugar y que forma parte fundamental e infaltable de las actividades de feria.

Como parte de las tradiciones de feria en San Sebastián, los lugareños hacen mención al 18 de enero de cada año, día en que el Santo Patrono de Retalhuleu, San Antonio de Padua, llega a San Sebastián para pernoctar junto a San Sebastián Mártir. Durante el día siguiente, 19 de enero, cerca de las doce del medio día, se escucha el toque de campanas, cohetes y bombas, como señal de que San Sebastián Mártir sale en anda para acompañar el retorno de San Antonio de Padua hacia Retalhuleu, no sin antes haber realizado “los encuentros”, al compás de la música ejecutada por el tun y la chirimía y acompañados los feligreses de un buen plato de cho’jin.

Acción, en la cual los cofrades batanecos, con reverencia y humildad, dan la bienvenida al Principal de cada cofradía retalteca; y ambas imágenes se confrontan, simbolizando un acto de perdón entre los municipios que en alguna época mantuvieron un conflicto.

Entre otras tradiciones de San Sebastián, figuran los bailes tradicionales conocidos como “El

convite”, un baile jocoso que se realiza el domingo previo



Figura 2: San Sebastián Mártir, Santo Patrono de San Sebastián, Retalhuleu. Fotografía: Sagastume, 2017.

a dar inicio a las actividades de la feria titular con el objetivo de anunciar a los vecinos que se acercan las festividades. “Se cree que es de reciente creación, después de la conquista, por participar en él tanto ladinos como indígenas” Los principales personajes de esta danza tradicional son los tres reyes magos que van en busca de Jesús.

Otras danzas tradicionales que se practica en el lugar son: “El baile de

la conquista” ejecutada el 22 de febrero, Día de Candelaria. “El baile de los moros”, en el cual los protagonistas bailan durante nueve días a partir de las seis de la mañana hasta las siete de la noche, en los días comprendidos del 15 al 23 de enero de cada año. “El baile del tun” ejecutado durante el día de San Antonio, 13 de junio; en el cual los danzantes se disfrazan de hombres, mujeres y hasta animales, bailando al ritmo del sonido que emite el tradicional tun y la chirimía.

Durante esta actividad, los miembros de la cofradía Mayor de San Sebastián, llevan en anda al Santo Patrono para encontrarse con San Antonio de Padua en Retalhuleu; también se prepara y degusta el tradicional y emblemático cho’jin. (Sologaistoa, E., 2017).

En relación a la gastronomía, no hay bataneco que no afane al tradicional cho’jin, a la iguana en recado, las hilachas, la jeta, los huevos de iguana y entre las bebidas al popular chocolate, al tradicional camulín, atol de haba y atol de súchel; platillos que cobrarán mayor importancia en la investigación en curso.

San Sebastián es un municipio de actividad nocturna, es decir que la mayoría de los pobladores, adultos y niños, salen a partir de las seis de la tarde a recrearse y refrescarse debido a su cálido ambiente.

Al recorrer los cantones del casco urbano de San Sebastián es fácil ubicar aquellos puestos de venta de comida popular, por ejemplo elotes locos, fruta y verdura sazónada con sal y pepita, refrescos de fruta y las populares “cremitas”, una deliciosa bebida de color amarillo saborizada con esencia de vainilla.

De igual manera, hay muchos puestos que ofrecen en venta tortillas de maíz nixtamalizado, queso fresco y requesón, envueltos en hojas de sal, muchas veces uno enfrente de otro. Es muy común encontrar a los batanecos degustando una porción de iguana en recado, hilachas o jeta chojineada, chipilín guisado, tortas de huevo, frijoles volteados, tostadas con chaomein, etc. en el edificio que alberga el mercado municipal durante el día.

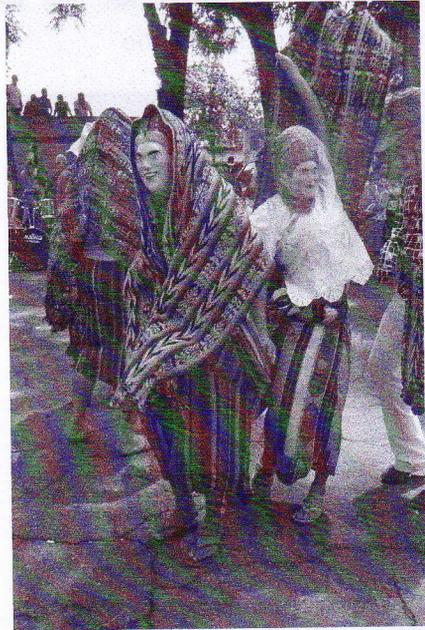


Figura 3: El baile del Tun, danza tradicional puesta en escena el día de San Antonio de Padua, 13 de junio. Fotografía: Sagastume, 2017.

