

# ENTRE FESTEJO Y UNIDAD, SURGE EL SUCÚS DE SAN LUIS JILOTEPEQUE

*Ericka Anel Sagastume García*

## **Introducción**

**L**a alimentación es un acto que abarca varias dimensiones del comportamiento social. No solo trata de la conducta del comer sino también de otras necesidades humanas. Es así como sucede con las comidas que se consideran ceremoniales, ya que rompen con la cotidianidad del comer, reuniendo a un grupo de individuos que participan en todo un proceso de manufactura de un platillo determinado. De esta manera, los alimentos y la alimentación enriquecen en gran medida el imaginario social de los pueblos.

El sucús de San Luis Jilotepeque es una comida tradicional que resguarda características únicas y representa un gusto particular entre los sanluiseños. La selección de los ingredientes, la elaboración del platillo y su consumo se han convertido en manifestaciones representativas de un acto ceremonial. Se trata de un platillo, que desde varios

años atrás se consume durante el día previo a celebrarse un matrimonio entre miembros de la cultura poqomam, su principal objetivo es compartir reflejando la unión entre dos familias.

El presente trabajo contiene una breve descripción sobre tradición gastronómica, cocina colectiva, historia, cultura e identidad de los poqomames sanluiseños, así como una breve descripción y simbolismo del platillo tradicional.

## **Gastronomía, tradición e identidad**

La cultura popular tradicional, está constituida por aquellas manifestaciones, con características propias, que se desarrollan en el profundo imaginario de un pueblo. Etimológicamente, tradición significa transmisión; *“La tradición no hace referencia con propiedad a un objeto, sino a la acción de su transferencia”* (Carvalho Neto, 1977: 204), de esta

manera expresan la concepción del mundo y de la vida de esos grupos sociales refugiándose en ellos los elementos más sobresalientes y fundamentales de su cultura; así como estableciéndose las líneas generales de su identidad que se transmiten de generación en generación.

Debido a la intencionalidad del presente trabajo, hablar del arte culinario es indispensable. El surgimiento de recetas que identifican a un pueblo específico es trascendental para consolidar la identidad, ya que define sus rasgos más característicos que le confieren un toque especial y de gusto privilegiado, pues a través de ellas se estimula el sabor y el colorido de los ingredientes que forman parte de la gastronomía tradicional.

*El término de gastronomía comprende el arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar todas aquellas actividades en las cuales intervenga el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del patrimonio gastronómico cultural, inmaterial y todo lo que se relacione con el sistema alimenticio de la humanidad. (Montecinos, A. 2013).*

Una receta culinaria constituye el resultado de un largo proceso que reúne las más antiguas tradiciones, en este caso es el maíz el centro de la materia en creación. “El maíz constituye la médula del relato popolwujiano. Ahí es elemento

mágico, bebida y comida” (Villar Anleu. 2013:179). Ha sido el sustento principal de la cultura maya desde sus inicios, con él se manufacturaron alimentos y bebidas que aún persisten como base fundamental de la alimentación.

Con el transcurrir de los años, la cultura guatemalteca ha acumulado conocimientos que giran alrededor de su ambiente natural y social, esto ha permitido satisfacer las necesidades tanto de alimentación como de vivienda, vestido, entre otras. La gastronomía constituye un punto importante, ya que no sólo es considerada como el acto cotidiano de comer, sino que refleja elementos que caracterizan e identifican con sello propio las manifestaciones culturales. La tradición culinaria se encuentra estrechamente relacionada con un sistema previamente establecido de valores, ya que el comer forma parte sustancial de la identidad no solo de un individuo sino también de un pueblo o comunidad.

### **Tradición gastronómica que identifica**

La celebración de un matrimonio entre miembros de la cultura poqomam originarios de San Luis Jilotepeque, no puede celebrarse sin preparar y degustar el tradicional sucús. Sucús es una palabra poqomam, sin embargo su significado tanto en castellano como en su propio idioma, hace referencia a un platillo ceremonial compuesto por *pinol* de maíz teñido con achiote

y acompañado de trocitos de panza de res cocinada y sazonada con sal y abundante ajo; se sirve en un tradicional cajete, de los que fabrican las mujeres que trabajan el barro en la localidad.

