

evangelizadores, quienes buscaron con afán destruirlos y aun así algunos fueron conservados en secreto durante cientos de años.

Es por esa que razón que se piensa que quienes hicieron el Popol Vuh se pusieron como objetivo transmitir la historia y las creencias religiosas de los antiguos mayas de las Tierras Altas sin incluir elementos de los colonizadores europeos; el libro contiene muy poca influencia directa de la visión cristiana del mundo.

Este libro se encuentra dividido en tres secciones: En primer lugar se encuentra un relato pictórico acerca de la creación del mundo y del origen del hombre. Luego de varios intentos, el hombre fue hecho de maíz, con éxito. De aquí se puede inferir porque el maíz es uno de los ingredientes más importantes de la cocina guatemalteca. Este ingrediente es la base de la alimentación en Guatemala (y también en otros países latinoamericanos), pero también es el origen del ser humano.

El segundo apartado se encuentra dedicado a las aventuras de los jóvenes semidioses que se llamaban Hunahpú e Ixbalanqué.

La tercera y última sección cuenta una historia que refiere al origen de los pueblos indígenas de Guatemala. Hace referencia a sus emigraciones, sus guerras y el predominio de los quichés sobre otros pueblos poco antes de la conquista española. Relata en qué consistió la historia de los reyes indígenas y la historia de conquistas de otros pueblos.



Chile Cuaresmeño, recibió ese nombre porque antiguamente sólo lo llevaban durante la época de cuaresma.

México y su Tradición Cuaresmeña

Los primeros habitantes de las tierras mexicanas, los indígenas se caracterizaron por tener un profundo espíritu religioso que repercutió también en el modo de alimentarse. En este sentido, había una costumbre gastronómica que se encontraba relacionada con las creencias religiosas de la época.

Cuando llegaron los conquistadores españoles a estas tierras, se produjo un choque cultural que trajo como consecuencias cambios en las costumbres de las comidas. Así, las comidas propias de las fiestas religiosas de los indígenas de México se debieron amalgamar con las del ritual de la religión de los conquistadores, el cristianismo.

La costumbre de la cocina cuaresmeña se encuentra vinculada a dos tipos de rituales, el ayuno y la abstinencia. El primero de los rituales consiste en la ingesta de una sola comida al día que se denomina la principal. Con respecto al ritual de la abstinencia es la imposibilidad de comer carnes. Está permitido dentro de esa concepción los vegetales y el pescado.

En la actualidad se pueden reconocer los platos elaborados por los estados de Puebla, Oaxaca y Yucatán como los emblemáticos y populares de México. En tanto, la cocina de Veracruz, también es muy reconocida pero en menor grado. En general son cocinas criollas, diferentes de las caribeñas, un litoral donde también tiene un sabor característico.

Se acostumbra a almorzar entre la una y las cuatro de la tarde y los platos suelen ser más abundante que en otros países. Algunos de los platos más reconocidos son: los burritos, tacos, el huachinango, entre otros platos.