

Gastronomía y Cultura en la Ruta de Las Flores

Salomé Danilo Ventura Santos.¹

Resumen

Como resultado de una investigación socio territorial, este artículo contiene aspectos relevantes relacionados con la gastronomía y la cultura salvadoreña en particular de la Ruta de las Flores, ubicada en la zona occidental del país. Se realizó un recorrido y visitas de campo por los municipios que conforman esta ruta: Nahuizalco, Salcoatitán, Juayúa, Apaneca y Concepción de Ataco. Se conoció la riqueza gastronómica y cultural que posee esta región, donde por cierto aún se habla el idioma Náhuatl, lengua originaria de estos pueblos antes de la colonia; así mismo se conocieron aspectos relacionados con sus costumbres y religión. Contiene información básica de los municipios que conforman la Ruta de las Flores, así como de platillos típicos representativos de cada uno de los municipios. El propósito principal de la investigación fue contar con un documento académico que aborde aspectos culturales tomando como eje la gastronomía, a fin de potenciar el turismo en esta zona. La relevancia de la investigación de campo se traduce en diversos puntos: definir conceptos de cultura, relación de la gastronomía de la época colonial con recursos naturales de la zona, formular una proyección que posibilite la ampliación de una oferta culinaria, contribuir a la mejora de la calidad de productos y servicios que se ofrecen a los visitantes, generar valor agregado y aumentar la oferta gastronómica de la Ruta de las Flores, elementos intangibles que aportan significativamente al concepto étnico regional.

Palabras clave:

Alimentos, cocina típica - Ruta de Las Flores, gastronomía - El Salvador.

Desarrollo

La cultura de los países está íntimamente relacionada a las actividades cotidianas de su gente, desde

sus hábitos, costumbres, educación y actividades comerciales. Entre estos elementos sobresale la gastronomía, que se convierte en un eje cultural que representa a cada sociedad en la manera de cocinar, la forma de servir los alimentos y hasta la costumbre de ingerirlos.

Gastronomía es un sinónimo de cultura, en El Salvador se ha convertido en uno de los pilares fundamentales para el turismo local y regional y debe valorarse como tal. La gastronomía como profesión ha crecido significativamente en El Salvador, pero se carece de documentos para la gastronomía salvadoreña. Como parte importante para desarrollar el rescate cultural y gastronómico de El Salvador, la Universidad de El Salvador, la Universidad Francisco Gavidia y la Universidad Andrés Bello, han desarrollado proyectos de investigación relacionados con esta área.

La Ruta de las Flores es uno de los recorridos para conocer la riqueza gastronómica, natural y cultural de la Zona Occidental. Esta Ruta atraviesa dos departamentos: Sonsonate y Ahuachapán. Se localiza en la Sierra Apaneca-Illamatepec, alcanza una altura máxima de 2,365.07 msnm por lo cual posee un clima fresco y agradable. Esta región es rica en tradición cultural, exquisitos platillos típicos, diferentes festivales gastronómicos y un atractivo natural con los más bellos paisajes a su alrededor. En la Ruta se encuentran artesanías auténticas, arquitectura colonial, comida típica, vistas exquisitas a bosques, lagunas, cafetales y sitios arqueológicos, como parte del patrimonio intangible de la cultura salvadoreña

Gastronomía y Cultura en La Ruta de las Flores

La gastronomía de La Ruta de Flores es muy conocida debido al creciente turismo nacional y extranjero;

(1) Licenciado en Educación, Tec. en Preparación y Servicio de Alimentos, Docente investigador, Escuela Tecnología de Alimentos, ITCA FEPADE, Santa Tecla. email: salome.ventura@itca.edu.sv.

es muy rica en cuanto a variedad se refiere, ya que es elaborada con ingredientes nativos de la zona favorecida por su clima, vegetación y geografía.

Al iniciar la Ruta de Las Flores se encuentra el **Municipio de Nahuizalco**, ubicado a 70 kilómetros de la capital del país. Su nombre en lengua Náhuatl significa ‘Los cuatro Izalcos’, pues su población era cuatro veces la del pueblo vecino, Izalco. Nahuizalco es uno de los centros indígenas de la zona, famoso por su artesanía y muebles elaborados con tule y mimbre. Otro de sus atractivos es el mercado nocturno que se celebra en el centro del pueblo, que hasta hace un par de años era iluminado exclusivamente con candiles y velas.

Entre los platillos típicos se encuentran: tamales tucucos, tayuyos, pisques y de yuca, además cochinita, gallina en alguashte, cerdo en pinol con mora, talpupo entomatado, tenquiques en crema, atoles de maíz tostado y shuco entre otros que hacen el deleite de sus visitantes.

