



Las comidas populares no son "típicas". Apuntes para una caracterización

LUIS VILLAR ANLEU



En la lengua coloquial guatemalteca el adjetivo "típico" se emplea, con mucha frecuencia, como sinónimo de *popular*. Se ha generalizado bastante al hablar de asuntos que atañen a manifestaciones de las culturas material, espiritual o social de los pueblos originarios, o a expresiones tradicionales que se nutren de ellas. Términos como "traje típico", "baile típico", "comida típica" o "dulce típico", por mencionar solo cuatro de los comunes, resultan ominosamente persistentes en el habla cotidiana y usual.

Pero este calificativo acarrea fuertes cargas de exclusión social, además de portar una alta dosis del racismo engendrado en la insustancial estructura de clases fabricada en el Período Hispánico (1524-1821) y alentada en los tiempos actuales. En la necesidad de romper tal artificio, reducir los rasgos del neohegemonismo que brota del lenguaje corriente y rescatar el aporte

de las artes y saberes ancestrales, al menos en el dominio de la cocina popular, se propone una serie de conceptos y términos que pueden calificar con propiedad y equidad sus productos.

Supuesto

La culinaria de una colectividad es popular en tanto es expresión del pueblo. El apelativo de "típica" se lo dio hacia la tercera década del siglo XX el entonces Comité de Turismo, precursor del Instituto Guatemalteco de Turismo, en infortunada concepción mercantilista de los bienes de la nación. "Brillante" solución al afán de llamar la atención del turismo internacional: comercializar la cultura popular envolviéndola en velos de exotismo. La construcción ideológica de la publicidad se nutrió del imaginario de los criollos y oligarcas de la época Colonial. El marco referencial: el conocido modelo de una clase hegemónica que "aprecia" los rasgos que aprovecha de la clase dominada.

En la realidad, el valor social de la alimentación puede verse en la manera en que se preparan las comidas, en el modo de colocarse los comensales en torno suyo y en la forma de consumirlas, y que la cocina integralmente considerada es un lenguaje en el que la sociedad traduce su estructura. La comida basada en el uso y aprovechamiento de recursos propios, de germoplasmas coetáneos, acrecienta el valor simbólico y refuerza la identidad cultural que construye.

Puesto que la cocina de una nación la identifica, muchas personas pueden hablar de una "comida nacional", aunque adopte estilos distintos en comunidades diferentes. A menores escalas dentro de un territorio

mayor, el fenómeno identitario se replica. Por otra parte, desigualdades surgidas en pueblos separados por lo general dependen del grado de disponibilidad de los recursos alimentarios que le dan carácter de exclusividad a sus platillos. Por tal vía, grupos aislados de la sociedad llegan a desarrollar sus propios patrones culinarios y alimentarios, e inclusive dar distintos valores sociales, materiales o espirituales a las comidas.

El entorno etnohistórico

La caracterización de las comidas guatemaltecas puede enriquecerse, con grandes ventajas identitarias, si se le asocia a los hechos históricos que le son evolutivamente inherentes. Así, el apoyo del hecho culinario descansa en cuando menos tres *tiempos* históricos: 1) Prehispánico, 2) Hispánico, 3) Contemporáneo.

Les llamo *tiempos*, y no épocas, períodos, eras a algo por el estilo porque ninguno ha cesado. En culinaria siguen viviendo. Cada uno, pese a la progresión y evolución de la alimentación social, posee comidas y bebidas de gran pureza y fresca que se comen o beben en los días presentes. Si el Período Prehispánico finaliza al iniciar el Hispánico, hacia 1524, su *tiempo culinario* llega hasta hoy en las tortillas, *majcuyes* cocidos, *pinol de chunto* (Jacaltenango, Huehuetenango) o en el *tuq'uniq' pamaxa'n* ("patín"; Santiago Atitlán, Sololá). Su inicio, oculto por los miles de años vividos, coincide con el origen de la rica tradición culinaria que persiste.

Lo equivalente ocurre con el *tiempo hispánico*, nacido en 1524 con el Período Hispánico, o Colonial. Casi todas sus

comidas superaron el año 1821, el que vio su fin el 15 de septiembre, y se disfrutan ahora: pan, quesos, fiambre, molletes, torrijas, dulces de colación, garbanzos, vinos, grasas culinarias, etc. Apenas dieciocho años y diez meses antes de finalizar, el arribo garífuna trajo consigo la extraordinaria cocina afrocaribe, que también enriquece la mesa de hoy con delicadezas como el casabe (ereba), *hudutu* (*machuca*), *fulitas* (frituras de guineo verde), *durudia* (tortillas de harina de trigo) y *bimekaküle* (arroz en leche de coco y jugo de caña), por nombrar algunas.



Empanadas de pollo, fritas de banano, *pie* de piña, pan de coco... Magia y embrujo caribeños en la cocina garífuna de la Expo-venta de Arte Indígena, noviembre de 2010, en la Nueva Guatemala de la Asunción. Foto L. Villar Anleu, 28.11.2010.

Parece innecesario agregar, por obvio, que la cocina contemporánea abunda en las mesas actuales: espaguetis, macarrones, raviolos, *lasañas* y *pizzas*, hamburguesas y jotdogs, chaomein, sopa mein y wantanes son solo algunos ejemplos. Mucha, en forma de *comida chatarra*, la comida rápida rebotante de

grasas saturadas, saborizantes y colorantes químicos, ajustada con *consomés* y publicitariamente masificada, malsana y dañina, representa a plenitud este tiempo.

¿Podemos pensar en fechas para empezar con lo prehispánico? La respuesta es no. Entonces, tampoco podemos saber cuáles fueron las primeras comidas. Es posible asumir algunas nociones, que nacen más de la lógica que de fuentes documentales o de referencias concretas. Si bien el hallazgo de huesos de aves en una tumba de Tikal¹ y vestigios de alimentos en urnas funerarias de Tak'alik Abaj pueden darnos idea de comestibles de al menos 2,500 años de antigüedad, reales o potenciales, los registros son verdaderamente fragmentarios y escasos. De más atrás menos se sabe aún.

Buscando en los mitos del *Popol Wuj*, Rafael Girard² se remontó al tiempo no registrado. Por esa vía descubrió cuatro horizontes en la cultura alimentaria ancestral maya. El inicial, de *recolectores-cazadores-pescadores*, se desarrolla en una sociedad patrilineal de familias reducidas; el prototipo es el núcleo familiar de *Wuqub Kak'ix*³, su esposa *Chimalmat* y sus dos hijos, *Sipakna* y *Kabraqan*. *Wuqub Kak'ix* es el arquetipo del hombre recolector, que sube a árboles [de nance] para tomar su comida; *Sipakna* el del pescador. El mundo es de dos planos: cielo y tierra.

El segundo, de *recolectores-cultivadores incipientes*, en sociedades patrilineales organizadas en aldeas colectivistas gobernadas por concejos de jefes (*Xibalba*); también en sociedades matrilineales donde se inventa la agricultura (tipificada por la familia *Ajpu*⁴). Sus primeras plantas cultivadas son yuca, camote, jícama, ayote, tabaco, frijol. Se

muestra el uso de fuego y del *ocote*. Existencia de grandes antagonismos, mostrados en la rivalidad de las familias *Ajpu* y *Kame*. Los *Kame* son de la aldea *Xibalba*. A cielo y tierra se agrega el plano del inframundo, dimensión mágica que tiene poder para hacer germinar las semillas y sustentar las plantas.

El tercer horizonte es el de la *domesticación del maíz*. Marcada sustitución del cultivo de tubérculos por cereales. *Ixmukane* e *Ixxik'* siembran y cosechan; *Ixxik'* es el prototipo de la mujer cultivadora y responsable de acarrear el producto a casa. Entorno social matrilineal, con diosas femeninas "guardianas de la comida": *Ixtoj*, diosa de la lluvia, *Ixq'anil*, de la mazorca madura, *Ixxakaw*, del cacao, *Ixtziya'*, de la comida de maíz⁵. La mujer provee los alimentos y la economía de la comunidad depende de ella. Los hombres, encarnados en *Jun Batz'* y *Jun Chowen* labran el suelo, cultivan y en su tiempo libre desarrollan las artes. Erotismo en los ritos a la fertilidad de la tierra.

¹En 1969, el ornitólogo Frank B. Smithe comunicó el descubrimiento "de ciertos huesos en algunos entierros del Tikal antiguo". Pertenecieron a una codorniz (*Colinus nigrogularis*), a la lechuzca ratonera (*Tyto alba*) y a la lechucita listada (*Glaucidium brasilianum*). La codorniz es una conocida especie comestible, que no es el caso de las lechuzas. Pero no sabemos si siempre ha sido así. En todo caso, si fueron convertidas en ofrendas mortuorias lo más probable es que lo hayan sido en calidad de comida simbólica. Si en aquellos remotos días lo simbólico se connotaba como en el presente, no es descabellado pensar en las tres especies integradas a la cocina ancestral. Ver Smithe, F. B. 1969. *Las aves de Tikal*. Byron Zadik, Guatemala.

²Girard, R. 1977. *Origen y desarrollo de las civilizaciones antiguas de América*. Editores Mexicanos Unidos, México, D.F.

³Me he inclinado por omitir la glotal en la b (b'), que recomienda el alfabeto k'iche' oficial, para facilitar la escritura y lectura del idioma. Sigo en ello el ejemplo de académicos k'iche'es como L. E. Sam Colop y el poeta Humberto Ak'abal, y el de la editorial Maya Wuj en "La Comunidad Maya K'iche' de Santiago Momostenango" (2011:12).

Cuarto horizonte: *agricultura nativa*. El varón toma funciones más activas en la producción agrícola y adopta la responsabilidad de proveer los alimentos de la familia.

La mujer, muy selectiva en el mismo sentido, crea huertos familiares y cultiva especies que identifican su cocina. Maíz, chile y frijoles se hacen cultivos intensivos, al tiempo que se fortalece el cuidado, siembra y consumo de otras especies nativas. Invención y desarrollo de calendarios agrícolas.

Nótese lo común de estos elementos hoy en día: la persistencia de la actividad recolectora (de nances y muchos otros frutos, hierbas, raíces y flores comestibles); yuca, camote, jícama, ayote, frijol, chile y maíz siguen siendo cultivos articulados a la vida de las comunidades; el uso de fuego de leña, que conlleva el empleo de ocote, continúa al estilo primigenio; las mujeres persisten en el cuidado de huertos familiares, bancos genéticos de los linajes comestibles más cercanos a la identidad cultural de los pueblos.

En este punto se descubren más rasgos de excepcional magnitud. Por ejemplo que no sean sólo la materia prima comestible, la recolección en el campo o el cultivo en el patio de la casa quienes alcancen el presente. También procedimientos culinarios y artes gastronómicas, que siguen practicándose en la actualidad con muy pocos o ningún cambio. Casos muy notables son el de la nixtamalización del maíz, el preparado de masa y el *tortear*; el procesamiento del cacao o el pataxte para elaborar chocolates o batidos, o el procesado de chiles y tomates para hacer *chirmoles* y recados picantes.



Herencia prehispánica que se aferra al presente a través del comal, el *poyo* de leña, el arte de *tortear* y las tortillas, el anhelado producto final. Tortillería en Quezaltepeque, Chiquimula. Foto L. Villar Anleu, 11.02.2010.

Se llama nixtamalización al proceso de cocimiento del maíz, con mordiente de cal, y su lavado con agua. Necesita experiencia para no "calarlo" ("calado" es exceso de cal) o que tenga poca, y para que el grado de cocción sea el justo. El grano así cocido se denomina *nixtamal*. Su molienda, que puede ser en "piedra", en molinillo manual o en molino semi-industrial, produce la *masa*, punto de partida de la mayoría de comidas de maíz. Entre otros, el primer nombre de una larga lista es el de la *tortilla*, la reina de la identidad alimentaria guatemalteca. Tras ellas se hallan *pixtones*, *tamalitos*, *chuchitos*, *tamales*, *bollos*, *boxboles*, *xep'es*, *tayutos*, *atoles*, *pinoles*, *puliq'es* y muchos más.

La increíble variedad de comidas de maíz es motivo de asombro por la inventiva y creatividad de la mujer ancestral.

El invento y la consolidación de la nixtamalización, que corre parejas con el de las comidas preparadas a partir de allí, abrió la oportunidad de crear los instrumentos y artificios adecuados: estufa de leña (*poyo*), *piedra de moler*, *comal*;

⁴Sam Colop, L. E. 2011. *Popol Wuj*. 2 ed. F&G Editores. Guatemala. p60.

lechada de cal para el comal, que hace que las tortillas sean ricas en una forma de calcio fácilmente asimilable y que carezcan de grasas... ¡prácticas que siguen incólumes en el presente! incólumes en el presente!

Es asombrosa la cantidad de hogares guatemaltecos en los que se conserva el frescor de las artes y de los preparados de la cocina del maíz. A través de ellos, el tiempo culinario prehispánico ha alcanzado las mesas actuales y se ha enlazado a ellas. Artes que, a todas luces, representan portentos de creatividad.

En signos pictográficos mayas, en especial del período Clásico (320 a 987 DC), se ve a mujeres vaciando chocolate de un recipiente a otro u ofreciéndolo a los Señores. Si ello patentiza la antigüedad de la bebida, paralelamente revela que tras su existencia se encuentra el fenomenal descubrimiento de la mecánica para prepararlo. Transformar la semilla de cacao, o de pataxte, en chocolate o "batido", no es nada simple, aún hoy en día. Pero las alquimistas de la culinaria ancestral dieron con la manera de saber cuándo cosechar y cómo procesar.

El procesamiento de la semilla para obtener la pasta, o tabletas que han de dar vida a la bebida, requiere de una técnica secuenciada en las que los pasos mínimos son cosechar el fruto, extraer las almendras, hacerlas fermentar, secar, tostar, descascarar y moler. La fermentación elimina la pulpa exterior e inicia una transformación química profunda, que reduce la cantidad de sustancias astringentes. El secado, al sol, y luego el tostado en comal continúan los cambios. Al pulverizarlas, en piedra de moler, tienen ya suficientes transformaciones para hacer chocolate.

También se aprendió a superar el natural amargo endulzando con miel silvestre obtenida de avispas sin agujón (Meliponidae), *miel de doncellitas* o *miel de talnete* se le llama ahora, y con jarabe de maguey (*Agave*). Se aprendió a condimentarlo, y a darle otros olores y colores con el agregado de chile, maíz triturado, achiote, pimienta gorda, vainilla, semillas de zapote (zapuyul, *Pouteria sapota*), semillas de iximche' (*Brosimum* spp.) y flores de orejuela (*Cymbopetalum penduliflorum*). Como sucede con las comidas de maíz, las artes del chocolate y el chocolate mismo han llegado hasta nosotros con su pureza primigenia.

Semejante frescura actual nos regala el antiquísimo *chirmol*. De su arcaísmo nos habla el *Popol Wuj*, en el pasaje en que *Junajpu* e *Xbalamke* llegan a casa y le piden comida a la Abuela. Le dicen: *-Solo muele algo para nuestra comida, deseamos comer un chirmol, abuela nuestra*⁵. El Memorial de Sololá narra cuando *llegaron los hijos del señor Ychalcán a Xepakay. Sentáronse en las raíces debajo de una ceiba, pero lo que apetecían era maloh yc* (Sic.), *caza y pescado*...⁶ El término *maloj iq'*, literalmente *chile molido*, por el contexto de viaje en el que se alude más bien puede referirnos también al *chirmol*, como muestra la costumbre actual.

Esto último puede tener más sentido si se pone atención a una clásica comida de viaje tz'utujil, el *tuq'uniq' pamaxa'n* ("patín"), idientitaria de Santiago Atitlán pero en casi la misma medida de San

⁵Sam Colop, L. E. *Ibid*, p74.

⁶Anónimo. S. f. *Memorial de Sololá; Anales de los cakchiqueles*. Versión de A. Recinos. 1ª reimpresión, 1980. Fondo de Cultura Económica, México.

Pedro y San Juan La Laguna, Sololá. Consta de un chirmol molido tan espeso que alcanza consistencia de pasta, preparado solamente de tomate y chile majados en piedra al que se revuelven pescaditos secos dorados al comal. La mezcla se envuelve en hojas de *maxa'n*⁷.

Cuanto más tiempo deba durar la travesía más chile se le pone, "para evitar su descomposición prematura".



El *tuq'unig' pamaxa'n*, o *patín*, de Santiago Atitlán, Sololá, condensa la gloria de la cocina prehispánica y ha llegado prácticamente sin alteraciones hasta la época actual. El que se ilustra fue adquirido en el mercado popular de Panajachel. Foto L. Villar Anleu, 06.11.2011.

A partir de 1524, el año en que gente extraña alcanzó el territorio para invadirlo militarmente, una nueva cocina alteró el orden gastronómico de los pueblos originarios. Los españoles, con otros gustos, distintas costumbres, diferentes apetencias y otros modos culinarios, introdujeron elementos desconocidos a fin de satisfacer una tradición gastronómica con fuerte influencia árabe. Además de legumbres, verduras, condimentos y frutos propios, introdujeron ganado y aves de corral.

Apenas a cuatro años de la invasión, Santiago de Guatemala, la capital del nuevo sistema geopolítico, se rodeó de las *milpas* de los vecinos españoles, así llamados los solares, *peontas* y

caballerías, que les fueron cedidos para el cultivo de trigo y caña de azúcar, productos suyos, y del frijol y maíz nativos que requerían para su subsistencia. Preparado el terreno, Francisco Castellanos introdujo el trigo en 1529. Ese mismo año, el Ayuntamiento de la ciudad concedió un salto de agua a don Pedro de Alvarado, el Adelantado, a fin de que lo aprovechara en un molino para el cereal⁸. Más o menos el tiempo de introducción de la caña dulce, tan necesaria a los conquistadores.

Para estimar la fecha de introducción del ganado vacuno es útil considerar las ordenanzas de 1530 del Ayuntamiento (Santiago de Guatemala), que fijó el precio de un toro en veinticinco pesos de oro.

