

Manjares tradicionales de San Martín Jilotepeque, Guatemala

Dora Maritza García Patzán
Comenius University in Bratislava
maritzagarcia1990@hotmail.com

La comida es un elemento muy importante para conocer a las sociedades, en cualquier parte del mundo, reflejo de su producción, costumbres y tradiciones alimentarias. No podemos negar que al viajar a cualquier lugar nos interesamos en conocer los platos tradicionales, su forma de preparación, elementos culturales y por supuesto, su sabor. En el caso de Mesoamérica, existen ingredientes comunes y característicos, como el maíz, cuya domesticación se remonta alrededor de 9000 años a.C., que se plasmó en varios elementos de las culturas antiguas y que continúa hasta la actualidad. Es así, como nos ubicaremos en el Altiplano central de Guatemala, en un pueblo maya kaqchikel ubicado entre las montañas, llamado San Martín Jilotepeque, que significa “cerro de maíz tierno” en náhuatl, donde precisamente la base de la alimentación es el maíz. Dentro de los principales platillos de Jilotepeque, se pueden mencionar el subanik y el pulique, este último plato el más arraigado en mi familia destinado a las principales fiestas y celebraciones. Entorno a la preparación de estos platos, se mantiene una línea de tradiciones que se han transmitido y transformado generacionalmente. No es solo la preparación de comida, es todo un acontecimiento profundo que une a la familia, especialmente a las mujeres que son las encargadas de cocinar con sus utensilios y vasijas específicos. Cada elemento tiene un significado especial y los momentos para cada procedimiento, desde que se buscan los ingredientes, hasta el momento en el que se sirve y se come en diferentes contextos. Esta es una aproximación etnográfica, de los conocimientos propios familiares de la preparación de dos platillos importantes dentro de la comunidad, especialmente del pul'ik.

Palabras clave: Kaqchikel, pul'ik, sub'anik, tradición, alimentación.



Existen muchos platillos entre los mayas actuales del Altiplano Central de Guatemala que han sido preparados y enseñados por sus ancestros, adquiriendo un valor también sentimental y espiritual que trasciende la necesidad básica de alimentación. Desde el cultivo, cosecha hasta el momento de su preparación, están cargados de vivencias, recuerdos y hechos trascendentales de la vida. En este sentido, la comida adquiere un carácter cultural, económico, social y religioso. El cultivo de la milpa, el frijol y otros productos, se realiza dentro del núcleo familiar, una labor que realizan principalmente los hombres. Otro aspecto importante de estos policultivos es su aporte a la ecología, ya que se evita el impacto de los grandes monocultivos que erosionan y desgastan la tierra.

El objetivo de este artículo es presentar dos platos importantes desde una perspectiva familiar y personal dentro de la comunidad maya kaqchikel. Existen elementos importantes que han trascendido todo este contexto y son una forma de resistencia desde la colonización. Algunos elementos se han mantenido y otros se han integrado a la preparación de estos alimentos.

Las Tradiciones Culinarias Mayas

En una ocasión me preguntaron: “¿Qué es lo que más extrañas de Guatemala, fuera de la familia y amigos?”; sin dudar un minuto, respondí: “¡la comida!”. Este tipo de contexto, que sin darnos cuenta se reproduce alrededor del mundo, afirma la importancia de las tradiciones alimentarias para el ser humano. Los alimentos con los que un individuo crece son verdaderos manjares tanto al nivel familiar como al colectivo. A lo largo de la historia y por el estudio de las culturas del mundo, algunos alimentos llegaron a considerarse la comida de los dioses mismos, parte de su mitología y una referencia de la identidad popular muy importante. Un ejemplo importante para nuestra área de estudio es el conocido Popol Vuh, que inicia con la narración de la creación del ser humano utilizando el maíz, un ingrediente importante y emblemático para Mesoamérica (Terán y Rasmussen 2009; Vela 2011:72-77; Villar 2013). Hasta hoy, la tortilla de maíz queda como base alimentaria importante.

Y moliendo entonces las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, hizo Ixmucané nueve bebidas, y de este alimento provinieron la fuerza y la gordura y con él crearon los músculos y el vigor del hombre. Esto hicieron los Progenitores, Tepeu y Gucumatz, así llamados.

A continuación entraron en pláticas acerca de la creación y la formación de nuestra primera madre y padre. De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres, los cuatro hombres que fueron creados (Recinos 1993:104).

En este mismo escrito, aparecen varias escenas, por ejemplo: cuando la abuela les llevó el almuerzo a sus nietos a la milpa donde trabajaban, una costumbre que se mantiene; cuando en la mítica Tulán reciben el “cuenco de la comida” (Christenson 2012:377). Además, se mencionan otros alimentos como las pepitas de chilacayote, chile, frijol, pataxte y cacao (Colop 1999; Vela 2010:14-90). Precisamente, las referencias de estos ingredientes nativos precolombinos se han transmitido de generación en generación y representan una tradición muy profunda.

En antropología, existen muchas definiciones por *tradición*. La más sencilla la describe como un conjunto de elementos culturales que se conserva en el tiempo, en situaciones de cambio, que se transmite, se piensa y se protege con la intención de que no se pierda (Graburn 2001:6). También puede ser una construcción analítica o un esfuerzo vivo y activo con el objetivo de preservar los elementos culturales, como muestra Eugenia Shanklin (1981), estos puntos de vista no siempre son complementarios. En el caso concreto de las tradiciones culinarias de Guatemala, se han agregado ciertos ingredientes después de la colonia. Justo en este punto Claude Lévi-Strauss (1966:233-234), habló de dos tipos de sociedad—la “caliente”, que es consciente del cambio y su papel irreversible en la historia y la “fría”, que busca regenerar cíclicamente el pasado. Este tema es bastante amplio y son términos importantes para abordar la continuidad de la tradición en San Martín Jilotepeque, y también los cambios que ha sufrido a través del tiempo, que responden a un contexto histórico, político y social. Para este tema, es importante mencionar teorías que se relacionan con la naturaleza social de las preferencias y gustos alimentarios (Mintz 1985) y con el “sentido social del gusto” (Bourdieu 1984), donde la estratificación social también se relaciona con el consumo de alimentos, de lo que se considera “delicioso y alta cocina” y lo que no. Debido a la ausencia de más estudios acerca de la comida de San Martín Jilotepeque, opté por llenar este vacío con un enfoque menos teórico y hasta cierto punto personal.



