

## GUATEMALA, ABUNDANCIA COLECTIVA

---

Si le preguntan a cualquier abuelita en Guatemala, lo más importante es que todos coman y la comida abunde.

Siendo la nación más colectivista en el mundo, no hay nada que un guatemalteco disfrute más que el sentarse en una mesa con su grupo, ya sean sus amigos, familiares o compañeros, para disfrutar de compartir una buena comida y una buena plática, acompañada preferiblemente de muchas risas y carcajadas.

La abundancia colectiva nace de lo que todos ponemos en la mesa, desde llevar las bebidas, el postre, el acompañamiento, hasta compartir nuestros chistes, nuestras historias y nuestras memorias. En la mesa, los guatemaltecos no solo compartimos nuestras comidas, porque todos queremos siempre probar “un poco de todo”, compartimos quienes somos, nuestros sentimientos, nuestras metas y sueños.

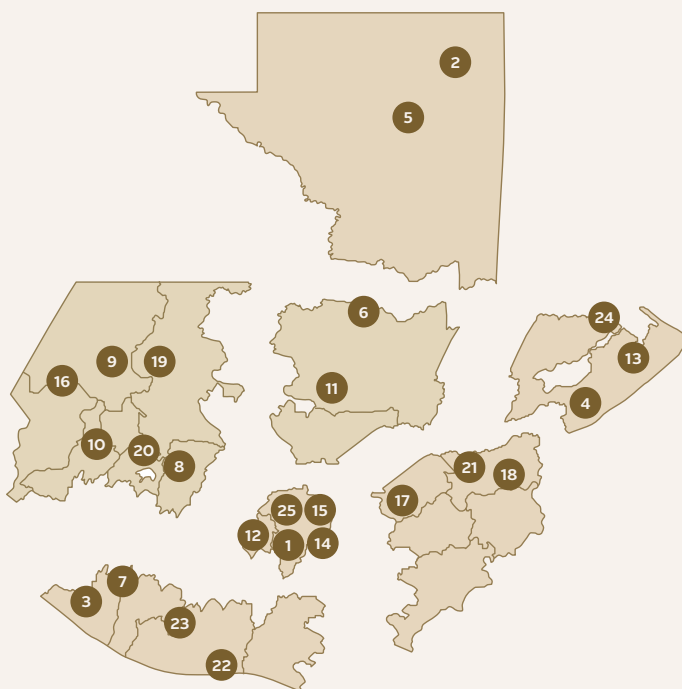
Cuando hay abundancia colectiva la mesa está llena, llena no solo de diferentes platos con la amplia diversidad de ingredientes que nos caracteriza, está llena de personas, de memorias, de palabras, de cariño y sobre todo de alegría.

Hoy, en Sublime queremos compartir la abundancia colectiva con ustedes.

Los invitamos a disfrutarla.

## NUESTRA INSPIRACIÓN

---





## Prehispánico

1

### KAMINALJUYÚ

*Uno de los sitios arqueológicos más importantes del altiplano guatemalteco, abarcó parte de lo que son actualmente las zonas 7 y 11 de la ciudad capital. Contó con obras de ingeniería hidráulica que permitieron llevar agua a través de canales desde el extinto lago Miraflores hacia campos de cultivos para la irrigación de una amplia variedad de productos agrícolas.*

**Sopa de tomate ahumado, amaranto crujiente, tomate concasse y chile guaque.**

**Q65**

2

### UAXACTÚN

*El primer sitio en el que se identifica el grupo E, un complejo de pirámides que aparecen en sitios arqueológicos mayas de los periodos Preclásico Medio y Tardío hasta el Clásico Temprano (aprox. 1000 a.C.-600 d.C.), siendo espacios ceremoniales que funcionaban como observatorios astronómicos y facilitaron el sistema agrícola en la cultura maya.*

**Velouté de yuca, achiote, nibs de cacao y crocante de ichintal.**

**Q70**

3

### TAK'ALIK AB'AJ

*Un importante centro de comercio en la bocacosta ubicada cerca del Océano Pacífico, que floreció cultural y económicamente en el Preclásico y Clásico, sus estilos artísticos variados, desde lo Olmeca hasta lo Maya, son evidencia de su amplia ocupación y de la riqueza del intercambio comercial y cultural en Mesoamérica.*