De ello se deduce que su introducción debió haber ocurrido días antes, tal vez también en 1529. Este supuesto se refuerza al saber que 1529 es el año en que Hernán Cortés hizo traer a Puerto Trujillo, Honduras, buena cantidad de ganado, incluido caballo, que pronto llegó a Guatemala. La traída de ganado vacuno,

⁷La especie, *Calathea lutea*, es una herbácea de la familia Marantaceae, de los trópicos americanos, de unos dos metros de alto y crecimiento óptimo en ambientes sombreados, algo húmedos. No es comestible, pero está vinculada a la cocina popular de Guatemala porque con sus hojas se envuelven tamales y otros alimentos. Una de sus comidas insignia es el *tuq'unig' pamaxa'n* ("patín" para los hispanohablantes), expresión tz'utujil que puede traducirse como "recado en *maxa'n*". Para la ceremonia cuaresmal del *Ikmoysq'uul* (de los que van a ir a traer los guineos) de la gente de Santiago Atitlán, esta preparación constituye la comida ritual en la caminata de ida y vuelta que deben hacer de su pueblo a Chicacao, en Suchitepéquez.

⁸Rubio Sánchez, M. 1973. **Comercio de y entre las provincias de Centroamérica.** Ed. del Ejército, Guatemala.

según se sabe, se debe a don Héctor de la Barreda, quien hizo transportar un semental y treinta terneras desde Cuba.⁹

Las ovejas también fueron introducidas en 1530, directamente de España. Se cree que es obra del contador don Francisco de Zorrilla, quien las trajo cuando acompañó a don Pedro de Alvarado en su viaje de retorno de la península. Además, se piensa que los cerdos deben haber sido traídos por las mismas fechas. Estos suplían los requerimientos de carne y grasa que tenían los peninsulares, pues la primera fue sustituto de la de res y la manteca lo fue del aceite de oliva¹⁰.

Más entrado el siglo XVI, el cura franciscano fray Alonso Ponce, al relatar el 12 de julio de 1586 su visita a Santiago de Guatemala, en el asiento del Valle de Almolonga, en lo que hoy es Ciudad Vieja, da cuenta de la existencia de cultivos de duraznos, manzanas y peras. Es razonable suponer el paso de algunos años para que las plantaciones, iniciadas de semillas traídas, se desarrollaran al punto de poder verlas como frutales bien aclimatados a las condiciones locales.

Con la posibilidad de satisfacer su identificación hacia alimentos propios, como pan, azúcar, quesos, vinos (exquisitos viñedos había en el Valle de San Jerónimo, Baja Verapaz) y sustituir el aceite de oliva, ligada al obligado consumo de alimentos nativos, empezó a moldearse la cocina híbrida, sincrética, mezcla de indiano con hispano-árabe. Esta es la cocina colonial, la que creó el variado conjunto de platillos que persiste con todo su vigor en la época actual.

La continuación de las acotaciones temporales a la caracterización de la

comida obliga a considerar un punto de referencia para el inicio del tiempo contemporáneo. Lo situamos con el inicio de la época de vida independiente; esto es, en el año 1821. Pero es indispensable señalar que entonces el escenario social era complejo, y que el inevitable ajuste de la cocina se enfrentó a la arrogancia de criollos, presunción de ladinos (castas), a una más evidente que solapada lucha de clases, al acomodamiento de la oligarquía, y a la exacerbada negación de lo indígena. Los muy disímiles intereses confrontados, de poder económico, político y religioso se reflejaron en ella.

Garantizado el acceso a nuevos mercados, ante la globalización de la economía, el insidioso bombardeo de publicidad masificada, incorporación de costumbres foráneas, subibaja de las modas, el esnobismo, el plegamiento al consumismo, el estrés provocado por las exigencias de un estado neoliberal, la pérdida de la identidad de nación y de pueblo, la penetración del fundamentalismo religioso y el abandono de las tradiciones, la desvalorización de los aportes indígenas a la cocina nacional, y resabios de exclusión social, entre otras, la cocina guatemalteca viró hacia la culinaria rápida, la gastronomía química y el consumo intenso de comida chatarra.

Tal es, en vistazo a vuelo de pájaro, el escenario conformado con tres *tiempos* en la historia de la cocina. Es evidente que el prehispánico no fue anulado por el colonial,

⁹ Cabezas Carcache, H. 1993. *Agricultura*. p436-437. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). "Dominación Española: desde la conquista hasta 1700". T-II de la *Historia General de Guatemala*. Asoc. de Amigos del País, Guatemala.

¹⁰ Luján Muñoz, J. y H. Cabezas Carcache. 1993. *Comercio*. p462. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). *Op. cit.*

y que éste tampoco lo ha sido por el contemporáneo, aunque dadas las tendencias de la evolución cultural es de esperar que el último se fortalezca más cada vez, apuntalado por los mecanismos del mercado neoliberal. Originados en fechas muy diferentes, confluyen en el presente, a veces en platillos sincretizados, en otras oportunidades en comidas de inesperada pureza.

La opción de sistematizar la cocina en función de la temporalidad de las comidas es una tentación didáctica dentro de su caracterización. Aunque un sistema tal resulta fácil de manejar y acopia mucha información etnológica, etnobiológica y sociocultural, trata con menor intensidad la función social de los alimentos. Dados los significantes identitarios, espirituales, mágico-religiosos, económicos y estructurales de esta segunda posibilidad, una clasificación histórico-funcional deriva en mayor riqueza descriptiva y objetividad conceptual.

Linajes nativos en la cocina

Cuenta el *Popol Wuj*, el libro mítico e histórico maya k'iche', que *se pusieron contentos* [Alom, K'ajolom, Tz'aqol, Bitol, Tepew Q'ukumatz así llamados] *al encontrar un lugar de abundancia lleno de fragancias, abundante en mazorcas amarillas y mazorcas blancas, abundante también en pataxte y cacao; de incontables zapotes, anonas, jocotes, nance, matasanos y miel. Estaba rebosante de alimento este pueblo de Pan Paxil, Pan Kayala', así llamado. Había comida, había de todas clases: pequeños alimentos, grandes alimentos, pequeñas plantas, grandes plantas...*¹¹

Es la abundancia que conoció el equipo científico de Sergéi Mijáilovich Bukásov (1891-1983), del Instituto Soviético de Botánica Aplicada, al estudiar el país entre 1925 y 1927 como parte de la evaluación mundial dirigida por Nikolái Ivánovich Vavilov (1887-1943) en cultivos en que pudiera estudiarse variación genética, presencia de parientes aún silvestres y diversidad en cultivares. De encontrar riqueza natural en esos dominios podían interpretar las áreas geográficas vinculadas como centros de origen y dispersión de variedades.

Los resultados, dados a conocer en 1930 en Leningrado, mostraron una vasta diversidad genética presente en *Pan Paxil, Pan Kayala'*, Guatemala. El formidable descubrimiento de la ciencia corroboraba saberes populares prehispánicos, y por él los científicos concedieron al territorio el calificativo de *centro primario mundial de origen y diversificación* de especies y variedades de importancia en la alimentación y la agricultura¹².

No es sorprendente que haya sido en tan excepcional foco de auge evolutivo en donde las cocineras ancestrales inventaron *su* agricultura (punto a punto amalgamada a *su* alimentación), teniendo a mano materia prima para provocar la domesticación de plantas que profusamente vivían en los ecosistemas locales con alto potencial utilitario. Las técnicas primigenias llevaron a eficientes sistemas de cultivo, y al desarrollo de *una tecnología compleja en la preparación de alimentos propios*. Tan trascendental resulta haber pasado de recolectar plantas a cultivarlas, que la domesticación de

¹¹ Sam Colop, L. E. *Op. cit.* p112-113.

especies tuvo ulterior gran impacto para la humanidad, ejemplificado en que del maíz, frijol, chiles, ayotes, chocolate y aguacates ahora disfruta el mundo entero.

En el lapso de poco más de dos millones de años que le tomó al mesoamericano pasar de cosechador a agricultor, las especies unidas a sus gustos principiaron a ser una serie habitual y particular. Pero, desde los linajes de crecimiento espontáneo hasta los cultivos más tecnificados y sin dejar totalmente la recolección, el guatemalteco de hoy encuentra fuente de comestibles en las *poblaciones silvestres, parientes o congéneres silvestres, poblaciones primitivas, poblaciones avanzadas y cultivos*¹³ que le proveen lo indispensable para comer bien en el marco de identidad etnobiológica.

La condición de variabilidad genética en especies nativas de valor culinario es altísima. Tómese el caso de los güisquiles (corresponden a la especie *Sechium edule*) que muestran innumerables variedades. Las hay de fruto pequeño, mediano o grande; al grupo de fruto chico pertenecen los populares *peruleros*, que pueden ser verdes, crema o blancos. Entre variedades de fruto grande algunos son largos, otros esféricos y unos más con forma de tocomate; la cáscara podrá ser con espinas o lisa, de colores como los de los *peruleros*; la consistencia de la pulpa tal vez sea aguanosa o seca, hasta de "sabor a papa" dice más de un comensal... Ahora articúlese variabilidad genética a variabilidad culinaria...

Continúese con las numerosas variedades de chiles (que, entre líneas, han sido el

condimento de más amplio uso en el país desde tiempos inmemoriales). De los dulces y aromáticos a los muy picantes hay multitud de formas, que la cocina toma para sus propias necesidades: chocolate, costeño, guaque, mulato, pasa, pimienta, serrano, ulute y zambo pertenecen al grupo que los científicos llaman *Capsicum annum var. arviculare*; chiltepe, pico de pájaro y diente de chuchó son variedades de fruto pequeño de *Capsicum baccatum*; siete caldos, chile de caballo y trompa de burro varían de *Capsicum pubescens*; el habanero es *Capsicum chinense*... ¿Podrá nombrarse a todas las comidas guatemaltecas donde se les encuentra?



Dos modalidades de acopio: recolección en el entorno silvestre y cosecha en el huerto de cultivo; dos linajes nativos de tradición culinaria: hongos del monte y güicoyitos. El alma de la cocina popular emergida en un puesto de venta en el mercado de Asunción Mita, Jutiapa. Fotografía Fátima V. Flores, 26.10.2007.

¹² Al mismo nivel de importancia que Abisinia, Asia Central, China, México Central, Península Índica, Región Mediterránea y Sudamérica Andina, con los cuales conforma el importante conjunto de ocho centros primarios en donde ocurre especiación y desarrollo de agricultura propia.

¹³ Nomenclatura y términos adaptados del Programa de Recursos Genéticos CATIE/GTZ, del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) unido a la Sociedad Alemana de Cooperación Técnica (GTZ), en Costa Rica. Cf. CATIE. 1979. *Los recursos genéticos de las plantas cultivadas de América Central*. CATIE/GTZ, Turrialba, C.R.

Lo propio ocurre con la portentosa diversidad de granos de frijol en Guatemala, que se debe a la concurrencia de *Phaseolus vulgaris* y *Phaseolus coccineus*, el primero con variedades negras, blancas y rojas, el segundo con las múltiples variantes de piloyes. También de *Phaseolus acutifolius*, el ixcomite o teparí (indicios que el centro de origen es Guatemala; hay poblaciones silvestres en hábitats secos de Jalapa)¹⁴, de *Phaseolus lunatus* (ixtapacal) y *Phaseolus dumosus* (botil). Frijoles parados, colados o volteados... piloyadas... frijoles blancos con espinazo, frijoles colorados con chicharrón, frijoles con apazote o con chile... panes con frijol, tostadas de frijol, rellenitos de plátano, ejotes...

Considérese que los ayotes (*Cucurbita moschata*), güicoyes (*Cucurbita pepo*), pepitoria (*Cucurbita argirosperma*), jocotes (*Spondias purpurea*), aguacates (*Persea* spp.), anonas (*Annona* spp.), bledos (*Amaranthus* spp.), chipilín (*Crotalaria* spp.), majcuyes (*Solanum* spp.) son otros tantos nombres de linajes nativos que dan lugar a comidas con identidad a la tierra que los vio surgir. ¿Nombrar tales comidas? Imposible, representaría una tarea de nunca acabar. ¿Nombrar otros linajes nativos? Un segundo reto de interminable dedicación.

No puede negarse que la cocina popular guatemalteca, en especial la que retiene raíces prehispánicas, se levanta y amplía a partir de linajes nativos que, desde tiempos muy arcaicos, han sido aprovechados y consumidos por la gente. Fuentes arqueológicas, literarias, orales, históricas y culturales nos acercan a su conocimiento, pero a la fecha sigue siendo incompleto. Tampoco que su culinaria es

un hecho social enaltecido en dos ámbitos: la condición del país como núcleo de un centro de diversificación e irradiación de variedades de plantas comestibles; y, la trascendencia de la multiculturalidad de la nación en la cocina que las emplea.

Infinitas particularidades culturales, geográficas, ecológicas y etnobiológicas de los veinticinco grupos etnolingüísticos han cimentado la preferencia por determinados alimentos, con los que han desarrollado procedimientos de uso propios. En el área de la gastronomía, recetas y procesos muy propios. Bajo tales circunstancias, la existencia de formas de identidad culinaria es un hecho razonable.



Jocotes con pepita; dos linajes, dos comidas. Un manjar apetecido por la mayoría de la gente de Pan Paxil, Pan Kayala, así llamado. Foto L. Villar Anleu, 14.03.2010.

Así se comprende cuánta importancia concentra la señalada doble cualidad de la nación, multiculturalidad en un entorno de elevada diversidad biológica. Al confluir en la estructuración de imaginarios colectivos que se conservan y evolucionan en marcos de identidad

¹⁴Melgar, M. y otros. 1994. Evaluación del potencial agronómico y nutricional del frijol tepary (*Phaseolus acutifolius* Gray) bajo las condiciones de San Jacinto, Chiquimula. "Ins. de invest.", IIA, Facultad de Agronomía, Univ. de San Carlos, Gua. p29-34.

cultural, lo trascendente de las relaciones etnobiológicas en la cocina del pueblo obliga a ver en cada comida un rasgo de patrimonio intangible que se materializa en algo más que un simple aglomerado de alimentos, crudos o no crudos.

En todo esto rebulle vigoroso el tesoro que el clasismo hegemónico y la oligarquía de servidumbre le niega a la culinaria popular. La negación de los aportes que la cocina prehispánica ha hecho a la actual desemboca en una desvalorización obcecada, ciega, a la cuantía que representa en términos de identidad cultural y etnohistórica. Es de decir que la alimentación de nuestros remotos antepasados empezó a forjarse a partir de un patrimonio natural espléndido, y que la comida basada en el uso y aprovechamiento de recursos fitogenéticos coetáneos alcanza los tiempos actuales, fresca, sana y nutritiva en platillos rebosantes de genuinidad.

La querrela a lo "típico"

Lo dije antes: es *popular* lo que pertenece al pueblo, lo que nace de él. Hay en su esencia saberes acumulados al paso de decenas de generaciones, de comportamientos sociales conservados en un imaginario de propiedad colectiva, de un innato sentido de pertenencia comunitaria, de modos de valorar el entorno natural, de espiritualidades fundamentadas en cosmovisiones particulares: un patrimonio intangible de tradiciones, costumbres, creencias, lengua, arte, procedimientos, ciencia, comidas y bebidas. El concepto "popular" contiene lo genuino y legítimo de una colectividad.

En esta dimensión se sitúa la *cocina del pueblo*, un arte profundamente insertado

en el legado cultural de las sociedades. Vistos los matices etnohistóricos que le dan brillo y carácter, a fin de abrirle juicio al apelativo "típico" que ingratamente se le endilga vale la pena conocer más variables de su entorno. Para el efecto se puede partir del 15 de septiembre de 1821, fecha que con la "independencia" marcó severos cambios a la forma de vida de las personas. La cocina no escapó a ellos. Para entenderlos debe tenerse en la mente que la coexistencia de indígenas, criollos y ladinos era un producto efervescente de la invasión.



Wixna'ies del sotobosque de selvas hiperumedeas, comprados en el mercado popular de Panajachel, Sololá, a donde son llevados de la ladera del Océano Pacífico para que la sabiduría popular los transforme en viandas de extrema exclusividad. En comidas de rico mestizaje, como la de posta o costilla de cerdo en recado y *Wixna'ies*. Foto L. Villar Anleu, 02.01.2009.

En lo gastronómico, los pueblos originarios viviendo con el nutritivo, invaluable e insustituible legado de sus alimentos usuales: tortillas, chile, frijol, hierbas, calabazas (güicoy, ayote, chilacayote, pepitoria), atoles, tamales, tamalitos, recados, chirmoles. Criollos y ladinos con la cocina híbrida, la colonial, la de su identidad, muy inclinada al consumo de pan, frituras, derivados lácteos, carnes domésticas, frutos y condimentos asiático-mediterráneos. E impuesta entre ellas por el ideal

hegemónico de los criollos y de la naciente oligarquía que quiere ser como ellos, la frivolidad de un gusto culinario "refinado", "conocedor" de una "alta cocina" que tiene que desdeñar a las otras porque son populares. Los cada vez más numerosos ladinos, ladinamente afanados en imponer la cocina mestiza como la de identidad nacional, tratando de olvidar que había tomado de base lo hispano-árabe de la Colonia adaptado a la naturaleza mesoamericana y enriquecido por lo indígena.

Con tales tendencias en los patrones culinarios, el escenario sociopolítico fue testigo de una declaración de independencia a medida de los criollos que, frente a la posibilidad de dirigir los intereses a otros mercados, abrió las puertas de la cocina internacional. Así tuvieron a su alcance comidas francesa, italiana, inglesa y alemana. Nuevos platos trajeron nuevos términos, y la sociedad elitista habló de volovanes, champañas y vinos de origen, lasañas y ravioles, salchichas, etc. Ser *chic* tenía que expresarse en lo que se comía, en lo que se ofrecía en las fiestas familiares y en ver etiquetas en idiomas distintos. En otro campo, desde 1871 y hasta finalizar el siglo XIX, la poderosa oligarquía ladina agroexportadora imponía gobiernos a su medida. Creaban, como en el presente, auges económicos irreales, de gran beneficio a sus intereses pero no a los del pueblo. Arrebataron terrenos con implicaciones desastrosas en la producción de alimentos para consumo interno. Convertidos en imperiales terratenientes, sumaron el innoble trabajo agrícola forzado en sus fincas, bajo fomento del Estado. El más funesto engendro de esta

política fue la promulgación de la Ley de Inmigración, de 1879, que otorgaba tierras gratuitas a los extranjeros mediante su despojo a las comunidades indígenas.

