



**LOS HORNOS TRADICIONALES DE RAÍZ
HISPÁNICA EN EL SURORIENTE DE GUATEMALA:
EL CASO DE ORATORIO, SANTA ROSA
Aracely Esquivel Vásquez**

LA TRADICIÓN POPULAR
Año 2017 No. 219

LOS HORNOS TRADICIONALES DE RAÍZ HISPÁNICA EN EL SURORIENTE DE GUATEMALA: EL CASO DE ORATORIO, SANTA ROSA

Aracely Esquivel Vásquez
Centro de Estudios Folklóricos
Universidad de San Carlos de Guatemala
aracely_esquivel@hotmail.com

Resumen

En este artículo se da a conocer, la fabricación y uso de los hornos con combustión de leña, que las mujeres del área rural del sur oriente de Guatemala, aún utilizan para la elaboración de pan y algunos guisos como gallinas rellenas, pavos, lechones, *beefwellington* y patos. Con la elaboración de pan, quesadillas, salporas y marquesotes, las mujeres han contribuido al sostenimiento del hogar por la venta del producto, que salían a vender de casa en casa con un canasto sobre la cabeza, entre los decenios de 1920 hasta finales de 1970. La investigación de campo se realizó en las aldeas Palo Pique, El Espino, La Ceiba y El Amatillo, Oratorio, Santa Rosa. Un horno es un espacio cerrado elaborado con adobe lodo y zacate, con una puerta y una pequeña abertura ubicada en la parte lateral del lado derecho llamada tronera, que sirve para retirar todo residuo de la leña que se consume al usarlo. Tienen forma similar a una cúpula o bóveda pero también los hay con una terminación en cono, esta característica la presentan los elaborados con ladrillos. Los accesorios que se necesitan para el uso del horno son: barredor, pala plana, una lámina para tapar la boca del horno y una teja para la tronera.

Palabras clave: Horno, pan, guisos, cocina, panadería.

Traditional ovens of prehispanic roots in southeastern Guatemala: the case of Oratorio, Santa Rosa

Abstract

This document provides an insight of how wood-burning ovens are built and used by women in rural areas of southeastern Guatemala. Women use these ovens to make bread, stews, stuffed chickens and turkeys, roast pork, *beef Wellington*, and ducks. Women have contributed to the household income by making bread, quesadillas, salporas, and marquesotes. In the decades between 1920 to 1970, women went with baskets full of bread on their heads, selling house to house. Fieldwork for this research was conducted in the hamlets of Palo Pique, El Espino, La Ceiba, and El Amatillo, in Oratorio, Santa Rosa. The oven is a closed space built with mud bricks, with a door and a small opening located at the right side called “*tronera*” used to clean the solid waste left by the wood burned. The shape of the oven is that of a dome or a vault, but some look like a cone when built with clay bricks. Accessories need to use the ovens are: broom, flat shovel, metal sheet to cover the oven door, and a roof tile for protect the tronera.

Clave/Keywords: wood ovens, bread, stews, culinary, baking.

Introducción

El interés por realizar este estudio fue con el objeto de dar a conocer este utensilio de gran valor de uso en algunas áreas rurales de la república de Guatemala. El estudio se realizó, en la región este y sureste del municipio de Oratorio Santa Rosa. Para efectuar el trabajo de campo se aplicó el método de investigación cualitativa y la investigación histórica. Con el primero, se realizaron seis entrevistas a personas que conservaban un horno en su casa de habitación. Con la segunda metodología se recurrió a la lectura de algunos documentos para establecer el origen de los hornos. El presente trabajo no pretende ser un exhaustivo estudio sobre los hornos, que las mujeres del área rural usan para hornear pan y algunos guisos, sino que es, sencillamente, un informe divulgativo en el que se da a conocer un objeto que forma parte de la cocina de la cultura rural guatemalteca y, que a pesar de la industria panadera, su uso aún está vigente.

Tomando en cuenta el objetivo propuesto para esta sucinta investigación, se incluye la historia de vida de las señoras que proporcionaron información sobre sus hornos y que aún los tienen en uso.

Además, proporciona información socio-geográfica del municipio de Oratorio, Santa Rosa, y una breve descripción de las aldeas en donde se realizó la investigación de campo. El trabajo se ilustra con fotografías de los hornos.

Agradecimientos

La autora deja constancia de su agradecimiento a las personas que proporcionaron información sobre la historia, tenencia y conservación de sus hornos, sin la cual, no hubiese sido posible esta publicación. Se agradece la confianza y hospitalidad manifestada, al recibir a la investigadora en sus viviendas; ya que el mayor logro y satisfacción que ha tenido la investigadora, es haber logrado que las señoras permitieran el acceso a sus casas y haberse ganado el respeto y confianza para compartir sus experiencias con el uso del horno.

Aspectos geográficos e históricos de Oratorio

Es municipio del departamento de Santa Rosa. Antes se le conocía con el nombre de La Leona. Tiene municipalidad de 3^a. Categoría. Posee un área aproximada de 214 kilómetros cuadrados. Colinda al norte con Cuilapa, Santa Rosa, y San José Acatempa, Jutiapa; al este con Jalpatagua y Moyuta, Jutiapa; al sur con San Juan Tecuaco, Santa Rosa; al oeste con Santa María Ixhuatán, Santa Rosa (Gall, 2000, p. 787).

El municipio cuenta con un pueblo, tres aldeas: El Zapotillo, La Pastoría y Pineda y 65 caseríos. Entre los hechos hidrográficos destacan los ríos: El Amatillo, Campiro, Las Marías, Margarita y otros. Además, hacia el sur, posee la catarata llamada El Salto.

Se llega a Oratorio por la ruta Interamericana CA 1. Se encuentra a una altura de 954.79 metros sobre el nivel del mar, en latitud 14°13'57" y longitud 90°10'56". Cuenta con roderas y veredas que unen a sus pobladores y propiedades rurales entre sí (Gall, 2000, pgs. 787-790).

