

Bol. Acad. peru. leng. 75. 2024 (521-527)

Academia Guatemalteca de la Lengua. (2023). *El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco (volumen I, platos salados)*. Ciudad de Guatemala: Academia Guatemalteca de la Lengua, 188 páginas. ISBN 978-9929-8273-4-9.

El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco, dedicado en su primer volumen a los platos salados, consta de 188 páginas y está publicado por la Academia Guatemalteca de la Lengua, correspondiente de la Real Academia Española.

Tras la indicación de los créditos, donde se detalla la información de autoría (Raquel Montenegro Muñoz y Mayra Franke), coordinación técnica (Raquel Montenegro Muñoz), asesoría técnica especializada (Euda Morales), corrección de estilo (Juan Carlos Lemus), diagramación (Omar Hurtado Álvarez) y fotografía (varios autores), se incluyen los datos acerca de la composición de la Junta Directiva, así como los miembros de número, los miembros correspondientes y los miembros honorarios de la Academia Guatemalteca de la Lengua.

La obra se abre con una presentación firmada por la directora de la corporación, Raquel Montenegro Muñoz (pp. 8-10), en la que se destaca no solo el valor social y cultural de la gastronomía, sino también el gran mestizaje presente en la cocina guatemalteca. Además, la doctora Montenegro apunta que las más de setenta elaboraciones compiladas, y acompañadas de sus correspondientes fotografías, se nombran mediante sustantivos, definidos teniendo en cuenta el *Diccionario de la lengua española (DLE)* y la frecuencia de aparición en fuentes bibliográficas guatemaltecas. Esta circunstancia ha permitido la inclusión de ciertas

variantes léxicas documentadas en las distintas regiones del país —por ejemplo, a las *hilachas de res* se les llama también *hilachas jocotecas* e *hilachas salamatecas*; al *tamalito torteado* se le conoce igualmente como *tamal torteado cobanero* o *poch*—. Para esta labor, ha sido fundamental la consulta de *La cocina popular guatemalteca: mitos, hechos y anécdotas* (2012), de Villar Anleu, quien analiza desde una perspectiva histórico-antropológica los platillos preparados en el país a fin de explorar los significados de las propias elaboraciones, los ingredientes, las fechas de consumición y los rituales en el seno de la cultura guatemalteca. Recientemente, también se ha publicado una investigación a propósito de la gastronomía guatemalteca en las fiestas navideñas (Alemán Valdés, 2023), donde se parte de una serie de encuestas realizadas en la Ciudad de Guatemala a fin de conservar el patrimonio cultural y perpetuar las tradiciones.

A continuación de este prólogo, el corpus queda introducido por dos estudios de interés: «El léxico culinario: pieza clave en la identidad cultural» (pp. 11-19), de Marta Torres Martínez, y «Gastronomía guatemalteca, encuentro entre culturas» (pp. 20-25), de Euda Morales.

De un lado, Marta Torres Martínez (profesora e investigadora de la Universidad de Jaén) reivindica la alimentación como elemento unificador e identitario de los pueblos, si bien también se alza como un aspecto diferenciador que identifica a las distintas sociedades. Torres subraya la relevancia de platos guatemaltecos como el *jocón* («Gu. Guiso preparado con carne, miltomate, cebolla, ajo y sal»; Asociación de Academias de la Lengua Española [ASALE], 2010, s. v. *jocom*), el *pepián* («Gu. Guiso de espinazo de cerdo con una salsa de pan tostado, culantro, ajo, cebolla y sal»; ASALE, 2010, s. v. *pepián*) o el *kaq'ik* («Mx:SE, Gu. Caldo de pavo con chile»; ASALE, 2010, s. v. *kakik*), declarados por el Gobierno, el 7 de noviembre de 2007, Patrimonio Cultural Intangible de la Nación. Además, Torres diferencia el significado de *fiambre* en

Guatemala («Plato elaborado con una mezcla de diferentes encurtidos de verduras, embutidos y carnes; es una comida tradicional del día de Todos los Santos; ASALE, 2010, s. v. *fiambre*) y en España («adj. Dicho de la carne: Que, después de asada, cocida o curada, se come fría y puede conservarse durante bastante tiempo. U. t. c. s. m.»; Real Academia Española [RAE], s. f., s. v. *fiambre*).

