

El uso social de la hoja de sal, bijao o maxa'n en Samayac

Ericka Anel Sagastume García

Resumen

En Guatemala se usa variedad de hojas para sazonar y envolver o tapar las ollas mientras se cuecen los alimentos, también se emplean para almacenar y preservar algunos productos alimenticios.

Envolver los alimentos en hojas de diferentes plantas es una práctica culinaria que forma parte de una tradición que se ha transmitido durante años. Existen infinidad de hojas con dicha utilidad, por mencionar algunas: plátano, hoja de milpa, tusa, y hoja de sal, que también se conoce como bijao o maxa'n.

El presente artículo tiene como objetivo dar a conocer el uso de la hoja de sal, conocida también como bijao o maxa'n; y el uso que se le da en el marco de la gastronomía guatemalteca, destacándose la localidad de Samayac, Suchitepéquez, ya que fue el escenario principal para la recolección de datos a través de la observación y entrevistas no estructuradas.

Palabras clave: gastronomía, envoltura, hojas nativas, hoja de sal, bijao, maxa'n

Abstract

In Guatemala a variety of leaves are used to season and wrap or cover the pots while the food is cooked, they are also used to store and preserve some food products.

Wrapping food in leaves of different plants is a culinary practice that is part of a tradition that has been transmitted for years. There are infinity of leaves with this utility, to mention some: banana, milpa leaf, tussa, and salt leaves, which is also known as the name of bijao or maxa'n.

The objective of this article is to make known the use of the salt leaves, also known as bijao or maxa'n; and the use that is given to it within the framework of Guatemalan gastronomy, highlighting the town of Samayac, Suchitepéquez, since it was the main scenario for the collection of information through observation and unstructured interviews.

Keywords: gastronomy, wrap, native leaves, salt leaf, bijao.



Figura 1 – Cultivo de hoja de sal. Fotografía: Esquivel, 2016.

Introducción

La cocina es una de tantas interacciones que se manifiestan entre la naturaleza y la cultura proporcionando un sello particular de identidad cultural en una región. Los sabores culinarios se transmiten a través de la oralidad por generaciones y se encuentran estrechamente asociados con el uso y manejo de las plantas locales.

Guatemala cuenta con una cocina altamente reconocida, no solo a nivel nacional sino también internacional; cada receta constituye una amalgama de especies vegetales comestibles y esta peculiaridad culinaria es el resultado del amplio mosaico ecológico, cultural, social y económico del que el país goza. Una de dichas peculiaridades, es sin duda el tamal y su fascinante envoltura, y es precisamente a la hoja que se emplea para dicha destreza, y sus múltiples usos, la que se destacará en el presente artículo.

Las hojas de las plantas como envolturas de alimentos.

El conocimiento relacionado a la envoltura de los alimentos, es útil para la cultura si se entiende a la etnobotánica como una rama de la ciencia que se ocupa de la influencia de la vegetación en la cultura, como sea que se analice a las relaciones recíprocas entre el hombre y las plantas, dado que la vegetación modifica a la cultura, así como la cultura modifica a la vegetación.

Prácticamente desde los albores de la humanidad las distintas civilizaciones, cuando han tenido la necesidad de empacar, envolver, preservar y transportar diversos elementos, han acudido a envolturas o embalajes de origen vegetal.

Tal es el caso de la madera, el corcho, las fibras entretrejidas, las cortezas de los árboles y las raíces; también de sus derivados, como el papel, el cartón y otros productos celulósicos como el rayón, cuya materia prima puede obtenerse a partir de la pulpa de madera o del líter de algodón. Constituye la excepción los recipientes de cuero, barro cocido, vidrio, metal y otros empaques de origen mineral, y los envases o vasijas de plástico. (Pedrahita, 1977, p. 15).

En relación con los alimentos el ser humano, desde la época en la que aún vivía como cazador nómada hasta que llegó a establecerse en asentamientos de diversa índole, como consecuencia de la agricultura, se ha visto en la necesidad de guardar, proteger y preservar los productos comestibles que no consume de inmediato.



Figura 2 – Empleo de hoja de sal para mantener tortillas calientes. Fotografía: Sagatume, 2016.



Figura 3 – Venta de hojas de sal en el mercado de Samayac. Fotografía: Sagastume, 2016.