El municipio fue creado por acuerdo del Ejecutivo del 26 de abril de 1830, dentro de la jurisdicción departamental de Jutiapa. Por acuerdo gubernativo del 6 de febrero de 1874, a solicitud de la municipalidad y vecinos del pueblo de Oratorio, se dispuso separarlo de Jutiapa y agregarlo al departamento de Santa Rosa (Gall, 2000, págs. 787-790).

El arzobispo Pedro Cortés y Larraz, al visitar la parroquia de Los Esclavos, entre 1768 y 1770, mencionó que: "a dicha parroquia pertenecían 'las casas de La Leona', a 5 leguas de la cabecera parroquial", sin indicar el número de habitantes. Los caminos de unos para otros pueblos, como también para las haciendas y pajuides eran "demasiado ásperos". Al referirse a lo que entonces se denominaba La Leona, indica que la población estaba muy esparcida. Desde el pueblo de Los Esclavos se cruzaba el río y, a tres leguas más, se veían los pajuides llamados el Callejón de Silva; y, a dos leguas más, los llamados de La Leona. Las cosechas eran maíces, frijoles, caña y

ganado. La “gente andaba casi desnuda” (Cortés y Larraz, 1958, p. 54). En las aldeas que fueron objeto de estudio, se cosecha café, maicillo y ajonjolí, ya que el municipio es eminentemente agrícola.

Descripción de las aldeas

A continuación se hace una breve descripción de las aldeas de Oratorio donde se realizó la investigación de campo:

Palo Pique

Aldea ubicada al este del casco de la finca La Virgen. Por vereda al sur de la cabecera, dista 10 kilómetros. Está a una altura de 485 metros sobre el nivel del mar en latitud 14°10'07” y longitud 90°09'38” (Gall, 2000, p. 849).

Cuenta con agua potable, luz eléctrica, servicio de transporte, cancha de fútbol y telefonía móvil, así como con tiendas con artículos de primera necesidad. Está irrigado por varios ríos, siendo el de mayor caudal el río conocido como Río Seco, el que en época de verano, seca totalmente el caudal. Cuenta con una planta de productos lácteos, una granja avícola y porcícola, que constituyen fuentes de trabajo para personas de la comunidad. Los hombres se dedican a las labores agrícolas y las mujeres, a las tareas del hogar y crianza de animales domésticos.

El Amatillo

Esta aldea se ubica entre las quebradas El Zapote y el Ajillal. En dirección noroeste hay 10 kilómetros hacia la cabecera municipal. Tiene una altura de 630 metros sobre el nivel del mar, en latitud 14°21'50” y longitud 90°05'32” (Gall, 2000, p. 93).

El caserío cuenta con una iglesia católica, servicio de energía eléctrica, agua potable, escuela rural mixta de educación primaria, campo de fútbol, motor de nixtamal, telefonía móvil, transporte público y cinco pequeñas tiendas. Recientemente a la aldea llegó a vivir un grupo de judíos ortodoxos y los vecinos comentaron que son *buenas personas*. Sus habitantes se dedican a

los cultivos agrícolas, en el caso de los hombres y las mujeres a los oficios de la casa.

La Ceiba

Está situada al margen norte del Río Ixté. En dirección noroeste, dista a 8 kilómetros de la cabecera municipal, en carretera asfaltada y de revestimiento suelto. Está a una altura de 460 metros sobre el nivel del mar, en latitud 14°09'16” y longitud 90°09'08” (Gall, 2000, p. 392).

Cuenta con escuela rural mixta, servicio de agua y electricidad, telefonía móvil, servicio de transporte extraurbano, iglesia católica y evangélica, tiendas y motor de nixtamal. Como en todos los lugares visitados los habitantes se dedican a las actividades agrícolas y las mujeres a los oficios de la casa, cuidado de los hijos y a la crianza de animales domésticos, aves y cerdos. Muy pocas venden su fuerza de trabajo como empleadas domésticas en la ciudad de Guatemala.

El Espino

Se ubica a una altura de 495 metros sobre el nivel del mar, en latitud 14°09'18” y longitud 90°10'17” (Gall, 2000, p. 75).

Cuenta con iglesia católica, escuela rural mixta, servicio de agua y electricidad, telefonía móvil, cementerio, tiendas y motor de nixtamal. Los hombres se dedican a actividades agropecuarias, las mujeres al cuidado de los hijos así como a la crianza de animales domésticos, aves de corral y cerdos. Algunas mujeres se desempeñan como domésticas en algunas de las fincas de producción lechera, ordeñando vacas todas las mañanas.

¿Qué es un horno con combustión de leña?

Un horno es un recinto cerrado elaborado con adobes, lodo y zacate. Tiene una puerta de entrada y una pequeña abertura ubicada en la parte lateral del lado derecho llamada tronera que sirve para retirar todo residuo de la leña que se consume al usarlo. Tienen forma similar a una cúpula pero también los hay con una termina-

ción en cono, esta característica la presentan los elaborados con ladrillos. Sirven para hornear principalmente pan y en muy pocas ocasiones se hornean comidas para degustar en fiestas familiares como la Navidad, Año Nuevo, día de los Santos y Semana Santa.

Al respecto, Norma H. Avendaño, indica que el horno, “está formado por una sección arqueada que se construye a modo de techo sobre una base, donde se hornea el producto. El diseño que prevalece en el área rural y sub-urbana es el horno tipo iglú o media esfera” (Avendaño, 1993, pgs. 3-4).

El Diccionario de la Real Academia lo define así: “Parte de una cocina calorífica o recinto calorífugo independiente y empotrable, en la que se ponen los alimentos para cocerlos o calentarlos”. Y de hecho, los hornos forman parte del menaje de la cocina, pues están ubicados a un lado de la cocina, por el lado exterior y bajo techo. Han sido una parte importante de la cocina rural y han tenido gran demanda en el pasado y lo sigue teniendo en el presente para la cocción, principalmente de pan, ya que este es un alimento habitual en los hogares tanto urbanos como rurales; y, aunque es una comida modesta, es apreciado y valorado en los hogares. Por otra parte, el pan fue uno de los primeros procesos complejos que el hombre inventó para su sustento. Luego, con el control del fuego le permitió cocinarlos para hacerlos comestibles y digeribles lo cual constituyó un gran avance en el desarrollo cultural y social del hombre (Esquivel, 2013, p. 13).