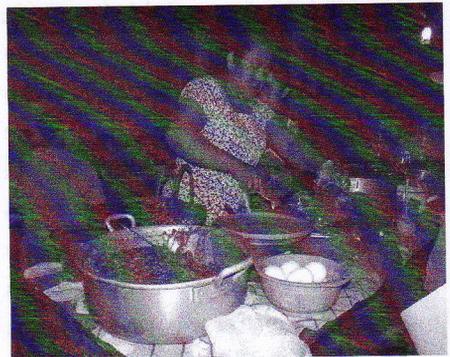


Figura 4: Venta de comida popular durante las noches en el mercado municipal. Fotografía: Sagastume, 2017.



Figura 5: Venta de aguas refrescantes y fruta, frente a la Iglesia de San Sebastián Mártir. Fotografía: Sagastume, 2017

Entre otros aspectos tradicionales de San Sebastián, se encuentra al servicio de la medicina tradicional. Lo más popular es tratar “el alboroto de lombrices, los vómitos, el ojo y el pujo”, empleando hierbas como la verbena, la flor de muerto y la ruda, por mencionar algunas. (Palacios, A. Entrevista de campo, 31 de junio de 2017).

Tanta importancia se le da a la práctica de la medicina tradicional que el MAGA a través de los proyectos dedicados a la mujer, niñez y juventud, han implementado pequeños huertos familiares denominados “La farmacia de la abuelita”, con el objetivo de que la población rural tenga acceso a las plantas medicinales, conserve la

práctica tradicional que adquiere en relación a la salud así como de tener acceso a especias para dar sabor a sus comidas (Reyes, M., 2017).

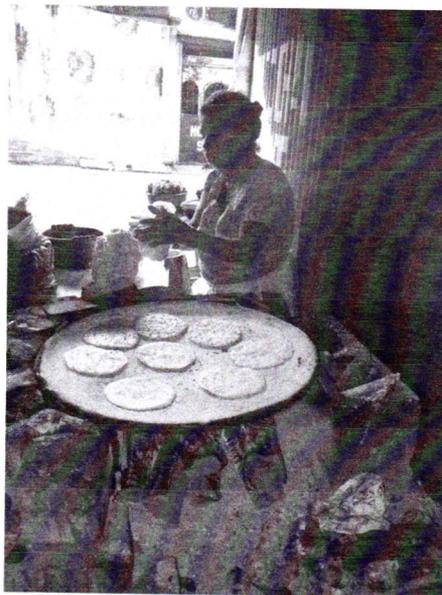


Figura 6: Venta de tortillas de maíz nixtamalizado en el Cantón Pajosóm. Fotografía: Sagastume, 2017.

El arte de chojinear

Según los informantes el término “chojin”, 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, que se conserve durante más tiempo y elimine olores desagradables de la carne (2004, p.36).

El estudio sobre las características microbiológicas y nutricionales de carnes chojineadas y aspectos antropológicos relacionados, describe el proceso indicado por vendedores en distintos puntos de Guatemala, “artesanos del Puerto de Iztapa, Escuintla; Mercado de Palín, Escuintla y Chicacao, Suchitepéquez”, quienes describen la técnica de diferente manera según el tipo de carne que se requiera chojinear. Por ejemplo en el caso de la iguana se describe tres procedimientos:

- a. “Desnuca al animal, lo abre, lo extiende, lo lava y lo pone a asar. Voltea cuando el líquido hierve. Se usa una parrilla de vena de palma de 10 a 15centímetros de brasa de leña.” Con lo último se refiere a que la parrilla se coloca a una distancia entre 10 a 15 centímetros de las brasas de leña (Tobar, N. 2004, p. 48).

- b. “Se abre el animal, se colocan palitos para abrirlo bien y se pone a asar en brasa sobre parrilla de hierro” (Tobar, N. 2004, p. 48).
- c. “Se chamusca el animal para quitar la escama. Se asa bien extendido en brasas con parrilla de hierro” (Tobar, N. 2004, p. 48).

Cabe mencionar que se describe el procedimiento al que se expone el reptil, ya que es un alimento intrínseco en San Sebastián. Desafortunadamente durante el trabajo de campo la persona que se dedica a su preparación mostró suspicacia por tratarse de una especie que hoy en día es protegida.