La industrialización alimentaria se consolida en estos tiempos. Se establecieron las primeras fábricas de alimentos y los ingenios azucareros. Estos tomaron los mejores y más extensos suelos, a los que cubrieron de dilatados cañales. Sus perniciosos efectos sobre la agricultura tradicional se reflejaron en una profunda merma en la producción de suministros para la cocina popular. En este tiempo inicia el dominio estadounidense mediante la absorción de la industria nacional y el control del mercado internacional. La cocina china aparece en el mercado, con sus inconfundibles coloridos restaurantes.

El aumento de la penetración económica y política estadounidense alcanza de lleno el ámbito de la alimentación a principios del siglo XX. La incipiente industria nacional es controlada por sus firmas comerciales, lo que impone modelos neoliberales a la manera de comer. El culto a la economía del capital masifica el papel de los medios de comunicación alentando un consumismo que se impone como referente de estatus en los círculos acomodados. Principalmente entre la juventud económicamente pudiente, lograr aceptación social puede depender de su voluntad y disposición para consumir coca-cola, hamburguesas, jotdogs, panqueques, pollo frito, batidos y helados. La industrialización alimentaria se consolida en estos tiempos.

Se establecieron las primeras fábricas de alimentos y los ingenios azucareros. Estos tomaron los mejores y más extensos suelos, a los que cubrieron de dilatados cañales. Sus perniciosos efectos sobre la agricultura tradicional se reflejaron en una profunda merma en la producción de suministros para la cocina popular. En este tiempo inicia el dominio estadounidense mediante la absorción de la industria nacional y el control del mercado internacional. La cocina china aparece en el mercado, con sus inconfundibles coloridos restaurantes.

El aumento de la penetración económica y política estadounidense alcanza de lleno el ámbito de la alimentación a principios del siglo XX. La incipiente industria nacional es controlada por sus firmas comerciales, lo que impone modelos neoliberales a la manera de comer. El culto a la economía del capital masifica el papel de los medios de comunicación alentando un consumismo que se impone como referente de estatus en los círculos acomodados. Principalmente entre la juventud económicamente pudiente, lograr aceptación social puede depender de su voluntad y disposición para consumir coca-cola, hamburguesas, jotdogs, panqueques, pollo frito, batidos y helados. Los negocios de comida rápida de estilo gringo se hacen habituales.

En la Nueva Guatemala de la Asunción la comida rápida, *comida chatarra*, se hace icono de los jóvenes y casi siempre en dudoso signo de bienestar económico. Los departamentos permanecen un tanto ajenos, hasta que el modelo capitalino

alcanza otras ciudades, primero las grandes y poco a poco poblaciones chicas. Entonces, las cocineras hogareñas, creativas y hábiles, transforman muchos de estos preparados y los integran a la cocina popular.

Por tal vía llegó a diferenciarse un *chaomein* de casa de uno "chino", la *pasta casera* de la de un restaurante y los *jotdogs* se transformaron en "mixtas" y "shucos"¹⁵. La cocina prehispánica del imaginario popular se refugió y fortaleció en las comunidades indígenas. La colonial, junto a los acelerados procesos de ladinización, en los poblados donde se concentraba el grupo social emergente, que impuso su arrogado hegemonismo para mostrarla como la cocina guatemalteca.

Es en semejante escenario donde, a poco más de un siglo de iniciado el conflicto ideológico, en la década 1930 el Comité de Turismo, la base para crear el ahora Instituto Guatemalteco de Turismo, discurrió mercadear lo maya y lo colonial como atractivo exótico. Llevada la cultura a mercancía, sus comidas, dulces, danzas, trajes, costumbres, ritos y espiritualidad, principalmente, fueron calificadas de "típicas".

Por ironía del destino, las comidas ladinas, en especial las enriquecidas con lo indígena, pasaron a ser "comidas típicas". El persistente criollismo se aferraba a su ideal de elite. En pugna de clases, vio la

¹⁵ Meoño Artiga, L. P. 2008. *Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la ciudad de Guatemala*. Tesis, Lic. en Antropología. Escuela de Historia, Univ. San Carlos, Guatemala.



Los tamales se sitúan entre los alimentos más castigados por el clasismo en el instante en que los califica de "típicos". Toda su historia, tradición, simbolismos y el arraigo socio-cultural que va entre su envoltorio de *maxán* no debe ser negado por tal posición. Foto L. Villar Anleu, 13.11.2010

"comida típica" como "corriente". El repunte de los ladinos fue imponerla como "cocina nacional". En la actualidad, el criollismo remanente ve con desdén hacia la "comida típica" de los ladinos, y éstos en la misma medida a la prehispánica.

El término "típico" contiene fuertes taras de clasismo y un manifiesto espíritu de exclusión social. De esa cuenta, los platillos que señala no son "la comida guatemalteca" ni "las representativas" de la cocina popular. El término estigmatiza el elevado valor de comidas que nacen de los saberes y artes de los grupos indígenas, negando con ello los aportes que hace el rico patrimonio cultural intangible de los pueblos originarios a la cocina actual, tanto como el que se forjó mientras evolucionaba la gastronomía del fresco romanticismo colonial. Para muchos equivale a decir, conscientemente, "comida de indios".

Sobre-enfatiza la perspectiva socio-cultural ladina, razonablemente inclinada a puntos de vista propios de la visión etno-cultural de su grupo pero no al de la

totalidad de los que conforman el país. El uso indiscriminado y poco correcto de la expresión, a la luz de reivindicaciones de identidad étnica, se aproxima a lo peyorativo. Es remanente vocablo de estrato social hegemónico que con tal calificación pretendió adornar de "folklorismo" la cultura popular. Si, como se ha dicho, a la cocina nacional se le quiere reconocer un carácter distintivo, propio, peculiar, representativo, original o especial, la designación popular siempre será la correcta, la portadora del sentido de identidad.

Pautas para una caracterización

La *cocina*, la entidad social constituida por las artes culinarias, sus productos tangibles y los saberes que acumula, es un rasgo culminante de la cultura popular. De la manera en que artes, productos y saberes se conjugan es que puede diferenciarse de la *cocina gourmet*. Para los fines del presente ensayo, este es el punto de partida para hablar de una *cocina del pueblo*, distinta de la cocina de elite. La materia considerada aquí se limita a la cocina popular.

Esta transmite todo el caudal de identidad contenido en el imaginario de donde surge. Varios elementos le dan carácter: 1) se construye y forja en el anonimato de sus actores, *hacedores* unos y *consumidores* otros, 2) es de transmisibilidad generacional y espontánea de los saberes que acumula a su alrededor, 3) desarrolla cierta inclinación hacia el uso y aprovechamiento de productos alimentarios nativos, con correspondiente

consolidación de *relaciones etnobiológicas por recursos naturales identitarios* y, 4) su consumo tiende a ubicarse dentro de un marco geográfico-cultural preciso.

La cocina popular se desarrolló y mantiene en el marco de la multietnicidad de la nación, en la médula del pueblo, espontánea, hundiéndose raíces en su historia. Los *tipos* en que puede dividirse provienen de un carácter vernáculo, original, nativo. Es cocina que procede de un patrimonio intangible alimentado en prácticas ancestrales, que brota de un arcaico imaginario que se expresa, sin teorizaciones, con el vigor y la frescura del comportamiento social que le da vida día con día.

La cocina *gourmet*, su contraparte, es de carácter elitista. Se lanza a romper el anonimato, sus procedimientos y recetas se incorporan a "patentes", individuales o corporativas, y la transmisión generacional de experiencias y conocimientos se pierde, sustituida por educación formal de métodos y formulaciones. Deja la espontaneidad, y cuanto más alteración consigan sus platillos a través de "novedades gastronómicas" se considera digna del mayor elogio. Ofrece "comida nacional" en "generosa" muestra de buena voluntad a la identidad cultural.

A la luz de semejantes consideraciones, e identificadas dos dimensiones básicas, se hace posible crear una sistematización didáctica de la cocina con incorporación de criterios histórico-funcionales. La ventaja derivada de tal ejercicio es la obtención de un referente de categorías

descriptivas que debe facilitar la comprensión del valor intrínseco (cultural) de las comidas:

Cocina popular
 Tradicional
 Cotidiana
 Sacralizada
 Ceremonial
 Festiva
 Autóctona
 Familiar
 Globalizada
 Cocina Gourmet
 Nacional
 Internacional

Con los cuatro elementos de caracterización propuestos, yo creería que se dispone de suficientes juicios para acometer otros análisis. Por ejemplo el que resulta de inmediato al considerar la sistematización precedente: se admite la dicotomía *tradicional / autóctona*. A manera de dos facetas de socialización, aunque de límites extremadamente difusos, aquí considero *tradicional* a la que exhibe un ámbito definitivamente casero, y *autéctona* a la cocina casera que dirige sus productos a la venta.

Así, denomino tradicionales a la amplia serie de platillos y preparados que tienen como característica fundamental una *alta genuinidad*, en el marco de dos situaciones básicas: la demanda de bastantes comestibles nativos y el hecho que su fin primario es el consumo hogareño y en estructuras sociales definidas, entre ellas hermandades, cofradías, asociaciones o familia ampliada. Su nivel de pureza es susceptible de cambiar y evolucionar

dentro de aconteceres de nivel colectivo. No es cocina estática.

En óptica del estrato hegemónico clasista, el tipo *familiar* de la cocina autóctona corresponde a la "comida típica propiamente dicha". Para enfrentar el término, aquí, lo autóctono aplicado a la gastronomía popular identifica a la *cocina que puede conservar artes y saberes populares o incorporarlos, emplear comestibles nativos o sustituirlos y su fin primario es la venta pública*. Debido a lo público y a la sujeción a la oferta y demanda del mercado, está más sujeta a cambios que la cocina tradicional. Una parte de ella (*familiar*) conserva muchos de los procedimientos artesanales primarios, aunque la otra (*globalizada*) llega a niveles de industria, popular o mercantil.

Vuelta a la sistematización: hay, en la cocina tradicional, comidas *cotidianas, sacralizadas, ceremoniales y festivas*. La cocina cotidiana es la del día a día, la habitual; sacralizada la que se integra a manifestaciones de la cultura espiritual, ceremonial la que se dedica a protocolos sociales cíclicamente recurrentes, y festiva la que completa el marco de fiestas y celebraciones, familiares o colectivas. Ninguna puede ser separada absolutamente de las demás. Sus traslapes dependen del momento y espacio social a los que se les integre, de expresiones de identidad colectiva o aún de condiciones históricas, geográficas, biogeográficas o económicas. El simbolismo juega aquí papel relevante.

De manera equivalente, dentro de la categoría de cocina autóctona es posible distinguir dos tipos básicos: *familiar* y *globalizada*. La primera, como comida casera que es, en su esencia resulta la más

cercana a los tipos tradicionales, de los que se separa porque se ha concebido y preparado para venderse. Es la que domina los comedores, y un poco menos las cafeterías y restaurantes.¹⁶ En particular en estos dos últimos establecimientos es donde se le ha humillado denominándola "típica". La globalizada, a su vez, es comida de antecedentes caseros inicialmente, pero alejada de ellos en forma directamente proporcional al carácter y espíritu del espacio de consumo y al grado de industrialización y de globalización de su mercado.

Excepto la globalizada, de la que el pollo con papas fritas o las hamburguesas son notables ejemplos, no es posible señalar platillos *absolutamente* distintivos para cada categoría. Es el sentido, concepción, simbolismo que se les impone y el fin para el que se preparan lo que los distingue, aunque *materialmente* sean lo mismo. Si los referentes materiales no son el atributo diferenciador sí lo es el concepto-símbolo, el que altera la cualidad biológica primordial de una comida y la transmuta de simple requerimiento fisiológico a marcador de estructuras sociales y comportamientos festivos, espirituales o ceremoniales. Esto se rompe con la globalización, en la que el capital de mercado y la industria llegan a crear platillos sin identidad de pueblo, caso extremo que resulta de esnobismo, irreverente "folklorización" del hecho culinario o moda *chic*.

Insisto en señalar el carácter didáctico de la sistematización propuesta. No hay límites precisos entre categorías culinarias ni entre "clases" de comidas. Las cotidianas, el eje central, invariablemente pasan de una a otra categoría según el

concepto-símbolo momentáneamente predominante. Es fácil notarlo cuando uno se adentra a su mundo, donde puede comprobarse que la cotidianeidad no impide que se les sacralice si el ansia mística del Hombre lo necesita, que se fijan en el imaginario espiritual y se expresen en actos de religiosidad popular. Dentro de ese mundo se puede evidenciar también que la potente función social de las comidas ceremoniales no oculta que en su origen fueron platos cotidianos que la costumbre articuló al comportamiento cosmogónico y mágico-simbólico.

De ahí que varias comidas adopten, con inusitado vigor en cada caso, la facultad de ocupar distintos niveles, a veces todos. No debe rebuscarse ejemplos, están al alcance de cualquier apreciación. Los tamales son un buen caso, ya que con la excepción de la cocina internacional (tal vez), se encuentran en las demás: es comida decididamente tradicional sin dejar de ser comercializada a alta demanda. De innegable cotidianeidad, su sacralización en el concepto-símbolo de ser la cena guatemalteca de Nochebuena la eleva a sitiales de espiritualidad. No es infrecuente que se le lleve a completar una ceremonia de interés comunitario o que satisfaga los requerimientos alimentarios de una fiesta

¹⁶ Dentro del ignominioso clasismo mantenido localmente, los términos comedor, cafetería y restaurante no parecen equivalentes, aunque estén al servicio de comensales que lo que quieren es comer, o pensar y amar con auxilio de la comida. Con resabios de estratificación social, las "clases media-alta a alta" prefieren eufemísticamente el uso del término restaurante, secundariamente el de cafetería, calificando de comedores a los establecimientos "de la clase baja". Mácula heredada del criollismo, desbordada cuando estigmatiza a un *comedor* como negocio de comida "corriente", sin reparar que por ser popular es genuino. Siguiendo su línea de exclusión social, si un comedor puede calificarse de refinado se denomina *cafetería*, y *restaurante* es el comedor "distinguido".

familiar. Casi no hay comedor que no la ofrezca como comida sabatina o desayuno dominical, algunos segmentos globalizados la han adoptado y ¡hasta hay tamales *gourmet*!

Este ensayo, limitado al ámbito de la cocina popular, no se ocupa de la *gourmet*. Situada en el mundo de la "alta cocina", así llamada, cuando pretende ser genuina se acerca a lo nativo y adopta e incorpora ingredientes de la cocina popular. Carece de lo que rebosa la comida del pueblo: sazón heredada en siglos de anónima práctica y paso del conocimiento, de generación a generación, por medio de recetas, modos, tiempos de servirla, procedimientos, artes... en fin, de significantes culturales. Muy bien lo expuso don Regino Díaz Robainas en el prólogo al Libro de Recetas de Julia N. de Montano: *La cocina nacional no radica en los grandes hoteles ni en los ostentosos restaurantes. Hay que ir a buscarla en los hogares, en las antiguas casas de familia de rancio abolengo, verdaderos laboratorios de bocados exquisitos, cuyas fórmulas después se difunden...*¹⁷

La cocina cotidiana

La que produce las comidas usuales, las habituales, las de la alimentación diaria, resulta muy auténtica por estar poco expuesta a influencias externas, por incorporar muchos comestibles nativos y porque su entorno se circunscribe mayormente al hogar. Evoluciona paso a paso, en cambios puntuales, independientes, que diversifican recetas y artes dentro de un patrón de *pertenencia colectiva*. Recetas y recetarios se expresan a la luz de un comportamiento comunal

¹⁷ Montano, de, J. N. 1994. *Recetas de cocina*. 14 ed. Litografía Kosmicolor. Guatemala.

que se nutre de la oralidad y aprendizaje con el ejemplo, manifestado al replicar los procedimientos y métodos del cocinar y comer. Sus platillos son tantos que el solo intento de nombrarlos resulta abrumador. Sujeta, como está, a las variaciones que le imprime la creatividad de las cocineras, aún el mismo comestible puede dar lugar a interminable serie de novedades. Basta imaginar lo que suele lograrse con el maíz, con los frijoles o con los chiles para asimilar la magnitud de las transformaciones culinarias. Así como con las comidas venidas de ellos, las variedades culinarias cotidianas incluyen a caldos y sopas, chirmoles y salsas, recados, pepianes, jocones, iwaxtes, envueltos en huevo, frituras, papillas, hongos, asados, atoles, frescos. No se pierda de vista que, fuera del ámbito hogareño, estos alimentos son los que dominan los comedores, secundariamente cafeterías y restaurantes, en calidad de *comida familiar*.

El maíz es un componente fundamental en la dieta de los guatemaltecos. De las variedades grano amarillo, blanco o negro, la primera se prefiere en las poblaciones del occidente montañoso, donde el blanco llega a tenerse como de menor calidad; el resto del país elige el blanco, y toma al amarillo como una necesidad no muy apetecida. El negro se estima mucho en el altiplano occidental, donde sus tortillas son muy gustadas, y en algunos lugares es materia para un atol sacro-ceremonial.

La forma más arcaica de consumo es como *elote asado* o *cocido*. Del grano cocido y molido se hace *atol de elote*, *manjar de elote*, *pan de elote*, *tamalitos de elote*, *joq'es* y los *taskales xinkas*. Granos cocidos van a ensaladas, al arroz y otras

comidas. Elotes en trozos son una verdura más en la *olla de sancocho*. Del maíz maduro brotan las eternas *tortillas*, y más allá *chilaquitas* y *sopa de tortilla*; *pixtones*, *tamalitos*, *xep'es*, *tayuyos*, *bollos*, *boxboles*, *chuchitos*, *tamales*, *xut's*, *tz'uujes*, *subaniq'es*. De maíz se hacen ricos *atoles*: *blanco*, *pinol*, *shuco*, *ixpasá*, *chilate*, *de pericón*, etc. y bebidas de gran arcaísmo como el *boj q'eqchi'*. Es el alma de los *pinoles* y espesante ideal de *puliq'es*.

El frijol es otra comida básica en la alimentación del guatemalteco, y de mucha antigüedad. No falta en ningún hogar, y para muchas familias un plato de él y tortillas es la mayor bendición que puedan tener día a día. Se come de buen gusto al desayuno, almuerzo y cena, no aburre, satisface al paladar y al estómago y combina con infinidad de otros preparados. Hay tres variedades: grano negro, blanco o colorado, con platos para cada uno. El que le imprime identidad a la culinaria nacional es el negro, y el que más se come solo. El blanco y el colorado se prefieren con algo más, casi siempre una carne, aún pescado seco. Otros tipos comestibles son *piloy*, *teparí* o *ixcomite*, *ixtapacal* y *botil*, además de la de grano grande que en Petén se conoce por *ixpelón*.