Muchos alimentos, para poder ser preservados, deben estar protegidos de la acción del aire, de la luz, de la humedad y de organismos como las bacterias, los hongos y los insectos. A parte de esto, algunos, durante el proceso de aderezamiento y cocción, requieren estar envueltos.

El empleo de hojas de plantas para cubrir los alimentos es una práctica casi universal. Hay muchos alimentos que para conservar su calidad y continuar siendo atractivos para el consumidor, se envuelven en hojas.

La costumbre de envolver los alimentos, empleando recursos que provee la misma naturaleza, es una expresión popular que denota antigüedad y se considera una práctica nativa de los indígenas, costumbre que no ha desaparecido a pesar del acelerado proceso de aculturación y del desarrollo de nuevas formas de vida.

Según menciona Díaz Pedrahita, el ser humano primigenio resolvió el problema del empaque de muchos productos, especialmente de los alimentos, a través del aprovechamiento de las hojas de plantas



Figura 4 – Empleo de hoja de sal para almacenar carne fresca. Fotografía: Sagastume, 2016.

para proteger los productos obtenidos de otras, es decir que logró de la naturaleza el empaque que requería para preservarlos (1977, p. 27).

Muchas de estas soluciones antiguas sobreviven por su efectividad y cualidades, y compiten con envolturas altamente sofisticadas y calificadas, que han sido el resultado del desarrollo y el trabajo de diseñadores industriales.

El uso de las hojas como envoltura es una práctica que resulta de un proceso de selección y de la capacidad de adaptación,

inventiva e ingenio, que perdura en el campo artesanal por haber resuelto en forma práctica y económica el problema del empaque de muchos alimentos y preparaciones, que continúan siendo apetecidos dentro de la gama de los platillos que conforman la cocina criolla.

La tradición de envolver los alimentos con hojas presenta dos facetas, una práctica y otra estética; excelentes ejemplos de envoltura, que ponen de manifiesto el sentido estético y la utilidad de la hoja, se encuentran en algunos dulces, por ejemplo la tusa como envoltura de los batidos o melcochas, la hoja de sal o bijao como

envoltura de la tradicional chancaca y otros dulces en Samayac, Suchitepequez. Así mismo variedad de hojas revisten como envoltura a los tradicionales tamales en todo el territorio guatemalteco.

Hoja de sal, bijao o maxa'n (*Calathea lueta* sp.)

Por el tamaño y consistencia de sus hojas y por su relativa abundancia, varias especies de marantáceas son empleadas como envoltura de alimentos y es el género *Calathea* el de mayor utilización. En Guatemala se conoce por distintos nombres según la región, en Samayac Suchitepequez se conoce como “hoja de sal o bijao”.

Bijao es voz de las Antillas con que se designa a plantas del género *Calathea* que crecen en lugares húmedos, templados y cálidos de Centroamérica (Flores, 1975).

Robledo (1940) describe a *Calathea* como “hoja de sal”, uno de los nombres con los que se conoce en Samayac, Suchitepequez. Indica que el sabor característico de la planta es ligeramente salado y que se usa para envolver, por eso el epíteto conocido.

En las regiones como Alta Verapaz, Escuintla, Petén, Quiché, Retalhuleu y Suchitepequez, el cultivo de esta hoja es abundante, puesto que estos climas húmedos, son lo más favorecedores para el

