



UNIVERSIDAD GALILEO

ACADEMIA CULINARIA DE GUATEMALA

**LA GASTRONOMIA GUATEMALTECA EN LAS  
FESTIVIDADES NAVIDEÑAS**

**TESIS**

**POR:**

LUCIA MARIE ALEMÁN VALDÉS

**GUATEMALA, JUNIO 2022**

## **Dedicatoria**

A la memoria de:

A mi tío Luis Francisco Valdés Garzáro, a quien ame profundamente. Constantemente me dio su apoyo incondicional en todas las áreas de mi vida, especialmente a terminar mis estudios y a cumplir mis metas. Siempre estarás en mi corazón.

- Mi abuela María Eugenia Muñoz Gálvez de Valdés, persona que significó mucho en mi vida y ame con toda el alma, ella me cuidó, me protegió y me oriento para ser una mujer con principios.
- Mi abuelo José Antonio Valdés Guerrero, a quien ame con todo mi corazón, el me cuidó y me protegió.
- Mi bisabuela Julia Llerandi Longo v. De Sosa, entrañable amante de las tradiciones culinarias guatemaltecas.

## **Agradecimientos**

- A Dios, quien siempre me ha guiado, me ha dado fuerzas para seguir adelante y quien me ha ayudado a nunca rendirme. Él es quien hoy me permite culminar mis estudios como profesional.
- A mi mama, por siempre ayudarme a cumplir mis sueños y metas para lograr ser lo que yo quería ser en la vida. Por ser mi mentora en la cocina y apoyarme desde pequeña, motivarme y guiarme para lograr ser lo que yo quería y lo que gracias a ella soy hoy en día. Gracias por siempre darme su amor y apoyo incondicional durante estos años en el transcurso de mi carrera.
- A mi papa, por siempre apoyarme, guiarme y motivarme a cumplir mis metas y ayudarme para lograr ser lo que soy hoy en día. Por ayudarme también a nunca rendirme y por darme las herramientas necesarias, por sus enseñanzas y consejos a lo largo de mi carrera.
- A mi hermano, quien siempre me ha apoyado y motivado en el transcurso de mi carrera, persona la cual hoy en día es un ejemplo a seguir en mi vida.

## Índice General

Introducción	1
--------------	---

### **CAPITULO I MARCO METODOLÓGICO**

1.1 Justificación del problema	2
1.2 Planteamiento del problema	3
1.2.1 Definición del problema	3
1.2.2 Especificación del problema	3
1.3 Delimitación del problema	3
1.4 Objetivos	4
1.5 Métodos y Técnicas	4

### **CAPITULO II**

2.1 Marco Teórico	5-6
2.1.1 La Quema del Diablo	7- 10
2.1.2 La Virgen de Guadalupe	11-13
2.1.3 Las Posadas	14-15
2.1.4 Navidad	16-19
2.1.5 Año Nuevo	20-22
2.2 Hipótesis	23

### **CAPITULO III**

3.1 Encuestas	24-32
3.2 Gráficas Científicas	33-37
3.3 Entrevistas	38-41
3.4 Recetario	42-52
Conclusiones	53
Recomendaciones	54
Bibliografía	55

## **I. Introducción**

El presente estudio es un aporte basado en los conocimientos adquiridos a lo largo de mi formación académica en esta casa de estudios, profundizando en la comprobación y demostración del planteamiento del problema contenido en la hipótesis que se plantea, relacionada con la observancia del comportamiento y tendencias de los consumos gastronómicos guatemaltecos durante las celebraciones de las fiestas de fin de año.

Para dicha demostración, se utilizó la información al alcance, recursos, métodos y técnicas, para llegar creativamente a la solución del problema planteado. Vale la pena resaltar la labor realizada de medición de las tendencias, a través de la encuesta efectuada a una muestra de la población, integrada por mil personas, quienes manifestaron sus preferencias actuales y cuyo resultado permitió determinar la evolución de la conservación de las tradiciones gastronómicas guatemaltecas en la celebración de las fiestas de fin de año.

Así mismo, se obtuvo el invaluable aporte de destacados profesionales de la industria gastronómica, a través de sus muchos años de experiencia, sobre el tema de las preferencias del guatemalteco en la celebración de las mencionadas fiestas, sustentando y ampliando, objetivamente y en forma relevante, el resultado de dicha encuesta. Importante de destacar también, es la inclusión de recetas de los platillos que han sido históricamente tradicionales en las señaladas fiestas, aportando con esto, los secretos en la preparación de los mismos, consiguiendo que, quien consulte este estudio, pueda elaborar y disfrutar de una amplia variedad de comidas que han estado presentes en el seno de las familias guatemaltecas, a través de muchos años, en estas ocasiones. Sirva este aporte a todo el gremio que conforma la industria de la Gastronomía y Administración Culinaria y para todos aquellos amantes de las tradiciones gastronómicas que desean conservarlas y proyectarlas hacia las generaciones venideras

# **Capítulo I**

## **Marco Metodológico**

### **1.1 Justificación**

Ante la afirmación expresada en la hipótesis del presente estudio, considero importante explicar, en forma general, por qué y para qué se ha investigado sobre la pérdida que está ocurriendo de las tradiciones gastronómicas guatemaltecas en la celebración de las fiestas de fin de año, con el objeto de aportar un nuevo enfoque o perspectiva sobre este tema y contribuir a la solución de este problema que afecta a nuestra sociedad en la conservación de su identidad y tradiciones culinarias que por muchos años se han mantenido para estas fiestas.

Inicialmente podrá encontrarse una parte descriptiva donde se explica de qué se tratan las distintas celebraciones analizadas así como sus tradiciones gastronómicas que se han valorado y guardado por muchas generaciones.

Seguidamente, mediante procedimientos estadísticos, se ha evaluado en qué se han ido convirtiendo, con el pasar del tiempo y el surgimiento de las nuevas generaciones, las preferencias de consumo en las mencionadas fiestas, demostrando que han ido surgiendo y adoptándose el consumo de nuevos platillos que se han ya quedado como parte de lo que se disfruta en esos días tan especiales en Guatemala. Con ello, se logra actualizar la conducta preferencial de las nuevas generaciones en nuestra sociedad, quienes han ido modificando los hábitos de consumo en las referidas fiestas, así como la introducción de nuevos productos y sabores.

## **1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

En los últimos años hemos podido observar que en Guatemala las tradiciones gastronómicas de las fiestas de fin de año se han ido perdiendo. En el presente estudio y a través del método científico, buscamos investigar porqué a estado ocurriendo esta situación.

### **1.2.1 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA**

Ya sabiendo que se están perdiendo las tradiciones gastronómicas en las fiestas de fin de año, nos adentraremos a conocer las causas que están provocando esta nueva forma de celebrar dichas fiestas, ya que dentro de la conservación de nuestro patrimonio cultural, es importante rescatar nuestras tradiciones. Para ello emplearé las técnicas de investigación que me permite utilizar el método científico, tales como, encuestas y entrevistas y su respectivo proceso de análisis estadístico para conocer las tendencias de las nuevas generaciones en dichas celebraciones.

### **1.2.2. ESPECIFICACIÓN DEL PROBLEMA**

En el presente estudio se pretende investigar por qué motivos se están perdiendo las tradiciones gastronómicas en las celebraciones de las fiestas de fin de año.

## **1.3 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA**

Este estudio se circunscribe a la evaluación del problema en la Ciudad de Guatemala.

## **1.4 OBJETIVOS**

El presente trabajo se realizó con el objetivo de comprobar y demostrar que, en la Ciudad de Guatemala, se están perdiendo las tradiciones gastronómicas durante las celebraciones de las fiestas de fin de año. Así mismo, con la finalidad de aportar las recomendaciones encaminadas a mejorar el ámbito de las mencionadas celebraciones e incentivar la conservación de nuestras tradiciones guatemaltecas.

## **1.5 MÉTODOS Y TÉCNICAS**

Para la demostración del problema, se utilizó la información al alcance, recursos, métodos y técnicas, para llegar creativamente a la solución del problema planteado.

Se realizó la medición de la tendencia de las preferencias a través de una encuesta efectuada a una muestra de la población, integrada por mil personas, quienes manifestaron sus preferencias actuales y cuyo resultado permitió determinar la evolución de la conservación de las tradiciones gastronómicas guatemaltecas. Para ello se efectuó la analítica estadística, que permitió determinar y evaluar los resultados.

También se obtuvo el aporte de destacados profesionales de la industria gastronómica guatemalteca.

## CAPITULO 2

### MARCO TEÓRICO

El objetivo del presente estudio consiste en demostrar la veracidad de la hipótesis del problema planteado: “se están perdiendo las tradiciones gastronómicas guatemaltecas en la celebración de las fiestas de fin de año”.

Se incluyen, como fiestas de fin de año, la tradicional “quema del diablo” que se celebra el día 7 de diciembre, en la cual las familias se reúnen a celebrar el inicio de dichas festividades guatemaltecas, elaborando fogatas y compartiendo platillos tales como los tradicionales tamales, buñuelos, atol de elote, ponche de frutas, tostadas y otros.

Al llegar el 12 de diciembre, se celebra otra festividad: “el día de la Virgen de Guadalupe”, quien se apareció en el Monte del Tepeyac en México, donde también las familias se reúnen y comparten momentos importantes, acompañados de platillos tradicionales como chuchitos, tostadas, atoles, molletes y otros.

Seguidamente, en las vísperas de las navidades, se realizan las esperadas “posadas”, que consisten en ceremonias de pequeñas procesiones para conmemorar los hechos previos al nacimiento de Jesús, recordando el recibimiento en los hogares, de José y María. Las familias se reúnen y nuevamente comparten las deliciosas tradiciones gastronómicas ya mencionadas.

Finalmente llega la tan esperada Nochebuena y Navidad, el 24 y 25 de Diciembre respectivamente. En ella se comparten los momentos más simbólicos de la época del fin de año. Muchas familias asisten a la solemne Misa de Gallo, donde se entonan los clásicos villancicos navideños y se agradece por el año que está por finalizar y se pide por el que está por iniciar.

Para estas celebraciones se preparan los platillos más especiales, con mucha anticipación y esmero, para poderlos disfrutar en la unión familiar. Un elemento de festejo importante de mencionar, es la quema de coheteros y otros fuegos pirotécnicos a las 12 de la noche del día 24, seguido de la repartición de los regalos que se intercambian. Finalmente se disfrutan de aquellos platillos preparados, tanto en la noche del 24 como en el medio día del 25, entre los cuales vale citar, los tamales rojos y negros, el pavo, la pierna y el jamón horneado, purés de papas y camote, coloridas ensaladas, diversos postres como pasteles y galletas navideñas, frutas, nueces, turrónes, dulces y otros.