La marginación de la comida maya se da desde la época colonial, donde “la comida de los indios” se mantuvo al margen de la sociedad (Villar 2013), sin embargo, en la historia reciente algunas recetas fueron retomadas. Incluso ahora se pueden encontrar en ciertos restaurantes de lujo especializados, hecho que también refleja la ideología de patriotismo instaurado por la política del siglo XIX, desde la independencia criolla de Guatemala (Martínez 2015).

Si nos adentramos al área maya, en cortas distancias, podríamos identificar elementos comunes, pero también costumbres alimentarias que cambian, de acuerdo a dos aspectos importantes: el medio ambiente (condiciones climáticas, etc.), y los recursos con los que se cuentan en cada zona (Villar 2013: 209-230). Por tanto, al probar un platillo característico de un lugar, observamos los rasgos ecológicos, históricos, culturales y de identidad de un grupo.

El maíz es un elemento común en la gastronomía de Mesoamérica, y está presente en diferentes fuentes de estudio: textos indígenas, iconografía, en evidencias arqueológicas e históricas. Está presente como base de la alimentación e ingrediente principal de muchos platos ancestrales. En las crónicas coloniales, aparecen diversas menciones sobre esta base alimentaria, Diego de Landa (1993:43) menciona que el maíz es su comida principal y lo usan como comida y también como bebida.

La investigación arqueológica también ha presentado evidencias de la dieta ancestral basada en el maíz, frijol, chile y calabazas (García y Castillo 2015:815; Gutiérrez 1989; Götz 2014: 167; Rodríguez 2019: 871-883; Stuart 2016; Stuart et al. 2005; Tedlock 1992; Venegas 2018), esta base alimenticia no cambió mucho después de la invasión. Dentro de los Mayas kaqchikeles del siglo XVII y XVIII, los recados (un tipo de salsa espesa) a base de tomate mezclado con varios tipos de chiles, era parte de su comida principal, mezcla que sobrevivió a través del tiempo (Hill 2001:82), y que se presentará en las recetas del *pul' ik* y el *sub'anik*. Hoy en día, en la plaza central del pueblo de San Martín, precisamente se venden tortillas con frijol, acompañadas con alguna salsa y chile,



Figura 1. Vista actual del pueblo de San Martín Jilotepeque (foto: Dora García).

además de los deliciosos chuchitos (un tipo de tamal pequeño envuelto en tusa con la hoja del maíz ya seco). Dentro de mis recuerdos, no puedo olvidar que en la casa de mis abuelos o tíos, estos elementos siempre eran parte importante de la alimentación. Especialmente cuando llegas de visita, de trabajar o de algún viaje y tienes mucha hambre, nada es mejor y más reconfortante que unas deliciosas tortillas recién hechas en el comal acompañadas con una salsa de tomate y chile (la mezcla favorita de mi abuelo). Además, los frijoles cocidos en olla de barro, cuyo sabor es muy especial y único. Esto es una evidencia de las tradiciones culinarias que se transmiten dentro de los núcleos familiares, pero que no son inmutables, ya que están sujetos a influencias exteriores.

La cocina, según Villar Anleu (2013:209), “es el complejo cultural que aglutina saberes populares, artes culinarias, recursos materiales necesarios a la preparación de la comida, elaboraciones culinarias, los comportamientos colectivos que giran alrededor del hecho alimentario y los simbolismos de que se provee a los comestibles, a comidas y bebidas”.

Siguiendo estos conceptos, nos adentraremos a la cocina de San Martín Jilotepeque y sus manjares tradicionales, que son poco conocidos pero importantes para la historia del pueblo maya kaqchikel. En particular, nos enfocaremos sobre dos platos cuyo nombre, debido a la colonización se castellanizaron. Estos platos son el *pul'ik*, que es llamado pulique y el *sub'anik*, llamado subanik; el segundo más conocido que el primero, ya que se puede encontrar en algunos restaurantes que ofrecen comida tradicional guatemalteca. La pérdida del conocimiento sobre la comida de los pueblos originarios tiene raíces coloniales: “con los descendientes de los criollos de aquella época y la permanencia de los procesos de ladinización, esa negación ha desembocado en descaradas formas de exclusión llegando a calificarla de “comida de indios”, y en el mejor de los casos de

“comida típica”, eufemismo que no borra el otro peyorativo sentido” (Villar 2013:215). Sin embargo, para los pueblos originarios el maíz, la base y acompañante principal de varios de estos platos, es el sustento principal que da la vida y la fuerza según la enseñanza de los abuelos, algo de lo que no hemos sido despojados del todo.

San Martín Jilotepeque

El pueblo de San Martín Jilotepeque está ubicado en las Tierras Altas Centrales de Guatemala, ubicado entre las montañas del departamento de Chimaltenango, a 75 km de la ciudad capital y a 18 km de la cabecera departamental. El pueblo está conformado por 12 aldeas principales. Anteriormente a la colonia, San Martín Jilotepeque fue parte del área oriental del territorio kaqchikel; pertenecía a una de las cuatro parcialidades de este pueblo, la denominada *akajal*, emparentada con los Chajomá (Cabezas 2008:158; Esquit 2018), que al parecer permanecieron autónomos en su propio territorio antes de la colonización (Cojti Ren 2020:26). Según Hill (1998:230), el actual municipio de San Martín solo representa una parte occidental del territorio Chajomá.