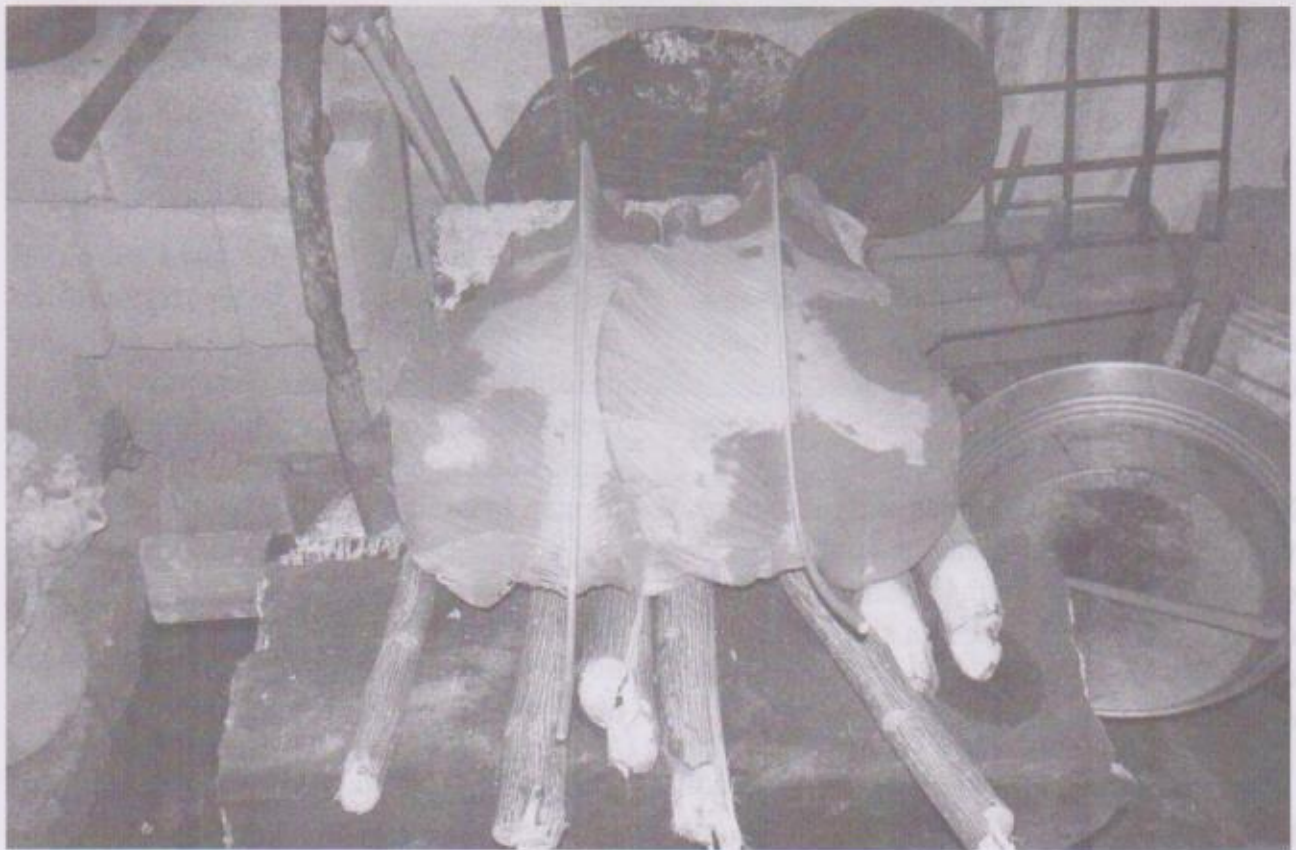


Figura 5 – Uso de hoja de sal para preparar Cho'jin, platillo tradicional de Samayac
Fotografía: Sagastume, 2016.



Figura 6 - Carne chojineada, envuelta en hoja de sal para almacenarla. Fotografía: Sagastume, 2016.

desarrollo de la planta. Crece en arbustos no mayores de metro y medio, con hojas independientes desde su tallo. En Samayac es muy común observar el cultivo de esta planta dentro del perímetro de las casas de los habitantes.

Uso social de la hoja de sal, bijao o maxa'n

Durante el recorrido en el mercado de Samayac Suchitepéquez es común encontrar mujeres que se dedican a la venta de manojos de hojas de sal, a un valor de Q 2.00. La hoja de sal o bijao, como se le denomina en el lugar antes mencionado, es de uso popular

CENTRO DE ESTUDIOS FOLKLÓRICOS
 EL MUNDO DE LA CULTURA Y EL PATRIMONIO
 2015

ya que se emplea para exhibir fruta y verdura destinada a la venta. Así mismo se utilizan para almacenar tortillas de maíz ya que permite mantener el producto caliente.

Las productoras y vendedoras de dulces tradicionales la emplean en el proceso de preparación y también para almacenar el producto que luego ofrecer en venta. Entre los usos más importantes de este producto se encuentra el envolver la carne que se está chojineando para preparar el platillo tradicional.

De igual manera se emplea para envolver los tradicionales tamales, que a diferencia de otros lugares de la región guatemalteca, no se amarran con cibaque.

Entre otros usos que se le da a las hojas de sal o bijao, se encuentran: almacenar pescado, carnes crudas y quesos, ya que permite que estos alimentos se mantengan frescos. También se emplea para envolver las tortillas que se ofrecen en venta en el mercado local, ya que según las informantes permite mantener el producto caliente por varias horas.