Con el término *pinol* se pueden identificar dos productos de la cocina prehispánica, una sopa y un atol, cuya base común es el maíz dorado al comal y luego molido o triturado en una piedra de moler o en un molino de nixtamal (Villar Anleu, 2012: 241).

Existe una marcada diferencia entre las comidas ceremoniales y las cotidianas. Las comidas ceremoniales rompen con la cotidianidad, son ocasiones extraordinarias durante las cuales se aplican normas de conductas especiales que las distinguen de las comidas del día a día. La cocina ceremonial se encuentra conformada por comidas solemnes que adquieren carácter ceremonial y que son incorporadas a sucesos de interés comunitario dentro de un marco de organización social definida (Villar Anleu, 2012: 239). Tanto la preparación como el consumo son de carácter colectivo, constituyen un medio afectivo a través del cual se establecen y refuerzan los vínculos sociales.

Las normas de conducta que rigen las comidas ceremoniales se transforman en actuaciones que se prestan fácilmente a la manipulación de festejos sociales, son casi por definición ocasiones sacras que forman parte intrínseca de la celebración (Kemper,

2003). Cuando más ceremonial es la ocasión, más “tradicional” es el menú que se ofrece a los invitados. Así con las bodas, velorios y otras reuniones solemnes, se asocia una comida que consiste en alimentos preparados de manera colectiva, es así como sucede con el sucús de San Luis Jilotepeque.

Un matrimonio poqomam, en San Luis Jilotepeque se celebra durante un día sábado; la tradición es preparar la legendaria receta durante el día previo al evento, es decir durante el viernes; es en ese día, mientras transcurre el período de almuerzo, cuando se degusta el succulento platillo. Tanto la familia de la novia como del novio elaboran sucús para compartir con los suyos, visitan a quienes serán los padrinos del futuro matrimonio con una porción considerable de la receta. Otra de las características del cortejo entre los poqomames es que la familia del novio es quien visita a la familia de la novia para compartir con los nuevos integrantes el platillo que ellos han preparado. “Es en símbolo de empezar a compartir” (Entrevista Héctor Genaro Felipe Gómez, 7 de septiembre de 2013).

Durante la preparación, participan hombres y mujeres; los primeros tienen a su cargo mover el pinol, mientras que las mujeres están a cargo de la elaboración de los tamales que se servirán durante la cena del viernes y el desayuno del sábado, el día de la celebración matrimonial. Los platillos que sirven, durante el día del matrimonio pueden variar, “actualmente

lo tradicional es servir relleno de pollo o el mechado de pollo o mechado de res, el caldo de gallina se servía mucho antes, lastimosamente es un platillo que se ha perdido, las causas... porque ya no es fácil conseguir gallina criolla” (Entrevista Héctor Genaro Felipe Gómez, 7 de septiembre de 2013).

En el momento previo y durante la celebración de un matrimonio, los poqomames brindan especial recibimiento a todos sus conocidos e invitados, y a quienes no lo están también. “Por ejemplo, si se enteran de que hay casamiento, la gente viene a comer sucús”; todo el que se encuentra cerca, es bienvenido a degustar y deleitarse con un cajete de la preparación. “Es una gran fiesta, como hay visita del novio a la casa de la novia... cuando sale la primera ollada de sucús se revienta una bomba, ese es el aviso” (Entrevista Héctor Genaro Felipe Gómez, 7 de septiembre de 2013).

