

Suplemento NAVIDEÑO

5 DE DICIEMBRE DE 2025

Una misma nación
con diferentes
celebraciones
Págs. 4-5

Las cenas familiares
de Nochebuena
y Año Nuevo
Págs. 10-11



Diario de Centro América



Las fiestas de fin de año

La Navidad guatemalteca, grato momento de convivencia, es siempre motivo de reflexión para refrendar buenos sentimientos entre familiares y amigos; es también una tregua frente al trajín de 12 meses de trabajo o de esfuerzos invaluable para continuar la vida con esperanza.

La celebración en el país, además de auténtica por las tradiciones heredadas y una mezcla sincrética, también forma parte de las costumbres que viven los pueblos de Latinoamérica, ya sea en la Nochebuena o en la Natividad, el día siguiente.

Son fechas que se enlazan con los festejos del fin de año, cuando comidas, bebidas frías y calientes, abrazos y cohetillos, como los juegos pirotécnicos hacen especial el disfrute del 24 y 31 de diciembre, que quedan imborrables y que con la modernidad digital permanecerán por años en las mentes.

La alegría tiene su momento cúlmine a la hora de la cena; es por eso que el *Diario de Centro América* dedica su especial navideño a estas festividades: cuenta cómo en nuestra nación en estos momentos se llenan de sabores, por ello la infografía presentada ofrece los menús tradicionales que adornan las mesas en estas fiestas.

También se documenta el origen de cómo son estas tradiciones para los cuatro pueblos: mayas, xinkas, garífunas y ladinos. Según los historiadores, la conmemoración no formaba parte de las creencias de los pueblos originarios, ya que fue introducida por la conquista con la imposición de la religión y el calendario católico. Hoy, aseguran que es producto de la influencia estadounidense.

En estas páginas se repasa cómo son estas fiestas para los cuatro pueblos citados, donde el común denominador son las costumbres religiosas, los adornos con los que se engalanan las casas y la cena del 24, entre tamales de masa de maíz o arroz, elaborados con distintos tipos de carnes y otros platillos particulares de cada región.

Se agrega en esta edición una breve descripción de grandes obras que reflejan la fe cristiana, apreciadas en distintas iglesias católicas y en las que se encuentran imágenes de vírgenes y santos, pesebres y retablos.

Finalmente, un repaso de cómo en mercados y bazares se refrenda la costumbre de las ventas populares que exhiben elementos para hacer nacimientos, árbol de Navidad y adornos para los hogares que mantienen la tradición nacional.

Índice

Presentación	Pág. 2
Cine navideño	Pág. 3
Una misma nación con diferentes celebraciones	Págs. 4-5
Festejos a la distancia	Pág. 6
Retazos de una fe colonial	Pág. 8
Las cenas familiares de Nochebuena y Año Nuevo	Págs. 10-11
Tradición artesanal y de modernidad	Pág. 12
Entre rojos, blancos y rosas florece San Miguel Dueñas	Pág. 14
Los que celebran distinto en Guatemala	Pág. 16
Los sabores de diciembre	Págs. 17-18

Directorio

Director General: Edin Hernández • **Subdirector técnico:** Miguel González Moraga

Editor: Hugo Sergio Del Águila • **Redactores:** Nancy Vásquez, Isa Enríquez y Pablo Cahuec

Diseño Gráfico: Juan Rene Chicoj • **Diseño Portada:** Rigoberto López

Diagramación: Sulhema Pacheco y Diana Guerra • **Corrector:** Mynor Reyes Guzmán • **Digitalización:** Freddy Pérez

Cine Navideño



The Holdovers

Apple TV

Hay historias de Navidad que se envuelven en azúcar, pero esta apuesta por lo contrario. Se mueve en un internado casi vacío donde tres personas que no se deben nada terminan compartiendo unos días que alteran la rutina de cada una. Lo que comienza como un período incómodo toma forma de convivencia inesperada

y de descubrimientos que nadie estaba buscando. La película captura con cariño la textura del cine estadounidense de los setenta. Los colores suaves, la nieve que parece constante y los villancicos cantados por estudiantes crean un ambiente nostálgico sin caer en lo cursi.

El ambiente es tan importante como lo que ocurre entre los protagonistas. Cada rincón del colegio transmite la sensación de un lugar detenido en el tiempo, perfecto para que afloren viejos do-

lores que nunca encontraron espacio para salir. Las actuaciones impulsan la película con una naturalidad sorprendente.

Cada intérprete llena su espacio con una humanidad que nunca se siente forzada. Su química crea una sensación de complicidad que convierte un simple encierro navideño en una convivencia que se queda rondando en la memoria.

Lo más valioso es que la historia no ofrece soluciones perfectas. Entrega algo más modesto y más verdadero.

Textos: Isa Enríquez
Fotos: Apple TV y Netflix

Klaus

Netflix

La película es una de esas sorpresas que renuevan el espíritu de las fiestas con una historia que mezcla humor, ternura y un toque de oscuridad inesperado. Lejos de repetir fórmulas, la cinta toma la figura de Santa Claus y la reconstruye desde un origen distinto, más humano y lleno de tropiezos. La trama sigue a Jesper, un joven

privilegiado que vive sin propósito y termina enviado a un pueblo remoto y hostil llamado Smeerensburg. Allí reina el caos y la rivalidad entre familias, un ambiente tan frío como el clima que lo rodea.

En medio de ese caos aparece Klaus, un hombre solitario y marcado por una tristeza profunda que guarda un taller lleno de juguetes que nunca tuvo a quién entregar.

La conexión entre ambos no nace de la magia tradicional de las

fiestas, sino de pequeños actos que van encendiendo una chispa en un lugar donde nadie parecía recordar la alegría.

La historia avanza con una mezcla encantadora de humor y melancolía. Los niños del pueblo, con su inocencia y curiosidad, se convierten en el motor que transforma no solo a Jesper y Klaus, sino también a una comunidad entera consumida por el resentimiento.