Cho'jin bataneco

En el caso específico de San Sebastián, según los informantes “en el tiempo de los atepasados” se empleaba el palo de pito para exponer la carne al calor de las brasas, hoy en cambio, se emplea cualquier parrilla de metal para chojinear la carne.

En éste apartado del artículo, vale la pena destacar al palo de pito como un elemento de identidad para la

cultura k'iche' pues el libro sagrado, "El Popol Vuh", hace una importante referencia al destacar que, en uno de los intentos para crear al hombre, los hombres de madera, se empleó el tzité, que no es mas que árbol de pito (Recinos, A. 1971, p. 30).

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 inmemorables 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, L. 2005, p.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'es 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, L. 2005, p.43).

Para otras personas, las hojas y semillas son simplemente tóxicas. Volviendo a la técnica culinaria en cuestión, éste procedimiento se emplea para secar la carne, extraer toda la "sangre" a través del calor de las brasas que quedan de la combustión de la leña (Palacios, A., 2017). La duración de este proceso dependerá de la cantidad de carne a chojinear.

La elaboración del platillo tradicional requiere de dos días. Durante el primer día se chojinea la carne (Rivera, J., 2017).



Figura 7: Chojineando carne de res, sobre parrilla de hierro. Fotografía: Sagastume, 2017.



Figura 8: presentación de la carne “chojineada”, preparación previa a la elaboración del chojin bataneco. Fotografía: Sagastume, 2017.

El cho’jin se prepara de carne de res, se emplea costilla, “porque le da mejor sabor”, “hueso de paloma” (ubicado entre el muslo y la pata de la res), también se emplea un corte conocido como tablón, lagarto, caña o bolovique, el cual se extrae de la pierna de la res.

Al terminar de chojinear toda la carne se tiende sobre un canasto y se envuelve en papel amarillo (papel tipo manila conocido como papel kraft). Durante el segundo día se procede a lavar la carne para poder eliminar el sabor a “ahumado”. Después se cuece en agua condimentando con sal y cilantro, se incorporan algunas verduras como el güisquil, zanahoria, papa y repollo.

En San Sebastián hay quienes dicen que el repollo que se le agrega es un

“repollo especial, conocido como repollo para cho’jin y que lo llevan de Zunil y Almolonga (Quetzaltenango) y que sólo se encuentra en tiempos de feria” (Aj, F., 2017). Por otro lado hay quienes dicen que se trata del repollo común y que eso dice la gente para no dar su receta, aunque sí hacen una descripción verbal del mencionado vegetal, “unas hojitas verdes y largas, parecido a una lechuga”, muy probable a una lechuga romana o bien, el canchón o col china.

Una vez incorporados todos los ingredientes, se deja a ebullición para que todos sus sabores se complementen y dar como resultado un exquisito caldo de cho’jin, pues en apariencia es igual a un tradicional caldo de res.

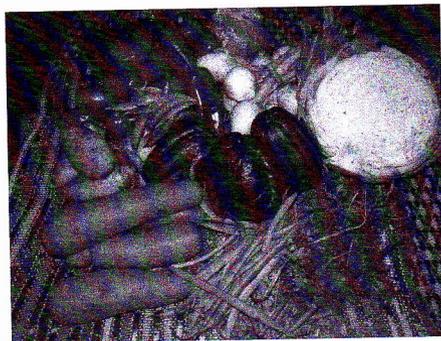


Figura 9: Variedad de vegetales que incluye el chojin bataneco. Fotografía: Sagastume, 2017.

Es parte de la tradición acompañar al cho'jin con arroz blanco y tamalitos de masa. Para éstos últimos 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.

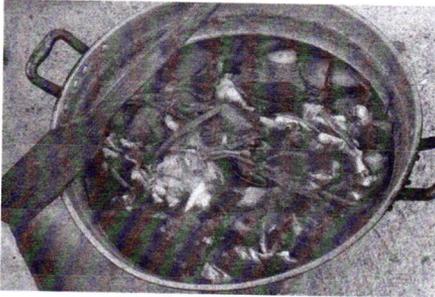


Figura 10: incorporación de todos los ingredientes del chojín bataneco. Fotografía: Sagastume, 2017.

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 como la “diligencia de cocerlo con ceniza, y lavado en unas ollas agujereadas como las regaderas, á que llaman pichachas” (2012, p. 382).



Figura 11: Elaboración de tamalitos de masa, envueltos en hoja de sal, para complementar el plato tradicional de San Sebastián, Retalhuleu; Chojín. Fotografía: Sagastume, 2017.