Por último, se cierran las fiestas con la llegada del fin de año e inicio del siguiente, el 31 de diciembre y 1º de enero, respectivamente. En esta ocasión, algunos acostumbran salir de paseo y otros esperan el momento del cambio de año en casa,

reunidos en familia. No faltan los cohetillos y demás fuegos pirotécnicos a la media noche.

Los platillos que se comparten en esta oportunidad son los ya mencionados de las fiestas navideñas.

Haciendo referencia al estudio de la presente tesis en la que se pretende demostrar la ya citada veracidad de la hipótesis planteada, y para la exposición del mencionado problema, se ha recurrido a fuentes teóricas, elaboradas por figuras guatemaltecas de renombre en nuestro medio, con una amplia experiencia en el área de la historia y la gastronomía, cuyas opiniones y puntos de vista se podrán encontrar detalladas dentro del contenido del presente estudio.

Así mismo, para la demostración práctica de la veracidad de la hipótesis planteada, se ha usado la técnica de la evaluación estadística, mediante la preparación de una encuesta con preguntas relacionadas al tema, averiguando las preferencias de una población integrada por grupos de personas de diferentes edades y verificando la significancia de sus opiniones a través del método de la tabulación de los resultados de las mismas y obteniendo las conclusiones que se expondrán más adelante dentro de este desarrollo de tesis.

Utilizando los mencionados recursos teóricos y las técnicas nombradas, se busca describir y comprender el fenómeno de investigación planteado, enfocando el problema desde sus elementos y relaciones para hallar la naturaleza de esta demostración de hipótesis.

## LA QUEMA DEL DIABLO

Guatemala es un país donde el sincretismo religioso alcanza records mundiales. Una de sus experiencias más significativas es la Quema del diablo, tradición que, aunque tiene sus orígenes en la época colonial (1524-1821), solo aquí se conserva.

La quema del diablo representa en Guatemala una tradición de índole cultural. Es considerada una celebración mágico-religiosa. Es celebrada el día 7 de diciembre todos los años, en la época de la fiesta de la Virgen de la Inmaculada Concepción, ya que esta fecha se ubica exactamente a nueve meses del memorial del nacimiento de la Virgen María y también con la celebración del adviento del nacimiento de Cristo. Este es uno de los eventos que marca el inicio de la época navideña en todo el territorio guatemalteco.

La tradición se remonta a la Época Colonial, cuando aún no existía alumbrado eléctrico. Cada 8 de diciembre los guatemaltecos asistían a la procesión de la Virgen de la Concepción y para alumbrar el recorrido colocaban antorchas o realizaban fogatas frente a sus hogares.

En la Antigua Guatemala y en la ciudad de Guatemala estas fogatas eran conocidas como las Luminarias de la Virgen, colocadas por el ayuntamiento de las ciudades desde el siglo XVII. Poco a poco la celebración fue transformándose y actualmente también se incluyen fuegos artificiales y piñatas con la forma de diablos para quemar.

Según la tradición guatemalteca, el diablo se esconde entre las cosas viejas que se encuentran en los hogares y por ello se deben sacar y quemar. Con esta acción, se eliminan los males que se han sufrido durante el año y se hace espacio para las cosas buenas. De hecho, el simbolismo de esta interesante tradición es el elemento de la purificación. Los guatemaltecos creen que, al realizar esta actividad, se está representando una lucha entre el bien y el mal, la cual se gana cuando la figura del diablo se quema por completo. Otra de las creencias es que, al quemar todas las cosas viejas, se está realizando una limpieza espiritual en los hogares. Lo viejo representa los malos espíritus o malas vibras que puede haber dentro del hogar y al sacarlos para quemarlos, el ambiente en casa cambia.

Previo al 7 de diciembre, las piñaterías de Guatemala realizan de manera creativa varios diseños de piñatas de diablos. Estas creaciones son elaboradas de distintos tamaños, moldeados con alambres y cubierto con papel de china rojo. Algunos guatemaltecos les colocan toda clase de coheteros para que encienda de una manera rápida. El evento normalmente comienza a las 6:00 pm, ya que es a esa misma hora cuando inicia a transitar el paseo procesional de la Virgen de la Inmaculada Concepción.

Este rezado es el principal y más antiguo de América y, en Guatemala, fue declarado como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación por el Ministerio de Cultura y Deportes a través de un Acuerdo Gubernativo.

El origen de la Quema del diablo viene de mucho tiempo atrás, y en efecto, no es una tradición que la Iglesia Católica haya creado. Mas bien podemos referirnos a los siguientes pasos:

1. Es de origen Municipal.
2. No es de Iglesia, aunque la religiosidad popular le da un valor simbólico de purificación por medio del fuego.
3. En Santiago de Guatemala y en la Nueva Guatemala, se conocían como " Las Luminarias de la Virgen", que fueron colocadas por el ayuntamiento desde el siglo XVII a las 18:00 horas del 7 de diciembre.
4. La tradición de "Nuestros abuelos" decía que el 7 de diciembre, debíamos quemar todo lo viejo y lo que nos traía malos recuerdos para poder recibir la bendición de la Virgen al día siguiente, que justamente es el día de la Inmaculada Concepción.
5. Las luminarias se pueden ver en Villa Nueva, que es una de las tradiciones del municipio previo a la festividad de la Inmaculada Concepción.

El diablo se quema porque el fuego es un elemento purificador, puesto que la Virgen, destinada a concebir a Jesús, tiene que estar libre de las contaminaciones del mal, indica Miguel Álvarez, cronista de la Ciudad de Guatemala.

El diablo judeocristiano es la antítesis de Dios y representa la oscuridad y la maldad. De acuerdo con el cristianismo, proviene de una rebelión de Luzbel y de sus seguidores que quisieron parecerse al Creador, pero fueron expulsados de cielo, explica el cronista. El término demonio viene del griego daimon, que era un espíritu o protector, no maléfico, hasta que este término pasó al cristianismo con el significado actual. Los hebreos lo llamaban Satán, el enemigo, que se tradujo al griego como diablos, adversario o perturbador, de donde procede el diabolus latino y el diablo en castellano. También se le conoce como Bohemón, Mammon y Moloch.

Se describe como un tipo inferior de persona sobrehumana, considerada enemiga de la humanidad y que se describe en numerosas religiones, dice la tesis de licenciatura de Miguel Álvarez.

Los antiguos habitantes del país no tenían idea del diablo, aunque sí creían en los malos espíritus. Gustavo Correa, en su libro El espíritu del mal en Guatemala, afirma que el concepto del espíritu del mal, importado de España en el siglo XVI, desempeñó un papel importante. " Los evangelizadores con su Dios católico omnipotente y abstracto traían también un enorme diablo, devastador y poderoso"

Sin embargo, el concepto cobró otro significado. El diablo en las loas, montajes escénicos populares que se presentan el 8 de diciembre, aunque sea el mal representando, tiene alto grado de comicidad. "Es un personaje gracioso y el más querido por el pueblo hasta el extremo de que una loa con diablo es éxito seguro" afirma el historiador Celso Lara.

Monitoreos que se han hecho el día de la Quema del diablo, han revelado que esta práctica aumenta el número de sustancias que afectan el ambiente y la salud, afirma el Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales. Por ello, se recomienda evitar quemar objetos. "Esta es una tradición que no debe desaparecer, sino controlarse, ya que dura solo unos minutos, una vez al año.

Convendría prevenir la contaminación perenne de la Ciudad, contra la cual no existen campañas, dice Álvarez.

### **También llamada puerta de la Navidad.**

La quema del diablo se realiza el 7 de diciembre de cada año a las 6:00 pm en diferentes lugares de Guatemala. La quema del diablo tiene sus antecedentes en las "luminarias", que eran adornos festivos usados en las festividades religiosas o civiles, todo esto sucedió en el año de 1748 y el 2 de diciembre las personas colocaban luces en las puertas para conmemorar el aniversario del nacimiento de la Reina.

En 1767 las personas colocaban faroles para el cumpleaños del Rey, en el siglo XIX las luminarias se mantuvieron vigentes, asimismo en 1807 se mandaron a poner luminarias en la víspera y el día del cumpleaños de la Reina. Ese mismo año se colocaron también para celebrar el onomástico del príncipe Fernando. También se pusieron el día de San Diego de Alcalá, por celebrarse el aniversario natal del Rey de España.

Las luminarias o luces festivas se encienden también, aparte del 7 de diciembre, el 8 al paso del Rezado de la Inmaculada Concepción de San Francisco. La quema del diablo en Guatemala, marca el inicio del ciclo de la Navidad. A las seis de la tarde del 7 de diciembre, al arder los fogarones, estallan los cohetes y la pirotecnia anuncia las fiestas de fin de año. Al perderse esta costumbre, la mayoría de las personas hacen fogatas sin conocer el significado de la Navidad y de la Virgen de la Inmaculada Concepción. El Rezado de la Virgen de Concepción de San Francisco tiene su origen el 8 de diciembre de 1617, debido a que el 22 de septiembre de ese mismo año el Honorable Ayuntamiento de la Ciudad de Santiago de Guatemala declaró a la Inmaculada Concepción de María como Patrona Tutelar de la Ciudad.

Se utiliza el termino "rezado" para las procesiones nocturnas y festivas con la imagen de la Virgen que recorre las calles de los poblados durante el ciclo de la Navidad. El Rezado de la Virgen de Concepción de San Francisco es una de las tradiciones más antiguas y de importancia histórica que ha llegado hasta nuestros días. El 8 de diciembre de 1931, hubo un incidente en el Rezado de San Francisco, en la 14 calle y 5 avenida a las 9:25 de la noche, un cohete ocasionó un incendio del anda, alcanzando parte de las vestiduras de la Virgen, lo que provocó que la imagen fuera llevada a su templo.