El frijol negro es un plato simple, llano, sin complicaciones, rico e imprescindible que puede llevarse a niveles de comida muy elaborada. El léxico de su cocina nombra tres preparaciones: *parados*, *colados* y *volteados*. Los primeros sólo están cocidos, con el grano entero; los segundos son una forma superior, en la que los parados se majan y cuelan o se procesan en una licuadora, se recuecen y se sirven aguaditos. Si los colados se fríen

y secan a buen punto, se obtiene un compuesto semiduro que personifica a los volteados, así llamados porque han sido "volteados" al vuelo en su sartén; el producto final es la delicada "maleta de frijoles".

En su infinita versatilidad, hasta el cocimiento del grano parece juego de niños, tan simple que se dice que "poner a cocer frijoles no es cocinar". Se limita a agregarles agua, sal... ¡y al fuego! Poco a poco han ido ganando otros condimentos: cebolla, ajo, chile, apazote, *guías de güisquil*, chicharrones o carne, por ejemplo. Después, llevados a calidad de "colados", una variación cuya trascendencia en la mesa guatemalteca no ha sido señalada convenientemente, se constituyen en significativo referente de identidad en la cocina nacional. Como acompañantes de otros compuestos combinan con casi todo, ingeridos solo con tortillas o pan constituyen un plato muy agradecido. Y para quienes así gustan, pueden ser salpicados con chile molido, queso seco o mezclados con crema o queso fresco, y como delicadeza del pueblo dan carácter a las *tostadas de frijol*. De ellos a volteados el paso es bien chico, y de estos a los infaltables *panes con frijol* y a *tortillas con frijol* más pequeño todavía.

Además de estas fugaces alusiones a preparados de frijol ¿qué otras comidas de ellos tiene la cocina cotidiana? Frijoles blancos con carne de cerdo (espinazo, costilla, lomito, posta, *piches*); frijoles colorados con chicharrón, cecina de res (tasajo), costilla o posta de cerdo; con arroz y leche de coco en la delicadeza garifuna del *rice-and-beans*; *ejotes* en ensalada, en escabeche o como verdura

en caldos de carne y recados, picados con carnes molidas o huevo, en relleno de chiles, en *iwaxte*, y en "envueltos" o *manitas de mico*; los piloyes, cuya preparación puede equivaler a la de los frijoles negros, tienen las propias: con hierbas, en especial *majcuy*, o como *piloyada* y en *tz'uujes (tayuyos)*. Un alimento muy antiguo en Guatemala es, sin duda, una de las comidas más propias, de las que, nunca, ningún guatemalteco ha de sentirse aburrido de ingerir.

Los caldos y las sopas son igualmente variados y apetecidos. Los hay de multitud de composiciones y texturas. En realidad constituyen una especialidad culinaria de muchas variaciones. Entre los más antiguos conocidos están los de hierbas nativas, como el de *majcuy* (hierbamora), bledo, *quilete*, retoños de güisquil, calabacitas (*sopa de quibeles*) y chaya. Al líquido de los frijoles cocidos se le llama *caldo de frijol*. Uno que representa lo genuino de la cocina popular es el *sancocho*, *caldo* por antonomasia, un cocimiento de carne de res y abundantes verduras; es producto de la Colonia.



El nutritivo y rico *sancocho* es un regalo de la cocina colonial a la mesa actual. Mezcla lo indígena a lo hispano, conservado en el imaginario popular con la frescura propia de una comida eterna. Nueva Guatemala de la Asunción, Foto L. Villar Anleu, 14.03.2010.

Si quisiésemos dar nombre a los más frecuentes, y acostumbrados según ciertos patrones geográficos, deberían nombrarse también los caldos de *carnero*, de *pollo*, de *gallina*, de *huevos*, de *chipilín*, de *cangrejo*, de *pescado*, de *jutes*, de *mariscos*, de *pata*, de *venado*, de *palmito* o los que tienen nombre propio como el *kaq'iq'*,¹⁸ *saq'iq'*, *tobiq'*, *tapou* ("tapado"), *tikini*, *pollo apaleado* o la *utz'uuj kum*. Las sopas de *albóndigas*, de *bledos*, de *güicoy*, de *lenteja*, de pastas (*coditos*, *fideo de pelo*, *arroz con chipilín*), de *puerro*, de *tariaritas*, de *tortilla* y de *capas*. Todos de intensa identidad cultural.

Su aceptación, digestibilidad, facilidad de preparación y usualmente bajo costo las hacen estar entre las comidas favoritas. El cocimiento puede ser tan simple como fue en la antigüedad: poner el ingrediente (o los ingredientes) en agua y ya, cuando mucho con el agregado de un poco de sal y chile tal vez. Más tarde iría agregándoseles tomate y una hierba aromatizadora (*samat*, culantro...), si fuese necesario espesantes (masa de maíz) y a lo mejor colorantes (achiote). A partir del siglo XVI la condimentación fue cada vez más rica, con cebolla, ajo y otros componentes venidos del Viejo Mundo.

Trascendentales en la cocina popular guatemalteca son los *chirmoles*. Expresión soberana de ella, ante la necesidad de darles denominación universal podría decirseles salsas, pero son más que eso. Aquellos que adoptan más complicaciones culinarias se confunden con los *recados*. Son el alma, espíritu y cuerpo de la comida nacional, pilares sobre los cuales se levanta la deliciosa comida popular de Guatemala. Constituyen el medio en el que se cuecen, riegan, bañan o mezclan muchos de los

ingredientes que finalmente conforman los platillos más genuinos. De sus ingredientes y formas de preparación depende el gusto y los aromas que alcancen las comidas.

Los chirmoles más simples son solo pastas de tomate y chile majados en piedra; los recados más sencillos apenas cocimientos de tomatillo, sal y agua. Sin embargo, es impensable la existencia de una gastronomía guatemalteca sin ellos. Los chirmoles, por requerimientos propios de la cocina o la identidad de los pueblos puede ser sustituido o complementado con tomatillo o con miltomate, crudo, cocido o asado, y tolerar especias o condimentos necesarios para el tipo de cocina en que se les emplee, por ejemplo *samat* y chiles picantes o dulces, achiote, culantro, ajo, cebolla y otras.

Variar de tomatillos a tomates o miltomates, o mezclarlos, provoca cambios radicales. Y para alcanzar recados, ricas innovaciones son el agregado de espesantes del tipo de la masa de maíz, harina de maíz tostado, maíz tostado quebrantado, tortillas tostadas o frescas, pepita de ayote molida, pepitoria, pan francés remojado, miga de pan, harina de trigo, harina de arroz, arroz quebrantado. Cada procedimiento, cada receta, cada cocinero y cada cocina producen un recado exclusivo, propio. Ya será el agregado de carnes, follajes u otros derivados vegetales el que de por resultado un plato especial.

¹⁸ Patrimonio Cultural Intangible de la Nación. Cf. Gobierno de Guatemala, Ministerio de Cultura y Deportes. Acuerdo Ministerial 801-2007 del 7 de noviembre de 2007.

De allí ha de surgir comida de arraigada tradición popular en platillos como los *puliq'es*, *pepianes*, *jocones*, *iwaxtes*, *subaniq'es*, *revolcados*, *tiras*, *hilachas*, *amarillos* y el *kaq'iq'* del Pueblo Queq'chi', que de su recado toman identidad propia. Un recado k'iche' de gran delicadeza es el *choka'*, del área quezalteca de Cantel, Almolonga y Zunil.

Los pepianes son platos de carne en recado espeso. En su forma más primitiva la base del recado es pepitoria, chiles guaque, pasa y zambo, miltomate y tomate. Luego se incorporaron especias venidas del Viejo Mundo, en especial cebolla, ajo, ajonjolí, canela y culantro. Es normal que incluya verduras, entre ellas güisquil, ejotes, papa y a veces zanahoria. Pepianes muy conocidos son los de gallina, de pollo, de chunto, costilla de res, camote de res o carne de marrano. Hay dos variedades: rojo y negro. La diferencia se logra enriqueciendo el tipo negro con chiles guaque y pasa o dorándole miga de pan, en tanto que el colorado se consigue omitiéndolos, aumentando la cantidad de tomate y adicionando achiote y chile pimienta. El Estado de Guatemala lo declaró Patrimonio Cultural Intangible de la Nación.¹⁹

La evolución del platillo es tan poderosa que ya se encuentra rozando la cocina gourmet, particularmente evidente en el pepián dulce de lengua. Su composición básica es equivalente a las anteriores, pero sustituye las carnes por lengua de res, agrega pimienta gorda, cebollines, uvas pasas, azúcar, almendras y un aceite suave.

Los *puliq'es* que nos regala la cocina nacional, aunque son parte de la cotidiana,

están muy vinculados a esferas sacro-ceremoniales. Dentro de sus características está que en ellos se renuncia a las grasas, la carne admite muchas variaciones, el espesante es masa de maíz y dentro de los ingredientes básicos del recado se encuentran tomate (algo de miltomate tal vez), cebolla y *samat* (o culantro en su lugar). En las mejores recetas los ingredientes se procesan crudos; el cocimiento vendrá después. Sus raíces son prehispánicas pero ya tienen componentes coloniales; han sido sacralizados pero se comen con cotidianeidad, sin embargo son de carácter fuertemente ceremonial.

Los *jocones*, a la vez, son platillos de carne en recado verde. Representan una forma prehispánica de cocimiento de aves en miltomate y pepitoria. La comida se ha visto sometida a profunda evolución desde sus orígenes, y hoy en día constituye un menurje de carne ricamente condimentado, hibridizado por la conjunción de especias nativas y algunas de las introducidas en tiempos hispánicos. Originalmente de aves de monte, en algún momento aceptó carnes de corral, dos formas que persisten todavía y que no impiden que se confeccione también con carne de res. Con el de gallina como

¹⁹ Gobierno de Guatemala, Ministerio de Cultura y Deportes. Acuerdo Ministerial 801-2007 del 7 de noviembre de 2007. *CONSIDERANDO: Que la gastronomía y el arte culinario forman parte importante de la cultura guatemalteca y que por mandato de ley le corresponde al Ministerio [...] proteger, defender e investigar, recuperar y conservar los bienes que integran el Patrimonio Cultural de la Nación [...], se hace pertinente declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Nación, a los platos de comidas como Jocón de carne de gallina, Kaq'ik, Pepián y Plátanos en mole, que reúnen una serie de ingredientes de la gastronomía guatemalteca y están ligados a una tradición culinaria nacional de modo festivo, turístico y científico.*

prototipo, el Estado de Guatemala también lo declaró Patrimonio Cultural Intangible de la Nación.²⁰

Un *iwaxte* (también se puede escribir *iguashte*) es, esencialmente, un recado de miltomate, tomate y pepitoria, con verduras y carnes, de muchas variaciones culturales y geográficas. Muy cercano a los jocones, se distingue de ellos por no ser verde, y porque constituye una deliciosa y delicada variedad que no necesariamente necesita de la carne ya que puede ser vegetariano, de ejotes por ejemplo. Debido a ello es preferido por buen número de personas, y porque constituye un bocado de tremenda exclusividad dentro de la cocina nacional. La "cuna" de los famosos *ejotes en iwaxte* la reclaman La Antigua Guatemala, Quezaltenango y San Miguel Chicaj, en tanto que la de *iguana en iwaxte* la demanda Mazatenango, en Suchitepéquez, aunque también se señala como ancestral comida xinka en comunidades de Jalapa.²¹

Probablemente el *subaniq'* recado (también un tamalito se llama así) conserve más la pureza de la cocina prehispánica. Se deduce de la composición de recetas que, como la de San Martín Jilotepeque, resultan innegablemente genuinas. Consta solo de tomate, miltomate, chile guaque, chile pasa, chile pimienta y masa de maíz. La masa es para espesar. En las recetas actuales se puede agregar, al gusto, ajo, cebolla, achiote y condimentar con laurel y tomillo.

Las *hilachas* son un preparado de carne de res en recado rojo, de miltomates, tomates y chile guaque, que se llevan a la piedra de moler junto a la cebolla

y el ajo con los que se preparó la carne, y un poco de achiote. El *amarillo* es un recado muy común con el que, primordialmente, se prepara carne de pollo. Los *revolcados* son comidas tan identitarias que su solo nombre evoca la carga de tradición que hay tras ellas; en los usuales la carne preferida es cabeza y menudos de cerdo, aunque otras formas son de carne convencional o solo de menudos (hígado, riñón, pulmón, bazo). Muchas personas llaman *chanfaina* al que se prepara de menudos. En las *tiras* la carne es panza de res en secciones largas, cocidas en recado de miltomate, tomate o ambos.

La infinita gama de preparados que la culinaria popular llama *envueltos en huevo* es uno de sus indiscutibles iconos. Sin duda una de las expresiones más características de la cocina guatemalteca. Incluso el nombre mismo, "envuelto", transmite la identidad de una institución culinaria de gran arraigo popular, y por sí mismo califica una comida apetecida. Puede ser el elemento central de un plato, pero dada su increíble versatilidad, igual de grandioso resulta si es disfrutado sobre la sencillez de una tortilla.

Su nombre lo toman del hecho que el ingrediente principal se cubre ("forra") de huevo batido y se fríe. Se pueden envolver pacayas, ejotes, chiles rellenos, güisquiles, ichíntales, flores de ayote, flores de izote, alverjas cocidas, hojas de

²⁰ Gobierno de Guatemala, Ministerio de Cultura y Deportes. *Ibid.*

²¹ Xinka de Guatemala, Consejo Coordinador del Pueblo. S. f. (2009?). **Pueblo Xinka, una nación con desarrollo**. V. V. Chávez Morales (Consultor). Ibis/Dinamarca.

berro o espinaca, pescado, tortillas, pan, carnes... tantos comestibles como la creatividad de la cocinera lo quiera. Los más conocidos envueltos de carnes son los de lengua de res, patitas de cerdo y pescado seco (de gran tradición como platillo de Semana Santa). Entre los de tortilla destacan las chilaquitas, y ejemplo de envueltos de pan son las torrijas, ese riquísimo postre casero de herencia Colonial que tanto deleita el paladar.

En Guatemala crece y se aprovecha una buena cantidad de hongos comestibles, setas y trufas. Muy pocos son cultivados, la mayoría recolectados de la Naturaleza. Por eso las comidas a que dan vida poseen definida temporalidad y distribución geográfica. A veces distribución y temporalidad se combinan, haciendo de la comida un portento que depende no sólo de la disponibilidad del recurso comestible sino que también de la costumbre de comerlo. Son comestibles prehispánicos que en la actualidad continúan siendo apreciados por su delicadeza y riqueza nutricional. Hasta la cocina *gourmet* se ha visto arrastrada por su deleite, y además de platos de exóticos champiñones cultivados, dispone de recetas de temporada de hongos del bosque.

Imposible de dejar de nombrar las comidas fritas, que constituyen una vigorosa herencia hispana. Al final de la Colonia se enriquecieron con aportaciones afrocaribes, que les dieron toques especiales, muy distintivos. Los pueblos originarios incorporaron pequeñas cantidades de grasa a su dieta, obtenida de determinadas plantas, aves

y otros animales silvestres. Sin embargo, nunca fue tanta como era la urgencia de los hispanos. Así que las frituras son parte de esa cocina híbrida que une lo colonial a lo prehispánico, y que al día de hoy establece referentes de identidad de los pueblos garífuna y ladino más que de los otros.

La más simple, que ejemplifica claramente el mestizaje culinario, es de *tortillas fritas* en manteca de cerdo. Dos componentes nada más, la prehispánica tortilla y la colonial manteca. Pero en muchos casos puede constituir la comida única, a lo mejor sólo con una taza de café como acompañamiento. Y no siempre por precariedad pues más de un guatemalteco las apetece verdaderamente. Otra fritura representativa de la cocina mestiza es la *fritanga*, con su séquito de variedades.

En la categoría es imposible dejar de nombrar a *tostadas, tacos, dobladas, pupusas, empanadas y garnachas*.

Pueblos orientales, como Chiquimula y Zacapa han hecho bandera culinaria de las *tortillas de harina*, diferentes de las *durudia* garínagu (o *memelas* ladinas). Son, aquellas, tortillas grandes, dobladas o enrolladas sobre un relleno que puede ir desde frijol, carne, huevo, chicharrón, queso, loroco, aguacate, hasta chaomeín y otros. Y pues, *chicharrones* y *carnitas* conforman la médula de las frituras. A partir de chicharrones, que se consumen solos en alto porcentaje, se pueden preparar empanadas, pupusas, chojín, frijoles negros y colorados, etc.

Frituras de frutos de musáceas cultivadas en Guatemala son los *plátanos fritos*, los *plátanos en gloria*, el *mole de plátano*²²,

rellenitos de plátano, plataninas, tajadas y fulita, herencia de las cocinas colonial y caribeña. Les acompañan *papalinas, papas fritas y yucas fritas; corbatas y churros; torrijas, molletes y buñuelos*; la extensa nómina de *envueltos*; la *maleta de frijoles volteados*, la fritura reina, que tiene símiles en otras *maletas de volteados: de frijoles colorados, de habas* y aún de *garbanzo*. La cocina nacional fríe muchos de sus platillos: aves, carnes, pescados, mariscos crustáceos (camarones, langostas), varios vegetales (hierbas, fruto de pan, malanga), etc. Una vasta constelación imposible de resumir aquí.

También muestra la culinaria popular una definida afición a ciertos platos de consistencia pastosa, salados o dulces, que pueden consumirse como comida única o combinarse con otros alimentos. Parecen provenir de los gustos posthispánicos más que de los pueblos originarios, por lo que prevalecen en la culinaria de los ladinos, excepción hecha de la *machuca* que es una preparación garífuna. Además de la *machuca*, entre los más comunes están el *guacamol, puré de papa, mole de plátano y frijoles colados*. A partir de ellos puede llegarse a otras preparaciones: el *guacamol* reina en las *tostadas de aguacate*, es el alma de las *mixtas, chéveres y shucos*; servido en tortilla, con o sin chicharrones, es insuperable para complementar un buen coloquio. Resulta indispensable a la par de un trozo de carne asada, o de chorizos, longanizas y adobados.

