



Herencia y sazón en la gastronomía chiquimulteca

Ericka Anel Sagastume García

El Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala (CECEG) de la Universidad de San Carlos de Guatemala fue creado en sus orígenes el 8 de julio de 1967. La ciencia, como la vida y la sociedad misma, están en constante cambio y desarrollo. La Universidad de San Carlos de Guatemala para responder a los nuevos retos de la investigación multidisciplinaria sobre las dinámicas culturales, el 24 de julio de 2019 inicia una nueva etapa de dicho centro, pues su mandato, que se aprobó por el Honorable Consejo Superior Universitario en el “punto SEGUNDO, Inciso 2.1 Subinciso 2.1.1 del Acta No. 18-2019 de sesión ordinaria celebrada el día 24 de julio de 2019”, tiene como finalidad estudiar la cultura desde una visión holística, dinámica, en constante construcción y como base del desarrollo de la sociedad guatemalteca, en un contexto contemporáneo, caracterizado por la interrelación global de las diferentes manifestaciones culturales. Esta finalidad la realiza potencializando toda la tradición heredada de los estudios denominados “folklóricos” en la época anterior, y respondiendo a la necesidad de entender y estudiar los entramados de las dinámicas culturales actuales.



USAC
Educación Superior
pública y gratuita



CECEG
Centro de Estudios de las
Culturas en Guatemala
Universidad de San Carlos de Guatemala

Entre vivos y difuntos: La tradición de los tamales en los velorios. Tamales molinecos, hechos por tamaleros de corazón. El caso de Chiquimula, Guatemala

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

Relacionar los alimentos con los difuntos se remonta a la prehispanidad. De hecho, es una acción que comparten otras culturas en otros continentes desde la antigüedad. Según datos históricos la muerte ha sido concebida como un cambio de estado, más no como el fin de la vida, razón por la que en algunos entierros descubiertos por arqueólogos se han encontrado restos de alimentos contenidos en vasijas funerarias, pues se cree que luego de fallecer los humanos necesitarán comida, bebida y también velas para iluminar su transitar hacia el otro mundo.

La práctica de ofrecer comida en los velorios cumple una doble función. Por un lado, es una manera de asegurarse de que los asistentes estén bien alimentados y, por el otro, pretende honrar al difunto. A través de la comida, se busca brindar consuelo y apoyo a los seres queridos del fallecido, así como asegurarle a su alma un viaje confortable hacia el más allá. Se trata de una tradición arraigada en diferentes culturas y se mantiene vigente en la actualidad. En Guatemala, específicamente en el oriente, existe la tradición de servir tamales durante los funerales. A esta práctica se le pueden atribuir varias razones y significados culturales, el más sobresaliente podría ser el hecho de que los tamales forman parte integral de las celebraciones y rituales en muchas comunidades y su presencia en los velorios es una manera de honrar a los ancestros y conectarse con la espiritualidad de los fallecidos.

El objetivo del estudio fue preservar este elemento popular de la gastronomía guatemalteca. Por medio de entrevistas directas y observación participante se investigó el proceso de elaboración y así como el historial costumbrista que envuelve a este producto como un elemento tradicional en la esfera entre lo material e inmaterial de la vida humana.

Palabras clave: Chiquimula, gastronomía, muerte, tamales y velorio.

Abstract

Relating food to the deceased dates back to pre-Hispanic times. In fact, it is an action that other cultures on other continents have shared since ancient times. According to historical data, death has been conceived as a change of state, but not as the end of life, which is why in some burials discovered by archaeologists, remains of food contained in funerary vessels have been found, since it is believed that after When humans die, they will need food, drink and also candles to illuminate their journey to the other world.

The practice of offering food at wakes serves a double function. On the one hand, it is a way to ensure that attendees are well fed and, on the other, it is intended to honor the deceased. Through food, we seek to provide comfort and support to the loved ones of the deceased, as well as ensure their soul a comfortable journey to the afterlife. It is a tradition rooted in different cultures and remains valid today. In Guatemala, specifically in the east, there is

a tradition of serving tamales during funerals. Several reasons and cultural meanings can be attributed to this practice, the most outstanding could be the fact that tamales are an integral part of the celebrations and rituals in many communities and their presence at wakes is a way of honoring ancestors and connect with the spirituality of the deceased.

The objective of the study was to preserve this popular element of Guatemalan cuisine. Through direct interviews and participant observation, the preparation process was investigated, as well as the traditional history surrounding this product as a traditional element in the tangible and intangible sphere of human life.

Keywords: Chiquimula, death, gastronomy, tamales and wake.

Introducción

Los tamales constituyen un platillo que se remonta a la época prehispánica de Guatemala y otros países que conformaban la región mesoamericana, se conoce que su elaboración estaba relacionada con grandes acontecimientos, entre los que se pueden mencionar el agradecimiento por la fertilidad de la tierra, en cualquier evento social y como ofrenda a los muertos. Antiguamente el tamal era más firme y apelmazado, se elaboraba con verduras como güicoy, chile, maíz y otros productos propios de la región.

Pasada la Conquista, se conoce que el tamal fue adaptándose y complementando tanto su apariencia como sus ingredientes, pues se incorporaron algunos que formaban parte de las costumbres culinarias y gastronómicas de los europeos. Dichos ingredientes actualmente aportan gran parte del sabor característico que se puede degustar en un tamal. Es el caso de la manteca de cerdo, así como la incorporación de la carne de cerdo o pollo en sustitución de

algunas verduras y otras fuentes de proteínas como lo fueron la iguana, el chunto (también conocido como pavo o chompipe), el venado, el tepezcuintle, por mencionar algunas (Barrientos, 2012).

Un tamal es uno de los tantos alimentos guatemaltecos hecho a base de maíz, relleno de diversos ingredientes, cocinado en un envoltorio de hojas vegetales que pueden ser de milpa o maíz, plátano, maxán o bijao (hoja de sal). En Guatemala se presenta una gran variedad de tamales, pero los más reconocidos son los tamales colorados, estos suelen servirse como alimento de distintas festividades (Villar, 2012). Para el caso del oriente del país, específicamente en el departamento de Chiquimula, durante los velorios se considera tradición servir tamales para aquellos que acompañan a los dolientes durante la noche previa a la sepultura de un fallecido.

La presencia de comida en los velorios puede parecer extraña a primera vista, pero tiene un significado profundo. Esta tradición ayuda a crear un ambiente de comunidad, consuelo y solidaridad entre los presentes. Además, permite aliviar la tensión emocional y fortalecer los lazos comunitarios. No solo es una forma de compartir y consolar, sino también de honrar la memoria del difunto. En definitiva, la comida en los velorios es un acto cargado de significado y una muestra de apoyo en momentos de pérdida.

La tradición de ofrecer tamales en los funerales tiene raíces culturales y espirituales que se remontan a tiempos precolombinos. En la cosmovisión maya y otras tradiciones de los grupos originarios de Mesoamérica, el tamal representa más que solo un alimento, es un símbolo de unidad y sustento espiritual tanto para vivos como para muertos. Los mayas han empleado el tamal para la celebración de rituales religiosos, pero también para ofrendas

en ceremonias especiales, considerando que la comida ayudaba a fortalecer el espíritu de los difuntos en su viaje al más allá y aseguraba su regreso para convivir con sus seres queridos.

En los funerales o velorios de la actualidad los tamales cumplen una premisa espiritual que puede interpretarse como una manera de guiar el alma de las personas fallecidas y rendir homenaje. Además, también cumplen con un rol práctico, pues son un platillo relativamente fácil de preparar cuando de grandes cantidades se trata, también resulta sencillo de servir a muchas personas, acciones que facilitan la reunión familiar durante el luto. Por último, tienen un simbolismo de alimento comunitario de consuelo, ayudando a los dolientes a compartir un momento de apoyo y conexión.

Origen ancestral de los velorios

El término velorio se refiere a la vigilia o el ritual que se realiza en torno a una persona fallecida, en el cual los familiares y amigos se reúnen para acompañar el cuerpo durante las horas previas al entierro o cremación. Este acto tiene tanto un propósito emocional como cultural y, en muchas tradiciones, incluye rezos, canciones y la presencia de alimentos, para honrar al difunto y ofrecer apoyo a los deudos.

En Guatemala, el velorio tiene una importante carga simbólica, combinando influencias católicas y mayas. Es un momento de respeto hacia el difunto, pero también de apoyo y unión para quienes quedan. La vigilia puede durar toda la noche, y es común que se sirvan comidas tradicionales, como los tamales, para reforzar el sentido de comunidad y compartir el dolor de la pérdida (Ramírez, 2024).

Los rituales funerarios en Guatemala tienen sus raíces en las civilizaciones maya y azteca antiguas. Estas culturas tenían una profunda conexión con la muerte y creían en la existencia

de un mundo espiritual después de la vida terrenal. La muerte no era el final, sino una transición hacia una nueva etapa de existencia (Sagastume, 2024).

En la cultura maya, la muerte era percibida como un paso hacia el inframundo, donde el alma del difunto se unía a los dioses y a los antepasados. Se realizaban rituales funerarios elaborados, que incluían la cremación del cuerpo y la colocación de los restos en urnas funerarias. Por otro lado, los aztecas creían en la existencia de múltiples niveles en el inframundo, donde el alma del difunto podía ascender o descender dependiendo de su comportamiento en vida. Los aztecas también realizaban rituales funerarios complejos, que incluían la construcción de tumbas y la colocación de ofrendas para acompañar al difunto en su viaje al más allá (Funerarias Mexicanas, 2024).

Uno de los ejemplos más reconocidos para la cultura maya guatemalteca es el caso de *Tak'alik Abaj*, sitio arqueológico en El Asintal, Retalhuleu, en donde fueron halladas vasijas con restos de alimentos en una tumba de 2 mil 500 años. Además de representar ofrendas afectivas, dándole al muerto lo que le gustaba en vida, eran una provisión para el largo tránsito hacia el más allá (Anleu, 2012).

A pesar de la llegada de los españoles y la imposición del cristianismo, la influencia prehispánica en muchas de las tradiciones y rituales funerarios ha perdurado hasta la actualidad. La creencia en la existencia de un mundo espiritual y la importancia de honrar a los difuntos sigue siendo una parte fundamental de la cultura guatemalteca. La preparación de velorios es un ejemplo de cómo estas influencias prehispánicas se han mantenido vivas a lo largo de los siglos. Durante los velorios se realizan actividades protocolares en las que se colocan ofrendas para honrar y

recordar a los difuntos. Estos procesos varían según la región y la comunidad, pero todos comparten el objetivo de mantener viva la memoria de los seres queridos fallecidos.

La comida en los velorios

La práctica de ofrecer comida en los velorios tiene sus raíces en antiguas tradiciones culturales y religiosas, que varían de una región a otra, pero comparten un trasfondo común. La acción de dar comida en estos momentos se originó como una manera de expresar solidaridad, apoyo y hospitalidad hacia la familia y los amigos del difunto. Además, era una forma de honrar a la persona fallecida y ayudar a los dolientes a sobrellevar el momento de duelo.

En muchas culturas antiguas, como la egipcia, griega, romana, maya y azteca, por mencionar algunas, se creía que la comida ayudaba al alma del difunto en su viaje al más allá, por lo que, como ya se mencionó, se dejaban alimentos como ofrendas funerarias. Esta idea fue evolucionando y, en muchas culturas actuales, especialmente en comunidades rurales de América Latina, es común preparar y compartir alimentos durante los velorios. Esto también ayuda a alimentar a quienes asisten, ya que muchas veces permanecen durante horas o incluso días acompañando a la familia.

La comida en los velorios simboliza, por tanto, apoyo y unión. Además, ayuda a mitigar el cansancio de los asistentes y permite compartir momentos de recuerdo, consuelo y compañía entre los presentes (Cavazos, 2024). Se muestra como una forma de compartir y consolar a los familiares y amigos. Al ofrecer alimentos se brinda un gesto de soporte y cuidado, reflejando la presencia de la comunidad para ayudar en momentos difíciles.

Es importante mencionar que durante un velorio las emociones se mantienen en un estado de sensibilidad, por lo que la comida puede fungir como una distracción momentánea ante la tristeza y el dolor. Al sentarse a comer juntos, los presentes pueden encontrar un respiro en medio del duelo, permitiendo que las conversaciones y la interacción social fluyan de manera más natural. La comida también suele ser esa oportunidad para fortalecer los lazos comunitarios. Al compartir, se crea un espacio para que las personas se conozcan y se apoyen mutuamente. Este gesto fomenta la solidaridad y la sensación de pertenencia a un grupo social que se cuida y se acompaña.

Además de todo lo anterior, los alimentos que se ofrecen en los velorios significan un acto simbólico para honrar la memoria del difunto. Al participar de una comida en su nombre, se reconoce su vida y se celebra su legado. Así mismo, es importante mencionar que, dentro de la tradición católica, las provisiones también suelen tener una interpretación simbólica relacionada con la resurrección, ya que se trata de un elemento esencial de la vida, y, por lo tanto, se considera un componente de la vida eterna que se profesa en la fe cristiana, con la esperanza de reunirse nuevamente en el reino de Dios (Cavazos, 2024).

El tamal como un alimento sacralizado y su relación con los velorios

En Guatemala, diversos alimentos tienen una profunda carga simbólica y espiritual, ya que están relacionados con las creencias de los distintos grupos lingüísticos, los rituales religiosos y las tradiciones culturales del país. Algunos son considerados sagrados debido a su conexión con la cosmovisión maya y las influencias del catolicismo, especialmente en festividades y ceremonias religiosas (Roys, 1957).



Figura 1.

Cocción de masa de maíz con manteca de cerdo, destinada para la preparación de tamales (2024).



Figura 2.

Recado o “mensujes” preparado para acentuar los sabores característicos del tamal de oriente, en su presentación final (2024).



Figura 3.



Figura 4.

Don Edmundo Vilella y Doña Anabella Portillo, en la preparación de la masa que da cuerpo a los tamales molinecos (2024).



Figura 5.

Preparación de las hojas de plátano para la envoltura de los tamales (2024).

Como parte de esos alimentos sagrados es importante mencionar al maíz, ya que además es un producto básico para las culturas guatemaltecas. En la cosmovisión maya, se cree que los seres humanos fueron creados por los dioses a partir de la masa de maíz, razón por la cual todo lo relacionado con el maíz, desde su cultivo hasta su consumo, tiene una carga espiritual significativa. El tamal no solo es básico, sino que se considera un vehículo que lleva consigo una conexión con los elementos sagrados de la tierra, los dioses y los antepasados (Roys, 1957).

Su preparación y consumo en ceremonias religiosas, como las ofrendas a los dioses y en las festividades de Semana Santa, Día de Todos los Santos y Días de los Difuntos, le confiere una connotación espiritual, además, el acto de envolver el tamal en hojas de plátano, maxán o maíz, simboliza la protección y la fertilidad (Montúfar, 2003).

El tamal, como alimento tradicional en Guatemala, juega un papel fundamental en las diversas ceremonias de carácter religioso, pero también en rituales de ofrenda. Entre las ocasiones más importantes donde el tamal adquiere esa connotación de comida sacralizada se pueden mencionar:

1. **Rituales mayas contemporáneos:** las comunidades mayas actuales continúan empleando el tamal como parte de sus ofrendas a los espíritus y divinidades. Estos tamales son preparados con especial cuidado y frecuentemente se colocan en altares o se ofrecen a las deidades para pedir protección, buenas cosechas o salud para la comunidad (Chinchilla, y López, 2008, párr. 1).
2. **Semana Santa:** durante esta época, el tamal se convierte en una comida tradicional que, aunque no es necesariamente un ritual de carácter maya, tiene un fuerte vínculo con las celebraciones religiosas. En este contexto, la preparación y consumo de tamales se asocia con la unidad familiar y el respeto a las tradiciones religiosas. Se preparan los tradicionales tamales de viaje, con la intención de tener alimentos listos para servir y comer durante esos días en los que las personas se disponen a mantener una actitud de oración y participar de las distintas actividades religiosas características de la época (Sagastume, 2018)
3. **Día de Todos los Santos y Día de los Difuntos:** durante estos días de conmemoración de los muertos, es común que las familias guatemaltecas preparen tamales como parte de las ofrendas a los difuntos, un acto que busca mantener un vínculo con los espíritus de sus ancestros. El tamal, al igual que otros alimentos, es colocado en altares o llevado a los cementerios como parte de las creencias de que los espíritus se alimentan de la energía que emana de la comida (Guerrero, 2015, párr. 3).