En Guatemala el culto de la Inmaculada Concepción es muy antiguo, ya que, a principios del Período Colonial, la primera Cofradía que hubo fue la de la Inmaculada Concepción, según lo afirmó el cronista Domingo Juarros: " Pasaba la procesión de la Virgen en el templo de franciscanos, bajo el azul del cielo, entre cánticos de alegría y alfombras de flores por la Calle Real y de allí se dirigía al templo de Santa Teresa. Un tamborón inarmónico, tocado por un niño, abría cortejo, siguiéndolo y formando una gran bulla, emoción que no se puede describir, marchaban, saltaban, gritaban, silbaban, quemaban cohetillos chinos, multitud de pilluelos, también estatuas de ángeles llevados en andas y rodeados de farolitos y por último y en elevado trono entre músicos y cantares, luz y alegría, la imagen de la Virgen. "

La fiesta de Concepción destaca por el uso del color azul. En la misma se manifiestan muchos elementos culturales como las novenas, música, algarabía juegos pirotécnicos, alfombras, teatro popular mediante las alabanzas, bailes populares, todo tipo de gastronomía, en la que sale a destacar los buñuelos y el batido.

## LA VIRGEN DE GUADALUPE

El culto a Santa María de Guadalupe tiene sus orígenes en el Virreinato de la Nueva España, existiendo muchas fuentes, indígenas, españolas y mestizas que arrojan información sobre este tema, dentro de las que destaca, el Nican Mopohua, que es un documento histórico que relata las apariciones de Nuestra Señora de Guadalupe ocurridas del 9 al 12 de diciembre de 1531 a Juan Diego, indígena azteca. Está escrito en lengua náhuatl y el título completo es: "Aquí se cuenta como hace poco milagrosamente se apareció la Perfecta Virgen Santa María, Madre de Dios, nuestra reina, allá en el Tepeyac, de renombre, Guadalupe".

La copia más antigua se halla en la Biblioteca Pública de Nueva York en el departamento de libros y manuscritos raros. La Virgen de Guadalupe se convirtió en el máximo símbolo de identidad de la Nueva España, representando en punto de unión entre los nativos y españoles y reforzando la nueva visión mestiza. El 26 de mayo de 1737, se declaró a la Virgen de Guadalupe como patrona de la Muy Noble e Imperial Ciudad de México, capital del Virreinato de la Nueva España. El 25 de mayo de 1754, el papa Benedicto XIV, mediante Bula declaró a Nuestra Señora bajo este título como patrona de la Nueva España, se le concedió misa y oficios propios.

A raíz del reconocimiento de la Guadalupana como patrona de la Ciudad de México, su ayuntamiento en base al juramento de extender su culto por todo el Virreinato, envió cartas a otros ayuntamientos para que se sumaran a este patronazgo, siendo Puebla de los Ángeles el primero en hacerlo jubilosamente en mayo de 1738, luego Valladolid (Michoacán), Durango, Guanajuato, Querétaro, Oaxaca, Zamora, y por ultimo la Ciudad de Santiago de Guatemala hacia 1740.

En Guatemala había capilla dedicada a la Virgen de Guadalupe en la Catedral, desde 1680, aunque no hubo un Santuario propiamente dicho. La Virgen de Guadalupe se convirtió en el máximo símbolo de identidad en la nueva España.

La fiesta de la Virgen de Guadalupe se celebra en muchos poblados del país. En la Ciudad de Guatemala es muy importante la fiesta en la Villa de Guadalupe, fundada a finales del siglo XVIII. El rezado se lleva a cabo el 12 de diciembre, siendo también muy concurrido y alegre.

Muchas personas la nombraron de diferente manera, pero por ejemplo el Papa Pio X la proclamó patrona de toda la América Latina. También el Papa Pio XI la nombró patrona de todas las Américas, el Papa Pio XII la llamó Emperatriz de las Américas por último el Papa Juan XXIII, la nombró la Misionera Celeste del Nuevo Mundo y la Madre de las Américas.

Esta tradición religiosa comenzó con el relato de un pastor indígena llamado Juan Diego, quien dijo haber sido testigo de la aparición de la Virgen María en el cerro Tepeyac en México, en el año 1531. Juan Diego ya había sido bautizado al cristianismo, por los misioneros Franciscanos, según indican los relatos de Nican Mopohua de la lengua Náhuatl. Juan Diego indicó que la Virgen se le apareció 4 veces, en una de las apariciones la Virgen le pidió a Juan Diego que un templo con el nombre de la Sagrada Virgen de Guadalupe debía ser construido. Juan Diego explicó el acontecimiento al obispo Juan Zumárraga quien se mostró incrédulo.

El obispo le pidió una prueba contundente para poder dar los pasos hacia la construcción de dicho templo. Juan Diego regresó al cerro en busca de algo que lo pudiese ayudar para convencer al obispo y poder complacer el pedido de la Virgen. En una tarde fría de invierno en el cerro de terreno árido, Juan Diego presenció la cuarta aparición de la Virgen María. Después de esta aparición Juan Diego encontró unas bellas flores que no eran nativas de esa región, las recogió y las puso en su ayete (manto) y procedió a llevárselas al obispo.

Cuando Juan Diego desplegó el manto para mostrárselas al obispo, estaba plasmada la imagen de la Virgen de Guadalupe. En honor a la aparición se han construido iglesias y basílicas en muchos países del Mundo incluyendo Guatemala.

Aquí en Guatemala el primer santuario fue inaugurado el 9 de diciembre de 1793. Este fue destruido por los terremotos de 1917 y 1918. El segundo santuario fue construido en el mismo lugar iniciado en 1926 y terminado en Noviembre de 1952.

Actividades importantes para la celebración de la Virgen son:

1. El 11 de diciembre a las 11:30 en un acto protocolario en el cual se izan los pabellones de la iglesia. A las 19:30 hay una serenata en honor a nuestra señora de Guadalupe. A las 24 horas hay cantos religiosos a la Virgen, se queman bombas de pólvora y repique de campanas.
2. El 12 de diciembre, a las 12:15 pm, se ofrece la Eucaristía acompañada de Mariachis. A las 5:00 pm, canto del salve y rezo del Rosario, y a las 6:00 pm otra ofrenda de Eucaristía, a las 2:00 am, salida de la procesión con la imagen de la Virgen de Santa María de Guadalupe, a las 23:30, entrada de la procesión, que se lleva a cabo alrededor de la iglesia, en donde hay ventas de comida típica, como garnachas, tostadas, atol de elote, estudios fotográficos instantáneos para recordar ese día. El santuario de la Virgen de Guadalupe, está localizado en la 1 avenida entre 8ª y 9ª calle zona 1.

Las tradiciones de esta fecha son:

1. La fiesta inicia el 11 de diciembre a media noche, donde artistas y cantantes se hacen presentes en la Basílica de Guadalupe para cantarle las tradicionales "mañanitas". Los fieles hacen una caminata para llegar a la Basílica y hacer ofrendas, esto es conocido como la gran peregrinación.
2. Una tradición muy mexicana es ponerle Guadalupe a los niños y niñas que nacen ese día.
3. Otra tradición es vestir a los niños con trajes típicos y son fotografiados en un fondo que representa la aparición de la Virgen a Juan Diego.
4. La gastronomía para este día es, pan dulce, café/té o atol para el frío. Hot dogs, tortas, tamales, tacos, dulces típicos, etc. Estos alimentos son ofrecidos sin costo alguno. Si un peregrino da las gracias por la comida que le acaba de ser entregada, dice lo siguiente: "No me des las gracias a mí, dale gracias a la Virgen. "

## **LAS POSADAS**

Desde el 16 de diciembre y durante nueve días seguidos, salen de diferentes parroquias y casas de Guatemala las esperadas posadas. Rememoran cuando José y María pedían posada, estando el niño Jesús a punto de nacer. Esta representación de las posadas va en una pequeña anda adornada con flores y hojas, donde van José y María. Generalmente cada anda va acompañada de una marimba o un pequeño grupo de personas que van cantando mientras la procesión va en marcha. Los encargados de la pólvora queman bombas y cohetes.

Delante del anda los niños llevan en las manos faroles de madera para ir alumbrando el camino de los santos. Detrás del misterio camina el grupo de rezadores, que van cantando y rezando villancicos navideños, llevando las famosas tortugas, y chinchines para acompañar con el canto.

Cuando la posada llega a la casa donde será recibida, un grupo de rezadores entra a la casa y los demás se quedan afuera. Piden posada cantando. Cuando los dejan entrar, la posada la colocan en un lugar que es preparado por los anfitriones. Le rezan y después toman ponche, panes, etc.

El 24 de diciembre es la última posada y generalmente los señores regresan a la iglesia, donde tiene lugar la misa de gallo. En la parroquia de San Sebastián en la Antigua Guatemala, antes de la última posada bailan los gigantes. Todo esto forma parte del patrimonio intangible que muestra nuestra tradición en las vísperas de Navidad.

Las posadas son una especie de procesión que se lleva de casa en casa durante 9 días, para recordar y conmemorar el agónico recorrido que pasó San José y la Virgen María, de Nazareth a Belén antes del nacimiento del Niño Jesús. Las posadas las caminan las familias, vecinos, y amigos haciendo un rito musical con, la tortuga, los chinchines y pitos.

Los faroles iluminan el recorrido como representación de aquellas noches de oscuridad con que les tocó caminar a José y María, los cantos navideños que los adultos van cantando detrás de las andas y los niños y niñas que con emoción van tocando los instrumentos.

## ¿De dónde viene el famoso tuk tuk tik, tuk, tuk, de la tortuga?

El historiador Miguel Alfredo Álvarez, comentó que siendo las posadas una tradición por el hermano Pedro, pedía a los que acompañaban la posada que le llevaran pandequetas y otros instrumentos, pero con el pasar del tiempo se introdujeron instrumentos prehispánicos como lo son la tortuga, los chinchines y los pitos en forma de pajarito. No se sabe con exactitud quien creó o empezó a tocar el famoso ritmo del tuk, tuk, tik, tuk, tuk, que acompañan las posadas, pero sí es un hecho que al escucharlo inmediatamente lo atribuimos a esta tradición.

Las posadas navideñas simbolizan el peregrinaje de José y María a su salida de Nazareth a la Ciudad de Belén. De hecho, este trayecto fue realizado para esperar el Nacimiento del Niño Jesús.