Figura 7 – Hoja de sal como envoltura de tamal. Fotografía: Sagastume, 2016.



Figura 8 – Preparación de las hojas de sal, previo a su utilización en la cocina.
Fotografía: Sagastume, 2016.



Figura 9 – Empleo de la hoja de sal para almacenar y conservar queso fresco. Fotografía: Sagastume, 2016.



Figura 10 – Empleo de la hoja de sal como envoltura de tamales. Fotografía: Sagastume, 2016.

La hoja de sal, representa un elemento importante en el proceso de preparación del platillo tradicional de Samayac, Suchitepéquez, ya que es necesario cubrir la carne con hojas de sal mientras se lleva a cabo el procedimiento de “chojinearla”. Cabe mencionar que el chojineado alude a

una técnica culinaria que consiste en poner a secar la carne al calor de las brasas. Según Tobar Morgia, el proceso de chojinear tiene como objetivo que la carne obtenga otro sabor, pierda agua y que se conserve durante más tiempo (2004,36).



Figura 11 – Materiales que se emplean en la producción de chancacas, dulce tradicional de Samayac, en el cual se emplea la hoja de sal para almacenar el dulce. Fotografía: Sagastume, 2016.



Figura 12 – Compra de hojas de sal, bijao o maxa'n, en el mercado de Samayac, Suchitepéquez.
Fotografía: Sagastume, 2016.

En el caso específico de Samayac, este procedimiento se emplea para secar la carne, extraer toda la “sangre” a través del calor de las brasas; el hecho de cubrir la carne con hojas de sal, le confiere a la preparación un sabor característico que no sería el mismo si este recurso natural hiciera falta en el proceso culinario.

Esas mismas hojas se emplean para almacenar la carne chojineada, hasta que se culmine el proceso de elaboración de la receta, es decir al día siguiente que se destina para agregar el resto de ingredientes que incorpora la receta tradicional.