Antes de la conquista, los habitantes de San Martín Jilotepeque vivieron en una gran ciudad en el periodo Posclásico Tardío, nombrado como Mixco Viejo e identificado como de origen pocomam, un error de Fuentes y Guzmán (Fuentes y Guzmán 1882; Carmack 1979). Sin embargo, después se corrigió el error, diciendo que perteneció originalmente a los Chajomá (un grupo dentro de los kaqchikeles), que se trasladaron, según el título, a Chwa pec queca cabol Nimá Abaj (Cabezas 2008), donde se encontraban al llegar los españoles y antes de la reducción de indios en el pueblo actual al que llamaron San Martín Jilotepeque (Figura 1).

Chwa Nima Ab'äj, nombre corregido por Guillermo Paz Cárcamo (2004), es un sitio



Figura 2. Sitio arqueológico *Chwa Nima Ab'äj* (foto: Dora García).



Figura 3. Iglesia de San Martín de Tours (foto: Dora García).

estratégicamente ubicado en una meseta rodeada de grandes montañas y barrancos, y los ríos Motagua y Pixcayá, que les permitió el control de varios recursos naturales, por ello las tierras son muy fértiles para cualquier cultivo (Figura 2). Robinson (1998) piensa que el río Pixcayá era una frontera que dividía al grupo asentado en San Martín Jilotepeque en el lado oeste y con los del este. Este río tiene dos brazos, uno de ellos es el Pixcayá, que pasa justo por el sitio mencionado por Ximénez (1999:185), una de las últimas ciudades en caer durante la invasión española (Paz 2004). En 1898 Karl Sapper publica el primer plano del sitio y posteriormente Henri Lehmann realiza las primeras excavaciones en 1954 (Lehmann 1968).

San Martín Jilotepeque también es famoso por su fuente de obsidiana de “Pachay”, que significa lugar de chayes, nombre con el que se identifica este material hasta hoy (obsidiana=chay). Un lugar con vestigios arqueológicos que han sido reportados en varios estudios de la región (Braswell 1996; Braswell and Robinson 1992; Braswell and Briggs Braswell 1993).

Luego de la colonización, las tierras comunales fueron expropiadas y otorgadas a nuevos propietarios que sembraron caña de azúcar para hacer panela y alcohol (Cabezas 2008:156). A partir de la nueva distribución de la tierra, surgieron algunos problemas territoriales, por ejemplo, en Santo Domingo Xenacoj en 1689. Ante esta situación se escribieron varios títulos de tierras, uno de ellos conocido como “Título de Xilotepeque”, escrito en 1555 en kaqchikel y traducido al español con la ayuda de los frailes dominicos (Cabezas 2008:158; Hill 1998, 2001). Este documento en realidad respondía a las ordenanzas de las autoridades coloniales, que habían definido la tenencia y límites de las tierras, de acuerdo a la conformación de los “pueblos de indios”.

La orden dominica fue la encargada de la reducción de los indios en este pueblo, nombrando como santo patrón a “San Martín de Tours” (Figura 3). Los dominicos adoptaron el nombre

Jilotepeque del náhuatl Xilotepeque, con *xilotl*, cuyo significado es “mazorca de maíz tierno o elote” y *tepetl* que significa “cerro”; traduciéndose como “cerro de maíz tierno o cerro de elotes”. Finalmente el nombre quedó como San Martín Jilotepeque, que responde al nombre del título de Xilotepeque, escrito ya en la colonia. Sin embargo, según Carmak (1979:139), la palabra equivalente en kaqchikel era *och'al* “elote”, *och'* significa “jilote” una forma de elote que empieza a dar sus primeros granos (Patal 2013:295). También en el Título de Jilotepeque se menciona la palabra *chioch'al* (derivada de *och'al*), que significa “lugar de elotes”, nombre que según Carmak (1979:139) se preserva en un lugar llamado Panochal ubicado al oeste de San Martín.

Las tierras de climas más templados fueron seleccionadas por los Dominicanos, quienes acompañaban a los colonizadores en la cristianización de los conquistados. La historia señala 1543 como la fecha de fundación del municipio (Gall 1979:420), aunque existe otra referencia que fue en el año 1545 (Solórzano 2013:96).

En toda la historia del municipio, la agricultura, especialmente del maíz, ha sido parte importante del sostenimiento de las familias. También se cultivan otros productos como el frijol y la calabaza, que en conjunto con el maíz, son tres productos importantes que conforman la base de la economía maya. Representa la continuidad de las prácticas del trabajo la tierra y su manejo sostenible, incluso desde la colonia (Hill 2001). Después de la colonia se introdujeron los cultivos de café y caña de azúcar, negocio que fue controlado por los ladinos en su mayoría, aunque en la actualidad se produce mucho más. La mayoría de las familias, en los siglos XIX y XX, tenían que viajar en la temporada de cosecha del café a las fincas de los ladinos, ya que eran la mano de obra barata (García y Armira 2011; Solórzano 2013). Otra actividad productiva introducida fue la crianza del ganado, para proveer de carne a la región (Solórzano 2012:89); este hecho cambió las costumbres alimentarias, ya que en la actualidad en los platillos originarios se incluye también la carne de vaca. Después, durante la Reforma Agraria de 1950, se expropiaron varias fincas a través del comité Agrario Departamental, con cambios que beneficiaron a los pobladores en la propiedad de la tierra; sin embargo, esta iniciativa quedó truncada con la contrarrevolución (Solórzano 2013:107-134).

San Martín Jilotepeque alcanzó su nivel de municipio de Chimaltenango en el año 1825. Su historia más reciente, la que vivió mi propio abuelo, Ramón Patzán, estuvo marcada por el genocidio indígena en la guerra interna a partir de 1979 (principalmente por los gobiernos de Romeo Lucas García y de Efraín Ríos Montt; García y Armira 2011), donde muchos se desplazaron a otras zonas para salvar sus vidas. San Martín sufrió una gran campaña de “desarrollo”, donde el racismo fue un arma clave, para continuar con el proceso de colonización, para que la población perdiera su propia identidad como pueblo kaqchikel, empezando por el idioma (Solórzano 2013). Bajo la palabra “desarrollo” se inducía, según el pensamiento criollo, a abandonar todo aquello que se consideró “no civilizado”. Este mismo pensamiento colonial ha perdurado a través de los años, afectando procesos como la pérdida del idioma kaqchikel.