La gastronomía para este día es:

1. Elotes.
2. Flautas (tacos enrollados elaborados con diferentes rellenos, pollo, requesón, papa o carne deshebrada)
3. Quesadillas
4. Pambazos (pan de trigo relleno de papa con chorizo)
5. Tostadas
6. Tamales
7. Buñuelos

Bebidas:

1. Ponche
2. Frutas (caña, tejocote, guayaba, manzana, ciruela, chabacano, piña, naranja, etc.)
3. Especias (canela, anís, pimienta gorda, clavo, etc.)
4. Chocolate
5. Champurrado (atol dulce de masa de nixtamal al que se agrega chocolate)
6. Café
7. Aguas (todo tipo de aguas como Jamaica o tamarindo)
8. Piquetes (tradicional aguardiente de caña, también se bebe cerveza)

## NAVIDAD

La Navidad comienza con el nacimiento de Jesús, que es representada por una costumbre que trajeron los frailes franciscanos a Guatemala. Fue impulsada por el Santo Hermano Pedro de San José de Betancur cuando fundó la orden Betlemita. Cuando se fundó formalmente en Guatemala, se mandó a esculpir una representación del Nacimiento de Jesús o Misterio que todavía se conserva en el templo de Belén en la Nueva Guatemala de la Asunción.

En la primera mitad del siglo XVII, Tomás Gage narró que durante su viaje por Guatemala notó que la población era muy devota de la Navidad. Mencionó que en una parte de la Iglesia había un rancho cubierto de paja, dentro del cual destacaba un pesebre donde estaba el Niño acompañado de las esculturas de San José y la Virgen María, los reyes, los pastores, un asno y un buey.

A mediados del siglo XIX, José Milla describió que para el 24 de diciembre se esperaba la Misa de Gallo, había una corrida de toros y el Nacimiento daba un aroma a las frutas de la época. Incluso mencionó que se comían los tamales de madrugada, como todavía se acostumbra.

Una de las grandes celebraciones a nivel mundial es la Navidad y en Guatemala, un país con mucho folklore a nivel latinoamericano, se preparan con mucha alegría para esta gran festividad que, junto a costumbres y tradiciones, enriquecen y le dan un toque especial a este gran mes del año. Las festividades de fin de año en Guatemala son muy significativas. Son fechas llenas de cultura y tradición, principalmente de convivencia y unión familiar.

Desde principios de diciembre las familias se reúnen para iniciar los preparativos de estas fiestas.

La Navidad y el Año Nuevo son quizá las festividades más esperadas de los guatemaltecos y que con mayor ilusión celebran casi todos por igual, tanto en los ritos religiosos, como en la gastronomía, el desmedido consumo y los juegos pirotécnicos de la media noche.

Entre las mas destacadas tradiciones que caracterizan estas fiestas son:

### **1. El Árbol de Navidad:**

Desde los primeros días de diciembre, las familias colocan en sus casas arboles adornados con luces de colores. Se introdujo con la llegada de los alemanes a finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Llegaron al norte de Guatemala a la región de Alta Verapaz. También contribuyeron los norteamericanos que llegaron a principios del siglo XX para trabajar sus costumbres y las introdujeron al país.

### **2. Las posadas:**

En barrios tradicionales, del 16 al 24 de diciembre, grupos de vecinos llevan cada noche, de casa en casa, las tradicionales posadas, estas son procesiones en las que cargan en hombros a la Virgen María y San José, para representar la peregrinación que hicieron previo al nacimiento de Jesús.

### **3. Nacimientos:**

Es una tradición que se trajo desde Tenerife en las Islas Canarias, por el Santo Hermano Pedro de Betancourt, que colocó el mismo debajo del árbol navideño en su primera navidad que pasó en nuestro país.

El nacimiento está conformado por pequeñas figuras de madera o yeso, compradas en los mercados cantonales y que está conformado por los 3 reyes magos, un asno y un buey a los costados del pesebre que junto con José y María al centro representan el sitio donde nació Jesús.

La variación en Guatemala vino del arte popular de representar con estatuas de barro a pastores, ovejas, poblados, casas, etc. Utilizan el aserrín de madera de pino teñido de colores para representar las parcelas agrícolas, caminos, etc. Se elabora en una esquina de la casa ocupando un espacio de 1 a 2 metros cuadrados. Se instala una representación a escala de la cueva de Belén o Portal.

### **4. Decoración:**

Aunque la decoración tiene aspectos similares a los que se utilizan a nivel mundial, en nuestro país tiene sus características propias, como por ejemplo la utilización de lazos largos de manzanilla, el musgo, gallitos, las tradicionales chichitas, hojas de pacaya, pino entre otros adornos naturales como, las pascuas, los aserrines teñidos de diversos colores.

## **5. La quema del diablo:**

El 7 de diciembre se realiza la " Quema del Diablo" haciendo una hoguera con ramas, hojas y otros materiales. Se acostumbra a quemar cohetes, silbadores, volcancitos, saltapericos, tronadores, morteros, estrellitas, y demás que son elaborados en Guatemala y los hay importados de China. Las familias se reúnen para esta quema simbolizando que la casa quede limpia de todos los espíritus. Se aprovecha para degustar de la gastronomía típica de la época.

## **6. Fuegos artificiales:**

La quema de cohetes y fuegos artificiales se realiza todo el mes, pero se intensifica en la nochebuena a la media noche y el día de Navidad al medio día. Lo mismo en Año Nuevo y el primer día del año al medio día.

## **7. Las candelas de adviento y el cirio blanco:**

En Diciembre inicia la época del adviento que simboliza " Tiempo de espera". La corona de adviento consta de cuatro candelas de color rojo o de varios colores y de un cirio blanco en el centro. Se reza cada domingo del mes de diciembre encendiendo primero una candela y cada domingo se ilumina otra más.

## **8. Gastronomía:**

Aunque en los últimos años se ha agregado al menú de la cena de nochebuena platos propios de otras culturas, como el pavo horneado o la pierna de cerdo, los tamales siguen siendo por mucho la principal vianda de la celebración.

Los tamales elaborados con masa se maíz y arroz, rellenos con recados preparados con tomates, diferentes chiles y especias, rellenos de carnes y envueltos con hojas de plátano.

Las comidas tradicionales varían según las regiones. Guatemala tiene una diversidad de tradiciones, colores, olores y sabores.

En el caso de las familias capitalinas, la tradición es elaborar tamales colorados, negros, ponche de frutas, chocolates, pavo, gallina o pierna horneada.

La gastronomía de este día es:

1. Tamal
2. Pavo
3. Pierna de cerdo horneada o ahumada.
4. Pollo relleno
5. Gallina rellena
6. Galletas navideñas

Bebidas:

1. Ponche de frutas.
2. Ponche de leche con yema.
3. Rompopo.
4. Chocolate.
5. Batido de Súchiles.

## AÑO NUEVO

El año Nuevo es la celebración del inicio del año siguiente en el calendario, según el tipo de calendario utilizado. La más común es la del 1 enero del calendario gregoriano, que fue instaurada por el papa Gregorio XII en 1582, y la cual se utilizaba en la mayor parte del mundo. Por esta celebración, el 1 de enero es día festivo en casi todo el mundo. En países como china y en el marco de algunas religiones, se celebra otros días del año.

El 31 de diciembre, es la fecha en que tradicionalmente se despide al año viejo y se recibe el año nuevo. Al igual que la nochebuena, también se prepara una cena en la que los familiares y amigos se reúnen alrededor de la mesa. En esta fiesta, la alegría se desborda, hay abrazos, felicitaciones, jolgorio y baile, hay repartición de varias cosas como por ejemplo, silbatos, gorros, c[ ]-^ó, serpentinas, etc.

Terminar un año no significa solo haber vivido este transcurso del tiempo. Esta fecha es más que una fiesta, es un compromiso el iniciar un nuevo año, cargado de buenos proyectos para la vida de las personas, y buenos deseos a los seres queridos.

Algunos grupos de personas organizan una obra de adoración al Santísimo Sacramento, realizan una Misa de Acción de Gracias, rezan el Padrenuestro, el Ave Maria y el Gloria. Al anunciar las fiestas de fin de año, también se caracteriza por muchas costumbres y hechos que se practican desde viejos tiempos y que llegan a cobrar vigencia en cada fiesta del primer día del año. En la tradición guatemalteca y en muchos otros países de habla hispana, las costumbres o el ritual para recibir el Año Nuevo son tantos, que a las personas que se les ocurrió, crearon ritos que dan familiaridad y superstición a la Noche Vieja.

Cuando dan las doce campanadas, cada uno de los miembros de la familia decide cuál es el ritual que más se acomoda a su sentir personal. A continuación algunas costumbres que han sido localizadas y que se repiten en nuestro continente:

### **1. Doce monedas:**

Debemos de hacer un paquetito de monedas de la misma denominación y dejar serenar la noche del cambio de año, así llamamos la buena suerte en las finanzas y en los negocios.

### **2. Sentarse y volverse a parar:**

Hacer esto repetidas veces al ritmo de cada campanada atrae el matrimonio. Este ritual es muy usado entre los solteros.

### **3. El niño y el anciano:**

La persona de mayor edad de la familia debe prender una vela delgada durante 5 minutos antes de las doce, y decir: "Gracias Señor por este año. Que lo bueno se repita y que lo malo no vuelva". Luego el más pequeño. Los padres deben encender una vela gruesa y decir "Gracias Señor por el año que comienza. Te pido felicidad para el universo".

#### **4. El abrazo de feliz año:**

Cuando faltan unos segundos para las doce y el año termina, aprovechamos para abrazar a nuestros seres queridos y desearles lo mejor para el año que inicia.

#### **5. Las maletas:**

Sacar las maletas a la puerta de la casa para tener muchos viajes durante el año que comienza. Hay quienes entran y salen tres veces cargando el equipaje y el efecto será mejor si damos la vuelta a la manzana.

#### **6. La ropa al revés:**

Procurar que sea la ropa interior, por aquello de las burlas, esto trae buena suerte.

#### **7. Cajita con un quetzal:**

Esto ayudará a conservar el trabajo y hará prosperar el negocio. Se debe de poner el billete doblado dentro de una cajita adornada.

#### **8. Pulseras de colores:**

Regalar pulseras de colores a sus amigos y familiares, los tonos dorado, rojo, blanco, azul y rosa representan los rayos del amor, la fuerza, la prosperidad y la pureza. Con esto se esta deseando lo mejor para el año que inicia.

#### **9. El brindis:**

Hay que chocar las copas de vino y con esto se sellan los sentimientos. En cada sorbo, 12 de preferencia, pedimos un deseo para el año que inicia.

#### **10. Encender Veladoras:**

Encender velas de color azul, trae paz, las amarillas, abundancia, las rojas, pasión, las verdes, salud, las blancas, claridad, y las anaranjadas, inteligencia. Muchos llevan a bendecir 12 veladoras blancas, las cuales se encienden el primer día del año durante 1 minuto, para encender cada una el primer día del mes.