Tokyo Godfathers

Apple TV

En una Tokio cubierta de luces y frío, la Navidad pasa de largo para muchos, entre ellos están Gin, Hana y Miyuki, tres personas que han terminado viviendo en las calles y sobreviven como pueden mientras la ciudad celebra sin mirar a los lados.

Todo cambia en Nochebuena cuando, en medio de bolsas de ba-

sura y callejones silenciosos, encuentran a una bebé abandonada. Esa aparición trastoca por completo sus planes y los lanza a una travesía que mezcla esperanza, miedo y una ternura que ninguno se atrevía a sentir.

A partir de ese hallazgo, la película se convierte en una búsqueda llena de humor, caos y ternura. La ciudad les presenta pistas que parecen enviadas por una mano invisible. Cada paso los acerca no solo a la verdad sobre la bebé, sino

también a los fragmentos de vida que han dejado atrás. El viaje es físico y emocional al mismo tiempo. Las escenas se mueven entre la comedia más disparatada y momentos en los que el silencio pesa más que cualquier palabra.

Lo más poderoso es cómo la historia muestra que incluso quienes creen haber perdido su lugar en el mundo, cargan un deseo profundo de volver a sentirse queridos. La animación acompaña este tono con suavidad y fuerza.





Una misma nación con diferentes celebraciones

Texto: Pablo Cahuec
Ilustraciones: Tania López

La festividad navideña, tal como se vive hoy en el país, es lejana de la cosmovisión de los grupos originarios. Sin embargo, con el paso del tiempo estos la han asimilado desde sus cosmovisiones, lo que le otorga tintes únicos

Aníbal Chajón, investigador del Centro de Estudios de las Culturas de Guatemala de la USAC, explicó que fue introducida con la llegada de los españoles, junto con la implantación de la religión cristiana y el calendario festivo católico.

Los misioneros jugaron un papel decisivo en la difusión de costumbres en la actualidad infaltables, como las posadas, nacimientos y novenas. Chajón agregó que la temporada decembrina contemporánea es producto de la influencia estadounidense, luego de que en 1899 se permitiera la entrada de productos norteamericanos. Con ello llegó Santa Claus, el árbol, luces, esferas y con el cine se reforzaron estas ideas.

Yolanda Hernández, chef profesional e investigadora gastronómica, explicó que existen comidas que pueden ser consideradas ya de uso extendido en toda la geografía nacional: los tamales y el ponche de frutas. Esta bebida tiene origen español y su receta dependerá de cada

Cada uno de los pueblos que conforman Guatemala tiene su manera de vivir y festejar la Navidad



Concepto de Navidad

Es importante recordar que esta celebración, como la conocemos hoy, es un entrecruce de las costumbres españolas, como los nacimientos o las posadas, y la influencia estadounidense de finales del siglo XIX que introdujeron a Santa Claus, el árbol, decoraciones y el pavo.

familia, región y frutos disponibles. Junto a la bebida de cacao (chocolate) de raíces mayas, son calientes por excelencia de esta época.

No obstante, aunque esta celebración no existía en los universos simbólicos de las sociedades que habitaban el territorio antes de la colonia, estos pueblos la han asumido desde sus propias identidades y moldeado de acuerdo con su memoria histórica y culinaria, su relación con lo sagrado y sus prácti-

cas de convivencia, que crearon expresiones que dialogan con la tradición católica pero conservan un carácter propio.

Los garífunas

Esta fecha es un momento profundamente hogareño, marcado por la unión, la música y los alimentos tradicionales, según comentó Carlos Caballeros, cocinero y emprendedor garífuna. Las reuniones suelen girar en torno al caldo de gallina criolla, el *rice and beans* y los gui-

sos de pollo o costilla. No falta la ensalada, que puede ser rusa o de remolacha.

Muchas familias aprovechan para reunirse en la playa, disfrutar de música en vivo y fortalecer los lazos que los caracterizan. En algunos casos, se incorporan elementos cristianos y costumbres occidentales adoptadas con el tiempo. Las iglesias organizan actividades navideñas, cantos y pastorelas, mientras que en muchos hogares se colocan árboles adornados y se interpretan villancicos como parte del ambiente festivo.

Marvin Norales, comisionado garífuna de la Comisión Presidencial contra la Discriminación y el Racismo contra los Pueblos Indígenas en Guatemala (Codisra), detalló que la espiritualidad se fusiona con el catolicismo, por lo que celebraciones, como la misa de gallo, marcan estas fechas. Aunque no suelen efectuarse ceremonias adicionales, sí se mantienen bailes tradicionales el 24 y 31 de diciembre y el 6 de enero, como el Yancunú, un baile de guerra que recuerda la estrategia de sus ancestros que, disfrazados de mujeres y usando máscaras, sorprendieron a los ingleses. Estos bailes son únicamente para la temporada decembrina debido a su vínculo con las creencias católicas.

Entre los xinkas

Ellos elaboran la comida navideña alrededor de tamales de masa de maíz cocida y un recado especial, acompañados de carnes de gallina, cerdo, pato o pavo, como lo explicó Jacqueline Hernández, quien tiene ascendencia xinka. Para complementar también se prepara un picado, mezcla de repollo con limón y hierbas, como cilantro. Estos alimentos se vuelven el eje de la convivencia y las ollas de tamales permanecen al fuego desde el 24 de diciembre hasta inicios de enero, con lo que se prolonga el ambiente de fiesta por varios días.