Untado sobre *chuchitos* o *tacos* adquiere rango distinguido. Combina tan bien con los *envueltos* en huevo que cualquier

creería que han sido hechos el uno para los otros. Puede ser comida única, consumida apenas con tortillas (algunos lo prefieren con pan) o servido en un plato y salpicado de chile cobanero. Sin duda uno de los platillos de más amplia distribución en el país.

La cocina cotidiana se ennoblece también con asados. Cualquier alimento puede ser preparado así: carnes, aves, pescado, cebollas, tubérculos, semillas, frutos, tallos tiernos... No es posible hablar de todos, que para eso un buen recetario ilustra mejor que pocas palabras. Para situarnos en su antigüedad, los invito a recordar el pasaje del *Popol Wuj* en que *Junajpu e Xhalamke, Cazadores de Pájaros, hicieron un fuego ... y pusieron a asar los pájaros en el fuego ... Mientras estaban asando los pájaros, éstos se iban dorando al cocerse, y la grasa y el jugo que de ellos se escapaban despedían el olor más apetitoso*. Delicioso relato que no solo informa de una forma culinaria, sino del tipo de alimento procesado con ella. ¿Asados famosos? Los tiernos meristemas de pacaya, *ternera* u otra palmita; elotes; *chilacayote asado* de Yepocapa y Acatenango, *yampí asado* de Izabal (que se acompaña de algún chirmolito o queso), hongos de Chimaltenango y Sololá, *plátano asado* de la zona oriental, en especial del área Izabal-Chiquimula; más común de lo que parece, el *pollo asado* es de amplia aceptación en muchos sectores de la sociedad, con *guacamol*, arroz y tal vez una ensalada; con ello compite con un buen *pescado asado*.

²²Patrimonio Cultural Intangible de la Nación. Cf. Gobierno de Guatemala, Ministerio de Cultura y Deportes. Acuerdo Ministerial 801-2007 del 7 de noviembre de 2007.

Un asado tan famoso como codiciado es la *moronga*, y, por supuesto, las carnes.

En lo que a las carnes toca, no resisto la tentación de señalar cómo la influencia foránea modifica muchas de nuestras cosas, al menos en el lenguaje común. Ahora, por citar un caso, el término *asado* tiende a entrar en desuso, sustituido por *churrasco*, poco deseable pero ampliamente difundido argentinismo. Lo que le pasó a nuestros *asadores* de antaño con los *pinchos* de hoy en día.

Inimaginable no hablar de los *atoles*, esas conocidas bebidas calientes, espesas, ricas en féculas, populares en todos los niveles sociales. La mayoría se hace de maíz, como el *atol blanco* o los *pinoles*, pero hay también de haba, yuca, arroz, avena, cacao, pataxte, plátano, guineo, mazapán. En el país no hay atol que no se tenga como bebida bendita: nutritiva, energizante, curativa, saludable, muy barata y fácil de preparar. Su origen es múltiple: los hay prehispánicos, coloniales, afrocaribe, ingleses. En Guatemala su variabilidad corre de la mano de un consumo intenso, día a día y a todas horas.

Imposible dejar de llamar a los de filiación prehispánica: *blanco*, *shuco*, *ixpasá*, *chilate* (*joch'*), *pinol*, *atol de elote*, *de pericón*; a los que proceden del mestizaje culinario de la Colonia: *atol de plátano*, *de haba*, *maicena*, *yuquilla*, *arroz en leche*, *arroz con chocolate*, *súchiles*, *mosh* y *ponche*; a los que surgen en el seno del Pueblo Garífuna²³: *gurentu*, *pulali*, *letu*, *lebullu*, *lalis*, *reslab*, *hü*, *pinkuintrin*, *angülangü*, *sibiba*, *farina*. Son, como quien dice, tipos básicos, y de ellos pueden

surgir infinitas innovaciones, para todas las necesidades y gustos.

La cocina sacra

Ciertos alimentos y preparados culinarios, al saciar el hambre mística a la par de las ansias físicas, llevan a probar su valía como comidas *buenas para amar*. Porque a través suyo el Hombre se vuelca en amor a dios, y por extensión a aquellos que con él celebran un acontecer divinizado.

En tal contexto asumimos que una parte de la cocina ha sido sacralizada cuando sus comidas se vinculan, directa o indirectamente, a acciones dirigidas a la práctica de una religiosidad expresada como comportamiento popular. Tal disposición, conservada en el imaginario colectivo y manifestada en costumbres y tradiciones que transmiten identidad cultural, obliga a asumir que ni el hecho culinario ni el acto de comer pueden verse solo como el episodio de hacer comida y consumirla.

En este caso, la relación antropológica del Hombre con sus alimentos induce el desarrollo de enlaces más íntimos, transmitidos generacionalmente, que de manera no pensada unen la simple animalidad con emociones que brotan del espíritu. La comida utilizada colectivamente como complemento de esa unión, de modo innato, provoca que sus preparaciones puedan llevar a creer en la existencia de una *cocina sacra*,

²³Englenton Arzú, B. L. 2005. *Guía Instrumental con información básica sobre la Cultura Garífuna, en los Municipios de Livingston y Puerto Barrios*. Univ. de San Carlos, Fac. Humanidades. Inf. E.P.S. Guatemala.

definida como tal *la que se articula a la espiritualidad humana a través de los simbolismos que provee para lograr el equilibrio entre lo sagrado y lo profano.*

En su ámbito las comidas adquieren sentido simbólico-tradicional, el arte de la cocina se transforma en silente lenguaje y los platillos signos del código que le permite al Hombre comunicarse con la esfera divina. Entonces, cocinar, comer, dar en ofrenda y compartir se convierten en ritual, en cúmulo de tradiciones y conductas brotadas del patrimonio intangible del pueblo. La comida se vuelve *expresión de religiosidad popular* en contenidos semióticos que exponen identidad cultural y pertenencia grupal en los actos de fe.

En las grandes fiestas colectivas de espiritualidad, como Navidad y Nochebuena, Cuaresma y Semana Santa, los días de Todos los Santos y los Fieles Difuntos, Jueves de *Corpus Christi*, Jueves de la Ascensión de Nuestro Señor, la Santísima Concepción de María y las ferias patronales, entre otras, el alimento habla bajo variada simbología. Con sumisión a la preeminencia espiritual, en lo fisiológico (gustos) y en lo semiótico (simbolismos, signos, mensajes) el hecho culinario se liga a la religiosidad.

De dónde toma la comida su simbolismo espiritual, su función social de sustento sacralizado? Una posible manera el origen en Guatemala es la interpretación de textos cosmogónicos antiguos. En el *Popol Wuj*, por ejemplo, uno de los mitos de la creación cuenta que llegado el momento de hacer al Hombre el Creador y el Formador decidieron: *¡hagamos al que nos sustentará y alimentará! ¿Cómo*

*haremos para ser invocados, para ser recordados sobre la tierra? Ya hemos probado con nuestras primeras obras, nuestras primeras criaturas; pero, no se pudo lograr que fuésemos alabados y venerados por ellos. Probemos ahora a hacer unos seres obedientes, respetuosos, que nos sustenten y alimenten. Así dijeron.*²⁴

En esta revelación la divinidad pide que se le invoque, alabe, venere, y sugiere el sustento, el alimento, como vía para que el Hombre lo haga. La religiosidad del Pueblo Q'eqchi' solucionó parcialmente la delegación suponiendo que la deidad suprema de su cosmos, el Señor *Tz'u'ul Taq'a*, Señor de los Valles y los Montes, come fuego y bebe humo; y se los dan abundantemente durante rituales de veneración. Lo repite la cosmogonía k'iche', en la que la figura central del panteón es *Uk'u'x Kaj Uk'u'x Ulew*, Corazón del Cielo y de la Tierra. La comida-fuego emana de la llama de las velas, la bebida-humo de la combustión de resinas aromáticas, sean éstas de pom, estoraque, copal, incienso o bálsamo.

Según esto, los Hombres formados por los *Ajawab* de la Creación como seres obedientes y respetuosos, fueron destinados a procurarles *su stento* y *alimento* como vía de invocación y para recordarlos en la tierra. En la cosmovisión prehispánica, a partir del hecho de comer la gente dio con el mecanismo deseado por la divinidad, y le fue sencillo articular su mundo profano con el mundo sagrado.

²⁴ Anónimo. S. f. *Popol-Vuh. Las antiguas historias del Quiché. Op. cit.*

El cúmulo de expresiones mágico-religiosas que se desencadenaron de allí, teniendo a la comida en el corazón del escenario, la hicieron *comida sacra* y como tal está en los ritos y rituales de fe. Y sigue teniendo para el Pueblo Maya la misma extraordinaria connotación simbólica señalada por los *Ajawab* creadores. En la actualidad, con motivo de celebrar el Año Nuevo Lunar Maya (*Wajxaqib Batz'*) del calendario sagrado de cuenta corta, el *cholq'ij* (tzolkin en maya yucateco), día en que principia un nuevo ciclo de 260 días, la comunidad k'iche' de Momostenango se vuelca en ceremonias en que los *ajq'ijab* renuevan su compromiso (*pataan*) de servir a la comunidad y *alimentar a su nawal*.

Trascendido el ámbito prehispánico, la espiritualidad adoptó matices foráneos a partir de la invasión española que trajo el culto a Jesucristo. Alrededor de su presencia, el cristianismo se estableció, combinado con la religiosidad indígena en un sincretismo religioso, cultural y social que dura hasta hoy. La nueva doctrina no dejó el sentido simbólico-material de la alimentación, de ahí que un momento de intensa importancia para el catolicismo, la doctrina cristiana original, sea la *Última Cena*. Lejos de ser una simple comida de pascua, Jesús la hizo cena ritual, cuyo clímax es la proclamación del pan y el vino como su cuerpo y sangre.

En la Edad Media, el dogma de la Transubstanciación estableció que el pan y el vino se convierten a través del ritual en carne y sangre de Cristo²⁵. Esto es de gran significación para los fieles, porque la Última Cena se convierte en La Primera, pues fija el rito medular de la misa para

ser seguido *en adelante*²⁶. La vida espiritual cristiana no deja de ver hacia la comida: se dice²⁷ que algunos actos de Jesús vinculados a ella son prefiguraciones del rito eucarístico, como la Pesca Milagrosa (Lc 5, 1-11), la Multiplicación de los Panes y los Peces (Mt 14, 13-21) y las Bodas de Canaán (Jn 2, 1-12). El último de gran interés como símbolo anunciatorio en la conversión del agua en vino que luego la Eucaristía convierte en sangre.

La imagen que mantenemos de la *Última Cena* (Primera, como institución de la Sagrada Eucaristía) es de cordero, hierbas amargas,²⁸ panes y vino, que eran los alimentos rituales de la pascua judía. Y Jesús los repartió a sus discípulos, con sublimes expresiones para pan y vino: *tomen, y coman de él, que éste es mi cuerpo...* y luego, *tomen, y beban de él, que ésta es mi sangre...* En la alimentación simbólica actual, los alimentos divinos se toman en *comunión*, comunión que nos vincula espiritualmente a una *comunidad que comparte la comida*. Al comulgar somos *comensales de la Sagrada Eucaristía*. En Guatemala, compartir los alimentos adquirirá después tremenda importancia social.

²⁵ Carmona Muela, J. 2008. *Iconografía cristiana*. 4 ed. Ediciones Istmo, Madrid.

²⁶ Valmaseda, M. 2004. *Y la llamaron misa. De la cena clandestina a la retransmisión televisiva*. Centro Audiovisual de Comunicación y Educación, Zacapa, Guatemala.

²⁷ Carmona Muela, J. 2008. *Op. cit.*

²⁸ Las "hierbas amargas" probablemente correspondían a lechuga. En la discusión crítica al Evangelio según San Marcos (Mc 14, 1), en esa parte de la Escritura los teólogos de la Iglesia expusieron que *cada familia debía comer el cordero asado, con lechugas y pan sin levadura, alternando el canto de los salmos con la bendición de varias copas, según un ritual muy antiguo y detallado*. Cf. *La Biblia*. 1995. Edición revisada, por Eds. San Pablo y Verbo Divino. España.

Pues, contamos con sólidas bases para entender por qué ciertas preparaciones culinarias portan referentes simbólicos que les permitieron consolidarse como sacras. La otra parte de la pregunta es ¿qué comidas pudieron hacerlo?

Veamos. Rodeadas de significantes simbólicos, su incorporación ritual a la fe se hace espontánea, porque detrás está el imaginario que les da sustento espiritual. Tal ocurre con el *Pan de Semana Santa*, cuya historia puede empezarse recordando cuando Jesús y los Apóstoles celebraron la Pascua Judía, un festejo de la salida de Egipto, y la cena organizada por Cristo en la víspera del *Sabbath*. Con el simbolismo otorgado al pan (y al vino), esa noche en Jerusalén Jesucristo instauró la *Sagrada Eucaristía*. En la religiosidad popular guatemalteca el pan retoma el sitio sagrado, que culmina al fijarlo a las tradiciones y costumbres propias de la Pascua de Resurrección. Se le llame *pan de yemas*, *pan dormido*, o simplemente *torta* al estilo y gusto actual de los capitalinos, su presencia entre las comidas tradicionales de Semana Santa ha quedado garantizada por herencia espiritual del cristianismo, que lo rodeó de simbolismo sacro y sincretización de cosmogonías prehispánicas (la divinidad gusta del alimento de los Hombres). La sacralización desemboca en formas particulares de comportamiento social.

Por eso el Pan de Semana Santa tenía como arraigada práctica mandar a hacerlo *ex profeso*. Participar de su preparación daba a los creyentes un profundo sentido

de pertenencia a su religión y de extrema cohesión familiar. En el trascendental y poco percibido rol que las mujeres juegan como guardianas de las tradiciones, se encargaban de adquirir las materias primas: harina, levadura, azúcar, huevos, manteca... de buscar, contratar y asegurar el trabajo del mejor panadero disponible... de ver que el amasijo, el horno y la leña estuviesen listos... de asegurarse que no faltaran cazuelas y latas...

Además, el pan sacralizado se hace vehículo del acatamiento a la costumbre y al contenido espiritual de la comunión: compartirlo. Según la tradición debe convidarse, obsequiarse, repartirse entre familiares y amigos. Como es un pan místico, a través suyo puede alcanzarse un estado de sumisión a la fe. Este acto es otra faceta de la integración del pan a la Semana Santa guatemalteca.

Lo propio ocurre con los tamales sacramentales de Nochebuena. Si, como en el caso del pan alguien se pregunta ¿por qué tamales?, encontrará por lo menos dos respuestas concretas. Una de ellas, la pragmática, explicará que la costumbre de la Misa de Gallo llevaba a toda la familia fuera de casa a medianoche, y que al volver alguna cena habría de estar esperándolos. Para no hacer tan cargosa la tarea del ama de casa, los tamales representaban una comida ideal bajo semejantes circunstancias.

La segunda es la respuesta mística, que para hacerla propia necesita convenir en que mantienen la preeminencia de comida-ofrenda que adquirieron desde antes de la conquista. En dimensión esotérica simbolizan una afiliación mágica, en la que encarnan la unión

cósmica de la Naturaleza con el Hombre en presencia del Sol²⁹. En tal sentido, los elementos que entran en su composición, masa, carne, recado, hojas y cibaque tienen representación en la vida real, y en la mitología de la creación como la concibe el *Popol Wuj*.

Se arguye que en el cuerpo del tamal, la masa personifica a la Naturaleza, la carne al varón, el recado su sangre, el Sol está en las hojas que envuelven, cubren y protegen; la mujer, sublimada en figura maternal, es el cibaque que ata el envoltorio y mantiene la integridad del conjunto. E, interpretado el *Popol Wuj*, el maíz que hace la masa es Paxil, Kayala', Iximulew, es la Madre Tierra: *Y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre.* (Otro pasaje señala que cuando la mujer fue labrada por el Creador y el Formador, se hizo de cibaque la carne de la mujer). El Sol siempre ha figurado como una deidad.

Nombrados el Pan de Semana Santa y el Tamal de Nochebuena como dos de los alimentos sacralizados en función de los simbolismos que portan, puedo ejemplificar otro con el *fiambre* del Día de los Santos. Paradigmáticos de los tres grandes ciclos de la religiosidad católica en Guatemala, no son los únicos pero sí muy representativos.

El fiambre es de extrema originalidad. Y Celso Lara se encargó de identificarlo como *una comida simbólica: para conmemorar el Día de los Santos Difuntos y de Todos los Santos... la comida más exquisita y exuberante de Guatemala.*



Brotado de la mente, espíritu y manos maravillosas de cocinera anónima que guarda las tradiciones, el fiambre se erige en un plato muy simbólico dentro de la esfera sacro-ceremonial de los guatemaltecos. Foto Marco Junio Villar, 03.09.2010.

*Por su barroquismo y maneras tan elaboradas de cocción, expresa como nada la cosmovisión y la manera de ver el mundo del guatemalteco tanto mestizo como de herencia maya. Agrega que en esta comida puede establecerse toda la identidad del guatemalteco: el uso de verduras y su aderezado es herencia evidente del mundo prehispánico; el empleo de distinto tipo de carnes y embutidos, de ascendencia española y el uso de quesos, alcaparras, aceitunas y otras especias de auténtica herencia árabe. No obstante su origen, la creatividad de las cocineras guatemaltecas anónimas de los distintos estratos sociales le han dado su connotación especial y nacional.*³⁰

²⁹Estrada Monroy, A. 1990. *Vida esotérica Maya-K'ekchi*. Col. Obra Varia No 3, Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala.

³⁰Lara Figueroa C. A. 2004. *El fiambre, comida guatemalteca para el día de finados*. Tradiciones Populares, Diario La Hora, Guatemala. p.10. 30.10.04.

Pan de Semana Santa, Tamales de Nochebuena y Fiambre de Día de los Santos constituyen incuestionables prototipos de las comidas sacralizadas. Parecen responder fácilmente a las preguntas del por qué y cuáles son. Pero hay más, por supuesto, y no solo de esos tres magnos ciclos de la religiosidad sino también de otras celebraciones en las que el eje de la conmemoración está en lo divino.

Buen ejemplo de estos otros alimentos sacralizados por la espiritualidad popular es el *joch'*, o *chilate*. Es un atol que, en palabras de su gente en Rabinal, *es una de las bebidas más sabrosas y sagradas para la cultura achi'*, ya que está hecha del corazón del maíz blanco y tiene un gran valor para el pueblo. La veneración para el *joch'* se puede apreciar para el día miércoles de chilate, el cual es toda una ceremonia en las principales cofradías. Es el corazón del Pueblo Achi'. Los Rabinales establecieron como *miércoles de chilate* el de la víspera del jueves de *Corpus Christi*, en junio.