#### **11. La lista de los deseos:**

Hacer una lista con todas las cosas que ya no queremos en nuestra vida y quemarla. Luego escribir otra con todos los deseos que sí queremos y guardarla para el año siguiente.

### **12. Las doce uvas:**

Se come una uva por mes, al mismo tiempo que se pide algo especial por cada una, amor, fortuna, éxito, salud.

### **13. Aromas para el alma:**

Como ritual de purificación, darse un largo baño con esencias, mandarina para la prosperidad y el dinero, rosas para el amor y sándalo para limpiar las energías negativas.

### **14. Las tres piedras:**

Recoger 3 piedras pequeñas, nombrar a cada una el amor, dinero, salud y escribir el nombre en cada una al tiempo que visualicemos el deseo de lograr cada una. Guardarlas durante todo el año.

### **15. Ropa interior roja y amarilla**

Usar ropa interior roja o amarilla la noche de Fin de Año, nos puede asegurar el amor o la fortuna económica. Se dice que si la ropa es regalada el efecto es mejor.

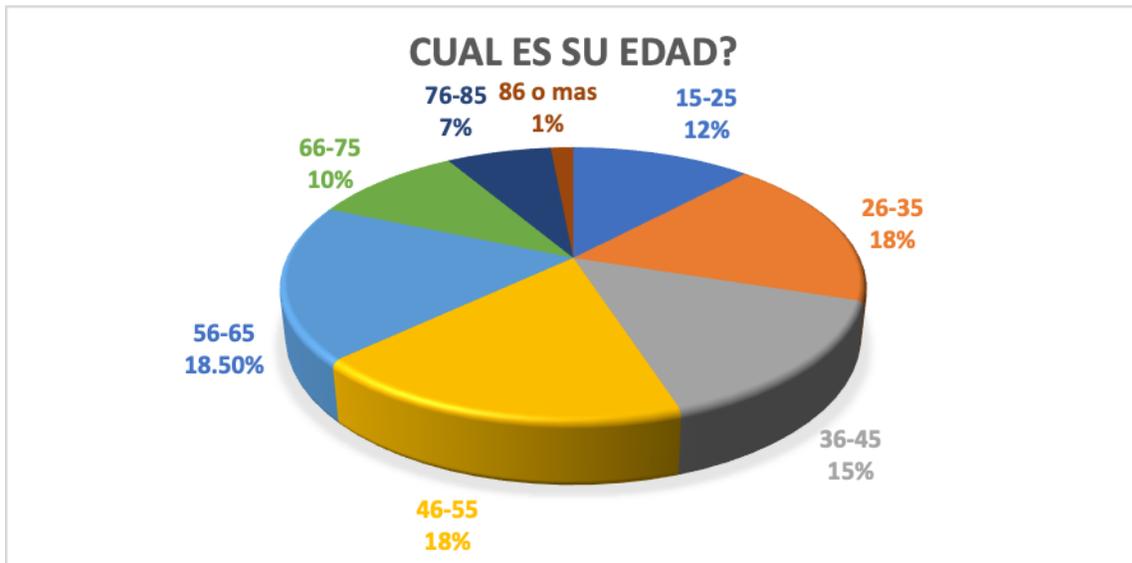
### **16. Lecturas Bíblicas:**

Muchas comunidades organizan una celebración en la que se reflexionara a la Luz de Cristo sobre el año que comienza.

## **Hipótesis**

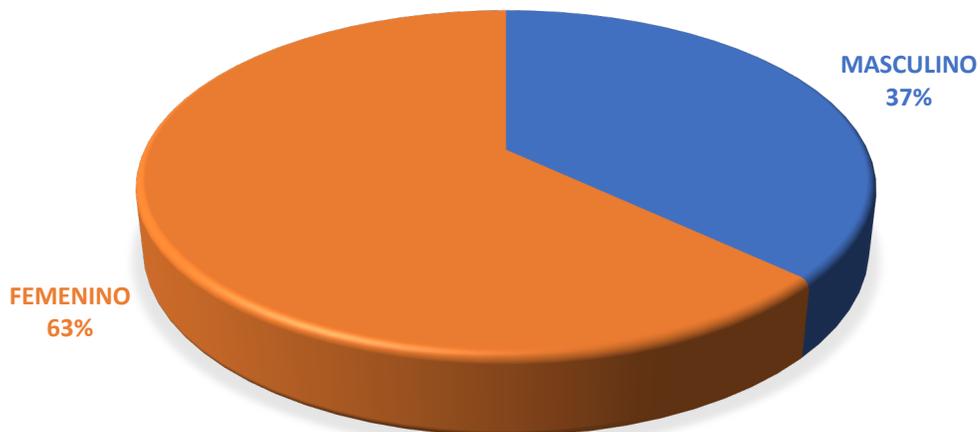
Se están perdiendo las tradiciones gastronómicas guatemaltecas en la celebración de las fiestas de fin de año.

**Cuadro 1**



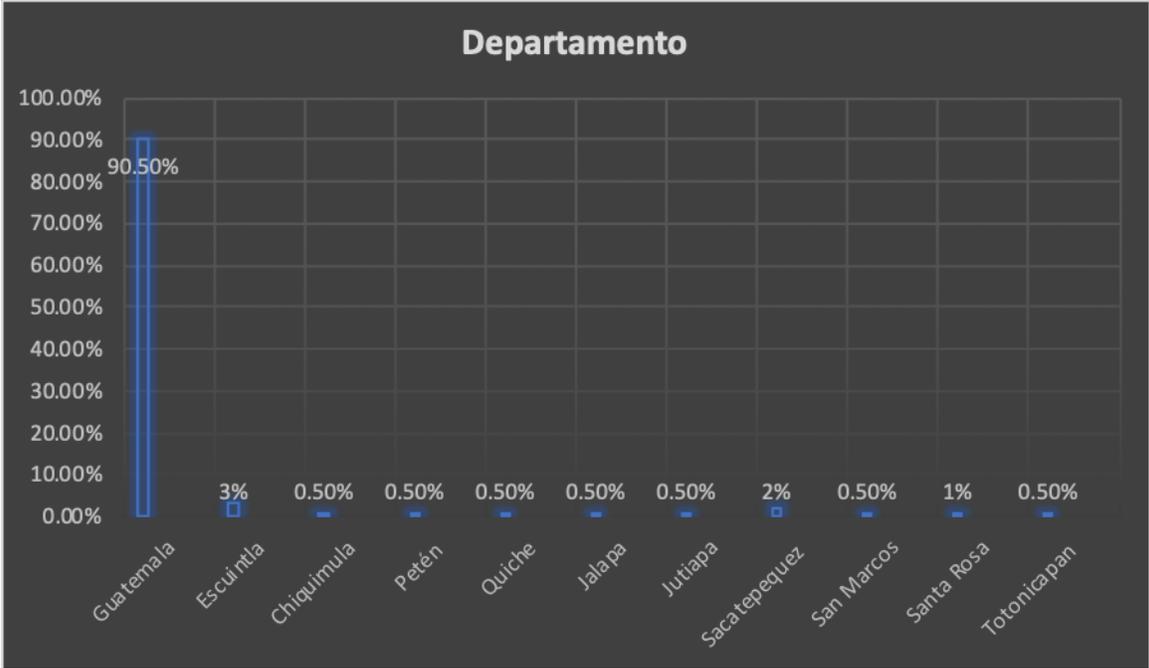
□

### CUAL ES SU GÉNERO?



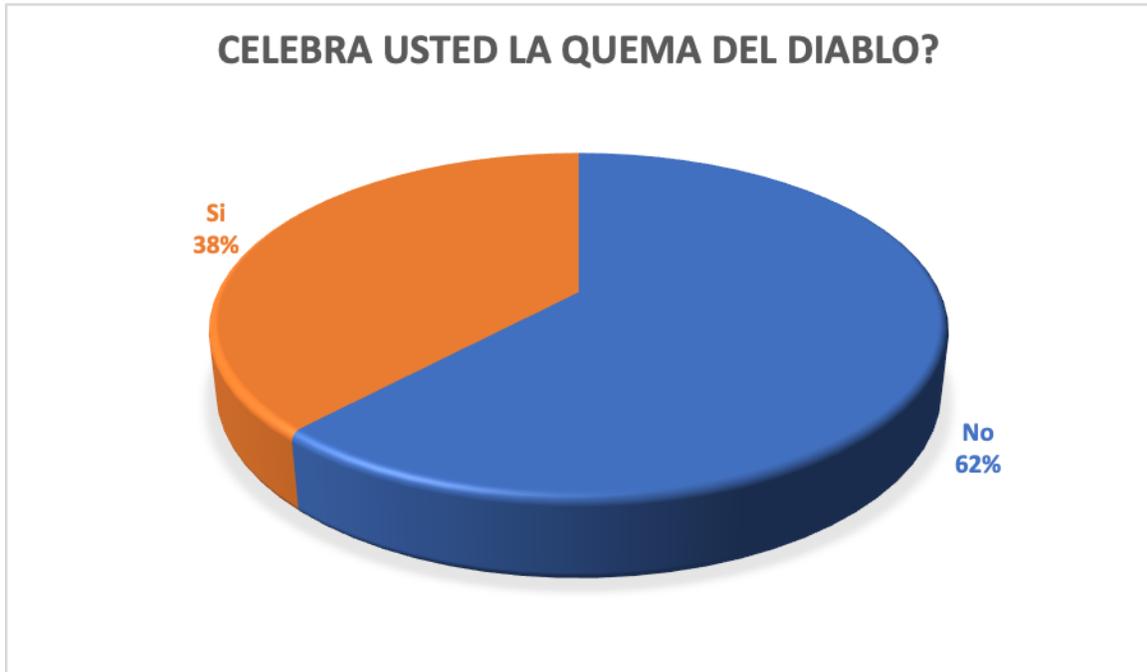
El grupo poblacional encuestado es en su mayoría de género femenino y en un rango de edad entre 26 y 65 años de edad.

**Cuadro 2**



La gran mayoría de las personas entrevistadas habitan en la Ciudad de Guatemala.

**Cuadro 3**



En esta gráfica podemos apreciar, que el 62% de las personas entrevistadas no celebran la fiesta de la quema del diablo. Se observa que esta tradición se ha ido perdiendo con el pasar de los años. Hoy en día casi ningún guatemalteco le presta mucha importancia a dicha celebración.