En sus comunidades, donde conviven prácticas como posadas, convivios y nacimientos, la decoración también adquiere un carácter propio. Las familias blanquean sus viviendas con cal, color que simboliza



Solsticio de invierno

El 21 de diciembre era de vital sacralidad para los mayas prehispánicos. Era una ocasión sagrada, pues simbolizaba el renacimiento del nuevo sol y el inicio de otro ciclo, luego del invierno. Fue desplazada por las tradiciones navideñas.

energía, pureza, claridad y elevación espiritual, y elaboran un árbol navideño a partir de ramas caídas, pintadas de blanco o plateado y colocadas en un almud, recipiente usado tradicionalmente para medir maíz. Se adorna con chicles en forma de moneda y pequeños obsequios. Luis García, comisionado xinka de Codisra, explicó que la época navideña se entrelaza con su propio calendario espiritual, pues el 21 de diciembre marca tanto el cierre como el inicio de su año con el Día Nacional del Pueblo Xinka. Este momento

tiene un fuerte sentido reflexivo, comunitario y de reafirmación de su identidad.

Los mayas

Han adoptado expresiones propias para convivir y celebrar la Navidad, señaló Victoria Tubin Sotz de Ical, comisionada del pueblo maya de Codisra y maya kaqchikel. No existe una práctica uniforme, pues cada región adopta la fecha según sus conocimientos y dinámicas.

En áreas q'eqchi' se preparan tamales envueltos en hojas de mashán y grandes cantidades de kaquik con carne de cerdo y aves de patio, mientras en regiones kaqchikel predominan

los chuchitos, caldos y, más recientemente, tamales.

En cuanto a la decoración, más que optar por árboles navideños convencionales, en muchos hogares se elaboran nacimientos con elementos naturales como ramas, musgo y plantas que reflejan su relación fuerte con la tierra.

En algunos casos, incluso, representan su organización comunitaria por medio de figuras en miniaturas, mercados y demás.

José Ángel Zapeta, antropólogo k'iche', comentó que las posadas son una práctica relativamente reciente en el pueblo maya al ser más común en los cas-

cos urbanos, cambio que se ha dado desde hace unos 30 años.

También destacó que el solsticio de invierno (21 de diciembre) marcaba un momento sagrado por ser la noche más larga del año, y el inicio del renacimiento del sol simbolizaba el ciclo continuo del tiempo y el retorno de la luz. Sin embargo, fue desplazado por las fiestas de fin de año.

En Chichicastenango, como otros municipios de Quiché, esa conexión ancestral aún se refleja en la Ceremonia del Palo Volador, vinculada al movimiento del Sol y a su renovación anual en honor a Santo Tomás Apóstol.

Festejos a la distancia

Voces en el extranjero relatan costumbres guatemaltecas en el país donde ahora residen

Testo: Isa Enríquez
Fotos: Coxaj, Mejía y Archivo

El fin de año suele asociarse con reuniones familiares, tamales, posadas y luces de colores que se mezclan con villancicos de toda clase. Pero cuando la vida lleva a celebrar estas fechas lejos de lo conocido, la Navidad cambia de forma, aunque no siempre de significado.

Qué se transforma y qué permanece es distinto para cada quien. Para entenderlo mejor, se recopiló la experiencia de guatemaltecos que viven en otros países y que compartieron cómo recrean, reinventan o adaptan estas celebraciones a sus nuevas realidades.



República Dominicana

La Navidad para los guatemaltecos se convierte en un puente hacia su tierra. Rudy Coxaj, quien reside desde hace nueve años en ese país caribeño, cuenta que la comunidad se reúne cada diciembre para recrear un pedacito de Guatemala frente al mar. En el convivio abundan los tamales, chuchitos, rellenitos y hasta el chirmol hecho a la antigua, con tomates asados. Las familias reservan sus platillos con anticipación y, al llegar, se acomodan entre música de marimba que luego se mezcla con merengue y bachata para animar el ambiente.

Este 2025, la celebración tiene un propósito especial: reunir fondos para completar la compra de una marimba que permita formar a los hijos de migrantes en ese instrumento. Entre rifas, reconocimientos y la bandera en alto, la comunidad mantiene viva la conexión con su país, mientras también adopta tradiciones dominicanas, como el cerdo horneado.



Cuba

Según explica la cónsul de Guatemala en Cuba, la comunidad guatemalteca en la isla ha construido su vida allí desde los años del conflicto armado, y con el tiempo sus celebraciones también cambiaron. La Navidad no tiene el mismo peso que en Guatemala; en Cuba, el protagonismo lo tiene el fin de año, una fecha asociada al aniversario del triunfo de la Revolución el 1 de enero. Por eso, muchas familias se alinearon a esa dinámica y festejan más el cierre del año que la Nochebuena.

La cónsul comenta que también influye la dificultad para conseguir ingredientes que permitan replicar las tradiciones de casa. Preparar pavo o hacer tamales puede resultar complicado, aunque algunas familias hacen el esfuerzo de recrear, como pueden, los sabores que recuerdan a Guatemala. Con los años, la comunidad ha mezclado sus raíces con las costumbres cubanas, creando celebraciones más discretas, pero llenas de la memoria y la nostalgia de lo que dejaron atrás.



Rusia

Desde San Petersburgo, el fundador del Centro de Lengua Española y Cultura Adelante cuenta que ha pasado más de media vida en Rusia y en donde las celebraciones decembrinas se viven distinto. La Navidad no ocurre en diciembre, sino hasta enero, porque la Iglesia ortodoxa sigue el calendario juliano. El 24 y 25 son días laborales y solo algunos católicos festejan en silencio. El verdadero momento de fiesta llega el 31, cuando las familias preparan mandarina, ensaladas tradicionales, caviar rojo y un menú abundante para recibir el año nuevo.

La comunidad guatemalteca es pequeña y no siempre es posible recrear los sabores tradicionales, por lo que las celebraciones se adaptan a lo que ofrece el país. Él cuenta que, después de tantos años, ya se acostumbró al ritmo ruso y suele compartir estas fechas con colegas y amigos del centro cultural, donde la comunidad latina encuentra un espacio para reunirse y mantener vivas sus propias costumbres.