El festejo estaría incompleto si previo a degustar del tradicional platillo, no se brinda con una onza de aguardiente y se agradece por los alimentos.

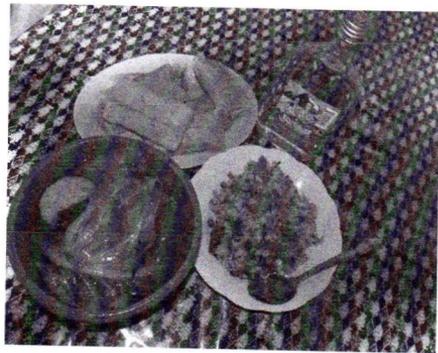


Figura 12: Chojín servido a la mesa, acompañado de arroz, los tradicionales tamalitos de masa y aguardiente, ¡para agradecer por los alimentos! Fotografía: Sagastume, 2017.

Iguana en recado

La iguana en recado, un placer gastronómico para muchos batanecos y también visitantes del lugar, es una receta fácil de ubicar frente al palacio municipal de San Sebastián y se acostumbra a consumir durante el tiempo de cena. “Se chojinea para quitarle el shes”, expresión que manifiesta a la acción de eliminar el olor “silvestre” de la carne de iguana. (Aj, C., 2017).

- Se prepara un recado a base de tomate y pepita de ayote. La parte del animal que mayor demanda tiene es la cola “porque es más carnuda”. La porción de un pedazo se vende a Q. 10.00. Suele acompañarse con tortilla de maíz.

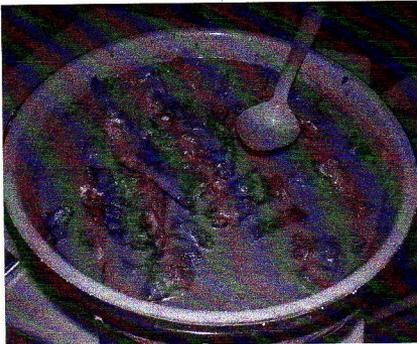


Figura 13: Iguana en recado, platillo reconocido como tradicional en San Sebastián, Retalhuleu; y que también emplea la técnica

de chojinear, previo a su elaboración. Fotografía: Sagastume, 2017.

Hilachas

El platillo conocido como “hilachas” se prepara de carne de res, específicamente del corte conocido como “barrigal” o simplemente “carne para hilachas”. Hay quienes chojinean la carne con el propósito de darle mejor sabor a la receta, pero hay quienes simplemente la cuecen por dos horas incorporándole sal y pimienta gorda para darle sabor.

Este platillo, a simple vista, parece un recado espeso acompañado de carne deshilachada. El arroz blanco, remojado y molido, es quien le otorga esa consistencia espesa a la preparación. “Se pone a remojar el arroz y cuando ya está bien suavcito se muele, en molino de mano, esto se le agrega al recado que se hace con tomate y chile usando el agua del cocimiento de la carne”, como último paso se incorpora la carne deshilachada (Chitumul A., 2017). Es un platillo de gran demanda durante el tiempo de cena y se acompaña con tortilla de maíz. Cabe recordar que en San Sebastián, el momento para recrearse es de 7:00 a 11:00 p.m., y es en este periodo del

día en el que la gastronomía local se hace presente para saborearla.



Figura 14: Tradicionales hilachas de San Sebastián, Retalhuleu, que también emplea la técnica de chojinear, previo a su elaboración. Fotografía: Sagastume, 2017.

Jeta

En San Sebastián, existe un reconocido platillo llamado “jeta”, su nombre se debe al tipo de ingrediente que se emplea y que, por supuesto, se chojinea.

Se trata de las orejas, nariz y mandíbula de la res. “Para preparar la jeta, primero se mete en agua caliente para quitarle el pelo y el cuerito, después se lava y ya se chojinea”.

Las personas que venden jeta frente al Palacio Municipal, un lugar llamado “El Tablón”, por don Eduardo Solagaistoa, emplean las partes comestibles de la cara y cabeza de dos reses, para ofrecer en venta el platillo.

“Se requieren aproximadamente media hora para chojinear dos jetas. Cuando ya está suavcita se trocea y se cuece en agua y sal. Por aparte, se tuesta la pepita y ya tostada se muele. Se licua tomate y se le agrega a la carne (o más bien cartílago) junto con la pepita molida y para que de consistencia se le agrega un poco del caldo del cocimiento de la jeta. Poquito para que quede espeso.” Al igual que la iguana y las hilachas, es un platillo de gran demanda durante el tiempo de cena y se acompaña con tortilla de maíz.