**Cuadro 4**



El 60% de las personas entrevistadas, aún celebran el 12 de diciembre, el día de la festividad de la Virgen de Guadalupe. En esta fecha se celebra la primera aparición de la Virgen. La festividad da inicio el 11 de diciembre a medianoche, con una serenata en su honor. Cada 12 de diciembre le profesan su agradecimiento con cantos, rezos, y peregrinaciones al cerro de Tepeyac que se encuentra ubicado en la Ciudad de México .

**Cuadro 5**



Hoy en día casi todos los guatemaltecos (71%), celebramos las posadas y lo hacemos como un símbolo de espera a la noche de Navidad que es cuando Jesús vino a nuestras vidas. Esta es una tradición que no se esta perdiendo en Guatemala.

**Cuadro 6**



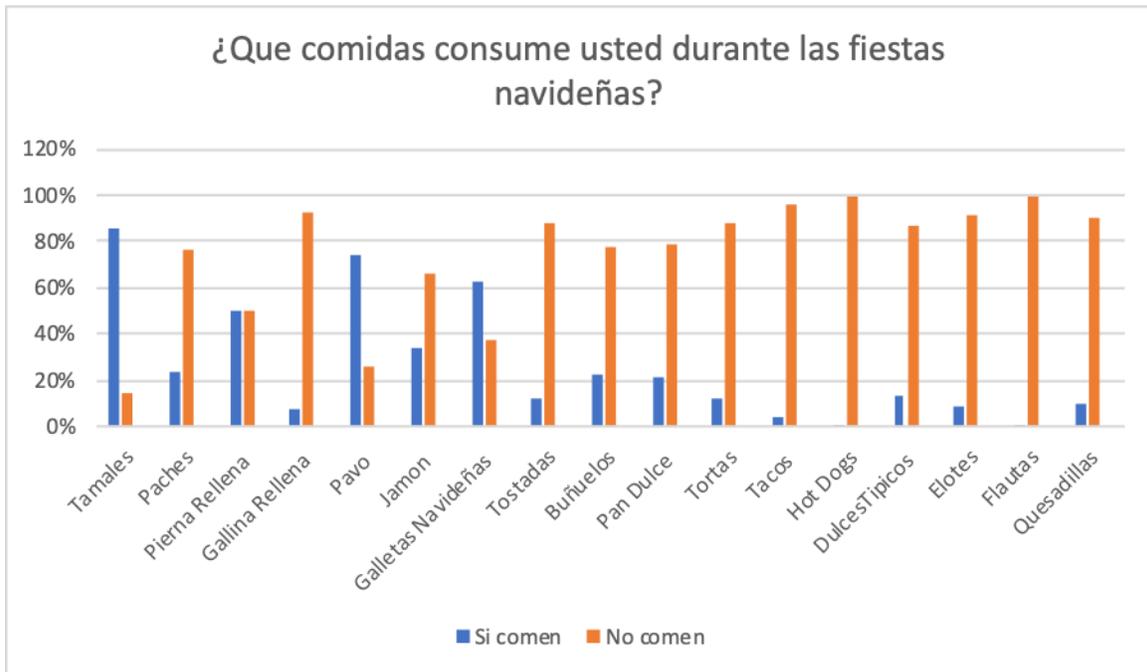
El 99% de las personas dijeron que si celebran la Navidad. La Navidad es una celebración muy importante porque es el día en que Jesús nació en nuestros corazones.

**Cuadro 7**



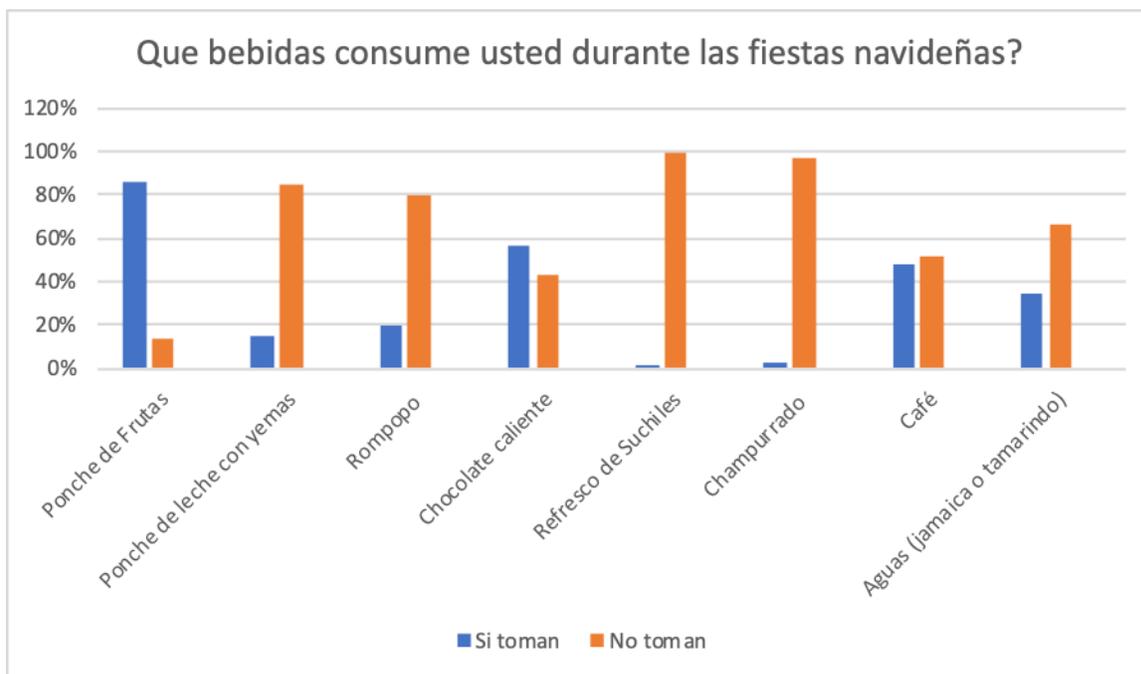
Se observa que la mayoría de los entrevistados (98%), celebramos la llegada del Nuevo Año.

**Cuadro 8**



El tamal es uno de los platillos que más se consume para estas fechas. Más del 50% de las personas entrevistadas dijeron que este es el platillo que mas consumen para la cena de Navidad. Para el almuerzo del 25, lo que se come es el pavo con su variedad de guarniciones.

**Cuadro 9**



El 86% de las personas entrevistadas respondieron que consumen el ponche de frutas más que cualquier otra bebida, seguido por el chocolate caliente.

Edad	# de personas		
15-25	24	120	12%
26-35	36	180	18%
36-45	30	150	15%
46-55	36	180	18%
56-65	37	185	18.50%
66-75	20	100	10%
76-85	14	70	7%
86 o +	3	15	1.50%
		<b>1000</b>	

Género	# de personas		
Masculinas	74	370	37%
Femeninas	126	630	63%
		<b>1000</b>	

Departamento	# de personas		
Guatemala	181	905	90.50%
Escuintla	6	30	3%
Chiquimula	1	5	0.50%
Petén	1	5	0.50%
Quiche	1	5	0.50%
Jalapa	1	5	0.50%
Jutiapa	1	5	0.50%
Sacatepéquez	4	20	2%
San Marcos	1	5	0.50%
Santa Rosa	2	10	1%
Totonicapán	1	5	0.50%
		<b>1000</b>	

¿Celebra usted la quema del diablo?	# de personas		
Si	124	620	62%
No	76	380	38%
		<b>1000</b>	

¿Celebra usted el día de la Virgen de Guadalupe?	# de personas		
Si	120	400	60%
No	80	600	40%
		<b>1000</b>	

¿Participa usted en Posadas?	# de personas		
Si	142	710	71%
No	58	290	29%
		<b>1000</b>	

¿Celebra usted la Navidad?	# de personas		
Si	198	990	99%
No	2	10	1%
		<b>1000</b>	

¿Celebra usted el Año Nuevo?	# de personas		
Si	197	985	98.50%
No	3	15	1.50%
		<b>1000</b>	

¿Qué comidas consume durante las fiestas?	# de personas		
Tamales	172	860	86%
	28	140	14%
		<b>1000</b>	
Paches	47	235	23.50%
	153	765	76.50%
		<b>1000</b>	
Pierna Rellena	100	500	50%
	100	500	50%
		<b>1000</b>	
Gallina Rellena	14	70	7%
	186	930	93%
		<b>1000</b>	
Pavo			
	149	745	74.50%
	51	255	25.50%
		<b>1000</b>	
Jamón	68	340	34%
	132	660	66%
		<b>1000</b>	
Galletas Navideñas	125	625	62.50%
	75	375	37.50%
		<b>1000</b>	
Tostadas	25	125	12.50%
	175	875	87.50%
		<b>1000</b>	
Buñuelos	45	225	22.50%
	155	775	77.50%
		<b>1000</b>	

Pan Dulce	42	210	21%
	158	790	79%
		<b>1000</b>	
Hot Dogs	1	5	0.50%
	199	995	99.50%
		<b>1000</b>	
Tortas	25	125	12.50%
	175	875	87.50%
		<b>1000</b>	
Tacos	8	40	4%
	192	960	96%
		<b>1000</b>	
Flautas	2	10	1%
	198	990	99%
		<b>1000</b>	
Dulces Típicos	42	210	21%
	158	790	79%
		<b>1000</b>	
Elotes	18	90	9%
	182	910	91%
		<b>1000</b>	
Quesadillas	19	95	9.50%
	181	905	90.50%
		<b>1000</b>	

¿Qué bebidas consume durante las fiestas?	# de personas		
Ponche de Frutas	172	860	86%
	28	140	14%
		<b>1000</b>	
Ponche de Leche con Yemas	30	150	15%
	170	850	85%
		<b>1000</b>	
Rompopo	40	200	20%
	160	800	80%
		<b>1000</b>	
Chocolate Caliente	114	570	57%
	86	430	43%
		<b>1000</b>	
Refresco de Súchiles		5	0.50%
	199	995	99.50%
		<b>1000</b>	
Champurrado	6	30	3%
	194	970	97%
		<b>1000</b>	
Café	96	480	48%
	104	520	52%
		<b>1000</b>	
Aguas (Jamaica o Tamarindo)	68	340	34%
	132	660	66%
		<b>1000</b>	

Las encuestas fueron hechas en un período comprendido entre Junio y Octubre del presente año.

## **CHEF LUIS DEL CID**

El Chef Luis Alfredo del Cid, Director General de la Academia Culinaria de Guatemala, prestigiosa entidad que se dedica a la formación de personas dedicadas a engrandecer las tradiciones alimenticias en Guatemala opina que las comidas tradicionales que se elaboran para las fiestas navideñas son muy importantes ya que ayudan a promover la unidad familiar y a preservar nuestras tradiciones que no se deben perder.