Japón

Sergio Anibal Mejía Cárdenas, físico matemático guatemalteco radicado en Yokohama, ha formado una vida familiar en Japón junto a su esposa y sus dos hijos. Cuenta que la Navidad allí se vive de manera distinta, pues no es una festividad religiosa ni un día feriado, ya que menos del 2% de la población practica el cristianismo. Aun así, las ciudades se llenan de luces, figuras de Santa Claus y decoraciones que anuncian la temporada.

También explica que para muchas parejas japonesas la noche del 24 se convierte en una cita romántica más que en una reunión familiar.

Otra costumbre muy popular es la de comer pollo frito, una tradición impulsada por KFC que terminó convirtiéndose en parte del imaginario navideño local.

En su caso, la fecha tiene otro sentido, ya que cada diciembre aprovechan el invierno para ir a hacer *snowboarding*, que en esa fecha es gratis, y disfrutar juntos del clima frío.

Disfruta sin
riesgos

En estas fiestas tu vida es el regalo más importante

- Evita excesos para prevenir emergencias
- Cuida tu salud, disfruta con moderación



Talla de la virgen en gestación. Virgen de la O, de autor anónimo, siglo XVIII. Iglesia Escuela de Cristo.



Presentación de los Reyes, de autor anónimo, siglo XVIII. Iglesia Escuela de Cristo.

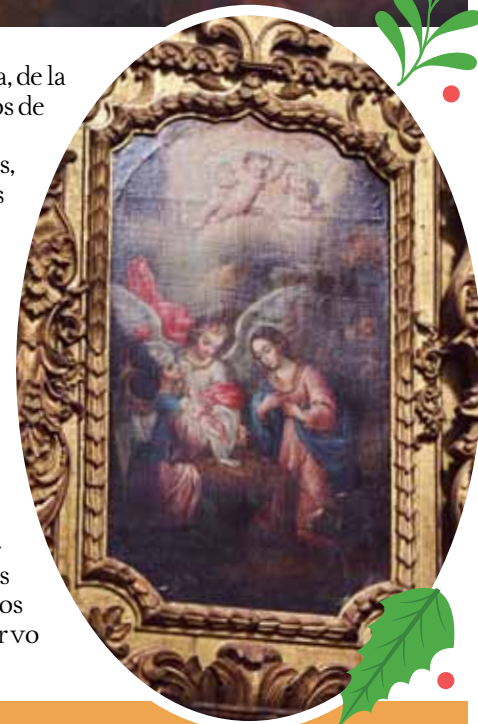
Texto: Pablo Cahuec
Fotos: Jesús Alfonso

Entre las costumbres más extendidas en las familias guatemaltecas para estas fechas está el montaje de los nacimientos, pesebres o misterios. Una tradición que por mucho tiempo fue de las pocas cosas representativas de las festividades navideñas antes del siglo XIX y por lo tanto de la Independencia.

Su introducción en el país se debió a los misioneros franciscanos. Su auge y expansión están ligados a la piedad del Santo Hermano Pedro de Betancur entre los años 1652 y 1655, quien ideó las conocidas posadas, en las que llevaba a las imágenes de José y María buscando un lugar de descanso, según comentó Aníbal Chajón, investigador del Centro de Estudios de

las Culturas de Guatemala, de la Universidad de San Carlos de Guatemala (USAC),

Debido a estos factores, aquellas escenas bíblicas relacionadas con la natividad del Salvador eran frecuentemente plasmadas en el arte, y muchas iglesias contaban con alguna, en especial si eran franciscanas, ya fuera en efígie, bulto, pintura o en piedra. Imágenes de la Virgen María en estado de gestación o cuadros de la adoración de los Reyes Magos al Niño Dios son aún parte del acervo cultural guatemalteco.



La Virgen con el Niño, retablo de la Santísima Virgen. Templo de San Francisco el Grande.

Nacimiento en la fachada de la Iglesia de Belén en La Antigua Guatemala. Se observa al Santo Hermano Pedro junto a la Sagrada Familia, siglo XVII.



La Epifanía, retablo de la Santísima Virgen. Templo de San Francisco el Grande.

Relazos
de una fe
colonial

Todas tus compras



van mejor
con factura*

TODOS FACTURAN

Nombre:	Wang Douglas
NIT:	0248074
Creación:	14. febrero 10-01
Fecha:	14/12/2023
1 Telefonía móvil 210,000.00	
75 minutos	
1 Cables Pto. Pto. 002,000.00	
para celular, 250	
min	
Sub Total 022,000.00	
IVA Retenido	
TOTAL:	022,000.00

Recibo por la compra



333480 ANUNCIO



*La factura es el único comprobante de tu compra

Contribuyendo juntos por Guatemala



SAT
SUPERINTENDENCIA DE ADMINISTRACION TRIBUTARIA

Las cenas familiares de Nochebuena y Año Nuevo

Colaboración: Kenia Herrera

En Guatemala, la Nochebuena y el Año Nuevo se viven alrededor de la mesa, donde las familias se reúnen para compartir sabores que forman parte de la identidad cultural. Cada 24 y 31 de diciembre el ambiente se llena de espíritu festivo, ilusión y alegría. Entre adornos, pino, villancicos y luces, los hogares se impregnan del aroma del pavo, la pierna al horno, los tamales, el ponche de frutas, el chocolate caliente y otros manjares que se preparan con esmero para una velada especial. Las recetas heredadas de generación en generación convierten estas fechas en el momento ideal para elaborar platillos que conquistan cualquier paladar y unen a todos: familiares y amigos. El 25 se celebra el nacimiento de Jesús, tradición colonial enriquecida con costumbres como nacimientos, posadas y quema de cuetes. El 31 marca la despedida del año viejo y la llegada de otro, lleno de deseos y optimismo, con abrazos, música y un brindis de esperanza. Así, entre sabores y afectos compartidos, las cenas de fin de año se vuelven el corazón de las festividades, donde tradición y cultura se unen en dos noches inolvidables.