Siguiendo la carretera sierra arriba, se encuentra el **Municipio de Salcoatitán** cuyo nombre significa ‘Ciudad del Quetzalcoatl’. Esta localidad, situada a poco más de 1,000 msnm, acogió las primeras plantaciones de café del país a mediados del siglo XIX. Además de visitar las tiendas de artesanía similares a las de Nahuizalco, vale la pena asistir a los festivales gastronómicos que se celebran todos los domingos, donde se destacan platillos como la yuca molida, asados de costilla de cerdo, lomo de res, sopa de gallina india entre otros. Existe un tren turístico que recorre el parque central, la iglesia colonial recién restaurada y las principales calles de la ciudad.

El siguiente pueblo en la Ruta de las Flores es **Es el Municipio de Juayúa**, que significa ‘Río de Orquídeas Moradas’. Es conocido por su festival gastronómico que tiene lugar cada domingo y sus platillos destacados son los asados de conejo, costilla de cerdo, sopa de gallina y ancas de ranas; así como la bebida típica de la zona la chicha. Juayúa cuenta con grandes atractivos naturales, como la cascada Los Chorros de La Calera (a dos kilómetros de la ciudad) o la Laguna de Las Ranas.

Luego se encuentra el **Municipio de Apaneca** que su toponimia es Río de Vientos, a 1,455 msnm; es la ciudad más alta de El Salvador, famosa por la ca-



Fig 1. Entrevista a Directora de la Casa de la Cultura de Nahuizalco



Fig 2. Estudiantes en trabajo de campo.



Fig 3. Docente en trabajo de campo

alidad de su café, que se exporta a todo el mundo. Apaneca también es conocida por sus impresionantes paisajes y por albergar el sitio arqueológico Santa Leticia.

La gastronomía de este municipio es limitada respecto a los demás; sin embargo tiene la fortaleza en su bebida: café de altura. Su principal platillo son los tamales de cambray, además ofrecen otros platillos: tenquiques en crema y en curtido, ayote en leche y puré de yuca.

A sólo cinco kilómetros de Apaneca, se encuentra el **Municipio de Ataco**, cuyo significado es “Lugar de Elevados Manantiales”, una ciudad colonial que vive del cultivo del café, la confección de textiles y el turismo. En los alrededores de la localidad hay varios miradores que permiten contemplar el impresionante paisaje.

La gastronomía de este municipio incluye sus restaurantes “Gourmet”, los que ofrecen platillos sofisticados. Durante los fines de semana desarrollan en el Parque Central el tradicional festival gastronómico, donde sobresalen los diferentes asados. Cuenta con una plaza gastronómica denominada la Plaza del Café.

Resultados

En las siguientes tablas se presentan muestras de los ingredientes más utilizados en algunas recetas típicas de los municipios de la Ruta de Las Flores, así como una lista de los principales platillos identificados en cada uno.

El resultado de la investigación de campo se consolidará en el libro **“Cultura y Gastronomía en la Ruta de Las Flores”**, el cual contiene información histórica, cultural y gastronómica de la zona turística de la Ruta de las Flores, incluyendo los municipios de Izalco y Ahuachapán. Además de las recetas gastronómicas propias de cada municipio, se incluyen temas de cultura, monografías y un recorrido histórico de nuestras raíces indígenas, que permite articular aspectos relevantes del pasado con los tiempos actuales.



Fig 4. Tamal Tayuyo



Fig 5. Elaboración tamal de Cambray



Fig 6. Tamal de Cambray



Fig 7. Hongo Tenquique

Ingredientes principales utilizados en algunas recetas típicas de los municipios de La Ruta de Las Flores

Nombre del ingrediente	Recetas en las que se utilizan
Talpupo	Talpupo entomatado
Tenquique	Tenquique en crema
Yuca	Tamales de yuca Yuca frita o salcochada con chicharrones
Frijoles nuevos (frescos)	Tamales ticucos
Maicillo	Tamales tayuyos
Frijoles blancos	Tamales ticucos
Maíz	Tamales ticucos y tamales de chipilín
Manteca de cerdo	Tamales de elote, ticucos, tayuyos
Alguashte	Atole shuco, gallina en alguashte
Mora	Sopa de pinol de cerdo con mora
Papelillo	Pupusas
Repollo	Encurtido para pupusas y yuca molida
	Nota: La yuca molida se sirve en la hoja de Vijao.

