

Un viaje a la Guatemala de ayer. Con una semilla de aguacate en el bolsillo

Rodrigo Fernández Ordóñez

Catedrático de Historia de Guatemala
Escuela de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales
Universidad Francisco Marroquín
Mayo 2020

-I-

De las cosas que me enseñó la Facultad de Derecho al pasar por sus aulas fue sacar siempre lo mejor de cualquier lectura. Recuerdo la insuperable tarea de leerme, el último año de la carrera, la *Filosofía del Derecho* de Hegel, otra de esas obras que al primer contacto parecen no tener ni pies ni cabeza y con la que suelen deleitarse los profesionales de más edad para torturar lentamente a sus alumnos. Pero del paso por Hegel me queda el buen recuerdo de llegar a las clases del profesor Glenn David Cox. A diferencia de la mayoría de los profesores de licenciatura, el profesor Cox no se dedicó a torturarnos, sino que, con un verdadero afán de enseñar, se empeñó en que comprendiéramos lo que pretendía decir Hegel en su inescrutable texto. Recuerdo que, con la ayuda de otro tomazo, ahora hermoso, iluminador de George H. Sabine, *Historia de la teoría política*, pudimos hacer todo un viaje por las ideas para al fin, no digo comprender, pero intuir al menos, las ideas que Hegel parecía complicar y retorcer más de la cuenta.

No pretendo afirmar que terminé por comprender a Hegel, pero sí terminé por entender que cualquier libro puede aportar algo a nuestro intelecto. Poco o mucho, eso dependerá de la actitud del lector y de lo que se permita obtener de la lectura. Así, de un libro insulso en apariencia, editado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, un lejano año de 1919, titulado *El aguacate en Guatemala*¹, podemos hacer un viaje en el tiempo, a esa lejana Guatemala de los últimos años de la dictadura de don Manuel Estrada Cabrera y asomarnos a los más ínfimos detalles de los guatemaltecos de esa época. La vida cotidiana de nuestros bisabuelos.

-II-

Don Wilson Popenoe firma su volumen como “*Agricultural Explorer, Office of Foreign Seed and Plant Introduction*” y su investigación es, en toda regla, una exhaustiva exploración por todo el territorio de Guatemala reconstruyendo la verdad acerca del aguacate, esa fruta

¹ Wilson Popenoe. *The Avocado in Guatemala*. United States Department of Agriculture, Bulletin No. 743, Washington, D. C.: April 17, 1919.

que a todos se nos antoja de lo más común y corriente, pero que para Popenoe ameritó recorrer las esquinas más remotas del país con el fin de alimentar su investigación.



Archivo de Casa Popenoe. La fotografía fue tomada a principios de los años 70.

Recordemos que la Guatemala de 1919 era un país aún más rural del que hoy en día retrata el último censo, practicado exactamente 100 años después. Apenas dos carreteras salían de la Ciudad de Guatemala y la conectaban con Antigua Guatemala al occidente, y al sur con Amatitlán. Eso era todo. Eran apenas un centenar de kilómetros pavimentados y el resto eran cortes rudos empedrados con macadam² o bien senderos de terracería. Es decir que desplazarse de un lado a otro —ya se tratara de un agente de comercio, un mero viajero o un explorador como Popenoe—, era una tarea arriesgada y, sobre todo, requería de mucho

² Macadam: técnica de construcción de caminos desarrollada por el ingeniero inglés de apellido MacAdam. Consistía en abrir brechas, definir los caminos con sus respectivas cunetas a ambos lados, -más altas que su centro-, y rellenar éste con los restos pulverizados de roca u otro material obtenido de los cortes y movimientos de tierra. Fue un método muy utilizado en los territorios que fueran colonia británica, así como en Latinoamérica durante el siglo XIX y principios del siglo XX.

esfuerzo y voluntad. Aclaro esto porque de la lectura del texto de Popenoe se podría sacar la conclusión que él iba y venía por el suelo patrio sin problema ni inconveniente, cuando lo más seguro es que cada una de las visitas fuera de la ciudad que hiciera, habrán estado empedradas de dificultades.

No está de más entonces, imaginarnos que este interesante documento fue antes de ser formalmente editado por el Departamento de Agricultura, muchas notas garabateadas en cuadernos u hojas sueltas, escritas a la sombra de un aguacatal o un cafeto, sobre algún libro como respaldo o cajas de muestras que los exploradores acostumbraban a llevar consigo. Puede ser que algunas fueran escritas de noche, a la luz de una lámpara de keroseno, entre manotazos para espantar a los insistentes mosquitos de nuestras tierras salvajes. El segundo paso habrá sido un levantado en limpio del texto, algunas veces en cuadernos más cuidados, lejos de los riesgos de cruzadas de ríos o el sudor de las mulas, o bien mecanografiadas.