La tradición de preparar la comida conmemorativa no se rige a una sola religión, pues no importa cuál sea la que se profese, toda vez sea miembro de la etnia poqomam es una tradición elaborar y degustar sucús durante la previa a la celebración de un matrimonio. Según informantes, años atrás durante la celebración de un matrimonio, la fiesta continuaba durante tres días. En el primer día se acostumbraba a hacer el oficio del hogar, los tamales que se servirían durante el desayuno del sábado y se procedía a tostar el maíz

para hacer el *pinol* destinado para el sucús, empleando un comal de barro y una jícara como cuchara para mover constantemente el maíz. El segundo día se destinaba para el cocimiento del pinol y demás ingredientes para deleitarse con un cajete de sucús. Durante el tercer día, día del matrimonio, la costumbre es servir los tamales para el desayuno y para el tiempo del almuerzo, caldo de gallina (Entrevista Otonila Damián Gregorio, 13 de junio de 2013).

### **Sucús, un reflejo de la cocina colectiva**

En sentido antropológico, la cocina colectiva es más que la simple reunión de cocineras que preparan una comida. En su gran mayoría, las personas encargadas son mujeres cumpliendo individualmente su noble tarea. Sin embargo, existen ocasiones en las cuales el momento en la cocina se transforma en un arte de cohesión social (Villar Anleu, 2012: 77-79).

Las ocasiones en las cuales se articula fuertemente la elaboración de comidas sacralizadas, ceremoniales y festivas, en la mayoría de los casos, el ritual culinario congrega a un grupo animoso de mujeres culturalmente solidarias. Sin embargo, como ya se ha mencionado anteriormente en este trabajo, en el caso de los matrimonios de la etnia poqomam celebrados en San Luis Jilotepeque, no son sólo las mujeres las protagonistas en los procesos de elaboración del platillo.

Es la costumbre que viene desde antes, de la gente antigua... es que como se prepara bastante, tienen que hacerlo hombres y también las mujeres” (Entrevista Otonila Damián Gregorio. 13 de junio de 2013).

Días previos a la preparación de la comida prenupcial, se elabora una hornilla especial en la cual se sentará la olla de barro que contendrá la mezcla de los ingredientes a cocinar; es manufacturada por los hombres que colaborarán en el proceso. El papel del hombre en la elaboración del platillo tradicional se caracteriza por mover el pinol de maíz que se encuentra dentro de una olla grande, “requiere la fuerza de un hombre”; aparte de considerarse una tradición la participación del varón, probablemente se hace necesaria ya que al encontrarse la harina del maíz expuesta al calor, el almidón entra en acción provocando un alimento espeso en consistencia.

Durante un casamiento, la familia de ambos contrayentes participa en la preparación de la receta, o bien buscan a dos parejas que colaboren, dichas parejas pueden ser personas que se dediquen a la preparación de la comida o pueden ser los padrinos del matrimonio.

*Los hombres son los encargados de menear el pinol y las mujeres están a cargo de hacer los tamales que se servirán en la cena y el desayuno; otros están preparando los ingredientes para hacer la comida*

*del mero matrimonio* (Entrevista a Genaro Felipe Gómez, 7 de septiembre de 2013).

En palabras del investigador Luis Villar Anleu (2012: 78 y 79):

*Se ayudan unos a otros, así les parece más alegre la tarea, pueden hablar y recordar pasajes de la vida, o algunas habilidades especiales para mover, hacer el recado, sazonar... la labor es menos fatigosa... así es la costumbre. Son espontaneidades razonables, pero en el fondo ocultan lo genuino 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.*

### **San Luis Jilotepeque, historia, cultura e identidad**

El este de Guatemala, partiendo desde la ciudad, se encuentra atravesado por montañas y cadenas de colinas. La zona es árida y está menos poblada de vegetación. Es esta región la que alberga al municipio de San Luis Jilotepeque; situado en el oriente de Guatemala, dicha comunidad resguarda habitantes que pertenecen al grupo lingüístico poqomam. Es uno de los pocos pueblos de América Central en los cuales aún se habla la lengua poqomam (Gillin, 1958).

Se trata de uno de los siete municipios que integran el departamento de Jalapa, ubicado al este de la cabecera

departamental. Colinda al norte con el municipio de San Diego (Zacapa) y San José La Arada (Chiquimula); al este con Ipala (Chiquimula); al sur con San Miguel Chaparrón (Jalapa); y al oeste, con San Pedro Pinula (Jalapa). Es municipio de segunda categoría del departamento de Jalapa. Posee una extensión territorial de 296 kilómetros cuadrados. Al este de la iglesia, la cabecera tiene una altura de 800 metros sobre el nivel de mar, en latitud 14°38'36" y longitud 89°43'47". Su clima se caracteriza por ser templado (Gall, 2000).