● Vino

Una opción más sofisticada, se ha popularizado en las cenas festivas para acompañar la comida y efectuar el brindis cuando el reloj marca las 24:00 horas del 24 de diciembre, dando paso a la Navidad.

● Rompope


Es una bebida dulce y cremosa a base de leche, huevos, canela, vainilla y ron. Se prepara en los hogares guatemaltecos, con recetas familiares, aunque también se puede adquirir en supermercados y tiendas.

● Pavo

Es una opción tradicional de Nochebuena; preparado al horno y con ricos adobos. En Guatemala, se le conoce de manera coloquial como chompipe o chunto y los mayas lo consideraban un animal sagrado. Se suele marinar días antes. Para lograr una carne jugosa y con mucho sabor se prepara con mostaza, jugo de naranja, cerveza, salsas y condimentos. También puede rellenarse con carne molida, jamón, nueces y frutas.

● Chocolate

Bebida caliente a base de cacao, tiene un origen ancestral maya, pues era considerado un regalo divino y un elemento central de su cultura. Es común prepararlo de manera tradicional; con chocolate amargo, leche y canela, utilizando un molinillo para espesarlo y formar espuma.



Frutas y manjares

Son una delicia decorativa imprescindible en la mesa. Aunque se ven bien como adorno, también se ofrecen como postre o se utilizan para la preparación de ensaladas. Las frutas más comunes son las manzanas y uvas rojas y verdes. Las uvas, especialmente en Año Nuevo, se comen 12 simbolizando los meses del año para atraer la buena fortuna.

Pierna de cerdo

Más asociada a la cena de fin de año, se prepara de manera similar al pavo, aunque esto puede variar según las costumbres, preferencias y recetas familiares. Se le hacen profundos orificios para introducir ingredientes, como ajo, trozos de cebolla y aceitunas que la llenarán de sabor.

Sidra

Se sirve fría para celebrar la Navidad o la llegada del año nuevo. Las hay de varios sabores, por ello, es la bebida insignia en la mesa de los guatemaltecos. Brindar con vino o sidra es una tradición de prosperidad y buenos deseos para el futuro.

El tamal

Hay dos variantes, colorados y negros. El primero es el más popular; hechos con masa de maíz o arroz, rellenos de carne (pavo, cerdo o pollo), preparado con una salsa roja y espesa mejor conocida como recado, el cual es elaborado con tomates, chiles y especias que le dan un sabor particular. El tamal negro es la versión dulce, a diferencia del salado, su recado se prepara con ingredientes dulces, como chocolate, ciruelas pasas, canela y otros condimentos. Ambos se envuelven en hojas de plátano o mashán y durante estas fechas se le agrega pasas y aceitunas.

Ponche

El ponche de frutas es la bebida navideña por excelencia. Contiene piña, coco, manzanas, papaya, plátano, manzanilla, pasas y ciruelas, es común endulzarlo con panela o azúcar, aunque puede variar según la receta. Se bebe caliente para contrarrestar el frío de la época y su aroma característico se debe a la pimienta gorda, canela en raja y clavo de olor.

Tradición artesanal y modernidad

Decoración sostenible, nacimientos y luces modernas iluminan la celebración de las fiestas de fin de año

En ventas callejeras y en ferias de la ciudad y de mercados en los departamentos del país, ahora se encuentran adornos modernos que gustan al público comprador.

Texto: Nancy Vásquez
Fotos: Jesús Alfonso y Danilo Ramírez

La Navidad de este año llega envuelta en un aire de sofisticación y naturaleza. Las casas son escenarios donde el eco-lujo y la naturaleza se conectan con la calidez de las tradiciones guatemaltecas.

Los hogares apuestan por materiales sostenibles (ramas, piñas, madera y fibras naturales) que se combinan con acabados elegantes en cristal, dorado y plateado. La paleta cromática se viste de plateados satinados, azules fríos, verdes profundos y burdeos para crear ambientes serenos y contemporáneos.

En Guatemala, la magia navideña se enriquece con coronas elaboradas con follaje fresco y guirnalda naturales que evocan la conexión con la tierra.

Según Casa de los Gigantes, en La Antigua, las decoraciones navideñas artesanales destacan por sus colores encendidos y detalles meticulosamente trabajados; piezas únicas elaboradas por artesanos guatemaltecos. "Cada creación refleja los colores y las tradiciones de nuestro bello país", señalaron.

La sala principal se ilumina con árboles frondosos de-



Conservan la tradición propia

En Santa Ana Huista, Huehuetenango, el escritor y docente Elder Morales explicó que en algunas residencias aún se conservan tradiciones muy propias de la región. Allí se colocan hojas de pacaya, ramas de naranjo con sus frutos, melocotones, mazorcas de maíz y hojas de pino que sirven como alfombra, además de ramas de sabelino y, como árbol de Navidad, la tradicional "punta de pino".

En el medio de toda la elegancia minimalista, el guatemalteco

no pierde su esencia. Los nacimientos artesanales tallados en barro y madera siguen ocupando su lugar de honor, pero ahora se fusionan con diseños depurados. Las coronas de follaje fresco cuelgan en puertas de madera recuperada. Las guirnalda naturales serpentean por escaleras con una libertad orgánica que ningún plástico podría imitar. Y no pueden faltar los elementos naturales que inundan de aromas inconfundibles como las manza-

nillas, las hojas de pacaya, el gusano de pino y la alfombra de pino en el piso.

En las viviendas, que depende muchas veces de la religión que profesen las familias, se recrea la escena bíblica del nacimiento del Niño Jesús, rodeado por María, José, los Reyes Magos y pastores. Sin embargo, en el contexto guatemalteco, este acto de fe se fusiona con la naturaleza viva y la creatividad artesanal.