Los tamales, como parte integral de la cultura guatemalteca, tienen un significado profundamente simbólico, especialmente en el contexto de los velorios. Esta práctica de servirlos en dichos acontecimientos, está vinculada tanto a lo espiritual como a lo social. En términos de sacralización, los tamales se asocian con la creencia de que la comida, al ser compartida en comunidad, puede facilitar la conexión entre los vivos y los muertos, así

como apoyar al alma del difunto en su viaje hacia el más allá.

En muchas comunidades de Guatemala, la preparación y el consumo de tamales en los velorios no solo cumplen una función alimenticia, sino también espiritual. La comida, particularmente los tamales, se considera un elemento de unión y protección. A través de los ingredientes, que combinan maíz, carnes, especias y vegetales, se simboliza la conexión entre el ciclo de la vida y la muerte, representando la abundancia y la solidaridad. Además, son una comida que requiere de un esfuerzo colectivo para su preparación, esto refleja la importancia de la comunidad y el trabajo conjunto en momentos de dolor (Ramírez, 2024). Los tamales, en este contexto, se sirven como parte de una serie de rituales que combinan la tradición indígena y la influencia católica. Bajo la premisa de la concepción de la muerte, ofrecer tamales durante el velorio es una forma de asegurar que el alma del difunto tenga lo necesario para su descanso y tránsito (Ramírez, 2024).

En muchas comunidades guatemaltecas, los velorios no son solo eventos para despedir a la persona fallecida, sino también para ofrecer apoyo y consuelo a la familia en duelo. Servir comida es una forma de congregar a la comunidad y compartir el dolor. Los tamales, siendo una comida tradicional y relativamente sencilla, se asocian con el acto de reunir a los seres queridos en un espacio de apoyo mutuo. Es importante mencionar que, al describir a los tamales como una comida sencilla, más bien se hace referencia a que se eligen por ser más fácil la producción en grandes cantidades.

Los tamales son también una forma de recordar las costumbres ancestrales y la continuidad de la vida. Al prepararlos y compartirlos en un velorio, se refuerza la idea de que la muerte

no es el fin, sino un paso dentro del ciclo de la vida y la muerte (Gómez, 2014).

Marco contextual

Para continuar ahondando en el sentido simbólico y a la vez práctico que tienen los tamales para la vida de los guatemaltecos es necesario establecer y describir con puntualidad su contexto sociocultural.

Chiquimula

Chiquimula es un departamento de Guatemala ubicado en la región oriental del país. También es conocido como La Perla de Oriente. Su territorio es una zona caracterizada por su diversidad cultural, recursos naturales y una mezcla de tradiciones indígenas y mestizas. Geográficamente limita al norte con el departamento de Zacapa, al sur con Jutiapa, al este con Honduras y al oeste con Jalapa. Su ubicación es de importancia geopolítica, especialmente por su cercanía con la frontera hondureña (Móbil, 2017).

Su clima es predominantemente seco y cálido, especialmente en las áreas de menor altitud. En las zonas montañosas, el clima es más templado y fresco (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, 2021). El departamento de Chiquimula consta de 11 municipios, siendo la cabecera departamental el municipio de Chiquimula. Su población es diversa y cuenta con comunidades de ascendencia mestiza, indígena, principalmente del grupo lingüístico maya ch'orti', y una minoría de personas afrodescendientes (Instituto Nacional de Estadística, 2019). En cuanto a la cultura ch'orti', tiene una presencia significativa en el departamento, y aunque el idioma ch'orti' se ha perdido en gran medida, existen esfuerzos para revitalizarlo (Ministerio de Cultura y Deportes, 2021).



Figura 6.

Preparación de los tamales sobre una hoja de plátano (2024).



Figura 7.

Los tamales molinecos previo a su amarre y cocción (2024).



Figura 8.

Tule o cibaque, empleado para amarrar los tamales (2024).



Figura 9.

Tamales listos para ser amarrados empleando tule o cibaque (2024).

La economía de Chiquimula se basa en la agricultura, la ganadería, el comercio y el turismo. Entre los cultivos de importancia se pueden mencionar al maíz, frijol, café, tabaco y, en menor cantidad, frutas tropicales. Debido a su posición fronteriza, este departamento es un centro comercial activo, especialmente en el comercio con Honduras. En cuanto al turismo, el departamento es conocido por sitios arqueológicos, zonas montañosas, destinos religiosos como la Basílica del Santo Cristo Crucificado de Esquipulas, imagen venerada a nivel centroamericano (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, 2021).

Chiquimula posee un rico patrimonio cultural. Las tradiciones católicas están arraigadas, con celebraciones populares como la Semana Santa y las festividades en honor al Cristo Negro de Esquipulas, Las danzas y las ceremonias tradicionales, especialmente en las comunidades ch'orti', también forman parte de la identidad cultural (Ministerio de Cultura y Deportes, 2021).

En cuanto a la situación de educación, aunque el departamento tiene una infraestructura educativa básica, enfrenta desafíos en el acceso a la educación en zonas rurales, donde la cobertura es menor (Instituto Nacional de Estadística, 2019). En términos de salud, la región tiene centros de atención. Sin embargo, el acceso y la cobertura siguen siendo limitados, sobre todo en áreas más apartadas (Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, 2020).

Al igual que muchos otros destinos de Guatemala, Chiquimula enfrenta desafíos tanto sociales como económicos. Por un lado, la pobreza y el desempleo son retos persistentes. La migración hacia la capital y hacia otros países, principalmente a los Estados Unidos, es una opción para muchas familias; y por otro, también enfrenta problemas ambientales

como la deforestación y la sequía, lo que afecta la agricultura y aumenta la vulnerabilidad económica y social (SEGEPLAN, 2021).

La cabecera del departamento está conformada por 21 aldeas y 7 zonas urbanas. La zona 4 es una de las más populares y se distingue por sus calles sin trazo previo aparente, múltiples callejones y casas antiguas. Justo en la entrada está el Puente del Molino y una pequeña plaza. Es una de las zonas más antiguas, aunque ha experimentado un rápido crecimiento territorial y poblacional (Guevara, 2005).

En este contexto es importante hacer mención al barrio El Molino, pues es en esta localidad en donde algunos locales se congregaron para representar a un grupo de tamaleros denominado Tamaleros de Corazón, quienes se caracterizaban por apoyar el servicio de los velorios en el lugar y posteriormente en las comunidades cercanas o de quienes buscaban su contribución.

El barrio El Molino es el segundo más antiguo del departamento de Chiquimula, en el año 1778 se conocía como Los Llanos de Cambray. Según algunos datos recopilados, fueron 5 familias quienes formaron el barrio, siendo los Basilia Monroy, quienes posteriormente conformaron la secretaría del ayuntamiento en esa época; Ernesto Lemus, Leopoldo Linares e Ismael Villela. En esa misma época, Ismael Villela fabricó un molino de viento para hacer un regadillo, subiendo agua desde el río Tacó. El molino era muy novedoso, muchos visitaban el barrio para ir a verlo y por esa razón le quedó el nombre de barrio El Molino (Emisoras Unidas de Chiquimula, 2022).

Chiquimula, en general, es un lugar con una rica historia y cultura, además de una vibrante vida comunitaria. En barrios como El Molino, los habitantes suelen participar activamente en eventos comunitarios y tradiciones locales.

Este barrio, al igual que otros de la zona, tiene una mezcla de residencias, comercios y es común encontrar tiendas, escuelas y otros servicios que facilitan la vida diaria de sus residentes.

En El Molino, las tradiciones religiosas y culturales tienen una gran importancia, especialmente durante celebraciones locales y nacionales, en las que la comunidad se reúne para participar en actividades y eventos. Es un barrio representativo del estilo de vida chiquimulteco, con una mezcla de modernidad y tradiciones que reflejan la identidad de esta región guatemalteca.

Resultados y discusión de resultados

En las siguientes páginas se reflexiona sobre la información presentada anteriormente y se discute con detalle los aspectos más importantes.

Tamales molinecos, hechos por Tamaleros de Corazón

En el barrio El Molino, del casco urbano del departamento de Chiquimula, el 17 de septiembre de 1950, nació don Edmundo Villela, un reconocido personaje que durante 17 años se dedicó a trabajar en obras públicas. Sin embargo, no tuvo la oportunidad de jubilarse. Además, también se ha dedicado a la elaboración de tamales, pero con la intención de apoyar a las familias que han perdido a un ser querido, es decir en los velorios. “Los dolientes no se acuerdan ni que tienen que comer, menos en atender a las personas que los acompañan” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024).

En el departamento de Chiquimula se acostumbra a servir tamales en los velorios, la razón es que se trata de un alimento reconocido y aceptado culturalmente, además

del significado espiritual en relación con la cosmovisión maya que posee, el cual ya se ha mencionado con anterioridad en este artículo.

Desde que tengo conocimiento, puro patojo, se han servido tamales en los velorios, yo me metía a ver el trabajo de ellos [las personas que hacían y servían tamales]. Su familia ofrecía apoyo para los dolientes. “Qué bonito se siente ayudar al prójimo”.

Años atrás había 4 señores que se dedicaban a hacer la masa para los tamales que se destinaban para un velorio, ellos fueron Octavio Monroy, Timoteo Lemus, Cirilo Arenas y Manuel Ruíz, ya todos murieron, ellos todavía utilizaron peroles de barro para cocinar la masa y le daban sabor, nosotros nos ofrecíamos como voluntarios para atender a la gente durante el velorio. Cuando ya ninguno de ellos vivía, nos organizamos con más integrantes. Durante 22 años estuvo funcionando un grupo que fundamos, llegamos a ser 30 integrantes, nos llamábamos Tamaleros de Corazón. Todos trabajábamos ad honorem porque la mayoría tenía su trabajo fijo. (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024)

Es importante mencionar que popularmente se sabe que el grupo de los Tamaleros de Corazón han sido hombres. Sin embargo, ellos únicamente se han dedicado a darle el sabor único y característico que identifica a los tamales de oriente. Además, también son quienes cuidan con especial esmero la cocción de la masa, una tarea que sin lugar a duda requiere de la fuerza masculina para el movimiento constante que demanda la preparación cuando se elaboran grandes cantidades. “Para un velorio se hacen aproximadamente entre 800 a 1200 tamales, claro que eso era antes de la pandemia, ya después lo más que se ha hecho han sido 400” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024).

El grupo se mantuvo integrado por hombres y mujeres, pero a diferencia de los caballeros, las mujeres estuvieron a cargo de la elaboración de recado y el envoltorio de los tamales: “Pero éramos nosotros los hombres quienes autorizábamos el sabor” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024).

Don Edmundo cuenta que él aprendió a hacer tamales por pura observación, “además, Dios le ayuda a uno...” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024), también menciona que su difunta esposa, doña Romelia Cordero, hacía tamales y él le ayudaba en la cocción de la masa.

Ya en los velorios, fuimos analizando y dándole el toque al sabor del tamal, quedaban sabrosos. Para pelarlos utilizábamos una cuchilla especial y los abríamos de manera que quedaran como una canoíta [forma de canoa]. ¡Ay Dios... hasta en los rinconcitos buscaban la masita!, y la gente quedaba agradada, (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024)

Dentro del casco urbano de Chiquimula, estos tamales son reconocidos como «tamales molinecos» y la razón es sencilla, pues el grupo originario son vecinos del barrio El Molino. Como se ha dejado dicho anteriormente, el grupo trabajaba bajo la premisa de la solidaridad, “los familiares del finado solo nos abastecían de ingredientes y nosotros poníamos toda la mano de obra, tanto en la hecha de los tamales como en la repartición. A veces nos tocaba también hacer café” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024).

Es importante mencionar que a través de la historia de la localidad se sabe que las personas que residen en el barrio El Molino se han caracterizado por su servicio comunitario, ya que sus habitantes suelen participar activamente en actividades locales.

La elaboración de un platillo que se caracteriza por conglomerar a miembros de un grupo en específico adquiere esa connotación que antropológicamente se conoce como cocina colectiva. El caso de los tamales molinecos no es ajeno a dicho vínculo. Es importante diferenciar que la cocina colectiva no responde a esa ayuda que se requiere cuando las tareas culinarias son auxiliadas por alguien más y tampoco cuando los alimentos que se preparan están destinados a la venta. Más bien, se responde a la transformación de la cocina en un arte de cohesión social y que está estrechamente relacionado con la elaboración de comidas sacralizadas, ceremoniales y festivas. El ritual culinario congrega a individuos en grupos animosos y culturalmente solidarios (Villar, 2014).

Cuando el tamal se destina a ser una comida sacralizada, como es el caso de los velorios en el oriente de Guatemala, lo más común es que se haga en un lugar determinado, en donde se busca a los cocineros tradicionales para prepararlos. Colaboran unos con otros, se asignan las labores, para el caso ya se ha mencionado el rol que cumplen tanto los caballeros como las damas colaboradoras. Entre los hombres se asigna el cocimiento del maíz, la molienda, la cocción y la sazón de la masa, mientras que a las mujeres se asigna la elaboración del recado, la molienda, la fritura y la envoltura de los tamales. Durante la jornada, comúnmente recuerdan pasajes de la vida del difunto y su familia. En grupo la labor se vuelve menos cansada, además les da oportunidad de reunirse y platicar o simplemente porque así ha sido la costumbre (Villar, 2014).

Hoy por hoy el grupo de los Tamaleros de Corazón ya no trabaja en conjunto. “Es difícil porque los demás integrantes tienen sus trabajos fijos, no pueden abandonarlos por atender un velorio” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024). Todavía

buscan el apoyo de don Edmundo Villela cuando surge la necesidad.

Es difícil porque a estas alturas ya me siento cansado, ya tengo 73 años ya no aguanto un trajín de esos, pero era bonito porque queda el agradecimiento de la gente, se admiraban de vernos participar. Ahora ya me rendí, ahora lo que hago es anunciar cada 15 días, los sábados, que se harán tamales para la cena, pero estos sí son para la venta, se hacen entre 250 a 300 tamales, de algo hay que hacer los centavos, porque no tengo jubilación; ayudo a Anabella [su pareja], le abunda la mano para hacer tamales. (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo de 2024)

Anabella Portillo López es la actual pareja de don Edmundo, ella es originaria de Esquipulas. Llevan 6 años de estar acompañados. “Ahora yo hago los tamales que son para vender, se hacen de posta de cerdo (de preferencia), cuando no hay se pide costilla, pero no rinde igual, es como hacer de pollo” (A. Portillo, comunicación personal, 28 de marzo de 2024).

Los ingredientes que se requieren para hacer los tamales son: masa de maíz, manteca de cerdo, posta o costilla de cerdo, también se hacen de pollo o menudos de pollo. “Se les pone un poquito de arroz quebrado y chile pimiento, porque les da un sabor más especial, para navidad hasta con aceitunas nos piden... mire que es un dolor la marcada de tanto tamal, para distinguirlos” (A. Portillo, comunicación personal, 28 de marzo del 2024).

Para recado utilizan todos los “mensujes” [lo que se emplea para un sofrito, en este caso se refiere a los ingredientes para preparar el recado], tomate, miltomate, chile pasa, chile guaque, ajo, cebolla, pepitoria, ajonjolí, todo asado y después se lleva al molino, para finalmente freírlo en manteca de cerdo (E. Villela y A. Portillo, comunicación personal, 28 de marzo de 2024).

A diferencia de otras localidades de Guatemala, en Chiquimula se emplea la hoja de plátano para envolver los tamales y se amarran con mecate: “Así le decimos nosotros, lo sacan del tule y de eso como que sacan los petates también” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo del 2024).

Cuando se hacen tamales para vender, la jornada inicia a las 3 de la mañana: “Se lava el maíz que se ha cocido un día antes, y se lleva al molino a las 4 de la mañana porque a las 5 atienden solo a las muchachas que sacan su masa para echar tortillas” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo del 2024).