**Atún curado, tomate heirloom, pepitoria, papaya encurtida, lechuga frisee con aderezo de moras y flores comestibles.**

**Q135**

4

### QUIRIGUÁ

*Ubicado en Izabal, cerca del mar del caribe, fue un importante punto de intercambio gracias a su ubicación al norte del río Motagua, teniendo acceso a diversos productos y bienes de intercambio como obsidiana, plumas de Quetzal y jadeíta; así, a pesar de ser un centro pequeño posee el monumento esculpido más alto (Estela E) que se ha registrado hasta la fecha en Mesoamérica.*

**Mezclum de verdes, aderezo de guayaba, nibs de cacao y jícama.**

**Q89**



## Prehispánico

5

### TIKAL

*Uno de los centros arqueológicos mejor conocidos en la arqueología Maya, así como una de las grandes ciudades mayas del Clásico, tuvo intercambios políticos y comerciales con ciudades al norte como Teotihuacán. Su territorio fue extenso, cubriendo más de 16 Km<sup>2</sup> con más de 3,000 estructuras, así como un sistema de depósitos de agua que era filtrada y suministrada a sus habitantes.*

**Atún curado, camarón jumbo, tartar de palmito, aguacate, cenizas de cebolla y agua chile de habanero.**

**Q145**

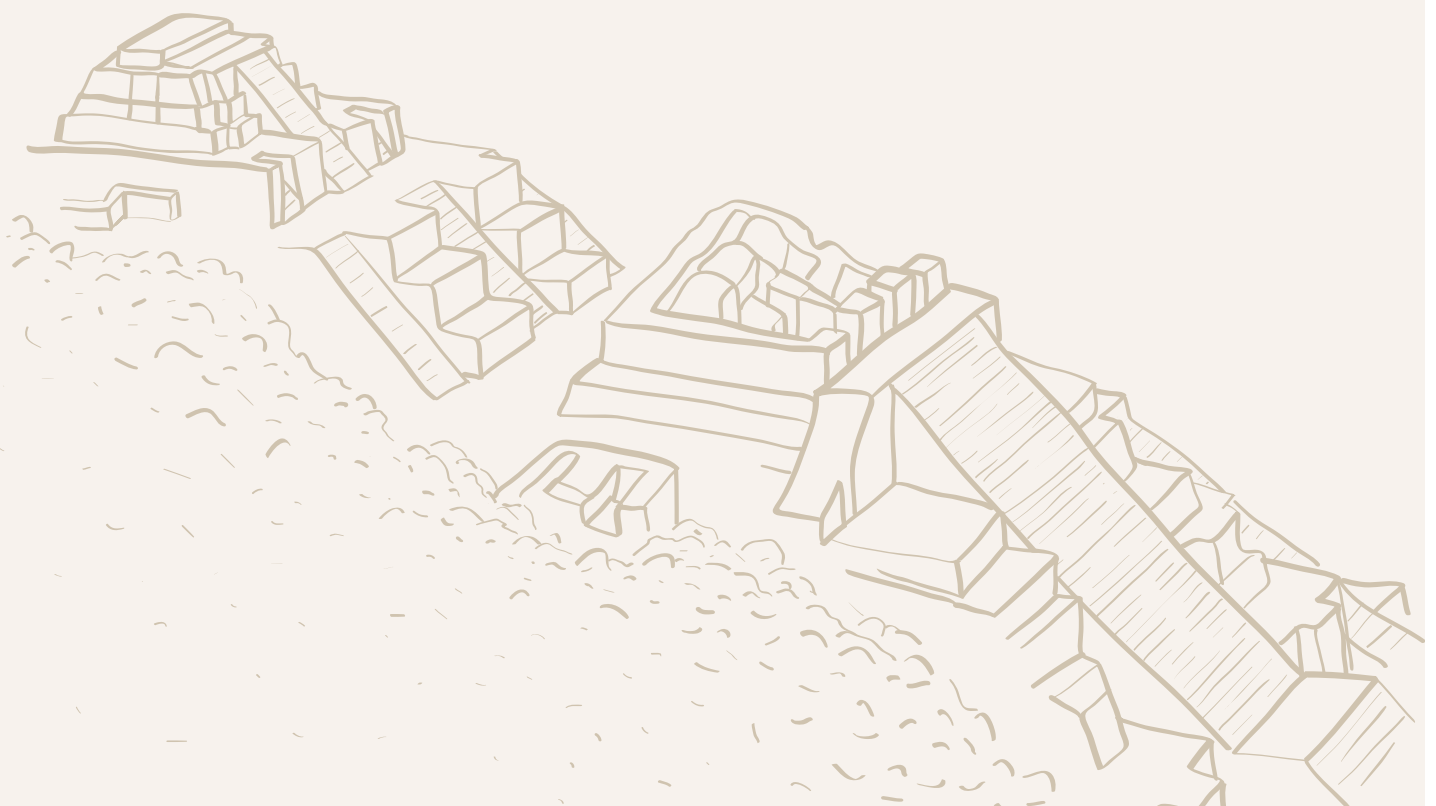
6

### CANCUÉN

*Al centro de Guatemala, Cancuén fue una ciudad comercial maya cuya posición geográfica, colindando con el río La Pasión, fue clave para el control de rutas de intercambio. El sitio se distingue por tener un sistema centralizado de mercado en el que se intercambiaban bienes básicos y bienes de prestigio, además de destacarse por un sistema ritual de canales artificiales y piscinas.*

**Atún, pesto de hierbas, tomate heirloom y alimonado de achiote.**

**Q135**





## Llegada de los españoles

7