-III-

Así, tras arduos esfuerzos físicos, se obtenía un documento como el del engañoso título que comentamos, que pareciera limitarse a un soso informe de campo de un burócrata en botas de montar, de una oficina con el nada impresionante nombre de *Oficina de Semillas Extranjeras e Introducción de Plantas*. Sin embargo, para sorpresa de cualquier lector lo suficientemente curioso, el documento no se limita a ser una descripción científica del fruto en sí, llena de los *latinazos* propios de la disciplina de Linneo, sino además es una atenta mirada de su autor sobre el valor social del aguacate. Sus páginas denotan al fino observador que integra al fruto (objeto primordial de su investigación) al modo de vida de sus consumidores, pero también está atento al medio físico y a los factores externos que rodean al aguacate.

Así, para contextualizar al lector interesado en sus investigaciones, se permite informarlo en los primeros párrafos del valor alimenticio del mismo, realzando su importancia en un territorio mesoamericano en el que aparece el fruto de forma intensiva dentro de una banda de alturas sobre el nivel del mar que abarca de los 2,500 hasta los 8,500 pies de altura en zonas excepcionales. Así, el aguacate deja de ser un mero objeto de estudio y cobra vida dentro de la vida de los guatemaltecos del altiplano, cuando explica:

“... The abundance of avocados, their cheapness, and the long season during which they are available make it possible for even the poorest natives in all principal avocado regions to use them as a daily article of food throughout more than half the year. An avocado, four or five tortillas (...), and a cup of coffee – by many indians these are considered the constituents of a good meal. The cost of such a meal is seldom over 2 cents, for outside the larger cities avocados are rarely sold for more than half a cent each...”

Para quien está habituado a leer los recuentos de los viajeros que pasaron por tierras guatemaltecas, desde James Wilson, pasando por Morelet hasta Paul Bowles, se ve agradablemente sorprendido del tono del informe científico de Popenoe. Es en esencia un libro de viajes por el altiplano guatemalteco tras la búsqueda del aguacate en todas sus variantes. El tono, a pesar de provenir de una pluma científica al servicio de una burocracia agrícola, es ágil y no pierde ritmo. Aún más: sorprende el nivel de detalle que alcanza el científico en sus descripciones de los usos y costumbres del guatemalteco relacionadas con el fruto de su interés. Sorpresa agradable, además, causa notar que poco han cambiado nuestros hábitos alimenticios en un siglo y un año que han transcurrido desde la publicación del informe.

Popenoe informa que el aprovechamiento del aguacate en Guatemala es más bien casual, en 1919 no da cuenta de plantaciones de este fruto, sino más bien de su aparición en pequeños grupos, principalmente alrededor de las casas de los nativos. Esto debió parecer la tierra misma del jardín del Edén para cualquier lector norteamericano de aquellos tiempos, pues como relatará él a lo largo del informe, basta con tirar una *pepita* (el autor diría semilla, definitivamente) en el suelo para que de allí brote un árbol de aguacate.

“In certain regions, however, considerable numbers of trees are found in coffee plantations, owing indirectly to the use of shade for coffee bushes. Avocado trees often spring up in the plantations from seeds cast aside by laborers or coffee pickers after eating the fruit. Where they do not interfere seriously with others trees these avocados frequently are allowed to grow, ultimately becoming a part of the shade-tree system and at the same time in many cases furnishing fruit of commercial value...”

Sin embargo, aclara Popenoe, que es marginal la actividad del aguacate. Su aprovechamiento es apenas una pequeña ganancia que se obtiene del servicio que prestan al producto bandera de Guatemala desde que la Revolución Liberal lo explotara de forma intensiva y extensiva: el café. *“Even the largest fincas, which contain thousands of shade trees, contain no more than one or two hundred avocados, and it is unusual to find more than 50 or 75...”* El árbol de aguacate unía destino y propósito con las gravileas, utilizadas estas sí, de forma intensiva para proteger de la luz del sol directa a los cafetos en desarrollo. Así nos permite conocer que la principal dieta de los campesinos que trabajaban en las innumerables fincas de café de Guatemala se alimentaba de tortillas y aguacate, alto en grasa vegetal y que les permitía llevar las arduas tareas de las plantaciones agrícolas.