Para preparar la masa se debe aguarar, incorporándole agua, de manera que estile entre los dedos. Doña Anabella se encarga de prepararla, sazónandola solo con sal y manteca, en cambio don Edmundo se pone a cargo del cocimiento de la masa y de aprobar el sabor: “Yo ya tengo el cálculo que para 200 tamales se debe de usar una libra y media de sal” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo del 2024).

Para preparar el recado: “Los mensujes se compran ahí donde los achineros [vendedores ambulantes]” (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo del 2024). Se asan o cuecen (según el tiempo) el tomate y los chiles, se dora el ajonjolí y la pepitoria. Todo junto se lleva al molino también y después ese recado se sazona con sal, se le agrega achiote y se fríe en manteca. “Cuando hay emergencia de sacar un pedido el recado se hace crudo, y se cuece junto con el tamal, en cambio cuando hay tiempo se prefiere prepararlo frito” (E. Villela y A. Portillo, comunicación personal, 28 de marzo del 2024).

La materia grasa que se ocupa para los tamales es la manteca de cerdo. En cuanto a este ingrediente, don Edmundo la adquiere con

don Juan Morales, quien se ha dedicado al destace y venta de carne de cerdo, además de la producción de chicharrones.

Ahora cuesta reunir la manteca, ellos fríen los chicharrones, utilizando la manteca que vienen acumulando de varios coches, porque ahora resulta que tienen más carne y no tanta manteca, ya no es como el coche indio de antes que salían a las aldeas a buscarlo. Esa manteca ya trae sabor por el condimento de los chicharrones, esa es la que se usa para los tamales. (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo del 2024).

Para hacer alrededor de 600 tamales, la envoltura se inicia a las 2 de la tarde, de manera que, tomando en cuenta el tiempo de cocción, a las 7 pm ya estén listos los tamales para la cena de los sábados. A doña Anabella le abunda el trabajo:

Por la prisa no dejo que se enfríe la masa (la manipula en caliente), porque, si no, no alcanza el tiempo. Ya tengo en la mano la medida de la porción que se sirve en cada hoja y también del recado, se le pone su pedazo de posta, costilla, pollo o menudos crudos, también arroz crudo, bien lavado y su raja de chile pimiento. Se amarra con mecate. (A. Portillo, comunicación personal, 28 de marzo del 2024)

Cabe mencionar que la rendición de los tamales va a depender del tipo de proteína que se le agregue:

Si se hacen de pollo o de costilla de cerdo, rinde igual. Cuando se usa posta de cerdo se sacan 12 pedazos de una libra, quiere decir que salen doce tamales. En cambio, de pollo y de costilla, solo se sacan 7 pedazos. De costilla y de pollo se debe comprar el doble para rendir los 12 tamales. Yo hago el cálculo que para 200 tamales necesito 13 libras de posta, si se hacen de pollo me toca comprar 28 libras. No trae cuenta, se gasta más. (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo del 2024)

Para los cálculos del tiempo que se requiere para la cocción de los tamales, don Edmundo refiere que 300 tamales tardan alrededor de 2 horas para cocerse, aclara que este tiempo es cuando se hacen de pollo o las menudencias del pollo (chachá o molleja, hígado y corazón).

Cuando el perol está lleno son 4 horas de fuego, pero fuego fuerte y que no haga falta, además hay que estarle controlando el agua, porque se evapora. Al estar muy lleno hasta bota el agua del hervor, utilizamos tapaderas especiales y les ponemos pesor porque nos ha pasado que al estar hirviendo hasta tira la tapadera, porque es una presión bárbara la que se genera, desde el centro sale el borbollón de vapor, le da vuelta a la tapadera, nos destripa los tamales. (E. Villela, comunicación personal, 28 de marzo del 2024)

Los tamales que Anabella y Don Edmundo hacen y que se destinan para las cenas de los días sábados tienen un sabor especial e inigualable. Muchas veces se hacen por encargo, pero también cada 15 días, especialmente los días sábado, es decir que, además de considerarse el alimento tradicional que se ofrece para los velorios, también ha adquirido la connotación de comida cotidiana. Su valor oscila entre los Q. 7.00 y Q. 8.00.

Valor nutritivo del tamal colorado

El valor nutritivo de un tamal rojo puede variar dependiendo de los ingredientes específicos, como el corte de la carne, la preparación de la masa, y si contiene alguna fuente de grasa adicional. Sin embargo, a continuación se muestra un desglose aproximado para un tamal rojo tradicional, el cual contiene masa de maíz, carne (como cerdo o pollo), y salsa roja hecha a base de tomates, chiles y especias. A continuación se muestra una tabla en donde se deja ver el valor nutritivo para un tamal colorado guatemalteco.

Cabe mencionar que la tabla de composición de alimentos brinda dicha información para 100 gramos de alimento. Sin embargo, un tamal tradicional guatemalteco pesa alrededor de 250 a 400 gramos, según la región en donde se

prepara. También tiene mucho que ver la fuente de proteína y de grasa que se utilice, pero sin duda alguna se trata de un alimento altamente energético, cargado de grasa y de sodio.

Tabla 1
Valor nutritivo, en macronutrientes, que aporta un tamal colorado guatemalteco

	100 gramos de alimento	250 gramos de alimento	400 gramos de alimento
Kilocalorías	166	415	664
Gramos de proteína	5.30	13.25	21.2
Gramos de carbohidratos	13.10	32.75	52.40
Gramos de grasa	9.90	24.75	39.60
Miligramos de sodio	35	87.50	140.00

Nota. Elaboración propia, con base en: INCAP (2011). *Valor nutritivo de un tamal guatemalteco.* INCAP.

Comentario final

El tamal en Guatemala, más allá de ser un plato delicioso y nutritivo, es un alimento sagrado con un significado profundo. Está estrechamente relacionado con la espiritualidad, el respeto por la tierra, y las prácticas religiosas que perduran desde los tiempos de los mayas hasta la actualidad. En sus formas, sus ingredientes y en las ceremonias en que se incluye, el tamal sigue siendo un símbolo de vida, protección y agradecimiento para muchas comunidades.

En los velorios y funerales, los tamales se ofrecen como parte del acto de acompañamiento y de respeto hacia el difunto y sus familiares. La comida actúa como una conexión entre el mundo de los vivos y el de los muertos, ayudando en la transición espiritual. En Chiquimula, así como en otros lugares de Guatemala, esta comida representa una mezcla de tradición y apoyo comunitario en momentos de dolor.

Es importante recordar que el tamal, bajo el contexto de comida de velorio, es preparado bajo la esfera de la cocina colectiva, lo que significa una preparación en grandes cantidades, además, le confiere una connotación de alimento sacralizado. Sin embargo, también cumple una función de comida cotidiana, al igual que en la ciudad capital y otros lugares de la República de Guatemala, suele ser un alimento que ha llegado a ser tradicional de la cena del día sábado.

En cuanto a su consumo y su recomendación, el tamal es una comida rica en carbohidratos y grasas, especialmente si se usa manteca. Aunque aporta proteínas (por la carne de res o pollo) y algunos nutrientes, puede ser alto en sodio y calorías, por lo que es recomendable consumirlo con moderación dentro de una dieta balanceada y como único alimento para un tiempo de comida.

Referencias

- Cavazos, A. (febrero del 2024). *Por qué en los velorios dan Comida*. Eterna Paz. https://eternapaz.com/velatorio/por-que-en-los-velorios-dan-comida/#en_algunas_culturas_se_considera_una_tradicion_brindar_comida_a_los_asistentes_de_un_velorio_como_forma_de_consuelo_y_apoyo
- Chinchilla, C. y López, G. (2008). El tamal y la identidad cultural guatemalteca. *Revista de Antropología y Cultura*, 4(5), 13-20.
- Barrientos, T, Guirola, C e Ivic, M. (2012) El corazón maya e la tradición culinaria. *Raíces mayas de la gastronomía guatemalteca*. Guatemala. Instituto Guatemalteco de Turismo, INGUAT
- Emisoras Unidas de Chiquimula. (04 de abril de 2022) *Barrio el Molino de Chiquimula, uno de los barrios más antiguos*. [Archivo de video]. <https://www.youtube.com/watch?v=vFu2Zljqgig>
- Funerarias Mexicanas. (04 de abril de 2024). *Preparación de velorios en México: tradiciones y rituales funerarios*. Funerarias Mexicanas. <https://funerariamexicana.com.mx/blog/tramites/asesorial/preparacion-de-velorios-en-mexico/>
- Gómez, A. (07 de diciembre de 2014). Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México. *Anthropology of food*, 8(9), 2-21. <http://journals.openedition.org/aof/7534>; DOI:<https://doi.org/10.4000/aof.7534>
- Guerrero, S. (2015). La gastronomía en la vida ritual de Guatemala: El caso de la Semana Santa y el Día de Todos los Santos. *Revista de Estudios Culturales y Religiosos*, 5(6), 25-30.
- Guevara, M. (2005). *Territorio del municipio de San José la Arada*. Chiquimula Online.
- Instituto Nacional de Estadística. (2019). *Caracterización estadística: Departamento de Chiquimula*. INE Guatemala.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. (2021). *Informe sobre el desarrollo agrícola en el oriente de Guatemala*. MAGA Guatemala.
- Ministerio de Cultura y Deportes. (2021). *Cultura ch'orti': raíces y tradiciones*. Dirección General de Desarrollo Cultural y Fortalecimiento de las Culturas del MCD de Guatemala.
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (2020). *Informe de situación de salud en Chiquimula*. MSPAS Guatemala.
- Móbil, C. (2017). *Geografía de Guatemala: aspectos físicos y humanos*. Universidad Rafael Landívar.
- Montúfar, J. (2003). *Rituales y ofrendas en la Guatemala indígena: tradición y espiritualidad*. Editorial Ixchel.
- Ramírez, I. (28 de marzo del 2024) *Marcha fúnebres, un rico legado de Guatemala*. Agencia Guatemalteca de Noticias. <https://agn.gt/marchas-funebres-un-rico-legado-de-guatemala/>
- Roys, L. (1957). *El pensamiento religioso de los mayas*. Fondo de Cultura Económica.
- Sagastume, E. (2018). De la cocina cuaresmal y la cocina cotidiana de Quetzaltenango. *La Tradición Popular (CEFOL)*, 236.
- Sagastume, E. (2024) El fiambre guatemalteco. *La Tradición Popular (CECEG)*, 296.
- SEGEPLAN (2021) Resumen ejecutivo Chiquimula. *Informe general de la República*. Guatemala. Gobierno de la República. <https://portal.segeplan.gob.gt/segeplan/wp-content/uploads/2022/08/Resumen-Ejecutivo-CHIQUIMULA-2021.pdf#:~:text=Flagelos%20como%20la%20pobreza%20desnutrici%C3%B3n%20cr%C3%B3nica%20narcotr%C3%A1fico%20,pueden%20aportar%20para%20dichas%20soluciones%20por%20eso.>
- Villar, L. (2012). *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Editorial Universitaria de la USAC.



Figura 10.
Amarrando tamales (2024).



Figura 11.
Don Edmundo Villela en el proceso de amarre de tamales,
previo a su cocción (2024).



Figura 12.
Tamales listos para ser sometidos al proceso de cocción a vapor (2024).



Figura 13.

Preservando la dulcería tradicional: el caso de la conserva de coco en Shusho Abajo, Chiquimula

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

La dulcería tradicional guatemalteca, que surge de la fusión entre las culturas indígena y española durante la Época Colonial, es una parte fundamental del patrimonio gastronómico del país. Dentro de esta tradición, la conserva de coco es uno de los dulces más representativos del oriente de Guatemala, especialmente de Chiquimula, y se ha consolidado como un símbolo cultural de la región.

El objetivo del estudio fue preservar este elemento popular de la dulcería tradicional guatemalteca. Utilizando entrevistas directas y observación participante se investigó el proceso artesanal de la conserva de coco, que incluye la extracción de la carnaza del coco, su molienda, cocción con azúcar y moldeado en marquetas.

Entre los principales hallazgos, se observó que la conserva de coco se produce en Chiquimula y se comercializa en Esquipulas, convirtiéndose en un producto de alta demanda entre los visitantes. Además, su producción proporciona una fuente de trabajo a muchas familias locales, tanto en la manipulación de la materia prima como en la comercialización del producto.

Se describe el caso de Don Ottoniel Meléndez Sandoval, quien es un destacado productor de conserva de coco en la región. Su labor no solo preserva esta tradición, sino que también contribuye al bienestar económico de su comunidad, consolidándose como un ejemplo de emprendimiento local y de la importancia de

la dulcería como fuente de empleo y sustento para muchas familias.

Palabras clave: Chiquimula, coco, conserva, dulcería guatemalteca y gastronomía.

Abstract

Traditional Guatemalan candies, which arise from the fusion of indigenous and Spanish cultures during the Colonial era, are a fundamental part of the country's gastronomic heritage. Within this tradition, coconut preserve is one of the most representative candies from the eastern part of Guatemala, especially in Chiquimula, and has become a cultural symbol of the region.

The aim of the study was to preserve this popular element of traditional Guatemalan sweets. Through direct interviews and participant observation, the artisanal process of making coconut preserve was investigated, which includes extracting the coconut flesh, grinding it, cooking it with sugar, and molding it into small bars.

Among the main findings, it was observed that coconut preserve is produced in Chiquimula and sold in Esquipulas, becoming a high-demand product among visitors. In addition, its production provides a source of employment for many local families, both in handling the raw material and in the commercialization of the product.

The case of Don Ottoniel Meléndez Sandoval is described, who is a prominent producer of coconut preserve in the region. His work not

only preserves this tradition but also contributes to the economic well-being of his community, becoming an example of local entrepreneurship and highlighting the importance of sweets as a source of employment and livelihood for many families.

Keywords: Chiquimula, coconut, conserva, dulcería guatemalteca and gastronomy.

Introducción

La dulcería tradicional guatemalteca es una manifestación culinaria que refleja la riqueza de la fusión cultural entre las civilizaciones indígenas y la influencia española desde la Época Colonial. Esta tradición, que ha perdurado a lo largo de los siglos, forma parte esencial del patrimonio gastronómico del país y está marcada por la utilización de ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales. Uno de los ingredientes más representativos de esta dulcería es el coco, cuyo origen se remonta a las regiones tropicales de Asia y el Pacífico. Se cree que el coco llegó a América a través de los navegantes españoles y portugueses en el siglo XVI, durante las exploraciones y el comercio colonial. Su adaptación al clima guatemalteco permitió que el coco prosperara en la costa del país, especialmente en las zonas tropicales del oriente, como Chiquimula.

En esta región, la conserva de coco se ha consolidado como uno de los dulces más representativos de la gastronomía local. Este dulce, hecho a base de la carnaza de coco cocida con azúcar, no solo destaca por su sabor único, sino también por su profundo vínculo con la identidad cultural del Oriente de Guatemala. La conserva de coco ha sido transmitida de generación en generación, convirtiéndose en una delicia popular no solo para los habitantes locales, sino también para los miles de turistas que visitan la zona.

Este estudio tiene como objetivo preservar y poner en valor este dulce tradicional, cuyo proceso de elaboración artesanal sigue siendo un pilar de la cultura gastronómica de la región. A través de entrevistas directas y observación participante, se busca entender cómo la conserva de coco no solo contribuye a la conservación de la gastronomía local, sino también a la economía de las familias que se dedican a su producción y comercialización. Más allá de ser un simple postre, la conserva de coco es una manifestación cultural que enriquece la gastronomía del país, preservando técnicas y sabores ancestrales, mientras genera empleo y sustento para muchas familias de Chiquimula y otras localidades cercanas.

Del néctar ancestral al dulce colonial: historia del azúcar y los edulcorantes en Mesoamérica y la Época Colonial

El gusto por lo dulce ya estaba presente en Mesoamérica mucho antes de la llegada de los españoles. Las mieles silvestres eran las principales fuentes de endulzantes en las culturas prehispánicas, siendo “la miel de doncellitas (*Tetragonisca angustula*) la más destacada” (Villar, 2012, p. 274). Incluso el *Popol Wuj*, el mítico e histórico libro maya k’iche’, alude a la abundancia de miel en el relato de Tepew y Q’ukumatz (el Creador y el Formador) cuando “llegaron a aquel país excelente... en ese pueblo de Pan Paxil, de Pan K’ayala” (Colop, 2012, pp. 112-113).