### ZAPOTITLÁN

*El Lienzo de Quauhquechollan es una pintura náhuatl del siglo XVI, en la que los indígenas quauhquecholtecas dejaron plasmada su visión de la conquista española en territorios de lo que hoy es Guatemala entrando por Retalhuleu y teniendo un primer encuentro con los k'iche's en lo que en náhuatl se le dio el nombre de Zapotitlán, que significa "debajo de los zapotes".*

**Atún aleta amarilla, zapote ahumado, sandía impregnada con limón mandarina y pepita, cilantro, achiote y naranja con brisas del Pacífico.**

**Q145**

8

### IXIMCHÉ

*Durante su recorrido, hubo varias batallas entre españoles y locales, incluidos varios enfrentamientos con los hábiles guerreros kaqchiqueles, cuya capital Iximché, que significa lugar de muchos árboles, fue nombrada por Pedro de Alvarado en 1524 como la primer ciudad de Santiago, siendo utilizada como una base militar y posteriormente quemada para evitar acciones en su contra.*

**Carpaccio de lomito, queso Chancol, jamón serrano, emulsión de chiltepe y ultracongelado de toronja.**

**Q145**

9

### ZACULEU

*Zaculeu la capital del territorio Mam fue una de las últimas ciudades de la época Prehispánica, estando construida en una meseta rodeada de barrancos, siendo, según Fuentes y Guzmán, la fortaleza en la que el Rey Kaibil Balam se atrincheró contra los españoles, hasta que en 1526 fue forzado a rendirse sobre todo por hambre frente a Gonzalo de Alvarado.*

**Estofado de cerdito hecho a cocción lenta por 48h, receta de la abuelita del chef, tortillas de maíz de Huehuetenango, aguacate, cilantro y cebolla.**

**Q210**

10

### QUETZALTENANGO

*Quetzaltenango, el nombre náhuatl con que los españoles bautizaron a esta población y territorio en 1529, es también conocida como Xelajú, una palabra castellanizada del k'iche' Xelajuj que significa "bajo los diez" y de Xelajuj Noj que significa "bajo las diez sabidurías", lo que se cree que hace referencia a los diez sectores de la ciudad, a diez gobernantes o bien a diez cerros ubicados a su alrededor.*