En la antigüedad, los indígenas de América no usaban este medio para cocinar, ya que la forma generalizada era en fogatas sobre el suelo. Sin embargo, los hornos “fueron de uso frecuente en el mundo ibérico” (García, Morales, Véliz, Soria y Rodríguez, 2006, p. 57). En las excavaciones arqueológicas realizadas por un grupo de investigadores de la Universidad de Castilla-La Mancha, en el parque arqueológico de Alarcos, provincia de Ciudad Real, en uno de los hallazgos, documentaron que encontraron:

Dos fases de ocupación: una medieval y una ibérica. Bajo las construcciones medievales

apareció un recinto de grandes dimensiones que presenta tres largos muros de estructura escalonada. Perpendicular a este, encontraron otro muro que conserva una longitud de 1 m. y una anchura de 55 cm. En este último muro documentaron una estructura de mampostería de forma circular, de 1,90 m. de diámetro, y entre 20-25 cm. de altura, formada por dos hiladas de piedras grandes de cuarcita para delimitar su perímetro y el interior relleno de piedras más pequeñas, también de cuarcita unidas con barro. Esta estructura parece la base de una cámara de combustión de un horno, totalmente limpia, sin restos de la característica placa de barro rubefacta¹ de la cámara de cocción. Este horno es probable que tuviera la parte superior y la cubierta de adobes, ya que junto a éste aparecieron muchos restos de adobes y una gruesa capa de cenizas. Entre los adobes y las cenizas recogieron restos de grano quemado, en su mayoría cereales entre los que abundaba el trigo y la cebada. Con estos hallazgos, se infiere que se trata de un horno de pan, sin descartar la utilización para tostar granos o el procesado de otros alimentos (García, R. et al. 2006, pgs. 158- 159).

Según los autores citados, en otra excavación realizada en el yacimiento de Calatrava la Vieja, pudieron apreciar la existencia de dos estructuras de forma circular, que fueron interpretados como la base de dos posibles hornos de época ibérica. Al hacer la excavación, encontraron que estaba formada por una hilada de piedras grandes que delimitaban el perímetro y en el interior estaba relleno de piedras pequeñas. Esta estructura circular conservaba en la parte superior una capa de arcilla, que era la base de la cámara de combustión y cocción. También encontraron ceniza, restos de carbonillos y tierra suelta. Al compararlo con los hallazgos obtenidos en la excavación del sitio de Alarcos, les permitió catalogarlo como un horno de pan (2006, p. 160). De acuerdo a los resultados de la investigación de los hornos para elaborar pan, en el trabajo de campo realizado en 2016 y 2017, en algunas aldeas del área sur y sureste de Oratorio, Santa Rosa, se comprueba que lo apuntado por los

1. Enrojecimiento de la pared del horno.

aportes de las excavaciones de Alarcos y Calatrava la Vieja, la construcción de los hornos encontrados en dichas aldeas, es similar. Por lo tanto, se procede a describir la manufactura de este recinto de gran valor de uso para las mujeres de las aldeas trabajadas.

Elaboración de un horno

Las partes que componen el horno son: la mesa, la cúpula y el suelo del horno. Se construye a base de adobes, lodo y zacate picado. El albañil, quien es la persona que por lo general fabrica el horno, prepara abundante tierra a la cual se le agrega agua, para convertirlo en lodo. Se le adiciona zacate que funciona como un adherente y el lodo se vuelve más consistente. Mientras mezcla el zacate con la tierra se agrega agua para formar una pella maleable. Con un azadón o con los pies, se mezclan los materiales hasta integrar todo el material de origen vegetal.

Se procede a fabricar los adobes, utilizando para ello un molde rectangular de madera. Se tienden en el patio para que pierdan la humedad y reciban sol para el secado final. Con los adobes se hace lo que se denomina mesa del horno y que constituye la base sobre la cual se construirá. El tamaño de la mesa, que es un cuadrilongo, dependerá del diámetro de la base de lo que será la bóveda o cúpula del horno. La mesa se fabrica de la siguiente manera: Se mide el área en donde se construirá el horno. La base es cuadrada en todos los casos y se coloca la primera hilada de adobes en forma lineal. Se continúa colocando adobe sobre adobe hasta llegar a la altura deseada, no más de un metro. Por lo general, el ancho de la mesa es de dos metros en los cuatro lados.

Levantado el perímetro de la mesa, se procede a rellenar el espacio vacío que queda adentro del cuadrado. Para ello se coloca tierra, piedras, arena, talpetate y terrones. En ese orden se continúa llenando el espacio con dichos materiales hasta llegar casi al borde de la última hilada de adobes. La última capa que se coloca es de arena, para que el horno conserve el calor generado por la combustión de la leña. Con ello se garantiza que los alimentos a base de harinas, así como de

origen animal, queden bien horneados. Después de colocar la última capa de arena, se procede a poner el piso, para lo cual utilizan ladrillos de cerámica cocida. El piso es lo que tradicionalmente las panaderas denominan, “suelo del horno”.

Al terminar de colocar los ladrillos, queda terminado el piso. Por último se fabrica la bóveda que es la parte superior del horno. Previo a levantar la curvatura de la pared, se hace una estructura con bejucos de no más de dos centímetros de diámetro. Los bejucos son plantas de tallos largos y delgados que se pueden usar para hacer estructuras tejidas. Para el caso de los hornos, estos son útiles ya que con ellos se forma, como dicen las señoras entrevistadas, *la araña* es decir, el entretrejido curvo sobre el cual se levantará lo que será la bóveda de lodo.