De igual manera, la *Recordación Florida* menciona la diversidad de especies de abejas existentes en la región, que “producían distintas calidades de miel” (De Fuentes y Guzmán, 2013, p. 433). Esta preferencia ancestral por los sabores dulces obtenidos de las colmenas fomentó la aceptación de nuevas fuentes de dulzura, introducidas por los europeos, como el cultivo y tratamiento de la caña de azúcar. Este intercambio cultural transformó profundamente la percepción y producción de los endulzantes en la región.

El origen de la caña de azúcar es difícil de precisar tanto en el tiempo como en el espacio. No obstante, la mayoría de los estudiosos coinciden en que esta planta tiene su origen en Nueva Guinea. Desde allí, su cultivo se expandió gradualmente por Asia, el norte de África y el sur de Europa. Fue introducida a las Islas Canarias desde España, marcando un paso clave en su diseminación.

El término azúcar proviene del nombre sánscrito *shaker*, empleado en la India para describir el producto extraído de esta gramínea. Los persas lo adaptaron como *shukur*, mientras que en Europa evolucionó a *shugar* y luego *sugar*, hasta derivar en la palabra que conocemos hoy.

Los antiguos textos griegos y romanos ya mencionaban este dulce. El historiador griego Heródoto hacía alusión a la miel de caña, y el naturalista Plinio describía un producto similar a una «sal dulce» que provenía de Oriente. Durante las Cruzadas, los árabes llevaron la caña de azúcar a Europa, desde donde se expandió a las islas cercanas a las costas africanas.

Según registros históricos, ya en 1148 se cultivaba caña de azúcar en grandes cantidades en la India. Posteriormente, la planta fue llevada a Chipre y Sicilia, consolidándose como un cultivo importante en la región mediterránea. En 1420, el regente portugués Don Enrique promovió su traslado a las islas de Madeira y, más tarde, a las Canarias, donde encontró condiciones ideales para desarrollarse y prosperar (Olalla, L., 2008).

“Se le atribuye a Cristóbal Colón el traslado del producto hasta el nuevo mundo en el año de 1493; a partir de donde se extendió su cultivo por Centro y Suramérica” (Charles, F.; Pérez, E., 2006). Por medio de las *Cartas de Cristóbal Colón*, se conoce que, durante su

segundo viaje, iniciado el 24 de septiembre de 1493, trasladó una buena provisión de parejas de animales, instrumentos de labranza y gran variedad de semillas, entre las que se encontraban los pequeños brotes de caña de azúcar, los cuales fueron sembrados en varios campos de la Española, que ahora se conoce como República Dominicana.

En 1524, un grupo de desconocidos llegó al territorio mesoamericano e inició su invasión militar. Estos invasores, provenientes de España, emprendieron una larga travesía sosteniéndose con las provisiones necesarias para satisfacer su apetito y mantener las tradiciones culinarias propias de Europa.

Una vez asentados, los europeos impusieron sus hábitos alimenticios en el Nuevo Mundo, no solo para preservar sus costumbres, sino también para adaptarse a su nuevo entorno. Este encuentro inevitable con los ingredientes locales dio lugar a una rica fusión de prácticas gastronómicas. “Los recién llegados se posicionaron de manera dominante, logrando establecerse de forma permanente en la región mesoamericana” (Villar, 2012, pp. 24-25).

España recién salía de la ocupación mora, iniciada en el año 711 y culminada en 1492. Alrededor de ocho siglos de presencia árabe en la Península Ibérica influyeron en la cocina. Algunas costumbres y algunos alimentos fueron traídos a Mesoamérica con la invasión, entre ellos, la caña de azúcar, que ejemplifica el aporte morisco a la comida peninsular y, posteriormente, a la guatemalteca. Las mieles indígenas pasaron a inferior categoría cuando los conquistadores se posicionaron. Sin embargo, no dejaron de producirse y consumirse por los mismos ibéricos que tuvieron que adaptarse a ellas y a otros productos nativos de la región. La miel blanca es uno de los ingredientes prehispánicos que hoy en día se conserva.

Hernán Cortés, tomando en consideración que los alimentos de las tierras conquistadas diferían de los productos a los que los europeos estaban acostumbrados, se empeñó en traer a la región mesoamericana: “semillas de trigo, cebada, alfalfa, árboles frutales y caña de azúcar, para contar con los ingredientes con los que acostumbraban a preparar sus alimentos” (Estrada, 2002, p. 12).

El primer lugar del continente americano donde se cultivó la caña fue San Andrés Tuxtla, en Veracruz. Para el año 1523 se empezaron a producir los primeros semilleros, extendiéndose su cultivo hasta el territorio de Oaxaca. Este producto se exportó a través de la ruta del Altiplano hasta llegar a Santiago de Guatemala. En la primera mitad del siglo XVI se sembraron en Guatemala los primeros brotes de caña. El obispo de Guatemala, Fray Gómez Fernández de Córdoba, para el año 1585, “trajo de México otras variedades para que se plantaran en las regiones de Amatitlán, Petapa y Villa Canales” (Estrada, 2002, p. 12).

Debido a que la miel de abeja cada día resultaba más costosa y escasa, para la época, los frailes dominicos impulsaron la siembra de la caña en las huertas de muchos ranchos de la Verapaz. El cultivo se extendió y se iniciaron las molliendas con trapiches rústicos. También se aprovechó el jugo de la caña, el que se dejaba hervir por más tiempo, quitando a cada poco la espuma, y de esta manera el azúcar tomaba un color más oscuro y una consistencia más espesa. Luego se colocaba dentro de moldes de madera hasta que se endurecía y se envolvía en tusa (este es el procedimiento para producir panela). “De esta forma se inició la producción de las mancuernas de panela” (Estrada, 2002, p. 12), procedimiento que a la fecha se emplea en Guatemala.

Una vez introducida la caña de azúcar en Guatemala, el cultivo tuvo su origen en los terrenos de la Hacienda San Jerónimo, la cual “formaba parte de un extenso territorio adjudicado a los frailes dominicos en el año 1550” (Estrada, 2002, p. 14). Durante el siglo XIX se establecieron numerosas molliendas de caña, sobresaliendo por la cantidad de producción el Ingenio de San Jerónimo, en el municipio de San Jerónimo, Baja Verapaz. Para el año 1625 existían numerosos trapiches en los poblados de Petapa y Amatitlán, los que, a decir de Tomas Gage, “abastecían de azúcar morena y panela a los habitantes de la capital de Guatemala” (Estrada, 2002, p. 15).

Cortés y Larraz refiere que los pueblos de Jocotán, Camotán y San Juan Ermita se han caracterizado, desde el siglo XVII, como excelentes productores de caña de azúcar. Sobre Chiquimula indica que ha sido productora de caña “no sólo en la vega que forma el río, sino también en las alturas de los montes, en que se ven siembras de caña” (Cortés y Larraz, 1958, p. 275).

Es importante mencionar la existencia de los trapiches, que consisten en piedras o en maquinaria de hierro a la que se le da vueltas mediante la acción de bueyes, consiguiendo así moler la caña y extraer su jugo (Sagastume, 2017). Esta manera de trabajar la caña ha tenido una presencia histórica y significativa en Chiquimula, como parte del desarrollo económico y cultural de la región, y ha desempeñado un papel importante desde la Época Colonial. Los trapiches continuaron siendo relevantes durante los siglos posteriores. Claudia Dary refiere que en cada hacienda llegaba a haber hasta tres de estos, la proliferación se hizo tanta que “para el año 1882 había 150 trapiches en la región de Jocotán y 121 en Quezaltepeque” (Dary, 1996, p. 55).



Figura 1.

Red de cocos, medida adquisitiva de la materia prima para la producción del dulce de conserva (2024).



Figura 2

Proceso de destope del coco, retiro de la corteza exterior de la fruta (2024).

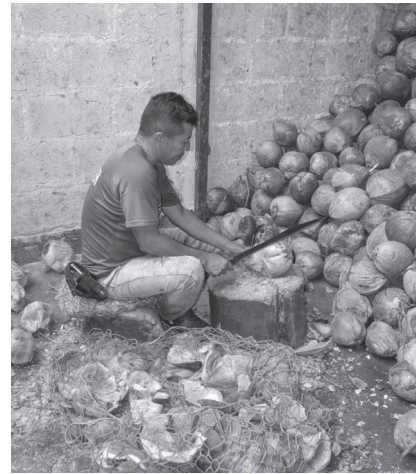


Figura 3.



Figura 4.

Cocos sin estopa, listos para continuar el proceso de exposición de la carnaza (2024).



Figura 5.

Eliminación de la corteza interna del coco, seguido del destope (2024).

El origen del coco y su dispersión por el mundo

El cocotero es una planta emblemática que se encuentra comúnmente en islas, playas y costas, donde prospera desde el nivel del mar hasta altitudes cercanas a los 250 msnm. Aunque el lugar exacto de origen del *Cocos nucifera* L. sigue siendo un tema de debate, diversos hallazgos de microfósiles, como frutos, tallos y restos de hojas, sugieren que sus ancestros provienen de las zonas costeras del sudeste asiático, particularmente entre Indonesia, Malasia, Filipinas y Melanesia (Islas, Tzec y Canto, 2023).

En cuanto a su dispersión mundial, existen varias teorías. La más antigua propone que el cocotero se dispersó de manera natural. Según esta hipótesis, los frutos caían de las palmas y, arrastrados por las corrientes oceánicas, llegaban a nuevas costas. Esta dispersión se habría facilitado gracias al tejido fibroso intermedio (mesocarpio) y la capa externa coriácea (exocarpio) del fruto, que lo mantenían impermeable y le permitían flotar sin absorber agua del mar. Además, el interior del coco y la semilla contienen gases atrapados que contribuyen a su flotabilidad (Harries y Clement, 2014).

Por otro lado, Manguin (2016) plantea una teoría alternativa que sugiere que la dispersión del coco fue en parte impulsada por las actividades humanas. Según esta visión, los pueblos de Oceanía y el sudeste asiático comenzaron a transportar cocos en sus expediciones marítimas y comerciales, como fuente de agua, alrededor de 1500 a.C. Estos frutos llegaron hasta el sur de India y Sri Lanka. Posteriormente, los indonesios los llevaron a la costa este de África, desde donde se dispersaron por la Península Arábiga. Las costumbres y tradiciones culturales vigentes en estas regiones, así como los vestigios fósiles

hallados, respaldan la presencia del cocotero en estas zonas desde tiempos remotos.

Finalmente, el comercio entre Filipinas, entonces colonia española, y la Nueva España (México) a través del Galeón de Manila, también jugó un papel crucial en la llegada del cocotero a América (Islas, Tzec y Canto, 2023).

Estos audaces marineros iban estableciendo esta importante especie en las islas con el fin de abastecerse de agua para sus largos viajes. Una vez que las poblaciones de cocotero se establecieron en dichos lugares, las diferentes actividades humanas (colonización, conquista, comercio, migración) terminaron por dispersar al cocotero por los trópicos del mundo. La presencia de agua y nutrientes en la semilla permite que esta se mantenga viable por un largo periodo de tiempo cuando se desplaza por el mar (hasta 3-4 meses flotando).

Cuando las semillas alcanzan las zonas bajas de las playas tropicales, tienen una elevada tasa de germinación y sobrevivencia (> 70 %) (Harries y Clement 2014), lo cual facilita su establecimiento en los lugares donde arriban. Las semillas que se dispersan por medio de las corrientes oceánicas colonizan las zonas más cercanas al mar, mientras que la dispersión de semillas que son establecidas en plantaciones alejadas del mar, o en zonas más altas del nivel del mar, generalmente son facilitadas por el hombre.

Desde que el hombre conoció los beneficios del cocotero como fuente de agua dulce, alimento, aceite y fibras, ha mantenido su uso hasta la actualidad, particularmente en las zonas costeras de los trópicos. Los usos más antiguos han sido la obtención del agua de coco y la extracción de aceite de coco, con fines de consumo humano, lo cual fue fundamental durante las largas travesías comerciales o de exploración de los navegantes.

Conforme el cocotero se dispersó y el hombre se estableció en las diferentes áreas tropicales, la asociación coco-hombre continuó, sigue siendo fuente de agua y de aceite, pero sus usos se ampliaron, y empezó a ser utilizado como material para la construcción de los nuevos hogares y la elaboración de diversos utensilios (Ahuja *et al.*, 2014). Asimismo, la cáscara se utilizó como fuente de fibra para la elaboración de cuerdas y sogas; el endocarpio, debido a su dureza, se pulió y utilizó en la elaboración de herramientas, así como para la combustión y la elaboración de adornos rústicos (Islas, Tzec y Canto, 2023).

La dulcería popular guatemalteca

Cada uno de los ejemplares de la dulcería guatemalteca expresa la fusión de las culturas prehispánicas y europea. Une el gusto hispano por los manjares azucarados al empleo y consumo de frutos nativos, de esta cuenta surgieron productos exquisitos que continúan deleitando el gusto de los guatemaltecos por los dulces tradicionales.

En Guatemala la dulcería surgió en la Época Colonial, a partir de 1524, con la invasión hispana, con lo cual se agregó la fuerte influencia tomada por los peninsulares a partir de la ocupación morisca de sus tierras (Villar, 2012). Lugares como la Antigua Guatemala, la Nueva Guatemala de la Asunción, Quetzaltenango, Cobán, Esquipulas, Amatitlán, San Martín Jilotepeque, Zacapa, son reconocidos por albergar una alta dulcería dentro de lo que a su gastronomía tradicional se refiere.

Es importante mencionar que para las culturas prehispánicas, el gusto por el sabor dulce en sus paladares no era ajeno, ya que se conoce que

las mieles silvestres eran las principales fuentes endulzantes de la época, por ejemplo la miel de las abejas conocida como doncellitas, aunque es probable que parte de su uso haya sido por sus múltiples propiedades medicinales (tratamiento bactericida, refuerzo de sistema inmunológico, alivio de la tos y descongestión de las vías respiratorias) (FLAAR Mesoamérica, 2021). Sin embargo, según la literatura, el chocolate endulzado la incorporaba (Villar, 2012).

Una vez adquirido el gusto por los sabores dulces de los postres caseros que se preparaban durante la Colonia, surge a partir del siglo XVI la producción artesanal de dulces, que desde entonces ha favorecido el desarrollo de un comercio que genera ingresos económicos para muchas familias. En el transcurso de los siglos sus productos han llegado a portar toda la tradición dulcera de la cocina nacional. Dulces que se exhiben de muchos colores e infinitos aromas que incitan a deleitarse con su sabrosura. En este mundo magníficamente azucarado reinan muchos ejemplares derivados del coco, como los bocadillos de coco, ya sea blancos o negros, cuando se emplea panela para cocinarlos, las cocadas «despeinadas», las bolitas de coco rallado y la cocada real, que no es más que una cremosa combinación de coco y leche (Guatelaria, 2023). También, por supuesto, esas deliciosas barras blancas aterciopeladas que nos invitan a saborear una deliciosa conserva de coco, un dulce tradicional de Chiquimula y que se comercializa en el hermoso municipio de Esquipulas.

Marco contextual

A continuación, se presenta la necesaria y pertinente información sobre el contexto geográfico en que se desarrolla la fabricación de conserva de coco.



Figura 6.

Descute del coco. Proceso en el que se retira una especie de cutícula que recubre la carnaza del coco (2024).



Figura 7.

La carnaza del coco se pica en pequeños trozos, previo a su molienda (2024).



Figura 8.

Perol de barro, utensilio culinario, empleado para la cocción del dulce de coco (2024).



Figura 9.

Paletas de madera de "palo de regador", empleadas en la cocción de la conserva de coco (2024).



Figura 10.

Cocción de la conserva de coco. Un proceso muy laborioso y de constante movimiento para lograr la integración del coco y el azúcar (2024).



Figura 11.

Doña Omitila Gallardo García, corroborando que el dulce esté de punto para retirarlo del perol (2024).



Figura 12.

Retiro de la conserva del perol e incorporación al molde de madera (2024).



Figura 13.