San Martín Jilotepeque a diferencia de otros pueblos, no cuenta con el típico parque reticulado y rodeado de diferentes monumentos gubernamentales, sino más bien una gran plaza, un espacio grande y libre en el cual se desarrollaron hasta hoy en día actividades comerciales y actos oficiales importantes, donde la iglesia es el edificio central más importante. Este concepto colonial tenía como objetivo tener un espacio específico, donde se pudiera congregarse a toda la población, tanto en las actividades eclesiales y sociales; en ella también se ubican la iglesia, el edificio municipal y,



Figura 4. Presentación final del *pul'ik* con tamalitos de masa (foto: Dora García).

en su centro, una fuente decorativa. Por el terremoto de 1976, lamentablemente se derrumbaron todas las construcciones coloniales, volviéndose a construir, aunque con un estilo y uso diferente (Solórzano 2012).

Estos hechos importantes de la historia de San Martín Jilotepeque son fundamentales para entender el contexto social y cultural en el que se desarrolló la población del lugar luego de la conquista. Las campañas de “ladinización”, es decir la sustitución de formas culturales propias de un pueblo por otras; la apropiación de la tierra y el sistema racista que se ha establecido en el país, han tenido repercusiones en la forma de vida y cambio en las tradiciones y costumbres, incluyendo la alimentación. Por ello, es necesario continuar con la divulgación de la comida de San Martín, para evitar la pérdida de las recetas y sus elementos originarios, que se han transmitido generacionalmente.

El *Pul' ik* y el *Sub'anik*

Los platillos *pul' ik* y *sub'anik* conforman parte importante de las tradiciones alimentarias San Martín Jilotepeque, elaboradas en eventos importantes. Como el resto de los platos más conocidos en los pueblos mayas actuales del Altiplano de Guatemala, su base principal son los recados y salsas, elaborados con una variedad de chiles en combinación con tomate y otros ingredientes. Los tamales de maíz no pueden faltar en la comida de cada pueblo, cada quien imprime sus propios rasgos y costumbres para prepararlos. A continuación, se presentan varios aspectos de esto dos platos importantes del municipio: el *pul' ik* - único por su base de masa de maíz y característico de este pueblo y el *sub'anik* (un tipo de recado) – “el platillo de los reyes”.

El Pul' ik o Pulique

Aunque el *sub'anik* es considerado el plato más conocido de San Martín Jilotepeque, publicado en las notas turísticas sobre el municipio e incluso en programas de cocina en la televisión, el *pul'ik* es, dentro de varias familias el más importante y el que se elabora en los eventos claves de la vida familiar y comunitaria, como bodas, cofradías, rezados y funerales. Aunque es poco conocido, es el único platillo que tiene como base el maíz, no solo el tomate y los chiles, por lo que su consistencia es bastante espesa, casi como un atol (Figura 4). Además del maíz, otros ingredientes de *pul'ik* son cultivos importantes del municipio: el ayote o calabaza (*k'um*) y el frijol (*kinäq'*), cultivados por mi abuelo Ramón Patzán durante toda su vida, quién, como todos los agricultores de la zona, va a la plaza principal del pueblo para vender sus productos.

Ingredientes y Elaboración. El ingrediente principal es el maíz (elote=*äj*); la cantidad depende del número de personas. Aquí daremos un ejemplo para aproximadamente 10 personas, un núcleo familiar grande. Además del maíz se necesitan cuatro libras de carne. Para este plato se puede elegir un tipo de carne o hasta tres, esto es opcional según las posibilidades y gustos de la familia o grupo que lo elabore. La carne puede ser de chompipe, también llamado guajolote o pavo (*pipi'y*), un animal domesticado en México hace 5000 años aproximadamente que se utilizó en platillos para días festivos y ritos (Valadez et al. 2001:62). El pavo que comemos hoy en día, *Meleagris gallopavo*, es diferente a la especie silvestre del Área Maya conocido como pavo ocelado *Meleagris ocellata*. Al igual que el maíz, huesos de este animal fueron encontrados en el Valle de Tehuacán con una antigüedad de 7000 años, posteriormente domesticado y mencionado en la colonia por Fray Bernardino de Sahagún como alimento y también como ofrenda al sol (Heyden y Velasco 2018:238-240). Además del chompipe, la gallina y el pollo formaron también parte de la alimentación basada en las aves, hasta la actualidad: gallina (*äk'*), pollo (*xtux*; de Landa 1993:145). El cerdo (*aq*) y la res (*waks*) ya son carnes que fueron introducidos a la dieta de Mesoamérica por los invasores españoles.

Los otros ingredientes son: dos libras de tomate (*ixkoya'*), tres chiles pimientos (*kilaj raxik*), una bolita de achiote (*k'uxu*). Una cebolla grande (*xnakät*), un ajo pequeño (*anx*) que son de introducción colonial; estos ingredientes forman parte importante de las hortalizas que tuvieron gran impacto en el Nuevo Mundo, con su origen en Asia central (Long 2018). Por último una rama de cilantro (*chip*), el utilizado actualmente es de la especie *coriandrum sativum*, sin embargo, existe otro tipo – de la especie *Eryngium foetidum* – nativo, cuyo uso se ha perdido y cuyo nombre es culantro cimarrón (*tunay, chichip*).

Pasos para la preparación,

- Poner a pre cocer las carnes. Primero se pone la gallina y el chompipe (la carne más dura) y luego el cerdo. Se coloca en un apaste y se cubre con agua de tal forma que la cubra por completo.
- En la piedra de moler se tritura el tomate, el chile pimiento, la cebolla y el ajo. Se deja descansar en un cuenco aparte.
- Se prepara un poco de masa de maíz, aproximadamente 2 tazas. Esta masa se deshace con un poco de agua fría.
- Se retiran las carnes del agua y se colocan en un cuenco, luego se agrega la masa al caldo que salió, resultado de la cocción de las carnes.