Los antecedentes históricos que incluye una breve reseña de las costumbres y tradiciones del municipio, refiere que se trata de una población de remota antigüedad, perteneció a los dominios del jefe indígena de Mictlán (Asunción Mita) hasta abril de 1530, año en que fue conquistada por los capitanes Pedro Núñez de Mendoza, Hernando Chávez y Pedro Amalín, junto con el teniente Alonso Larios, al mando de un contingente de 70 hombres entre jinetes, arcabuceros e indígenas mexicanos, los que pertenecían a la sección de la fuerza expedicionaria de Pedro de Alvarado (Sandoval, 1965).

El nombre de San Luis fue otorgado por los españoles en honor al rey de Francia, San Luis; santo de la orden franciscana, reconocido por anhelar la paz y la justicia. Los mexicanos le agregaron el nombre Jilotepeque del vocablo mexicano xilotepeq, morada

de xilomen, Diosa de las mieses entre los otomíes. Aunque, según otro autor: "Etimológicamente, Jilotepeque significa tierra de maíz" (Sandoval, 1965:18).

El municipio está ubicado en una montaña conocida como fortaleza maya y que es sitio arqueológico del municipio de San Pedro Pinula, El Durazno. Después de su conquista en el año 1530 fue trasladado al valle de San Luis Jilotepeque, y desde el año 1551 perteneció al corregimiento de Chiquimula, llegando a ser cabecera del curato. El arzobispo Pedro Cortés y Larraz, durante su visita entre 1768 a 1770, lo describe como un pueblo que está al pie de una montaña muy grande, aunque situado en llanura, pero rodeado de montañas y cerros; escribió que en ese entonces no había población ladina y si la había debían de ser muy pocos, pues nada se decía del idioma castellano. En cambio, el idioma materno de la cabecera era el poqomam (1958).

El 1873 pasó a ser parte del recién formado departamento de Jalapa, por decreto gubernativo No. 170, emitido el 24 de noviembre del mismo año, durante la administración del general Justo Rufino Barrios (IGN, 2000). San Luis Jilotepeque es el único municipio de Jalapa en donde aún se habla el idioma poqomam de manera común, aunque conforme evolucionan las generaciones, se ha ido perdiendo.

La fiesta titular del patrón del pueblo de San Luis, se celebra a finales de agosto. El día 25 la iglesia conmemora a San Luis IX, rey de Francia. Actualmente el municipio cuenta con un pueblo, 21 aldeas y 15 caseríos. La cabecera de San Luis Jilotepeque se encuentra dividida en cuatro barrios: El Calvario, Izotes, San Sebastián y Santa Cruz (Gall, 2000).

Es frecuente observar que las mujeres de avanzada edad, aún portan el traje tradicional como vestimenta diaria y hablan en idioma con fluidez. Visten una falda ceñida al cuerpo, la camisa, que generalmente es confeccionada por las ladinas del lugar, está compuesta por tela industrial y adornada con encajes. Todo el vestuario se complementa con un tocoyal que usan para recogerse el cabello, este a su vez es un distintivo de la mujer casada; la soltera no lo utiliza. Durante actividades ceremoniales emplean un lienzo blanco en forma de manto sobre la cabeza. El hombre, en cambio, “solía utilizar un sombrero de palma, tradición que ya se ha perdido” (Entrevista a Héctor Genaro Felipe Gómez, 7 de septiembre de 2013).

Hoy en día, San Luis Jilotepeque es uno de los municipios que aún resguarda la cultura poqomam. A pesar de que ya han pasado tres siglos del estudio del arzobispo Pedro Cortés y Larraz, el 70% de la población del municipio se identifica como indígena (INE, 2002).