Figura 15: Jeta, platillo reconocido como tradicional en San Sebastián, Retalhuleu; y que también emplea la técnica de chojinear,

previo a su elaboración. Fotografía: Sagastume, 2017.



Figura 16: Orejas, nariz y mandíbula de la res, ingrediente principal para preparar el platillo tradicional conocido como “jeta”. Fotografía: Sagastume, 2017.

Cho'jin símbolo de cocina festiva, familiar, colectiva y cotidiana

La comida de las fiestas, ferias, 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, L. 2012, p. 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, 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 San Sebastián, Retalhuleu, el cho'jin cobra relevancia durante la feria patronal del pueblo, en la que cada 20 de enero se celebra a San Sebastián Mártir. Una cantidad muy significativa de comidas festivas han sido tomadas de la cotidianidad, sin embargo, éste platillo se trata de una deliciosa genuinidad. Años atrás era común festejar la construcción de una nueva casa degustando del tradicional cho'jin. Hoy por hoy también se celebra la actividad religiosa conocida como “Los

encuentros”, encuentro de los Santos Patronos San Sebastián Mártir y San Antonio de Padua, el 13 junio de cada año, degustando de la legendaria receta, sin dejar de acompañarse de los tradicionales tamalitos de masa y una onza de “quita cansancio”, es decir, aguardiente. Lo anterior ha provocado que también adquiera una connotación popular, pero claro está que su esencia radica durante el día de la feria patronal.

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, L., 2012, p. 258). En este caso, el platillo tradicional “bataneco” 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 para el tiempo de la feria hay quienes se dedican a la preparación de numerosas porciones para brindar alimento a todo aquel que llegue a

participar y disfrutar de su feria patronal (Palacios, A., 2017).

La cocina colectiva hace referencia al hecho en el que la cocina se convierte en arte de cohesión social. La cocina colectiva 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 la verdura. 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, A. 2012, p. 78).

Comentario final

Al hablar de gastronomía se destaca todo el saber y las actividades que

están directamente relacionadas con las recetas, los ingredientes, la aplicación de las distintas técnicas culinarias, y los secretos de cocina. San Sebastián, Retalhuleu es un pueblo reconocido por arraigar sus tradiciones, entre las que no se puede obviar a la gastronomía. La elaboración y degustación del plato tradicional es un reflejo de la misma, así mismo esa técnica de chojinear las carnes que se consumen en otras recetas populares, demuestra que es una práctica permanente dentro de su cocina y por supuesto un elemento que refleja identidad.

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. San Sebastián 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 chojin del área del suroccidente, Retalhuleu y

Suchitepéquez; se trata de preparaciones que difieren totalmente en su composición, cabe mencionar que ninguna logra igualar en sabor y apariencia a aquel que simboliza el festejo patronal de los batanecos.

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 acompañado de los tamalitos de maíz, una succulenta porción de iguana en recado, jeta o hilachas chojineadas, en las manos del comensal se convierten en un reflejo de interés comunitario, familiar y festivo.

Dichos elementos gastronómicos se transforma en un claro ejemplo de que el arte culinario en San Sebastián, Retalhuleu 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 patrimoniales, tangibles e intangibles, 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 bataneos.

Referencias bibliográficas

- Coe, S; y Coe, M. (1999) *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura económica de España.
- Cortés, P. (1958) *Descripción geográfica moral de la diócesis de Goathemala*. Tomo II. Guatemala: Tipografía Nacional de Guatemala, Centro América.
- Gage, T. (2010) (Reimpresión) *Los viajes de Tomás Gage en la Nueva España*. Guatemala: Dirección general del Diario de Centroamérica y Tipografía Nacional.
- Gall, F. (2002) *Diccionario Geográfico de Guatemala*. Guatemala. Instituto Geográfico Nacional.
- Monroy, P. (2004) *Introducción a la gastronomía*. México: Limusa. Noriega Editores.
- Recinos, A. (1971) *Popol Vuh*. San José, Costa Rica. Editorial Universitaria Centroamericana, EDUCA.
- Sagastume, E. A. (2016) Cho'jin, platillo tradicional de Samayac, Suchitepéquez. *Tradiciones de Guatemala*. Revista No. 86. Guatemala: Centro de Estudio Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala. Pp. 163-182.
- Sam, L. (2012) *Popol Wuj (edición popular)*. Guatemala: Primera edición. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
- 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.
- Villar Anléu, L. (2005) "Árboles mágicos y notables de Guatemala". Guatemala: Artemis Edinter editores.