De otro lado, Euda Morales (chef y educadora) subraya en su estudio el papel del trigo como fuente alimenticia, presente en las tortillas que acompañan a la mayoría de las comidas en Guatemala. Además, Morales alude al arroz, guarnición ideal para los recados. Precisamente, como riqueza culinaria guatemalteca, se destacan los *recados* o «salsas a base de tomate, miltomate, cebolla, ajo, especias y hierbas aromáticas», como el *pulique* («*Gu.* Carne de res o de pollo aderezada con varios condimentos, en un caldo espesado con maíz o con pan»; ASALE, 2010, s. v. *pulique*). Morales apunta la importancia del *recado* («*Gu, Ho, ES, Ni.* Aderezo líquido y espeso usado para condimentar carnes»; ASALE, 2010, s. v. *recado*) como elemento culinario «evocador de toda una cultura» (p. 24) y, en definitiva, recuerda la importancia de métodos de cocción como el hervido al vapor en los tamales, el salteado, el horneado, el guisado o el estofado, así como el molido en piedra o técnicas de conservación como el encurtido.

Seguidamente, se presentan los diferentes platillos salados (pp. 26-175): *amarillo, arroz con chipilín, bollo, boxbol, caldo colorado, caldo de gallina criolla, caldo de mariscos, caldo de pata, caldo de res, carne adobada, carne guisada, ceviche, chanfaina, chepe, chilaquila, chile relleno, chojín, chojín bataneco, chuchito, doblada, empanada, empanada de tziquinché, enchilada, encurtido, envuelto en huevo, escabeche, estofado, fiambre, frijol blanco, frijol colorado, frijoles negros, fritanga, gallo en chicha, garnacha, guacamol, hilachas de res, iguashte, jocón, kaq'ik, lomo relleno, longaniza, mixta, mojarra dorada, mole, moronga, pachay, pache,*

panza de res, patín, patitas a la vinagreta, pepián, pescado a la vizcaína, pescado envuelto en huevo, pescado frito, piloyada, pinol, pollo en crema, pulique, quichom, rabo guisado, revolcado, salpicón, saq'ik, shuco, suban'ik, taco, tamal colorado, tamal siete camisas, tamalito torteado, tamal negro, tamalito de chipilín, tapado, tobik, tostada, yuca con chicarrón.

En el listado se hallan platillos de origen prehispánico como el *boxbol* (p. 33), el *chepe* (p. 53), el *iguashte* (p. 99), el *jocón* (p. 101), el *kaq'ik* (p. 103), el *patín* (p. 123) o el *tamal colorado* (p. 159), así como la *piloyada*, que «posee componentes mesoamericanos, mediterráneo-asiáticos y árabes, por lo que se considera un híbrido culinario colonial» (p. 135). También se concreta, en el caso de algunos lemas, la efeméride en torno a la que se prepara la elaboración en cuestión: el *caldo colorado*, originario del municipio de Mixco, en honor a santo Domingo de Guzmán (p. 35); el *chojín bataneco*, en el municipio de San Sebastián (Retalhuleu), el 20 de enero en honor al patrón san Sebastián Mártir (p. 61); el *fiambre*, plato nacional degustado el Día de Todos los Santos (p. 81), o el *pescado a la vizcaína* (p. 129) y el *pescado envuelto en huevo* (p. 131), elaborados tradicionalmente en Semana Santa. Igualmente, se indica, en muchas ocasiones, el modo de acompañamiento de los platillos: el *ceviche* «se sirve frío acompañado habitualmente de galletas saladas» (p. 49) o al *chojín* «se le puede agregar chile al gusto» (p. 59). También se alude a ingredientes que reciben variantes denominativas de interés, pues, por ejemplo, al *caldo de mariscos* se le añade *caracolutos* o *jutes* («*Ho, ES.* Caracolillo de agua dulce, cuyo caparazón es negro y de forma cónica; es comestible»; ASALE, 2010, s. v. *jute*). Finalmente, se presentan en los distintos artículos lexicográficos las variantes gráficas documentadas en algunos ítems léxicos: *empanada de tziquinché* o *tziquinche* (p. 69); *encurtido* o *curtido* (p. 73); *quichom*, *q'ichom* o *quichón* (p. 143); *saq'ik*, *sak'ik*, *sak-ic* o *saquic* (p. 151); *shuco* o *shuko* (p. 153); *suban-ik*, *subanik* o *subanique* (p. 155).