Figura 5. El pul'ik, un recado con masa, tomate, chiles y el achiote que le da el tono de color naranja (foto: Dora García).

- Luego se agrega la mezcla de tomate, chile, cebolla y ajo.
- El achiote se deshace con un poco del mismo caldo y se agrega a toda la mezcla y se revuelve constantemente en el fuego.
- Se agregan las carnes nuevamente al apaste donde está el recado.
- De último, sazonar con sal y cuando el recado está hirviendo y las carnes están cocidas, se pica el cilantro y se deja caer a la olla.
- El recado no debe ser ni tan espeso, ni tan ralo, debe tener un punto medio.

Del proceso de elaboración, debemos mencionar la introducción de nuevos utensilios de cocina modernos. Anteriormente se utilizaban solo ollas y apastes de barro. Actualmente, con la pérdida de la producción de vasijas de barro y la introducción del peltre y el aluminio, se usan ollas de estos materiales (García Patzán 2020:9-32). Además, los chiles y el tomate para el recado se procesaban en una piedra de moler, actualmente la licuadora eléctrica reemplazó progresivamente el uso de este instrumento de raíces prehispánicas (Figura 5). Este plato se sirve en cuencos de barro, acompañados únicamente por tamalitos de masa (*sub'an*), envueltos en tuza (*jo'q*) (hoja seca de las mazorcas de maíz (Figura 6).

El Sub'anik o Subanik, el "Platillo de los Reyes"

El *sub'anik* es uno de los platillos característicos del pueblo y se recuerda ya desde la colonia, referido por los pobladores que emigraron al lugar luego del terremoto de San Marta en 1776 (Villar 2014). Este plato fue preparado en grandes fiestas y se dice que era elaborado entre las familias económicamente más pudientes: sin embargo, con el tiempo se elaboró no solo en estos círculos, sino también dentro de las familias de cualquier clase social. En la actualidad se come en grandes celebraciones y festividades como bodas o fiestas patronales. Conocido como "el platillo de los reyes", por su sabor y el uso de tres tipos de carne que deben estar presentes: pollo, chompipe y

cerdo, que denota su importancia y el nivel socioeconómico de la familia. Como mencionamos en el *pul'ik* las tres carnes es opcional (Figura 7).

Sub'anik viene de la palabra *sub'an* que significa tamalito e *ik* que se traduce como chile; y la palabra completa *sub'anik* que se refiere a la acción de hacer tamal (Patal 2013: 175, 428-429). Esto hace referencia al platillo que se coloca en hojas de maxen (definidas más abajo) y se envuelve como un tamal para su cocción y al recado que tiene varios chiles como ingredientes principales.

Ingredientes y Elaboración. Ingredientes importantes para la elaboración del *sub'anik* son las hojas de *maxen* o *maxán* (*Calathea crotalifera* S. Watson), ya que dentro de ellas se coloca el recado con las carnes para su cocción (esto depende del número de personas, si se trata de 10, serían unas 5 lbs de carne). Estas hojas son las que comúnmente se usan para hacer tamales. A continuación, presentaremos los ingredientes necesarios para un aproximado de 10 personas. Los otros ingredientes son: un chile guaque/huaque o guajillo (en náhuatl *huaxin* o *huaje* y en kaqchikel *nima'ik*), un chile pasa/pasilla negro o prieto (*tukux ik*), un chile cobanero verde (*tukuru'*), un chile pimienta (*kilaj raxik*), un chile chocolate (*rixk'äq b'ay*), dos libras de tomate (*ixkoya'*), y una libra de miltomate, tomate de cáscara o tomate verde (*ch'am ixkoya*).

El nombre del chile cobanero debe su nombre al pueblo de Cobán, Alta Verapaz, lugar donde se cultiva. Todos los chiles son originarios y son del género *Capsicum*. Las carnes utilizadas también pueden variar y se usan los tres tipos ya descritos: el chompipe, la gallina o pollo, el cerdo o la res (la cantidad depende del número de personas).

Pasos para la preparación.

- Los chiles se limpian, de acuerdo al gusto se limpian las semillas para que no sea tan picoso, o bien se dejan las semillas para que sea más picante.
- Preparados los chiles se ponen a cocer con el tomate y el miltomate en un apaste con poca agua, ya que en el fuego sueltan su propio jugo, en el cual se cocinan al vapor y sueltan su sabor.
- Originalmente los chiles y tomates ya cocidos se procesaban en la piedra de moler, pero como ya mencionamos, actualmente se usa una licuadora eléctrica, hasta obtener una salsa de consistencia espesa.
- Un elemento importante son las hojas de maxen. Se buscan las mejores completas que no estén rotas, luego se limpian muy bien.



Figura 6. Elaboración de tamalitos de masa (foto: Dora García).

- Sobre las hojas de maxen, dentro del apaste, se colocan las carnes seleccionadas, previamente cocidas a término medio. Luego se coloca la salsa del tomate con los chiles y sazonar con sal.
- En el interior de un apaste se colocan las hojas de maxen, haciendo un tipo de cama donde se colocarán los demás ingredientes. Antes de las hojas se ponen pitas de *sib'aq'* entrecruzadas debajo de las hojas de maxen que servirán para amarrar las hojas al final del procedimiento. El *sib'aq'* son unas pitas de fibra que se obtienen de la planta de tule, que también se usa para hacer petates.
- Finalmente, con el contenido adentro se amarran las hojas con el *sib'aq'*, se cubre totalmente la olla y se pone a cocer a vapor, como un tipo de tamal grande.
- Cuando la carne está totalmente cocida y se ha mezclado con el sabor de la salsa, se abre y se sirve en una escudilla o tipo tazón de barro. También se acompaña de tamalitos de masa.

Tradicionalmente, este plato, al igual que el *pul'ik*, se servía únicamente con tamalitos blancos de masa como acompañante, pero actualmente también se acompaña con otros productos no locales como el arroz. Para las nuevas generaciones es más práctico el uso de ollas de aluminio y aparatos eléctricos (Figura 8). Aunque no negamos que es más fácil procesar los ingredientes en una licuadora, es un fenómeno que ha causado la pérdida del uso y por lo tanto comercialización de vasijas de barro, piedras de moler y morteros, entre otros utensilios originarios.