**Croqueta de papa criolla rellena de pork belly y recado de tomates tatemados.**

**Q95**



## Llegada de los españoles

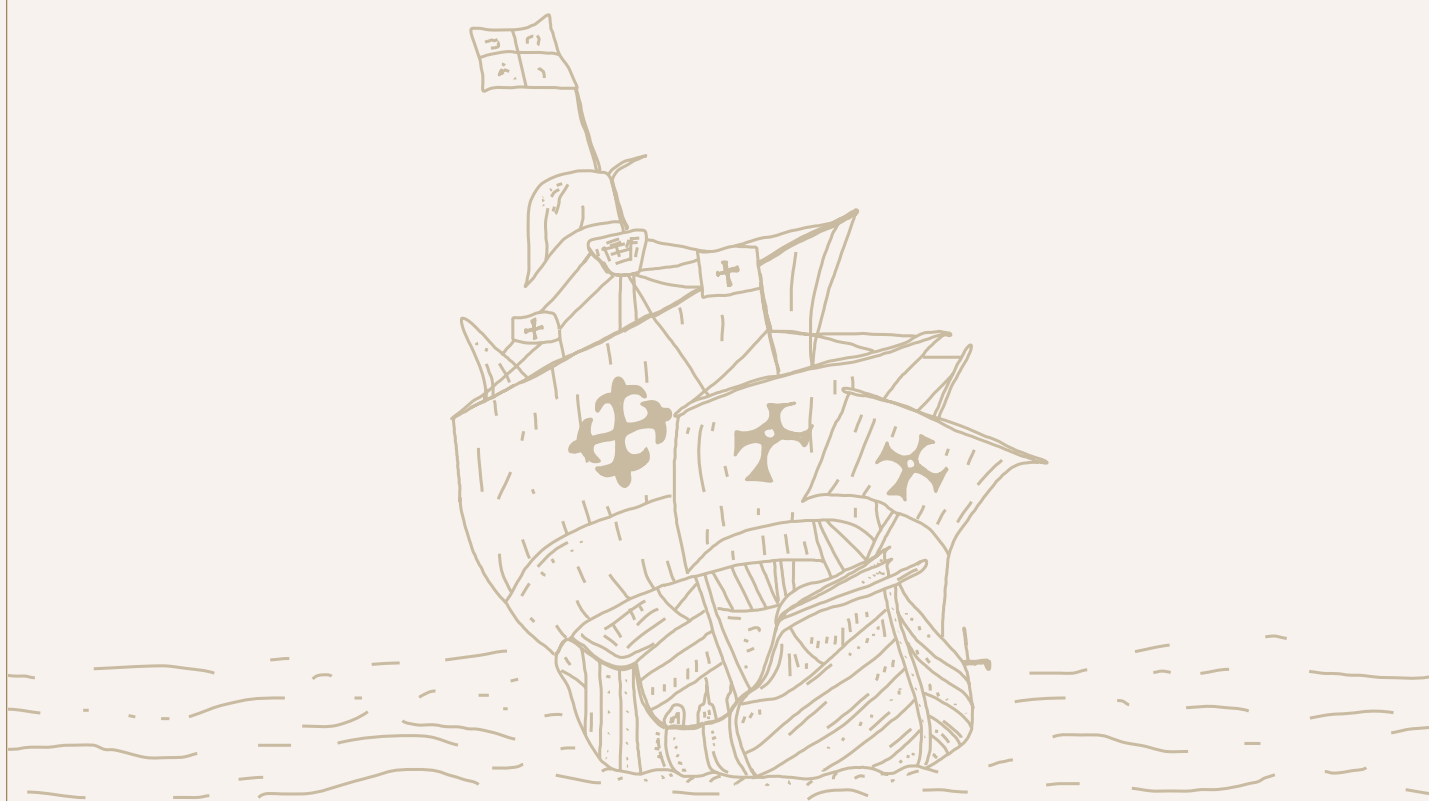
11

### VERAPACES

*Como bien se señala en el tomo II de la Historia General de Guatemala, la historia de la Verapaz comienza en 1537 con un pacto secreto entre Fray Bartolomé de Las Casas, Vicario del convento dominico de Guatemala, y el Gobernador interino del país, en el que el primero y dos de sus compañeros se ofrecieron para "reducir y evangelizar pacíficamente" a los habitantes de ese territorio, los q'eqchi'.*