Trozo de conserva de coco, recién salida del perol y servida sobre una hoja de almendro, para degustación (2024).



Figura 15.

Proceso de apelmazado del dulce de coco sobre el molde de madera (2024).



Figura 14.



Figura 16.

Shusho Abajo, Chiquimula

Chiquimula es un departamento de Guatemala ubicado en la región oriental del país, conocido también como La Perla de Oriente. Su territorio se caracteriza por una rica diversidad cultural, recursos naturales abundantes y una fusión de tradiciones indígenas y mestizas. Geográficamente, limita al norte con Zacapa, al sur con Jutiapa, al este con Honduras y al oeste con Jalapa, siendo su ubicación estratégica, especialmente por su cercanía a la frontera hondureña (Móbil, 2017).

El clima de Chiquimula es predominantemente cálido y seco, especialmente en las zonas de menor altitud, mientras que en las áreas montañosas se disfruta de un clima más templado y fresco (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, 2021). El departamento está compuesto por 11 municipios, y la cabecera departamental es el municipio de Chiquimula. La población es diversa, integrada por comunidades de ascendencia mestiza e indígena, principalmente del grupo lingüístico maya ch'orti', además de una pequeña población afrodescendiente (Instituto Nacional de Estadística, 2019). La cultura ch'orti' tiene una presencia significativa en la región, y aunque el idioma se ha perdido en gran medida, se están realizando esfuerzos para su revitalización (Ministerio de Cultura y Deportes, 2021).

La economía de Chiquimula se basa principalmente en la agricultura, la ganadería, el comercio y el turismo. Entre los cultivos más importantes se encuentran el maíz, el frijol, el café, el tabaco y, en menor medida, las frutas tropicales. Debido a su ubicación fronteriza, el departamento es un centro comercial clave, especialmente en relación con el comercio con Honduras. En el ámbito turístico, Chiquimula es conocido por sus sitios arqueológicos,

zonas montañosas y destinos religiosos como la Basílica del Santo Cristo Crucificado de Esquipulas, una figura venerada a nivel centroamericano (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, 2021).

Chiquimula posee un rico patrimonio cultural, con tradiciones católicas profundamente arraigadas, entre las que destacan las celebraciones de la Semana Santa y las festividades en honor al Cristo Negro de Esquipulas. Las danzas y ceremonias tradicionales, particularmente en las comunidades ch'orti', también son elementos fundamentales de la identidad cultural local (Ministerio de Cultura y Deportes, 2021).

En términos educativos, aunque el departamento cuenta con infraestructura básica, enfrenta desafíos en el acceso a la educación en las zonas rurales, donde la cobertura es limitada (Instituto Nacional de Estadística, 2019). En cuanto a salud, la región dispone de centros de atención, pero el acceso sigue siendo restringido, especialmente en las áreas más alejadas (Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, 2020).

Al igual que muchas otras regiones de Guatemala, Chiquimula enfrenta desafíos sociales y económicos. La pobreza y el desempleo son problemas persistentes, y la migración, especialmente hacia la capital y hacia Estados Unidos, sigue siendo una alternativa para muchas familias. Además, la región enfrenta problemas ambientales como la deforestación y la sequía, lo que impacta negativamente en la agricultura y aumenta la vulnerabilidad económica y social (SEGEPLAN, 2021).

La cabecera del departamento está conformada por 21 aldeas y 7 zonas urbanas. En la zona 7 se ubica el barrio Shusho Abajo, absorbido por el área urbana de la ciudad. Se trata de un

área que sirve de conexión entre la cabecera y las aldeas Maraxcó, El Palmar, El Pinalito, entre otras. Un barrio que guarda historia y tradiciones y gente productiva. Cuenta con energía eléctrica y alumbrado público, abundante agua potable, Escuela de Atención Integral, Escuela Oficial de Párvulos, Escuela Oficial Rural Mixta Mario Morales Monroy, en jornada matutina, y un Colegio por Cooperativa con Orientación en Computación, este último funciona como colegio de educación primaria en jornada vespertina.

En cuanto a la economía de esta comunidad, destaca la agricultura, se cultiva manía, maíz, tomate, aguacate, chile pimiento y chiles picantes, también se da la ganadería vacuna y porcina. Es importante mencionar que en la localidad se ubica la industria de la conserva de coco. Este ejemplar de la dulcería tradicional guatemalteca posee demanda en el departamento, sobre todo en Esquipulas, además ha sido exportada por los lugareños a Estados Unidos. La conserva de coco que se produce en Shusho Abajo se reconoce por su calidad, frescura y sabor.

La conserva de coco del reconocido artesano Don Otoniel Menéndez Sandoval

Don Otoniel Menéndez Sandoval es un reconocido chiquimulteco que vive en Shusho Abajo, zona 7, en el casco urbano del departamento de Chiquimula. Nació un 13 de noviembre de 1949, se ha dedicado a la agricultura sembrando y cosechando manía, maicillo y maíz, también a la ganadería, aunque en poca cantidad. “Seguí la misma tradición de mi papá, con él trabajé mucho, con bueyes, arado, todo lo del campo” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024). Dentro de las múltiples actividades laborales que ha desempeñado,

cabe mencionar que desde hace 43 años se ha dedicado constantemente a la elaboración y comercialización de la conserva de coco, un tradicional y popular dulce guatemalteco que se destaca por su delicioso sabor, delicado color y textura. “Me siento bendecido, ha sido un éxito” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024).

Don Otoniel es miembro de la tercera generación de la familia Sandoval que se dedica a tan delicada labor, es importante mencionar que la práctica surgió en la línea materna.

Es una tradición que viene de San Jorge, Zacapa, de ahí llegó un señor a Shusho Abajo y ahí se consiguió a una mi tía abuela, María Teresa Sandoval, y ahí hicieron vida... Las hermanas de él venían a visitarlos, ellas ya podían hacer la conserva, pero el coco era molido en piedra, salía aquello entero. Después, cuando ya hubo molino lo machucaban algo con la mano de piedra y luego lo pasaban por el molino para que saliera más bonito, fino... ya cuando hubo motor. Hacían poquito para ir a vender a La Pilon «4^a. calle y 10 avenida, Chiquimula», ahí era la reunión de ventas, ya después iban a las ferias. (O Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024)

Los padres de Don Otoniel, Don Gerónimo Menéndez España y Doña Lucila Sandoval Gallardo, dieron continuidad a la labor artesanal del dulce, ahí fue como él aprendió:

Mi mamá fue quien dio continuidad a la conserva, mi papá le ayudaba también, iban a Jocotán, a Esquipulas para la Semana Santa y la feria de enero y en Chiquimula para la feria de agosto... y así para las ferias, en la época donde era terracería, cuando ya entró la ruta venía más gente, seguido. (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024)



Figura 17.

Marquetas de conserva de coco, listas para su traslado al punto de venta (2024).



Figura 18.

Representación de la manera en la que la conserva de coco es trasladada para ser ofrecida en el punto de venta (2024).



Figura 19.

Don Otoniel Menéndez, en su punto de venta de conserva de coco, coco y piña y coco con camote, sobre la Calle Real del municipio de Esquipulas (2024).



Figura 20.

Representación del producto que se vende al consumidor (2024).

Don Otoniel cuenta que en total son seis hermanos, pero solo él continuó con el legado de la producción y comercialización de la conserva de coco, “honestamente seguí con la tradición por la necesidad” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024), pero también por la demanda, ya que las personas de la comunidad y de las comunidades cercanas iban a las ferias y ya conocían sobre la producción de él, “venían a comprar, el trabajo es lo que vende” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024).

No se ha dedicado a entregar al por mayor, la producción que sale de su cocina, él mismo la promociona y vende, su hijo Axel Otoniel Menéndez Reyes ha sido su mano derecha para la venta del producto. Cuenta con una estrategia de venta infalible, da degustación a sus potenciales clientes. Su principal punto de venta se encuentra en la Calle Real de Esquipulas, frente a la Basílica del Cristo Negro. “Ha sido un éxito mi trabajo, por obra de Dios” (O. Menéndez, comunicación personal, 24 de junio del 2024).

En Esquipulas siempre hay demanda del preciado dulce, y es que es tan icónico de la localidad, que rara vez algún fiel visitante no se deleita con un trozo de conserva de coco, o compran para llevar como un recuerdo gastronómico de su estadía. Sin embargo, existe mayor demanda para el mes de enero, por las festividades dedicadas al Señor de Esquipulas, época en la que visitan muchos fieles católicos, también para las fiestas julias (se celebran actividades religiosas y culturales en honor al santo patrono Santiago Apóstol), los días sábados y domingos “es una bendición, ¡uff! nos atrasamos «no nos damos abasto», viene mucha gente de fe” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024). Actualmente solo vende en Esquipulas: “Aquí tengo mi clientela y me busca la gente, el

domingo vengo con mi hijo” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024).

Don Otoniel viaja en transporte público de Chiquimula a Esquipulas, cuenta que hace un tiempo se ubicaba en un lugar frente a la doble vía, y vendía toda la conserva, a la siguiente semana cuando llegaba, el lugar ya estaba ocupado por otra persona vendiendo conserva. “Pensaban que por posicionarse ahí iban a vender, me ponía en otro lugar... desde que vine caí bien, me daban otro lugarcito” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024). Y es que el producto de Don Otoniel siempre es fresco, y de un auténtico dulzor. “No se usa más preservante que el azúcar” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024).

Importante es mencionar que la conserva que Don Otoniel vende se ofrece en tres variedades. Coco, coco con piña y coco con camote, siendo la de puro coco la que tiene más demanda. Entre los agentes endulzantes y preservantes que se utilizan se menciona únicamente el azúcar blanca refinada, “la más blanca que se pueda” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024). No se utiliza ningún otro tipo de aditivo, “muchos usan benzoato de sodio, pero con los días hiede (agarra mal olor), antes le ponía colorante vegetal, pero cuando vino el Santo Papa Juan Pablo II, por recomendación de unos médicos dejamos de ponérselo a la conserva, porque nos dijeron que eso era veneno” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024). Como experiencia ante este relato, Don Otoniel cuenta que en verdad él cree que es una sustancia venenosa porque, como todo dulce, atrae mosquitos: “Caían los mosquitos muertos” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024).

Para la conserva de coco se utiliza coco, 5 o 6 piñas y la mitad de un botecito de esencia

de piña, para acentuar el sabor. La conserva de camote lleva piña y camote solamente. La base para todas las variedades es el coco molido. El producto se vende en presentación de marqueta, el peso no se sabe con exactitud, pero se estima es de cuatro onzas. Y es que la experiencia de Don Otoniel de más de 40 años ha provocado que visualmente tenga la medida justa para que todas las marquetas de conserva queden del mismo tamaño.

Hoy en día, Don Otoniel brinda trabajo a varias personas para poder sacar la producción de la conserva. Sin embargo, él es quien se encarga de partir las marquetas de conserva, cada vez que hay producción y durante las madrugadas, antes de partir a su punto de comercio. “No todos los días se trabaja la conserva, porque el producto que se vende es siempre fresco” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024), los días que comúnmente se trabaja son los días miércoles, jueves, viernes y sábado. El dulce se vende desde las 7:00 de la mañana y cerca de las 2:00 de la tarde ya se ha terminado (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024).

Detalles de la producción

Al llegar a la casa de Don Otoniel se observan grandes redes de cientos de cocos, personas trabajando en el destope (eliminación de la capa exterior, que es una cubierta dura y fibrosa, del fruto del coco) y otras en el descute (eliminación de la piel marrón que cubre la carnaza del coco) de la materia prima para la conserva: el coco. Se trata de un hogar pintoresco y característico del oriente de Guatemala, con un gran patio central, que le brinda frescura, amplios corredores, una cocina tradicional donde se puede observar un gran horno de leña, varios trébedes, grandes paletas de madera y enormes peroles de barro. Estos últimos son los utensilios culinarios que se emplean en la producción de las conservas.

La jornada laboral relacionada a la producción de las conservas inicia a las 5 de la mañana. Generalmente hay dos personas encargadas del destope de los cocos, se trabajan alrededor de 400 cocos por día. “El coco ahora está viniendo de la frontera de México, aquí ha estado escaso” (O. Menéndez, comunicación personal, 26 de junio del 2024). El proceso del destope del coco consiste en esa acción en la que, con un filoso machete corvo, se retira el exocarpo y mesocarpo que el coco tiene adheridos a la parte dura (endocarpo), o «hueso del coco». A esta acción se le conoce con el término popular de «destopar o deshuesar». Esta tarea la realizan dos personas en una jornada laboral de 6 horas, es decir, entre las 5 y 11 de la mañana.

En cuanto se tiene parte de la materia prima destopada y deshuesada, otras dos o tres personas se encargan de extraer el agua del coco y del proceso de «descutar», el cual consiste en retirar del coco una fina membrana que se encuentra adherida a la carnaza blanca del fruto. Selvin Osvaldo González García, junto a sus sobrinas, Michelle y Esmeralda González, se encargan de descutar y cortar la carnaza del coco en trocitos. Este proceso inicia a partir de las 7 de la mañana. El objetivo es que alrededor de las 10 de la mañana la carnaza del coco se lleve al molino para dar inicio al proceso de dulce.

Es importante mencionar que el agua de coco no se utiliza en la producción de la conserva, pero sí llegan a comprarla como bebida para refrescar el intenso calor que se percibe en la localidad. “Se vende por lo que la gente pida, el pichel se da a Q.10” (S. González, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

La conserva se cocina en unos grandes peroles de barro, con capacidad de un quintal, utensilios culinarios que se adquieren en la aldea Sunzapote, Zacapa. Doña Omitila Gallardo García, conocida cariñosamente

como Doña Tila, es quien ha tenido a su cargo el control del cocimiento de la conserva, “es quien le conoce el punto al dulce” (S. González, comunicación personal, 27 de junio del 2024). Ella es originaria de Maraxcó, una aldea del municipio de Chiquimula.

Tengo más de 40 años de estar trabajando, inicié haciendo pan de yemas, entregaba en La Democracia, «Pilona La Democracia», también hacía pan de maíz, pero ahora solo la conserva de coco hago. Los muchachos traen el coco del molino, viene ya la masita, se lavan lo peroles para tenerlos listos. Yo les mido el azúcar. (O. Gallardo, comunicación personal, 27 de junio del 2024)

El conocimiento artesanal y el toque de dulzor que caracteriza a la conserva de coco que se produce en la cocina de Don Otoniel Menéndez, en gran parte es labor de Doña Tila, aunque cabe mencionar que por muchos años fue Don Otoniel quien daba el toque y el punto al dulce. “Cualquiera puede menear el dulce, yo sé darle el punto pero ahora ya no lo hago, Doña Tila aprendió y es ella la encargada” (O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Se usan 4 libras de azúcar para una docena de cocos grandes, y si el coco es mediano se lleva 1 libra por docena, yo tanteo en el baño que viene, si viene tumbado son 23 medidas que son 2 libras de azúcar por medida. Es decir que se necesitan alrededor de 46 libras de azúcar para un baño de coco molido. Así lo voy calculando para que siempre que se haga conserva, el sabor sea igual y no cambie. (O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024)

En cuanto al empleo del azúcar, Doña Tila refiere que cada vez que se hace conserva se sacan dos cocimientos, es decir dos apastes de dulce. Esos dos cocimientos utilizan menos de un quintal de azúcar, “de los dos cocimientos todavía nos sobran 15 libras de azúcar, no se

usa mucha azúcar, entonces el sabor del dulce es más especial” (O. Gallardo, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

La cantidad máxima que se usa de azúcar son 46 libras, para la cocción de 14 docenas de coco (168 unidades). “Según como venga el baño yo pongo 16, 17, 18 libras de azúcar. Se le pone más fruta que azúcar y eso es lo que agradece la gente. Aquí vienen a comprar para mandar a familiares a los Estados Unidos, a El Salvador, a Honduras” (O. Gallardo, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

En cuanto al cocimiento de la conserva, se requieren alrededor de 4 horas de exposición al fuego y movimiento constante, este proceso lo realizan los muchachos que llegan a trabajar en el destope, deshuesado, descute y partida de coco en pedazos pequeños. También llevan y regresan el coco del molino. Doña Tila se mantiene en constante monitoreo de la cocción hasta que la conserva haya alcanzado su punto. La masa del coco se vierte en peroles de barro y se mueve con grandes paletas de madera “de palo de regador [el “palo de regador” o “palo de riego” se refiere a la madera que se utiliza para hacer el mango de un regador. La madera que se utiliza para este propósito suele ser ligera para facilitar su manejo, pero también debe ser resistente para soportar el uso y la humedad], son especiales porque esa madera no pesa” (O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

¡A simple vista, la conserva de coco es blanca pura! El punto del dulce se conoce, “es el sarro, eso morroñosito que corre hasta la orilla de la paleta, si no llega hasta el borde, no sirve, no está de punto” (O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024). Para describir el punto óptimo de cocción del dulce, hay que ser un conocedor de la técnica. Sin embargo, al empujar con facilidad la conserva que queda en la paleta de regador hasta su borde se emite

un sonido muy característico. Para este fin se emplea una espátula pequeña de madera de pino, que con el tiempo hay que renovar porque se van desgastando (O. Gallardo, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Cuando la conserva ya dio punto, se sirve sobre unos moldes de madera de pino. Dichos moldes miden aproximadamente 3 metros de largo, por unos 30 centímetros de ancho, los cuales colocan sobre unos burros de metal para que tengan soporte. Sobre este molde se colocan unos lienzos de nailon, posteriormente se sirve el dulce, por porciones con la ayuda de un recipiente plástico. La conserva se va apelmazando con espátulas de madera. Una vez lleno el molde se almacena y se resguarda el resto del día y toda la noche.