Figura 7. Plato de *sub'anik*, se puede observar cómo los platos de plástico han reemplazado los cuencos de barro (foto: Xiomara Grajeda).

Discusión

“La cultura define qué es comestible, cómo se lo tiene que preparar y cómo y con quién se lo debe comer” (Long 2018:106). Al presentar estos platillos, me imagino entrando a la casa de mi abuelo Ramón, ya que el *pul'ik* era su favorito y pedía que lo prepararán para su cumpleaños o cualquier celebración familiar importante, siempre acompañado de algún licor blanco fuerte. Se preparó también en la petición de mi matrimonio, en la boda de mis tíos y muchos otros eventos en los que nos reuníamos como familia. Recuerdo la boda de mi tío Ernesto, los hombres sentados en las mesas en el salón principal y las mujeres afuera al cuidado de los niños y de servir en la cocina. Cada familia y persona individual podría contar sus propias experiencias y vivencias, sin embargo, hay festividades comunes en las cuales se comparte esta comida excepcional: por ejemplo la celebración del patrón San Martín de Tours, dentro de las cofradías que tienen su propio sistema de organización, en las bodas o petición de matrimonio y en los funerales. En cualquier caso, se come como comida principal en el almuerzo y se acompaña de un trago de licor puro, mayormente para los hombres. La última vez que se preparó dentro de mi familia, fue en el funeral de mi abuelo, en estos casos suele prepararse al día siguiente del velatorio, es el último plato de *pul'ik* que se compartió con el abuelo Ramón, creo que

este hecho, es una clara evidencia de la importancia de esta comida en la vida de los sanmartinecos. Es tan importante, que no se encuentra en cualquier lugar o restaurante, es un honor ser invitado o invitar a comer estos platillos y socializar, a nivel familiar y comunitario. Las vivencias entorno a esta comida, tienen diferentes matices, son historias de alegría o de tristeza. Pienso en todos los exiliados del conflicto armado interno, en los que hemos salido de nuestro lugar de origen por muchos motivos, y cómo se extraña poder comer un plato de *pul'ik* y unos tamalitos. También pienso en las bodas, en la feria del pueblo, en los cumpleaños y en todas las fiestas en las que se cocina alrededor del fogón, el calor del hogar (Figura 9).

Desde las últimas décadas del siglo XX, los europeos y estadounidenses de clase media han estado fascinados por el encanto de todo lo original, incluso tratando de imitar o producir ellos mismos artículos hechos a mano (Lee 1991). En este sentido es notable el regreso por el gusto de estos platos y recetas, por lo tanto, el significado de tradición cambia ya que surgen nuevos tipos de identidades que se producen en la sociedad posmoderna. Como resultado a veces, se olvida que



Figura 8. Cocimiento del *sub'anik* en una olla moderna, con hojas de *maxen*, también reemplazando las ollas de barro (foto: Xiomara Grajeda).



Figura 9. Ceremonia de petición de mano, los novios en el centro (Dora García y Milan Kováč). acompañados de los padrinos (mis tíos Ernesto y Rogelia Patzán) (foto: Selvin García).

los grupos étnicos originales no existen solo para presentarse como un artefacto viviente de museo, se ignora el hecho de que también son parte de esta sociedad moderna (Graburn 2001:8). Es por ello por lo que las reflexiones de este artículo demuestran la adaptación y supervivencia de dos platos sumamente importantes del pueblo kaqchikel de San Martín Jilotepeque, sus ingredientes originales y otros elementos coloniales que han enriquecido la cocina tradicional. Estas recetas se han convertido en elementos de identidad, parte de la vida maya contemporánea, que aunque pudo haber sufrido transformaciones, el aroma, los ingredientes base y su sabor han perdurado durante siglos. El principio más importante es identificar los cambios, que complementan pero no transforman su base fundamental, por lo tanto, no existe un mundo binario de sociedades frías y cálidas del que habla Lévi-Strauss (1966). Solo hay un núcleo en constante adaptación que no quiere renunciar a su naturaleza física o social, a pesar de la enorme presión de siglos de patrones coloniales y la “nostalgia imperial” (Rosaldo 1989) ideológicamente transmitida a las víctimas de la colonia.

Conclusiones

Las costumbres alimentarias de los mayas actuales se pueden entender a partir de la perpetuación de los platos tradicionales, de la cosecha del maíz, los chiles y otros ingredientes propios de la región. Sin embargo, las costumbres también se están transformando con la introducción de nuevos elementos, tanto en ingredientes como en utensilios de la cocina. Este hecho no se puede negar ni cambiar, pero se puede concientizar sobre la mezcla resultante de la colonización y de la

modernidad actual. Por ejemplo, la introducción del arroz como acompañante, las carnes, entre otros, además del uso de nuevos utensilios para su preparación. La cocina mesoamericana también ha brindado al mundo importantes elementos, como lo es la variedad de chiles que son consumidos y que nos caracterizan culturalmente. En este contexto, la presentación de dos recetas de San Martín Jilotepeque – elaboradas de generación en generación dentro de las familias de este lugar poco conocido – ayuda a la promoción de la riqueza enorme de las costumbres alimentarias mayas del Altiplano de Guatemala.