La fortaleza de la identidad poqomam, se debe al resultado de la

iniciativa que han tenido entidades como el Instituto Mixto de Educación Básica por Cooperativa; año tras año los profesores y alumnos de tercero básico desarrollan actividades culturales alusivas a las fiestas patrias. El conjunto de actividades lleva por nombre “Rescatando Nuestros Valores”, cuyo objetivo es “rescatar la cultura y las tradiciones de la etnia poqomam” (Entrevista a Leslie Xiomara Cerna Arita, 6 de septiembre de 2013).

### **Descripción de la preparación**

Durante las visitas de campo realizadas en el lugar de estudio, se entrevistó a doña Otonila Damián Gregorio, quien es reconocida por su trabajo en la elaboración de artesanías tradicionales características del lugar; doña Juana Antonia Gómez Damián, se dedica a la elaboración y venta de sucús, aparte del trabajo relacionado a la alfarería que también practica; doña Reina Isabel Agustín Gómez, quien es hija de doña Juana A. Gómez y aprendió, junto a su madre, a preparar la receta; doña Victoria Lázaro Damián; don Héctor Genaro Felipe Gómez; la profesora Gloria Asunción Pinto Galicia de De León, y la Profesora Leslie Xiomara Cerna Arita, directora del Instituto Mixto de Educación Básica por Cooperativa de San Luis Jilotepeque.

Se tuvo la oportunidad de observar el proceso paso a paso, gracias a la colaboración de un grupo de estudiantes

cursantes de tercero básico, durante el año 2013, del Instituto Mixto de Educación Básica por Cooperativa de San Luis Jilotepeque, quienes tuvieron a su cargo la elaboración y promoción del platillo durante la actividad cultural “Rescatando nuestros valores”: Sheily Verónica Ventura Méndez, Ángela Yamilet Felipe Marcos, Yeymi Liliana Cervantes Esteban, Claudia Elizabeth Pérez Agustín y Bryan Léster Pérez Alvarado.

En el barrio Los Izotes de San Luis Jilotepeque se encuentra ubicada la casa de la estudiante Ángela Yamilet Felipe Marcos; la cocina de esta residencia fue el escenario principal para la preparación de la comida ceremonial.

### **Ingredientes**

Según la información recolectada durante el trabajo de campo, la tradición es preparar 4 medias de maíz, cada media de la gramínea requiere una panza de res para su preparación. “Una media es igual a 12 libras de maíz.” (Entrevista, Ángela Yamilet Felipe Marcos, 06 de septiembre de 2013).

Los ingredientes que se emplean para la elaboración del platillo son: maíz, en cualquier variedad, ajo, sal, panza de res y el legendario y ancestral achiote. Comúnmente, el platillo se acompaña de chile, para lo cual emplean jalapeño y chiltepe, preparado y triturado en una tradicional piedra de moler o bien con la ayuda de una licuadora. “Hay quienes también le agregan un picado fino de

cilantro” (Entrevista a Otonila Damián Gregorio, 13 de junio de 2013); como en toda receta, cada persona que la prepara emplea su creatividad para darle sazón.

La panza de res que se utilizó en esta ocasión, se adquirió en el municipio de Ipala ya que en San Luis Jilotepeque, para el año 2013, la libra tenía un costo de Q.8.00. Sin embargo, en el municipio vecino perteneciente al departamento de Chiquimula, se adquirió el ingrediente completo por un precio de Q. 50.00. Entre otros ingredientes, se utilizó libra y media de achiote adquirida a un precio de Q. 16.00, se emplean alrededor de 10 a 15 cabezas de ajo, el precio del ajo oscila entre los Q. 3.50 a Q. 5.00, la libra de sal tiene un costo de Q. 1.00.

### **Procedimientos**

Como primer paso, para dar inicio a la preparación de la receta, se lava la panza de res. En este caso se contó con la colaboración de doña Victoria Lázaro Damián. Ella tiene 48 años de edad, es hablante del idioma poqomam; no sabe leer ni escribir. Se ha dedicado a la alfarería y en ocasiones prepara sucús para vender.