Opina que el tamal negro y el tamal colorado constituyen las principales comidas que se acostumbra en esas épocas y que desde hace muchos años empezó a tomar protagonismo la pierna mechada y el lomo relleno de cerdo y que últimamente también se ha incorporado el pavo el cual considera que está muy influenciado por costumbres extranjeras. Considera que la llegada de comidas extranjeras ha afectado la continuidad de las costumbres tradicionales y que se debería hacer lo posible porque estas no se pierdan. Considera también que debido a la globalización, la juventud ha contribuido a que se vayan perdiendo nuestras comidas tradicionales y se incorporen platillos que no nos corresponden provenientes de otras culturas. Concluye sugiriendo que se debe promover el consumo de nuestras comidas tradicionales invitando a las personas extranjeras que nos visitan a que las degusten, aunque no sea la época, y enseñar a los jóvenes que no podemos olvidar nuestra cocina. Que se pueden probar hacer cosas nuevas pero que no se puede perder jamás de vista lo nuestro, lo autóctono. Exhorta a cocinarle a los amigos que vienen de afuera nuestras comidas para que no se pierdan las tradiciones.

## **CHEF MARIO ENRIQUE CAMPOLLO**

El Chef Mario Enrique Campollo, Chef Ejecutivo del Hotel Casa Santo Domingo en Antigua Guatemala, considera que las comidas tradicionales navideñas son importantes para compartir con la familia y cada vez que se consumen se recuerdan los tiempos desde la niñez y se disfrutan en una de las épocas más lindas del año. Contribuye a recordar a la familia que ya no está con nosotros. Opina que las comidas más consumidas en la época navideña es el tamal colorado y el tamal dulce o negro. También menciona importante el consumo de la manzanilla en dulce, el dulce de camote y las tortas navideñas de panadería. El ponche lo considera como una bebida muy sabrosa que se acostumbra a tomar en esa época. También menciona que hay comidas que han traído otras culturas, como el pavo, la pierna, la carne mechada, el jamón glaseado y que se consumen desde hace unos cuarenta años en Guatemala. Considera que se tienden a perder las tradiciones ya que muchos han ido celebrando festividades extranjeras que no nos pertenecen, como el Día de Gracias y otras que presionan la influencia extranjera. Considera que la juventud está contribuyendo a que se pierdan las tradiciones ya que también se ha

dado por salir de viaje en esas épocas y dejar de participar en la degustación de nuestros platos tradicionales. En las familias del interior del país se han mantenido más arraigadas las comidas tradicionales ya que le dan importancia a la celebración en familia unida.

Comenta que en otros países practican mucho la cocina generacional o ancestral que consiste en ir enseñando a los hijos las recetas y elaboración de las comidas tradicionales pero que en Guatemala es algo que se está dejando de hacer y se está perdiendo. Las personas jóvenes han dejado de aprender cómo se hacían los tamales por ejemplo y al haber perdido la cadena prefieren ir a comprarlos en vez de hacerlos en casa.

Opina que la familia debe mantener la tradición y que los padres deben insistir en que las fiestas se celebren como siempre han sido, en familia, en su casa, compartiendo con los abuelos, los padres, etc. manteniendo las tradiciones que se han acostumbrado por muchos años. También tratar de no viajar en esas fechas para no perderse de comer lo que se ha acostumbrado por muchos años.

En el hotel no faltan los platos tradicionales de la época, aunque también sirven algunas cosas extranjeras por atención a los huéspedes, como pavo, pierna, jamón, puré de papas, etc.

## **CHEF EVELYN VILLAGRÁN**

La Chef Evelyn Villagrán, propietaria del famoso Portón Santo Domingo dedicado a la cocina y comercialización de la comida típica guatemalteca en Ciudad de Guatemala comparte su opinión sobre las tradiciones navideñas al decir que la comida es un elemento fundamental para mantener a la familia unida y poder compartir entre sí y con amigos en esas fechas. Considera que los tamales colorados y negros son lo más popular en esas fechas y varían según la región de donde son ya que en cada una tienen su toque tradicional característico del lugar. En algunas regiones los tamales los hacen de arroz y en otras de masa de maíz, por ejemplo. Los recados también son diferentes según la región. También cuenta que se consume mucho el pavo, la pierna, los arroces, las ensaladas dulces, los molletes, los buñuelos, el mole.

Considera que las tradiciones se están perdiendo porque antes se compartían las fiestas con mayor unidad familiar y ahora hay muchas personas que salen de viaje en esas fechas. Eso hace que las reuniones de la época se hagan más pequeñas. La ausencia del papá o la mamá también influye ya que eran los que mantenían la unidad y fomentaban las tradiciones. Además, la ausencia de los padres ha hecho que se pierda la celebración de las posadas, de rezar la corona de adviento y otras actividades en donde se reúne la familia y los amigos y se consumen los platillos tradicionales. Además, para dar el ejemplo a los hijos para que los sigan en sus tradiciones y que no se pierdan. Opina que los jóvenes están influenciando en que se pierdan las tradiciones ya que les gusta hacer otras actividades que les han hecho perder la dimensión de las celebraciones tradicionales en familia. Opina que

hoy en día los jóvenes ya no saben hacer tamales y otras comidas tradicionales a menos que se les enseñe y se les insista en que se mantengan.

Sugiere que para rescatar y mantener las tradiciones se exhorte y se enseñe a la familia a que conozcan cómo se preparan los principales platos de la época. Que se impartan pláticas y clases de cómo hacerlo y darles a conocer las principales recetas. Menciona de un programa radial llamado “Del rancho a tu casa” impartido por una mujer de avanzada edad en el interior del país que ha ganado mucha popularidad porque se ha dedicado a promover que se mantengan las comidas tradicionales en Guatemala.

### **CHEF CARMEN LUCÍA VALDÉS DE ALEMÁN**

La Chef Carmen Lucía Valdés de Alemán, propietaria de una empresa que organiza y atiende eventos importantes, de celebraciones institucionales, opina que las comidas tradicionales navideñas provienen de recetas y secretos que se heredan entre familias, desde tatarabuelos, bisabuelos, abuelos, padres e hijos, quienes aportan un legado cultural de unos a otros y enseñan gustos y sabores que pertenecen a un grupo generacional donde se han conservado muchas tradiciones. Sin embargo, también opina que, en la actualidad, las generaciones de jóvenes, han ido perdiendo el interés de aprender y conservar las mencionadas costumbres, y han ido introduciendo nuevas ideas de platos que no han pertenecido a ese legado de conocimiento gastronómico familiar. Son grupos desapasionados y desinteresados, que han perdido el deseo y el gusto por explorar, aprender y continuar con los deseos de la familia. Incluso, en la actualidad se inclinan por la costumbre de comprar ya hechos diversos platillos, pues como no han tenido el deseo de aprender, prefieren comprarlos, cocinados por terceras personas, con carácter comercial.

Entre las comidas y bebidas de las celebraciones de fin de año que menciona como sus preferidas, está el tamal colorado y el negro, el ponche, galletas especiales, pasteles de dulces típicos (higos, chilacayotes, camotes, etc.) que hacen una buena fusión de tradiciones, la pierna de cerdo mechada, el pavo, guarniciones como el puré de papa y camote, y muchos otros platillos guatemaltecos.

Opina que las tradiciones gastronómicas se están perdiendo por la falta de interés de los jóvenes, quienes están perdiendo el deseo de aprender lo que sus padres hacen o cocinan, por su vida rápida de hoy, o porque se han sumergido en las nuevas tecnologías que han ido surgiendo (teléfonos celulares, computadores, internet, redes sociales, etc.) y el cocinar ya les importa muy poco. Quieren comer rico, pero no quieren aprender y por lo tanto no se logran transmitir los conocimientos que han pasado de unos a otros.

Cree que las generaciones que vienen abajo tienen una fuerte tendencia a perder las tradiciones gastronómicas de las fiestas de fin de año.

Opina que a las nuevas generaciones de jóvenes les gusta mucho copiar y adoptar tradiciones y comidas extranjeras, que no les pertenecen, y a lo que le dan más aprecio y valor. Copian mucho lo estadounidense, lo cual no pertenece a los guatemaltecos.

Recomiendan que las madres deben incentivar, insistir y exigir a sus hijas y nueras para que se interesen en aprender lo nuestro, lo de Guatemala, que es delicioso, espectacular y no se debe perder, que se deben preservar nuestras tradiciones.

**MARÍA DEL CARMEN SALGUERO, “REFACCIONES DOÑA MELA HIJA”, MERCADO CENTRAL, GUATEMALA**

La señora María del Carmen Salguero, propietaria del famoso puesto de comidas típicas guatemaltecas en el Mercado Central, “Refacciones Doña Mela Hija”, considera que es muy importante la presencia de los platillos típicos guatemaltecos en las celebraciones de las festividades de fin de año. Manifiesta que los tamales colorados y el ponche son, en su negocio, los platillos más consumidos por el público en la Navidad y el Año Nuevo.

Opina que las familias consumen para Navidad los tamales y para el Año Nuevo preparan una cena especial, o viceversa, pero que el ponche es algo que no falta en ninguna ocasión.

Considera que, por la situación económica de muchas familias, no les alcanza el presupuesto para la preparación y consumo de muchos platillos típicos y, por lo mismo, consumen otras cosas, lo que hace que se estén perdiendo las tradiciones típicas guatemaltecas. Así mismo, considera que muchas familias están introduciendo platillos extranjeros en sus celebraciones, especialmente las jóvenes, lo cual hace que se estén perdiendo las tradiciones. Opina que los padres y abuelos deben incentivar a sus hijos para que conserven esas memorables costumbres que son un legado entre familias. Que es importante que esas familias jóvenes no solo consuman los platillos típicos guatemaltecos de esas fiestas, sino que aprendan a elaborarlos. Dice que es más satisfactorio y valioso consumir aquello que se elaboró en el seno familiar a diferencia de consumir aquello que se compró y fue elaborado por personas ajenas a la familia.

Reitera que la participación de los padres, enseñando a los hijos, fomenta y preserva la unión familiar.