Como parte importante de las actividades familiares y comunitarias, tienen una carga social importante en las diversas actividades, parte de la vida, de la muerte, de la religión y del tejido social y cultural de los sanmartinecos. Según las enseñanzas de mi abuelo Ramón Patzán, el fogón siempre debe estar prendido y ese fuego nunca debe apagarse; es donde se cocina; alrededor de él se come y da calor al hogar (Figura 10). Sin lugar a duda en su hogar nunca faltó ese calor, ni el maíz para hacer un buen *pul'ik*. Espero que estas recetas, a través de este escrito se conozcan y ayuden a su permanencia. Son los manjares de San Martín Jilotepeque, que esperamos no mueran. Este artículo tiene como objetivo presentar una parte importante de la vida misma, la comida, que se entretaje con historias tatuadas en el corazón de las familias que desde la colonia han luchado contra el racismo, la persecución y el sistema imperante. Muchas veces la que llamaron o aún llaman “comida de los indios”, se presenta en la actualidad muchas veces en programas de televisión y revistas internacionales y nacionales, como algo exótico y novedoso. Paradójicamente, algunos alimentos mayas marginalizados, han quedado sujetos al consumo y al prestigio social de la clase alta (Bourdieu 1984). No es sólo comida, son conocimientos ancestrales, son ingredientes cosechados en las tierras fértiles de Guatemala, por los agricultores que trabajan arduamente para que en nuestra mesa tengamos los deliciosos tamalitos de maíz y muchas otras recetas como el *pul'ik* y el *sub'anik*. Por lo tanto, mi interés es preservar estas comidas de carácter festivo y emblemático



Figura 10. Convivencia de la familia en la cocina, alrededor del fogón con mi abuelo Ramón Patzán (foto: Dora García).

en su contexto social émico, de las que me enorgullezco.

El tema es muy complejo y es posible abordar desde diferentes perspectivas, sin embargo, en este caso es importante preguntarse, en qué grado el cambio es insostenible para la tradición y en qué medida y bajo qué circunstancias se convierte en parte de la identidad. Finalmente, la tradición culinaria es muy importante para el estudio de la resistencia maya.

Agradecimientos

Quiero agradecer profundamente a mi familia, a mi madre Maria Patzán, por haberme enseñado a cocinar estos deliciosos platillos. Especialmente a mi abuelo Ramón Patzán (†), a quién dedico este artículo, gracias por sus enseñanzas, por el amor a la tierra y al trabajo. Un homenaje a sus luchas y esfuerzos ante las persecuciones y tantos problemas que superó, gracias por la madre que me dio. Agradezco también al pueblo de San Martín Jilotepeque, un pedazo de mi corazón y de mi sangre.



Gracias por la invitación de Harri Kettunen a participar en la 15a Conferencia Anual Maya en la Playa de 2021. A Maxime Lamoureux-St-Hilaire y Mat Saunders por el espacio en el evento y publicación. Especialmente a Maxime por su comunicación atenta y apoyo en la preparación de este artículo. También a los revisores y editores por sus comentarios. Agradezco Milan Kováč por su apoyo para realizar este trabajo. Finalmente a la Agencia de Subvenciones en Ciencia proyecto VEGA 1/0855/21 y a la Agencia de Ciencia y Desarrollo proyecto APVV-17-0648, ambos realizados en la Universidad de Comenio de Bratislava, por hacer posible el desarrollo del presente estudio.

Bibliografía

Braswell, Geoffrey E. y Eugenia Robinson

1992 Obsidiana en las Tierras Altas Mayas Kaqchikel. En *IV Simposio de Arqueología Guatemalteca, 1990*, editado por Juan Pedro Laporte, Héctor Escobedo y de Brady, pp. 297-301. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

Braswell, Geoffrey E. y Jennifer Briggs Braswell

1993 La obsidiana de los Mayas de las Tierras Altas: Afloramiento, canteras y talleres. En *VI Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 1992*, editado por Juan Pedro Laporte, Héctor. Escobedo y Villagrán de Brady, pp. 397-411. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

Braswell, Geoffrey E.

1996 El patrón de asentamiento y producción en la fuente de obsidiana de San Martín Jilotepeque. En *IX Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 1995*, editado por Juan Pedro Laporte y Héctor Escobedo, pp. 449-461. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

Bourdieu, Pierre

1984 *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Harvard University Press, Cambridge.

Cabezas Carcache, Horacio

2008 Título de Xilotepeque En *Crónicas Mesoamericanas*, Tomo I, editado por Horacio Cabezas Carcache, pp. 155-160. Universidad Mesoamericana, Ciudad de Guatemala.

Carmack, Robert

1979 *Historia Social de los Quichés*. Editorial José De Pineda Ibarra, Ciudad de Guatemala.

Christenson, Allen J.

2012 *Popol Vuh*. Fondo de Cultura Económica, Ciudad de México.

Christopher M. Götz

2014 La alimentación de los mayas prehispánicos vista desde la zooarqueología. En *Anales de Antropología*. 48(1):167-199.

Cojti Ren, Iyaxel

2020 El surgimiento de la Antigua Unidad Política Kaqchikel del Altiplano Guatemalteco Explicado a través de la Tradición del Amanecer. *The Mayanist* 2(1):21-38.

Colop, Luis Enrique Sam

1999 *Popol Wuj: versión poética ki'che'*. Cholsamaj Fundación, Guatemala.

2008 *Popol Wuj: traducción al español y notas*. Cholsamaj Fundación, Guatemala.

de Landa, Diego

1993 *Relación de las Cosas de Yucatán*. Editorial San Fernando, Ciudad de México.

Esquit Choy, Edgar, Héctor Concohá Chet, Alejandra González y Lilia Cap Sir

2018 *Conformación del territorio kaqchikel en la época colonial, 1524-1750*. DIGI, Universidad de San Carlos de Guatemala.

Fuentes y Guzmán, Francisco Antonio

1882 *Historia de Guatemala o Recordación Florida*. Tomo I. Editor Luis Navarro, Madrid.

Gall, Francis

1979 *Diccionario Geográfico Nacional*. Tomo III, Instituto Geográfico de Guatemala.

García Patzán, Dora Maritza

2020 Vasijas no conquistadas. Patrones de continuidad de la cerámica maya. *New World Archaeology* 14:9-32.

García, Dora Maritza y Donaldo Castillo

2015 La evidencia cerámica del montículo C-IV-4 Kaminaljuyu durante el Preclásico Tardío. En *XXVIII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2014*, editado por Bárbara Arroyo, Luis Méndez Salinas y Lorena Paiz, pp. 809-822. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

García, Glenda y Emiliano Armira Atz

2011 *San Martín Jilotepeque, Memoria, conflicto y reconciliación, 1950-2008*. Secretaría de la Paz de la Presidencia de la República de Guatemala.