Los elementos característicos son inconfundibles, ya que en el espacio se viste de un manto orgánico con aserrín de colores, musgo, hojas de pacaya, manzanilla para crear un paisaje festivo.

Esta tradición trasciende la esfera privada. Si bien en los hogares capitalinos es el centro de la decoración, la representación se extiende a los espacios públicos: desde mercados hasta plazas, centros comerciales y oficinas. Se exhiben majestuosos nacimientos grandes y artísticos que atraen a familias, visitantes y turistas, que se torna en un punto de encuentro y contemplación.

corados en tonos plateados y azules; aunque hoy también se encuentran en una amplia gama de colores, como blancos y rosados.

Así lo confirma Ana Tuqué, quien vende en uno de los bazares de la 18 calle, zona 1 de la capital. En su puesto predominan los tonos pastel, muñecos de nieve, Santa Claus, adornos rosados y figuras de peluche. Incluso, ofrece árboles con la decoración incluida, al estilo de los grandes almacenes.

Ambiente

El comedor se viste de caminos metálicos y velas blancas que fortalecen los lazos familiares; mientras que la entrada recibe a los visitantes con coronas artesanales que combinan raíces y estilo.

Las luces LED inteligentes se han vuelto cómplices silenciosas de esta nueva estética. Cambian de intensidad según la hora del día, acompañan el ritmo de la casa, se apagan cuando ya no las necesitas.

Los bazares se iluminan con luces colgantes en forma de esferas, estrellas y corazones; despliegan un abanico de opciones que encantan a cada visitante.





Ministerio de
Economía
Viceministerio de
Desarrollo de la MIPYME



*Más de 200 MIPYMEs te esperan
en Interfer con regalos únicos.*

 Del **28 de noviembre** al
23 de diciembre de 2025

 Parque de la Industria,
zona 9. **Salón 8.**

 De lunes a viernes de
12:00 a 23:00 hrs,
sábados y domingos
de **10:00 a 23:00** hrs.

*¡Esta Navidad regala
con el corazón!*

Y el domingo **7 de diciembre**, no te pierdas el

Show Pasarela de Productos

a las **18:00** horas en la **Concha Acústica** del Parque de la Industria.

Entre rojos, blancos y rosas florece San Miguel Dueñas

Texto: Pablo Cahuc
Fotos: Jesús Alfonso

Entre montañas y volcanes, movidos por los fríos vientos de fin de año, las flores de pascua cambian de color sus hojas para dar la bienvenida al clima festivo característico de la época. Una de sus cunas predilectas en el país es San Miguel Dueñas, en Sacatepéquez, donde su cultivo forma parte de una tradición agrícola que se ha consolidado durante décadas.

Mario Gil trabaja en el vivero Las Margaritas y es uno de los encargados de preservar y desarrollar esta práctica. Con más de diez años de experiencia, conoce como la palma de su mano cada una de las 15 variedades que ahí se cultivan y sus características particulares. Explicó que entre las más conocidas se encuentran la prestige (la tradicional), la ice punch, la albañil que parece haber sido salpicada con una mezcla entre rojo y blanco; la marmoleada, la colocha y la quin-ceañera, que es de proporciones más pequeñas y en colores rosas y blancos. También mencionó a las marcopolo y las de color ladrillo. Todas se distinguen por la forma de sus hojas y el tipo de pigmentación que desarrollan.

Cuidados necesarios

Gil detalló que esto dependerá del clima. En regiones frías, el riego debe aplicarse un día sí y un día no, mientras que en zonas cálidas como la costa se necesita hacerlo diariamente. En todos los casos el riego debe ser a ras del suelo para evitar manchas en las hojas. Un truco muy usado por los cultivadores consiste

El cultivo forma parte de una tradición agrícola consolidada durante años



en añadir una cucharada de azúcar por litro de agua para mantener el follaje más verde y prolongar su vida. Con un mane-

jo adecuado, pueden vivir entre cinco y siete años tanto en maceta como sembrada en tierra. El cultivo enfrenta riesgos por pla-

te. Los cortes se realizan entre abril y mayo, propicio para que los pequeños tallos empiecen a enraizar y a desarrollarse gradualmente. La tierra ideal debe ser negra y con buena filtración para evitar pudrición de la raíz.

Comienzan a colorear entre septiembre y octubre, aunque algunas variedades como la marcopolo lo hacen desde inicios de septiembre. Su vida decorativa puede extenderse hasta enero o incluso abril, según el cuidado recibido. Gil comentó que es importante mantenerlas en semisombra para evitar quemaduras. En el caso de las variedades colocha, que presentan mayor peso en la parte superior, se emplean varas de caña para evitar que se doblen.

Comercio y demanda

En este vivero se cultivan aproximadamente 15 mil pascuas cada año. Cerca de la mitad se vende en Guatemala y el resto se distribuye a diferentes departamentos y mercados internacionales. Este año están enviando alrededor de 7 mil unidades a Honduras, uno de los destinos más frecuentes junto con otras regiones del país.

Así, San Miguel Dueñas continúa siendo un punto clave de producción de pascuas en Guatemala, una tradición que adorna diciembre, pero cuyo trabajo comienza muchos meses antes y sigue siendo fuente de trabajo para la comunidad.

gas, entre ellas la mosca blanca, las arañas y un hongo conocido como oídio, que aparece como un polvillo blanco en las hojas. Si no se controla a tiempo puede expandirse, por lo que el control preventivo es esencial. En Las Margaritas, la experiencia acumulada permite mantener una producción estable y adaptarse a la demanda de cada temporada.

Floración y cosecha

La producción se inicia con las plantas madre, algunas con entre cuatro y cinco años de vida y robustos troncos. De estas se obtienen los esquejes que formarán la cosecha del año siguiente.



Diario de Centro América

La Dirección General del Diario de Centro América y Tipografía Nacional agradece la confianza concedida durante 2025.