Una vez finalizada la cocción de la conserva, se lavan los peroles para que queden listos para el día siguiente. Sin embargo, a la siguiente jornada, antes de servir el coco molido, se vuelven a lavar (O. Gallardo, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

A la mañana siguiente, a partir de las 5 am, Don Otoniel se encarga de cortar las maquetas de conserva “él ya tiene la medida en mente” (O. Gallardo, comunicación personal, 27 de junio del 2024). No cuentan con un registro exacto del peso de la maqueta de conserva, pero se calcula que son alrededor de 2.5 libras, esta medida se ofrece en venta a Q.80.00. Sin embargo, de esa medida de conserva se pueden sacar porciones más pequeñas. “La medida se saca al cálculo, y de esa se sacan aproximadamente 3 y 4 pedazos que tienen un valor de Q.25.00” (O. Gallardo, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

La producción de conserva en la cocina de Don Otoniel es de tres variedades, el procedimiento de elaboración es el mismo. La base para las

distintas presentaciones de conserva es el coco. Además de puro coco, también se preparan las mezclas de coco con piña y coco con camote.

Para la conserva de coco con piña se usan 6 a 8 piñas por 8 docenas de coco y para la conserva de camotes se requieren de 50 libras del tubérculo por 5 docenas de coco. Cada variedad de conserva tiene su propio molde para servirla, resguardarla y partirla en marquetas. Esta conserva no incorpora ningún aditivo, el único conservante es el azúcar blanca, se mantiene en buenas condiciones alrededor de 15 días, si se deja a temperatura ambiente, ya pasado ese tiempo empiezan a salirle manchitas. (O. Gallardo y O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024)

En cuanto a la inversión para la producción de conserva, Don Otoniel refiere que en un día de producción se invierten Q.312 en coco (cada coco tiene un costo actual de Q.2.00). Sin embargo, ya pelado sale a Q.3.50. En el quintal de azúcar se invierten Q.400.00. Se pagan Q.15.00 en la molienda del coco, más la comida (desayuno y almuerzo) de los trabajadores. “El molde saca una ganancia de Q.170.00 a Q.200.00... aunque sea un bocadito le queda a uno, también se gasta en pasaje” (O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

“¡Llévela, pruébela, cómala... viera qué sacrificio!”

“Amor y trabajo duro, así ha sido mi forma” (O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024). Para la comercialización de la conserva, se traslada a Esquipulas, saliendo de Chiquimula a las 4:30 y posicionándose en su lugar de venta a las 7:00, en las cercanías de la Calle Real, frente a la Basílica del Santo Cristo Crucificado de Esquipulas (O. Menéndez, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Comentario final

El legado de los endulzantes en Mesoamérica resalta la capacidad de adaptación y reinención de sus pueblos, combinando elementos indígenas y coloniales en una sinfonía cultural que sigue vigente. Hoy en día, este patrimonio sigue siendo clave en la identidad y la riqueza culinaria de la región, recordándonos que los sabores dulces, más que simples gustos, son portadores de historia y tradición.

La dulcería tradicional guatemalteca, como expresión cultural, refleja la rica fusión de influencias prehispánicas y europeas. En este contexto, la producción de dulces como la conserva de coco, originaria del barrio Shusho Abajo en Chiquimula, destaca como un ejemplo emblemático. Este dulce tradicional combina ingredientes y técnicas heredadas de ambas culturas, posicionándose como un producto de alta calidad que no solo satisface el mercado local, especialmente en Esquipulas, sino que también alcanza mercados internacionales como Estados Unidos.

La relevancia de la conserva de coco no solo radica en su valor cultural, sino también en su impacto económico, siendo una fuente importante de ingresos para los productores de la región. Este caso pone en evidencia cómo tradiciones culinarias y emprendimientos locales pueden contribuir al fortalecimiento de la identidad cultural y al desarrollo económico, incluso frente a desafíos sociales y económicos. La dulcería guatemalteca, y en particular la de Chiquimula, sigue deleitando a generaciones y exportando su riqueza cultural al mundo.

El legado de Don Otoniel Menéndez Sandoval trasciende más allá de la producción de conserva de coco; es un reflejo vivo de la tradición, el esfuerzo y la identidad cultural guatemalteca. Su dedicación a este dulce

artesanal no solo preserva una práctica heredada por generaciones, sino que también encarna el valor del trabajo duro y el amor por la comunidad.

A lo largo de más de cuatro décadas, Don Otoniel ha demostrado que el éxito no solo radica en la calidad del producto, sino en el compromiso con la autenticidad y el respeto por las raíces. Su enfoque artesanal, la constancia en mantener estándares elevados y la transmisión de saberes a las nuevas generaciones, aseguran que este dulce icónico continúe deleitando paladares y enriqueciendo la cultura culinaria de Guatemala.

En un mundo donde la industrialización y los productos masivos dominan, historias como la de Don Otoniel son un recordatorio de que las tradiciones locales, cuando se cultivan con amor y dedicación, pueden florecer y convertirse en símbolos duraderos de orgullo y herencia cultural. Sin duda, su conserva de coco es más que un simple dulce; es un vínculo entre el pasado, el presente y el futuro.

Referencias

- Ahuja S., Ahuja S. y Ahuja U. (2014). Coconut history, uses and folklore. *Asian Agri-History*, 18, 221-248
- Charles, F.; Pérez, E. (2006). *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*. Ediciones Rialp S.A.
- Cortés, P. (1958). *Descripción geográfico-moral de la Diócesis de Goathemala. Tomo 1*. Biblioteca Goathemala, Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala. Tipografía Nacional.
- Dary, C. (1996). Ladinos y su caracterización. Bases socioeconómicas de la región oriental durante la colonia. *Tradiciones de Guatemala (CEFOL)*, 46, 45-68
- Fuentes y Guzmán, F. (2012). Recordación Florida. Discurso, historia y demostración natural,

material, militar y política del Reyno de Guatemala Tomo I. Ciudad de Guatemala: Editorial Universitaria (USAC).

FLAAR Mesoamérica. (02 de junio de 2021). *Miel de abejas doncella y tamagas de Don Goyo, en la entrada a Parque Yaxha*. FLAAR. Miel de abejas doncella y tamagas de Don Goyo, en la entrada a Parque Yaxha (youtube.com)

Guatelaria. (27 de abril de 2023). *El coco es una fruta muy común en nuestras costas; sin embargo, es interesante saber que es en este lugar donde se encuentra por primera vez*. Guatelaria. www.facebook.com/Guaelaria

Harries H. and Clement C. (2014). Long distance dispersal of the coconut palm by migration within the coral atoll ecosystem. *Annals of Botany*, 113, 565-570.

Instituto Nacional de Estadística. (2019). *Caracterización estadística: Departamento de Chiquimula*. INE Guatemala.

Islas, I., Tzec, M. y Canto, B. (2023). El cocotero, un antiguo acompañante del hombre en los mares tropicales. *Desde el Herbario CICY*, 15, 118-122. http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/

Manguin P. (2016). Austronesian shipping in the Indian Ocean: from outrigger boats to trading ships. In: Campbell G. Eds. *Early exchange between Africa and the wider Indian Ocean world. Palgrave series in Indian Ocean World studies*, pp. 51-57. Palgrave Macmillan, Champ. https://doi.org/10.1007/978-3-319-33822-4_3

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. (2021). *Informe sobre el desarrollo agrícola en el oriente de Guatemala*. MAGA Guatemala.

Ministerio de Cultura y Deportes. (2015). *Cultura ch'orti': raíces y tradiciones*. Dirección General de Desarrollo Cultural y Fortalecimiento de las Culturas del MCD Guatemala.

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (2020). *Informe de situación de salud en Chiquimula*. MSPAS Guatemala.

Móbil, C. (2017). *Geografía de Guatemala: aspectos físicos y humanos*. Universidad Rafael Landívar.

Olalla, L. (2008) *La caña de azúcar, un viaje, una historia, un recuerdo*. Dialnet-LaCanaDeAzucar-6162023%20(7).pdf

Sam Colop, L. (2012). *Popol Wuj* (edición popular). Primera edición. Ciudad de Guatemala: Editorial Universitaria (USAC).

Sagastume, E. (2017). *La molienda de Don Nicolás. La Tradición Popular (CEFOL)*, 221, 31-40.

SEGEPLAN (2021) Resumen ejecutivo Chiquimula. *Informe general de la República*. Guatemala. Gobierno de la República. <https://portal.segeplan.gob.gt/segeplan/wp-content/uploads/2022/08/Resumen-Ejecutivo-CHIQUMULA-2021.pdf#:~:text=Flagelos%20como%20la%20pobreza%2C%20desnutrici%C3%B3n%20cr%C3%B3nica%2C%20narcotr%C3%A1fico%2C,pueden%20aportar%20para%20dichas%20soluciones%2C%20por%20eso.>

Villar, L. (2012) *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Editorial Universitaria de la USAC.

Butifarras chiquimultecas, tradición, técnica e identidad ...un sabor que cuenta tradiciones

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

Los embutidos tienen una historia milenaria como método de conservación de carnes mediante salazón, curado y ahumado. Su origen se remonta a Egipto y se desarrolló en Europa, especialmente en España, desde donde llegó a América durante la colonización. En Guatemala, y específicamente en el departamento de Chiquimula, esta tradición se fusionó con ingredientes y conocimientos locales, dando lugar a las butifarras chiquimultecas.

Este estudio tuvo como propósito preservar este elemento popular de la gastronomía guatemalteca. A través de entrevistas directas y observación participante, se documentó el proceso artesanal de producción de las butifarras, incluyendo la lista de ingredientes, la preparación de la proteína y las técnicas manuales empleadas para darles forma y cocer este delicioso producto.

Una de sus principales portadoras es doña Ely Díaz, cocinera tradicional originaria del Barrio El Carmen, Chiquimula, quien desde 1984 ha elaborado butifarras empíricamente y transmite este conocimiento a su hija. Su receta incorpora carne magra de cerdo, anís, ron, sal y tripa natural de res, y presenta detalles únicos como perforar las piezas con palillo durante la cocción para mejorar su textura y sabor.

Las butifarras se consumen en contextos festivos como bodas, cumpleaños, navidades y ferias patronales. Son parte del patrimonio cultural inmaterial local, asociado a saberes

colectivos, identidad territorial y propiedad intelectual tradicional.

Más que alimento, estas butifarras representan una expresión viva de la identidad chiquimulteca, y su documentación busca contribuir a su preservación y visibilización para futuras generaciones.

Palabras clave: Butifarras, Chiquimula, comida festiva, cultura, gastronomía y patrimonio gastronómico.

Abstract

Sausages have a millennia-old history as a method for preserving meat through salting, curing, and smoking. Their origin dates back to ancient Egypt and later developed in Europe, particularly in Spain, from where the practice was introduced to the Americas during colonization. In Guatemala—specifically in the department of Chiquimula—this tradition merged with local ingredients and knowledge, giving rise to the Chiquimultecan butifarras.

The purpose of this study was to preserve this popular element of Guatemalan gastronomy. Through direct interviews and participant observation, the artisanal production process of butifarras was documented, including a list of ingredients, the preparation of the protein, and the manual techniques used to shape and cook this flavorful food product.

One of its main bearers is Doña Ely Díaz, a traditional cook from the El Carmen neighborhood of Chiquimula, who has been making butifarras empirically since 1984 and

now transmits this knowledge to her daughter. Her recipe features lean pork, anise, rum, salt, and natural beef casing, and includes distinctive practices such as perforating the pieces with a toothpick during cooking to enhance texture and flavor.

Butifarras are commonly served during festive occasions such as weddings, birthdays, Christmas celebrations, and patron saint festivals. They are part of the region's intangible cultural heritage, closely linked to collective knowledge, territorial identity, and traditional intellectual property.

More than just food, these butifarras represent a living expression of Chiquimultecan identity, and their documentation seeks to support their preservation and recognition for future generations.

Keywords: Chiquimula, culture, festive food, gastronomic heritage, gastronomy and sausages.

Introducción

La gastronomía es una de las manifestaciones de la riqueza cultural guatemalteca, la cual parte de la fusión entre la civilización indígena y la influencia española a partir de 1524. Como parte de la herencia hispana dentro de la culinaria, se puede mencionar la variedad de productos cárnicos y, en este caso en específico, a la butifarra, que tiene sus orígenes en España. Su nombre se deriva del término botifarra, que hace referencia a corte de mangas y se manufactura a partir de la carne de cerdo. Se trata de un producto muy estimado en diferentes partes de América, en donde cada país cuenta con sus propias recetas y maneras de prepararla. Para el caso de Guatemala, resulta ser que es en oriente en donde se preparan y son afamadas por servirse como botanas para distintos festejos populares, lo que

les confiere esa connotación de tradicional, «es una boquita tradicional en Chiquimula».

Este estudio tiene como objetivo preservar y poner en valor un aperitivo tradicional, cuyo proceso de elaboración artesanal sigue siendo un pilar de la cultura gastronómica de la región. A través de entrevistas directas y observación participante, se busca entender cómo este alimento de origen cárnico y herencia netamente española se mantiene vigente y contribuye a la conservación de la gastronomía local. Más allá de ser un embutido que cumple una función en específico o complementa un plato de comida, la butifarra es una manifestación cultural que enriquece la gastronomía del país, preservando técnicas y sabores hispanos heredados y que son representativos de la gastronomía del departamento de Chiquimula.

La gastronomía como contexto cultural

La gastronomía forma una parte esencial de cómo el ser humano se comprende a sí mismo. Su capacidad para reunir a las personas le otorga una función vital, pudiendo considerarse como el pilar central de la vida, un eje que organiza y da sentido. Aunque la comida es un reflejo de la historia, geografía y política de una nación, va mucho más allá, convirtiéndose en un auténtico espejo de su cultura.

Cada cultura posee formas únicas de cocinar y de comer, ya que la comida y la cultura están profundamente entrelazadas. Ambas revelan la esencia de las personas y su modo de relacionarse. Cada plato cuenta una historia sobre su origen y su proceso de preparación. La gastronomía encierra tradiciones, creencias y prácticas propias de una región, un grupo étnico, una religión o una comunidad intercultural. La cultura también abarca convicciones sobre la forma en que se deben

preparar o utilizar ciertos alimentos, o puede simbolizar la identidad y valores de un grupo en particular. Además de representar a una región, la gastronomía puede evocar un pasado colonial, como ocurre con la fusión entre las tradiciones alimentarias prehispánicas y europeas.