Götz, Christopher M.

2014 La alimentación de los mayas prehispánicos vista desde la zooarqueología. *Anales de Antropología* 48(I):167-199.

Graburn, Nelson H. H.

2001 What is Tradition? *Museum Anthropology* 24(2): 6-11.

Gutiérrez Mendoza, Edgar

1989 *Cocinas comunales asociadas con agricultura intensiva (sistema de irrigación) en el sitio arqueológico Kaminaljuyu/San Jorge, Guatemala*. Tesis de Licenciatura, Escuela de Historia, Universidad de San Carlos de Guatemala, Ciudad de Guatemala.

Gutiérrez, Marta

1999 *El significado de la muerte en comunidades afectadas por la violencia política en el caso de San Martín Jilotepeque, Chimaltenango, Guatemala. 1979-1983*. Tesis de Licenciatura, Escuela de Historia, Universidad de San Carlos de Guatemala, Ciudad de Guatemala.

Heyden, Doris y Ana María L. Velasco

2018 *Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato. En Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos.* Tercera Edición. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Ciudad de México.

Hill, Robert M.

1998 Los otros kaqchikeles: Los Chajomá Vinak. *Mesoamérica* 35:229-254.

2001 *Historia de los Cackchiqueles.* Editorial Cholsamaj, Guatemala.

Lehmann, Henri

1968 *Guía de las Ruinas de la Plaza Fuerte Pocomam,* Jefe de la Misión Arqueológica Franco-Guatemalteca, Ciudad de Guatemala.

Luján, Muñoz, Jorge

1999 *Historia General de Guatemala.* Asociación de amigos del país, Ciudad de Guatemala.

Long, Janet

2018 *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos.* Tercera Edición. Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México.

Lee, Molly

1991 Appropriating the Primitive: Turn of the Century Collection and Display of Native Alaskan Art. *Arctic Anthropology* 28(1):6-15.

Lévi-Strauss, Claude

1966[1962] *The Savage Mind.* University of Chicago Press, Chicago.

Martínez Peláez, Severo

2015 *La Patria del Criollo.* Editorial Piolin, Ciudad de Guatemala.

Mintz, Sidney

1985 *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History.* Penguin Books, New York.

Patal

2013 *Diccionario Kaqchikel, Bilingüe Kaqchikel-Español.* Editorial Maya' Wuj, Ciudad de Guatemala.

Paz Cárcamo, Guillermo

2004 *Chwa Nima Ab'äj, Mixco viejo.* Editorial Cholsamaj, Ciudad de Guatemala.

Recinos, Adrián

1993 *Popol Wuj.* Colección Popular, Fondo de Cultura Económica.

Robinson, Eugenia J.

1998 Organización del Estado kaqchikel: el centro regional de Chitak Tz'ak. *Mesoamérica* 35:49-71.

Rodriguez Ortíz, Henry

2019 Resguardando la semilla: el área de almacenamiento en Kaminaljuyu. *En XXXII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala 2018, Tomo II*, editado por Bárbara Arroyo, Luis Méndez Salinas y Gloria Ajú Álvarez, pp. 871-883. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Ciudad de Guatemala.

Rosaldo, Renato

1989 *Culture and Truth*. Beacon Press, Boston.

Shanklin, Eugenia

1981 Two Meanings and Uses of Tradition. *Journal of Anthropological Research* 37(1):71-89.

Stuart, David, Barbara Macleod, Yuriy Polyukhovich, Stephen Houston, Simon Martin, and Dorie Reents-Budet

2005 *Glyphs on Pots, Decoding Classic Maya Ceramics*. Sourcebook for the 29th Maya Meetings at Texas. University of Texas Press, Austin.

Stuart, David

2016 *Chili vessels*. Blog post on *Maya Decipherment*. www.mayadecipherment.com/2016/03/24/chili-vessels/

Solórzano Vega, Abraham Israel

2012 Microhistoria de San Martín Jilotepeque municipio de departamento de Chimaltenango Siglos XVI-XIX. *Centro de Estudios Folkóricos, Guatemala* 77:89-160.

2013 Historia contemporánea de San Martín Jilotepeque (primera parte). *Centro de Estudios Folkóricos, Guatemala*. 80:107-134.

Tedlock, Barbara

1992 *Time and the Highland Maya*. University of New Mexico, Albuquerque.

Terán, Silvia y Christian Rasmussen

2009 *La milpa de los mayas, La Agricultura de los mayas prehispánicos y actuales en el noreste de Yucatán*. Universidad de Oriente, Mérida.

Valadez Azua, Raul, Raul Garcia Chavez, Bernardo Rodriguez Galicia y Luis Gamboa Cabezas

2001 *Los guajolotes y la alimentación prehispánica*. *Ciencia y Desarrollo* 157(17):55-63.

Vela, Enrique

2011 La cocina del maíz. *Arqueología Mexicana* 38:72-77.

2010 La calabaza, el tomate y el frijol. *Arqueología Mexicana* 36:14-90.

Villar Anleu, Luis

2013 Aproximación crítica a los alimentos y comidas del Popol Wuj (I Parte). *Centro de Estudios Folkloricos* 79:209-230.

2014 *La Cocina Popular Guatemalteca, mitos hechos y anécdotas*. 2ed. Editorial Universitaria. Universidad de San Carlos.

Venegas, Benito Jesús

2018 Los contenedores de alimentos durante el Clásico Maya: Nuevos aportes desde el campo de la arqueobotánica, la paleoetnobotánica y la epigrafía, para comprender los procesos de elaboración de alimentos en el área maya. *Lakamha* ' 18(57).

Ximénez, Francisco

1999 *Historia de la provincia de San Vicente de Chiapa y Guatemala de la orden de Predicadores*. Academia de Geografía e historia de Goathemala, Ciudad de Guatemala.