Les presentamos **nuestro saludo de fin de año** con la convicción de continuar nuestro aporte en **2026**.



Quienes celebran distinto en Guatemala

Tamales, calor y medianoche

Marta es una joven española que ya suma cuatro navidades en Guatemala. Viene de Valencia, España, ciudad donde el frío suele acompañar las fiestas y la gran reunión familiar sucede el 25. Cuando llegó, lo que más le llamó la atención fue la importancia que aquí tiene la noche del 24. Para ella resultó una sorpresa ver cómo la cena, los abrazos y regalos se concentran en esa fecha. En España, la costumbre es distinta. La cena de Nochebuena puede ser elegante y abundante con cordero al horno y mariscos, pero los regalos suelen abrirse después de que llega Papá Noel, cuando la familia decide. En cambio, en Guatemala se abre todo a medianoche y el tiempo entre la cena y el reloj se siente eterno.

Marta cuenta que jamás había probado un tamal, y que ahora es uno de sus favoritos. En ocasiones, ha comido pavo con la familia de su pareja y agradece cómo estas tradiciones la han recibido con afecto. Pero quizá lo que más la asombra es el clima. Para ella es casi una fantasía imaginar la Navidad sin abrigo. Recuerda a su familia, todos resguardándose, mientras ella celebra en sandalias. Incluso ha festejado años nuevos en la playa y dice que vivir las fiestas con el sol encima es una experiencia que todavía le parece increíble.



Texto: Isa Enríquez
Fotos: Cortesía y Comunidad Ahmadiya

En Guatemala, diciembre llega con su propio ritmo. Las calles comienzan a oler a tamal, las luces parpadean desde temprano y muchas familias esperan la medianoche del

24 como el momento más especial del año. Sin embargo, no todas las personas que viven en el país celebran estas fechas de la misma manera. Para quienes vienen de otros lugares o practican tradiciones distintas, diciembre se convierte en un período de descubrimientos y contrastes que se viven de manera especial.



Respeto, espiritualidad y diversidad

Muy distinta es la vivencia de la Comunidad Musulmana Ahmadiya. Su presidente, Amir Nafees, explica que no celebran la Navidad debido a sus creencias. Para ellos, Jesús es un profeta profundamente respetado y las escrituras lo sitúan en una época cálida, lo que los lleva a pensar que su nacimiento no ocurrió en diciembre. Aun así, la comunidad convive con aprecio con quienes sí festejan. Cuando los invitan a una cena o encuentro aceptan con gusto y recuerdan la enseñanza del profeta Muhammad sobre tratar con tolerancia a personas de toda fe. También visitan a vecinos y amistades para desearles feliz Navidad aunque no formen parte de esa tradición.

El cierre de año tiene para ellos un sentido espiritual propio. Se levantan antes del amanecer para orar, agradecen por la vida recibida, piden paz para el mundo y ofrecen una limosna destinada a personas en situación de necesidad. Con estas prácticas buscan afirmar valores que consideran esenciales y que desean compartir con la sociedad local. Amir comenta que a veces surgen malentendidos, sobre todo, la idea de que no creen en Jesús, y aclara que su tradición lo honra de forma distinta sin vincularlo a las celebraciones de diciembre.

Tanto la experiencia de Marta como la de la comunidad musulmana muestran que diciembre en Guatemala se vive de muchas formas. Algunas personas adoptan nuevos costumbres y mezclan sabores y emociones. Otras, mantienen sus prácticas espirituales y participan desde la convivencia respetuosa. En todas estas historias aparece un mismo puente.



Los sabores de diciembre

Texto: Narcy Vásquez
Fotos: Carlos Caljú

Al cruzar el umbral de las cocinas de los chefs Diego Jarquín y Yolanda Hernández, los aromas que escapaban de sus ollas y fogones no solo llenaban el ambiente, que despertaban memorias: aquellas comidas entrañables preparadas por las abuelas, con paciencia y cariño. Estar allí fue revivir la infancia en un instante, como le ocurrió a Anton Ego, el crítico de la película *Ratatouille*, cuando un solo bocado lo transportó a su niñez.

Esta nota es una silla en esa mesa. Es la historia de cómo ambos, a través de sus técnicas innovadoras, no solo cocinan para el paladar, sino para el alma, resucitan esos sabores ancestrales que nos definen.

Entre aromas de especias, frutas frescas y preparaciones que honran la herencia gastronómica del país, Jarquín nos habló de cómo cada plati-

Un recorrido por las mesas navideñas que, entre tamales, ponche y paches, celebran la unión familiar

llo busca unir a las familias y celebrar la abundancia de la temporada. Su propuesta combina técnicas contemporáneas con ingredientes locales, para crear un festín que refleja tanto la calidez de Guatemala como la innovación de su cocina.

Para el chef, la creatividad consiste en rendir homenaje a la tradición sin repetirla. “Una vez cociné un pavo con aromas a paches”, indicó. La técnica de saborizar con mantequillas compuestas inspiradas en recados es replicable: “No tiene que ser necesari-



El chef Diego Jarquín nos adentró en su cocina para enseñarnos los toques de sus preparaciones.

Lo esencial para acompañar

La cocina popular guatemalteca de Luis Villar Anleu señala que, con la invasión de los españoles, en el siglo XVI, las fiestas cristianas que celebran el nacimiento de Jesús y el llamado tiempo de Adviento se introdujeron y con ello la unión de creencias, abriendo un espacio a la religiosidad popular.

“Para festejar y compartir dichas creencias, además de la Nochebuena y Navidad, en Guatemala son tradicionales las posaditas, rezos, loas y pastorelas, entre otras. Es así como la comida y bebida se convierten en algo esencial, que se prepara con toda la intención de acompañar estas reuniones”.

Esta cocina es absolutamente una fusión, se adaptaron comidas cotidianas al entorno y contexto religioso.



riamente pavo, lo mismo podemos hacer con una pierna, un lomo de res, de cerdo o pollo”, agregó.