De la Cocina de Semana Santa, cuya culinaria es acentuada mezcla prehispánica y colonial, surgieron aromas, sabores, colores y protocolos de identidad peculiar. Tantos que parece contradictorio que en tiempo de ayuno con ribetes sacramentales haya tal copiosidad de comidas. A la riqueza de recetas se une suficiente tiempo disponible para el buen comer. Infaltables, entre los tradicionales platos integrados a la evocación de la Pascua de Resurrección, resultan el pescado seco, los curtidos, en especial cebollas; chiles rellenos y garbanzo en dulce de panela, aromático chocolate caliente y copiosa

miel de abejas, amén del sacrosanto pan de recado. De la tradición prehispánica llega el raro *ki' pakap kaqchikel* (literalmente: "maguey en panela"; *mascal* para los ladinos), que se hace con la carnosa hoja de magueyes (agaves) y rapadura.

También resulta tradicional el consumo de algunos frutos, cuyo simbolismo se expone en el hecho de preferirlos en el tiempo cuaresmal, en la disposición de llevarlos a los mercados y hasta en su integración simbólica a los iconos cuaresmales (Arcos, Pasos, Huertos, Alfombras). También resulta tradicional el consumo de algunos frutos, cuyo simbolismo se expone en el hecho de preferirlos en el tiempo cuaresmal, en la disposición de llevarlos a los mercados y hasta en su integración simbólica a los iconos cuaresmales (Arcos, Pasos, Huertos, Alfombras). Los más significados son los *pataxtes*, cacao, melocotones de olor, piñas, plátanos y guineos.



Pataxtes y melocotones de olor, nativo el primero y exótico el segundo, alimento real y simbólico de uso tradicional en la cuaresma y Semana Santa guatemaltecas. Mercado de Jueves Santo en la ciudad de Sololá. Foto L. Villar Anleu, 21.04.2011.

La Cocina Navideña tiene lo propio. Si bien el tamal, como insustituible cena de Nochebuena es la preparación reina, la

comida tradicional de la época consta también de paches, chuchitos, bebidas calientes y dulces. Para Navidad, el día 25, la costumbre dicta almorzar caldo de gallina. Pero el poder económico en poblaciones consumistas, y la influencia de los medios de comunicación masiva glorificando publicitariamente lo ajeno, han impuesto usanzas foráneas y creado comidas elitistas: "pavo" (mejor sería llamarlo chompipe) en diversidad de preparaciones, "pierna mechada" de cerdo, "torta navideña" y uvas, por ejemplo. A fuerza de querer combatir el frío de la temporada, siendo que la mayoría de actos navideños toman lugar en la noche (a diferencia de Semana Santa, en donde predominan diurnos), las bebidas fijadas a la tradición son cálidas y energéticas: chocolate (a veces batido de pataxte), caliente de piña, ponche de frutas y ponche de leche. La primera muy nativa, las dos siguientes híbridas y la cuarta definitivamente ladina. Es preponderante por esta vía la incorporación del cacao, la manzanilla y ciertos jocotes (en el caliente), piñas, manzanas, ciruelas y uvas pasas en uno de los ponches.

Muy tradicionales también *los molletes*, *buñuelos* y *torrejas*, arraigados en las costumbres culinarias navideñas y de herencia colonial evidente. Los segundos, que se hacen de harina y trigo, huevos y margarina, y se sirven en una deliciosa miel rala muy aromatizada, Celso Lara dijo que *se preparaban en Guatemala en especial para las fiestas de Concepción del 8 de diciembre, las de la Santísima Virgen de Guadalupe el 12 de diciembre y para las veladas nocturnas en los rezos de la Novena del Niño Dios, al pie del Nacimiento*.³¹

En lo concerniente a la Cocina del Día de los Santos, hay alimentos fijados en la tradición que se ponen junto al difunto como ofrecimiento, o en un altarcito casero que lo recuerda. De tal comida disfrutaban los vivos como forma de compartir con el muerto. El aguardiente es bebida ritual, que, en el camposanto, se derrama cerca de la tumba y en el gznate propio. A este conjunto de comidas simbólicas, para que los vivos puedan saciar su humana hambre, las mujeres suelen completar con "cocido de res", frijolitos, huevos revueltos con chirmol de tomate, tortillas, tamalitos, café helado, fiambre y los dulces propios de la celebración. Identidad culinaria nacional propia de la época. Dulces característicos son los *ayotes en miel* y *jocotes en miel*.

Fuera de estos grandes ciclos de la religiosidad, aparecen otras manifestaciones de sacralización culinaria. Caso ejemplar es el del *xur'*, un tamal tradicional en poblados de Baja Verapaz. El de Purulhá consta de un cuerpo de masa de maíz al que se agregan piloyes. La costumbre manda sacralizar con *xur'* el desayuno del primer día de siembra de maíz en el campo del sembradío, comida que suele repetirse a media mañana. Todos los que participan de la siembra, familiares o no, deben dejar la faena para comulgar con la comida. A mediodía se almuerza en el mismo lugar, según la tradición con caldo de gallina, que nuevamente es servido para todos.

³¹Cf. Anónimo. 2003. *Dulce noviembre*. Diario Prensa Libre, Supl. Vamos de compras, Guatemala, 30.10.03. p.1-2.

La cocina ceremonial

Consta de preparaciones que adoptan espíritu solemne, afirmación ceremonial, cuando son *incorporadas a sucesos de interés comunitario dentro de un marco de organización social definida*. Muchos de sus platillos se encuentran en una línea muy difusa de separación con la cocina sacra, de la que se diferencia porque tras ella *siempre* hay un ente comprometido con el acto socio-religioso que nutre (una cofradía, una asociación o hermandad, por ejemplo) lo que no sucede con la sacra, que se debe a un comportamiento colectivo innato, espontáneo y libre.

Cuando en el seno de las familias se cocina para llenar el espacio de religiosidad popular que gira alrededor de una divinidad, o por expresión de la espiritualidad, se está frente a comida sacralizada. Si el caso es el festejo a Santos Patronos de cofradías, donde claramente hay una estructura social fortaleciéndose con la conmemoración, el suceso enlaza comportamiento colectivo organizado a la religiosidad popular.

Una buena cantidad de las ceremonias vividas en los pueblos, en particular las que se cumplen bajo fundamentos de religiosidad, se deben al trabajo de las cofradías. Al inicio de su existencia, se dice, tuvieron como *función principal la propagación de la fe católica, también fueron vehículo usado por los colonizadores para lograr dominio ideológico y económico sobre los indígenas*.³² Mas no tardaron en consolidarse como *jerarquías político-religiosas*³³ articuladas a las comunidades como instituciones de servicio en donde se mezclan funciones de alcaldía y de

hermandad, lo que las hace combinar autoridad civil y religiosa.

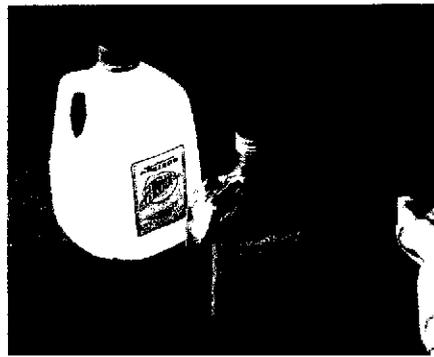
Dentro de esa particular dualidad, celebraciones muy importantes son el cambio de autoridades, el festejo del santo patrono bajo cuya advocación existen y la visita a cofradías vecinas para socializar en un ámbito mayor sus expresiones de fe y poder. Esto último desencadena un desarrollo intenso de sentimientos de pertenencia y cohesión social. Para la celebración de Santiago Apóstol, en Esquipulas, suele suceder que lo *visiten* San Miguel Arcángel, San Francisco de Asís, San Jacinto de Polonia y la Divina Pastora, imágenes de las cofradías de la aldea Belén, Quezaltepeque, aldea San Jacinto y Olopa, respectivamente.

La comida constituye factor clave en dos situaciones: por una parte habrá que dar de comer a las cofradías invitadas, por la otra cumplir el bien articulado ritual de comer en la casa de la Cofradía de Santiago, en la Villa, cuando el cortejo procesional culmina allí. Por lo regular se sirve tamal, pan y café, ceremoniosamente, y de ello participan mujeres y hombres. Este caso ejemplifica espléndidamente cómo la organización transforma el ánimo de la comida sacra a

³²Villar Alvarado, A. S. 2009. **Cambios socio-culturales de base religiosa: de las cosmovisiones prehispánicas al fundamentalismo contemporáneo. Consideraciones teóricas.** Ensayo del Curso Cambio Sociocultural, Escuela de Historia, Área de Antropología. USAC, Guatemala. 16pp. Inéd.

³³Mayén, G. 1996. **La Jerarquía Cívico-Religiosa.** Cf. F. Rojas Lima. (ed.). *Historia General de Guatemala.* Tomo V, Época Contemporánea: 1898-1944. Asoc. Amigos del País / Fund. para la Cultura y el Desarrollo. Guatemala. p199-206.

ceremonial, y cómo la primera se aproxima a un hibridismo sacro-profano al mejor estilo mirceoliadano.



Por lo general el guaro blanco no falta en las ceremonias de cofradía, como en la que se ilustra, que corresponde al ritual atiteco del *ikmoy sq'uul*. En la foto de arriba, están el litro de "quezalteca" y el galón de *cusha* (o *clan*) cuyo detalle ampliado está en la foto de abajo. En el galón de *clan* se lee: "Aguardiente añejado / Cusha chapina / 50° G.L. / Industria Licorera Euzkadi, Chicacao, Suchitepéquez". Chicacao. Fotos L. Villar Anleu, 17-04.2011.

En la segunda de aquellas el protocolo de la comida es tan rígido y puntual como la tradición (aunque no sea evidente a los ojos), y los platillos y bebidas se apegan a la identidad cultural punto por punto.

Así, el carácter de la comida de cofradía puede verse desde dos plataformas: es ceremonial si el acto se califica básicamente en su cualidad cívico-política articulada a religiosidad popular, o sacra si se le endilga predominio de cultura espiritual. Cualquiera sea el caso, el tipo de comida *tradicional* debe calificarse dentro del hecho social que le da contexto, lo cual constituye generalización.

La cocina ceremonial no escapa a quedar subordinada a la identidad cultural o geográfico-cultural de los pueblos. Las comidas, de consiguiente, exhiben esa respectiva preferencia, aunque en general las más generalizadas son tamales, pinoles y puliq'es. En menor grado, pero nunca desdeñados, el *caldo de gallina*, *chuchitos*, *tamalitos de maíz amarillo*, *chocolate*, *batido* y ciertos atoles, en especial de *pinol* e *ixpasá*. También bebidas fermentadas, entre ellas el *boj*, *chicha*, *clan*, *caldo de frutas* y *guaro blanco*.

Siguiendo a J. López García³⁴, tienen la cualidad de permitir *entender cómo la acción natural e individual de la alimentación se diluye en la acción social de la comida, dónde se expresa como plegaria, ... hendición de alimentos [que] transforma al individuo en un nosotros y evita la potencia asocial de la alimentación*.

³⁴López García, J. 1998. **Estudios de Antropología de la Alimentación**. Ediciones de la Coria, Fundación Xavier de Salas, España.

Apurado por la necesidad de decir algo de las comidas recién nombradas para ejemplo de ceremoniales, me animo a indicar que, puesto que de los tamales ya ha sido dicho lo pertinente, paso de largo por su caracterización. Pero es justo agregar que se les tiene en muy alta estima en el cumplimiento de tal función. Nuevamente recuerdo el ejemplo del festejo de julio al Señor Santiago Apóstol, en la Villa de Esquipulas.

Es el caso saber que, marcando preferencias de identidad culinaria cultural, el platillo ceremonial fijado en el comportamiento de determinada comunidad se hace como propio de ella. En ese sentido, entonces, en la actualidad el uso sacro-ceremonial de pinoles es intenso en pueblos de los altiplanos central, occidental y sudoccidental, justo las áreas en donde el cultivo del maíz es parte de la historia mágico-religiosa de sus habitantes. Un notable paralelismo que nos ayuda a ver el vínculo presente entre la sacralización que los pueblos prehispánicos hacen del maíz, su componente básico, con el manto religioso que cubre los actos en los que se consume.

En la aldea Lo de Bran, Mixco, el *pinol* espiritualizado del día que la liturgia de la iglesia católica celebra la Ascensión del Señor, un jueves movable dependiendo de Semana Santa, se sirve en su carácter ceremonial en la Cofradía, completando el ritual de la Danza de Toritos y es de gallina criolla. Fuera de ella, la comunidad consume pinol sacralizado, incluso disponible para la venta al público. En Patzún, Chimaltenango, hecho de maíz

salpor y gallina criolla, se ha integrado a los festejos católicos del Jueves de *Corpus Christi*, acompañado de tamalitos de maíz envueltos en hojas de *kanaq'*.

Los *puliq'es* encarnan una reconocida comida espiritualizada y ceremonial que, como el *pinol*, se sirve en ocasiones especiales: conmemoraciones de la iglesia católica, matrimonios, cumpleaños, bodas, agasajo a huéspedes distinguidos, etc. Tradiciones muy ceremoniales de muchas comunidades indígenas prueban su intensa articulación a la alimentación social. Parte del ritual sacro-ceremonial de las cofradías que festejan a San Jorge, en San Jorge La Laguna, Sololá, o a San Francisco de Asís, en Panajachel, lo incluyen como la comida que corresponde. Del mismo departamento, pero de Santiago Atitlán, es el significativo ejemplo de su consumo al culminar la caminata ritual del *Ikmoysq'uul*, de cofradía, que construye un cosmos alrededor del viaje a Chicacao, Suchitepéquez, a adquirir fruta para la comida-ofrenda que le será dada simbólicamente a Jesucristo en Arco iconológico de Viernes Santo.

El caldo de gallina es un elaborado cotidiano, familiar y festivo en Guatemala. No obstante, según las costumbres locales lo hayan ido fijando, en muchas comunidades se ha sacralizado, y ha adquirido fuertes roles ceremoniales. Los versátiles chuchitos aparecen con frecuencia en ceremonias comunitarias, donde se han establecido como comidas tradicionales. Lo mismo le sucede a los tamalitos, que para esta categoría invariablemente se envuelven en hojas de milpa. En algunas comunidades, lo

simbólico de los tamalitos ceremoniales se acentúa al envolverlos en hojas de *kanaq'*. En estas tradiciones comunitarias, pinoles, puliq'es y caldo de gallina *deben* ser acompañados de tamalitos.

Bebidas calientes ceremoniales o espiritualizadas cumplen tremendos cometidos simbólicos. En el altiplano occidental es bien importante en ese sentido el atol de *pinol* (valga en este punto la observación que los pinoles se preparan de dos formas básicas: como atol o como plato central; valga también decir que, en ciertas circunstancias, es más la expresión social que se les da la que hace la diferencia entre una y otra); en el área central, en especial en las verapaces, lo son los batidos y el atol *shuco* (fermentado) de maíz blanco. En Petén el atol de *ixpasá*, un atol *shuco* de maíz negro. En todo el país, el chocolate sigue siendo una indisputada bebida ceremonial.

Otro soberbio ejemplo de bebida ceremonial y sacralizada por la espiritualidad popular es el *joch'*, el atol de *chilate achi'*. En palabras de su gente en Rabinal, *es una de las bebidas más sabrosas y sagradas para la cultura achi'*, *ya que está hecha del corazón del maíz blanco y tiene un gran valor para el pueblo. La veneración para el joch' se puede apreciar para el día miércoles de chilate, el cual es toda una ceremonia en las principales cofradías. Es el corazón del Pueblo Achi'*. Para los rabinaleb es *miércoles de chilate* el de la víspera del jueves de *Corpus Christi*, en junio.

Las bebidas fermentadas y alcohólicas son inherentes a los actos ceremoniales de las comunidades. Su consumo nada

tiene que ver con la embriaguez satanizada por los frailes cronistas de la evangelización y por el fundamentalismo ciego actual, sino a una ingesta ritual de gran respeto a la ocasión. El *boj* y la *chicha*, *q'eqchi'* uno y *kaqchikel* la otra, son preparados artesanales indispensables en las ceremonias. Igual lo es el *clan* (popular apócope de *clandestino*), un destilado; el *caldo de frutas*, un añejo artesanal de licor industrial enriquecido con frutas picadas, y el *guaro*, que se bebe solemnemente, casi siempre puro, en uno o muy pocos vasos compartidos por los circunstantes.

La cocina festiva

Es la *comida de fiestas, ferias, jolgorios, celebraciones, festejos mundanos, la de las reuniones relajadas y de los acontecimientos inconsecuentes*. Prototipo de la cocina que contribuye a la consolidación de la cohesión social y familiar. Gran parte de sus platillos vienen de la cotidiana; entonces, la festividad se envuelve en deliciosa genuinidad. En otros, muy frecuentes, solo se modifica para la ocasión, como sucede con enchiladas, tacos, tostadas y chuchitos cuando se miniaturizan para ser servidos como *boquitas* de buen gusto. Unos más se preparan especialmente para las fiestas.

Hay marcada determinación geográfica y cultural por el tipo de comida que se seleccione para una fiesta. No se expresa igual la Nueva Guatemala de la Asunción que otras grandes ciudades en los departamentos, ni éstas y los pueblos más chicos en ellos. La Nueva Guatemala

parece alejarse cada vez más del patrón identitario que prevalece en el resto del país, a veces se antoja arrogante, y tiende a crear un modelo propio lamentablemente muy influenciado por la macroeconomía de mercado y por campañas publicitarias masivas.

En los estratos populares se hace gran copia de cocinas prehispánica y colonial, en tanto que en los neohegemónicos, de valores elitistas, ocurre un potente viraje a la "alta cocina", con frecuencia representada por la *pierna mechada*, *pavo relleno*, *pavo horneado*, *lomo horneado*, *gallina deshuesada*, *costillas en salsa agri dulce*, *pato en estofado*, *papas rellenas horneadas* y comidas semejantes. Conserva toques de cocina propia, pero poco a poco va alejándose del sentido popular. No puede ser negada como comida festiva, porque sus platos lo son en algunos grupos de la sociedad.