Se lava bien la panza para eliminar cualquier residuo que aun pueda contener. Se utilizó una libra de cal para dos panzas. El objetivo de agregar cal es facilitar el desprendimiento de la capa interna del ingrediente, el tiempo que éste permanece reposando dependerá de la dureza del mismo o bien de la cantidad de cal que se emplee, es decir

que se hace necesario estarla observando para verificar en qué momento se puede desprender fácilmente la capa interna del órgano y retirarlo de la mezcla. Sin embargo, mientras mayor cantidad de cal se utilice, menor será el tiempo que requiera permanecer el ingrediente en esa mezcla. “La panza se lava como lavar ropa, hasta que quede bien limpia y blanca. Para quitarle el shuquío [mal olor] se le pone ajo, unas tres cabezas molidas con todo y cáscara, en la piedra de moler y se deja en agua de cal”. Se utiliza toda la panza, lo que popularmente se conoce como panza, bonete, librillo y cuajar. (Entrevista Victoria Lázaro Damián, 7 de septiembre de 2013).

Según el gusto de quienes preparan la receta, se puede retirar la manteca que contiene la panza empleando la ayuda de un cuchillo. “Hay quienes la ocupan para darle sabor al pinol, yo casi no la uso porque sale muy mantecoso” (Entrevista a Victoria Lázaro Damián, 7 de septiembre de 2013).

Cuando la panza de res ya está totalmente limpia se cuece con fuego de leña. Sin embargo en esta ocasión se utilizó un horno de panadería con la finalidad de economizar recursos ya que el propietario de dicho comercio es don Héctor Genaro Felipe Gómez, padre de Ángela Yamilet Felipe Marcos, integrante del grupo de estudiantes que tuvieron a su cargo la preparación de la receta. El ingrediente se prepara descartando el agua que contenía

previamente y agregando agua limpia condimentando con sal y ajo.

El procedimiento que antecede al de dorar el maíz en comal es limpiarlo “se sopla para quitar la basurita y las piedras que pueda tener” (Entrevista a Juana Antonia Gómez Damián, 6 de septiembre de 2014). La leña que se usó en esta ocasión, para calentar el comal, se adquirió en la aldea El Camarón, una carga de 50 unidades de roble aproximadamente. Como de costumbre en las cocinas del área rural, la leña se apila cerca del poyo.

El maíz se tuesta en comal, comúnmente de barro, para lo cual se esparce por porciones hasta que todas las *medias* que se utilizarán estén doraditas. Debido a la experiencia obtenida durante el trabajo de campo me atrevo a decir que este procedimiento requiere de todo un día para completarlo. Se emplea una jícara como cuchara, constituye la herramienta útil para mover el maíz de manera constante durante el tiempo que permanece sobre el comal expuesto a las brazas calientes de la leña. “Tiene que ser a fuego lento para que se dore bien y no se puede dejar de menear” (Entrevista a Reina Isabel Agustín Gómez, 7 de septiembre del 2013). Al tener la cantidad total de maíz tostado, se muele en molino de nixtamal para obtener una harina que no es fina pero tampoco muy entera, la cual se conoce popularmente, y desde tiempos prehispánicos, como pinol. Esta harina derivada del maíz será el ingrediente principal del platillo ceremonial.

Una vez se tiene la panza cocida y el pinol listo, se procede a preparar una fogata en la que se coloca una olla, por lo general de barro; para esta ocasión se utilizó una olla grande de aluminio. Mientras se cuece el pinol, otras personas se dedican a partir la panza en porciones pequeñas y de ellas sacar trozos en forma de tiras.

Para iniciar el proceso de cocción del pinol, se lava bien la olla verificando que no tenga ningún residuo de alguna comida que se haya preparado con anterioridad, de lo contrario, se acostumbra a utilizar una porción de arenilla o ceniza para lavarla y eliminar todos los residuos. “El sucús es muy delicado, si se pega se ahuma, no se puede dejar de mover” (Entrevista a Verónica Méndez, 7 de septiembre de 2013). Para dicho fin se emplea una paleta de madera de pino, la cual tiene un tamaño aproximado de un metro y veinte centímetros. Doña Verónica refiere que cuando se prepara sucús para un casamiento, se hace en una hornilla especial, aproximadamente 20 días antes de preparar la legendaria receta. “Es una hornilla redonda donde se sienta una olla especial que es onda y de barro...esa hornilla sólo la hacen para ese ratito y son los señores quienes se encargan de eso”. Para encender la leña se utiliza una raja de ocote.