El informe ubica a la Antigua Guatemala como el epicentro de la zona del aguacate de alta calidad, aunque pronostica que pronto podrá ser superado en producción por los nuevos distritos del aguacate de la Florida y California. A la Antigua la describe como una ciudad ubicada en un hermoso valle, protegido al norte y al occidente por altos volcanes y altas montañas y al sur se abre hacia la vertiente del Pacífico, permitiendo que las tibias brisas

de la costa mantengan una agradable temperatura durante todo el año. La tierra del valle de Panchoy es de origen volcánico, profunda, húmeda y muy fértil. Apunta que prácticamente toda la extensión del valle está aprovechada por la agricultura y la horticultura, siendo el café el principal producto de la zona, pero también se siembran maíz y frijol negro de forma intensiva, “...and many fruits abound in the dooryards of the inhabitants...”, afirmación que es absolutamente deliciosa, como cuando afirma: “...The avocado in Guatemala is essentially a dooryard tree”, detalle que a los lectores anglosajones les habrá parecido el colmo del exotismo, y se habrán imaginado a Guatemala como un frondoso vergel, más cuando abunda en información sobre lo que a esas fechas se podía conseguir en los mercados del altiplano, como naranjas, chirimoyas (anonas), guayabas, injertos, zapotes y duraznos.

También apunta que otro importante centro de la cultura del aguacate era Panajachel, población a la que describía como un pueblo asentado en una planicie aluvial en la boca de un pequeño valle, protegido de los vientos helados de las tierras altas por su posición a los pies de una montaña. Allí también se producían café y gran cantidad de cebollas que surtían a todos los mercados del país, y que eran transportadas en las espaldas de los indígenas. Es la época en que la red vial desarrollada por Ubico no se construía aún (con sus 11,500 kilómetros de carreteras que permitieron el surgimiento de un mercado interno en la república) y el oficio colonial del tameme aún seguía vigente: “The fruits purchased in the market are often carried many miles, since the indians come into the small towns of Guatemala, from great distances.” Otro punto importante de aguacate de alta calidad era San Cristóbal Verapaz, que abastecía los mercados del norte, y que según nos informa, era muy apreciado en los mercados de la capital.

La impresión de ser un paraíso agrícola habrá quedado confirmada tanto para sus lectores casuales como para los oficiales del Departamento de Agricultura por la fotografía inserta en la página 4, que ofrece una magnífica vista del valle de Panchoy visto desde las estibaciones del volcán de Agua, desde Santa María de Jesús. La imagen bucólica, con mucha vegetación circundante y una pequeña mancha urbana en el centro habrá parecido el colmo del silencio y la tranquilidad ese lejano día 20 de octubre de 1916, en que Wilson Popenoe apunta que tomó la fotografía. Sobre todo, si imaginamos que, en comparación, apenas cuatro días después, a un océano de distancia, en el frente occidental al abrigo de la niebla de la madrugada, los franceses lanzaban su ofensiva sobre los mortales campos de Verdún, logrando arrancar el Fort Douamont de los alemanes y tomar 6,000 prisioneros.

El aguacate se hacía presente en las plazas y mercados de Guatemala durante los primeros seis meses del año, cuando “...large quantities of avocados are carried from de gardens and coffee fincas of Antigua to the markets of the city of Guatemala...”, y a partir de allí el aguacate se abría paso en la vida del guatemalteco para ser aplicado en múltiples usos, de los que el investigador rescata varios.

El principal, claro está, era su consumo, descrito de esta forma:

“The Guatemalan Indians, who are among the greatest consumers of avocados in the world, merely break the fruit in halves (rarely is it cut with a knife) and sprinkle a little salt over it. Even the salt sometimes is dispensed with. The soft pulp – the Indians rarely eat the avocado until the flesh has lost its firmness – is then scooped out of the skin with the fingers or a bit of tortilla.”

Popenoe apunta que dentro de la población ladina y europea de entonces, la pulpa del aguacate era añadida comúnmente a ciertas sopas o caldos al momento de servirlos. Comenta que es costumbre de algunos hoteles colocar un aguacate partido frente a cada comensal para que le saque la pulpa y la añada al caldo. *“The flavor imparted is exceedingly pleasant”*, informa a sus lectores, y casi nos parece que cerró los ojos de placer al escribir esta frase.

Que sensación interesante despiertan estas descripciones de un extranjero sobre las costumbres y usos en el país. Sobre todo, al descubrir que cien años después víctimas de la globalización, aún hoy, en los almuerzos del domingo de cocido humeante, todavía se sirve un gran plato de aguacates partidos para que complementemos la gloria de la comida con esa carne verde y suave que sabe a bosque nuboso. También recoge la costumbre de hacer guacamol, así con el nombre guatemalteco, que él tilda en la última vocal: guacamól. Hermoso detalle pues refleja que se entera bien de los usos chapines, un científico menos avezado en los usos mesoamericanos hubiera usado el nombre mexicano: guacamole.