Se coloca la araña sobre la base de los ladrillos y con sumo cuidado, se inicia el levantado de la cúpula. Se inicia al frente y al centro donde irá la puerta del horno. Del mismo lodo que se usó para hacer los adobes, se emplea para construirla. Se va colocando lodo sobre los bejucos y al mismo tiempo alisando por fuera y por dentro con ambas manos para ir compactando el lodo. Se inicia en dirección contraria a las agujas del reloj en el marco izquierdo de la puerta y termina en el marco derecho. La abertura de la puerta tiene 40 centímetros de longitud y 50 de alto. Esas medidas pueden variar según el tamaño del horno. Para el caso particular, cuatro de los seis casos investigados, presentaban dichas medidas. Y así, sucesivamente se va colocando el material hasta llegar a la cúspide para cerrar por completa la cúpula. Con forme se va poniendo lodo, también se le colocan pedazos de ladrillos, tejas, y terrones, tanto por fuera como por dentro para que el lodo amarre más. Al mismo tiempo que alcanza altura la pared del horno, la estructura se va reduciendo y se dificulta tanto el alisado como el cierre por dentro. Para solucionar este problema, se introduce en la bóveda a una niña pequeña, más o menos de siete años, de complejión delgada para que realice el proceso del cierre final y todo se hace solo con las manos, no utilizan ninguna herramienta para bruñirlo. Lo

descrito anteriormente es la forma tradicional de construir un horno, tal y como se narró.

Sin embargo, una de las señoras entrevistadas, doña Elvia Bocanegra, informó que al horno de su casa en lugar de la estructura de bejucos, colocaron estiércol de vaca formando un volcán y sobre esa base, se fue colocando el lodo hasta formar la bóveda.

Terminado el horno, se espera de seis a ocho días para que el lodo seque. Pasado ese tiempo se coloca suficiente leña y se le prende fuego. Al consumirse la leña, el horno queda sellado y la estructura de bejucos desintegrada por la acción de las llamas y la bóveda adquiere firmeza, puesto que ya está cocido todo el material.

En el caso del horno de la señora Elvia Bocanegra, se le prendió fuego al estiércol, que por cierto es un excelente combustible, utilizado por muchas alfareras para la quema de las piezas de barro. Al consumirse por completo el estiércol, el horno queda listo para ser usado.

Preparación del horno para una horneada

Se recolecta la leña que debe estar totalmente seca para que agarre fuego, de lo contrario solo hará humo. Algunas usuarias, acostumbran recolectar la leña un día antes y de una vez, cargan el horno con la cantidad de leños, que necesitarán para una horneada correcta. Otras, colocan el combustible el mismo día que van a usarlo. Se introducen seis leños que se colocan en posición oblicua en forma piramidal y sobre estos se va colocando el resto de la leña, hasta completar la carga que puede variar entre 15 o 20 leños. Una raja de ocote encendida, se coloca al centro de la leña para que agarren fuego. En tanto que se consume la leña, se busca el árbol de cuyos cogollos se hace el barredor, que para el caso utilizan las de árbol de naranjillo (*Citronella Mucronata*) o de zorrillo (*Roupala Montana Aubl.*) Las ramas se colocan en una vara larga y se amarran con alambre en uno de los extremos. Al consumirse la leña que tarda en promedio hora y media, se esparcen las brasas en la superficie del suelo o piso del horno, para emparejar el calor.



Figura 1. Árbol de Zorrillo para hacer la escoba. Fotografía: Esquivel, diciembre 2016

Encender el horno no es tarea simple ya que si la leña no se coloca correctamente, la lumbre se apaga y cuando esto sucede, las usuarias expresan “ya se ahogó el fuego” y le llaman la atención a la persona que colocó la leña; le dicen: ¡“Pero qué incachable sos, que no pudiste encender el fuego. Ah, pero para salida² allí te tengan”! Resulta difícil acomodar nuevamente la leña, debido a la cantidad de humo que expele no solamente por la puerta, sino que también por la tronera. El humo irrita los ojos, provoca lagrimeo y tos por la inhalación de monóxido de carbono. Cuando la persona encargada de en-

2. Dícese de una mujer joven que es coqueta, atrevida y extrovertida.



Figura 2. Horno con carga de leña encendida. Fotografía: Esquivel, diciembre 2016.

cender el fuego tiene experiencia, la leña agarra fuego con facilidad y permite la cocción en menor tiempo.

A continuación, las brasas se barren hacia la tronera; el *Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua* la define como: “Ventana pequeña y angosta por donde entra escasamente la luz” (1998, p. 1000). El piso queda limpio sin ninguna brasa y se procede a calibrar la temperatura del horno, para saber si está en su punto, para introducir lo que se va a hornear. Para ello se utiliza una tusa remojada y se avienta al centro del piso. Si la tusa se quema de inmediato, es indicativo que el horno está caliente en extremo. Se espera unos minutos y se vuelve a hacer la prueba con la tusa. Si se dora con lentitud, el horno está listo para hornear el pan, quesadillas o guisos.

La mezcla de queso, crema, requesón y harina de arroz para hacer quesadillas, se prepara una noche antes. Al siguiente día, a las cuatro de la mañana se coloca la leña dentro del horno y se enciende. Mientras la leña se consume, la señora que va a hornear, llena las cazuelejas con



Figura 3. Escoba para barredor el piso del horno. Fotografía: Esquivel, diciembre 2016.



Figura 4. Cazuelejas con salporas, se introducen al horno. Fotografía: Esquivel, julio 2016.



Figura 5. Cazuelejas con pan horneado. Fotografía: Muñoz, abril 2008.

esa mezcla. Cuando el horno está listo, introduce una a una las cazuelejas, se tapa el horno y se espera de 30 a 40 minutos, tiempo necesario para la cocción. La razón de hornearlas de madrugada, es porque se acostumbra degustarlas para el desayuno. El pan, generalmente se hornea a media mañana, al mediodía o, por la tarde aproximadamente a las tres de la tarde.

Relato de las usuarias

A continuación se presenta la historia contada por las usuarias entrevistadas que colaboraron generosamente para hacer posible este artículo. Las historias se presentan en el orden de las aldeas descritas anteriormente.

Doña Zoila Cristina García Lemus

Nació en Pasaco, Jutiapa, de 33 años. Tiene de residir en la aldea, cinco años. La casa en donde vive, es la herencia del nieto de la difunta dueña del lugar, la señora Carmen Vásquez Cermeño, fallecida hace 18 años. Indicó que no sabía los antecedentes de la construcción del horno

y sugirió que se entrevistara a un familiar de la antigua dueña de la casa. Se contactó a los sobrevivientes de la dueña de la casa para obtener información más exacta de la elaboración del horno. Al respecto, una de las hijas, comentó: “Esta casa, la compró mi papá en el año 1967. Se inició la construcción en 1961 y se concluyó en 1962, fecha que se puede constatar en la inscripción anotada por, me imagino, que el albañil o el dueño de la casa en ese entonces, el señor Benedicto Molina. Cuando mi papá adquirió el inmueble, ya tenía el horno y sin duda fue construido, por el mismo albañil que tuvo la responsabilidad de edificar la casa.