**Pavo, salsa hecha con base a tomates, chiles y pepitoria, ichintal, vainilla, cobanero y tortilla de maíz.**

**Q135**





## Colonial

12

### ANTIGUA GUATEMALA

*Ciudad cuyo nombre oficial e histórico fue Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Santiago de los Caballeros de Guatemala fue fundada en 1543, siendo un centro económico, político, religioso y educativo muy importante de la época colonial y la capital de la Capitanía General de Guatemala, una división administrativa del Imperio Español que abarcó desde lo que hoy es Chiapas, México hasta Costa Rica.*

**Tartar de lomito ahumado con virutas de duelas de ron, tomates rostizados, hongos nativos, espuma de queso Chancol y pan.**

**Q135**

13

### PUERTO DE SANTO TOMÁS DE CASTILLA

*En 1604 Fray Antonio de Remesal escribía que “se descubrió el Puerto que llaman Santo Tomás, por haberse descubierto el día de Santo Tomás de Aquino”, atracando ese mismo año una flota española integrada por un navío de gran calado y seis fragatas, en lo que fue el primer desembarque en la historia de ese puerto y culminando así la búsqueda de un puerto que brindaría una comunicación directa con España.*

**Langosta y pesca del día, camarón tempurizado, puré de plátano, piña asada y salsa de tapado.**

**Q195**

14

### VALLE DE LA ERMITA

*Hacia 1773, varios terremotos destruyen lo que es hoy la Antigua Guatemala, obligando a buscar un lugar para su traslado, siendo el pueblo La Asunción del Valle de la Ermita, el lugar del nuevo asentamiento, que recibiría después el nombre de “La Nueva Guatemala de la Asunción” y que comenzaría con unos tres mil habitantes en los alrededores de la Parroquia de la Santa Cruz en la actual zona 6.*

**Pesca del día con meloso de arroz bolita y recado verde.**

**Q189**





## Independentista y siglo XIX

15

### **CENTRO HISTÓRICO, CIUDAD DE GUATEMALA**

*El acta de la independencia de Guatemala se firmó en el Palacio de los Capitanes Generales en la Sexta Avenida entre 6ta. y 8va. calle de la actual zona 1; en la actualidad el edificio en donde se reunieron los próceres de la independencia guatemalteca ya no existe, pues sufrió estragos tras varios terremotos y tuvo que ser demolido, estando hoy en el espacio el Parque Centenario y la Concha Acústica.*

**Pork belly crujiente, yuca  
confitada y mojo latino.**

**Q110**

16

### **LOS CUCHUMATANES**

*Aunque no ha sido comprobado se cree que el poeta Juan Diéguez escribe el poema "A los Cuchumatanes" en 1854 durante su exilio en Chiapas, después de haber vivido algunos meses en una cabaña en Todos Santos, un fragmento del poema dice así: ¡Oh azules, altos montes; oídme desde allí! La alma mía os saluda, cumbres de la alta Sierra, murallas de esa tierra donde la luz yo vi!*

**Cordero al horno de leña  
glaseado en sus propios  
jugos, gnocchi de maíz,  
tomates ahumados y  
sirope de café huehueteco.**

**Q190**

17

### **SANARATE**

*Existen varias vías en las que entraron los migrantes chinos al país en los periodos entre 1871-1877 y 1892-1926, desde el Puerto de San José en el Pacífico, por Chiapas, Ciudad Pedro de Alvarado y Puerto Barrios en el Atlántico, asentándose en poblados cercanos a las vías del ferrocarril en lugares como Jalapa, Sanarate, Zacapa y El Progreso, teniendo así los mismos vínculos a núcleos de determinados apellidos.*

**Fideo oriental, pork  
belly cha siu, salsa de  
tamarindo, chipilin,  
pepitoria, limón mandarina  
y yuzu.**

**Q135**

18

### **ZACAPA**

*El ferrocarril llegó por primera vez a Zacapa el 22 de noviembre de 1898, procedente de Puerto Barrios, Izabal, haciendo del lugar una parada obligatoria que intermediaba entre la Ciudad de Guatemala, Puerto Barrios y El Salvador, permitiendo ver a quienes viajaban impresionantes paisajes del río Motagua y aportando fuertemente al auge de este. Hacia el 2004 se inaugura en la antigua estación un museo.*

**Asado de tira hecho a  
cocción lenta por 24h,  
sellado al jospier. Adobo  
de chiles, ligote de yuca  
con pesto de hierbas y  
pepitora.**