En el lado opuesto, no es inusual que en una fiesta familiar de pueblo se sirvan tamales acompañados con pan francés. Que para hacerlos más elegantes se adopte el modelo quezalteco de que sean *de arroz* y se ofrezca bebida de horchata si es en el día, café si se trata de una cena. En oriente, si es almuerzo, lo más seguro es que sea caldo de gallina acompañado de tortillas blancas; en una cena probablemente se dará *pollo en crema con lorocos*. En la Nueva Guatemala casi con seguridad se servirá pollo frito, ensalada rusa, arroz y ensalada. La *ensalada rusa* se sirve con normalidad dentro de la comida habitual, pero ha adquirido sólida identidad festiva a fuerza de una intensa

predilección de consumo. Contribuye su bajo costo, facilidad y rapidez de preparación y rendimiento.

En fiestas de salón en las que se sirven aperitivos alcohólicos, las *hoquitas* son compañía obligada. Tentempiés que, se espera, aligeren los cocteles. En sentido social son parte de las comidas que facilitan la integración de un individuo al grupo, ayudan a iniciar o mantener una conversación y abren el espacio culinario del suceso. Cuestión de imaginación, muchas minucias ayudan a lograrlo: fragmentos de *tortilla* untados en frijol volteado, *guacamol*, *carnes* en recado o prensadas, *queso*; *galletitas* con paté o mantequillas... vegetales cocidos, solos, en salsas o mayonesa, modalidad dominada por brócolis, coliflor, papas. Para gustos exigentes o elitistas: quesos selectos, aceitunas, curtidos, frituras, jamón serrano, chorizos "antigüeño", copetín o extremeño rebanados, camarón al ajillo o empanizado... La glorificación ocurre si son de comida tradicional o autóctona.

El sentido profundamente social de la comida que se hace boquita ocurre en las cantinas, o en una casa cuando la reunión es más familiar y lo permite. Si así sucede, la socialización del trago favorecida por la cocina popular se enriquece de *longanizas*, *morongas* y *chorizos* fritos, *carne asada*, *carne adobada*, *chicharrones*, *carnitas*, *tiras*, *revolcado*, *chanfaina*, *chojín*, *patitas a la vinagreta*, *picado de rábano con buche*, *picado de*

rábano solo, salpicón, chiles rellenos, pacayas envueltas en huevo, frijoles volteados. Todo con suficientes tortillas y chile para que el buen comer se acompañe de un sano beber.



Las *boquitas* son una delicadeza de la culinaria festiva en el Restaurante Granada, de la Nueva Guatemala de la Asunción. Menudos de cerdo en recado, tostaditas con picado de rábano o con guacamol y chile en escabeche son algunas cuantas. Foto L. Villar Anteu, 02.05.2010.

La frugalidad de una cantina no impide que se haya fijado en el imaginario de sus usuarios, ya esporádicos, casuales o reincidentes, aquellas *boquitas* que a fuerza de la cotidianeidad se han hecho referentes de la singular identidad de sitio: rábanos, jocotes verdes, pedacitos de piña, manías, habas fritas, aguacate con tortilla, rebanadas de pino con limón y sal...

En otra dimensión, las *comidas de feria* constituyen un delicioso apartado dentro de la cocina festiva. Las *ferias* son, hoy día, instituciones sociales legado de la Colonia, creadas por los españoles en sus pueblos para celebrar *durante las fiestas del santo patrono, a las que llegaban comerciantes de otras regiones.*³⁵ En tanto confluencias masivas de personas que se reunían para cumplir un acto de

religiosidad popular en el marco de una fiesta pública, también las hay de carácter más profano, no por ello menos ricas en hechos culturales.

Así, más allá de lo espiritual, cada feria es una fiesta popular de la que los centros de comercio son parte importante.

Predominan locales para el consumo de alimentos, mercados, tiendas de ocasión e instalaciones para la diversión y recreación colectiva.

Deslindar tajantemente lo sacralizado de lo mundano puede ser mero artificio. Comidas y bebidas lo ejemplifican, pues habiendo cotidianas, sacras, ceremoniales, familiares y globalizadas no es raro que una misma cumpla varias funciones. Ante todo son *de fiesta*.

No es arriesgado afirmar que todos los productos del arte culinario se hallan en una feria. Aunque los característicos, los clásicos, son las *garnachas, churros, rosca*s y *rosquitas, corbatas, chupetes, molletes, buñuelos, torrijas, alborotos y algodones*. Tras ellos viene lo demás, empezando por *elotes locos, atoles, tostadas, dobladas, tacos, chuchitos, tamalitos de chipilín y panes*. Pero hay de todo.

En función del tamaño, tipo y ubicación de las ferias, la naturaleza de los locales en donde algo podrá comerse varía. Según el tipo de comida habrá *puestos de comida, comedores, cafeterías, restaurantes, taquerías, garnacherías, churrerías,*

³⁵Luján Muñoz, J. y H. Cabezas Carcache. 1993. *Comercio*. p.458. En J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). *Op. cit.*



El espíritu de la cocina prehispánica sobrevive, con incólume grandeza, en los saberes, artes, elementos y protocolos que se materializan en un tamalito de chipilín. Foto Guillermo A. Vásquez González, 03.05.2009.

ventas de platillos foráneos (china, sudamericana o italiana; sevicherías), de comida chatarra (hamburgueserías y grandes tiendas de pollo frito).

Los *puestos* y los comedores tienen los alimentos más sabrosos, empezando con los atoles. Ahí están los que uno pueda desear, excepto el blanco que se aparta mucho de las ferias. Para acompañarlos está la infaltable, clásica y olorosa serie de tacos, tostadas, enchiladas y dobladas. Seguro que no faltan elotes asados y cocidos; estos últimos tal vez con mucha mayonesa y ketchup para volverlos *elotes locos*. Claro... ¡hay chuchitos!, y tamalitos con chipilín, tamalitos de elote, cambrayes. Tortillas con carne asada, con adobo, longaniza, chorizo...

Para muchas personas hablar de *garnachas* y *garnacherías* es hablar de ferias. Pero no siempre es así. En algunos lugares son un delicioso plato familiar diario, como en Santa Catarina Mita, Jutiapa, donde se comen en mesas de parque con placer y delicadeza de terciopelo; lo mismo puede decirse de las de Esquipulas, Chiquimula, que algunos restaurantes sirven en el fresco de la tarde para satisfacer la tríada comer-pensar-amar en un ambiente de intensa espiritualidad.



Las garnachas de categoría *familiar* en el Restaurante El Sombrero, de Esquipulas, resultan insuperables en la tríada comer, pensar y amar. Foto L. Villar Anleu, 24.07.2011.

Preparaciones habituales, apctecidas y conspicuas en las ferias son los *panes*, que pueden ser una bendición para el gusto y el bolsillo. Detrás de tan humilde término se cobija una verdadera institución culinaria, que describe comida elaborada arreglada dentro de ellos. Pueden ser muy sencillos o altamente elaborados. Un *pan con frijoles* no es sólo lo que su nombre sugiere: si bien puede contener únicamente un unto de ellos, poco a poco puede ir enriqueciéndose con queso seco espolvoreado, queso fresco, un toque de crema, de guacamol, de salsa, picante o no. Y, por otro lado, también hay panes con carne, con queso, con jamón, con pierna horneada, con pollo. Pero, con fuerte competencia hecha por los panitos con frijol, el *pan con chile* se erige en el amo y señor de su categoría.

Las *roschas* y *rosquitas de feria* constituyen otro infaltable elemento culinario. Panecillos de elaboración artesanal, pobres en levadura, macizos, densos y duraderos. Clásicas de las ferias y por ello transportadas a todos los rincones del país. Dentro de los mayores centros de producción y distribución se hallan

Quezaltenango, San Juan de Argueta (Sololá) y San Juan Comalapa, Chimaltenango.

Y hay *alborotos*, endulzadas esferas de sorgo reventado al calor, verdes, rojos, amarillos o blancos. Y, por supuesto, no hay feria sin *algodón de feria*, esa tenue ricura de azúcar amelcochada convertida en colorida telaraña comestible. Y *molletes*, *buñuelos* y *torrejas*, referentes de fiesta popular en tal alto grado que hay gente que la visita solo por ir a disfrutarlos inmerso en una atmósfera de santidad y festividad anhelada.



Jicaras, buñuelos y molletes frente al templo de San José, en la Nueva Guatemala de la Asunción, durante la magna fiesta espiritual que acompaña al cortejo procesional de Jesús Nazareno. Foto L. Villar Anleu, 19.03.2011.

No existe feria sin *churros*. Regalo hispano de las comidas harinosas festivas. Se dice que *las ventas de churros en las ferias fueron introducidas a Guatemala por el señor José Frías, oriundo de Málaga*³⁶. Al día de hoy la imagen de una carretilla de churros es parte del escenario típico de una feria, por chica o grande que sea. Otra fritura de origen colonial son las *corbatas*, de harina y huevo; se sirven bañadas en miel blanca. Literalmente todos los dulces artesanales pueden ser encontrados en una feria.

Sería prolijo enumerarlos. Mas no es posible omitir a los *chupetes*, que delicadamente envueltos en papel encerado van de feria en feria como si fueran parte de su alma.

Bueno, la realidad es que las de feria son comidas singulares y especiales. No son solo un alimento de ocasión, pues tienen el mérito de pertenecer a un contexto social sacro-festivo que hace la diferencia. No toda la comida es para el cuerpo, también la hay para nutrir el espíritu cuando se ha revestido de fiesta.

La cocina familiar

No voy a agregar mucho a la caracterización de esta categoría culinaria. Sería prolijo. Pero, para conceptualizarla en contexto descriptivo, llamo *familiar* a la *comida popular que ha sido puesta a la venta*. Su homóloga es la *cotidiana*, la de los hogares. Su par es la *globalizada*, la de los alimentos a la venta dentro de un comercio rígido que determina segmentos de mercado, industrializa la comida y se vuelca a satisfacer una clientela desinteresada en mantener la pureza identitaria de la comida nacional.

Dentro de un sistema de comercios alimentarios que diferencia entre *comedores*, *cafeterías* y *restaurantes*, la comida *familiar* es más propia de los primeros. Expendios en donde se protege y difunde una considerable porción de la *cocina tradicional* porque suelen estar bajo la gestión de cocineras salidas del

³⁶Bailón, C. A. 2007. *La tradición de la feria*. Cf. Centro de Estudios Folklóricos, Univ. de San Carlos, Rev. *Tradiciones de Guatemala* 65:215-230.

pueblo. Donde hay manos, recetas y procesos que trasladan la mesa del hogar a la comunidad. En la Nueva Guatemala de la Asunción y en ciudades grandes son inmigrantes que han traído consigo artes y saberes de su cocina genuina. Por eso la *familiar* corresponde a la *cocina autóctona*, porque tiene origen en la culinaria del pueblo.

Cuando un comedor anuncia sus alimentos con expresiones parecidas a *comida como hecha en casa, ambiente familiar* o *comida como la de la abuelita* está exaltando el carácter popular y genuino de sus platillos. Y puede que realmente lo sean. Lo calificado con *casa - abuelita* confiere precisión al significado del concepto *familiar*. Calificativo justo para reconocer las raíces identitarias de una cocina que se proyecta a las ventas públicas de la mano de quienes la hacen. En el pcor de los casos es la comida que se desvaloriza cuando se presenta como "típica", concepto peyorativo e injusto que niega la magnitud patrimonial de platillos que brotan del imaginario colectivo.

Casi en la misma medida en que resulta imposible enumerar los platillos de la cocina cotidiana, los de la familiar forman un conjunto incommensurable. Se pueden intentar algunas consideraciones de índole muy general (y con ellas resaltar un tanto el esplendor de los comedores) y señalar que, a fuerza de querer satisfacer a su clientela, los comedores se han volcado a ajustar sus menús con especialidades rendidoras, que abundan con poca inversión y sean de gusto general. Por eso predominan los recados, frituras, asados, envueltos en huevo, caldos, carnes y pastas. En desayunos y cenas el café está

incluido en el platillo, y el fresco lo está en el almuerzo.

Notable tendencia es la "especialización" a "platos del día". El desayuno clásico consta de frijoles negros, huevos fritos, plátanos fritos, queso o crema, pan o tortillas y café. Se han generado infinitas variaciones: la inclusión de un tazón de mosh o de leche con cereal. El café se puede sustituir por leche, té, o combinarse con leche o crema. Los frijoles pueden ser parados, colados o volteados. Si parados, tal vez fritos en aceite y cebolla o simples. Las tortillas suaves o tostaditas, o cambiarse por tamalitos. La gente de oriente, más apegada a las carnes, generalmente prefiere un trozo asado o un bistec a cambio de los huevitos.



En el desayuno normal de un día cualquiera no pueden faltar los frijolitos negros, huevos (revueltos, estrellados, duros o tibios), queso o crema, plátanos fritos (aquí sustituidos por salchichas), chirmol picante, tortillas y café. Sololá. Foto L. Villar Anleu, 01.07.2011.

Los almuerzos tienen cierto ordenamiento: los lunes han sido bautizados *días del caldo*. Tres son los que se disputan la mesa, *cocido* (el querido *sancocho*), *caldo de pata*, y *de mariscos*. Con escaso margen, el *cocido* es más común que el de *pata* y el tercero lo es menos. Es que, excepto en comunidades costero-marinas, la dieta nacional no se inclina mucho al

común es *puliq'*, con arroz y tortillas. Si se tiene en mente las dimensiones sacra, ceremonial y aún festiva en que se puede situar este recado, el *puliq' de pollo* se hace *familiar* por antonomasia en particular los martes.

No sorprende que el almuerzo de un comedor en miércoles sea bistec, de carne o de hígado; otra posibilidad muy alta es la de hallar tortitas de carne. Cuando cualquiera de ellos sea el caso, casi seguramente se acompañará de una pasta, tal vez un espagueti preparado en salsa comercial de tomate. Un recado común en este día es el de *hilachas*, que como es la costumbre se acompaña de arroz.

Para el jueves se han reservado los frijoles. Normalmente blancos con espinazo, costilla o lomito, de cerdo naturalmente. Pero con la misma probabilidad la oferta puede estar basada en un delicioso guiso de frijoles colorados con chicharrones, o de nuevo con costilla o lomito de marrano. De acompañamiento, arroz. El almuerzo de viernes es más predecible. Casi sin excepciones será de carne asada, con frecuencia acompañada de arroz y una ensalada o guacamol. Otro platillo frecuente este mediodía es mojarra frita, con ensalada y papas doradas. Aunque no con la misma frecuencia, también puede resultar típico de los viernes, y sábado por extensión, el seviche, de concha, camarón, pescado, abulón o mixto.

No sorprende que el almuerzo de un comedor en miércoles sea bistec, de carne o de hígado; otra posibilidad muy alta es la de hallar tortitas de carne. Cuando cualquiera de ellos sea el caso, casi seguramente se acompañará de una pasta,

tal vez un espagueti preparado en salsa comercial de tomate. Un recado común en este día es el de *hilachas*, que como es la costumbre se acompaña de arroz.

Para el jueves se han reservado los frijoles. Normalmente blancos con espinazo, costilla o lomito, de cerdo naturalmente. Pero con la misma probabilidad la oferta puede estar basada en un delicioso guiso de frijoles colorados con chicharrones, o de nuevo con costilla o lomito de marrano. De acompañamiento, arroz. El almuerzo de viernes es más predecible. Casi sin excepciones será de carne asada, con frecuencia acompañada de arroz y una ensalada o guacamol. Otro platillo frecuente este mediodía es mojarra frita, con ensalada y papas doradas. Aunque no con la misma frecuencia, también puede resultar típico de los viernes, y sábado por extensión, el seviche, de concha, camarón, pescado, abulón o mixto.

Hay un nutrido conjunto de comedores que prescinde de programar sus comidas. Es común que en ellos se encuentre los mismos platos todos los días, pero en un variado menú que puede satisfacer el gusto del comensal más exigente. En ellos los recados más constantes son hilachas, pollo guisado o en amarillo, revolcado, tiras. No faltan los envueltos en huevo, de casi todos los tipos deseables; tampoco "antojitos" tales como enchiladas, chuchitos o dobladas. Y amplia variedad de frescos, por supuesto.

Otra institución social enclave de la conservación, evolución y distribución de las comidas familiares son los *mercados populares*. En ellos también se encuentra una gran genuinidad culinaria, producto de las cocinas internas, vendido en sus

comedores y en las ventas efímeras que se esparcen a lo ancho y largo. No hay mercado que carezca de vendedoras de tortillas, atoles, chuchitos y café... chicharrones, queso o moronga asada; aguacates, maletas de *tuq'uniaq' pamaxa'n* o cuando menos sal.

Es normal que comidas muy identitarias se lleven a vender a los mercados. Las razones parecen ser tan obvias que me tomo la libertad de no hablar de ellas, pero no dejo de señalar que están allí *para* la gente que acude a la cita de comprar y vender, y están allí *por* gente que las ha hecho parte del círculo de comprar y vender. Por ello se puede hallar desde *joq'es* de San Andrés Semetabaj (tortillas hechas de elote tierno) hasta *tz'uujes*, *boxboles*, *q'ibeles*, *iwaxtes*, atoles...

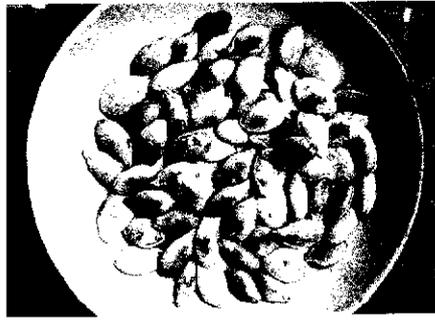
Del mercado de la ciudad de Chiquimula son inigualables sus chicharronerías, donde puede encontrarse producto entero o quebrantado, así como "chorizo", que no es el usual embutido sino solo el relleno, que se vende por libra. Característicos en grado superlativo son sus curtidos, cuya diversidad se expone en multicolores series de frascos de vidrio; se lleva las palmas por su exclusividad es el *curtido de papaya*, no envasado y que se vende a granel por algunas pocas cocineras garantes de su existencia.