“Los hornos los hacen los albañiles pero también hay personas que sin ser albañiles los pueden hacer. Entonces, este horno tiene 54 años y aún se conserva en buen estado. Mi mamá, lo usaba con frecuencia para hornear principalmente quesadillas, pan de mujer³, que le llaman; salporas, pan de maíz, pan de elote y raras veces marquesotes. Preparar la mezcla para los marquesotes es delicado en extremo. Se necesitan dos personas, la que prepara la mezcla y el batido de las claras de huevo, y la que incorpora la harina al batido de huevo y al mismo tiempo tiene que colocar la carga de leña en el interior del horno, prenderle fuego y controlar que toda la leña se consuma, barrerlo e introducir las cazuejas que contienen la mezcla de lo que será el marquesote horneado. Durante 35 años, el 8 de enero, mi mamá, siempre horneaba quesadillas para conmemorar el aniversario de la muerte de mi abuela materna, señora, Mercedes Cermeño Barco”.

Luego de obtener los datos de la historia del horno de la Señora Carmen Vásquez, se entrevistó a la señora Zoila Cristina García, con el objeto de indagar si lo tiene en uso. Al respecto relató lo siguiente: “Cuando yo vine a vivir aquí, nunca se me ocurrió usarlo porque no tengo vacas para la leche, queso y requesón, que son necesarias para hacer las quesadillas, que son muy comunes aquí

3. Es el pan que solamente lo hacen las mujeres en el área estudiada. Se prepara con levadura hecha en casa con agua y harina en una olla de barro.

en la aldea. Según tengo entendido, el horno no se había usado desde que la difunta lo usó por última vez en 1998, cuando horneó quesadillas para el día 8 de enero.

“En julio de 2016, me animé a usarlo y cociné una pierna, una costilla completa y dos lomos de cerdo, para celebrar el cumpleaños de mi hija. Fue toda una aventura pues nunca había cocinado en un horno de leña y era un poco complicado mantener la temperatura del horno hasta la cocción final de los alimentos. La costilla se quemó un poco pero el resto de piezas quedaron en su punto exacto de cocción.

“Ya con la experiencia de haberlo usado en el mes de julio, me animé a cocinar para las fiestas de fin de año, se hornearon dos patos y un chompipe, para la Navidad. Esta experiencia fue mejor que la primera. Y la tercera vez que lo usé fue para el 31 de diciembre, en donde cociné todo lo que se preparó para degustarlo en familia para despedir el año 2016. Se hornearon: una pierna, un brazuelo, una costilla en barbacoa, papas rellenas, vegetales y *beefwellington*. [*Los beefwellington*, son trozos de lomito de res, envueltos en pasta para preparar pizzas]. Transcurrieron 18 años en que el horno estuvo sin actividad, por fallecimiento de la dueña y durante ese tiempo, la casa estuvo cerrada la mayor parte del tiempo. Los hijos de la difunta viven en la ciudad capital de Guatemala y solamente venían una vez al mes, para hacer limpieza del inmueble. Se pudo comprobar, que a pesar del tiempo que estuvo sin actividad, es un excelente horno, calienta rápido y mantiene la temperatura. Lo que si no me he animado es a hornear pan y quesadillas porque es más complicado conseguir los ingredientes”.

Es interesante anotar, que solamente las personas que poseían algunos semovientes de ganado vacuno, y que eran propietarios de pequeñas fincas con una extensión mínima de 64 manzanas; tenían horno, ya que contaban con las materias primas proporcionadas por el ganado para preparar las quesadillas, que son a base de crema, queso y requesón. La harina de arroz la preparaban en casa y era triturada en piedra

de moler. El arroz se compraba en el pueblo con suficiente tiempo de antelación. Para esa época, el pan que se consumía era elaborado en casa ya que la población urbana quedaba distante, y no había medios de transporte motorizado que permitiera llegar en menos tiempo al pueblo. En ese tiempo, en las áreas rurales, solamente existían caminos de herradura para cabalgar y caminar. Y el medio de transporte para desplazarse de un lugar a otro eran los equinos, que no todas las personas tenían.

Doña María Antonia Soto Hernández viuda de Osorio

Nació en aldea El Melonar, Comapa, Jutiapa, residente en El Amatillo, tiene 75 años. Al respecto de su horno comentó: “Este es el segundo horno que tengo porque el primero se dañó porque al sacar las cazuelejas de quesadillas las muchachas no tenían cuidado y pasaban lastimando las paredes del horno y se fue cayendo por pedazos.

“Entonces, mi esposo decidió mandarlo a botar para construir otro, que es el que tengo

ahora. Éste ya tiene más de 30 años y está bueno, es buen horno, tiene buen suelo. Yo casi no lo uso porque tengo problemas de salud, pero mis hijas y nueras vienen a hornear aquí sus quesadillas, pan y salporas.

“Aquí en la aldea hay como unas 60 casas pero solo yo tengo horno. Algunas mujeres hornearon pero van a prestar horno a otras aldeas de por aquí cerca, porque todavía se hayan casas que tienen hornos.

“Yo, desde que me casé he vivido aquí todo este tiempo porque mi esposo me trajo a vivir aquí al Amatillo. Aquí nacieron mis hijos, tuve ocho hijos, cuatro hombres y cuatro mujeres y siempre les hice pan y quesadillas porque siempre hemos tenido vacas para la leche, el queso, requesón y la crema”.

Informó que siempre es bueno darle mantenimiento a los hornos porque como son de lodo, con el tiempo y el calor, se van agrietando y es necesario hacerles su revoco para sellar las grietas y evitar que se escape el calor cuando se hornea y que se destruyan y acaben derrum-



Figura 6. Horno de Zoila Cristina García Lemus, aldea Palo Pique. Fotografía: Esquivel, enero 2017.