Se vierte agua dentro de la olla. El agua que se usa se recoge de los llena cántaros (chorros públicos) ubicados en las calles de los barrios de San Luis Jilotepeque, también se vierte el caldo

saborizado que resulta de la cocción de la panza de res.

Cuando el agua empieza a hervir, se condimenta con sal, se agrega el producto de la molienda del maíz, *pinol*, y el achiote disuelto en un poco de agua. Como se ha mencionado anteriormente, se requiere batir suavemente la mezcla pero de manera constante para evitar ahumarlo. El sucús se acompaña con chile, por lo que se prepara una mezcla de chiltepes y chile jalapeño que popularmente se conoce como *chile de muertecito*, ya que es muy común encontrarlo en los velorios (Entrevista a Ángela Yamilet Felipe Marcos, 7 de septiembre de 2013).

El resultado final es una mezcla caldosa de consistencia grumosa y espesa, de color anaranjado brillante, la cual contiene tiras de panza de res, un poco de chile y un delicioso y acentuado sabor a maíz tostado. Se sirve en un cajete de barro elaborado por alguna alfarera oriunda de San Luis Jilotepeque.

### **Comentario final**

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 Luis Jilotepeque no es el único destino guatemalteco

que alberga miembros de la etnia poqomam. Sin embargo sí es el único grupo de poqomames que prepara con entusiasmo y respeto la receta de sucús destinada para un acontecimiento de interés familiar y comunitario.

La gastronomía, como término, envuelve un conjunto de conocimientos y actividades que se encuentran directamente relacionadas con los ingredientes, recetas, técnicas y secretos culinarios. San Luis Jilotepeque es un pueblo de riqueza cultural y de tradiciones; entre dicha riqueza no se puede obviar a la gastronomía. La elaboración y degustación del platillo tradicional es un reflejo de la misma.

En el lugar de estudio, la actividad culinaria colectiva se ha convertido en una expresión popular del pueblo, no solamente por el sucús, sino también por el *chilate*, éste último es un atol de tres cocimientos cuya base también la conforma el maíz; se consume

al celebrar la culminación de la construcción o remodelación de una casa. Ambos elementos gastronómicos se transforman en un claro ejemplo de que el arte culinario constituye un elemento de cohesión social, por lo tanto, la alimentación se convierte en un marcador de la identidad comunitaria.

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



Iglesia de San Luis Jilotepeque  
(Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Doña Juana Antonia Gómez Damián y  
Doña Ángela Gómez Damián, expertas en  
la elaboración de sucús y el chilate, comidas  
tradicionales de San Luis Jilotepeque.  
(Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Doña Otonila Damián Gregorio  
(Fotografía: Xóchitl Anaité  
Castro Ramos)



Doña Juana Gómez Damián mostrando  
las ollas de barro que utiliza para la cocción  
del sucús. (Fotografía: Ericka Anel  
Sagastume García)



Cocina tradicional. Casa de la estudiante  
Ángela Yamilet Felipe Marcos.  
(Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Ajo, achiote en polvo y sal, ingredientes  
para la receta de sucús. (Fotografía:  
Ericka Anel Sagastume García)



Maíz, ingrediente principal de la receta.  
(Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Proceso de limpieza de la panza de vaca en  
manos de doña Victoria Lázaro Damián.

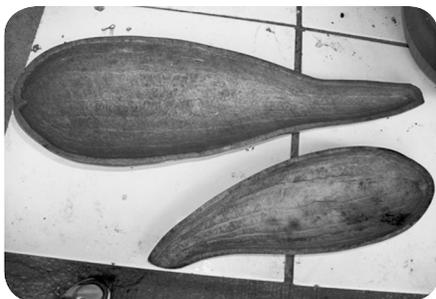


Proceso en que se agrega cal a  
la panza de vaca.