Comida de marcada predilección es la yuca cocida. Chiquimula la tiene como muy representativa, y es su mercado el emporio donde se pueden hallar enormes recipientes que la contienen para la venta, aún humeante, y también una gran cantidad de clientes que esperan por su

porción. Sola, pero si se desea puede pedirse bañada con chirmol de tomate, picante o no, y a veces con pescaditos secos. Siempre de la *Perla de Oriente* los rebosantes canastos de *pan harinado* y *pan de yemas*, que literalmente "se venden como pan caliente". En cercanas refresquerías: limonadas, jugos de naranja, agua de coco frío, *fresco de pepita* y de tamarindo, y muchos dulces caseros.

En el mercado de Sololá, especialmente el viernes, acude gente de todos los cantones, aldeas y caseríos de la cabecera y de los municipios vecinos llevando consigo infinidad de productos. De Patzún es traído *pan de maxtate*, en canastos cubiertos con hojas de saúco para aromatizarlo y mantener su peculiar consistencia. De Xelajú vienen las excelsas *shecas quezaltecas* y de Nahualá las *shecas de granillo*. Tesoro en este mercado es la preparación prehispánica de *pepita tostada* al comal, con sal. Se comen solas, pero desde su origen han de haberse tostado para ponerse en tortillas y completar una comida sencilla de extrema aceptación. Muchos ladinos las han adoptado como una *boquita* original, versátil y sabrosa. Abundan también las *habas tostadas*, una comida llegada del viejo mundo, preparada al estilo indígena y ahora integrada al patrimonio culinario popular.

En los mercados grandes de Escuintla, Mazatenango y Retalhuleu se encuentra *iguana en iwaxte* y *lagarto chojineado*. Y comidas más comunes, del tipo de las *tortillas con envueltos* en huevo. Los más frecuentes son *pacayas*, en segundo lugar *chiles rellenos*, luego *manitas* (ejotes) y



La crujiente sabrosura de la pepita tostada es un regalo de la cocina prehispánica; ha llegado al presente en extrema pureza. Hay quienes la han "descubierto" como *boquita* de inigualable distinción. Mercado de Sololá. Foto L. Villar Anleu, 30.04.2011.

coliflores. La forma usual de servir es: dos tortillas de base, el *envuelto* sobre ellas, una o dos cucharadas de chirmol o salsa de tomate, algo de chile si se desea y una tercera tortilla para tapar. Vianda de realeza, verdaderamente.

Infaltable en los mercados es el *pescado en chirmol* espeso de tomate. Bien sea *pepesca*, *sirica*, *mojarrita*, *puluto*, *pupo*, *juilín*, con tal que mida de cuatro a veinticinco centímetros. Normalmente asados y pocas veces fritos, bañados en su chirmol son llevados en grandes cantidades para su venta. Bajo el sol y expuestos al aire en abiertos recipientes, se exponen a la vista y al olfato como un elemento propio de estos enclaves. Preparación arcaica, a todas luces prehispánica, en la actualidad es de intenso consumo.

Los *ejotes en iwaxte* del mercado de Quezaltenango resultan tan deliciosos como los de Salamá, San Miguel Chicaj y Rabinal. Pero esta especialidad, y *shecas*, no es lo único que allí puede obtenerse ¡y comerse!, porque también se halla riquísimo *queso de Sija*, que como sello

de originalidad suele venir envuelto en tusa seca. Su competencia más fuerte tal vez sea el *queso de Ostuncalco*, otra delicadeza cuya fama ha trascendido al resto de occidente



De abolengo hispano y reconstrucción quezalteca, marquense... ¡guatemalteca!, las *shecas* llenan de orgullo la panza y el corazón de los nacidos en esta patria de culinaria de oro. Foto L. Villar Anleu, 13.11.2011.

En Puerto Barrios, tanto como en Livingston, la exquisitez de la cocina garífuna se expone en sus ventas de *pan de coco*, *pan bon*, *pan bulé*, platillos de *rice-and-beans* y los dulces que portan el gusto de este Pueblo, entre ellos mucha conserva de coco. En realidad Livingston tiene lo propio, y el hecho es que allí se vende mucha más comida en la calle principal y menos en su mercado.

Otra entidad inherente al patrón alimentario guatemalteco es la de los puestos de *venta de atoles* y su natural complemento, *tostadas*, *tacos*, *chuchitos*, *tamalitos* y *panes*. Cuanto más exigente sea la demanda de sus comidas, dependiendo del lugar donde se ubiquen y la naturaleza de su clientela, pueden ofrecer otros platillos, entre ellas hamburguesas, enchiladas, rellenitos de plátano, plátanos fritos con crema y tortillas con carne asada, por ejemplo. Pero los atoles son su alma.

No todos los atoles de que dispone la cocina nacional están allí. Son pocos, y esa condición los convierte en clásicos. En la mañana el soberano es el *atol blanco*. Con toda la significación simbólica que ha ganado su preferencia es evidente. Tradicionalmente servido en escudilla de barro y ajustado al gusto del comensal, su bien merecida fama la ha tomado desde que se le vio como bálsamo curativo, bebida nutritiva y fortificante, esencia de nacionalidad. A la par suya comparten el *arroz en leche*, *atol de haba*, *atol de plátano* y *arroz con chocolate*. Aunque también hay *atol de elote*, resulta más propio de las ventas vespertinas, en las que curiosamente el *atol blanco* se vuelve una rareza. Solo ocasionalmente se encuentra *atolillo*, el cual se restringe a ventas más permanentes. En los poblados en los que el *atol shuco* se prefiere a los otros, los puestos de venta reflejan la condición, y también aquellos en los que el *chilate* es parte del menú popular tradicional.

Puede hablarse hasta de *comidas viajeras*. La venta de comida en las camionetas y en otros medios de transporte, para gente que viaja, que es una antigua costumbre y arraigado mercado de la cocina popular. Práctica habitual, de importante cometido, pues de su existencia deriva que los pasajeros puedan satisfacer el hambre mientras se transportan de un sitio a otro. Se han fijado patrones que definen las preferencias de los consumidores y la versatilidad del producto para poder ser comercializado y comido bajo las particulares condiciones de un viaje. Sin pensar en las bebidas, pueden ser individualizadas en tres categorías: las *tortillas*, los *panes* y una *miscelánea*.

En otra parte he hablado de las dos primeras. Solo apunto que las tortillas más comunes son de chile relleno, pollo, gallina, chicharrón, envueltos en huevo, huevos fritos o duros, frijoles volteados, queso, carne asada o en recado, longanizas, chorizo y moronga, entre otros, generalmente con salsa de tomate, espesa. En rutas del altiplano occidental las porciones comunes son con chile, pollo y huevo, al comal o duro; en las rutas de oriente lo de gallina y de chicharrón; en las rutas del litoral costero del Pacífico son usuales las de pacayas envueltas en huevo, ejotes preparados de la misma manera y chiles rellenos. La extrema preferencia en oriente por la gallina y el chicharrón es tanta como la del occidente y el sur por los envueltos en huevo.

En el caso de los *panes*, que como ya se sabe son preparaciones en las que uno o más comestibles sirven de relleno a pirujos, franceses o pan rodajado, tipo *sándwich*, lo común es que se ofrezcan con frijol, queso procesado, carne prensada (*jamón*), huevo frito, chile relleno y tortitas de carne. Estos últimos, con cierta arrogancia, se llaman *hamburguesas*. En general, los *panes* resultan menos populares que las *tortillas*.

En la categoría de misceláneos se halla una desordenada variedad de alimentos, que incluye chuchitos, tamalitos con chipilín, tamales, tayuyos, empanadas (de queso, loroco o chicharrón), fruta, porciones de pollo frito, de papas fritas y aun platos más o menos completos que pueden ser de chaomein casero, carne asada, carne adobada, longanizas, chorizos, envueltos en huevo o los consabidos huevos, entre varios más. Sin constituir exclusividades, chuchitos y tamalitos son frecuentes en el altiplano

occidental, tayuyos en la ruta a las verapaces, empanadas y fruta en la de nororiente y platos completos en la del litoral Pacífico.

Variante de los *panes*, caracterizada por el uso de salchichas, chorizo y salami, se vende en *carretas* como *jotdogs* y *mixtas*, de estilo guatemalteco. Su versión original era de alimentos servidos en la calle, en *carretas* móviles, pero han llegado a expendios más serios, en locales específicamente acondicionados para ello. Si bien su historia parece hacerlos derivar de comidas que nacieron en comedores permanentes, su irrupción en las calles de las grandes ciudades fue consecuencia de su elevada popularidad. La Municipalidad de la Nueva Guatemala de la Asunción reconoce a las *carretas de jotdogs* dentro de la infraestructura comercial de comidas.

En un sesudo estudio antropológico del caso, Luis Pedro Meoño Artiga³⁷ expresó que *en su versión chapina aparecieron en la década de los años 30 bajo el nombre de Mixtas Frankfurt y actualmente son conocidos como hot dogs o shucos, y constituyen la comida popular emblemática de esta capital*. De la misma manera que los puestos de atoles le son indispensables a los segmentos más campechanos de la población, los de *jotdogs* lo son para clases media y alta de la sociedad capitalina a decir del citado autor.

Los móviles expendios se ubican donde el negocio es más rentable. Por eso no sorprende toparse con *carretas* aisladas en las vecindades de centros educativos, áreas deportivas y núcleos religiosos.

No es inusual que acompañen cortejos procesionales como parte de la gran movilización de gente que consigue la religiosidad popular, y dentro de un contexto semejante también en las ferias patronales y cantonales. En tal caso, su preferencia se inclina hacia estratos sociales de clases bajas.

Aún se mantiene una forma culinaria en la que el pan no se dora al carbón. Es la de los famosos *chéveres*, preparación que se aproxima mucho al *hot dog* anglosajón que se cuenta dentro de los precursores de los *jotdogs* guatemaltecos. No parece haber competencia entre ambas modalidades, pues se percibe que hay separación de gustos entre una y otra, si bien es cierto que las *carretas de chéveres* no son tan abundantes como las de *jotdogs*.

Con poco más de medio siglo de existencia, las *mixtas* (estructuralmente: *jotdogs* de tortilla) y los *jotdogs*, han establecido un estilo definido de la culinaria nacional. Ya son comidas con identidad guatemalteca, dados la manera de prepararlas dorando el pan o integrando tortillas e incorporando guacamol a los ingredientes destacados. Una comida *familiar* que incursiona en los rangos de habitual y festiva.

La cocina globalizada

Por apartarse sustancialmente del contexto *popular* como lo he aplicado aquí, solo he de recordar que son comidas globalizadas las que representan el negocio de emporios transnacionales de ventas de alimentos. A pesar que una misma comida,

³⁷Meoño Artiga, L. P. 2008. *Op. cit.*

de una misma tienda en países diferentes, pueda ser distinguida aquí por algún "sabor guatemalteco", ello no la hace nacional ciertamente. No es popular en el sentido de no pertenecer al imaginario colectivo.

Más podría serlo la que ha escapado del imperio. Por ejemplo el chaomein de paternidad china, que en la culinaria cotidiana nuestra es un platillo muy conocido, integrado a la dieta popular. Y entonces sí, resulta comprensible la generalizada observación de que "el chaomein hecho en casa es muy diferente al que se adquiere de un restaurante chino". Semejante consideración puede hacerse de las pastas italianas. Las hay de los *restaurantes* y muchos las disfrutan, pero en las cocinas hogareñas no falta cocineras que se afanen en darle gusto casero a espaguetis, pizzas, raviolos, lasañas y similares. La profunda transformación sufrida de lo italiano a lo guatemalteco será prontamente detectado por el comensal europeo, aunque al paisano le resulte exquisito de acuerdo a la sazón nacional.

Las hamburguesas globalizadas encuentran símil en las casas del pueblo, y poco tiempo ha de pasar para que se les llame *panes con torta de carne*, del mismo modo que los hot dog se volvieron jodogs primero y luego *shucos*. En fin, en la ruta de evolución de las costumbres y tradiciones, las incorporaciones culinarias son parte del proceso.

Por su definida afiliación con ella, la *alta cocina* o *cocina gourmet* podría tener cabida dentro del dominio de la comida globalizada, a pesar que algunas veces se hace el esfuerzo de matizarla de gastronomía *nacional*. Pero, en su definido

elitismo, se vuelve al tiempo inicial del siglo XX, convirtiéndose en icono de una nueva clase hegemónica que marca sobre la cocina popular su excluyente neocolonialismo. Ya no se debe al arte de cocineras sino a "alta escuela" de *chefs* (¿"jefes", por su connotación semántica?). Con todo, existe como una parte de la cocina en Guatemala.

Entonces...

Resulta evidente que la cocina popular guatemalteca posee un valor cultural muy elevado, y que como tal se materializa en genuino tesoro del patrimonio intangible de la nación. Lo más puro de ella brota del ingenio, de las manos, de los saberes y artes de personas que la cultivan en el anonimato agigantado por la cultura de sus pueblos. Su esencia se encuentra gloriosamente resguardada en alejadas rancherías, en donde se nutre de linajes comestibles nativos y se protege de los embates del capitalismo.

Eternamente magna, preside los rincones de una cocina o las mesas de un hogar, va a los camposantos con el mismo espíritu místico que a un templo o a un altar, da sustento a fiestas y ferias, tutela comedores populares o salones de elevada alcurnia, se hace presente en banquetas ciudadanas, mercados o radiantes enclaves neoliberales; se disfruta con la boca de tan benéfica manera como con la mente o el corazón...

Verdaderamente, su condición de constituyente del imaginario colectivo no es para que, con ojos y labios neohegemónicos, se le designe y califique como típica. Y si "comida de indios" fuese, habrá que enaltecerla, y gloriar y valorar la grandeza que de tal condición toma.



Encierra tanta suntuosidad la dulcería tradicional, como la de estos chilacayotes y camotes en miel del mercado de Chiquimula, que uno se ve obligado a preguntarse: ¿cómo puede reducirse a *mercancía típica*?

Bibliografía citada

Acuerdo Ministerial 801-2007 de 7 de noviembre de 2007. Gobierno de Guatemala, Ministerio de Cultura y Deportes.

Anónimo. 2003. **Dulce noviembre**. Diario Prensa Libre, Suplemento *Vamos de Compras*, Guatemala, 30.10.03. p.1-2.

Anónimo. S. f. **Memorial de Sololá; Anales de los cakchiqueles**. Versión de A. Recinos. 1ª reimp. 1980. Fondo de Cultura Económica, México. p.1-207.

Bailón, C. A. 2007. **La tradición de la feria**. Cf. Centro de Estudios Folklóricos, Univ. de San Carlos, Rev. *Tradiciones de Guatemala* 65:215-230.

Cabezas Carcache, H. 1993. **Agricultura**. p.436-437. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). "Dominación Española: desde la conquista hasta 1700". T-II de la Historia General de Guatemala. Asoc. de Amigos del País, Guatemala. 918pp.

Carmona Muela, J. 2008. **Iconografía cristiana**. 4 ed. Ediciones Istmo, Madrid. 190pp.

CATIE. 1979. **Los recursos genéticos de las plantas cultivadas de América Central**. Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza /GTZ, Progr. Reces. Genéts. Turrialba, C.R. 31pp.

Englenton Arzú, B. L. 2005. **Guía Instrumental con información básica sobre la Cultura Garífuna, en los Municipios de Livingston y Puerto Barrios**. Univ. de San Carlos, Fac. Humanidades. Inf. E.P.S. Guatemala. 264pp.

Estrada Monroy, A. 1990. **Vida esotérica Maya-K'ekch'í**. Col. Obra Varia No 3, Ministerio de Cultura y Deportes, Guatemala. 374pp.

Girard, R. 1977. **Origen y desarrollo de las civilizaciones antiguas de América**. Editores Mexicanos Unidos, México, D.F. 394pp.

La Biblia. 1995. Edición revisada, por Eds. San Pablo y Verbo Divino. España.

López García, J. 1998. **Estudios de Antropología de la Alimentación**. Ediciones de la Coria, Fundación Xavier de Salas, España. 145pp.

Luján Muñoz, J. y H. Cabezas Carcache. 1993. **Comercio**. p.451-468. Cf. J. Luján M. y E. Chinchilla (eds.). "Dominación Española: desde la conquista hasta 1700". T-II de la Historia General de Guatemala. Asoc. de Amigos del País, Guatemala. 918pp.

Lara Figueroa C. A. 2004. **El fiambre, comida guatemalteca para el día de finados.** Tradiciones Populares, Diario La Hora, Guatemala. p.10. 30.10.04.

Mayén, G. 1996. **La Jerarquía Cívico-Religiosa.** Cf. F. Rojas Lima. (ed.). *Historia General de Guatemala.* Tomo V, Época Contemporánea: 1898-1944. Asoc. Amigos del País / Fund. para la Cultura y el Desarrollo. Guatemala. p.199-206.

Melgar, M. y otros. 1994. **Evaluación del potencial agronómico y nutricional del frijol tepary (*Phaseolus acutifolius* Gray) bajo las condiciones de San Jacinto, Chiquimula.** "Infs. de invest.", IIA, Facultad de Agronomía, Univ. de San Carlos, Gua. p.29-34.

Meoño Artiga, L. P. 2008. **Mixtas, hot dogs y shucos: aproximación a las transformaciones de la comida popular de la ciudad de Guatemala.** Tesis, Lic. en Antropología. Escuela de Historia, Univ. San Carlos, Guatemala. 141pp.

Montano, de, J. N. 1994. **Recetas de cocina.** 14 ed. Litografía Kosmicolor, Guatemala. 404pp.

Rubio Sánchez, M. 1973. **Comercio de y entre las provincias de Centroamérica.** Edit. del Ejército, Guatemala.

Sam Colop. 2011. **Popol Wuj.** 2 ed. F&G Editores, Guatemala. XXIV-XXV + 272pp.

Smithe, F. B. 1969. **Las Aves de Tikal.** Byron Zadik, Guatemala. 374pp.

Valmaseda, M. 2004. **Y la llamaron misa. De la cena clandestina a la retransmisión televisiva.** Centro Audiovisual de Comunicación y Educación, Zacapa, Guatemala. 160pp.

Villar Alvarado, A. S. 2009. **Cambios socio-culturales de base religiosa: de las cosmovisiones prehispánicas al fundamentalismo contemporáneo. Consideraciones teóricas.** Ens. Curso Cambio Sociocultural, Escuela de Historia, Área de Antropología. Univ. S. Carlos, Guatemala. 16pp. Inéd.

Xinka de Guatemala, Consejo Coordinador del Pueblo. S. f. (2009?). **Pueblo Xinka, una nación con desarrollo.** V. V. Chávvez Morales (Consultor). Ibis/Dinamarca. 136pp.