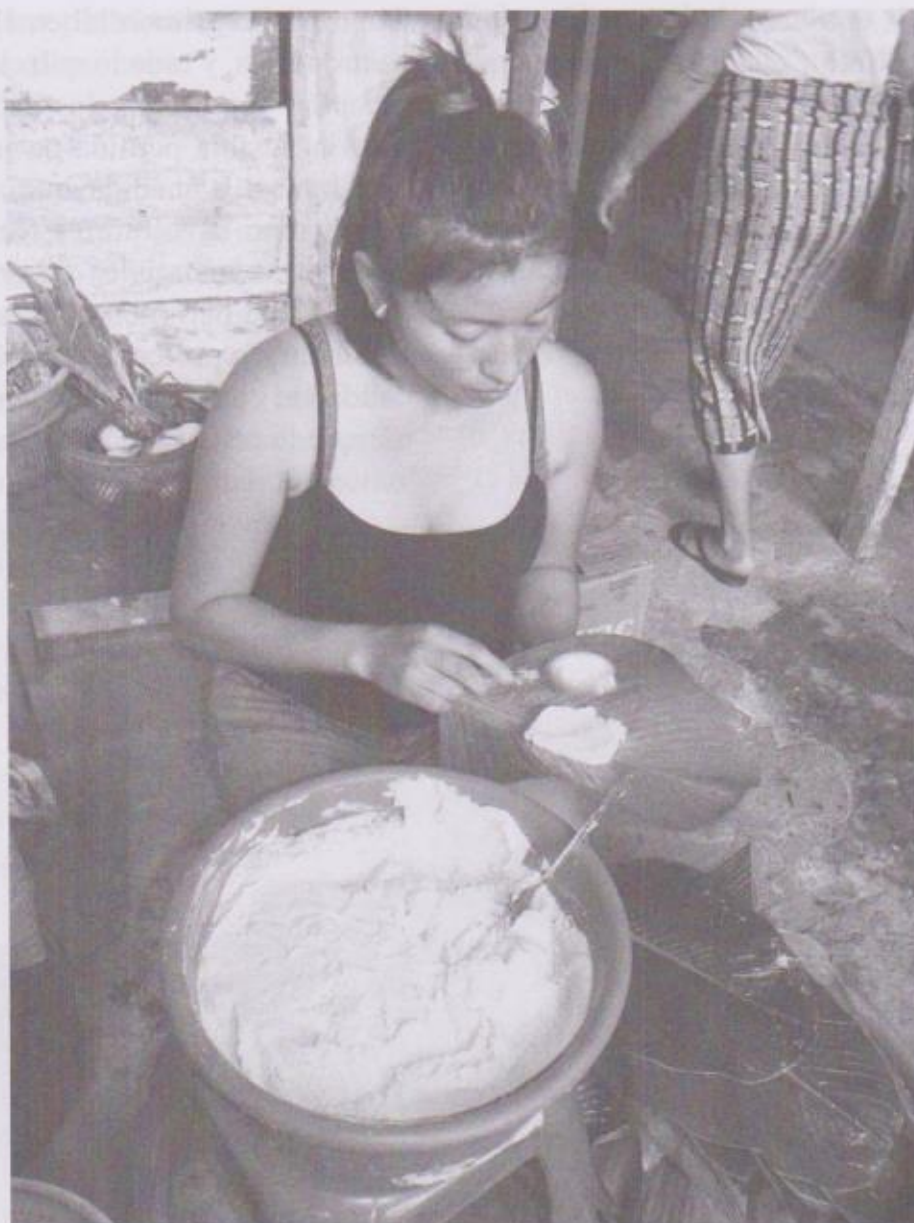


Figura 13 – Preparación de tamales de maíz, empleando la hoja de sal como envoltura.
Fotografía: Sagastume, 2016.

Es importante mencionar, que éste artículo hace mayor énfasis en el uso de la hoja de sal, bijao o maxa'n, en la localidad de Samayac, Suchitepéquez. Sin embargo se considera que el uso de las hojas de este tipo, predomina en el envoltorio de la variedad de tamales de maíz y/o arroz, que se producen en toda la república de Guatemala.

Comentario final

Las hojas no solo se muestran como un material útil en la preparación de los alimentos, sino que se destacan sus valores agregados, como medios de procesamiento y portadoras de sabor.

Es ineludible, entonces, la referencia a los sentidos del olfato y el gusto cuando reconocen los aromas de un queso fresco, un tamal, un delicioso trozo de carne chojineado envuelto en hoja de sal o la textura rugosa y exquisito aroma que se percibe al destapar la envoltura de las tradicionales chancacas. Sin duda existe gran potencial en la exploración de estas cualidades en las cocinas contemporáneas.

El propósito primordial en el estudio de la gastronomía, y todo lo que ella enmarca, es recopilar y presentar los datos relevantes, ante la posible pérdida de las costumbres ancestrales, a medida que el uso de las hojas como envoltura es reemplazado por el de otros materiales de origen sintético que, si bien permiten agilizar la acción de envolver y/o proteger, le restan atractivo y calidad al comestible, sin dejar de mencionar que le resta sabor y aroma al producto.



Figura 14 – Empleo de la hoja de sal para cubrir los tamales que se exponen a ebullición.
Fotografía: Sagastume, 2016.



Figura 15 – Hojas de sal y maíz blanco, principales ingredientes para la preparación de los tradicionales tamalitos que acompañan el cho'jin, gastronomía tradicional de Samayac. Fotografía: Sagastume, 2016.

Cabe reflexionar sobre el papel del reconocimiento de las tradiciones culinarias nacionales como estrategia para la conservación de los ecosistemas. El complejo conocimiento que el ser humano ha reunido sobre su entorno natural es, en parte, el responsable del empleo sostenible de los recursos. La producción de alimentos, y con ella la utilización de las hojas en los diferentes procesos culinarios, conforma un rico patrimonio que hoy se ve amenazado por la producción a gran escala.

En tales circunstancias los conocimientos ancestrales sobre el medio cobran su mayor importancia, pues permiten rescatar cultivos de especies nativas para fomentar la preferencia por los productos locales y por las técnicas sostenibles de procesamiento, conservación y presentación de los productos. Son, todas ellas, elecciones de peso en la era de productos importados, comidas procesadas y empleo de plástico desechable.

Referencias bibliográficas:

Díaz Piedrahita, S. (2012) Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos. Bogotá, Colombia: Ministerio de Cultura.

Flórez, L. (1975) Del español hablado en Colombia. Seis muestras de léxico. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

Robledo, E. (1940) Lecciones de botánica médica, industrial y agrícola. Medellín: Imprenta de la Universidad.