El glosario (pp. 176-180) que cierra el diccionario que reseñamos engloba más de 64 ítems léxicos de interés, definidos *ad hoc* y documentados en las distintas obras y repertorios lexicográficos consultados. En este vocabulario se recogen términos de especialidad registrados en el glosario en el cual se centra la obra, como *güisquil* («chayote», p. 178), *güicoy* («zapallito», p. 178) o *perulero* («variedad del fruto del güilquil, de tamaño más pequeño y color amarillo», p. 179), ingredientes del *caldo de res* (p. 43), o *culantro* («cilantro», p. 178) y *chirmol* («chilmote, chilmol. Aderezo compuesto de tomate, chile, cebolla, cilantro y sal», p. 177), componentes de la *moronga* (p. 115).

Por último, se incluye la nómina de referencias bibliográficas (pp. 181-188), entre las que se encuentran obras de referencia como diccionarios generales y de especialidad; pero, sobre todo, manuales de cocina y libros de recetas guatemaltecas.

En definitiva, gracias al rico material que nos ofrece el presente volumen, se podrá conocer, estudiar y profundizar una parcela del léxico de especialidad desatendida habitualmente en nuestra lengua, la culinaria, a pesar de su importancia social y cultural. En efecto, el variado y preciso vocabulario relativo a platos e ingredientes empleados en la cocina guatemalteca muestra la identidad propia del país bien representada y definida en el léxico que se ha empleado, a lo largo de los siglos, alrededor de la comida. Esta circunstancia motiva que, por ejemplo, un español se sorprenda al descubrir que la *fritanga*, definida en el ámbito americano como «*RD, Co, Ve:O*. Fritura de vísceras de res o de cerdo con papa criolla y otra variedad de acompañamientos» (ASALE, 2010, *s. v. fritanga*), no se refiera a la fritada, especialmente abundante en grasa, empleada en sentido despectivo (RAE, *s. f., s. v. fritanga*). No obstante, también hay ítems léxicos empleados en el español peninsular y americano que denotan platos similares, pero cocinados a base de productos originarios de cada país, y típicos de ciertas regiones. Así, la

chanfaina se define como «*Gu.* Salsa espesa hecha de vísceras trituradas con miltomate y chile verde, sazonada con comino, ajo, orégano y achiote» (ASALE, 2010, *s. v. chanfaina*) y «*Mál.* Guiso de carne, morcilla o asadura de cerdo, en una salsa espesa hecha con aceite, vinagre, miga de pan, almendras, ajo, pimentón, orégano y tomillo» (RAE, *s. f.*, *s. v. chanfaina*).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Academia Guatemalteca de la Lengua. (2023). *El sabor chapín. Diccionario gastronómico guatemalteco (volumen I, platos salados)*. Academia Guatemalteca de la Lengua.
- Alemán Valdés, L. M. (2023). *La gastronomía guatemalteca en las fiestas navideñas* [Tesis doctoral, Universidad Galileo]. TesarioVIRTUAL. <https://biblioteca.galileo.edu/tesario/handle/123456789/1601>
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *Diccionario de americanismos*. <https://www.asale.org/damer/>
- Real Academia Española. (s. f.), *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 27 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es>
- Villar Anleu, I. (2012). *La cocina popular guatemalteca: mitos, hechos y anécdotas*. Universidad de San Carlos de Guatemala.

MARTA TORRES MARTÍNEZ

Universidad de Jaén, Andalucía, España

matorma@ujaen.es

<https://orcid.org/0000-0002-7766-2315>