Platillos típicos más populares de los municipios de La Ruta de Las Flores

Nombre de la receta	Municipio
Tamales de yuca	Nahuizalco
Tamales tayuyos	Nahuizalco
Tamales ticucos	Nahuizalco, Izalco
Chicha	Nahuizalco
La cochinita	Nahuizalco
Sopa de frijoles con masitas y quilete	Nahuizalco, Apaneca
Pinol de cerdo con mora	Nahuizalco
Tenquiques en crema	Apaneca
Pupusas de papelillo	Apaneca, Nahuizalco
Yuca molida con chicharrón	Salcoatitán, Nahuizalco
Sopa de tripa de res (mondongo)	Nahuizalco
Yuca con chachete de cerdo y encurtido	Nahuizalco, Izalco
Gallina en alguashte	Nahuizalco, Apaneca
Atole shuco	Nahuizalco
Refresco horchata de maní	Salcoatitán
Ticucos de frijol blanco y alguashte	Izalco, Salcoatitán, Nahuizalco
Atole de tres cocimientos	Apaneca, Ataco
Cochinita cabeza de cerdo horneada	Nahuizalco
Tamales de cambray	Apaneca
Ayote en leche	Apaneca
Salpicón de res	Nahuizalco
Sopa de gallina india	Nahuizalco, Salcoatitán
Fiambre	Ataco

En este documento también se describen los tipos de ingredientes utilizados en cada receta, usos culinarios, períodos de cosecha, utensilios utilizados en los procesos de preparación y cocción, entre otros.

El libro servirá para promover la gastronomía de la zona turística de la Ruta de las Flores incluyendo los municipios de Izalco y Ahuachapán.

Servirá para sensibilizar a las instituciones públicas y privadas de la Ruta de las Flores y potenciar la cultura y gastronomía propia de la zona.

Será utilizado en la carrera de Técnico en Gastronomía de la Escuela Especializada en Ingeniería ITCA-FEPADE, en el módulo Cocina Típica Salvadoreña.

Conclusiones

A través de la investigación se ha logrado adquirir nuevas experiencias culinarias que se encuentran perpetuadas desde la época colonial.

Se han encontrado platillos típicos poco conocidos por expertos en la disciplina culinaria, por ejemplo tamales de yuca y tenquiques en crema, entre otros.

Un aspecto que llama la atención es la poca importancia que los distintos actores del turismo regional brindan a la gastronomía local, muestra de ello es que en los festivales gastronómicos prevalecen platillos que no son considerados propios de la zona, por ejemplo carnes asadas y embutidos, que dominan los menús de los ofertantes.

Es recomendable sugerir a los distintos comités turísticos tomar en cuenta la gastronomía propia de esa región ya que es muy rica, particular y sobre todo con sabores únicos de esa zona.

Los comités turísticos deberán divulgar en toda la zona la existencia de platillos propios de la Ruta de las Flores y así ofertar un producto intangible a través de la gastronomía “cultura como patrimonio de identidad”.

La gastronomía de la Ruta de las Flores es muy diversa, por lo que es necesario conocer sus orígenes y evolución. En esta investigación se encontró que la gastronomía está basada en la riqueza de su entorno social y natural, lo que la hace interesante y única.

Es importante fomentar en las carreras de turismo y gastronomía el componente cultural y gastronómico nacional como eje principal del currículum, así como crear espacios de interacción entre instituciones educativas y el sector de turismo para promover la cultura gastronómica del país.

Es necesario fortalecer mecanismos de participación en los gobiernos municipales, enfocados en temas de gastronomía regional para crear ofertas atractivas para los turistas locales y extranjeros.

Agradecimientos

Esta investigación fue posible gracias a la colaboración de las personas que muy gentilmente nos brindaron la información sin guardarse secretos de su gastronomía; mención especial merecen las directoras de la Casa de la Cultura de los municipios de Nahuizalco, Salcoatitán y Apaneca, además el Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo en Apaneca, Alcaldía Municipal de Nahuizalco y señoras propietarias de negocios de alimentos en mercados municipales.

Bibliografía

- GALVEZ Rivera, Blanca Ruth, VASQUEZ de Alfaro, Rosa Patricia, CERNA Aguiñada, Juan Carlos y MELGAR Nájera, Oscar Armando. Conformación de clúster de turismo como prueba piloto en el municipio de Nahuizalco. Trabajo de Titulación (Administración de Empresas). San Salvador, El Salvador : UTEC, Facultad de Ciencias Empresariales, 2011. 121 p. [fecha de consulta: 20 de mayo 2014]. Disponible en: <http://www.redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/278/1/56722.pdf>
- IRIGOYEN Meza, Karla. Monografía indígena del municipio de Nahuizalco. San Salvador, El Salvador: Secretaría de Cultura de la Presidencia. Dirección Nacional de Pueblos Indígenas y Diversidad Cultural, 2012. 55 p.
- UNIVERSIDAD Dr. Andrés Bello. Dirección de Investigación y Proyección Social. 68 p.