Figura 7. Horno de María Antonia Soto, aldea El Amatillo. Fotografía: Esquivel, agosto 2016.

bándose.

Doña Expectación Orantes González

Nació en la finca Los Hornitos, Casillas, Santa Rosa, tiene 75 años de edad y reside en aldea La Ceiba. Al referirse a la historia de su horno, indicó: “éste me lo hizo mi difunto esposo Audencio Orantes Herrera y lo ayudó su hermano. Cuando recién me casé no tuve horno. Cuando me vine a vivir a este lugar, no había casa formal sino que solo un gran rancho de paja. Con el tiempo y cuando empecé a tener hijos, mi esposo construyó esta casa con ayuda de su hermano, pero no le hizo horno. Fue hasta pasados varios años, que me hizo este horno que creo, tiene 40 años; y mis hijos mayores le ayudaron.

“Como ve, éste está hecho de ladrillo. Y la mesa está rellena de talpetate [el talpetate es una capa de tierra sólida de color amarillento compuesta de barro y arena sumamente fina], y tierra. El relleno de la mesa es importante porque es el soporte donde se asentará el horno. Yo he horneado quesadillas, muy antes [desde hace varios años], hacía pan batido, del que llaman

pan de mujer, pero ahora ya no porque ya estoy grande y me canso porque eso lleva mucho trabajo. Además he horneado pan de maíz, pan de elote, salporas y marquesote.

“Hace como 25 años cuando matábamos una vaca, lo que no se vendía se cocinaba en el horno para que no se arruinara y quedaba para el consumo de la casa. Como no había luz eléctrica, pues uno no tenía refrigeradora para guardar los alimentos, por eso era necesario cocinarlos y evitar que se arruinaran.

“Este horno aunque es de ladrillo, para darle la forma redonda, se hizo un arco con bejuco grueso y se le puso caca (sic) de vaca para que al quemarlo, el horno agarre la forma y ya queda listo para usarlo.

“Aquí en la aldea hay cuatro casas que tienen horno. Aquí para lo que más se usa el horno es para hacer quesadillas. Yo podía hornear de toda clase de pan, pero ahora por mi edad y porque mis hijas ya no están conmigo para que me ayuden, ya solo hago quesadillas”. Se le preguntó a la informante, ¿Por qué es importante tener un horno?, a lo cual respondió: “Ah, porque el rato que uno quiera puede hornear su quesadilla y la hace uno a su gusto, bien sabrosa. Hago quesadillas para los días de los Santos, para la Noche Buena y Año Nuevo. Carnes ya no cocino.

“Aquí en La Ceiba solo había camino de herradura, y uno no podía salir al pueblo más que montada a caballo y uno lograba comprar sus cositas, entre ellas pan. Pero el pan no era tan sabroso. Para comerse un buen bocado de una buena quesadilla y un buen pan, no hay como el horneado por uno mismo. Ahora, a estas aldeas, ya entran carros vendiendo pan pero no es sabroso. Yo prefiero hacerlo; si quiero comer bueno, es mejor hornearlo en casa.

“A mi esposo le encantaban las quesadillas. Yo seguido hacía mi preparó. Limpiaba el arroz, lo lavaba, lo ponía a secar y después lo quebrantaba en la piedra de moler y lo repasaba varias veces hasta que quedaba bien fina la harina. Con mi esposo viví 50 años, hace once años que falleció y lo velamos aquí en la casa. Hice tamales y pan”.



Figura 8. Horno de Expectación Orantes, aldea La Ceiba. Fotografía Esquivel, septiembre 2016.

Doña Elvia Bocanegra de Rosales

Nació en aldea El Chagiüite, Jalapa, tiene 67 años. Su esposo es de la aldea la Virgen. Ella vino a vivir aquí porque su papá decidió venir a este lugar porque había fuente de trabajo. “Mi papá trabajaba allá en el Chagiüite con los dueños de la finca de los Martínez que también eran los dueños de aquí. Yo tenía 15 años cuando me vine de Jalapa. Me casé de 23 porque era muchacho conocido y trabajador. Fui muy poco a la escuela cuando llegamos aquí no había escuela y no continué.

“De recién casada vivía allá por el bordito, [parte alta del lugar]. Aquí tengo como 40 años de vivir, pero ya solo mi esposo y mi hermano viven aquí. Tengo 10 años de tener este horno. Antes tenía uno adentro de la cocina pero decidimos sacarlo porque se ahumaba mucho. Yo puedo hacer pan mero que le dicen, marquesotes, pan de elote, pan de maíz. También he hecho gallinas horneadas cuando hay oportunidad hemos horneado gallinas. A este horno le pongo unos 20 leños.

“Para encender el horno uso un ocote. Después lo barro con una escoba de monte allí busco el montecito que es mejor para barrer. Hay mujeres que usan ramitas de naranjillo, de zorrillo, yo, cualquiera que barra bien. Cuando el carbón está quemado se saca por la puertecita de atrás y ya queda limpiecito para meter las cazuelejas. Lo pruebo con una tusita mojada. Si la tusa se quema rápido, está *compasado* [se pasó] de calor y hay que dejarlo enfriar hasta que la tusa se dore suavemente. Entonces ya se pueden meter las cosas que se van a hornear.

“Mi esposo y yo hicimos este horno. Primero se hace la mesita y fue a buscar estiércol de vaca para formar un volcancito y ya queda el horno hecho. Se le ponen pedacitos de teja, pedacitos de terroncitos, hay personas que lo hacen con bejuco. El estiércol se quema después. Es de puro lodo. El barro no sirve para hacer un horno. También se le echa zacate para que amarre. Se junta bastante tierra para hacer el lodo. Se recoge el popó que está bien seco en los potreros donde hay ganado. Ya cuando uno lo lleva bien forma-

dito [es decir, cuando está casi completa la bóveda], ya cuesta menos porque está más reducido.

“El cerrito del popó se hace antes en forma de un horno, como volcancito y hasta donde llegue el bordo de popó ese tamaño tendrá el horno. Este horno lo hicimos en dos días porque es pequeño. Se deja 8 días para que seque totalmente antes de quemarlo”.