El acompañamiento que sugiere es un guiño a su herencia familiar y a los ingredientes locales: “Lo serví, por ejemplo, con jalea de sauco, pues nosotros somos de Tecpán, Chimaltenango, y es receta de mi abuela”, comentó Jarquín.

Hernández indicó que los tamales, el chocolate y el ponche son los pilares de las celebraciones de diciembre en Guatemala, acompañados de variaciones regionales como tamales negros y los paches. “Más allá de la influencia extranjera, la cocina guatemalteca mantiene viva su raíz ceremonial y su riqueza cultural”, afirmó.

Variedad de platillos

Las fiestas no solo giran en torno a los tamales y ponches, sino también a una variedad de platillos horneados y rellenos que enriquecen la mesa navideña.

Hernández mencionó el pollo y la gallina horneados, rellenos de carne molida de cerdo o res y vegetales como zanahoria, chile dulce, chile pimiento, cebolla, ajo, ejote y arvejas. También existen versiones dulces con frutas como albaricoque, mamey, pera, manzana, aceitunas, alcaparras, pasas y frutos secos. Estos se acompañan con papas, arroz navideño, ensaladas y salsas elaboradas con los jugos del horneado y vegetales licuados.

La chef señaló que en algunas comunidades, como Comalapa, se preparan platos ceremoniales para las fiestas: el caldo de olla, tradición que se sirve en Navidad, y los pepia-



La chef Yolanda Hernández compartió la diversidad gastronómica de la cocina guatemalteca.

Variaciones regionales

En Zacapa se cocina un relleno especial para la gallina con garbanzos, manías (cacahuates) y varias carnes (cerdo, res, pollo y tocino). Es un platillo ceremonial exclusivo de estas fechas.

En Izabal se consume la darasa, elaborada con masa de plátano, leche de coco y pescado, originaria del pueblo garifuna, de acuerdo con Yolanda Hernández.

Datos históricos

El chocolate, bebida tradicional de la época, es maya. El llamado “alimento de los dioses”, en la era prehispánica, era símbolo de amistad y profundo afecto.

En los pueblos, la cocina colectiva reúne a mujeres de varios hogares que preparan los alimentos. Para los tamales, por ejemplo, cada una tiene una tarea, preparar la masa, el recado, limpiar las hojas de mashán, envolver, amarrar y cuidar el fogón, etc.

El caliente de piña es una bebida propia de los pueblos montañosos del occidente del país, una variante del ponche que, a diferencia del popular, prescinde de las demás frutas, solo agregan manzanilla y a veces mamey.

Las bebidas calientes tradicionales en esta época del año surgen por las actividades, entre ellos, los rezos y posadas realizadas en la noche, porque ayudan a calmar el intenso frío.

También en el occidente prefieren preparar en casa el ponche de leche, un batido lácteo con huevos y canela, parecido, pero no igual, al rompo que se consume por lo regular en la ciudad.

El tamal navideño es especial, agregando más ingredientes: aceitunas, alcaparras, almendras, ciruelas, uvas pasas y, por supuesto, con mayor cantidad de carne, que para hacerlo más exclusivo se prefiere el chompipe.

Estos alimentos adquieren carácter de sagrados; según Luids Anleu, el hombre busca comunicarse con la divinidad y en este caso, la comida es el lenguaje.

nes de chompipe, recados que se disfrutan en fechas como el 24, 25 y 31 de diciembre y el 1 de enero. Para Jarquín, la Navidad se trata de cocinar con lo que se tiene. Cada familia guarda “sus recetas” y su propia versión del pavo o la pierna. “Lo importante es aprovechar lo que normalmente tenemos en casa. Si no hay jalea de sauco, puede usarse jalea de fresa”, explicó.

Las carnes de cerdo y pavo combinan a la perfección con sabores agrídulces. La base del recado puede elaborarse con ingredientes comunes y accesibles: zanahoria, cebolla, tomate, apio, ajo, puerros, perejil, cilantro y laurel.

El secreto está en no recocer la carne. El mayor desafío de las recetas navideñas es evitar la sequedad. El chef recordó que en Guatemala existe la costumbre de “recocinar la comida”, práctica heredada de épocas en que la carne no se refrigeraba y se requerían largas cocciones para eliminar bacterias.

Para innovar en los carbohidratos, sugirió alternativas al clásico puré de papa con zana-

horria, camotes glaseados, la tradicional ensalada Waldorf y una ensalada fresca de lechuga con manzana verde y nueces, que aporta un toque agrídulce.

Rescate de tradición

Jarquín creció en un hogar donde “todo el mundo cocinaba” y “no se compraba nada de sobres”. Su infancia estuvo marcada por los sabores del recado auténtico, espesado con tortilla tostada en la estufa de leña.

“Lo que siento que poco a poco se ha ido olvidando es precisamente lo más tradicional: aquello que nos pertenece y define nuestra esencia. El humo, por ejemplo, ha sido siempre un ingrediente fundamental en la cocina guatemalteca, pero hoy se ha perdido porque la mayoría cocina con estufas eléctricas. Ya casi nadie prepara un recado desde cero; prefieren comprar un sobre y resolverlo rápidamente”, señaló.

La Navidad, dijeron los profesionales de la cocina, es un encuentro alrededor de la mesa donde los sabores evocan recuerdos.

Coca-Cola



Pista de Hielo

A partir del

6

Diciembre



al

6

Enero

2026

333182 ANUNCIO

CENTRO HISTÓRICO ZONA 1 DE MIXCO

SI NECESITAS INFORMACIÓN SOBRE LUGARES TURÍSTICOS, ¡LLÁMANOS!



1500 

ASISTENCIA AL TURISTA
TOURIST ASSISTANCE

 **2290-2810**
 **5188-1819**