En fin, rivalidades lingüísticas aparte, describe a este delicioso platillo como una ensalada preparada con pulpa de aguacate aplastada, a la que se le agrega vinagre, sal, pimienta y cebolla picada finamente. *“It is a popular and very tasty dish, though not especially attractive in appearance.”*

Dejando a un lado su aprovechamiento como alimento, el investigador informa a sus lectores que también se puede utilizar como emoliente para quemaduras, luego de haberlo prensado para obtener su aceite. Manifiesta que, aunque muchos guatemaltecos demostraron estar familiarizados con su uso y aplicaciones, no pudo conseguir una muestra. Circunstancia nada extraña en los guatemaltecos a los que ningún viajero falla en calificar de reservados en extremo. Algunos le comentaron que el aceite también podía usarse para cocinar. También averigua de su uso en la industria doméstica de la belleza, pues le comentan que los indígenas guatemaltecos lo usaban como tónico capilar, restregando el pelo con la pulpa, por considerársele altamente eficaz para estimular el crecimiento del cabello. Menciona que en sus paseos por los mercados guatemaltecos encontró pastillas de jabón de aguacate.

Incluso recoge su uso como comida ideal para mascotas. Encuentra que los *q'eqchi'* lo utilizaban para alimentar a las aves de canto en cautiverio, garantizando mantenerlos de buen ánimo para cantar. En otras partes del territorio nacional pudo ver que el aguacate era dado como alimento a las gallinas, por considerarse que estimulaba la producción de huevos, y en otras zonas incluso se les daba de comer a los cerdos.

El uso medicinal, aunque limitado, también tenía cabida. Según relata, en la zona de las Verapaces era utilizado para tratar la rinitis (frío de cabeza) y las semillas eran utilizadas para elaborar medicinas contra la disentería y la diarrea. Para ello, la semilla era pulverizada y hervida en poca agua y luego bebida por el enfermo. Popenoe aventura que el remedio era gracias al tanino, del que el aguacate contiene fuertes cantidades.

-IV-

Aunque el documento es en toda regla, una interesante y fluida monografía del aguacate, Popenoe indirectamente nos da cuenta de la agresiva actividad agrícola de la United Fruit Company en el país, como cuando apunta que a la llegada del banano como producto de exportación de Guatemala, el valle del Motagua fue desbrozado y preparado para alojar las inmensas plantaciones de este dorado fruto, pero que a pesar de ser cultivado en forma masiva, su importancia local era casi inexistente por ser exclusivamente producto de exportación, siendo este reino del consumo doméstico el del aguacate, al que en primera instancia ubica como principal alimento de la población indígena, la que, como quedó apuntado arriba, lo consumía de forma intensiva casi a diario por lo menos durante seis meses del año.

El escrito ofrece felizmente otras oportunidades de asomarnos al pasado, como una maravillosa fotografía de dos vendedoras de aguacate en un mercado de la capital sin identificar, sin embargo, sabemos gracias al pie de foto que fue tomada por el autor el 20 de octubre de 1917, es decir, dos meses antes de que iniciara la cadena de sismos que terminaría por arrasar casi al 80 % de las construcciones de la ciudad de Guatemala. Sabemos que en aquél entonces cada fruto costaba 50 centavos, y que era común conseguir estos frutos no solo en las plazas y mercados sino, tal y como sigue siendo hoy en día, común comprarlos en tiendas de barrio.

“In the smaller villages the indian women bring in small baskets of avocados on the regular market days, which are commonly Thursday and Sunday. In the cities, where avocados are sometimes brought from great distances, single fruits bring from 2 to 4 reals each, or the equivalent of five eights to 1.25 cents; in the villages the Price is rarely more than 2 reals. When avocados are sold in Guatemala for more than 1 cent each, they are considered very high in Price.”

Para ir cerrando este comentario, cabe mencionar que pasar por sus páginas ofrece también una oportunidad de oro para los historiadores del clima. Como Wilson Popenoe era un investigador en toda regla, incluye unas invaluable tablas –8 en total–, en donde puede rastrearse el clima (temperaturas mínimas y máximas) que hubo en Ciudad de Guatemala en 1902 y 1906, así como la precipitación pluvial en un período de 9 años (1894-1902) y datos iguales para Cobán, Senahú y San Cristóbal Verapaz, así que gracias a tan acuciosa investigación, la posibilidad de asomarnos al pasado nos permite saber cómo y qué se comía en esa Guatemala remota, pero también, cuando nuestros bisabuelos salieron a caminar o a trabajar con suéter o impermeable. ¡El sueño de cualquier historiador!

-FIN-