La alimentación se puede entender como un lenguaje que posee dimensiones sociales y simbólicas. Tanto la comida como la práctica culinaria son fundamentales para entender la estructura, la ideología y las tradiciones de las sociedades a lo largo de la historia. El antropólogo Roberto Da Matta establece una distinción entre lo que se clasifica como alimento y lo que se considera comida:

La comida va más allá de ser simplemente un alimento; representa un estilo de vida y una forma de nutrirse. La manera en que comemos no solo determina lo que consumimos, sino también quiénes somos como comensales. Para transformar un ingrediente en un plato, es fundamental no solo el conocimiento crítico, sino también la forma en que se elabora el alimento. (Espetix, 2004, s.p.)

En 1996, durante el lanzamiento del proyecto de Turismo Cultural en América Latina y el Caribe por parte de la UNESCO, se reconocieron las recetas culinarias como un patrimonio cultural, tan significativo como un monumento. Además, destaca que cualquier política cultural bien diseñada debe considerar el acto de comer como una tradición y un acto creativo, mucho más que un simple hecho relacionado con la alimentación (Morales, 2011).

El 27 de noviembre de 2007, el Ministerio de Cultura y Deportes de Guatemala reconoció la gastronomía y el arte culinario como parte integral de la cultura guatemalteca y, en cumplimiento de la ley, se comprometió

a proteger, defender e investigar estas tradiciones. En este contexto, se declaró patrimonio cultural intangible de la nación a varias comidas guatemaltecas que incorporan tanto ingredientes autóctonos como técnicas y conocimientos culinarios ancestrales necesarios para su elaboración. Hasta la fecha, ocho platillos guatemaltecos han recibido este reconocimiento. Sin embargo, esto no implica que sean los únicos que merezcan un homenaje al sabor y al valor de la cocina nacional; su rescate es fundamental para transmitir estas tradiciones de generación en generación, asegurando que permanezcan vivas en la memoria colectiva y se aprecie la creatividad de la población guatemalteca.

Los alimentos culturales y las prácticas alimentarias tradicionales establecen una conexión profunda con la comunidad. Unen a las personas con su historia, promueven la socialización en el presente y generan recuerdos para el futuro. Por lo tanto, poseen un gran potencial para fortalecer la identidad.

Origen de la herencia hispana en la cocina guatemalteca

En el año 1524 extraños personajes llegaron al territorio nacional invadiéndolo militarmente. El territorio que antes se conocía como Mesoamérica fue invadido en el año 1524 por tropas españolas, quienes traían lo conveniente para satisfacer su tradición culinaria para una larga travesía. Además de verduras, legumbres, condimentos y frutos, cargaban con ganado bovino, ovino, caprino, porcino y aves de corral. La incorporación de nuevos comestibles y procedimientos alteraban el orden culinario mesoamericano, en los puntos de contacto entre las culturas originarias y la europea empezó a ajustarse la cocina local (Villar, 2012).

A partir de la conquista se agregaron a la cocina nuevos ingredientes como los distintos tipos de

carnes de los animales provenientes de Europa. Fue precisamente por esa fusión por lo que la gastronomía guatemalteca es considerada hoy en día una de las más ricas a nivel mundial, extendiéndose su influencia a muchas partes del mundo.

Juan Antonio Durán González sostiene que es crucial desafiar el paradigma lineal que plantea que la influencia europea en la alimentación de los pueblos originarios fue únicamente impuesta. Según sus palabras, junto a Pedro de Alvarado llegaron aproximadamente 288 españoles y cerca de 9,000 tlaxcaltecas y mexicas, en contraste con una población local de alrededor de dos millones de habitantes. Además, señala que territorios como Petén, Escuintla y Las Verapaces no fueron conquistados hasta casi un siglo después, alrededor de 1697 (J. Durán; D. Molina, comunicación personal, 12 de enero y 7 de marzo de 2024).

A pesar de ello, las comunidades adoptaron con rapidez una diversidad de animales y cultivos en su dieta. Esto indica que la apropiación de estos elementos se dio más por afinidad y elección que por imposición. Según Durán, “lo que se dio fue un intercambio muy rico” de productos alimenticios (J. Durán, comunicación personal, 12 de enero del 2024).

El trigo fue uno de los cultivos más significativos para los españoles y el primero en prosperar exitosamente en América. A este le siguieron otros cereales como la cebada, el centeno y la avena. Asimismo, las frutas introducidas por los europeos, muchas de ellas provenientes de Asia y África, se adaptaron favorablemente, destacando los cítricos como el limón dulce, el limón agrio, los pomelos, las naranjas y las limas. También se trajeron frutos secos, como las avellanas y las almendras (Sagastume, 2024).

Espicias y hierbas aromáticas de origen español, árabe y asiático fueron adoptadas con rapidez, entre ellas el anís, azafrán, albahaca, cilantro, canela, clavo, jengibre, mejorana, mostaza, orégano, diversas pimentas y romero (Sagastume, 2024).

Por otro lado, los condimentos prehispánicos como la vainilla, el tomate, el aguacate, la variedad de chiles, el achiote, el cacao y el pataxte se integraron y aún forman parte fundamental de la cocina guatemalteca, siendo esenciales en muchas recetas tradicionales.

La introducción de ganado europeo respondía más a hábitos alimenticios que a una necesidad por falta de proteínas en la dieta prehispánica. Cerdos, gallinas, ovejas, cabras, vacas y caballos llegaron junto con los españoles y sus provisiones alimenticias (Sagastume, 2024).

Otro aporte significativo de la gastronomía europea fue la incorporación de utensilios culinarios y nuevas técnicas de cocción. Desde el principio de la conquista, la preparación de los alimentos estuvo mayormente a cargo de las mujeres indígenas, quienes cocinaban para los españoles. Aunque con el tiempo llegaron mujeres españolas, la costumbre de tener servicio doméstico mantuvo este esquema prácticamente sin cambios (Sagastume, 2024).

En cuanto a utensilios, los recipientes de metal, comunes en Europa, eran escasos y costosos, por lo que se adoptaron los utensilios de barro, que fueron evolucionando con la introducción del vidriado y nuevos diseños. Herramientas prehispánicas como la piedra de moler y el comal siguen siendo de uso tradicional hasta hoy, mientras que utensilios europeos, como el molinillo, batidores y jarras de madera, se incorporaron principalmente para la preparación del chocolate (Sagastume, 2024).

El aceite de oliva fue uno de los ingredientes más utilizados para freír, superando el uso de mantequilla o manteca, mientras que el vinagre también se integró como un componente esencial en diversas preparaciones. Las técnicas de cocción europeas, como asar y hornear, complementaron las ya existentes. Entre las recetas guatemaltecas con marcada influencia colonial destacan el fiambre, el bacalao a la vizcaína, las carnes guisadas, el arroz con leche, las carnitas de cerdo y los embutidos artesanales como la butifarra, la morcilla y los chorizos, entre otros (Sagastume, 2024).

Embutidos, un legado hispano

La utilización de la sal como método de conservación de alimentos dio origen a los embutidos. Estos productos alimenticios se mencionan desde el año 3000 a.C. durante el reinado egipcio de Simer, donde ya se comercializaban carnes y pescados sazonados. En esa época, la sal era un bien costoso y escaso, ya que los egipcios la extraían de los desiertos y los judíos del Mar Rojo (Jamón Prive, s.f.).

Si se retrocede aún más en el tiempo, se encuentra que los humanos cortaban la carne en tiras delgadas y las dejaban secar al sol para preservarlas. En otras ocasiones, la carne se pulverizaba y se mezclaba con grasa. Con el descubrimiento del fuego, las técnicas de conservación de la carne se ampliaron, aprovechando la cocción y el ahumado (Jamón Prive, s.f.).

En épocas más recientes, como en el siglo XV, los animales eran criados en las afueras de las ciudades, sacrificados y desmembrados, y sus partes se vendían en carnicerías. Sin embargo, el proceso era diferente para el cerdo, que se criaba en aldeas, se sacrificaba en las calles y las familias se dedicaban a la elaboración de embutidos, una tradición que aún perdura en algunos pueblos de España. En Guatemala,

también es común que los comerciantes que crían y sacrifican cerdos elaboren embutidos como morcilla, longanizas, chorizos y butifarras.

Es evidente que el origen de los embutidos se remonta a tiempos muy antiguos. Un ejemplo adicional se encuentra en la *Odisea*, de Homero, escrita en el siglo VIII a.C., donde se menciona el consumo de morcilla, que consistía en una tripa rellena de sangre y grasa asada al fuego. A lo largo de la historia culinaria, los embutidos han evolucionado, adaptándose a las necesidades de cada época. Hoy en día, existen avances tecnológicos en su producción, aunque las técnicas artesanales siguen siendo relevantes.

Un embutido es una preparación que se elabora a partir de carnes molidas, que pueden haber pasado por un proceso de curación o no, y que probablemente incluir despojos comestibles y grasa de cerdo, así como productos vegetales, condimentos y especias (Muñoz, 2012). Todos estos ingredientes se introducen en una tripa, ya sea natural o artificial. Los embutidos pueden clasificarse como frescos, adobados, ahumados, curados o en salazón, entre otros.

Para la elaboración de embutidos, hay ciertas características que deben cumplirse, según Jamón Prive (s.f.):

1. Cadena de frío: las carnes deben mantenerse en una adecuada cadena de frío para garantizar su consistencia y permitir cortes limpios. La carne de cerdo es la más apreciada por su sabor y textura, debiendo ser magra y firme.
2. Grasa: es un componente esencial en los embutidos; su ausencia puede resultar en un producto duro y sin jugosidad. La grasa puede infiltrarse en la carne o añadirse en forma de tocino o manteca, mejorando la calidad sensorial y organoléptica del producto.

3. Agua: contribuye a la mezcla y ayuda a controlar el calentamiento durante la fabricación, evitando la desnaturalización de las proteínas. El contenido de humedad permitido es del 30-45 %.
4. Azúcar: se utiliza para dar sabor y enmascarar el gusto de la sal, además de potenciar la acción de los agentes de salazón.
5. Féculas o almidones: mejoran la consistencia de la mezcla y actúan como agentes espesantes y estabilizadores.
6. Sal: es el principal saborizante que realza los sabores de las carnes y actúa como conservante, protegiendo contra microorganismos.
7. Condimentos y especias: se añaden para dar aroma y sabor, además de aportar propiedades antioxidantes. Los más comunes son la pimienta, el tomillo, el romero y el ajo.

La tripa natural se utiliza en embutidos tradicionales y de producción media, proveniente de diversas partes del aparato digestivo de animales como bovinos, óvidos y suidos. Este tipo de tripa es elaborada en industrias autorizadas que cumplen con los procesos sanitarios necesarios. Tras sacrificar al animal, se retira el aparato digestivo, se lavan las tripas y se almacenan con conservantes (Jamón Prive, s.f.).

En cambio, la tripa artificial se produce en industrias registradas a partir de tejidos animales o materiales derivados de celulosa. Se utiliza en productos de gran manufactura, donde la resistencia y flexibilidad son cruciales (Jamón Prive, s.f.). Las tripas artificiales pueden ser:

1. De colágeno: la más similar a la natural, permite que los embutidos se curen y conserven adecuadamente. Debe retirarse antes de consumir el producto.
2. Fibrosa de material celulósico: más resistente, se utiliza para embutidos a alta presión.
3. De poliamida: impermeable y termorretráctil, adecuada para embutidos a gran presión y velocidad.

Los embutidos españoles, caracterizados por sus procesos de curado, fermentación y especiado, han influenciado la producción cárnica en diversas regiones, incluida Guatemala. Un ejemplo de esta influencia es la butifarra que se produce y consume en Chiquimula, un embutido fresco elaborado a partir de carne de cerdo condimentada con especias locales, que guarda similitudes con la butifarra catalana en términos de composición y técnicas de embutido. Aunque su formulación y perfil organoléptico han evolucionado para adaptarse a los ingredientes y preferencias locales, la butifarra guatemalteca mantiene principios fundamentales de la charcutería española, evidenciando la transferencia de conocimientos gastronómicos y tecnológicos desde la Península Ibérica hacia América Latina.

Marco contextual

Chiquimula, conocida como la Perla de Oriente, es un departamento situado en la región oriental de Guatemala, caracterizado por un clima cálido y suelos fértiles que favorecen el desarrollo de la agricultura y la ganadería. Su ubicación estratégica en la frontera con Honduras ha propiciado un constante intercambio cultural y comercial, lo que ha influido en sus costumbres y tradiciones, incluidas las expresiones gastronómicas (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, 2021).



Figura 1.

Ingredientes y utensilios utilizados para la elaboración de butifarras.

Carne de cerdo, anís, sal, ron, otros condimentos y tripa natural de res. También se muestra un embudo de cañamo para empitar las butifarras (2024).



Figura 2.

Ely Díaz realizando la incorporación de todos los ingredientes necesarios para la producción de butifarras y su homogenización de sabores (2024).



Figura 3.

Tripa natural de res, representación de la manera en que se compra en el mercado popular (2024).



Figura 4.

Proceso de hidratación de la tripa de res para facilitar su manejo (2024).

La cocina chiquimulteca se distingue por su fuerte identidad regional, sustentada en el uso de ingredientes autóctonos y en la transmisión intergeneracional de recetas tradicionales. En este contexto, los embutidos, particularmente las butifarras, ocupan un lugar relevante en la alimentación local. Estos productos reflejan la influencia de la charcutería española, la cual ha sido adaptada con especias e ingredientes propios de la región, otorgándoles un sabor distintivo.

El departamento de Chiquimula posee un vasto patrimonio cultural, con manifestaciones religiosas profundamente arraigadas, entre las que destacan las celebraciones de la Semana Santa y las festividades en honor al Cristo Negro de Esquipulas. Asimismo, las danzas y ceremonias tradicionales, especialmente en las comunidades ch'orti', constituyen elementos fundamentales de la identidad cultural local (Ministerio de Cultura y Deportes, 2021).

En el ámbito educativo, aunque Chiquimula dispone de infraestructura básica, enfrenta desafíos relacionados con la cobertura y el acceso a la educación en las zonas rurales, donde las oportunidades son limitadas (Instituto Nacional de Estadística, 2019). En términos de salud, si bien la región cuenta con centros de atención médica, el acceso a los servicios sigue siendo restringido, especialmente en áreas alejadas (Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, 2020).

Al igual que otras regiones de Guatemala, Chiquimula enfrenta retos sociales y económicos significativos. La pobreza y el desempleo son problemáticas persistentes, lo que ha impulsado la migración, tanto hacia la capital del país como hacia Estados Unidos, en busca de mejores oportunidades. Además, la región enfrenta desafíos ambientales como la deforestación y la sequía, factores que afectan negativamente la producción agrícola

y agravan la vulnerabilidad socioeconómica de la población.

Por otro lado, Chiquimula alberga diversas industrias vinculadas a la gastronomía. El departamento es reconocido por su producción agrícola, destacándose el cultivo de café, maíz y frijol. Su cultura festiva concede un papel central a la gastronomía, con ferias y celebraciones locales en las que se exhiben y degustan platillos emblemáticos. Entre ellos, las butifarras han evolucionado de ser un producto casero a convertirse en un ícono de la cocina regional.

En este contexto, las butifarras chiquimultecas trascienden su función alimentaria para consolidarse como un símbolo de identidad cultural y tradición culinaria en el oriente de Guatemala.

Las tradicionales butifarras chiquimultecas

A continuación, se presentan algunos testimonios útiles para la investigación.

Ely Jeannette Díaz Moscoso es una maestra de educación primaria jubilada, pero también se ha destacado por su fascinación por la cocina. Desde el año 2007 se ha dedicado a la elaboración de los tradicionales tamales colorados, variando la incorporación de las proteínas entre cerdo, pollo y res, además también se destaca por la preparación de molletes, un postre tradicional del oriente de Guatemala.

Es la receta de mi abuelita, Estela Paiz Brenes de Guerra, me he hecho de bastante clientela a raíz de los molletes, los hacía todos los viernes, pero ahora que me quedé sin ayuda solo preparo bajo previo aviso. Ya son 15 años de dedicarme a esto. (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio del 2024)

Sin embargo, el tema en cuestión que atañe este artículo académico es la elaboración artesanal de las butifarras. Se contó con la colaboración y experiencia de doña Ely debido a su gusto por el sabor de este producto desde su adolescencia.