## Tamales Colorados

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
4 libras	Arroz		
4 libras	Tomate		
15 unidades	Miltomate		
1 libra	Manteca de Cerdo		
2 libras	Margarina		
6 onzas	Pepitoria	Tostada	
6 onzas	Ajonjolí	Tostado	
2 unidades	Chile Pasa		
2 unidades	Chile Guaque		
1/2 unidad	Canela	Raja	
1/2 cucharadita	Pimienta Castilla		
15 unidades	Pan Frances		
1/2 libra	Roscas		
1/2 cucharadita	Achiote		
4 libras	Pollo	Dado grande	165 grados F
	Chile Pimiento	Adorno	
	Aceitunas	Adorno	
	Bijol o Azafrán		
	Sal		
	Agua		
3 a 4 jarillas	Agua Hirviendo		

### Preparación recado:

1. Asar los tomates y miltomates juntos. Tostar la pepitoria, el ajonjolí, los franceses, y las roscas en agua.
2. Licuar todo, agregar las roscas, el achiote y la pimienta castilla. Colar la mezcla y poner a freír agregándole el consomé.

### Preparación masa:

1. En una olla poner a cocinar el pollo, el caldo que quedo se reserva para utilizarlo en la masa.
2. Un día antes dejar remojando el arroz durante toda la noche con agua hirviendo. Dejar en un lugar seco para que pierda la humedad y moler. Deshacer el arroz con el caldo de pollo y poner al fuego.

3. Mover y agregarle la manteca, la mantequilla, y agua hirviendo por pocos. No dejar de mover la masa hasta que crezca y no se sienta que el arroz este crudo. Agregar consomé, sal, bijol al gusto. Agregar un poco de masa de maíz para que espese.

#### Anexo 1



## Tamales Negros

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
4 libras	Arroz		
4 libras	Tomate		
15 unidades	Miltomate		
1 libra	Manteca de Cerdo		
2 libras	Margarina		
6 onzas	Pepitoria	Tostada	
6 onzas	Ajonjoli	Tostado	
2 unidades	Chile Pasa		
2 unidades	Chile Guaque		
1 unidad	Canela	Raja	
5 libras	Azúcar		
2 libras	Chocolate		
1 libra	Manías		
15 unidades	Pan Frances		
1 libra	Roscas		
2 litros	Leche		
4 libras	Pollo	Dado grande	165 grados F
1/2 cucharadita	Pimienta Castilla		
	Bijol o Azafrán		
	Agua Hirviendo	Para arroz	
	Pasas, Almendras o ciruelas	Adorno	

### Preparación Recado:

1. Asar los tomates y miltomates juntos. Licuar las manías en seco. Tostar la pepitoria y el ajonjolí los franceses, chile guaqué y pasa, la canela, todo por separado. Luego los franceses y las roscas remojarlas en agua.
2. Licuar la mezcla y agregar las roscas, el achiote y la pimienta castilla. Colar la mezcla y poner a freír.

### Preparación masa:

1. En una olla poner a cocinar el pollo. El caldo se reserva para utilizarlo en la masa.
2. Un día antes dejar remojando el arroz durante toda la noche con agua hirviendo. Dejar en un lugar seco para que pierda la humedad y moler. Deshacer el arroz con el caldo de pollo y poner al fuego.

3. Mover y agregarle la manteca, la mantequilla, y agua hirviendo por pocos. No dejar de mover la masa hasta que crezca y no se sienta que el arroz este crudo. Agregar bijol o azafrán y azúcar al gusto. Agregar un poco de masa de maíz para que espese.

## **Anexo 2**

## Chuchitos

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
1 unidad	Chile pimiento		
3 libras	Tomate		
1 unidad	Chile guaque		
1 libra	Masa-harina		
3 onzas	Manteca o aceite		
1 1/2 taza	Agua fría		
1/2 unidad	Cebolla		
2 unidades	Ajo		
1 cucharadita	Sal		
1 libra	Pollo	Deshuesado	165 grados F
2-3 cucharadas	Agua		
	Carne de cerdo	Trozos	145 grados F
	Tusas		

### Preparación:

1. Licuar los tomates y el chile pimiento con el agua, sazonar con sal y pimienta. Reservar
2. Mezclar la masa-harina con el agua fría, la sal y la manteca, amasar hasta que este compacta.
3. Colocar sobre una o dos tuzas, ½ taza de masa, una cucharada de salsa, un pedazo de carne y cubrir con un poco de la misma masa.
4. Doblar la tuza hacia arriba a manera de juntar las puntas, dándole forma ovalada. Amarrar bien y cocinar en agua a fuego medio por una hora.

### Anexo 3



## Buñuelos

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
1/2 taza	Agua		
4 cucharadas	Mantequilla	Suave	
2/3 taza	Harina		
3 a 4 unidades	Huevos		

### Preparación:

1. Poner a calentar el agua con la mantequilla, cuando este la mantequilla derretida agregar la harina. Mezclar con una paleta y dejar cocinar a fuego bajo hasta que se forme una bola y no se pegue en la olla. Reservar
2. Dejar enfriar la masa por espacios de 10 minutos, agregar los huevos uno a la vez.
3. Formar los buñuelos del tamaño deseado y dejar caer en el aceite, freír hasta que floten y estén doraditos.

### Miel:

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
1 1/2 taza	Azúcar		
2 tazas	Agua		
1 unidad	Canela		

### Preparación:

1. Combinar el agua con el azúcar en una olla, dejar cocinar hasta que el azúcar este disuelta.
2. Agregar la canela y seguir cocinando hasta que espese.

## Anexo 4



## Molletes

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
6 unidades	Molletes		
2 onzas	Mantequilla		
2 onzas	Pasas		
1/2 taza	Crema		
3 unidades	Huevos	Separados	
	Azúcar	Al gusto	
	Aceite	Para freír	

## Miel:

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
4 tazas	Agua		
1 taza	Azúcar		
1 unidad	Clavo de olor		
1 unidad	Pimienta gorda entera		
1 unidad	Canela	Raja	

## Preparación:

1. Cortar la parte superior de los molletes en circulo de una pulgada de diámetro. Conservar la tapadera entera.
2. Retirar el migajón a los molletes y mezclar con la mantequilla, la crema, las pasas y el azúcar. Rellenar con esta mezcla los molletes y colocar la tapadera.
3. Batir las claras a punto de nieve, añadir las yemas. Pasar los molletes por la mezcla de huevo y freír en aceite caliente. Escurrir bien. Pasar por agua hirviendo por un minuto para quitarles el exceso de grasa.
4. Colocar los ingredientes de la miel en una olla grande. Llevar a punto de hervor. Bajar el fuego y cocinar hasta que, de punto de miel, aproximadamente de 15 a 20 minutos. Pasar los molletes a la olla con la miel. Cocine por 15 minutos.

## Anexo 5



## Ponche de frutas

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
4 litros	Agua		
1 libra	Azúcar		
2 unidades	Canela	Raja	
1 unidad	Piña	Dado mediano	
4 unidades	Manzana verde		
1 taza	Pasas		
12 unidades	Ciruelas		

### Preparación:

1. En una olla poner a calentar el azúcar, canela y cascara de la piña. Dejar cocer a fuego medio durante ½ hora. Retirar la cascara de la piña y reservar.
2. Dejar caer la fruta y cocer a fuego bajo por 40 minutos.
3. Chequear dulzor, de ser necesario agregar un poco más de azúcar. Retirar la raja de canela. Servir caliente.

### Anexo 6



## Atol de elote

Cantidad/Unidad	Ingredientes	Observaciones	PCCAP
8 unidades	Elotes tiernos		
6 tazas	Agua fría		
1 unidad	Canela	Raja	
1 1/2 taza	Azúcar		
2 cucharadas	Sal		
4 tazas	Agua caliente		

### Preparación:

1. Cortar los granos de elote y licuarlos o procesarlos. Colar
2. Colocar el elote el agua fría, la canela, una taza de azúcar y la sal. Llevar a punto de hervor, bajar el fuego y seguir cocinando, moviendo constantemente.
3. Cuando espese, añadir el agua caliente y el resto de azúcar. Seguir cocinando por 20 minutos más.

### Anexo 7



## **CONCLUSIÓN**

Después de realizar las investigaciones y evaluaciones correspondientes y utilizar los métodos ya conocidos y mencionados con anterioridad, se concluye que se están perdiendo las tradiciones gastronómicas guatemaltecas en la celebración de las fiestas de fin de año.

## RECOMENDACIONES

- Que los padres y abuelos incentiven a sus hijos a conservar nuestras tradiciones gastronómicas guatemaltecas y a no incorporar las costumbres extranjeras en las celebraciones de nuestras fiestas. Que las generaciones mayores enseñen a las nuevas, las técnicas culinarias utilizadas para obtener los resultados adecuados en la preparación de los platillos.
- Fomentar en las actividades de familia el reunirse a preparar los diferentes platillos en cada celebración.
- Incentivar a los jóvenes a familiarizarse con los ingredientes típicos guatemaltecos de la época y así poder identificarlos sensorialmente.
- Que las nuevas generaciones conozcan los orígenes ancestrales de los platillos y cómo estos han evolucionado a través de los años.
- Atreverse a cocinar con ingredientes y técnicas culinarias guatemaltecas para la creación de nuevas tradiciones, sin perder las raíces de los platillos originales.
- Que las entidades educativas incluyan en su pensum de estudios y prácticas, desde los conocimientos históricos de la gastronomía guatemalteca hasta la práctica de la enseñanza de las técnicas de preparación de los platillos de manera que se fomente la preservación de las tradiciones y que, en el seno de las familias, dichos platillos puedan prepararse, generando unidad, armonía y la conservación de la identidad guatemalteca.

## Bibliografía

1. "UN DULCE REZO, VIVENCIAS DE CONCEPCIÓN, 400 AÑOS DE HISTORIA" (1:17-29, 32-35, 42-46) EDITORIAL VILLANUEVA, PRIMERA EDICIÓN 2013, GUATEMALA C.A MIGUEL ALVAREZ ARÉVALO – RITA VILLANUEVA.
2. "GRATIA PLENA" (2, 13-14, 27-32, 35-40, 42-45), EDITORIAL VILLANUEVA 2017, GUATEMALA C.A MIGUEL ALVAREZ ARÉVALO
3. "GALERIA GUATEMALA, FIESTAS DE GUATEMALA, FUNDACIÓN G&T CONTINENTAL" (3, 57-61, 62-63, 66-67, 77-80, 85-87, 90)
4. "APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA E HISTÓRICA DE LAS TRADICIONES POPULARES EN NAVIDAD EN EL DEPARTAMENTO DE GUATEMALA", TESIS PRESENTADA POR EL HISTORIADOR MIGUEL ALVAREZ ARÉVALO.