(Fotografías: Ericka Anel Sagastume García)



Desprendimiento de la capa interna  
de la panza.



Cucharas de jícara. Utensilio culinario empleado para mover constantemente el maíz del sucús mientras permanece en el comal.

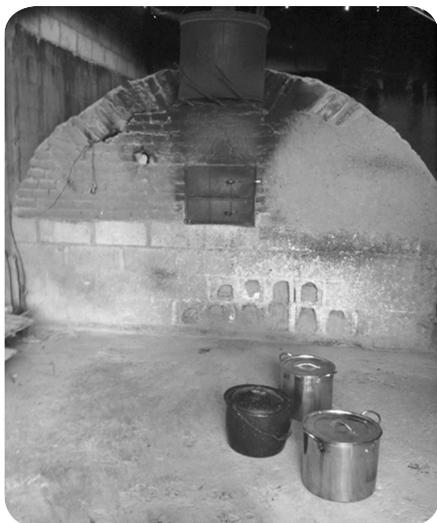


Proceso de tostado del maíz realizado por doña Reina Isabel Agustín Gómez



Maíz procesado en molino de nixtamal para obtener el pinol (harina de maíz).

(Fotografías: Ericka Anel Sagastume García)



Horno de panadería empleado para el proceso de cocción de la panza de res



Preparación de una fogata para proceder a la cocción del platillo ceremonial.  
(Fotografías: Ericka Anel Sagastume García)



Corte de la panza de res en trozos y molido del ajo en piedra. (Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Preparación de una mezcla homogénea de chile jalapeño y chiltepe



Preparación del pinol, previo a someterse a cocción.  
(Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Adición del pinol para su cocción. Se utiliza una paleta de madera de pino para mover constantemente la mezcla.  
(Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Apariencia final del sucús.  
(Foto: Ericka Anel Sagastume García).



Adición de achiote a la mezcla de pinol, sal y ajo. (Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)



Cajete, vajilla artesanal de barro empleada para servir y degustar el sucús.  
(Fotografía: Xóchitl Anaité Castro Ramos).



Cocimiento del sucús, comida tradicional en los matrimonios entre miembros del grupo lingüístico poqomam.  
(Fotografía: Ericka Anel Sagastume García)

### Referencias bibliográficas

1. Carvalho Neto, P. (1,977). *Diccionario de Teoría Folklórica*. Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial Universitaria.
2. Cortes y Larraz, P. (1,958). *Descripción geográfico-moral de la diócesis de Goathemala. Tomo I*. Guatemala. Tipografía Nacional de Guatemala. Centro América.
3. Gillin, J. (1,958). *San Luis Jilotepeque*. Guatemala. Seminario de Integración Social. Volumen 7
4. IGN. (2000). *Diccionario Geográfico Nacional*. Guatemala. Instituto Geográfico Nacional.
5. INE (2,002 b). *XI Censo de Población y VI de Habitación*. Guatemala. Instituto Nacional de Estadística.
6. Montecinos, A. (01 de mayo de 2013). *Definición de la gastronomía y su evolución*. Disponible en URL: <http://www.boletin-turistico.com/component/k2/item/4725-definici%C3%B3n-de-la-gastronom%C3%A9a-y-su-evoluci%C3%B3n> [consulta 06 de junio de 2014].
7. Sandoval, V. (1965). *Pequeña monografía de San Luis Jilotepeque*. Guatemala. Editorial José de Pineda Ibarra.
8. Villar Anleu. (2013). *Aproximación crítica a los alimentos y comidas del Popol Wuj. II Parte*. En Tradiciones de Guatemala. Revista No. 80/2013. Guatemala. Centro de Estudios Folklóricos. Universidad de San Carlos de Guatemala.
9. Villar Anleu. (2012) *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Guatemala. Universidad de San Carlos de Guatemala. Editorial universitaria.