**Q200**



## Siglo XX

19

### NEBAJ

*Nebaj es un territorio que se considera parte del triángulo Ixil, ubicándose entre una ramificación de los Cuchumatanes hacia el Sur y la Sierra de Chamá hacia el Norte, es justo ahí en donde Giuseppe Azzari, un migrante italiano que llega a Guatemala en la década de 1930, desarrolla el queso Chancol, cuyo nombre esta dado por la finca que administraba, y que se inspira en el queso italiano Grasso d'Alpe.*

**Agnolotti relleno de guiso de pato glaseado en saúco, ricotta de café y puré de hongos nativos.**

**Q165**

20

### ATITLÁN

*Sol Tax, antropólogo estadounidense, lleva a cabo una etnografía en Panajachel entre 1935 y 1941, publicando basado en su experiencia el libro "El Capitalismo del Centavo", entre muchas otras cosas, el libro describe cómo los cambios en la elevación del lago afectan la pesca disminuyendo su cantidad, así como detalla cómo se llevaba a cabo la pesca de cangrejo y la caza de aves acuáticas.*

**Pesca del día, cangrejo, hoja santa, remolacha tatemada y aceite de chiles ahumados.**

**Q155**

21

### VALLE DEL MOTAGUA

*Inspirados por el libro *Minerological Studies in Guatemalan Jade* de William F. Foshag, Jay Ridinger, empresario estadounidense, y Mary Lou Johnson, maestra en arqueología y antropología, inician en 1974 la búsqueda de yacimientos y talleres prehispánicos de jade en la falla del valle del río Motagua, esto y la instalación de una fábrica de transformación darían paso al renacimiento de la industria del jade en el país.*

**Camarón, pesca del día, salsa de anguila y zapote brúlée.**

**Q195**

22

### PUERTO QUETZAL

*En 1980 se inicia la construcción de Puerto Quetzal, que buscaba tener un puerto moderno para las actividades de importación y exportación en el Pacífico, inaugurándose el mismo, con condiciones limitadas, el 18 de marzo de 1983 con el atraco del barco *Spiliada*, de bandera liberiana y con el cargo de un embarque de 220 mil quintales de azúcar con destino al Puerto de Guayaquil, Ecuador.*

**Langosta, pesca del día, elotes tatemados, puré de plátano, bisque de camarón y aceite de zamat.**

**Q245**





## Siglo XX

23

### COTZUMALGUAPA

*Hacia 1994, se llevan a cabo investigaciones arqueológicas en la costa sur del país, y aunque gran parte de los vestigios se encuentran bajo campos de caña de azúcar, se identifica un estilo artístico propio, el estilo Cotzumalguapa, que retrata escenas fascinantes de animales mitológicos, dioses y personajes en escenas de baile, canto y sacrificio.*

**Lomito al Josper, langosta,  
miel virgen, queso de la  
costa sur, ajo rostizado  
con espuma de papa.**

**Q230**

24

### LIVINGSTON

*Con la finalidad de proteger y promover el desarrollo de la lengua, cultura, costumbres, recursos y formas específicas de organización de la comunidad Garífuna en Guatemala, se establece el 26 de noviembre como el "Día Nacional del Pueblo Garífuna", mediante el Decreto Legislativo 93-96 en 1996, celebrando así su llegada a Livingston, Izabal a inicios del siglo XIX, siendo una etnia importante en el país.*

**Arroz meloso, camarón  
jumbo al Josper, frijol  
piloy, piña y coco.**

**Q230**





Siglo XXI

25

## LITTLE KOREA

*El proyecto Korea-Town, fue impulsado por la Cámara Guatemalteco Coreana de Comercio en 2013 con el propósito de tener una concentración de viviendas y negocios como restaurantes, supermercados, carnicerías y panaderías, en el sector del 32 a la 37 avenida calzada Mateo Flores, en la zona 7 capitalina, que representarán a la diáspora coreana, una de las más recientes en llegar al país.*

**Bulgogi (carne de res marinada en soya, ajo, aceite de ajonjolí y panela), kimchi guatemalteco, guarniciones y lechuga.**

**Q175**