Yo tenía una vecina, cuya mamá, todos los 24 y 31 de diciembre, hacía butifarras, a mí me regalaba porque sabía que me gustaban, me daba solo a probar porque eran unas dos o tres las que me daban. Las hacían tan deliciosas que le pedí la receta, yo le decía «mirá Sarita, pregúntale a tu mamá como las hace». (E. Cruz, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Doña Ely comenta que ese suceso aconteció cuando ella tenía alrededor de 12 o 13 años: “Yo, ya le ayudaba a mi mamá en la cocina y me animaba a replicar la receta de las butifarras, tres veces la pedí, pero la receta nunca me la dieron” (E. Cruz, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Lo anterior relata un suceso muy característico de las cocineras tradicionales, ya que atesoran con mucho recelo las recetas familiares, aunque hoy en día ya se ve desde otra perspectiva, la de la propiedad intelectual, que sin duda no es ajena a la cocina tradicional de cualquier parte del mundo.

Dentro de los límites y requisitos que marca la normativa de propiedad intelectual y patentes, prácticamente cualquier idea que tenga una persona en relación con la producción de un comestible, es susceptible de ser protegida mediante una patente, para evitar que cualquier otro se aproveche de esta idea y se dedique a su explotación comercial, además, los horizontes de la gastronomía se han ampliado en los últimos años.

No se trata únicamente de los productos que se consumen, su elaboración y la forma de incorporarlos al patrón alimentario, sino que se

trata también de las tecnologías, los procesos científicos y productivos que rodean a la industria gastronómica (Fábregas, 2021).

Al cabo de los años, cuando doña Ely ya se desempeñaba como maestra en la Escuela Oficial Urbana de Niñas Florencia Méndez, coincidió con una compañera maestra.

Y como uno de mujer siempre saca el tema de la cocina, resultó contando que sabía hacer las tradicionales butifarras. Ella se llama Betty Palma, el fin es que con ella nos reunimos varias compañeras para hacer la receta, cada quien llevó una libra de carne y ella tenía el resto de ingredientes. Aprendí y disfruté de la práctica, se me grabó tanto la receta que no tuve necesidad de anotarla... yo no soy muy meticulosa en el sentido de anotar receta, sino que le voy dando la sazón a mi gusto, probando. (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio del 2024)

Doña Ely comenta que el fiambre que ella prepara, que por cierto es una comida más contemporánea para el oriente de Guatemala, “antes no se hacía, es algo más novedoso para la región” (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio del 2024). Ella siempre hace las butifarras que le incorpora, con la receta de Betty Palma, la cual aprendió hace 20 años, aunque cabe mencionar que con el tiempo le ha dado su propia sazón.

La razón por la que las butifarras resultan ser tan tradicionales en Chiquimula es porque se preparan y consumen en distintas festividades y actividades sociales como las fiestas de fin de año y las celebraciones de bodas, quince años, cumpleaños y demás eventos sociales. “Se preparan de tamaño pequeños y por eso funcionan muy bien como una boquita (botana), porque solo se les coloca un palillo y se sirven al centro de la mesa” (S. Sagastume, comunicación personal, 27 de junio del 2024).



Figura 5.

Llenado de la tripa de res con la preparación de las butifarras (2024).



Figura 6.

Proceso de empitado de la tripa, para darle forma redonda a las butifarras. Forma característica del producto y que facilita su consumo como una opción de botana (2024).



Figura 7.

Proceso de empitado de la tripa, para darle forma redonda a las butifarras. Forma característica del producto y que facilita su consumo como una opción de botana (2024).



Figura 8.

Perforación de cada butifarra para evitar que entre aire al momento de la cocción (2024).

Elaboración de las butifarras

Hacer butifarras no es nada complicado, pero sí requiere tiempo, más la parte del proceso de rellenar la tripa y «empitarla», es decir, realizar el amarre que le dará esa forma redondeada a cada butifarra. A diferencia de lo que dicta la tecnología de alimentos para elaborar embutidos, en la producción de butifarras chiquimultecas la fuente de proteína corresponde a un corte magro, es decir que su contenido graso sea mínimo, es por esta razón que el corte que se utiliza es la posta de cerdo.

Los ingredientes necesarios para elaborar butifarras son los siguientes:

- Carne de cerdo molida (magra), puede ser posta.
- Anís del que se usa para los cólicos de los niños. Por sus propiedades digestivas y antiinflamatorias.
- Ron blanco.
- Tripa de res.
- Sal al gusto.
- Cañaño o hilo de cocina.
- Agua para someter a cocción.

En cuanto al procedimiento, es relativamente sencillo, el anís debe procesarse para que no sea desagradable al paladar encontrar alguna virutilla muy entera al momento de consumir el producto. Para este procedimiento generalmente se utiliza la licuadora o algún otro molino eléctrico. Sin embargo, habrá quienes logran fusionar tanto el anís con el ron, incorporando algún licor anisado (S. Sagastume, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

La carne de cerdo se condimenta con sal, anís y ron. “También se le puede agregar algún otro tipo de saborizante como el consomé, yo utilizo de pollo porque es con lo que cuento en casa

para cocinar” (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Una vez la proteína esté sazonada, se procede a hidratar la tripa de la res, esta fue la utilizada en este caso.

Se consigue ya limpia en el mercado, yo uso una tripa natural de res que no es más que el intestino de la res ya tratada y lista para ser utilizada en la fabricación de embutidos, lo que hay que hacer es hidratarla únicamente, me han dicho que hay sintéticas también pero nunca las he utilizado. (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Las tripas pueden ser naturales y artificiales. Las naturales son las procedentes de los intestinos delgado y grueso de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y equina y los esófagos y vejigas de bovino y porcino. Las artificiales pueden ser de celulosa, colágeno (comestible o no) o de plástico (Jiménez y Carballo, 1989).

Según la literatura, independientemente del tipo de tripa que se utilice, esta debe lavarse antes de su llenado, con el objetivo de retirar la sal y evitar que esta forme una costra en la superficie del producto. Para este proceso se requiere únicamente de agua, sin embargo, en la industria también suelen emplearse algunas soluciones acuosas con ácido láctico, con bajo pH, lo que contribuye a que se abran los poros de la tripa haciéndola más permeable. Esto favorece la desecación del embutido en los productos curados y la hace más elástica para adaptarse a la superficie del producto (Jiménez y Carballo, 1989).

La masa cárnica se embute en tripas, utilizando un instrumento semejante a un embudo de aluminio. Además de determinar el tamaño y la forma del producto, se condicionan aspectos tecnológicos y el desarrollo de determinados procesos fisicoquímicos que tienen lugar en estos productos, por lo que propiedades

como uniformidad de llenado, resistencia a la contracción o expansión, permeabilidad, entre otros, son muy importantes.

Se debe evitar la presencia de aire, tanto el ya existente en la masa como el que se pudiera generar durante el llenado de las tripas, por ejemplo, al realizarse esta con presión insuficiente. El aire da lugar a la formación de cavidades que pueden provocar en el producto decoloraciones o aparición de coloraciones anormales, enmohecimiento y demás. También se debe evitar durante el embutido que la masa entre en contacto con agua o con zonas húmedas que favorecían también la aparición de coloraciones anormales y/o crecimiento de microorganismos contaminantes (Jiménez y Carballo, 1989).

Una vez se ha introducido toda la materia cárnica dentro de la tripa, se debe realizar un pequeño orificio a cada lado de la butifarra, para lo cual se utiliza un palillo de dientes. Técnicamente podría explicarse este paso como el hecho de evitar que el embutido almacene alguna porción de aire que en un futuro provoque algún tipo de contaminación. Sin embargo, para doña Ely, y con base en su experiencia, la intención de este paso es acentuar el sabor de la butifarra. “Una vez que hice butifarras, se me olvidó hacer esos orificios a las butifarras y la diferencia que yo percibí fue que quedaron sin sabor” (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio del 2024).

Seguidamente, las butifarras se someten a un proceso de cocción. Doña Ely comenta que mientras está “empitando la tripa para darle forma a la butifarra” (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio de 2024), pone agua a hervir y en ella va introduciendo las secciones de butifarras que ya están listas para su cocción. “Cuando ya se ha terminado de preparar todas las butifarras, se da un tiempo de ebullición de 30 minutos” (E. Díaz, comunicación personal, 27 de junio de 2024).

Algunos embutidos, como es el caso de las butifarras, son sometidos a procesos de cocción. Este paso tiene por finalidad impartir al embutido una consistencia firme debido a la coagulación de las proteínas y a la deshidratación parcial del producto, fijar su color por desnaturalización de la mioglobina dando lugar a la formación del nitrosilhemocromo¹ y prolongar su vida útil debido a la pasteurización o esterilización que supone. La cocción se realiza, dependiendo del tipo de embutido, a temperaturas comprendidas entre 75-80° C, durante periodos de tiempo variables (10 a 120 minutos) y con humedades relativas altas (98-100 por 100) (Jiménez y Carballo, 1989).

Por último, cabe mencionar que el sabor que predomina al degustarse una exquisita butifarra es la presencia del anís, lo que la distingue entre los demás embutidos preparados y conocidos dentro de las múltiples variedades de embutidos que en Guatemala se producen.

Comentario final

A lo largo de la historia, la producción de embutidos ha sido una técnica clave para la conservación y transformación de la carne, evolucionando desde métodos rudimentarios hasta procesos industriales avanzados. Desde las primeras civilizaciones, donde la sal y el secado al sol permitían preservar los alimentos, hasta las técnicas de ahumado y curado que se perfeccionaron con el tiempo, los embutidos

1 Es un compuesto químico que se forma durante el proceso de curado y cocción de productos cárnicos, especialmente embutidos. Se trata de un complejo entre la mioglobina (proteína que da color a la carne), el óxido nítrico (proveniente del nitrito usado en la curación) y el hierro, que le confiere al embutido su color rosado o rojo característico y más estable.

En términos simples, el nitrosilhemocromo es responsable del color atractivo y duradero en carnes curadas como jamones y salchichas.

Este pigmento se forma cuando el nitrito reacciona con la mioglobina y se estabiliza tras la cocción, evitando que la carne se torne gris o marrón (Pearson, A. M., & Gillett, T. A., 1996).

han sido una parte esencial de la gastronomía mundial. Su presencia en textos antiguos como la *Odissea* de Homero evidencia su arraigo en la alimentación de diversas culturas.

El desarrollo de los embutidos ha estado estrechamente ligado al conocimiento y uso de ingredientes clave, como la grasa, la sal y los condimentos, que no solo aportan sabor, sino que también cumplen funciones de conservación y textura. Asimismo, la evolución de los tipos de tripas, tanto naturales como artificiales, ha permitido mejorar la calidad y producción de estos productos, adaptándolos a las necesidades del mercado.

En Guatemala, la tradición de los embutidos mantiene una fuerte influencia española, reflejada en productos como la butifarra de Chiquimula, que, aunque adaptada a los ingredientes y preferencias locales, conserva los principios fundamentales de la charcutería ibérica. Esta transferencia de conocimientos gastronómicos y tecnológicos demuestra cómo la evolución de los embutidos ha sido un proceso dinámico, moldeado por factores históricos, culturales y tecnológicos.

Un ejemplo destacado es Ely Jeannette Díaz Moscoso, a quien su interés por la cocina la llevó también a la producción artesanal de butifarras, un producto con gran arraigo en la región de Chiquimula.

El proceso de elaboración de las butifarras chiquimultecas combina tradición, técnica y sabor. La elección de ingredientes, el método artesanal de producción y la historia detrás de su preparación reflejan la riqueza gastronómica de la región. Además, el anís como ingrediente distintivo otorga un sabor único que diferencia a estas butifarras de otros embutidos en Guatemala. La pasión de doña Ely por la cocina y su dedicación a preservar estas recetas tradicionales demuestran cómo la gastronomía

se convierte en un legado cultural que se transmite de generación en generación, creando un vínculo de identidad regional.

Referencias

- Espetix, E. (2004). *Patrimonio alimentario y turismo, una relación singular*. Autor.
- Fábregas, A. (15 de agosto del 2021) *Los derechos de propiedad intelectual en la industria gastronómica*. Lestlaw. <https://letslaw.es/propiedad-intelectual-industria-gastronomica/>
- Instituto Nacional de Estadística. (2019). *Caracterización estadística: Departamento de Chiquimula*. INE Guatemala.
- Jamón Prive (s.f.) *Embutidos: origen, composición y clasificación*. Jamón Prive. <https://www.jamonprive.com/embutidos-origen-composicion-y-clasificacion>
- Jiménez, F. y Carballo, J. (1989) *Principios básicos de elaboración de embutidos*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación. (2021). *Informe sobre el desarrollo agrícola en el oriente de Guatemala*. MAGA Guatemala.
- Ministerio de Cultura y Deportes. (2015). *Cultura ch'orti': Raíces y tradiciones*. MCD Guatemala.
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. (2020). *Informe de situación de salud en Chiquimula*. MSPAS Guatemala.
- Morales, E. (2011). Sabores de antaño en la dieta actual. *Revista académica ECO*, 6, 63-69.
- Muñoz, R. (2012) *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Larousse.
- Pearson, A. M., & Gillett, T. A. (1996). *Processed Meats* (3rd ed.). Springer Science & Business Media.
- Sagastume, E. (2024). La piloyada antigüeña. *La Tradición Popular (CECEG)*, 297.
- Villar, L. (2012) *La cocina popular guatemalteca. Mitos, hechos y anécdotas*. Editorial Universitaria de la USAC.

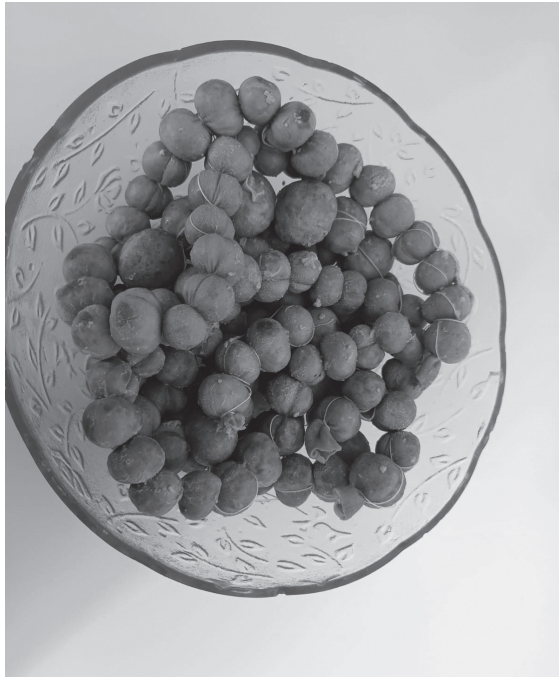


Figura 9.
Presentación de las butifarras previo a su cocción (2024).



Figura 10.
Cocción de las butifarras en agua hirviendo (2024).



Figura 11.
Butifarras cocinadas (2024).



Figura 12.
Butifarras servidas, se elimina la tripa y queda la butifarra con su característica forma esférica (2024).

Esta publicación fue impresa en los talleres gráficos de
Serviprensa, S.A. en el mes de octubre de 2025.
La edición consta de 150 ejemplares
en papel bond 80 gramos.



Directorio

Rector

Walter Ramiro Mazariegos Biolis

Secretario General

Luis Fernando Cerdón Lucero

Directora General de Investigación

Alice Patricia Burgos Paniagua

Director del Centro de Estudios de las Culturas en Guatemala

Juan Pablo González de León

Investigadores titulares

Aracely Esquivel Vásquez

Deyvid Paul Molina

Artemis Torres Valenzuela

Aníbal Dionisio Chajón Flores

Abraham Israel Solórzano Vega

Byron Fernando García Astorga

Investigadores interinos

Xochitl Anaité Castro Ramos

Erick Fernando García Alvarado

Ericka Anel Sagastume García

Diseño y diagramación de interiores

Suheidy Felipe

Revisión de textos

Jaime Bran

Fotografías de Portada

Cultura gastronómica de Chiquimula

Ericka Anel Sagastume García

Avenida La Reforma 0-09, Zona 10

Teléfono: 23319171

Web: <http://ceceg.usac.edu.gt/>

Facebook: <https://www.facebook.com/ceceg.usac/>