La parte interna de los hornos no queda lisa, sino que presenta ciertos abultamientos que se forman durante el proceso de la quema del bejuco, el estiércol de vaca y los terrones y fragmentos de tejas que se le han adicionado a la mezcla del lodo y zacate, con ello se garantiza la permanencia de la temperatura.

La puerta del horno en la parte superior, puede ser redonda, arqueada o cuadrada, según el gusto de la persona que lo construye. Cuando está en proceso de horneado, se tapa con una lata y alrededor se cierran los bordes con las mismas hojas con las que se ha preparado el barredor. “La tronera de mi horno ya está desbarrancada [es decir, destruida] lo tengo que arreglar y repellarlo”. A doña Elvia también se le preguntó si es beneficioso tener un horno, y qué quiere decir “buen suelo” a lo que respondió: “Es beneficioso de tener uno porque cuando uno tiene deseos de comer un buen pan, pues uno lo hace a su gusto porque el de la tienda no tiene el mismo sabor. Aquí en la aldea [El Espino], hay como unas 100 casas y tal vez unas trece casas tienen horno. Buen piso significa que calienta bien, tanto de arriba como de abajo y las comidas quedan bien doraditas en la parte de abajo”.

Doña Yesenia Gutiérrez Álvarez

Es la hija de la señora **Reina Elizabeth Álvarez García**, de 45 años nacida en el caserío las Vueltas, Oratorio, Santa Rosa. Al momento en que se visitó la casa, doña Reina estaba de viaje por la ciudad de Guatemala y fue su hija quien proporcionó la información de la existencia del horno.



Figura 9. Horno de Elvia Bocanegra, aldea El Espino. Fotografía: Esquivel, enero 2017

Al respecto informó lo siguiente: “Este horno lo hizo mi papá con ayuda de nosotras, mi hermanita y yo [Yesenia]. Como mi papá es albañil, no le costó hacerlo. Él también construyó esta casa, que es la de mis padres. Mi hermana la más pequeña se metió dentro del horno y ella iba colocando los tetuntes de talpetate y terrones para distribuirlos bien, mientras mi papá y yo, le poníamos el lodo por la parte de afuera.

“Este horno tiene como 10 años. Este es el primer horno que tenemos y ya necesita un repellido porque ya está agrietado. Siempre es necesario repellarlo para evitar que se siga agrietando y se caiga. Aquí en la aldea hay más de cien casas, porque hace dos meses mi papá [don Fermín Gutiérrez] con otro señor, hicieron el censo, pero solo hay 15 casas que tienen horno.

“Mi mamá hornea *pan mero* [pan mero es el pan artesanal, denominado también como pan de mujer], quesadillas y salporas, cuando hay maíz salpor, porque ahora ya casi no se cosecha maíz salpor.



Figura 10. Horno de Reina Elizabeth Álvarez, aldea El Espino. Fotografía Esquivel, enero 2017.

“En una semana hicimos el horno. El año pasado hicimos dos pollos horneados y nos quedaron bien. Y se tapan tanto la entrada como la tronera para evitar la pérdida de calor. Si el relleno de la mesa tiene suficiente piedra, arena y talpetate, se garantiza que el horno conservará el vapor adquirido por la quema de la leña. Este horno es adobe, lodo y zacate”.

Doña Blanca García de Medrano

Nacida en aldea El Pajonal, San José Acatempa, Jutiapa. Tiene 65 años. Vino a vivir a aldea Palo Pique, cuando era una niña aún. Al momento de la visita se encontraba echando las tortillas para el almuerzo. Sobre su horno comentó lo siguiente. “Este horno me lo hizo un albañil, ya tiene 20 años. Ya tengo que repellarlo porque ya está muy lastimado porque siempre hay que echarles una mano de repello porque si uno los deja así, con el tiempo se siguen rajando y se pueden caer.

“Yo aquí solo horneo quesadillas, pan casi no hago. Pero ahora ya tengo varios años de no usarlo porque no estoy muy buena de salud y me canso mucho. Por aquí en la aldea ya hay pocas casas con horno como ahora las patojas como ya estudiaron pues ya no les gusta ahumarse cocinando con leña. Ya solo quieren cocinar con estufa. Pero así como uno, pues en eso crecí, cocinando con leña y horneando con leña. Ya estamos acostumbradas al humo”.

Aunque la señora Blanca, mostró interés en proporcionar información, no se indagó más sobre su horno pues estaba ocupada en hacer las tortillas y todavía le hacía falta preparar el almuerzo.



Figura 11. Horno de Blanca García de Medrano, aldea Palo Pique. Fotografía: Esquivel, abril 2017.

Comentario final

La razón de realizar este estudio tan particular sobre la vigencia y uso de los hornos, fue con el propósito de dar a conocer este recinto de gran utilidad en la cocina rural del sur oriente de Oratorio, Santa Rosa, que las mujeres usan especialmente para el día de Los Santos, Navidad, Año Nuevo y cabos de año de difuntos.

En el área rural estudiada, los hornos son parte del menaje de la cocina. Constituyen un bien patrimonial de la cultura rural guatemalteca. Por otra parte, el interés de investigar y divulgar el uso de los hornos, se debió a dos razones: una, porque en el Centro de Estudios Folklóricos no existe ningún artículo que relate exclusivamente la fabricación de estos objetos, que forman parte de la cultura material, en el ramo de la alfarería. Y la otra, porque a pesar de la industria de la panadería, su uso está vigente en las áreas descritas.

El uso de los hornos, ha conjugado lo individual y colectivo como se puede leer en uno de los relatos de las historias de una de las informantes; quien indicó, que en la actualidad, son sus hijas quienes utilizan el horno. Ello involucra una gama de simbolismos en la permanencia de la tradicional forma de hornear y, sobre todo, porque los hornos son un agregado más de la cocina rural.

Es interesante anotar, que según las historias contadas por las usuarias, en relación al uso del horno; todas coincidieron en el hecho de que los mismos se utilizan para hornear quesadillas, pan mero⁴, marquesotes, salporas, pan de maíz, pan de elote y para ciertos guisos muy esporádicamente. Además, de que es importante repellarlos cuando presentan grietas. El repello es el revoco que es, como indica Castro (2013, p. 134), una técnica constructiva que se usa para reparar y alisar las paredes elaboradas con adobe y bajareque, la cual se hace con tierra y agua, utilizando como herramientas únicamente las manos.

4. Es lo mismo que decir “pan de mujer”, porque este tipo de pan, solamente lo preparan las mujeres adultas.

Por otra parte, con la elaboración de pan y quesadillas, las mujeres han contribuido al sostenimiento del hogar, con la venta del producto que salían a vender de casa en casa con un canasto sobre la cabeza. Se reconoce el rol de la mujer el cual ha sido vital en la generación de la economía del hogar, por siempre.

Con certeza se puede afirmar que, no obstante la panadería elaborada industrialmente, los hornos en el área rural siguen vigentes. Al preguntarle a las señoras que formaron parte en esta investigación de campo, sobre la importancia de conservar y tener un horno de leña en casa, la respuesta de todas fue: “Ah, porque a la hora que uno quiera comerse un buen pan sabroso o unas buenas quesadillas, allí tiene uno su horno para hornear a la hora que uno quiera, sin tener que salir a comprarlo al pueblo y que ya ni bueno ni sabroso es el pan”.

En dos casas visitadas, tuvieron horno pero por falta de uso y mantenimiento, se deterioró y se derrumbó. Solo queda parte de lo que fue la mesa del horno. Las señoras que sobrepasan los 90 años de edad, y viven solas, no tienen interés en construir otro, por razones obvias. En algunos casos, el horno, además de su valor de uso para hornear, también lo usan para guardar objetos sobre la mesa, tales como: sillas de montar, cubetas, ollas y objetos chatarra.

No obstante el desarrollo de la infraestructura de las comunidades, los hornos no han perdido vigencia. Ciertamente es que son pocas casas las que conservan uno, en otras ha quedado en el olvido. Por lo tanto, el área de artes y artesanías populares, que tiene como misión, el estudio y rescate de la cultura material o ergológica, en la cual se incluyen las artesanías, da a conocer como un medio de conservación de la memoria histórica de la cultura rural guatemalteca, este componente de la cocina que representa un elemento de identidad dentro de la cultura rural del oriente y sur oriente de Guatemala.

Referencias Bibliográficas

- Avendaño, N. (1993). *Evaluación del diseño del horno de panificación tradicional, para la producción de la galleta nutricionalmente mejorada*. Guatemala: Tesis de grado. Facultad de Ingeniería. Escuela de Ingeniería Química. Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Castro, X. (2013). “Tierra, adobe y bajareque: los revocos tradicionales de El Amatillo.” Guatemala: Revista *Tradiciones de Guatemala* 79 CEFOL/USAC.
- Cortés, P. (1958). *Descripción Geográfico-Moral de la Diócesis de Goathemala*. Guatemala Biblioteca Goathemala. Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala. Volumen XX, tomo I. Tipografía Nacional.
- Esquivel, A. (2013). “Sabiduría y arte en harina, el pan de mujer de la aldea Pinal, Comapa, Jutiapa.” Guatemala: Revista *Tradiciones de Guatemala* 79 CEFOL/USAC.
- Gall, F. (compilador 2000). *Diccionario Geográfico de Guatemala*. Tomos I y II.
- García, R. Morales, F. Vélez, J. Soria, L. y Rodríguez, D. (2006). “Hornos de pan en la Oretania Septentrional.” En revista *Trabajos de Prehistoria* 63, No 1, Enero-Junio, pp. 157-166, ISSN: 0082-5638. Universidad de Castilla-La Mancha.

Colaboradoras

María Antonia Soto Hernández viuda de Osorio. El Amatillo, 06-08-2016.

Expectación Orantes González. La Ceiba, 05-09-2016.

Zoila Cristina García Lemus. Palo Pique, 23-01-2017.

Elvia Bocanegra de Rosales. El Espino, 03-01-2017.

Reina Elizabeth Álvarez. El Espino 03-01-2017.

Blanca García de Medrano 23-04-2017.

Dra. Silvia Priscila Casasola Vargas, traductora del abstract.

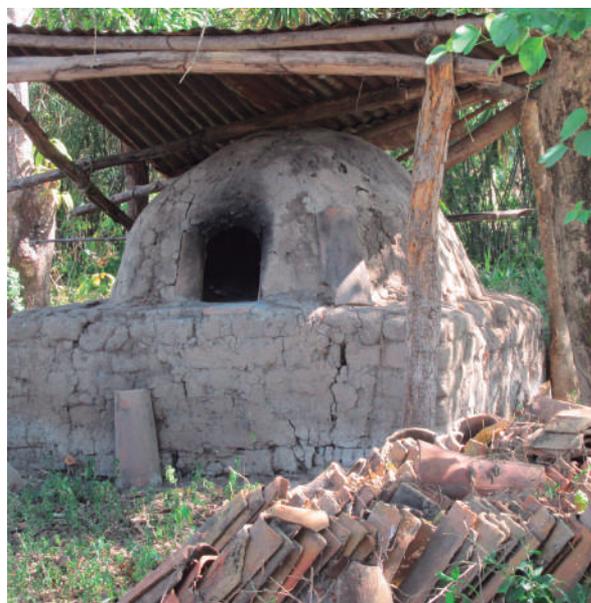


Figura 12. Horno de pan ubicado en el traspatio de una casa deshabitada en aldea el Espino, Oratorio, Santa Rosa. Fotografía: Esquivel, enero 2017.

Impreso en los talleres de Editorial Universitaria el 28 de noviembre de 2017, con un tiraje de 500 ejemplares.

CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLÓRICOS



USAC
TRICENTENARIA
Universidad de San Carlos de Guatemala

Avenida La Reforma 0-09 zona 10
Teléfonos: 2331-9171 / 2361-9260 / 2360-3952
e-mail: cefol@usac.edu.gt
www.facebook.com/Centro-De-Estudios-Folklóricos-USAC-1182845751861498/
www.revistascefol.usac.edu.gt

Horno de Expectación Orantes, aldea La Ceiba.
Fotografía de portada: Esquivel, Septiembre 2016.